

地域資源の保全と活用における 歴史地理学的アプローチの可能性

—山梨県丹波山村の在来種ジャガイモを例として—

清水 克志

- I. はじめに
- II. 日本におけるジャガイモ栽培の歴史
 - (1) 近世におけるジャガイモの導入
 - (2) 明治前期における生産状況
 - (3) 明治中後期以降の全国的普及
- III. 山梨県丹波山村の在来種ジャガイモ
 - (1) 丹波山村の概要
 - (2) 丹波山村の在来種ジャガイモ
- IV. 在来種ジャガイモを素材とした地域活性化
 - (1) 調査結果の解説・周知による住民への動機づけ
 - (2) 保存組織を核とした増産活動
 - (3) 地域活性化への具体的展開
- V. おわりに

I. はじめに

高度経済成長期以降の野菜主産地形成によって、斉一性・耐病性・多収量などを兼備した交配種が広範囲に普及する一方、従来の在来種や固定種と呼ばれる地方品種の多くが衰退・消滅を余儀なくされている。しかしながら、近年では食の安全性やスローフードなどに対する関心の高まりによって、地域に残る伝統的な食文化が見直され、在来作物へも注目が集まっている。

在来作物のうち、都市近郊で育まれてきた

野菜類は「伝統野菜」として商品化され復活する事例が各地で見られる。他方、山間地域や離島地域では、近年まで自家採種による自給的な農業が維持されてきたこともあって、在来作物が残っている場合が多いが、過疎高齢化の進行に伴う担い手の減少により、消滅の危機に瀕している品種も少なくない。在来作物の消滅を防ぐことは、貴重な地域遺伝資源を保全し、種の多様性を維持するのみならず、地域活性化のために積極的に活用し得る可能性を持っている。

本稿では、在来作物を地域が歴史的に育んできた固有性の高い「歴史的地域資源」と捉え、それを地域活性化策に活かす上で、歴史地理学の視点・手法を取り入れる有用性について考察することを目的とする。具体的には、「男爵薯」などの普遍的品種が普及する以前からある在来種ジャガイモを現在まで作り継いできている山梨県北都留郡丹波山村を事例として、在来作物を素材とした現地実践の意義や課題を跡づける¹⁾。

在来種ジャガイモの保全活動を地域活性化策へと繋げる具体的な方法と手順は、図1に示した通りである。最初の「ステップ①調べる」は、文献・史料調査や聞き取り調査により、在来作物栽培の歴史的展開や伝承、栽培実態などについて提示する段階である。この段階は、研究者がその専門的な知識や技法を

キーワード：地域資源、地域活性化、在来作物、ジャガイモ、山梨県丹波山村

ステップ	具体的な活動例	参加主体
在来作物を ①調べる	・文献・史料調査 ・聞き取り調査	* * □ ○
②知る	・講演会の開催 ・パネルの展示	* □ ○ △ * □ ○ △
③増やす	・保存組織の結成 ・保全（増産）活動	□ ○ △ ○ △
④活かす	・直売所等での販売 ・イベント等への活用	○ △ ○ △

〔参加主体〕 *：研究者 □：自治体職員
○：地域住民 △：都市住民

図1 在来作物の保全活動による地域活性化の流れ
(筆者作成)

駆使しつつ、文献・史料の翻刻や解析を進めたり、現地での観察や地域住民への聞き取りを行ったりする部分であり、従来からある歴史地理学的な基礎研究の部分に相当する。

これに対し、続く「ステップ②知る」から「ステップ③増やす」を経て「ステップ④活かす」に至る一連のプロセスは、「ステップ①調べる」を基盤とし、自治体職員を介し地域住民や都市住民の参画を促しながら、地域資源の保全と活用へと展開させる段階である。まず「ステップ②知る」は、在来作物の歴史的様態と現在における栽培実態に関する調査結果について、講演会やパネル展示を通して地域住民や都市住民に解説し、周知させることにより、具体的実践への動機づけをする段階である。続く「ステップ③増やす」は、地域住民の発意と自治体の支援によって在来作物の保存組織を設立し、在来作物の増産を図る段階である。最後の「ステップ④活かす」は、保全活動と並行して、在来作物を直売所で販売したり、都市農村交流イベントや食農教育などで活用したりする段階である。

以上の問題関心と方法を踏まえた本稿の流れは以下の通りである。まずⅡ章では、日本におけるジャガイモ栽培の歴史を概括的に把握するとともに、丹波山村を含む山梨県都留

地域がジャガイモ導入先進地であったことを位置づける²⁾。続くⅢ章では丹波山村を事例に、在来種ジャガイモの栽培実態を現地調査によって明らかにする。そしてⅣ章では、Ⅱ章およびⅢ章の基礎研究の結果を、実際に丹波山村の住民に伝え、在来種の歴史的・文化的な価値や希少性を認識してもらうことによって、住民主体の保全と活用へと結びつけた現地実践について跡づける。その上でⅤ章では、地域資源の保全と活用における歴史地理学のアプローチの可能性について総括する。

Ⅱ. 日本におけるジャガイモ栽培の歴史

(1) 近世におけるジャガイモの導入

日本におけるジャガイモの導入時期は、1576(天正4)年とも1603(慶長8)年とも言われているが判然としない。しかし、南蛮貿易の時代にオランダ人によって、ジャワ島のジャガトラ(ジャカルタ)から長崎に導入されたものとみられる。ジャワから導入されたため爪哇薯あるいは「ジャガトライモ」と呼ばれ、これが転じて今日の「ジャガイモ」という呼称が成立したといわれている。ちなみに「馬鈴薯」という呼称は、本草学者の小野蘭山が文化5(1808)年に著した『藎菹小牘』において、中国におけるジャガイモの呼称として紹介したことが起源とされる。

ジャガイモは導入からただちに普及したわけではなく、伝播ルートについても判然としない点が多い。ジャガイモには外国語や人名・地名、形状、収穫の時期や回数などにちなんだ地方名称が数多く存在しており、それは、同時代に日本へ渡来したサツマイモやカボチャ、トウモロコシなどと比較して非常に多いことが知られている³⁾。地方名称が錯綜し割拠する事実は、近世においてジャガイモが公的な政策ではなく、民衆レベルの個別的な導入によって緩やかに伝播していったことの証左ではないかと考えられる。

そのような中、以下に示した甲斐国(現、

山梨県)におけるジャガイモ導入のエピソードは、導入の経緯が伝承されている数少ない事例の一つである。1777(安永6)年に中井清太夫が甲府代官に就任すると、幕府の許可を得て長崎からジャガイモを導入し栽培が試みられた。1784(天明4)年、清太夫が、郡内すなわち都留郡を管轄する谷村代官を兼務するようになると、八代郡の九一色郷から都留郡内へジャガイモを導入した。この時期は天明の飢饉の時期でもあったことから、都留郡内ではジャガイモが救荒作物として定着した、という伝承が残っている。都留地域では、ジャガイモのことを導入者である中井清太夫にちなんで「清太夫芋」あるいは「せいだ」と呼ぶようになっていった、とも言い伝えられている。また北都留郡上野原村八米(現、上野原市)の龍泉寺には、中井清太夫が「芋大明神」として祀られている。

1836(天保7)年には、高野長英が早生種のソバとジャガイモの普及を目的として『救荒二物考』⁴⁾を著した。同書ではジャガイモについて、以下のように解説している。

此薯モ又伝ル所ヲ詳ニセズ。甲信ニハ古ク伝ハリテ播殖スト云フ(中略) 炮炙シテ之ヲ食フニ其淡泊ナルコト薯蕷ノ如ク、其甘キコト甘藷ノ如ク更ニ滋味粘氣アリ。其性毒ナシ。以テ日用ノ食ニ充ツ可シ(中略) 甘藷ノ寒ヲ恐ルハガ如クナラズ。寒地熱国ニ関セズ、荒野瘠地ヲ厭ハズシテ、一根数十塊ヲ得ベシ(中略) 此薯ハ地ヲ揀ムニ及バズ、田畔・路傍・砂石交錯スル地、其外他ノ穀類播殖ニ妨害トナラザル処ニ培養ス可シ。又其性寒ニ堪ユルヲ以テ山野ニ種ルモ佳ナリ

まず、ジャガイモの来歴については、甲斐や信濃へ古くに伝わり、そこを起点として周辺に普及していったとの見解が示されている。同書にはジャガイモの地方名称として「甲州

イモ」「清太夫イモ」「チヽブイモ」などが列挙されており、これらの名称の存在から、ジャガイモの伝播ルートを類推したものとみられる⁵⁾。

次にジャガイモの食物としての特性については、食味が淡泊な点は薯蕷(ヤマイモ)、甘味な点は甘藷(サツマイモ)にそれぞれ似ており、滋味と粘り気があって毒はないことから、日常的な食用に適していることが述べられている。さらにジャガイモの作物としての特性については、耐寒性に優れているため、サツマイモの栽培が難しい寒冷地の「荒野瘠地」でも栽培が可能なこと、「田畔・路傍・砂石交錯スル地」でも栽培が可能なことなどが述べられている。

(2) 明治前期における生産状況

次に、明治前期に編纂された官庁統計類である『全国農産表』⁶⁾と『共武政表』⁷⁾を用いて明治前期におけるジャガイモの普及実態を、サツマイモと対比させつつ把握する。具体的な分析の手順は、以下の通りである。

- ①『全国農産表』のうち、郡別データの得られる1876(明治9)年から1879(明治12)年の4か年分について、郡別のジャガイモおよびサツマイモの生産量の平均値(X)を算出する。数字の明らかな誤りは適宜補正する。
- ② その際、1878(明治11)年7月の郡区町村編成法の制定により、1つの郡が分割された場合は1879年の数値を、複数の郡が統合された場合は1878年以前の数値を合算し、平均値を求める。
- ③ ①および②で算出した生産量の平均値(X)を、第三回『共武政表』(1879年)の郡別の人口の数値(Y)で除し、年間1人あたり供給量(X/Y)を算出して、郡別のコロプレスマップで表現する。図の地域単位は郡区町村編成法の制定後の郡

域であるため、1つの郡が分割された場合、分割された複数の郡はすべて同一の階級に区分する。なお、年間1人あたりの供給量で示すのは、当時の庶民の食生活におけるジャガイモおよびサツマイモの重要度を推定するためである。

1878(明治11)年におけるジャガイモの作付面積と収穫量は9,600町歩、3.2万トンであった。同年におけるサツマイモの作付面積と収穫量は16万町歩、100万トンであるから、近世段階でのジャガイモの普及程度は、全国的にみればサツマイモと比較して微々たるものでしかなかったことを認めざるを得ない。

図2は、上述の作業手順①～③により作成した、明治前期におけるジャガイモの郡別生産量(年間1人あたり供給量)のコロプレスマップである。これによれば、ジャガイモの年間1人あたり供給量が、第1ランク(20斤=12kg以上)に該当する郡は5、第2ランク(10～20斤)に該当する郡は22である。それらの多くは、北関東甲信から北陸、東北にかけての地域に集中していること、東北日本・

西南日本ともに、山間部が卓越する地域に属していることが読み取れる。

このうち、第1ランクに該当する5郡についてみると、都留郡(甲斐;カッコ内は旧国名、以下同じ)の119斤が最大で、吾妻郡(上野)の64斤、山田郡(伊賀)の33斤、蒲原郡(越後)の27斤、葛上郡(大和)の26斤の順に多い。都留郡の119斤は約71kgであるから、1日平均に換算すると約200gに相当する。ちなみに、2008年におけるジャガイモの年間1人あたりの供給量は約17kgであるが、生産量全体の約4割が澱粉原料用に仕向けられること考慮すると、生食用・加工食品用としての供給量は10kg未満である。

これらの郡の多くは山間部で平地に乏しいことから、郡内で生産されるジャガイモの大部分は飼料や商品作物としてではなく、米麦を補う自給食料として利用されたと考えられる。とりわけ、都留郡や吾妻郡では、ジャガイモが庶民の食生活において重要な地位を獲得していたことが示唆される。とくに都留郡は、先述のように、天明期にいち早くジャガイモが導入され、周辺地域への普及の起点となった地域である。またこれと同時期には、

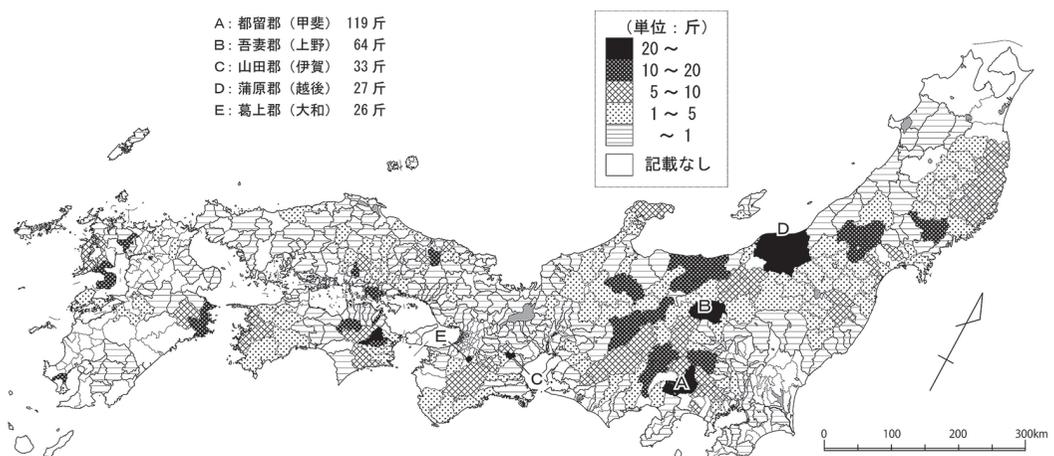


図2 明治前期におけるジャガイモの郡別生産量(年間1人あたり供給量)
 (『全国農産表』(明治9～12年)、第三回『共武政表』をもとに筆者作成)

上野から陸前へ、阿波から紀伊へもジャガイモが伝播したといわれている⁹⁾。これらの事実から、明治前期の時点でジャガイモの栽培が盛んな地域は、多くの場合、近世からジャガイモが導入されていたことが示唆される。

その一方で、約700存在した郡のうち、3分の1にあたる231郡では、4年次ともに「馬鈴薯」の項目が記載されていないことから、明治前期の時点では、ジャガイモが導入すらされていない地域が、広範に存在していたことも確認できる。そのような郡は、とくに九州に多く分布しているほか、大阪平野、濃尾平野、関東平野などで目立っている。

図3は、図2と同様の手順で作成した、明治前期におけるサツマイモの郡別生産量(年間1人あたり供給量)のコロプレスマップである。ただし、階級区分の第1ランクは500斤(300kg)以上で、ジャガイモとの間に相当の開きがある点に注意を要したい。第一ランクに該当する7郡についてみると、谿山郡(薩摩)の2,423斤が最大で、額娃郡(薩摩)の1,292斤、大隅郡(大隅)の959斤、給黎郡(薩摩)の756斤、千葉郡(下総)の544斤、那珂郡(日向)の506斤、甌島郡(薩摩)の501

斤の順に多い。千葉郡以外は、すべて九州南部に集中している点も注目される。これらの郡では、庶民の食生活におけるサツマイモは、「主食」ともいえる地位を獲得していたとみられる。谿山郡の2,423斤は約1,453kgであるから、1日平均に換算すると約4kgにもなる。この量をすべて生食していたとは考えられず、かなりの量が焼酎原料や飼料などとしても使用されたり⁹⁾、他所へ移出されたりしていた¹⁰⁾と考えたほうが妥当であろう。

第2ランク(100~500斤)に該当する郡は53であるが、足立郡、新座郡、入間郡(以上、武蔵)と那波郡(上野)の4郡以外は、すべて西南日本に属している。第3ランク(50~100斤)になると、該当する55郡のうち、下総や相模の諸郡も多く含まれてくるが、やはり西南日本に属する郡が卓越している。このように、サツマイモの年間1人あたり供給量が多い地域は、九州の南部から西部、瀬戸内沿岸、南関東などに集中し、ジャガイモのそれと比較してかなり分布範囲が広がったことがわかる。

その一方で、サツマイモの年間1人あたり供給量が10斤未満の郡や「甘藷」の記載自体

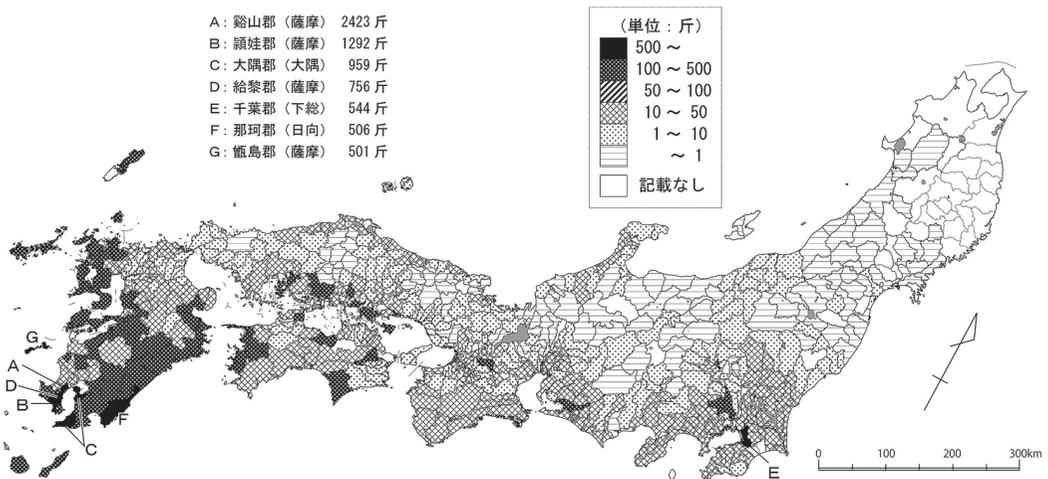


図3 明治前期におけるサツマイモの郡別生産量(年間1人あたり供給量)
 (『全国農産表』(明治9~12年)、第三回『共武政表』をもとに筆者作成)

がない郡も、東北日本や中国山地などで多く確認できる。とくに東北地方では、4年次ともに「甘藷」の項目が記載されていない郡が相当数あることから、明治前期に至ってもなお、サツマイモが導入すらされていないことが推察される。

そして、図2と図3との比較により、ジャガイモの年間1人あたり供給量が多い北関東甲信から北陸、東北にかけての地域では、サツマイモの年間1人あたり供給量が非常に少ないことが一目瞭然である。阿波や肥前、豊後などにジャガイモ・サツマイモの供給量が共に多い地域がみられるものの、総じてジャガイモ卓越地域とサツマイモ卓越地域は、落葉広葉樹林帯（ブナ帯）と照葉樹林帯の分布に酷似する形で、相補分布をなしていることが指摘できる。

(3) 明治中後期以降の全国的普及

明治政府は殖産興業政策の一環として、外来野菜の導入を推進した。開拓使の札幌本庁でのジャガイモの試作状況を見ると、1875（明治8）年には「馬鈴薯ヲ藝ユ善ク風土ニ適シ收穫最多シ」、翌1876（明治9）年には「四月東京青山試験送致ノ米國種馬鈴薯ヲ在来ノ國産ト混栽シ其收穫ヲ試ミシニ米國種遙ニ優レリ」とある。ジャガイモは夏季が冷涼な北海道の気候に適していたため、北海道では明治初頭の導入当初から馬鈴薯の栽培が積極的に推進されたことがわかる。またこの時期にアメリカ合衆国から新しく導入した品種を有望視する記述からは、近世以来続けられてきた在来種の栽培とは異なる新たな局面を迎えたことを意味している。

ジャガイモの収穫量は、1878（明治11）年には3万トン余りに過ぎなかったが、1887（明治20）年には10万トン、1906（明治39）年には50万トンを超え、明治期を通じて順調な伸びを示した。さらに大正期に入ると、1919（大正8）年には一時的に15.6万トンに達し

た。ジャガイモの収穫量に占める北海道の割合は、1887年には23%に過ぎず、東北から北関東甲信、北陸地方の諸県の地位が相対的に高かったが、明治30年代（1897～）に過半数を超えて以来、高率を維持するようになった。

北海道におけるジャガイモ生産は、明治期を通じて開拓農民の自給用作物としての意味合いが強かった。ところが第一次世界大戦の勃発を契機としたヨーロッパへの澱粉輸出の増大は、澱粉の原料であるジャガイモの作付けを著しく増加させた。実際に、1916年から1919年にかけて北海道におけるジャガイモの収穫量は、急激に増加した。ところが、大戦終了とともに澱粉価格は大暴落し、北海道の澱粉製造業は大きな打撃を受けた。これ以降、北海道産のジャガイモの用途は、澱粉原料を主流としつつも種子用、生食用、酒精用などへの多様化が図られていった。

その一方で第一次世界大戦後は、「コロケの歌」の流行に象徴されるように、都市の一般大衆の食生活にもジャガイモが浸透し、生食用ジャガイモの需要が増加した時代でもあった。そのような中、それまで北海道内で有数の馬鈴薯澱粉産地であった八雲村（現、八雲町）などでは、府県での馬鈴薯生産の増大に対応した種いも産地への脱皮が図られた¹¹⁾。この種いもの商品化の過程で選ばれた品種こそが、七飯村（現、七飯町）で川田龍吉男爵が1907（明治40）年頃にアメリカから導入したアイリッシュコブラーを起源とする「男爵薯」であった。「男爵薯」は肉色が白色で消費者の嗜好に合致したこと、極早生種で府県での二毛作にも適していたことなどから、急速に普及していった。

ジャガイモの品種別作付面積を示した表1をみると、1934（昭和9）年には作付面積全体に占める男爵薯の割合は33.3%であり、府県に限っていえば42.6%にも上っている。さらに戦後の1955（昭和30）年の同割合は、全国で55.0%を占め、府県では80%を超えるま

表1 日本におけるジャガイモの品種別作付割合の変化

	昭和9(1934)年(%)			昭和30(1955)年(%)		
	全国	北海道	府県	全国	北海道	府県
男爵薯	33.3	22.0	42.6	55.0	17.0	82.9
アーリーローズ	30.4	44.0	19.2			
蝦夷錦		33.0				
三円	5.5	-	10.0	1.1	-	1.9
長崎赤	2.8	0.0	5.2			
メークイン	1.9	0.9	2.6	1.3	3.1	1.6
紅丸				23.2	49.2	3.9
農林1号				14.5	27.5	4.7
ケネバック				1.0	1.7	0.6

(資料：農林省農務局1936『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』および「昭和30～31年主要作物品種普及統計表」)

でに高まっている。1937年(昭和12)の農林省の報告によれば、全国出荷量のうち北海道と青森県が27%を占め全国各地へ出荷されるほか、群馬県や埼玉県などの関東近郊からも相当出荷量があることがわかる¹²⁾。このことは、北海道からの種いも供給の盛行を背景として、昭和戦前期には府県にもジャガイモ産地が形成され、全国的なジャガイモの流通が確立したことを示している。ジャガイモは、第二次世界大戦前後の食糧難の時代に、農村部だけでなく都市部においても、主食の代用品としての性格を一層強めていった。

Ⅲ. 山梨県丹波山村の在来種ジャガイモ

(1) 丹波山村の概要

山梨県北都留郡丹波山村は、山梨県の北東端を占め、東京都および埼玉県と接する多摩川上流水源域の村で、東京都心から西方約80kmに位置する(図4)。中心集落は丹波川が開析した標高約600mの谷底平野に広がるほか、標高700～800mの山腹高所の日向斜面にも小集落が点在している。人口は、1960(昭和35)年には2,261人であったが減少の一途をたどり、1990(平成2)年には1,037人、2015(平成27)年には596人にまで減少し、過

疎高齢化の進行が顕著である。

丹波山村は、冷涼で水田が皆無のため農業は専ら畑作である。畑地は丹波川左岸の日向斜面に加え、日陰ながら比較的まとまった段丘面をもつ右岸にも広がっている(図5)。常畑の外縁には、焼畑を意味する「サス」地名がみられ、昭和30年代以前は実際に焼畑が盛んに行われていた。

表2は、丹波山村の1968(昭和43)年における作目別の収穫面積を示したものである。これによれば、同村の農業の特徴として、「馬鈴薯・甘藷」の比率が19.7%と最も高いこと、「雑穀」の比率も11.3%とかなり高いことが読み取れる。このうち後者ではソバのほか、「甲州モロコシ」あるいは「丹波モロコシ」と呼ばれるトウモロコシ、モロコシなどが自給食材として重要な位置を占めていたとみられる。また丹波山村では、単に「イモ」と言えばジャガイモのことを示すことなどから、前者ではとくに馬鈴薯つまりジャガイモが重要であったと考えられる。

丹波山村では、「凍み芋」と呼ばれる独特のジャガイモ加工法が存在する。同村では、冬季の気温の日較差を利用し、小粒のジャガイモを屋外に出して凍結と解凍を繰り返す。

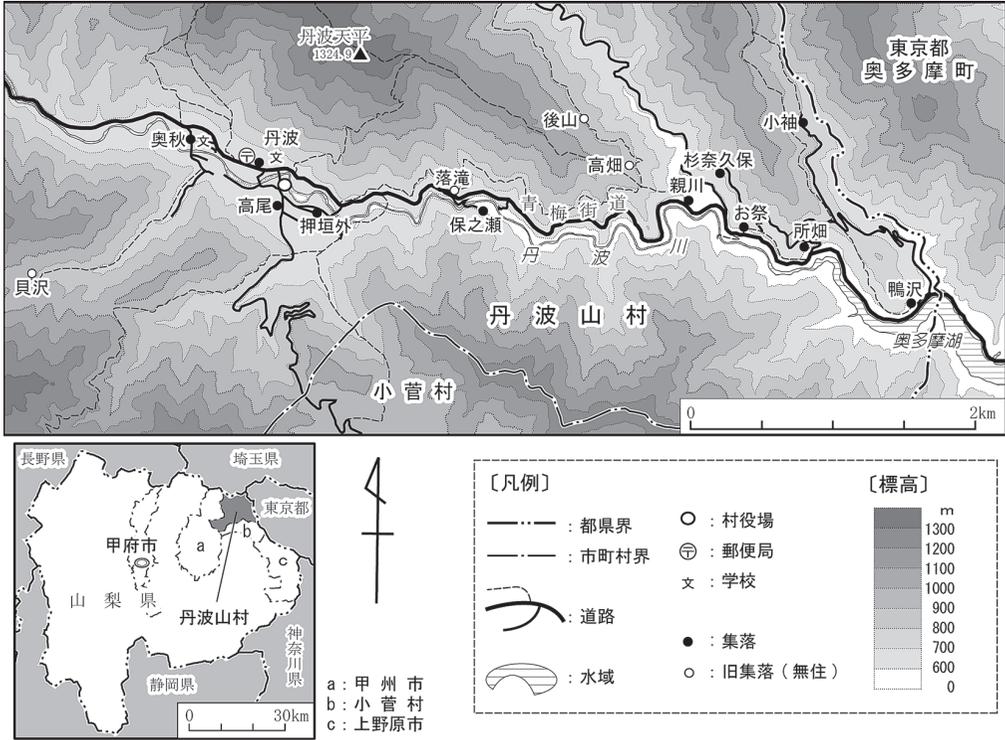


図4 研究対象地域
(基図：5万分1地形図「丹波」(2000年修正))



図5 丹波山村中心部の村落空間
(2009年に筆者撮影、一部改変)

表2 丹波山村の農業生産(1968年)

	丹波山村		山梨県 全体
	収穫面積 (a)	比率 (%)	(%)
水稲	—	—	55.8
陸稲	—	—	1.2
麦類	42	1.2	17.7
雑穀	406	11.3	3.1
馬鈴薯・甘藷	705	19.7	3.8
豆類	264	7.4	3
野菜類	546	15.2	13
その他	1,619	45.2	2.4

(資料：「昭和43年山梨県農業基本調査結果報告」)

それを冷水に晒してあくを抜き、乾燥して貯蔵する。乾燥した「凍み芋」は半永久的に保存が可能なことから、かつては救荒食として盛んに加工されたという。「凍み芋」は粉に挽いてお湯でこね、茹でてエゴマと砂糖を振りかけて食べる。ジャガイモを日常の食事で生食する以外に、救荒食として加工する食文化の存在は、食料事情が改善される以前から、食生活におけるジャガイモの重要度が高かったことの証左とみなすことができる。

(2) 丹波山村の在来種ジャガイモ

在来種¹³⁾ ジャガイモとは、「男爵薯」などの普遍的品種が普及する以前から、地元の農家が何世代にもわたって、種いもを取り継ぎながら栽培を続けているジャガイモの地方品種である。在来種ジャガイモは、①原品種や遺伝的系譜は不詳な場合が多く、②概して小粒で収量も少ない場合が多いものの、③特有の食味などの理由で地元住民に親しまれている、などの特徴をもっている。

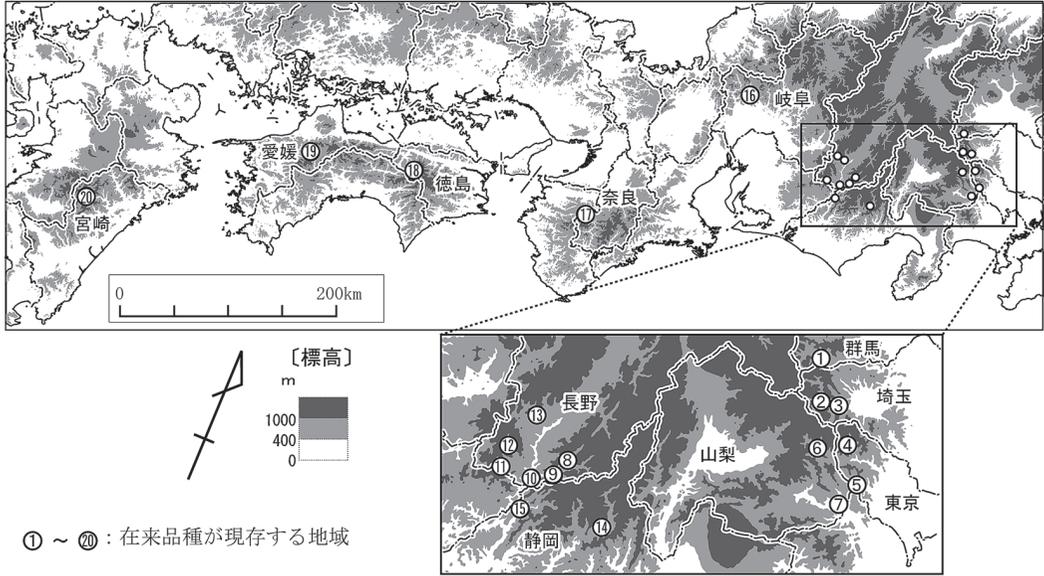
図6は、独立行政法人種苗管理センター八岳農場(長野県茅野市)が2007年(平成19)にまとめた、日本における在来種ジャガイモの分布について示したものである。在来種ジャ

ガイモが存在する地域は日本全体で20地域確認できるが、それらは、山梨県から東京都、埼玉県、群馬県にかけての関東山地と長野県の南信地域から静岡県にかけての地域に集中している。これ以外では岐阜県と紀伊山地、四国山地、九州山地に1地域ずつ確認できる。これらはいずれも標高が400m以上の山間地域であるばかりでなく、明治前期の時点で栽培が盛んであった地域(図2参照)とも対応している。早期普及地に在来種が残存している理由としては、推察の域を出ないものの、種いもを購入して生産することが普及する以前から、自家で種いもを取り継ぎながらジャガイモを盛んに栽培していた名残りと考えられる。

丹波山村では現在、購入種いもによる男爵薯やメークインなどの普遍的品種の栽培が圧倒的に多い一方で、「取りっ返し」¹⁴⁾栽培による在来種の栽培が現在まで続けられている。

実際に丹波山村では、白皮の「つやいも」と赤皮の「落合いも」の2つの在来種が現在まで栽培され続けている(図7)。「つやいも」は丹波山村の東側に隣接する留浦地区(東京島奥多摩町)の「つや婆さん」から種いもを譲り受けたという伝承が残っている¹⁵⁾。一方「落合いも」は、小淵沢町(現、北杜市)から来るのこぎりの行商人が、塩山の落合地区(現、甲州市)で譲り受けた「金時いも」の一部を、丹波山村の杉奈久保地区に置いていき、同地区から丹波山村内に広がったという伝承が残っている¹⁶⁾。落合地区では、2009年の調査時点で、「金時いも」の栽培が途絶えてしまったことが確認されている。

さらに丹波山村では、2つの在来種以外に「取りっ返し」栽培が行われている品種として、「ケネベック」と「伯爵」がある。「ケネベック」は第二次世界大戦後に家畜の飼料用に導入した品種で、導入当初は大粒で食味が悪かったが、「取りっ返し」栽培を続けているうちに、次第に小粒になり食味も良くなっ



① ~ ⑳ : 在来品種が現存する地域

〔在来品種の呼称と皮色〕 w: 白色, y: 黄色, r: 赤色, p: 紫色

- ①上野村 (赤いも r, たちがれいも w), ②秩父市 (中津川いも r), ③秩父市 (大滝いも r), ④奥多摩町 (治助いも w), ⑤檜原村 (おいねのつるいも w), ⑥丹波山村 (つやいも w, 落合いも r), ⑦上野原市 (ふじのねがた w), ⑧上村 (下栗いも w r), ⑨南信濃村 (くだりさわ w), ⑩天竜村 (昔いも w), ⑪壳木村 (壳木いも p), ⑫平谷村 (平谷いも y), ⑬阿智村 (清内路いも w y), ⑭井川村 (白皮いも w, 井川いも p), ⑮水窪村 (水窪いも w r), ⑯本巣市 (弘法いも w), ⑰野迫川村 (野川いも w), ⑱東祖谷山村 (ごうしゅういも w r), ⑲久万高原町 (地いも w), ⑳椎葉村 (しょうのじゅいも r)

図6 日本に現存する在来種ジャガイモ品種の分布

(独) 種苗管理センター八岳農場の資料をもとに筆者作成)

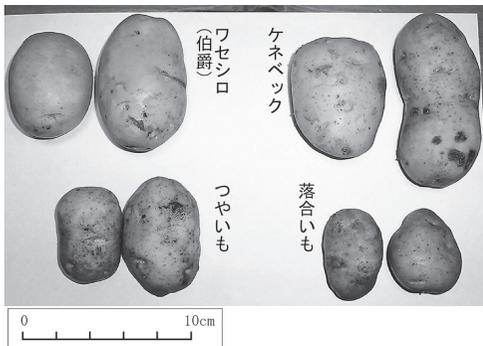


図7 丹波山村の在来種ジャガイモ

(2000年に筆者撮影, 一部改変)

いもが白いことから「ワセシロ」と命名された品種である。命名の過程では、「男爵薯」と比較して肌が白く多収であることから「伯爵」が品種名の有力候補に挙げたことから、通称として「伯爵」が用いられることがあり、実際に丹波山村でもそう呼ばれている。「伯爵」も「ケネベック」と同様、「取っ返し」栽培が可能な品種である。

それでは、なぜ丹波山村では「男爵薯」や「メークイン」の栽培が盛んであり、さらに近年では「キタアカリ」の栽培も盛んになる中で、在来種が残存してきたのであろうか。聞き取りによれば、在来種は晩生種で「おくのいも」と呼ばれており、早生種の「男爵薯」や「メークイン」などとは植え付けや収穫の時期が異なっている(表2)。そのため

てきたという。「伯爵」は、北海道立根釧農試で育成され、1974(昭和49)年に「ばれいしょ農林20号」として登録され、熟期が早く

在来種の栽培は、早生種の主要品種を補完し、病害や気象災害の危険を分散する意味合いがあったとみられる。在来種の食味に対する強い愛着もまた、在来種の栽培が続いてきた重要な理由のようである。「男爵薯」などの早生種の食味は、概して収穫直後の「新ジャガ」の時期が最もよく、時間の経過とともに劣化する。これに対し、在来種は時間の経過による食味の劣化がなく、越冬させることにより「味が濃くなる」、すなわち甘みが増すという。食料が不足しがちな冬から春にかけて、茹でてネギ味噌やトウガラシ味噌をつけて食べる「つやいも」や「落合いも」の味は格別であるという。

それでは、丹波山村において在来種ジャガイモは、どのくらい栽培されているのであろうか。表3は、2009（平成21）年に丹波山村役場の協力のもと、筆者が実施した悉皆調査に基づいて「つやいも」と「落合いも」の栽培株数を集計したものである。悉皆調査は、直接畑を訪ね、栽培株数を計測した。2009年当時、丹波山村において在来種ジャガイモを栽培している農家はわずか23戸であった。このうち「つやいも」と「落合いも」の両方を栽培している農家は5戸、「つやいも」のみ、「落合いも」のみを栽培している農家は各9戸であった。栽培株数の合計は「つやいも」が1,430株、「落合いも」が1,545株であった。

また収量については、「つやいも」と「落合いも」はともに、一株から小粒のものを含めて15粒ほど穫れるが、いもの重量は一株あたり合計350グラム前後であり、これは種いもの重量の約10倍に相当する。つまり、「つやいも」と「落合いも」の栽培株数がそれぞれ1,500株程度であることから概算すると、両品種の収穫量はそれぞれわずか15,000粒程度に過ぎないことが推計される。在来種ジャガイモの栽培農家に着目すると、数戸を除き、すべて高齢者世帯である。また近年、病気などの理由で離農した農家に加え、農産物直売

表3 丹波山村における在来種ジャガイモの栽培株数（2009年）

集落	生産者	つやいも	落合いも
奥秋	A		102
	B		63
宿	C	70	140
	D	60	180
	E		92
	F	110	
高尾	G	110	66
	H	65	52
	I		60
	J		100
	K		100
押垣外	L	50	
	M	208	65
	N		340
保之瀬	O	60	
	P	176	
	Q		175
	R	100	
親川	S	80	
小袖	T	80	
	U	196	
	V	65	
杉奈久保	W		10
合計		1,430	1,545

（現地調査により作成）

所の開設を機に、多くの中核的農家では、粒の揃いが良い「男爵薯」や「メークイン」などの販売用品種の作付けを増やしたことに伴って、在来種を栽培しなくなったという。つまり、農産物の販売を目的とする農家にとって、在来種ジャガイモは収量や揃いの点で「男爵薯」などに劣り、販売する価値のない品種とみなされたのである。

これらの事実を踏まえると、丹波山村は全国的にみて、在来種ジャガイモの栽培を今日まで続け、在来品種を残存させてきた数少ない地域の一つであると位置づけることができ

る。しかしながら、丹波山村の在来種ジャガイモは、今後、顕著な収穫量の減少、ひいては絶滅が危惧される。換言すれば、丹波山村の在来種ジャガイモは、希少価値が非常に高い地域資源であると同時に、現状では保全対策が喫緊の課題であることが明らかとなった。

IV. 在来種ジャガイモを素材とした地域活性化

本章では、Ⅱ章およびⅢ章で提示した基礎研究の結果を、実際に丹波山村の住民に伝え、在来種の歴史的・文化的な価値や希少性を認識してもらうことによって、住民主体の保全と活用へと結びつけた現地実践について跡づける。

(1) 調査結果の解説・周知による住民への動機づけ

住民主体による在来作物の保全活動を実践するには、在来作物の地域資源としての価値の高さと現状について、住民自身が十分に理解することが前提となる。そのための機会として、2009年11月2日に丹波山村役場の主催により、「山村文化・再発見の夕べ」と題した講演会を開催するとともに、翌3日には、道の駅たばやまで開催された「秋の大収穫祭」に講演内容をまとめたパネルを在来種ジャガイモの実物などととも展示し、来場者への解説を行った。講演会では、テーマを在来種ジャガイモのみに敢えて限定せず、丹波山村の山村特有の集落立地や土地利用、生活文化に関する講演と、在来種ジャガイモに関する講演の二本立てとし、在来種ジャガイモを丹波山村が育ててきた山村文化の重要な要素として位置づけた¹⁷⁾。

講演会やパネル展示では、『明治十二年農産表』の「馬鈴薯」の郡別収穫量を図化して提示¹⁸⁾するほか、地域に遺る碑文や古文書の解説、由来伝承の聞き取りなどをまとめ、在来種ジャガイモの歴史的価値を意味づけ、住民への周知を図った。とくに歴史統計であ

る『明治十二年農産表』を解析し図示することによって、丹波山村を含む都留郡が当時の日本で最高レベルのジャガイモ収穫量を産出する地域であったことが一目瞭然となった。

具体的に紹介した碑文としては、かつては丹波山村と同じ北都留郡域に属していた上野原市上野原地区の龍泉寺に遺る「芋大明神」の石碑が挙げられる。この石碑は、当該地域にジャガイモを導入した代官・中井清太夫を祀ったものであり、石碑の隣には、1981年に龍泉寺芋大明神再建委員会によって建立された「芋大明神の由来」の碑文も存在している。また古文書の具体例としては、1787(天明7)年3月に丹波山村の村方三役が、谷村代官所に宛てた文書の写し¹⁹⁾が挙げられる。「私共村方困窮仕、御上納差支難儀仕候」で始まるこの文書は、天明の飢饉の窮状を訴えるために作成されたものであろう。同文書には、ジャガイモに関する直接的な記述こそ確認できないものの、宛て先は当時代官職にあった中井清太夫であることから、清太夫と丹波山村の人々との関係を示唆する史料とみなすことができる。

地域に遺る断片的な種々の史料類や歴史統計などを総合し、地域の歴史を復原する手法は、歴史地理学にとって至極当然の手法である。これらの情報を地域住民にも解りやすいように加工し、講演会のスライド資料や展示パネルとして可視化した。このことによって地域住民は、「自分たちの村がジャガイモ導入先進地であり、ジャガイモと深く結びついた暮らしを営んできた」ことを理解するとともに、丹波山村の在来種ジャガイモには「他所にはない歴史がある」ということにも気づく契機となった。

一方、在来種ジャガイモの現状については、在来種の由来伝承と悉皆調査に基づく栽培実態を提示した。とくに後者については、表3に示したように具体的な数値で提示した。これにより、すでに在来種ジャガイモを

栽培しなくなっている地域住民の中に、かつて在来種を栽培していた頃の記憶あるいは、両親や祖父母が栽培した在来種を実際に食べた記憶などを呼び起こし、「男爵薯」や「メークイン」とは異なる調理法や食味であったことを「懐かしい思い出」として想起させる契機となった。また栽培株数の実数とともに、栽培農家の大部分が高齢者世帯である事実を具体的に提示することにより、地域住民は在来種ジャガイモが「消滅しかねない現状にある」という危機意識を持つようになった。

また甲州市塩山の落合地区で、丹波山村の「落合いも」のルーツにあたる「金時いも」の栽培が途絶えてしまった事実は、「丹波山村の『つやいも』や『落合いも』も同様に事態になりかねない」、「今日まで残してきた『落合いも』や『つやいも』を絶やすわけにはいかない」という雰囲気醸成の上で、大きな判断材料となった。

(2) 保存組織を核とした増産活動

講演会とパネル展示を開催した結果、地域住民が自ら暮らす地域の生活文化の価値を見つめ直すこととなり、約1か月後（同年12月）には、丹波山村役場の支援のもと、地域住民の有志が結集した「丹波山村在来種ジャガイモ等保存会」（以下、保存会）の結成へと繋がった。

保存会設立に先立ち11月27日には、丹波山村内の有志7名が発起人となって「丹波山村在来種ジャガイモ等保存会設立趣意書」を作成し、実際に在来種ジャガイモを作り続けてきた農家を中心に、保存会への参加を呼び掛けた。同趣意書には、「過疎化の中で農業人口は減少の一途で、しかも高齢者が主流で、今後の展望としては、都市との交流を深め、農業では少しでも経済効果が上がるような活動が必要」、「貴重な在来種を守り、育て、村の名産として、活性化につながる活動が必要」という表現がみられる。過疎高齢化が進

行する中で経済活動を活性化する上で、都市住民との交流を深める農業を展開する必要がある、貴重な在来種を守り、育てることで特産品づくりを目指すことが明記されている。また趣意書には「ジャガイモを始めとする、在来種丹波トウモロコシ、赤モロコシ、丹波キュウリ等の耕作者の拡大を図り、村の特産品の充実に向け、ここに在来種ジャガイモ等保存会を設立し、活性化に向けた活動をいたしたく思います」という表現もみられる。つまり保存会の名称を「在来種ジャガイモ等保存会」としたのは、在来種ジャガイモを中核に据えて保全活動を展開することにより、ジャガイモ以外の在来作物についても保全を図ろうとする意志が込められていることが読み取れる。

12月10日には、丹波山村中央公民館において保存会の設立総会が開催された。保存会の会員として在来種ジャガイモを作り続けてきた農家だけでなく、農産物直売所の開設を機に在来種ジャガイモの栽培をやめていた中核的農家も保存会に加わった。設立総会には丹波山村の村長・副村長と農政担当職員が参加するほか、山梨県総合農業技術センターの職員、上野原市西原地区で在来種ジャガイモを栽培する篤農家や在来作物を研究する研究者、大手生協グループのスタッフらも参集した。

保存会では、会則の承認、会長および副会長の選任と事業計画の提案が行われた。保存会のメンバーの大部分が高齢者であることを考慮し、組織作り、会則の策定、栽培圃場と種いもの確保などは、村役場と筆者が連携しながらコーディネートすることとした。会計や会員への連絡などの事務についても村役場職員が担当する体制を採ったが、これは、高齢化が進んだ地域において保存組織を円滑に運営するためには必要な手立てといえる。

保存会では2010年以降、在来種ジャガイモをメンバーが各自の畑に作付けするだけでな

く、村役場の斡旋により村内の耕作放棄地2区画を借り受け、保存会の「共同圃場」として増産を図った。「共同圃場」での整地、植え付け、除草、収穫などの作業は、保存会のメンバーが共同で実施した。奥秋地区の日向斜面の共同圃場では、3月31日に植え付け作業を実施した。使用した種いもの重量は、「つやいも」16.3kg、「落合いも」10.0kg、「ケネベック」5.0kgであった。5月17日に土寄せ、6月11日に除草を実施し、8月13日に収穫した。日陰側の高尾地区の共同圃場では、日向斜面よりも地温の上昇が遅れるため、4月11日に植え付け作業を実施した。使用した種いもの重量は、「つやいも」24.6kg、「落合いも」11.7kg、「ケネベック」7.3kgであった。土寄せと除草作業は奥秋地区と同日に実施し、9月3日に収穫した。この間の6月23日にはイノシシによる被害が発生したため、圃場の周囲に防護ネットを設置した。周囲の圃場には「男爵薯」や「メイクイン」が多く作付けされている中で、在来種がイノシシに「狙い撃ち」にされた事実は、保存会のメンバーに「鼻の良いイノシシが狙うくらいだから、やはり在来種のほうが『男爵薯』や『メイクイン』よりも旨い」という認識を持たせた。科学的根拠はさておき、このようなエピソードが増産活動のインセンティブを高めたことは否定できない。

保存会による増産活動により、2010年度は「つやいも」239kg、「落合いも」236kg、「ケネベック」93kgの収穫を得た。収穫されたイモは大きさによって選別し、村役場の担当職員によって保存管理されることとなった。この増産活動によって2010年度における「つやいも」と「落合いも」の栽培株数は、それぞれ前年比1.5倍以上の増加を示した(図8)。

さらに2011年度には、Uターンした若手農業者らが運営する農事組合法人「丹波山倶楽部」や、クラインガルテンの利用や農業体験を目的に丹波山村を訪れる都市住民らも在来

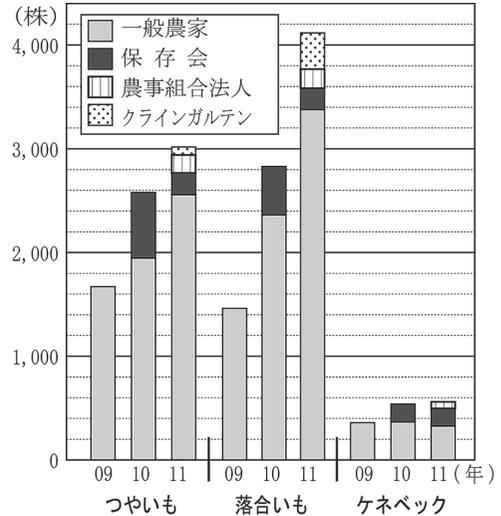


図8 在来種ジャガイモの増産実績(2009～2011年)
(現地調査により作成)

種ジャガイモの増産活動に参画することにより、一層の増産が図られ、「つやいも」は約3,000株、「落合いも」は約4,050株にまで収量が増加した。

(3) 地域活性化への具体的展開

2か年の増産活動を経て、2011年には在来種ジャガイモを素材としたさまざまな活動へと展開した(図9)。具体的には、直売所での試験的販売(A)、都市農村交流イベントである「秋の大収穫祭」での郷土料理「焼きころがし」の実演販売(B)、村内の小学校での農業体験(C)、村内の小中学校の学校給食への提供(D)、「凍み芋」を使った伝統料理の講習会(E)、都市住民によるクラインガルテンを利用した農業体験(F)など、多様な担い手を巻き込んだ増産活動が実施されている。

保存会のメンバーは当初、直売所での試験的販売や「秋の大収穫祭」での実演販売に対して懐疑的であった。「道の駅を訪れる観光客は、粒が大きくて揃いが良い『男爵薯』を欲しがりに決まっている」「大収穫祭では直



図9 在来種ジャガイモを活用した様々な取り組み
(丹波山村役場提供)

売グループによる『男爵薯』の煮っころがしが定番メニューであり、在来種がそれに敵うわけがない」といった先入観を強く持っていたためである。しかしながら2011年2月、農産物が品薄となる冬季に、種イモには向かない小粒の「落合いも」を試験的に販売したところ売れ行きが好評であった。また道の駅たばやまで開催された「秋の大収穫祭」でも、下茹でした「つやいも」と「落合いも」を鉄板で焼き、味噌や砂糖などの調味料と刻んだ在来種のネギをからめた「焼きっころがし」の売れ行きが好調であった。これらの体験によって保存会のメンバーは、在来種がもつ「希少性」を求める都市住民のニーズの高さを実感することとなった。

地元の小中学校での農業体験や地元食材を給食に取り入れる活動は、広くみられることであり、丹波山村でも従来から実施されていた。しかしながら、高齢化が進行する中で農業体験の講師役が特定の農家に偏りがちななど、課題が生じていた。そのような中、保存会として在来種ジャガイモを小学校での農業体験や小中学校の学校給食への提供に組み

入れることにより、次世代の住民に在来種のもつ価値を伝える機会となり、保全活動への「やりがい」を付与する効果が生じた。

丹波山村に伝わるジャガイモの伝統的な加工食である「凍み芋」についても、近年ではごく一部の農家を除いて加工されることはなかった。ただし、四半世紀以上前に加工した「凍み芋」を保有している農家もあったため、小中学校の栄養士らを対象に、それを利用した「凍み芋だんご」作りの講習会が開催された。風前の灯となっていた「凍み芋」に注目が集まったことにより、地域の伝統食として記録や記憶にとどめておこうとする機運が高まった。

最後の都市住民によるクラインガルテンを利用した農業体験でも、保存会のメンバーが利用者への栽培指導や除草・中耕といった日常的な栽培管理を担っている。利用者が栽培する作物は少量多品目であるが、都市住民の「この村にしかないジャガイモを作りたい」との思いもあって、在来種ジャガイモが栽培品目の1つに組み込まれている。保存会のメンバーが農業体験を介して若年層の都市

住民と交流を継続することにより得られる、活動に対する「やりがい」は、直売所やイベントで一過性の観光客との交流の比でないことは、言うまでもない。

以上のように、保存会による在来種ジャガイモの活用の仕方は、大きな経済効果こそもたらすわけではないものの、高齢者が地域の小中学生やクラインガルテンを利用する若年層の都市住民などと交流するツールとなり、在来種の保全活動に「やりがい」を付与する効果があるといえる。また、希少性や話題性のある在来種ジャガイモを各種の活動に取り入れることにより、個々の活動に丹波山村ならではの独自性を付与している点も、在来作物の活用の大きな特徴といえよう。

「丹波山村在来種ジャガイモ等保存会」は2015年、メンバーの高齢化を理由に解散し、6年間の保存活動の幕を閉じた。保存会が同年に収穫した「つやいも」と「落合いも」の

種いもは、2016年の春に農事組合法人「丹波山倶楽部」へと譲渡され、若手生産者の手で栽培が引き継がれた。

V. おわりに

図10は、在来作物の保全活動により期待される地域活性化への効果についてまとめたものである。IV章で検討したように、保存会による活動は、在来種ジャガイモという地域遺産資源の保全という第一義的な役割を果たすことにとどまらない。図では、保全活動に付随して期待される地域活性化への効果を、5つの項目に整理した。

実際に丹波山村では、保全活動に伴って、耕作放棄地の一部を活用し、高齢者が声を掛け合って共同作業に取り組むことで集落機能が強化されたり、農事組合法人や都市住民といった多様な担い手の生産活動への参画を促したりするなど、地域活性化に資する具体的

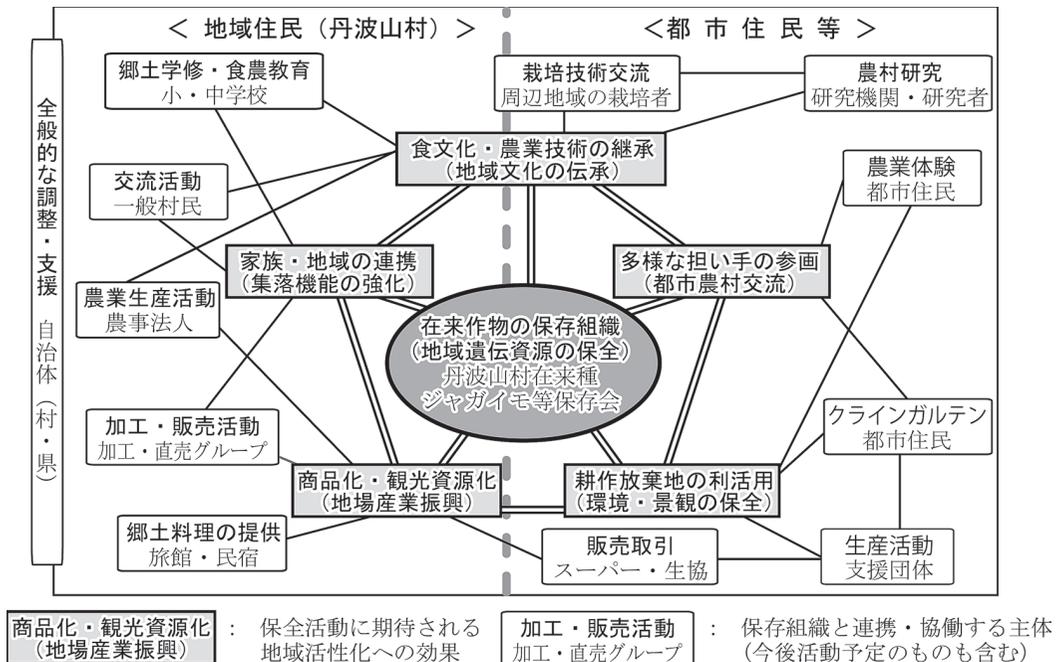


図10 在来作物の保全活動により期待される地域活性化への効果

（筆者作成）

な効果をも発揮しつつある。今後、保全活動を継続しつつ熟度を高めていくことにより、伝統的な食文化・農業技術の継承や商品化・観光資源化などに結びつく可能性もある。

丹波山村における在来種ジャガイモの保全と活用に関する取り組みは、地域住民の創意と技能をもとにして、比較的 low コストで実施可能な点、在来作物の保全を端緒として複合的な効果が期待できる点などから、とくに過疎高齢化が著しい山間地域や離島地域における地域活性化の手法として活用が期待できると考えられる。

以上の現地実践を通じて、「歴史的地域資源」は地域内外の住民で共有することで、より価値を高め、地域活性化に資する素材となることが確認できた。ところで農村地域を対象とした人文社会科学の研究分野は、地理学に限らず、農村社会学、農村計画学など多岐にわたり、それぞれの分野から農村地域が有する地域資源の評価や活用に向けた方策が講じられている。住民による地域資源の点検手法などはすでに隣接分野で熟度が高められているし、本稿で紹介した講演会やパネル展示、保存会による保全活動などの手法も、分野を問わず一般的なものといえる。

しかしながら、地域資源の歴史的背景を史料に基づいて査定し、歴史的価値を付与する文献調査や、悉皆調査を含む詳細で丹念なフィールドワークなどが、住民の保全活動への動機づけに有効に作用した点は重要であり、その点は隣接分野にはない歴史地理学のオリジナリティであると考えられる。また現代を研究対象とする学問分野に比べ、現地でのデータの残存状況やインフォーマントの特性に応じて、臨機応変にアプローチの仕方を選択できる研究手法も、歴史地理学が蓄積してきた強みといえよう。実際に自治体職員や地域住民にとって、種々の地域資源そのものには熟知していたとしても、その歴史的・文化的価値や他地域と比較した場合の相対的位

置づけについて、学問的な裏付けをもって広く発信することは困難であり、そこにこそ専門家として歴史地理学者が関与していく潜在的なニーズは小さくないとみられる。

そのような点において、従来通り基礎研究を重視しながらも、それと連動した応用研究を展開することが、歴史地理学の特性を発揮しつつ、成果を発信し社会に貢献していくための手立てとなり得るであろう。

〔付記〕

現地調査に際して、山梨県丹波山村の在来種ジャガイモ保存会の皆さんをはじめ、同村の岡部良雄氏、丹波山村役場にご協力をいただきました。また（独）農業・食品産業技術総合研究機構 農村工学研究所に在職中には、農村総合研究部および農村研究基盤領域の皆さんにご指導とご協力をいただきました。筑波大学人文社会科学研究科の小口千明先生には、丹波山村での現地調査や講演会を通してご指導とご協力をいただきました。以上記して厚くお礼申し上げます。

（秀明大学）

〔注〕

- 1) 筆者が（独）農業・食品産業技術総合研究機構 農村工学研究所に在職中の2009年から2011年の3年間に取り組んだ実践について紹介する。その成果の一部は、以下の通りすでに公表している。清水克志・坂根勇「在来作物の保全・活用による地域活性化手法」、農村工学研究所編『平成22年度農村工学研究所研究成果情報』、農村工学研究所、2011年、1-2頁。清水克志「山間地域における在来作物の保全・活用による農村振興の手法」、農村振興748、2012、30-31頁。
- 2) 第Ⅱ章および第Ⅲ章については、清水克志「近世・近代移行期における馬鈴薯の普及実態とその地域的特質」、秀明大学紀要13、2016、125-147頁、をもとに加筆・修正を加えた。
- 3) 沢木幹栄「物とことば」、徳川宗賢編『日本の方言地図』中央公論社、1979、53-97頁。

- 4) 高野長英全集刊行会編『高野長英全集 第4巻』第一書房, 1978。
- 5) 国立国語研究所編『日本言語地図第4集』大蔵省印刷局, 1970。同書の第175図「じゃがいも(馬鈴薯)―特殊な名称」によれば, 山梨県および神奈川県津久井地方の「セイダユウ(清太夫)イモ」, 長野県以西の「コウシュウ(甲州)イモ」, 東京都多摩地域や埼玉県秩父地域の「ツル(都留)イモ」, 同じく埼玉県秩父地方などの「シンシュウ(信州)イモ」などの呼称が確認できる。
- 6) 明治文献史料刊行会編・発行『明治前期産業発達史資料 別冊(1) 明治九年全国農産表』1964。同編・発行『明治前期産業発達史資料 別冊(2) 明治十年全国農産表』1965。同編・発行『明治前期産業発達史資料 別冊(3) 明治十一年全国農産表』1965。同編・発行『明治前期産業発達史資料 別冊(4) 明治十二年農産表』1965。
- 7) 参謀本部編・発行『共武政表 明治十二年上』1879。同編・発行『共武政表 明治十二年 下』1879(国立国会図書館デジタルコレクション)。
- 8) 青葉高『日本の野菜』八坂書房, 2000, 273頁。
- 9) 時代は異なるが, 1955年(昭和30)におけるサツマイモの用途別消費割合は, 以下の通りである。生食用37.9%, アルコール・澱粉原料41.6%, 飼料12.2%, 種いも4.0%。
- 10) 宮崎安貞編録, 貝原益軒刪補, 土屋喬雄校訂『農業全書』岩波書店, 1936, 207頁。同書の「蕃薯」の項には, 甘薯の利用法として以下の記述がある。「七には(中略)に物茶うけ種々に料理し, 又菓子となしてよき物なり。八には酒に造るべし。」
- 11) 玉真之介『主産地形成と農業団体』農山漁村文化協会, 1996, 146-186頁。
- 12) 農林省経済更生部編・発行『青果物ノ生産・販売統制状況二関スル調査』1937, 14頁。
- 13) 山形在来作物研究会編『どこかの畑の片すみで―在来作物はやまがたの文化財―』山形大学出版会, 2007, 8頁。同書によれば, 「在来作物」あるいは「在来種」についての定義について, 学術的に厳密な定義は存在しないとした上で, 「ある地域で, 世代を越えて, 栽培者によって種苗の保存が続けられ, 特定の用途に供されてきた作物」という見解を示している。
- 14) 前年に収穫したイモの一部を種いもとして貯蔵し, 植え付ける栽培法。
- 15) 丹波山村小袖地区の酒井正光氏からの聞き取りによる。
- 16) 丹波山村杉奈久保地区の岡部紀一氏からの聞き取りによる。
- 17) 具体的には, 筑波大学人文社会科学研究科の小口千明教授による講演「文化論からみた丹波山村―丹波山村研究・回顧10年―」と, 筆者による講演「丹波山村のジャガイモ―在来食文化・再考―」の二つの講演を実施した。講演の内容は以下の冊子に所収されている。小口千明・清水克志『丹波山村の暮らしと文化を未来へ―講演会「山村文化・再発見の夕べ」と「在来種ジャガイモ等保存会」の発足―』山梨県丹波山村, 2010。
- 18) 2009年の現地実践の段階では, 郡別収穫量(絶対値)を5つの階級に区分したコロプレスマップを住民に提示した。しかしながら, コロプレスマップは相対値を区分して図示すべきものであるため, 後にこの誤りを修正し, 郡別の収穫量(4か年の平均値)を郡別の人口で除した相対値を算出し, 図を作り直して前掲2)に所収した(本稿図2)。なお, 丹波山村を含む都留郡は, 収穫量(絶対値)においても人口1人あたりの供給量(相対値)においても, 全国で最高位に位置していた。
- 19) 丹波山村役場文書「(天明七年)差上申一札之事」。