

連載ルポ 「瑞穂国」の農と食をゆく

第72回

琉球への甘藷伝来 —野国総管が明から持ち帰った 蕃藷とそのメッセージ—

中西 博之

フリーライター 元埼玉新聞記者



わが国の甘藷のルーツは琉球(沖縄)の野国村にある。

琉球への甘藷伝来は、明(中国)への進貢船に乗っていた野国総管が福州から1605年(慶長10年)に蕃藷(甘藷)を鉢植えにして持ち帰り、北谷間切野国村(現・嘉手納町)の畑で栽培したのに始まる。

野国総管の生没年はわかっていない。総管は進貢船の船中の事務長(総管)だった。総管の事績は蕃藷普及で、総管から教をうけた儀間真常(1557~1644)の子孫が記した『麻姓家譜』の中に次のように見いだせる。

「万曆三十三年乙巳(1605)、総管野國、從唐土鉢植蕃薯帶來、真常聞之、乞求且問習薯之栽培、野國詰曰、以葛為輪圈、而投地栽培、

当日至之時、拳葛掘用薯也、真常如此七八箇年、時年大飢饉、真常念、以蕃薯推充於國中、如可使為五穀之補足、何国宝如之、於是、試栽培數年、而終切葛条、以尺余奇広敷於原野、比及十五年國中用使補足五穀(略)」(『嘉手納町史資料編3』)

真常は、総管から蕃藷を分けてもらい、葛(いもの苗)の植え方栽培法の教を乞い、言われた通り7、8年栽培した。時に大飢饉があり、蕃藷を国中に広めれば「五穀之補足」ができ、どんな国宝も及ばないと考えた、という記述に甘藷栽培・普及の原点が読める。そして、真常が栽培普及してから15年で国中が五穀を補なえるようになった、というのだ。

旧野国村のある嘉手納町は、沖縄本島中部、那覇から北に約23kmにあり、西は東シナ海に面す。同町役場で旧野国村の地域を史料で確認すると、嘉手納の米軍基地内になっていた。その辺りは国道58号線沿いの基地のフェンスの中で、外から遠望するしかなかった。野国総管の墓は同町兼久、米軍嘉手納マリーナの海岸沿いにあった。

総管の墓(沖縄県指定文化財)についての同町教育委員会の説明に、多くの人々が甘藷の普及によって飢饉から救われるようになり、総管はウンムウフス(甘藷大王)といわれたと記されていた。

当時の沖縄の食糧事情は、五穀に乏しいうえに台風常襲地帯で暴風雨や干ばつも受け、しばしば飢饉にさらされていた。それが飢饉も克服できるようになって、甘藷は命の糧となった。

伝統的な甘藷の一般的な食べ方は、水煮したいもの皮をむいて食べるニンムといわれたもので、主食代わり、常食となりえた。米と葛の葉を入れた雑炊に似たカンダバージュシーもよく作られたという。葛の葉は野菜代わりにされた。いもは塊根も葉も貴重な食

糧源であった。

沖縄紀行で本島中部、北部を中心に歩いたが、私の会った人からはさつまいもという名は聞かなかった。というよりも、それは当然のことで、琉球に甘藷が導入され、薩摩を経由して日本本土に広まり、それを契機にさつまいもと呼ばれるのであるから、いも文化の歴史が違うのである。

沖縄では甘藷はいもと呼ばれている。それからいもの琉球語であるンム、ウムの方言も残されており、何度かその方言を耳にした。ニンムのンム、総管をたたえたウンムウフスのウンムも同様である。

本島北部の名護市源河地区では「五穀之補足」を地で行ったウム作りがあったことを知った。そこは源河川が東シナ海に流れ出る川の流域に耕地を持つ集落で、庭の掃除をしていた主婦と川沿いの道を自転車でやってきた人としばらく話した。前者の方が戦前生まれ、後者の方が戦後生まれで、二人が戦後の食べものことで共通して語ってくれたのが、親やおじたちが戦後しばらくまでタドーシウムを作っていたということだった。

この集落には田んぼもあった。

沖縄では稲の二期作が行われ、この集落の一期作は3月～4月に田植え、6～7月に収穫、二期作が8月田植え、11月収穫だった。タドーシウムはその稲の一期作を作った後、田んぼの水を抜いて畝を作り、いも作りした「稲-いも」の変則二期作のウムのことで、収穫は12月～1月になったという。風当たりの強い海側の地域で特にタドーシウムが作られたといい、土中に育ついもの方が稲より暴風雨被害を避けることができた。タドーシウムは空腹を満たしてくれたと振り返りながら、掘りあげたいものを1、2カ月保管しておく、やわらかくすごく甘くなった、と二人は同じようにその味を思い起こしていた。

沖縄の甘藷生産は、戦前は3万haを超え、戦後(51年)は2万haあった。現在の状況(農水省甘藷統計・15年)をみると、沖縄は263ha(全国3万6千ha)、生産量は4,200t(同86万t)となっている。

沖縄の温暖な気候では一年中いもが生産できる。今のいも畑を巡った。

嘉手納町ではいも畑を見つけるのが難しくなっていた。それは町

域の8割強が米軍基地として接収され、多くの農地も基地内に占有されてしまっていたからだ。町の耕地面積を農林業センサス(15年)に見ると、わずか17haしかない。その一部の畑で地元農協の野菜部会の作るいも畑があった。4月中旬に植えたばかりの畑である。土は沖縄で多く分布する赤色を呈した国頭マージくにかみという酸性の粘性土であった。植えられていたのは「沖夢紫」などの品種といい、秋に開催される町の「野国総管まつり」に使われるいも生産の場でもあった。

現在、いもの主産地となっているのが同町の北に隣接する読谷村よみたんである。村紅イモ産地協議会が主体で、紅イモをブランド化している。同村役場によると、作付け面積(16年)は70haで50戸の農家がサトウキビとの輪作で生産している。品種としては「備瀬」、「ちゅら恋紫」「沖夢紫」などが主要品種で、いずれも肉色は紫色、粘質ないものである。これらを総称して紅イモと呼んでいる。同年の10a当たり収量は約1.9t、生産量は1,310t、生産量の9割強が菓子原料などの加工原料用に向けられ、

1割弱が生食用に向けられている。

生産の大きな課題になっているのがアリモドキゾウムシ、イモゾウムシの病害虫の根絶、被害抑制で、この被害に遭ったいもは皮に穴が開き、臭みが生じて売り物にならなくなる。出荷段階でいもを一個一個徹底して確認しているという。

いもの植え方は、嘉手納町、読谷村でも畝立法であった。

いもの植え方は、整地した土にそのまま植える平植えと畝立する方法がある。「平植えは真常の研究、普及によって300有余年行われてきて、畝立法が始まったのは1933年から」、同村のいも文献にそうあった。いも畑は輪作するのが普通で、平植えの方が作業上で都合がよかったとされる。反収は畝立法の方が多かった。

平植えから畝立に本格的に切り替わる契機が、戦時下の国の食糧増産の要請であった。『沖縄県農業試験場百年史』(81年発行)の試験場年譜には「1943年4月 甘藷増産の見地から一斉に平植えから畝立植えにかえられる(強制実施)」と述べられている。



畝に植えられたいもの苗。土は沖縄で多く分布する国頭マージ(嘉手納町で4月中旬写す)

総管に関する顕彰碑は嘉手納町ばかりでなく、読谷村にも、那覇市内にもあった。

同市内の奥武山公園内の丘には、総管や真常、それに蔡温の三人を沖縄の産業界恩人として祀った世持神社よもちがあり、境内に頌徳碑もあった。戦時体制下の建立で、総管はその時代の姿を映しながら顕彰されている。そこへの行き帰り数人に総管のことをたずねたが、総管を語ってくれた人は二人連れの主婦だけだったのは意外であった。もちろん本土では、青木昆陽を知っている人はいても、総管を知る人は限られているだろう。

総管らの「五穀之補足」を礎とした甘藷の普及、自給食糧の確保、飢えからの解放の理念は、人類の未来に向けた普遍的なメッセージなのに。