

《研究ノート》

軟白サトイモの歴史と現状

谷 本 忠 芳*

はじめに

野菜は通常、光を十分当てて栽培される。しかし、これに反して光を当てずに葉緑素の生成を抑制する栽培方法があり、一般に軟白（または軟化）栽培と呼ばれている。軟白栽培を行うと、植物の組織が柔らかくなるばかりではなく、その野菜特有のえぐ味や匂いが減少するので、通常の栽培方法によって作られたものとは質的に大きく異なる野菜が得られる。日本ではネギ、ウド、アスパラガス、セルリー、ニンニクなどで軟白栽培が行われており、ヨーロッパや中国でも広く行われている。

軟白栽培を行う野菜の一つにサトイモがある。通常のサトイモ栽培では、主として地下の球茎が根菜として利用され、また品種によっては「ずいき」と呼ばれる地上に叢生する葉の葉柄部分が野菜として利用される。これに対して軟白したサトイモ（軟白サトイモ）は主に葉柄部分が利用されるものである。軟白サトイモは現在一部の限られた地域の特産物として生産されている程度で、八百屋、スーパーマーケットなどでこれを見かけることはほとんどなく、その存在を知る人も少ない。

著者はこのような軟白サトイモについて農学的な観点から調査を行ったところ、いくつかの知見を得た。本稿ではその栽培の歴史、現在の栽培状況などについて紹介したい。

*たにもと ただよし、大阪府立城山高等学校

1. 軟白サトイモの種類

青葉〔1990〕は「サトイモを植えつけ光線をさえぎり、暗黒下で伸びた黄白色の芽をメイモといい、また白ズイキや、白イモジと呼んで食用にする。・・・生産は冬から春が多く、温度が低くても芽を出すえぐ芋や、えぐ味の少ない赤芽などを用いている。また早掘りした親イモをすぐに八、九月に植え付けて芽を出させることもある。なお、唐芋など葉柄が紫赤色の品種の葉柄を紙で包むか土寄せし、暗黒下で成長させ、長い葉柄を軟化して、これをイモと一緒に食べるものをネイモ（根芋）と呼んでいる。ネイモは初夏のもので・・・」と書いている。このように、軟白サトイモには種芋から徒長させた新芽で芋（主茎）および葉柄を利用する「メイモ（芽芋）」（または「白ズイキ」、「白イモジ」）、および軟白した葉柄と芋を共に利用する「ネイモ（根芋）」がある。これら2種類の軟白サトイモに対しては、地方によっては別の呼称が使われており、混乱がみられる。本稿では青葉に従って、晩秋から初夏にかけて生産される徒長させた新芽を芽芋（メイモ）と呼び、初夏から秋にかけて生産される軟白した葉柄を根芋（ネイモ）と呼ぶことにする。

熊沢〔1960〕は軟白野菜一般を分類して、自己軟白、結球軟白、成熟軟白、嫩芽軟白、芽物の5種類としたが、この分類に従うと、芽芋は嫩芽軟白、根芋は成熟軟白にそれぞれ属するといえる。

2. 江戸時代の軟白サトイモ

(1) 呼称および利用

鎌倉時代に著わされた『本草色葉抄』（1284）には「芽芋」という記載があるが、他の多くの品種とともに「芽芋」があげられているので、この場合の「芽芋」はサトイモの1品種を指しているように思われる。

その後、16世紀末に書かれた『易林本節用集』（1597）には「根芋^{ネイモ}」が現われ、それ以後多くの書物に「根芋」が見られるようになる。17世紀中期以降になると、

第1表. 江戸時代における軟白サトイモの料理

文書 (成立年)	呼称・表記	料理名
古今料理集 (1669~1674)	ねいも	本汁、和え物、汁、盃物
	ねいももやし	うすみそ汁、汁、盃物
料理献立集 (1672)	ねいも	汁
合類日用料理抄 (1689)	ねいも	汁
茶湯献立指南 (1696)	ねいも	汁、すまし御汁
和漢精進料理抄 (1697)	ねいも	汁
当流節用料理大全 (1714)	ねいも	すまし御汁、御汁、汁
歌仙の組糸 (1748)	根いも	汁、刺身
四季料理献立 (1750~1790)	ねいも	ふくさ汁、ふくさ吸物、汁
当流料理献立抄 (1751~1763)	ねいも、根いも	煮物、しゆんかん、和え物
料理伊呂波庖丁 (1759)	根いも	汁、杉焼、 ^{さしみ} 指身、貝焼
料理珍味集 (1764)	^ね 根いも	^{くじらしたて} 鯨仕立、白和え
	もやし ^{いも} 芋	白和え
会席しつほく趣向帳 (1771)	ねいも、根いも、根芋	汁、煮物
普茶料理抄 (1772)	ねいも	やき物、色水仙、大椀味噌汁
料理秘伝記 (1772~1792)	根芋	赤みそ汁
新撰献立部類集 (1776)	ねいも	汁、煮物、しゆんかん、和え物、あしやら ^{つけ} 漬、 ^{ぢうびき} 重引
会席料理帳 (1784)	根いも	汁
料理早指南 (1801~1804)	ねいも	^{くず} 葛だまり、さしみ、みそ和え、やきねいも
新撰庖丁梯 (1803)	ねいも、 ^{ねいも} 芽芋	汁、羹、浸し物
素人庖丁 (1803~1820)	ねいも、根いも、 ^{ねいも} 根芋	汁、鱈、浸し物、葛溜、松茸 ^{やせ たたきよせ かき} 笹がき寄、叩寄、柿しんじやう、煮物、 ^{うすくず} 薄葛

第1表. (続き)

文書 (成立年)	呼称・表記	料理名
会席料理細工庖丁 (1806)	ねいも、根いも、 <small>ねいも</small> 、 <small>ねいも</small> 根いも、根芋	汁、吸物、煮物、しゆんかん、 和え物、鱈、浸し物
当代料理筌 (1808)	ねいも、根いも	汁、清汁、煮物
精進料理献立集 (1819～ 1824)	ねいも、根いも	汁、薄葛引、浸し物、和え物、 煮物、酢の物、鱈
江戸流行料理通 (1822～ 1835)	ねいも、 <small>ねいも</small> 根いも、 <small>ねいも</small> 根芋	<small>ちや</small> 茶わん、でんがく、 <small>しる</small> 汁、 <small>みそ</small> 味噌 <small>すひもの</small> 吸物
	もやしねいも、 <small>ねいも</small> 根芋	<small>しる</small> 汁、 <small>ひたしもの</small> 漫物
	もやししいも	<small>なます</small> 鱈
	もやしずいき	<small>なます</small> 鱈、 <small>なます</small> 鱈
魚類精進早見献立帳 (1834)	ねいも、根いも、 <small>ねいも</small> 根いも	<small>しる</small> 汁、 <small>あへまぜ</small> くす煮、 <small>み</small> 合交、 <small>み</small> さし味
料理調菜四季献立集 (1836)	<small>ねいも</small> 根芋	<small>しる</small> 汁、 <small>みそ</small> 敷味噌
僧家料理通(1836～1850)	根いも、根芋	あん物わさび、わさび葛引、汁
	葉ねいも	汁
四季献立会席料理秘囊抄 (1853)	根いも	汁、煮物

來し魂や六の枝折の根芋とて 氏常

やよ根芋世は子ありての親祭 常矩

などとして、『俳諧・雑巾』(1681)などに登場する。『南浦文集』(1649)や井原西鶴の『本朝二十不幸』(1686)の中にもそれぞれ「根芋」の記述が見られ、この頃には「根芋」は一般民衆によく知られた野菜になっていたことがうかがえる。

江戸時代に書かれた料理書の献立の中にも多くの「ねいも」および「根芋」の文字が見られ、この野菜がさまざまな料理に使われていたことがわかる(第

1表)。たとえば、『古今料理集』(1669～1674)には「二月より出る分」とした食材の中に「ねいも」があげられており、さらに「ねいも」の説明に「七月をかきるへきか賞翫はもやしの内たるへきか・・・」とあって、この「ねいも」はその栽培時期から、現在の芽芋であると判断できる。煩雑になるのでいちいちを例示しないが、同じようにして、当時の料理書および文学書の「ねいも」および「根芋」は、すべて現在の芽芋であると思われる。

江戸時代の料理書には上のように「ねいも」(または「根芋」)のほかに軟白サトイモを示す言葉がいくつか見られる。先述の『古今料理集』には「ねいも」のほかに「ねいももやし」があるが、その説明から判断すると「ねいも」と同じ現在の芽芋である。また、『料理珍味集』(1764)には「もやし芋」が、『江戸流行料理通』(1822～1835)には「もやし根芋」、「もやしいも」および「もやしずいき」がそれぞれ見られる。『新撰庖丁梯』(1803)では「芽芋」という語に「ねいも」のルビが付けられていてややこしいが、これらもすべて今日の芽芋であることは上の書物と同じである。一方、『僧家料理通』(1836～1850)の献立には「葉ねいも」がある。これも軟白サトイモであることには相違ないが、芽芋と根芋のどちらを指しているのかは判断できない。

以上の状況から、江戸時代には芽芋が多く栽培され、主として「ねいも」と呼ばれていたといえる。一方、江戸時代の書物には明確に現在の根芋を指していると考えられる記述はなく、この時代には根芋が栽培されていなかったか、または栽培されていたとしてもほとんど知られていなかったのではないと思われる。

(2) 栽培方法

前述したように、江戸時代の書物にみられる軟白サトイモは現在の芽芋であると考えてよい。芽芋の栽培方法は『成形図説』(1804)に非常に詳しく記されている。同書には「島芋を根芽芋モヤシイモに作る法」として、「初春圃を掘こと二尺五六寸馬の踏糞を厚五寸程布て肥を澆ぎ土を少し入てその上に芋頭を稠と拵て土を蓋ふ而漸く芽を発す時篩たる細土を毎日其上より振ひ培るしかせざれば芽

の白莖に黒斑を生ず故ぞ凡これを掘には芽の大なるより引取る又冬度しに養ふものは九月十月にふせる也」とある。「島芋」とは現在の「蕨芋（えぐいも）」である。上の文章は、初春に深さ約80cmの溝を掘り、その中に約15cmの厚さに堆肥を入れて土で覆った上に、親芋を密に並べて土をかけ、芽が出てきたらその度にすぐに細かい土をかけて「根芽芋」（すなわち芽芋）を作るという内容である。おそらく、同書は芽芋の栽培方法を解説した最も古い文献であろう。床土の下に入れた堆肥は醸熟用とされた可能性があり、もしそうだとすれば、この頃すでに踏込み温床が使われていたことになる。

その後には書かれた『草木育種』（1818）には「塵芥を厚く覆ひもえたる者を根いもといふ」とあり、『本草図譜』（1828）には「えぐいも」の説明として、「冬月栽へたる上へ埃芥を蓋ひ置けば芽を生じて長く白色となるこれをねいもといふて食す」とある。ここにいうところの「ねいも」はもちろん現在の芽芋である。当時芽芋用に用いられた主な品種はこの「蕨芋」であるが、それ以外の品種も使われていたようである。前掲の『成形図説』には、「真芋」も使われていたが、この品種は旨いのでイノシシやシカによる食害があると書かれている。

3. 明治時代以降の軟白サトイモの栽培

(1) 芽芋

明治から大正時代にかけて、芽芋は「根芋」または「軟化いも芽」と呼ばれており〔福羽 1893、喜田 1911、下川 1916〕、ウド、ショウガ、ミツバ、ネギ、アスパラガスなどとともに多く栽培されていた〔高橋 1897〕。

明治時代の芽芋栽培については、「えぐいも」、「青芋」、「ズイキ」種またはズイキ芋の親芋を種芋とするのが良いと明記されている〔福羽 1893、盧 1906、高橋 1897〕。このうち、高橋は、温度が高ければ容易に軟莖が得られることから、春に低設（地床）温床を作って醸熟物を入れて床温を25℃位にすると、20日くらいで芽芋ができるとしており、盧も木框内で床温を25℃位にして栽培す

ると1か月あまりで嫩莖が得られるとしている。明治後期には踏込温床を利用して地温を上げていたので、比較的寒い季節にも芽芋が栽培されていたようである。

大正時代になると、芽芋の栽培方法はさらに体系化され、以下のように促成軟化法と冷床軟化法に明確に分けられるようになった〔下川 1916〕。

促成軟化法は冬季（11～3月頃）に行われる。床の幅は約130cm、深さは約1m、長さは適宜とする。そこに約30cmの厚さに醸熟材料を踏込んで、約10～13cmの厚さに土を覆い、25℃内外の温度を保つ。種芋を互いに触れない程度に並べ、種芋が充分隠れる程度に土を覆う。その上に麥殻または籾殻を約50cmの厚さに覆う。植付けから収穫まで40～60日を要する。

冷床軟化法は、東京では春彼岸頃に始められる。乾きやすく、日当たりの良い場所に幅約100cm、長さ適宜、深さ約30cmの軟化床を作る。床と床の間は100～130cmあける。できれば親芋を種芋に用いる。種芋を互いに接しない程度に一列に並べる。種芋の列間は約25cmとする。並べ終わったら芽が充分隠れる程度に土を覆う。全部植付けた後、人糞尿を施し、さらに土を覆う。萌芽

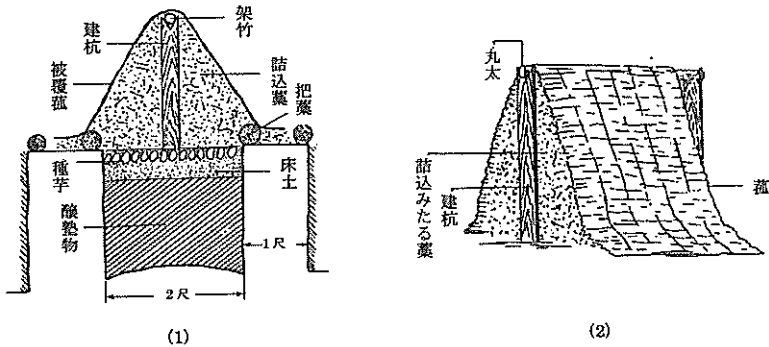
第2表. 昭和2年農林省農務局報 49号による主要府県における軟化品の産額（小田・小田〔1953〕による）

府県別	産額	主なる種類
山形	8,000 円	大豆モヤシ
埼玉	35,770	ミツバ、ショウガ、浜防風、ミョウガ、ウド
千葉	82,824	ミツバ、ウド、芽芋
愛知	357,500	ウド、ショウガ、フキ
三重	5,100	フキ、ウド、ショウガ
大阪	94,070	ウド、ショウガ、芽芋、ワラビ
兵庫	3,757	ウド
岡山	1,680	ニラ
山口	5,240	ワラビ、ショウガ、ウド、ミツバ、セリ
熊本	5,000	芽芋、ショウガ、ミョウガ、大豆モヤシ
京都	35,000	ウド、ショウガ、ミョウガ

し、葉の端が地上に現われれば、2葉以上出ない間に土を覆う。予定の大きさに達したところで、親芋または根元を少し付けて収穫する。

昭和初期にも芽芋は多く栽培され、「根芋」のほかに「芽芋」と呼ばれることもあった〔關 1933〕。この頃の生産地としては千葉県、大阪府および熊本県などが知られていた（第2表）。

昭和になってからの芽芋の栽培方法は江戸時代と大きく変わらず、秋季および春季には冷床軟化法が、冬季には促成軟化法がそれぞれ行われていた。軟化床の形態から、両者の違いは種芋の下に入れる醸熟物の有無だけであった（第1図）。使われた品種も江戸時代同様‘莖芋’が主であった。ただし、大阪近辺では主として‘唐芋（とうのいも）’が用いられていた〔小田 1933〕。



第1図 昭和初期の大阪近郊における冬季の芽芋の軟化床（小田〔1933〕による）。
1：軟化床の断面、2：外観。

現在では、芽芋はビニルハウス内で促成栽培されることがあるものの、本質的な栽培方法は昭和初期のものほとんど変わっていない。使用する品種についてもあまりこだわりがなく、子芋用品種の親芋なら何でも使われている。また、関西地方では昭和初期に芽芋用品種として‘唐芋’が用いられていたが、現在では芽芋栽培が行われなくなり、‘唐芋’が使われることもなくなった。

収穫された芽芋は水洗された後、長さを揃えて数本ずつ結束され、出荷されている（第2図）。



第2図 収穫期の芽芋およびその収穫。

1：収穫期の芽芋、2：調整作業、3：結束。

(2) 根芋

渉猟した文献の限りでは、明治および大正時代には現在の根芋に関する記述はない。この時代も江戸時代と同様、根芋が栽培されていたことを明確に証明する資料はないように考えられる。はっきりと根芋を示していると判断できる記述が見られるのは昭和初期になってからであり、「ズイキの軟化」として解説されている〔小田 1933〕。しかし、その頃でも根芋の生産は非常に少なく、料亭などでわずかに使われていたにすぎなかったようである。

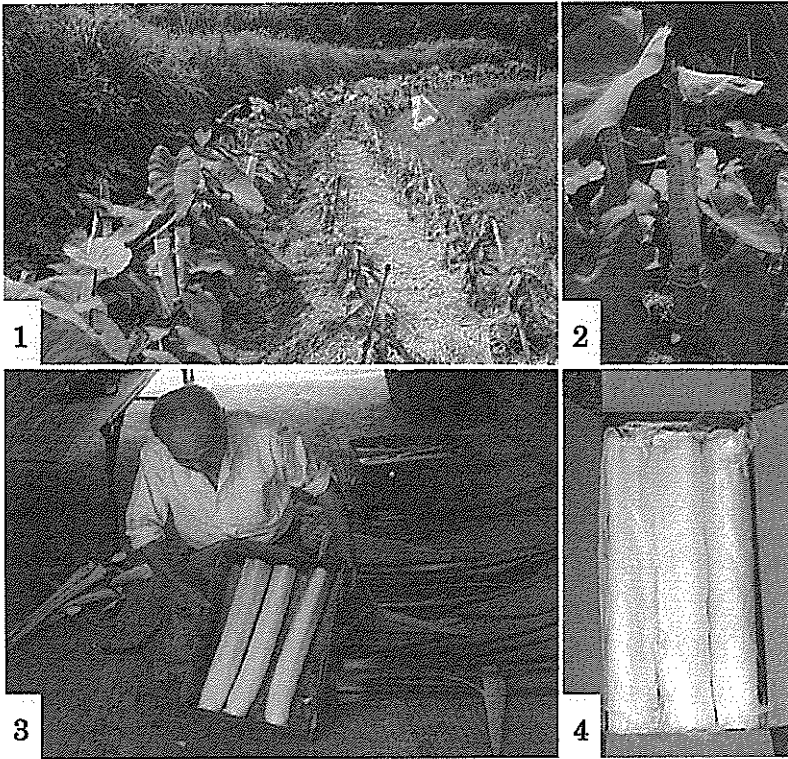
小田によって、当時の大阪における根芋の栽培方法を略記する。ここで使われた品種は「唐芋」である。まず、4月上旬に種芋を伏込んで催芽を行い、葉が30cm内外になった時、幅約100cm、深さ約70cm、長さ適宜の溝を掘り、溝底へ肥沃な床土を13～17cmの厚さに入れる。その上に催芽した種芋を、両壁から約17cm離して株間約50cmで2条に定植する。草丈が約100cmになったら栽培溝を掘上げた土を約40cm株元に寄せ、草丈が約150cmになったら約30cmの厚さに2回土寄せを行う。さらに、14、5日後に約30cmの厚さに土を盛り上げ、最後の土寄せを行ってから約20日後の7月上旬頃に収穫を始める。その間十分追肥を行う。框で栽培する場合は、框内に種芋を植付け、茎が伸張するにしたがって、新聞紙または麦稈で巻いて軟白する。

第二次世界大戦後、根芋は「葉芋」または「葉柄の軟白」とも呼ばれるよう

になった〔飛高 1971、小田・小田 1953〕。現在では、根芋は愛知県、大阪府、奈良県、宮崎県などで生産されている。根芋用品種としては‘唐芋’、‘太吉’、‘赤芽’、‘溝芋’および‘赤口’が適しているとされているが〔飛高 1971〕、現実にはほとんどの地域で‘唐芋’が用いられている。根芋は露地栽培のほか、ビニルハウスでの促成栽培によっても生産されており、6月から11月頃まで長期間出荷されている。

大阪府茨木市では2軒の農家が根芋を栽培している。用いられている品種は‘唐芋’である。まず、4月中旬から種芋の芽出しを行い、これを10cm間隔で伏込んでトンネル栽培によって育苗する。5月中旬に苗を露地に畦間100cm、株間30～40cmで植付ける。葉が3枚展開した頃に、新聞紙で作った直径約10cm、長さ約15cmの筒で葉を巻く。その後、筒の内部から2枚の葉が伸びてきたら、直径約12cm、長さ約40cmの新聞紙の筒を継ぎ足し、二つの筒の境目から光が入るのを防ぐために、継ぎ目の上にさらに新聞紙の筒を被せる。その後、通常のサトイモ栽培と同様に施肥等の管理作業を行う。葉柄部を暗黒にすると、通常よりも葉柄が長く伸びる。7～10日ごとに1枚の葉が筒の先端から出る。葉が4～5枚展開した7月中～下旬が収穫期で、その頃には葉柄の軟白部が太くなっている。収穫時には葉柄がばらけないように親芋の上部を付けて切り取る。収穫した根芋を約50cmの長さに揃えて、1本ずつ硫酸紙で巻き、3本を1箱に詰めて出荷する〔第3図〕。

奈良県では奈良市とその周辺地域で13軒の農家が根芋を栽培している。この地域では茨木市の場合と異なり、露地に直接種芋を植付けている。この方法では植付けもその後の成長も遅れてくるので、植付け後黒ビニルフィルムでマルチングして生育促進が図られている。軟化には新聞紙を利用して、茨木市での方法と大きく変わらない。ただ、直接種芋を植付けるのでサトイモの生育が揃わず、そのため軟化作業は5月上旬から7月下旬まで長期間連続して行われる。その結果、収穫期も7月初旬から10月下旬までと長期にわたっている。したがって、少量ずつを連続出荷することになって、むしろ価格形成には有利に作用していると思われる。



第3図 収穫期の根芋およびその収穫。

1：根芋の栽培状況、2：収穫期の根芋、3：調整作業、4：箱詰。

4. 近年における軟白サトイモの流通

軟白サトイモの全国的な生産量に関する最近の統計資料はない。そこで、1993年から1998年までの東京都中央卸売市場および大阪府中央卸売市場におけるサトイモおよび軟白サトイモの取扱量の調査を行った（第3表）。表中のサトイモの取扱量は大阪府および東京都の中央卸売市場の集計によるが、軟白サトイモに関しては両中央卸売市場が統計をとっていないので、それぞれの中央卸売市場の荷受業者から取扱量の聞き取り調査を行い、この表を作成した。

第3表. 軟白サトイモおよびサトイモの取扱量の変化

年	東京都中央卸売市場				大阪府中央卸売市場			
	サトイモ		軟白サトイモ		サトイモ		軟白サトイモ	
	取扱量 (t)	単価 (円/kg)	取扱量 (kg)	単価 (円/kg)	取扱量 (t)	単価 (円/kg)	取扱量 (kg)	単価 (円/kg)
1994	19,034	267	—	—	1,658	222	—	—
1995	18,150	274	—	—	2,057	204	613	855
1996	18,433	276	140,965	233	1,969	189	762	668
1997	17,793	227	119,019	280	1,299	176	711	759
1998	17,102	201	101,250	309	1,325	176	544	505

まず、サトイモの入荷量については、‘赤芽’など、一部の品種が別項目で扱われているので、実際の取扱量は本表の数値よりもはるかに多い。しかし、東京都と大阪府の地域間差および年変化は十分読み取ることができる。すなわち、ここ数年の東京でのサトイモの取扱量は大阪の約10倍であること、および両地域とも取扱量が毎年減少傾向にあることがそれぞれわかる。

軟白サトイモの聞き取り調査では、いずれの荷受業者も芽芋と根芋の名称を明確に区別していなかった。しかし、東京都中央卸売市場で取り扱われている軟白サトイモはすべて芽芋であり、根芋は取扱われていないことが明らかとなった。これに対して、大阪府中央卸売市場では千葉から芽芋が入荷された年もあったようであるが、ほぼ全取引が根芋である。したがって、東京では芽芋が、大阪では根芋がそれぞれ取扱われているとすることができる。

芽芋の入荷先については、千葉県から圧倒的に多く、次いで埼玉県からであった。入荷量はここ3年間、100tから140tである。この値はサトイモの入荷量の0.6～0.7%程度で、サトイモに比べて著しく低く、またサトイモ同様、年々減少傾向にあった。ただし、1kg当たりの単価は約230円から約310円に上昇していた。

大阪府中央卸売市場では、1995年から1998年までの根芋の取扱量は年間500kgから800kgと、極めて少なかった。この量は同市場におけるサトイモの入荷量の0.3～0.4%程度で、芽芋同様サトイモに比べて著しく少ない。年間で比

較すると、特に1998年の取扱量が低かった。1kg当たりの単価は500円から900円で、取扱量同様、1998年の単価が低かった。根芋はすべて高級料亭で消費されるため、1998年の単価の低下は景気の後退によって高級料亭の利用者が減少した影響であると考えられる。

東京と大阪では軟白サトイモの取扱量に約200倍の違いがあり、両地域の間には軟白サトイモの利用量に大きな違いがあることがわかる。単価については、大阪の根芋が東京の芽芋の約3倍であり、根芋の単価が芽芋よりもはるかに高いことがわかる。いずれにせよ、これらのデータから、軟白サトイモの取扱量はサトイモに比べて著しく少なく、芽芋および根芋は一般の消費者に馴染みのない野菜であると言える。

おわりに

中国で軟白サトイモについての調査を行っていないので、軟白サトイモの栽培が中国からもたらされた技術であるか否かを判定できない。ただし、奈良時代の文書にはサトイモの記述が見られるのに対し、軟白サトイモの記述はない。したがって、軟白サトイモの栽培は、サトイモが最初に中国から日本に伝播した時に随伴したのではなく、後の時代に日本で始められた技術、または中国からもたらされた技術であると言える。

江戸時代には、芽芋は主として「根芋」と呼ばれていた。この野菜はさまざまな料理に使われる重宝な野菜であり、小説や俳句などにも見られるように、庶民にもよく知られていた。その後昭和初期まで、芽芋は重要な野菜としての地位を守って来たものの、第二次世界大戦後には次第に見かけられなくなり、現在では一部の地域でごくわずかに生産されているだけとなってしまった。おそらく、それは芽芋の持つわずかなえぐ味が消費者から敬遠されたことのほか、施設園芸の普及とともに冬季に多種類の、料理し易い野菜が供給されるようになったことによると思われる。

江戸時代、芽芋は、溝を掘って作られた軟化床に種芋が植えられ、その上に

塵芥などを覆って栽培されていた。この方法は本質的には現在の栽培方法と変わっていない。芽芋用品種としては江戸時代以降、主に‘莖芋’、‘土垂’などの子芋用品種の販売できない親芋が使われていた。特に‘莖芋’は低温条件下で萌芽しやすいために〔熊沢・二井内 1965〕、多く使われたと考えられる。現在でも芽芋には子芋用品種の親芋が使われているが、品種にはあまりこだわっていないようである。

一方、根芋栽培については、その始まりは明らかではないが、昭和になる前後から知られるようになったと、想像できる。根芋は価格も高く高級品としてのイメージが強いため、当初から食味の良い‘唐芋’が用いられてきた。このため、昭和初期以降今日まで根芋は一貫して高級料亭でのみ使われ、一般の家庭に入ることはなかった。その結果、根芋の生産量が増えることはなく、現在でも一般には馴染みの薄い野菜のままとなっている。

これらの軟白サトイモはほとんど農薬を必要とせず、簡単な生産施設と技術で生産可能である。したがって、有機農業が尊ばれる現在、軟白サトイモは有望な野菜の一つと考えられる。しかしながら、軟化作業にはかなりの手間が必要であって、今日のように生産の担い手が高齢化し、後継者も育っていない現状では生産が増大する期待を持ちにくい。400年以上にわたって日本人の食生活と深く関わってきた軟白サトイモが、今まさに姿を消そうとしているのは真に残念である。本稿が軟白サトイモを見直す上のひとつの端緒になれば幸いである。

謝 辞

本稿をとりまとめるにあたり、京都教育大学の土屋英男博士に現在の軟白サトイモの栽培地に関する情報を頂いた。また、千葉県東葛飾農業改良普及センター黒田篤氏、千葉県柏市の芽芋栽培農家の石井一男氏、大阪府茨木市の根芋栽培農家中谷博氏、奈良県天理地域農業改良普及センター所長松尾隆弘氏および奈良県奈良市の根芋栽培農家の西久保貴美於氏には軟白サトイモの栽培方法についてご教示頂いた。各位に対し感謝の意を表する。なお、古文書の閲覧に関しては、大阪府豊能郡豊能町立図書館にお世話になった。お礼申し上げる。

引用文献

青葉高

1990『日本料理由来事典 中』(川上行藏・西村元三郎監修)、468-469、同朋舎出版。

浅野直隆

1803~1820『素人庖丁』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第7巻』、67-270)、臨川書店。

1806『会席料理細工庖丁』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、147-195)、臨川書店。

文之玄昌

1649『南浦文集』。

醍醐山人

1801~1804『料理早指南』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、135-324)、臨川書店。

遠藤元閑

1696『茶湯献立指南』(吉井始子編 1979、『翻刻江戸時代料理本集成 第3巻』、3-109)、臨川書店。

福羽逸人

1893『蔬菜栽培法』(松本茂樹校注・執筆 1984『明治農書全集 6』)、159-163、農文協。

飛高義雄

1971「サトイモの品種分類と作型の創設」『農業技術』26:80-85。

平井易林

1597『易林本節用集』(与謝野寛・正宗敦夫・与謝野晶子編纂 1926『日本古典全集 第一回』)、日本古典全集刊行会。

伊原西鶴

1686『本朝二十不幸』(松田修注・訳 1973『日本古典文学全集 39 伊原西鶴集二』)、183-210、小学館。

池田正韶

1834『魚類精進早見献立帳』(吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第9巻』、239-321)、臨川書店。

1853『四季献立会席料理秘囊抄』(吉井始子編 1981『翻刻江戸時代料理本集成 第

10巻]、201-246)、臨川書店。

惟宗具俊

1284『本草色葉抄』、内閣文庫。

岩崎常正

1818『草木育種』。

1828『本草図譜』(飯沼蔵太郎編纂 1918)、本草図譜発行会。

常矩

1681『俳諧・雑巾』(神田豊穂著 1926 『日本俳諧全集 7巻 談林俳諧集』、117-150)、日本俳書大系刊行会。

喜田茂一郎

1911『最近蔬菜園芸全書』、215-224、青木嵩山堂。

熊沢三郎

1960『蔬菜園芸総論』、251-254、養賢堂。

熊沢三郎・二井内清之

1965『里芋 熊沢三郎著作代表 『蔬菜園芸総論』、207-227、養賢堂。

博 望子

1764『料理珍味集』(吉井始子編 1979 『翻刻江戸時代料理本集成 第4巻』、153-194)、臨川書店。

越吉郎兵衛

1819~1824『精進料理献立集』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第9巻』、3-235)、臨川書店。

西村市郎右衛門

1772『普茶料理抄』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第4巻』、239-289)、臨川書店。

小田鬼八

1933『大阪市近郊におけるサトイモの軟化栽培』『農業および園芸』8: 102-110。

小田鬼八・小田英吉

1953『蔬菜の軟化・芽物栽培』、116-119、昭晃堂。

冷月庵谷水

1748『歌仙の組糸』(吉井始子編 1979 『翻刻江戸時代料理本集成 第3巻』、289-

319)、臨川書店.

1759『料理伊呂波庖丁』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第7巻』、3-47)、臨川書店.

處 貞吉

1906『蔬菜園芸』、148-149、日本評論社.

佐伯元明

1776『新撰献立部類集』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、43-109)、臨川書店.

關眞之介

1933『蔬菜園芸』、202-205、日本評論社.

下川義治

1916『実験蔬菜園芸』、1311-1328、成美堂.

曾繁・白尾国柱

1804『成形図説』.

杉野駿華

1803『新撰庖丁梯』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、3-123)、臨川書店.

秋山子

1836『料理調菜四季献立集』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、295-316)、臨川書店.

高橋久四郎

1897『蔬菜草花栽培全書』、東京興農園.

高島某

1714『当流節用料理大全』(吉井始子編 1979 『翻刻江戸時代料理本集成 第3巻』、113-285)、臨川書店.

禿箒子

1771『会席しつほく趣向帳』(奥村彪生編 1985 『日本料理秘伝集成 第13巻』、26-90)、同朋舎出版.

1784『会席料理帳』(吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、113-132)、臨川書店.

鳥飼洞斎

1808『当世料理筌』（吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、199-229）、臨川書店。

八百屋普四郎

1822～1835『江戸流行料理通』（吉井始子編 1981 『翻刻江戸時代料理本集成 第10』、3-197）、臨川書店。

吉岡某

1697『和漢精進料理抄』（吉井始子編 1978 『翻刻江戸時代料理本集成 第2巻』、227-280）、臨川書店。

著者未詳

1669～1674『古今料理集』（吉井始子編 1978 『翻刻江戸時代料理本集成 第2巻』、3-223）、臨川書店。

著者未詳

1672『料理献立集』（吉井始子編 1978 『翻刻江戸時代料理本集成 第1巻』、181-217）、臨川書店。

著者未詳

1689『合類日用料理抄』（吉井始子編 1978 『翻刻江戸時代料理本集成 第1巻』、221-291）、臨川書店。

著者未詳

1750～1790『四季料理献立』（吉川誠次編 1985 『日本料理秘伝集成 第7巻』、123-333）、同朋舎出版。

著者未詳

1751～1763『当流料理献立抄』（吉井始子編 1980 『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、3-40）、臨川書店。

著者未詳

1772～1792『料理秘伝記』（松下幸子編 1985 『日本料理秘伝集成 第4巻』、119-153）、同朋舎出版。

著者未詳

1836～1850『僧家料理通』（奥村彪生編 1985 『日本料理秘伝集成 第12巻』、307-330）、同朋舎出版。