歴史探訪クラブ

其の163

History Inquiry Club

文化生涯学習課 ☎23局3635
FAX 22局3811

サツマイモと渥美半島

現在の田原市は、日本を代表する農業生産を誇っています。そのきっかけとなったのは、豊川用水の通水のみならず、農業経営者の皆さんの努力にほかなりません。

さて、田原市の農業の大発展を説明し比較するときに、渥美半島はかつて「水が少なくやせ地のため、以前はイモとムギしか作ることができなかった」と説明されました。イモとムギの栽培、人類の食を支えるこの作物が、貧しさとつらさの代名詞的な扱いをされるのはかわいそうです。

現在、田原市の農作物は、花卉、露地野菜などが頭に浮かびますが、決して「サツマイモ」は主要な農作物ではありません。しかし、昭和24年発刊の『渥美の地理』(渥美郡教育会)には渥美半島のサツマイモ(甘藷)の栽培を「甘藷の国渥美」という章をたて、今では考えられないほど盛んであった渥美半島のサツマイモ栽培を記しています。

●童浦農協澱粉工場の従業員と積まれたサツマイモ(昭和20年代後半／鈴木博さん提供)

その理由を、「戦前に渥美半島で盛んだった養蚕が、昭和はじめの世界恐慌とともに衰退し、蚕用の桑畑が甘藷畑として利用されるようになった。また、渥美半島の地質はやせ地、暖かい地というのも甘藷の栽培には適している」としています。当時、渥美半島は愛知県で一番のサツマイモ生産量でした。また、このサツマイモを加工する澱粉工場数も県内一で、昭和21年には、38%が澱粉加工用となっていました。

サツマイモの生産の多い渥美半島には、戦後の食糧不足のため、買出しに多くの人たちが訪れました。当時の渥美線の賑わいは、渥美半島に「イモ景気」に湧いたともいわれました。まさに「サツマイモの国」だったわけです。

田原市は明治33年に鈴木菊次郎による画期的な方法で改良・発展した水飴・飴菓子、ゼリーの生産が盛んでした。昭和のはじめころ、森永製菓の原料飴は、東京の会社と田原市の伊藤製飴でまかなわれたほどでした。さらに、サツマイモの生産と澱粉加工が拍車をかけ、田原市の水飴生産はますます発展しました。

渥美半島は「飴」のまち、大げさにいえば、「隠れた甘味のふるさと」でもあったのです。豊橋周辺の佃煮も、砂糖の代わりに渥美半島のサツマイモを原料とした水飴を使い「照り」が特徴の佃煮を開発しました。食には地域の歴史が隠されているのです。

田原市の産業発展の歴史にサツマイモの存在は重要だと考えます。そこには渥美半島の地勢を利用した、先人の努力が見えます。その精神を受け継ぐことは、今後の田原市の発展につながることではないでしょうか。

(増山)

今月の「表紙」

▼長い人生山あり谷あり。それを笑顔で乗り越えてきたお年寄りのお顔にはたくさんのしわが刻まれています。そのしわは人生の勲章のように見えます。これからも笑顔のしわを刻めるようお年寄りが安心して幸せに暮らせる街にしなければいけないと思いました。(O)

【表紙の写真】高齢者福祉施設慰問(中山保育園)

広報たはら Tahara
No.778 平成27年1月15日号
●編集・発行／田原市役所政策推進部広報秘書課
●電話／0531-22-1111(代表)
●Eメール／koho@city.tahara.aichi.jp

本誌は再生紙を使用しています。