

### 3 こんにゃく芋の生産に関わる歴史的風致

#### (1) はじめに

甘楽町における主要な農業作物として、こんにゃく芋の生産があげられる。

植え付けから収穫まで手間のかかる作物であり、春先の新緑時期の植え付け、晩秋の紅葉を背景とした収穫など、町のいたるところで行われる作業風景はそれぞれの季節の風物詩となっている。



■こんにゃく芋の収穫作業（小幡地区）

町南部山間地の秋畑地区から中央部丘陵地の小幡地区にかけて、約 62ha(2015 農林業センサス)が作付けされており、春の植え付け、夏の消毒、秋の収穫作業など、生産農家の営みが町のいたるところで繰り広げられている。

こんにゃく芋は、インドシナ半島を原産地とした多年生植物で、食用として栽培されているのは、日本と中国の一部となっている。食用として用いられる種類は、グルコマンナンという食物繊維が含まれ、凝固させることで板こんにゃくやしらたきなどとして商品加工が可能となる。

中国では、紀元 300 年頃に栽培され、食用として供されていたといわれるが、日本への伝来は、仏教と一緒に伝わった説や東南アジアから島伝いに伝わったなど諸説ある。日本の古典籍に記載があるのは、西暦 900 年代（「本草和名（918 年頃成）、和名抄（931－938 年頃成）」である。

室町時代までは、食物繊維の多さから「<sup>こんにゃく</sup>蒟蒻は体の砂払い」といわれ、薬としても貴重品として用いられていた。

古くからの栽培方法は、<sup>じねんじょう</sup>自然生（※1）栽培で、成長した芋の親玉だけを掘り起こし、販売取引や自家用に育てていた。

明治の初期ごろまでに、<sup>あらこ</sup>荒粉といわれる保存技術が考案されたことで遠方輸送が容易になり、需要が増えるにしたがい、生産性を上げるために、天然の自然生栽培から手作業によって補植や新規の植え付けをおこなう栽培方法へと移行していった。

※1 自然生(じねんじょう)栽培:人の手を加えず、自然に育成させる栽培方法。

本町では、南部山間地の秋畑地区で明治 26 年頃に植え付けによる栽培が始まったといわれており、これは、明治 20 年代前半からの取引価格の価格急騰によるところである。

現在でも、こんにゃく芋の生産は、冬の収入源、生計を立てる手段として、町内一円で行われている。

## (2) こんにゃく芋の生産を支える建造物としての石積み

### ① 山間地・秋畑地区に見られる石積み「ちいじがき」

甘楽町でいち早くこんにゃく芋の植え付けがはじめられたのは、南部・山間地域の秋畑地区である。この地区の耕地は、傾斜地であり土壌は痩せているが、水はけが良く、昼夜の寒暖差が少ないことなどから、こんにゃく芋の育成に適しており、水田に恵まれない山間地にあつて、昭和初期にはこの地区の特産物となっていた。

自然生栽培から種芋を植え付けるかたちへと栽培方法が移行していく中で、山間地において少しでも生産量を上げようと、耕地拡大のため「ちいじがき」と呼ばれるこの地域特有の石積みが活用されたため、山の中腹部には幾重にもこの石積みが存在する。

「ちいじがき」が築かれた秋畑地区は、もともと耕地の覆土が浅く、小石の畑を耕しているようなもので、所どころに角張った 30cm 前後の楕円型の自然石が転がっている状態であった。

この地区の人たちは、開墾した際に掘り出された石材や斜面を流れる沢沿いの石材を丁寧に根気よく積み上げて、傾斜地に耕地を切り開いていった。角張った石材を巧みに積み上げているため、石材同士が密接に組み合



■「ちいじがき」で広げられた耕地に植え付けられたこんにゃく芋

### ② 丘陵地・小幡地区に見られる石積み

一方、こんにゃく芋の取り引きは、相場の上がり下がりが激しいものの、冬の現金収入を得る貴重な手段であったことから、昭和初期以降には町中央部の小幡地区などの丘

陵地や平坦地でもこんにやく芋の生産農家は増加し、昭和 30 年代以降になると、こんにやく芋の品種改良などもあって、町全域でその生産量を伸ばしていった。

小幡地区などの丘陵地でこんにやく芋を作付けする場合でも、多くの耕作地の畦畔<sup>けいはん</sup>(※1)には、山間地と同様に水はけを良くするために石積みが多く築かれている。

町中央部で使われる石材の産出は、一級河川<sup>おがわ</sup>雄川の下流域であるため、角が取れて丸みがかかったものが多く、「ちいじがき」の石材とは異なり、隣地や道路との高低差も少ないため、人の腰の高さ程度のものが大半を占めているのが特徴である。



■平坦地では、腰高程度に石積みが築かれこんにやく芋が栽培されている

こうした本町の南部・山間地から中央部・丘陵地にかけて見られる石積みは、場所ごとに様相は変化するものの、こんにやく芋に代表される水はけのよい土壌を好む作物を作付けするため築造されてきた。

また、山間地では少しでも耕地を拓けようと苦慮しながら築かれた構造物である。こうした石積みが集積する景観は、人々の生業の表れた文化的な景観であり、人々の営みのなかで育まれてきた地域の歴史的風致を構成する要素となっている。

### (3) こんにやく芋生産の営みとその方法

#### ① こんにやく芋の植え付けから収穫まで

こんにやく芋は、種玉の植え付けから収穫(出荷)できるまでには 2~3 年を要する手間のかかる作物である。

毎年、3 月末から植え付け前の土壌消毒を行い、4 月から 5 月にかけて植え付けを行う。夏季の消毒作業を経て、植え付けから 2 年目の 10 月下旬から 11 月下旬にかけて収穫し、出荷される。



■夏季の消毒作業 (秋畑地区)

※1 畦畔(けいはん): 田畑を区切るあぜ。

こんにゃく芋は、多雨や猛暑に弱く、梅雨時期などに高温多湿雨を長期間経過すると、出芽中の芽が腐敗したり、親芋を含む球茎全体が腐敗・消失したりするなどの被害を受ける。このため、初夏から初秋にかけてこまめに消毒を行うが、作業としては日照りの強い時間帯を避け、涼しい朝の時間帯に消毒を行うのが通例である。



■一家総出の収穫作業（秋畑地区）

春先の植え付け作業は一玉ずつ手作業で植えられ、晩秋の掘り取り作業は、掘り起こし、土払い、親玉と生子<sup>きご</sup>の取り分けなどの作業があり、非常に労力が必要なため、一家総出の作業である。

近年では作付面積の規模拡大により、近所の人手やパートに頼る農家も多くなっており、こうした植え付けや収穫作業の風景は、町内のいたるところで見かけられ、町内にあってはなじみ深い風景となっている。

## ② こんにゃく芋の育成・保管

1年目は、生子と呼ばれる種玉で、ピンポン玉ほどの大きさの芋を植え付け、秋になり掘り起こすとテニスボールほどの丸い芋になっている。

2年目、3年目は、それぞれ前の年に収穫した種芋を植え付けるが、2年目でソフトボール程度、3年目でハンドボールほどの大きさに成長するが、近年は、生産性を上げるため、2年目で出荷できる種類のものが大半を占めている。



■こんにゃく芋の成長過程（品種：みやままさり）

こんにゃく芋の種芋保存は、古くは畑に穴を掘り、土を被せて保管する「穴<sup>あな</sup>囲い」(※1)という方法がとられていたが、これは雪水や酸素不足により種玉を失うことが多かった。

大正期になって、木枠の棚に種芋を入れ、それを<sup>なや</sup>納屋などに段積みして、納屋内を炭火などで温め、暖を取り、冬を越させる「火<sup>ひ</sup>棚<sup>だなかこ</sup>囲い」の技術が開発されたことで生産性は大きく向上した。暖の取り方は、炭火、石油ストーブ、二重のビニールハウスなど、時代で変化しているが、この「棚<sup>だなかこ</sup>囲い」(※2)方法は現在でも活用されている。



■取り分けられた生子と棚<sup>だなかこ</sup>囲いの様子



■二重のビニールハウスでの棚<sup>だなかこ</sup>囲いの様子

### ③ こんにゃく芋の種類

町内で植え付けが始まった当初(明治中期頃)は、在来種でマンナン<sup>マンナン</sup>の含有量が高い「和<sup>わ</sup>玉<sup>だま</sup>」が主流であったが、この品種は収穫までに3年以上を必要とした。

大正後期には「支<sup>し</sup>那<sup>な</sup>玉<sup>だま</sup>」と呼ばれる、晩成で秋おそくまで育成でき、低標高地に適した種類が中国から輸入され、交配種が出回るまでの間は「和玉」とともに主流品種となった。

育成品種(交配種)としては、支那種と在来種の交配育成により「はるなくろ」や「みょうぎゆたか」、「あかぎおおだま」、「みやままさり」などがある。

土壌との相性、育成度合いと生産性により、現在では2年で出荷できる「あかぎおおだま」や「みやままさり」が市場の大半を占める。また、「あかぎおおだま」の収量は優れるが、ほかの多くの種類同様に生子が棒状で機械利用に不向きであるが、「みやままさり」は球状生子が多く着生し、精粉歩留まりも高いため、今後主流となるといわれている。

※1 穴<sup>あな</sup>囲い(あながこい):冬の間南向きの畑の隅に穴を掘って貯蔵する方法。

※2 棚<sup>だなかこ</sup>囲い(たながこい):蚕室などに囲炉裏の暖気を導き、その室内に蚕架(棚)をつくって、種芋の貯蔵する方法。

#### ④ こんにゃく芋の製粉技術と需要の拡大

こんにゃく芋の生産農家では、正月や人呼びのときなどに、自家製のこんにゃく製品を振る舞う家庭が多くあり、自家製品は芋をすり下ろして作るのが一般的である。

製粉技術が考案されるまでの取り引きは、芋のままの買い付けであった。幕末期から明治初期に<sup>あらこ</sup>荒粉の保存技術が考案されたことで、全国各地への輸送が簡便になった。また、こんにゃく料理を集めた『<sup>こんにゃくひやくちん</sup>蒟 蕪 百 珍』などが弘化3年（1846）に出版されたこともあり、需要は一気に高まっていった。

荒粉は、こんにゃく芋を洗い、赤い芽の部分をえぐり取ったあと、5 mm程度の薄切りにしたものを竹串に刺して、軒下や石垣面に吊るしながら天日干しにして作る。十分に乾燥させ、串から外して煎餅のような形で保存できるようになっているため、重量の大幅な減少が図られ、保存も可能になり、仲買者の買い付け時には、相場を聞きながらの出荷調整を行うことができるようになった。



■軒下の一面に吊るされた荒粉(昭和49年当時)

#### (4) まとめ

現在では、群馬県のこんにゃく芋生産量が国内産の9割を占める状況にあって、農業の機械化が進む現代でも、こんにゃく芋生産における植え付け、収穫後の種芋と生子の取り分け、取り込み作業は手作業によるところが多く、今でも多くの人手が必要とする。



■収穫を喜ぶ生産農家の人々

また、こんにゃく芋が栽培される畑の石積みは、地域の気候風土とこんにゃく芋の特性を生かすため、農家の人たちが築いてきたものである。

町内の南部・山間地から中央部・丘陵地にかけて、多くの農家がこんにやく芋の生産にかかわり、それぞれ築かれた石積み畑のなかで行われるこんにやく芋の生産活動とこれを取り囲むように築造された石積みが創り出す風景は、本町を代表する特徴的なものであり、維持向上すべき歴史的風致である。



■初夏から初秋のこんにやく畑風景



