



対談

佐藤 賢一
Sato Kenichi

横山 タカ子
Yokoyama Takako

坂井芋は、「信州の伝統野菜」に選定されている三つの里芋品種の一つです。地元以外ではあまり販売していない品種だけに、手に入ったときは嬉しいと話す料理研究家の横山タカ子さんと、木島里芋研究会会長として坂井芋の栽培普及、保存活動を行っている佐藤賢一さんによる里芋談義をお届けします。

坂井芋とは？

横山 私は一般的に料理研究者と言われておりますが、どちらかと言えば郷土料理により関心を持っております。長野県下いろいろな市町村を回らせていただいて、各地の郷土料理、行事食、葬祭料理などを教えていただいています。私のライフワークになっていきます。坂井芋は、佐藤さんが生まれたときから栽培していたんですね。

佐藤 うちが私で五代目なんですけど、明治時代からずっと続けてきていると思います。坂井芋は、聞くところによると、江戸時代には栽培されていたようです。飯山市の木島坂井地区は、もともと千曲川の氾濫原で、水害に悩まされてきたところなんです。それで、水害に強く安定的に採れる作物を探していて、お伊勢様に代参した者が見つけて持ち帰って、栽培するようになったと伝わっています。

横山 聞いた話によると、千曲川の河川敷で育てるのが常ということですが、今もそう

ですか。

佐藤 そうですね。千曲川の右岸、東側にあたる場所ですが、昔は堤防が低かったので結構氾濫していたんです。だから、上流から堆積土が積み重なり肥沃なところなんです。

横山 それでいい畑になって。おまけに連作障害がない場所になったということですね。自然はすごいですよ。佐藤 田んぼに植えて水をかけたりしている人も結構いるんですが、そうすることで連作障害が防げるようなんです。

横山 また、昔大水が出たときに、いろいろなものが流されたけれど、河川敷に植えた里芋だけは残って飢饉を救ったそうですが、本当ですか。

佐藤 はい。里芋は、流された土を畑に置いていかれても、上の土を剥がせば収穫には影響がないと思います。木

大地の恵み 里芋に感謝

島地区は九つの区があるんですが、千曲川に沿っている坂井と野坂田と天神堂が坂井芋の認定を受けています。湿潤で肥沃な砂目まじりの土で栽培された坂井芋は、柔らかいがしつかりしていて、粘りが強いという独特の里芋になります。



坂井芋認定地マップ (2023年3月現在)