

調査報告書

「横 輪 芋」聞き書き調査

聞き書き者：大川吉崇（学校法人大川学園学園長・日本民俗学会会員）

報告日：令和6（2024）年12月25日

一、聞き書き・・・前提と話者

○調査日：令和6(2024)年12月18日（水）

○場 所：伊勢市横輪町公民館

○参加者：話者6名＋活性化委員会2名＋市役所担当官2名

話者としての参加者は93歳を筆頭に63歳までの6人を地域で選んでいただいた。

○聞き書きの方法：当初は、午前と午後に各3人でそれぞれ2時間半か3時間の聞き取り予定としていたが、全員集まっただけの座談会風聞き書きに変更。また話者のほか、横輪町活性化委員会の2人及び市役所担当者2名も同席とした。

○課 題：聞き書きには人が多くなりすぎるが、「横輪芋の普及と販売」を最大の課題としたため、一般的調査とは異なり、日々の生活を知り合っている少人数山村者の同席ゆえ、他の人に聞かれても不都合がほぼないと予想できて多人数方式も良しとした。

○日 程：12時から12時30分を食事、12時40分からアンケート記入時間、13時から15時40分の聞き書き時間の予定で実施。実質は20分オーバーした。

○大川の午前中の横輪地区内での行動：1) 会場の公民館に入る前に、九州から現横輪芋を持ち帰った故中村ご夫妻の住まわれていた住居跡地と畑地を訪れた。2) 現在の横輪芋栽培の農場地見学。3) 横輪芋作業場（保管庫兼務）も訪れた。

＊横輪町について

当地は山々に囲まれてはいるが横輪川添いの標高85～90m程度の日当たりのよい山間村。道路沿いの屋敷は、山や畑地から出た表面がごつごつした石の四面を整え外に出る二面は自然のまま巧みに積み重ねた風よけを兼ねた石垣内に、住居と畑がある家が多い。初めてこの地を訪れたとき、この風景から沖縄の離島の集落の石垣を思い起こした。当地は、花卉が吉野桜の2～3倍という横輪桜、集落内を横断するように流れる横輪川の源氏螢で知られている。横輪町の東隣の山村は平家の落人伝説の地である。変化多き地層となっているためか石灰岩の鍾乳洞窟もある。畑地や居住地区は山間ゆえ広くないが、生活地は広くて明るい感じがする。人心は大らかさと郷土愛にあふれ、訪問者の受け入れも寛大で、この一面から近年若い移住者家族を複数受け入れている。

＊聞き取り当日の推移

1、アンケート…聞き書き当日の最初にアンケートへの記入をお願いし、1人1人の当人に記入しても良いと感じた部分だけ書いていただいた（記入空欄の多さから、聞き書きを終えてからの方が良かった感あり）。記入していただけた部分が下記だが、〔 〕内記述は大川が書き添えた部分である。

1) 話者との聞き取り結果

横輪芋を食べるようになった年齢

- ☆ 昭和 18 (1943) 年…昭和 8 年生まれ 22 歳の頃
- ☆ 昭和 21 (1948) 年…昭和 16 年生まれ 7 歳の時
- ☆ 昭和 25 (1950) 年…昭和 8 年生まれ 17 歳の時
- ☆ 同 上 年 …昭和 10 年生まれ 15 歳の頃
- ☆ 昭和 33 (1958) 年…昭和 25 年生まれ 8 歳の頃
- ＊ 昭和 37 (1962) 年…昭和 27 年生まれ 10 歳の頃
- ＊ 昭和 46 (1971) 年…昭和 36 年生まれ 10 歳の頃
- ☆ 昭和 51 (1971) 年…昭和 26 年生まれ 25 歳の頃
(…話者☆印、委員会委員＊印)

結果からの一つの読み取り方

複数の住民からの聞き取りにより、昭和の初め頃から横輪芋は生産され、住民に食されてきたことが確認できた。横輪芋の栽培は徐々に地域内で普及していった様子が表れているとの見方ができる。

2) 話者になっていただいた 6 人の話者が氏名他の質問に記された部分。

① A 氏 昭和 8 年生

横輪芋を食べるようになった年齢…17 歳ごろ〔追記：昭和 25 年：1950〕

横輪芋の食べ方：①とろろ、②みそ汁の具

② B 氏 昭和 10 生

横輪芋を食べるようになった年齢…不記載

横輪芋の食べ方：とろろ…よく食べるようになったのは 15 歳頃〔追記：昭和 25 年：1950〕

③ C 氏 73 歳〔追記：昭和 26 年生：1951〕

横輪芋を食べるようになった年齢…25 歳〔追記：昭和 51 年：1976〕

横輪芋の食べ方：とろろご飯…夕食用

横輪芋の自家栽培の畑…家から 500 ほどにある

横輪芋の呼称…とろろ芋

横輪芋が販売されるようになったのは 44 歳の頃〔追記：平成 7 年：1995〕。

- ④ D氏 83歳〔追記：昭和16年生：1941〕
横輪芋を食べるようになった年齢…7歳頃〔追記：昭和21年：1948〕
横輪芋の自家栽培の畑…家の近くの畑
横輪芋の食べ方：とろろご飯 よく食べるようになったのは12歳頃
〔追記：昭和28年：1953〕朝食
横輪芋の呼称…とろろいも
横輪芋が販売されるようになったのは 53歳頃〔追記：平成17（2005）年〕場所は中村屋に並んでいた
- ⑤ E氏 91歳〔追記：昭和8（1933）年生〕
結婚年齢：22歳〔追記：昭和8年生：1933〕
横輪芋を食べるようになった年齢…10歳頃〔追記：昭和18（1943）年〕…夕食時
横輪芋の呼称：とろろいも
横輪芋が販売されたのはどこ…知人の家
横輪芋の自家栽培の畑…家の前の道の向こう
- ⑥ F氏 〔追記：昭和25年〕1950年生：74歳
横輪芋を食べるようになった年齢…8歳頃〔追記：昭和33年（1958）〕
横輪芋の食べ方…とろろ・みそ汁の具 夕食時
横輪芋の呼称：とろろ芋

3）横輪町活性化委員会の役員2名は聞き書き者の助言役として同席していたが、話者と同様にアンケート記入いただいた。

- ① G氏 昭和27〔1952〕年生：72歳
横輪芋を食べるようになった年齢…10歳頃〔追記：昭和37（1962）年〕
横輪芋の食べ方：とろろ
よく食べるようになったのは…12歳頃〔追記：昭和39（1964）年〕
食べ方…朝：いも汁…のりみたいないも汁（あおさ、岩のり、ネギが入っていた）
横輪芋の呼称：横輪いも
横輪芋が販売されるようになったのは何歳の時ですか…30歳〔追記：昭和65（1965）年〕、個人販売
横輪芋の畑は自宅の屋敷内
- ② H氏〔追記：昭和36年〕1961年生（63歳）
横輪芋を食べるようになった年齢…10歳頃〔追記：昭和46（1971）年〕
横輪芋の食べ方…とろろ その他の食べ方…すり芋、時には生卵を入れたすりこ木で伸ばしたものを三杯酢で食べた。昭和45・46（1970・71）年頃には短冊切りの2^ミのものを三杯酢とした。
横輪芋の呼称：横輪芋
横輪芋が販売されるようになったの事を知ったのは貴方の何歳頃…基本的にはあげていた（贈答感覚）が、一部頼まれたときには売っていた。

二、話者の互いの体験談…座談会風対話での話から

横輪芋の当地への移植とその後

1) 従来判っているこの地区への伝播時期…提供資料：伊勢市役所

平成4(1992)年に選挙事務に従事していた者が、当時選挙の立ち合い人から「横輪いもは、横輪町出身で九州(佐賀県)へ移住したご夫妻が、昭和3(1928)年頃に横輪町に里帰りした際、この種芋を本家の畑に植えて栽培を始めた。その後、本家から種芋を分けてもらい町内に広まった」と聞いている。(ご夫妻については、すでに他界)。

2) 今回の座談会的聞き取りで、関連事項も含め判ったこととそこから理解できたこと。

①栽培普及と家庭料理「とろろ汁」への活用

今日「横輪芋」と呼んでいるが、話者の地区の皆さんは昭和の時代にこの芋と出会ってその移入時の使い方から「とろろ芋」の呼称で、芋そのものの素材が、粘りが強く、美味しいとして住民に愛され栽培が近年まで受け継いだ。芋の栽培普及は、町内の縁ある家同士の日々お世話になっているお礼のお返しのように家々間で徐々に普及していった。しかし外に対して積極的に贈答品或いは販売品として出す事例は少ない。

移入された当時、三重県下で一般的な「とろろ汁」作りに使う材料は、長くて太い多年草の「やまのいも(山芋)」とか「ながいも(長芋)」或は「じねんじょ(自然薯)」と呼ばれる芋が主流になっていた。横輪町にもたらされた握りこぶし大程度の小型の芋「横輪芋」は、「とろろ汁」として、昭和の時代から、この地域の家庭食用として使い始めたとうかがえる。横輪地区内の各家庭用食材のこの芋は、多くの場合、これを持ち込んだ時の食べ方の「とろろ汁専用の芋」としてだけで当地内で留まった。

大型の自然薯は販売用と割り切っていた感がある。理由として、自然薯は育てるのに単年度だが山地の自然生えは4~5年かかり、土質を選び、大きな畑地が必要となる。

他方、「横輪芋」は、自宅内の小さな畑で育て易く、小型芋ゆえ保管もしやすく、皮付きのまま残して切って植えれば幾つでも単年度で芽が出る育てやすさがあった。日々使うには、小型のため一回毎にその残りを出すこともなく、その都度使いきりに出来る利点が横輪芋がこの地の人々に好まれてきた特徴の一つである。

更に、美味しさ、とろみ加減は、一般の長芋より粘りが強く自然薯と比して劣ることはない特徴を移入時から持っていたことが聞き取りにより確認できた。畑地の少ない横輪地区の家としてこれほど適した作物は無いため当地内で普及し、現在まで生産が続けられてきた。

副材としては、日々の朝食に作るとろろ汁に「みそ汁」の汁がなじみある味覚ベースに使われた。すなわち当地の味に適した伸ばし汁である。こうしたことからこの地の山間の村内で、いずれの家の畑でも毎年作られるようになった。そし

て互いに自分の家の自慢のとろろ芋は日々お世話になっているお礼として、自家の芋を贈りあって今日まで受け継がれ、その結果他地区へ積極的にこの芋を贈答品として出された事例は少ない。

②「横輪芋」の販売事例とその評価

・個人販売

昭和 16 (1941) 年生まれの女性が、聞き取りの中で地区外での習字の手習い塾の先生にお礼も兼ねてこの芋を贈った時と関連して売買を行なった事例が聞かれた。先生にこの芋をお礼として渡したとき、同じ手習いをしていた人が、粘りが強く、美味しいと聞いた「横輪芋」を分けて欲しいとの希望が出て持参した。幾らだったか覚えていないが、販売したその芋はさらにその人から他の希望者に小分けし、幾らか計算して渡していたとの体験事例である。

また、この芋(横輪芋)を使った料理を宿泊者用料理に使って商売としている事例も出た。そこは横輪地区の入り口近くで、宿屋兼居酒屋兼小物販売をする一軒の旅館の話である。

・料理の提供(旅館)

町内唯一の宿泊施設で、屋号は「中村屋」である。この宿は、自家の畑で育てた野菜物を主流にして工夫して調理し、客に提供していた。泊まることのできる部屋は、1 階に 2 部屋、2 階に 2 部屋、荒れてはいたが離れのようなところ 2 部屋があった。泊り客は、山師(猟師)や市内からこの横輪や南島町につながる現サニ一道路への拡充整備の道路土木工事で道を直す人、魚介類やさまざまな行商人、富山の薬売りも宿泊に利用していた。経営者は女主人で、話者はここに昭和 22・23 (1947・48) 年頃に手伝いに入っていた。中村屋は、主人が亡くなるまで続いた。それは昭和 50 (1975) 年頃という。今は、この跡地は雑草に覆われているが、当時の看板(狭い方に縦書きで“中村屋”、広い方の横面に県内の酒銘柄の“鉾杉”と縦書き、その下に横書きで“お泊り”とある)が残されている。

横輪地区で買い物が出来る所及び電話のあるところは、農協(“協同組合”のこと)とこの中村屋の 2 軒だけだった。横輪芋も様々な料理献立に工夫出来る主人であったろうが、調理への工夫をこの話者は見ていないものの客から、とろろ汁の事だろうが、子の芋(横輪芋)について「山芋と違って、コクがあって粘り気が強い」との評価があったと、聞いている。

・青果としての販売

中村屋の主人は、横輪芋も含み野菜一式ほぼ自家菜園で夏物も冬のものも育てて自家業務に利用していた。

中村屋について他の話者によれば、醤油や酒や野菜、お菓子も含め他いろいろ売っていた。その中に横輪芋も置かれていた。そして夜になると、横輪のほかその奥の矢持(やもち)地区や他からも寄り合って(集まって)、酒を飲んだり当て(つまみ)だけでなくラーメンを食べている。また、昭和 60 (1960) 年頃、この集落で物を買うには、現消防署小屋の有った所に建っていた“一字郷協同組合”で米や黒砂糖や酒を買う他には“中村屋”しか無かった。

◇ 地理的参考事項

旧中村屋の位置は、南勢町に抜ける現サニー道路から分岐し、横輪町に入った入口近くであり、これより西から東に向かって横輪川沿いに公民館・地域物産販売所の風輪・居住の家々と畑地が続き、少し離れて現横輪芋栽培畑（試験農場）と倉庫（横輪芋選別・保管）と続き、その上（かみ）に矢持町下村（しもむら）・みどり保育所（旧矢持小学校・中学矢持分校地）その上流に矢持町菖蒲・同町上村（うえむら）と各小集団集落があり、大八車が通れるこの道の上流は龍ヶ峠を経て内宮に至った…小学校 5 年生の徒歩で 4 時間で内宮。

3) 横輪芋の目覚め

横輪芋の現物販売は、聞き書き雑談の中で、この地区の会社勤めの方が時として行っていたことが話題に上がった。横輪地区の人の多くは、“山本製缶”に勤めていた（横輪から伊勢市駅に三重交通バスが運行でこれを利用）。昭和 4（1929）年頃、この会社の同僚に、粘りが強く、美味しいと聞いた「横輪いも」が欲しい希望から「ちょっと分けて」と横輪芋を頼まれることがあり、現金授受が成されていた。昭和 25（1940）年頃、大淀（おいず）や豊浜（とよはま）から“あまのり”をいただくと横輪芋をあげた。これは当地の人々によるその昔から最近まで続く物々交換方式で、販売的要素の高い取引で、それは平成に入っても続けられた。

このように、昭和から平成にかけて、独特の粘りと味を気に入った人たちからの引き合いがあるなど、知る人ぞ知る産品として横輪町の旅館や住民、その関係者間で取引されていたことが確認できた。

平成の時代が進むと、流通の変化やスーパーの個性化と関連し、他が扱っていない新食材を求めてバイヤーたちの熾烈な奔走の時代に入った。個性的高級商品志向時代、一方で、極少数家族構成や単身住まい増加時代に併せた美味しい商品探し合戦が年々過熱化した。その中で、全国というより東京という大都市に地方自治体推薦の特化商品を自治体が売り込み（広報事業）を急速に普及させた。今回の聞き取り者たる大川が開設時から 10 年間委員を務めた平成 15（2003）年設立の“三重ブランド認定事業”がある。これが成果を上げると、横輪町の隣接南伊勢町が平成 19（2007）年に“南伊勢ブランド認定事業”を始めた（こちらも開設時から 10 年間大川は委員）。お国自慢商品を地方自治体が保証して大都市を中心に全国に向かって売り込む作戦である。税の地方分配を兼ね、“ふるさと納税”事業も拍車をかけるが、流通企業のバイヤー達は県や市町村推奨の元来限定的自慢商品の積極的探索合戦を始めた。横輪地区隣接の南伊勢ブランドの一品の“内瀬（ないぜ）みかん”は東京千疋屋に並んだ。この事例のように各バイヤーは、知られていないが、上質で美味しくて現代に適した価値ある商品探し熱の絶頂期に入って、横輪芋もイオンから平成 24（2012）年頃に偶然の出会いから最初の注文が入った。それはサニー道路の完成と、伊勢市内や伊勢自動車道で南伊勢町に向かうその途中の分岐で入ったすぐの横輪に通じる道で、地域物産販売所“風輪”にイオンのバイヤーが偶然訪れて見い出したのである。

バイヤーから見れば、握り拳大で少人数の核家族の中でロスがなくさまざまに適合させた料理法で食べられる上質な素材…品質は自然薯に劣らない素材性がある。横輪芋のイオンでの販売商品化が突如決まるべくして決まった。横輪地区の人々がこの芋の販売に自信を得た一瞬でもある。

それまで商品化を積極的に取り組まなかったのは、大家族制時代の延長上の価値観による商品イメージで地域の人たちが捉えていた所以を予想する。即ち、その昔から普及していた自然薯は長くて大型で多人数のとろろ汁用の芋、横輪にもたらされたこの芋は、それに比して、あまりにも小型ということから貧相という考えが働いていた可能性がある。しかしバイヤーの注文で価値観の一変を当地にもたらせた。それは、5分間調理時代で、摺る、蒸す、煮る、炊き込む、揚げる素材であり、幅広い工夫が簡単に出来る特徴と、単身族増加も含む極少家族ゆえの横輪芋の最大の利点とバイヤーは捉えたのだろう。

横輪地区は、芋を生産する地の物語性も豊富である。風土特性や伝承や歴史、生産する人々の人柄でさえ商品の価値に加算される時代でそれを満たしている。諄いが、単身生活者やごく少数の家族形態でのロスの無い質の高級化商品の価値、当然価格価値設定のしやすさ、贅沢感に満たされる今日的消費者趣向を満たすと判断されたのだろう。

◇ 関連事項…専門調理師 の追加調査

一般社団法人三重県日本調理技能士会会長を長年され、元鳥羽ビューホテル調理長の松浦貞勝氏（1950年生まれ74歳）に令和6年12月24日に連絡を取った。伊勢市及び志摩市の専門調理師のこの会は、地域物産利用と同地方の郷土料理の研究を30年以上前から行っている支部「三料会」の会員が横輪芋を使っていなかったかを聞くためである。残念ながら訪問した観光客用料理にはどこも使っていなかった。だが、当人が横輪芋を当地に見に出かけたとき、知人からこの芋をもらって、自宅で使っていた。すりおろすとその異常な粘り気の強さから海苔で巻いて竜田揚げにして食べたとのことであった。また、横輪芋は他の山芋と異なり、すりおろした色の状態は酸化せずに真っ白さを保っており、料理を提供する上で、大きな特徴の一つとも判断をされた。

なお、ホテルや旅館は、業者から素材を求めるため、自然薯は使ったが横輪芋は流通していなかったとのこと。

“横輪地区の冬の食生活” …日々の生活背景

*話者の年齢から、昭和25（1950）年から同30年頃の話

*横輪地区の冬期間とは、12月から2月を指す。

朝のみそ汁づくりには、けずり粉か煮干しで出しをとり、自家製の味噌に白菜か大根か切干、時には揚げ（あぶら揚げ）か豆腐を一種類ほど入れる。そこに、沢庵の2年物や梅干し等漬物。味噌は共同の作業場で作る。大豆を持ち寄り、麹菌は購入したものを使う。室（むろ）は二つあったが共同で、普通は筵（むしろ）5段とし…10段ほどまで設置出来た。暗がりの部屋で樽は4斗樽を使いここで寝かせた。「溜まり（“溜り醤油”のこと）」取は、味噌仕込み中の樽の真中に竹

の簾を入れてここから汲み取った。毎朝の食事は、みそ汁そこに漬物とときにはとろろが付く。人参や牛蒡や椎茸、生姜の混ざった「さいみそ」も出ている。

沢庵漬けも自家製である。大根を「のの字」に曲がるほどに15～20日ほど天日で干したものを、4斗樽に70本ほど漬け込む。漬け込みは、樽の底に干した大根の葉の部分の部分を切って（これを「ひば」という）敷く。その上に干した大根を隙間なく並べ、合わせごとをした糠を振る。糠には柿の皮の干したものの、同様にした茄子の葉、そこに唐辛子を混ぜられている。糠を振った後、塩も振る。幾段も大根を入れ糠と塩を振り、最上段にヒバを置き、落し蓋、さらに厚めの木の蓋を載せ、その上に大根と同じ重さの石を載せ、ほぼ4か月目から食べられるようになる。

昼は、志摩地方の安乗浦・相可浦・五ヶ所浦から行商がフゴに入れて担いできた魚介類や海藻類と「かえごと（替え如）」で交換した魚。魚は、ウルメの素干しや、アジやサイラ（サンマの呼称）、イワシ、メジカ等である。干し魚は、「あまがな」と言って、クドの上に置くものがあるがそこに載せ、腐らないよう乾燥させながら保存して食べた。魚は伊勢市内の河崎町の魚屋である“さいさん”や“かわのや”からも、自転車に5段ほど箱を積んで持ってきて…盆や正月にはそこで購入したのものを使った。

野菜類は、夏物・冬物共に一般的なものは各家の畑で作り、お互いに隣の家にも贈りあって日々の食材に利用した。

夕食には、時としてとろろ、煮しめ（大根・人参・牛蒡・椎茸、これにイカ・葱、酒、味噌を入れて作ったもの）。猟師も7人程居たことから、鹿や猪の臓物を味噌で料理した。山鳥や雉も捕ってきたが、これも旨かった。

食事と食事の間に取る中間食の小昼（こびる）を、横輪では午前中のものを「こびり」と表現し、午後のは「おやつ」と区別した表現となっている。あられ、蒸かしたサツマイモ、切干しや芋の切りはし、白干し、時には芋を粉にしてメリケン粉で練って一口大に切ったもの（当地では「いしごなしに切ったもの」と言う）。

横輪芋の危機…関連事項聞き書き

平成24（2012）年11月に会式（えしき）を兼ねて地元販売所の“風輪”でイベントをし、次への展開として同年5回（4・5・6・7・9月）勉強会を開催、翌平成25年11月13日に横輪町活性化委員会・伊勢市・三重県・イオンリテール4者で設立総会をし、伊勢の横輪いも推進協議会を設立した。しかし、平成26年に、突然、気候変動の影響か、横輪芋が病気にかかり、生産量は極端に陥った。それは平成27年と30年も同様に減った。伊勢の横輪いも推進協議会を立ち上げ、対イオンに納入することになったが、この3年は量を要求されても出荷は厳しかった。

芋類がかかる「炭疽病」と呼ばれる感染症である。農業試験所の専門研究員の指導を受け、芋の病気対策に明け暮れた。この危機により、専門家の指導の下で病菌及び害虫対策や、芋を強化するため温熱室で温めたり、復活と安全な長期保存方法…畑の肥料研究でのアルカリ性の土壌改良もした。芋の復活以降は地質

検査を続け、今年も行った。危機状態の最後は、最後に残った芋は皮の部分が付着するように小型に切り、これを植えて何とか再生し、今日に継続できたとのことであった。そして生産量が安定する中で、次の段階として、今後この横輪芋を守るべき大きな手段として、令和 5（2023）年 10 月に三重県内の農作物としては初となる GI 認定の手続きに入った。

「考 察」

① 話者全員から「横輪芋」は昭和の時代から生産され食されていたと発言があった。すりおろすと強い粘りと、こぶし大の大きさはその当時からの特徴であった。

② 食し方として、みそ汁の具、とろろ状にしてみそ汁でのばす「とろろ汁」として食されていたことが証言として得られた。また、食されたのも昭和の時代までさかのぼることができた。

③ 横輪町町内の個人、旅館などの規模ではあるものの、「横輪芋」の販売事例が報告された。

④ 横輪芋の料理を食した人や購入者からも、強い粘りがある芋として評価されていたとの証言を得た。