

さいたま市が発祥の地

# さつまいもの女王



# べに あか 紅赤

## を知ってる？

120年前、さいたま市で発見され日本全国に広まった農作物があるのをご存じですか？ その名も「紅赤」。周りは真っ赤な紅色、中は黄色、味は甘く「さつまいもの女王」と呼ばれているさつまいもです。

しかし、全国的に見ると、最近は栽培する農家が減っているとか…。

とはいえ、ホクホクの食感と甘さは、大学いもや天ぷら、きんとんなどに最適。

さいたま市では、紅赤をもう一度見直そうという動きが広がっています。



# さいたま発祥の紅赤を 大切に広めていきたい

10月～11月頃に収穫期を迎える紅赤。紅赤研究会に所属する農家の松沢英夫さんの畑で、収穫の様子を見せてもらいました。





松沢花園 松沢英夫さん  
清子さん

紅赤を全国に広めた吉岡三喜蔵の孫。18歳で植木生産に従事し始め、その後夫婦二人三脚で約40年間植木屋一筋。60歳になったのを機に植木屋を辞め、野菜の生産に切り替えた。さつまいもをはじめ、ヨーロッパ野菜なども生産している。

又ウモ

イモ掘り

してきたよ



## 祖父・三喜蔵さんが広めた 紅赤への特別な思い

今から120年前、当時木崎村と呼ばれた現在の北浦和付近で、兼業農家の主婦だった山田いちさんが、さつまいもを栽培していた自分の畑で、ひとさわ美しい色の甘いさつまいもを発見しました。そして、それをいちさんの甥に当たる吉岡三喜蔵さんが「紅赤」と名付け、全国に苗を広めていったそうです。

さいたま市発祥のさつまいも「紅赤」には、そんなストーリーがあります。実は、今回取材をさせてもらった松沢英夫さんの母方の祖父が、紅赤を全国に広めた吉岡三喜蔵さんなのです。とはいえ、松沢さんご自身はさつまいも農家としてやってきたわけではありません。長年ご夫婦で植木生産に従事してきましたが、「歳をとってきたので植木をやめることにして、5年ほど前から、さつまいもやヨーロッパ野菜などを生産するようになりました」とのこと。

しかし、松沢さんの母親は、自分の父が広めた紅赤を、毎年毎年自分の畑で大事に栽培してきたため、それを見て育った松沢さんも、紅赤への思い入れは深いと言います。

「最近品種改良が進み、シルクスイートや紅はるかなど、甘くてねっとりとした食感のさつまいもがたくさん出てきて人気も高いです。うちでも、いくつかの品種を栽培していますが、私にとってやっぱり紅赤は特別だよね」

紅赤は、最近の他の品種に比べて、良い形になりにくいなど、栽培の難しさもあり、作る農家は年々減っているそう。それでも「これからも紅赤は毎年作っていくよ。私なんて植木屋から切り替えて5年前に野菜を始めたばかり。試行錯誤を繰り返して行きます」とのこと。

明治の時代に、美味しいさつまいもを全国の人に食べてもらいたいと奔走した、祖父・三喜蔵さんの思いを引き継いで、紅赤を広めて行きたいと語ってくれました。



## 収穫日和の秋晴れの空の下 大きな紅赤がとれました

11月上旬の快晴のこの日。松沢さんの畑で、紅赤の収穫が行われるとのことで、朝から向かいました。大宮駅から車で15分ほどの場所にある松沢さんの畑。遠くにはさいたま新都心のビル群が見え、市街地と農地が近い、さいたま市ならではの風景が広がっています。

さつまいもの畑では、収穫前に畑に生い茂ったつるを刈り、すぐにさつまいもを掘り出せるようにしておくそうです。この日も、つるはすでに刈り取られ、さつまいもが埋まっているところは土が盛り上がっていました。

「さつまいもは乾燥には強いけど雨には弱い。雨が多いと生育が悪かったり味が落ちた

りするんです。でも、今年は雨は多かったです。おいしいものができました」(松沢さん)

掘り出された紅赤は真っ赤な紅色で、形も大きさも立派なもの。

「紅赤は、大きいもののほうが美味しいと思いますね。食べる時には、大学いもやてんぶらにするのが最高。きんとも、色がきれいだからおすすめです」(清子さん)

掘り出されたたくさんの紅赤を、1つ1つじっくりと見て、でき具合を確認する松沢さん。収穫された紅赤は、お菓子屋さんにお菓子の材料として納品するほか、市内の農産物直売所で販売されるそうです。



豊作の年には、収穫前の時期になると土が盛り上がってくるので、掘る前から良いものができたことがわかるのだとか。根の下のほうよりも、地表に近いところのできるさつまいものほうが美味しいのだそう

2人並んで手際よくさつまいもを掘り出していく。いつも一緒に農作業をしているという松沢さんご夫妻。息の合った様子が伺える



(左)土の中から大きな紅赤が次々と収穫された。紅赤は、収穫された直後が一番美しい色をしているのだとか。(右)「紅赤は大学いもにすると美味しいよ」と教えてくれた清子さん。取材当日も、作って持ってきてくれた



# 発見から今年で120年 紅赤の歴史を紐解く

畳屋を営む兼業農家の主婦だった山田いちさんが、自分の畑で偶然発見した美しい紅色のさつまいも。美味しい芋を作ることに研究熱心だったいちさんは、その美しい色の芋を翌年まで取っておき、それを種芋にして増やしていったのだとか。

さらに、いちさんの甥で種苗農家を営んでいた吉岡三喜蔵さんが、紅赤と命名し、苗を作って売ったことで全国に広まりました。戦後になって、一時紅赤を作る農家が減り、幻のさつまいもとなってしまいましたが、平成になってから再び紅赤を見直す動きが活発に。現在では、さいたま市や三芳町、川越市などの農家で作られています。



山田いちさんの肖像画。富民賞を受賞したのは、いちさんが68歳の時。紅赤発見から33年経っていたそう

## 紅赤歴史年表

1898年(明治31年)	木崎村(現・さいたま市浦和区)の山田いちが畑で栽培していたさつまいもの中から、紅色で甘く美味しいさつまいも7株を偶然発見
1899年(明治32年)	前年に採れた紅色の芋を種芋にして栽培を始める
1900年(明治33年)	紅色のさつまいもを初めて市場に出荷
1901年(明治34年)	いちの甥で種苗農家に育った吉岡三喜蔵が、いちから分けてもらった種芋で栽培を始める
1904年(明治37年)	三喜蔵が「紅赤」と命名、苗を全国に売り出す
大正～昭和時代	埼玉県のさつまいもの作付面積のうち9割が紅赤に
1922年(大正11年)	山田いちが木崎村農会から表彰される
1931年(昭和6年)	山田いちが「富民賞」を受賞
1932年(昭和7年)	吉岡三喜蔵が北足立郡農会から表彰される
第二次世界大戦中	収穫量が少なく、作りにくい紅赤は激減
1984年(昭和59年)	「ヘニアズマ」が品種登録される。その後、紅赤の栽培は減少、幻のさつまいもと言われるようになる
1998年(平成10年)	紅赤発見100周年を記念し、いちの菩提寺である北浦和の廓信寺の入り口に紅赤発見の案内板が建てられる
2009年(平成21年)	さいたま市紅赤研究会発足

さいたま市紅赤研究会会長に聞く

## 栽培に携わって60年 紅赤のこれからは？



「今年は雨が多くて、紅赤は難しかったね。台風で収穫時期も遅れてしまって。去年はいいのができたんだけどね」

そう語るのは、さいたま市紅赤研究会で会長を務める小沢一三さん。近年の、伝統野菜を見直そうという動きから、2009年に発足した「さいたま市紅赤研究会」。生産者が所属し、紅赤の栽培の研究、普及PR活動を行っています。

小沢さんは、13代続く農家に生まれ、「高校を卒業した18歳からずっといもを作り続けて来たんだよ」とのこと。なんと御年80歳（ぜんぜん見えません）、今も元気に畑仕事を行っています。

「紅赤は、昭和30年代がいちばん作付面積が多くて、栽培されるさつまいものほとんどが紅赤だった」と振り返ります。

紅赤は、最近増えているねっとりした食感のさつまいもとは違い、昔ながらのホクホクした食感が特徴。「まだまだ収量は少ないけど、地元で発見されて全国に広まった紅赤を、もっとさいたま市の人に味わってもらいたい」と話します。

そのため、さいたま市と紅赤研究会が協力し、市内の和菓子店や洋菓子店で、紅赤を使ったお菓子等を商品化してもらうなど、もっと気軽に市民が紅赤を楽しめるような商品開発も行っています。また、市内の小中学校や保育園の給食にも紅赤が使われるようになっていのだそうです。

「さつまいもは、健康と美容にいいので、ぜひ女性や子どもたちにたくさん食べてもらいたいね」と語ってくれました。



かずみ

小沢一三さん

さいたま市紅赤研究会会長。明るいお人柄と軽快なトークが印象的。写真撮影の際は紅赤を持ってポーズを決めてくれました。「さつまいもは健康と美容にいいからね。女性が食べれば美人になれますよ(笑)」とのこと。



# 紅赤ができるまで

種いもから苗を作り、それを畑に植え付けて育てるさつまいも。  
紅赤はどのように栽培されるのか、順を追って解説します。

## 3月 苗作り



- さつまいもは、種芋から苗を作り、それを畑に植えるのが基本ですが、最近では多くの農家でウイルスフリーと呼ばれる無菌状態で作られた苗が使われます。
- 3月に苗が届くと、ハウスの中にマルチと呼ばれる被覆シートを張って植えます。マルチを張ると土の温度が上がってどんどん成長するため、つるが伸びたら切って増やしていきます。

## 5月 畑に植え付け



- 5月のゴールデンウィーク明けくらいから5月下旬にかけて畑への定植を行います。伸びたつるを切り、マルチを張った畑に挿していきます。
- 定植をした後、1週間くらいで根付きますが、水分が少ないとなかなか根付かず、枯れてしまうことも。雨が少ない場合は十分に水をやる必要があります。

## 6月頃 根が成長する



- 定植から1カ月は、根の伸びが優先され、つるはあまり伸びません。また、紅赤は、肥料をやりすぎるとつるだけ伸びる「つるぼけ」を起こしやすくなります。

## 8月 消毒とつる返し

- 夏は虫がつきやすいので消毒を行うことと、つる返しが大事な仕事。さつまいものつるは、地面に触れているところから根が出てきてしまいます。余分な根が出るといもが成長しないため、つるを持ち上げてひっくり返し、余分な根が成長しないようにします。雨が多いと特に根が出やすく、夏の間に2回くらい行います。

### 花が咲くことも

さつまいもはヒルガオ科なので、朝顔に似た薄いピンクの花が咲くことがあります。しかし、花が咲くのは熱帯や亜熱帯の地域が多く、日本では沖縄以外ではあまり開花しません。

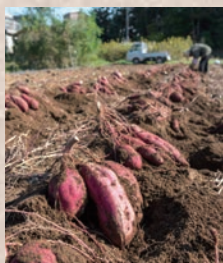


## 9月 もうすぐ収穫



- 夏から収穫時期までは晴れの日が多く乾燥していたほうが、でんぷんが蓄積されて美味しいになります。葉が赤くなるのも紅赤の特徴です。
- 他のさつまいもは定植から4カ月くらいが収穫の目安とされていますが、紅赤は他のさつまいもに比べて成長が遅く、定植から5カ月ほどと言われています。

## 10月下旬～ 収穫



- 収穫前には、生い茂ったつるを刈り、マルチを外しておきます。専用の機械を使って、株ごと掘り起こしてから収穫していきます。

## 貯蔵

- 収穫した紅赤は、しばらく乾燥させてから貯蔵しておきます。紅赤に限らず、さつまいもは2～3週間貯蔵したほうが甘みが増して美味しいと言われています。
- 貯蔵する適温は13度～15度。10度以下では低温障害を受けるので冷蔵庫に入れるのはNG。  
※ご家庭では新聞紙に包み、通気性の良い袋などに入れて保存します。



# ほかにもある!

## いろいろなさつまいも

明治から昭和の時代にかけて一世を風靡した紅赤。他品種では、その後品種改良が進み、様々な美味しいさつまいもができました。最近では、焼きいもなどにするには、ねっとりした食感の芋が受けているのだとか。人気のさつまいもをご紹介します。

### ホクホク系

#### 鳴門金時



徳島県鳴門市の特産品。温暖で雨が少ない気候で、海のミネラルをたっぷり含んだ砂地で栽培されていて、栗のようなホクホクの食感と甘さが人気の秘密。お菓子の材料などにも多く使われている。

### ネットリ系

#### 安納芋



種子島の特産品。終戦直後にスマトラ島から伝わり種子島で作り続けられていたさつまいもを、1989年に個体選抜を行いブランド化。水分が多く、クリームのような食感と高い糖度で人気が高い。

#### ベニアズマ



茨城県や千葉県で多く栽培され、関東ではスーパーなどでよく見かけるおなじみの品種。紫がかった皮の色と細長い形が特徴。ホクホクした中にネットリ感もある、バランスの取れた食感が人気。

#### べにはるか



主に鹿児島県で栽培されている、2010年にできた新しい品種。形の良いものができやすいため、作付面積が増えている。焼くと糖度が高く、その美味しさは安納芋に匹敵するほどと言われている。

#### 幻のさつまいも「太白いも」

幻のさつまいもと言われる、現在秩父地方で栽培されている。粘質で甘みが強く色が白のが特徴で、お菓子などの原料として使われている。



#### コガネセシガン



焼酎の原料として鹿児島で多く作られている。皮の色がじゃがいものような黄金色、中身は白のが特徴的。適度に甘さもあり、食感も良いため、最近では、食用としても出回るようになった。

# 紅赤

## をお菓子で楽しむ

さいたま市内の和菓子店、洋菓子店で、紅赤を使ったお菓子が販売されています。その中から2つのお店をご紹介します。紅赤ならではの、素朴な美味しさを、まずはお菓子で味わってみませんか？

### 足立屋「紅赤プリン」



明治37年創業のこちらのお店。5代目の店主・川窪進太郎さんが作ったのが「紅赤プリン」です。なめらかな口あたりのプリンの中には、蒸して蜜づけにしたという紅赤が入っています。



さいたま市  
浦和区仲町3-13-12  
048-822-2978

### 松月堂「浦和が一番」



紅赤のあんが入った「浦和が一番」。バターとバニラフレーバーが加わり、紅赤の素朴な味が洋風にアレンジされています。人気商品「招きうさぎ」の紅赤あん入りは、イベントなどの限定で販売されます。



調神社にちなみ、20年ほど前から販売しているうさぎの形のおまんじゅう「招きうさぎ」。限定品の紅赤以外に、普段は小豆、くり、梅、袖子の4種類がある



さいたま市  
浦和区本太2-8-16  
048-882-5100



# 女子栄養大学とコラボ!

## 直売所で紅赤試食イベント



平成29年11月に、浦和区の「木崎ぐるめ米ランド」で行われた紅赤の試食イベント。紅赤を使ったレシピも提案されました。



収穫された紅赤は、その多くが加工品の原材料となるほか、さいたま市内の農産物直売所で購入することができます。平成29年の紅赤の収穫時期に、浦和区にあるJAさいたまの直売所「木崎ぐるめ米ランド(P56)」では、紅赤の試食イベントが行われました。

このイベントは、埼玉県坂戸市にある女子栄養大学の食料・地域経済学研究室の平口嘉典先生の指導のもと、学生達が紅赤を美味しく食べるレシピを開発。美味しい食べ方を知ってもらうことを通して、紅赤をもっと身近に感じてもらうために行われました。

「さつまいもは、蒸かしたり、大学いもにしたり、またはお菓子にしたりと、おやつとして食べるのが多く、食べ方がマンネリ化しがちです。そこで今回は、おかずとして食べられるレシピ『紅赤の肉巻き』を開発しました」

そう語ってくれたのは、この試食イベントを中心となって企画した、4年生の野本瑠美さん。紅赤は油との相性がいいため、豚バラ肉と合うと考えて、このレシピを作ったそうです。しょうゆにみりんや砂糖を加えた甘辛い味は、ごはんとの相性も良さそう。子どもからお年寄りまで、幅広く好まれる味です。



直売所のオープンと同時に始まった試食イベント。朝から来店した多くのお客様が足を止めて、試食をし、話を聞いていました



豚バラ肉から出た油が、紅赤にしみてしっとりとした食感に。ごはんのおかずとしてはサブ的な立ち位置のさつまいもですが、これなら主菜になります



## 「紅赤の肉巻き」の作り方

### 作り方

- ① 紅赤は皮ごと5cm×1cm四方の棒状に切り、水につけアクをとる。耐熱皿にペーパータオルを敷いてその上に紅赤を並べ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で約3分40秒ほど、竹串がすっと通るまで加熱する。ラップを外して粗熱を取る。
- ② 豚肉は8cmの長さに切る。小麦粉を豚肉に適量ふって、手前に紅赤を1切れずつ置いて、くるくると巻く。
- ③ フライパンに油を熱し、②の巻き終わりを下にして並べ、そのまま動かさずに2分焼く。
- ④ 豚肉から脂が出てきたら、少しずつ転がしながら焼き付ける(3～4分)。
- ⑤ しょうゆ、みりん、酒、砂糖を混ぜてたれを作っておく。全体に焼き色がついたら、余分な油を拭き取り、たれを加える。転がしながら、汁気がなくなるまで煮詰める。
- ⑥ 盛り付けたらごまをふる。

### 材料(2人分)

紅赤	中1/2本(180g)
豚バラ薄切り肉	12枚(200g)
黒いりごま	大さじ1
しょうゆ	大さじ1強
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	大さじ1

### 保育園の給食で紅赤が使われました！



平成29年12月に、市内64の保育園で紅赤を使った給食が提供されました。メニューは食物アレルギーにも配慮した「米粉のさつ芋蒸しパン(紅赤使用)」など。食育の一環として、紅赤生産者の畑を見学したり、紅赤ヌウの塗り絵を塗ったり、先生から紅赤の歴史についても教わったりと、地域の食文化を知るきっかけにもなりました。



## 食事のメインディッシュからおやつまで

# 紅赤を美味しく食べる レシピ4選

さつまいもの食べ方と言えば焼きいもや甘煮くらい？ …なんて思っていないですか？

実は、食事からおやつまで、美味しく食べられる料理はいろいろあります。

紅赤を使ったおすすめレシピ4選をご紹介します。

### 満足感の高いメインディッシュ

## 紅赤とねぎとチキンのドリア

滑らかなホワイトソースの中に、角切りの紅赤と香り豊かなねぎが入った和風なドリア。

鶏肉も入り満足感高い一皿。



#### 材料(2人分)

##### ●ソース

牛乳	200cc
薄力粉	大さじ2
バター	20g
塩・こしょう	
紅赤	1/2本
ねぎ	1本
鶏もも肉	1/2枚
塩・こしょう	少々

##### ●バターライス

米	1合
バター	5g
顆粒コンソメ	ひとつまみ
ピザ用チーズ	適量
パセリみじん切り	少々

#### 作り方

- 1 バターライスを作る。米をとぎ、炊飯器に入れて硬めに水加減する。バターと顆粒コンソメを入れて炊飯する
- 2 ホワイトソースを作る。鍋にバターを入れて火にかけて溶かし、薄力粉を加えて弱火で粉っぽさがなくなるまで炒める
- 3 2に牛乳を加えて中火でたえず鍋底からかき混ぜる。とろみがついてきたらさらに火を弱めて少し煮て、滑らかなホワイトソースに仕上げる。塩・こしょうする
- 4 具を準備する。紅赤は洗って、皮ごと1cm角に切り10分ほど水にさらす。ねぎはななめにざく切り、鶏もも肉は食べやすい大きさに切る
- 5 フライパンにバター（分量外）を熱し
- 4を炒め、鶏肉に火が通ったら、塩・こしょうする
- 6 5を3のホワイトソースの鍋の中へ入れて合わせる
- 7 グラタン皿に1のバターライスを入れ、6をかける。ピザ用チーズをのせて、200℃のオーブンで10分焼く
- 8 色よく焦げ目が付いたらオーブンから取り出し、パセリを振る

朝ごはんにもぴったり

## 紅赤のジンジャー味噌ポタージュ

味噌と紅赤の相性がよく、しょうがの効果で体もぼかぼかに温まります。  
豆乳でさらりと仕上げた優しい甘み特徴。



### 材料(4人分)

紅赤……………	1本	味噌……………	大さじ1
玉ねぎ……………	1/2個	バター……………	10g
しょうが……………	1片	顆粒コンソメ……………	小さじ1
豆乳……………	400cc	水……………	200cc

### 作り方

- ① 紅赤は洗ってから皮をむき、1cm角に切る。玉ねぎは薄切りに、しょうがはすりおろす(絞り汁を使う)
- ② 鍋にバターを溶かし、玉ねぎがしんなりするまで炒める。紅赤、水、顆粒コンソメ、しょうがの絞り汁を加え、柔らかくなるまで煮て、火を止める
- ③ ②が冷めたらミキサーに入れ、なめらかになるまで混ぜる
- ④ ③を鍋に戻し、豆乳、味噌を加えて弱火にかけて混ぜる

子どもにも人気の定番料理

## 紅赤の大学いも

さつまいも料理の定番・大学いもは、簡単にできる手作りおやつ。  
油と相性がいい紅赤は、大学いもにぴったりなんです。



### 材料(2~3人分)

紅赤……………	250~300gほど	みりん……………	大さじ1
		はちみつ……………	大さじ1
砂糖……………	大さじ3	サラダ油……………	
水……………	大さじ2	ごま……………	
しょうゆ……………	少々		

### 作り方

- ① 紅赤を洗い、皮ごと食べやすい大きさの乱切りにし、5分ほど水にさらす。ざるに上げて水気をよく切り、キッチンペーパーでふく
- ② 揚げ油を160℃に熱したら、紅赤を入れ、火が通るまでじっくりと揚げる
- ③ 竹串を刺して、すっと通るくらいになったら取り出して油を切る
- ④ 鍋に砂糖、水、しょうゆ、みりん、はちみつを入れて弱火にかけ、とろみがつくまで煮溶かす
- ⑤ ④に③の紅赤を入れて絡める
- ⑥ 器に盛り付けたら、ごまをふる



おもてなしにも喜ばれそう

## 紅赤のどら焼き

やさしい甘さで子どものおやつにも安心して食べさせられる和風スイーツ。あんにも生地にも紅赤が入っています。



### 材料(2人分)

紅赤……………	150g	小麦粉……………	30g
オレンジジュース(100%のもの)		ベーキングパウダー……………	小さじ1
……………	100cc程度	はちみつ(生地用)……………	大さじ1
はちみつ(あん用)……………	大さじ1	砂糖……………	大さじ1
卵……………	1個	みりん……………	大さじ1

### 作り方

- 1 卵は室温に戻す。紅赤は洗って皮をむき、さいの目に切り5分ほど水にさらす
- 2 水を切った紅赤を耐熱ボウルに入れ、ひたひたにオレンジジュースを注ぎ、ラップをして柔らかくなるまで電子レンジ(500w)で5分～6分加熱する。加熱した後、ボウルに残ったオレンジジュースは別皿にとっておく
- 3 2の紅赤をつぶし、生地用に50gをわけておく。あんにする分にはちみつを加え、別皿にとっておいたオレンジジュースで硬さを調整する
- 4 生地を作る。卵をボールに割り入れ砂糖・はちみつを加え砂糖が溶けて白くなるまで泡立てる
- 5 4に、みりん、生地用に分けておいた紅赤を加えよく混ぜる
- 6 5にベーキングパウダーと小麦粉をふるい入れダマができないよう混ぜ、30分冷蔵庫で寝かせる
- 7 熱したフライパンに生地を食べやすい大きさに分けて流し入れ(2枚1組になるように)、両面焼き、焼きあがった皮は乾燥しないようにラップで包んで冷ます。冷めたら紅赤あんをはさむ

## 2018年は「紅赤発見120周年」

さいたま  
べにあか  
120年



2018年は、さいたま市で紅赤が発見されてから120周年の記念の年です。さいたま市では、120周年を記念したイベントを随時、行っていく予定です。今年は、「さいたま紅赤120年」の合言葉を、市内の色々な場所で目にすることができるかも？