

サツマイモの貯蔵技術と食文化
ー佐渡市琴浦集落の農業史・生活史の視座からー

成澤 徳子

サツマイモの貯蔵技術と食文化

—佐渡市琴浦集落の農業史・生活史の視座から—

成澤 徳子 *

【要旨】本稿では、サツマイモの貯蔵技術と食文化について、新潟県佐渡小木半島を研究対象として、先行研究を概観し現地調査で得た情報をまとめた。サツマイモを貯蔵する岩室が特定の地域に集中している要因を検討した結果、海底火山の台地からなる小木半島、特に琴浦集落では、かつて農業用水の確保が困難でコメの栽培が難しい状況にあったため、サツマイモの栽培が盛んにおこなわれてきた。その結果、住民は水中火砕岩を利用して天然の貯蔵庫である岩室を創造し、収穫した大量のサツマイモを室に貯蔵してきた。そのサツマイモと農閑期を利用してつくるいももちは、生産量は減少したものの、重要な郷土食として島内外の人びとをつなぐという新たな役割を果たしていることも示唆された。琴浦の人びとは、この地域特有の地形に基づく新しい道具や方法を考案し、生活環境の不利な条件を克服して生業を切り開き、独自の食文化を育んできたといえる。

* 会津大学短期大学部産業情報学科准教授

1 はじめに

中南米原産のサツマイモは、痩せた土地でも生育が可能な「救荒作物」として、わが国でも江戸時代の飢饉や戦中戦後の食糧難の時代からひろく栽培されてきた。また高齢化の進む現代の社会では、食物繊維やポリフェノールが豊富なサツマイモは、健康食品としても改めて注目されている。

サツマイモは秋に収穫されるが、寒さと乾燥に弱いため貯蔵適温は 13~15℃、湿度は 80~90%とされている。また、収穫したばかりのサツマイモは数ヶ月間寝かせるとデンプンが糖に変わり甘みが増す。従来は農家個人によって地下穴式の貯蔵庫（「芋穴」「芋壺」「芋風呂」「芋蔵」等と呼ばれる）に貯蔵する方法が一般的であったが、この伝統的な貯蔵方法は全国的に衰退し、限られた地域の一部の農家にのみ現存している希少な技術である。

筆者は 2016 年に、傾斜地農業で知られる徳島県の西部山間地において、同地域に少ないながら現存する芋穴について調査した。その結果、芋穴はそれを保有する農家における通常時の種芋や食糧確保のほか、いわば「地域の芋穴」として被災時の食糧確保や在来品種の保全、及び在来品種に関連する食文化の保全といった現代的役割を担っていることを明らかにした（成澤・宮田 2017）。一方、新潟県佐渡島の南端に位置する小木半島でも、地下穴式ではなく岩山をくり貫いたユニークな室がサツマイモの貯蔵庫として活用されている。そこで本稿では、小木半島の琴浦集落を事例に、室を用いたサツマイモの貯蔵とそのイモの生産加工について、地域の農業史や生活史との関係から検討したい。

2 サツマイモの伝播と特性

サツマイモは、ヒルガオ科サツマイモ属に属する多年生植物（学名：*Ipomoea batatas*）であり、アメリカ大陸起源の作物のひとつとして知られる。サツマイモが作物として成立したのは紀元前 8 千年から 1 万年前で、その栽培化は 5 千年ほど前といわれている。サツマイモは、メキシコからペルーに至る中南米を起源として世界各地に伝播していった。

起源地からどのような経緯で伝播したかについては、以下 3 つの可能性が考えられている。それは、①コロンブス以前に中南米からポリネシアを中継して東南アジアやハワイ諸島、ニュージーランドと太平洋一帯に広がっていった経路（「クラマ・ルート」）、②15 世紀のコロンブスによる新大陸発見以降、スペインの探検家らが入手してヨーロッパに広め、後にヨーロッパからアフリカ、インドへ伝え、東南アジアへ入り中国に達した経路（「バタータス・ルート」）、③16 世紀にスペイン人がメキシコからハワイやグアムを通過してフィリピンへ伝えた経路（「カモテ・ルート」）である（いも類振興会編 2010: 44-45; 山川 2017: 180-201）。

サツマイモの日本への伝来について、定説では、16 世紀後半にフィリピンのルソン島から中国の福建省へ伝わったサツマイモが 17 世紀初頭に琉球へ持ち込まれ、南西諸島の島伝いに北上を重ね、やがて鹿児島島の薩摩半島に伝播し、1870 年代には岩手県まで到達した。各地に伝来した時期や人物については諸説あるが、珍品で甘味があって美味しく、五穀の代替にもなり収量も多いサツマイモは、単に救荒作物としてだけでなく、農業を新興し貧困な畑作農民を救済する新作物としても各地へ導入された（坂井 1999: 36-58）。

江戸時代の物流は陸上よりも船による海上ルートが主であったため、港のあるところには食料として積んできたサツマイモが土地の人に渡り、種イモとして利用されたものも多かったと考えられている（坂井 1999: 56）。島嶼沿岸はコメの生産が少なくアワやキビに頼っていたため、サツマイモが早くから普及し、山肌の海にせまった段々畑では、夏にイモ、冬にムギといった作付け体系が長く続いた。

宮本（1962）も、能登半島から男鹿半島までの日本海沿岸でサツマイモが作られているのは主に海岸

地方で、内陸に及んでいるところは極めて少ないことを指摘している。このサツマイモは、日本海の諸港と大阪の間を往来した北前船によってもたらされたものであるという。日本海沿岸諸平野のコメを大阪や江戸へ運んだ北前船が、下り荷として積んだ主要なものは塩と酒であった。ともに高価なもので、同一金額にしてコメより量が一層少なくなる。そこで、突風で帆船が横倒しになるのを防ぐため、砂や小石を俵に詰めたものを船底に積んで重心を下げるようにしていた。瀬戸内海地方でサツマイモが多く生産されるようになると、それが砂や小石の代わりに船底へ積まれるようになった。サツマイモは甘味があり、調理に手間もかからないため、港町の町人たちに珍重された（宮本 1962: 153-155）。

熱帯原産のサツマイモは、日本のような温帯では、その栽培もさることながら貯蔵方法が特に難しい。サツマイモの貯蔵条件は、温度が 10～14 度、湿度が 85～90 パーセントで、加えてイモは呼吸をしているため、わずかな空気の流れがあればよい。この条件を経験と勘から作り出すのは容易ではなく、昔の人は苦勞をしたという。

江戸時代の蘭学者・儒学者で、サツマイモの普及を図り「甘藷先生」として著名な青木昆陽(1698-1769)は、サツマイモが救荒作物として極めて優れた性質をもっていることを安永 2 (1733) 年に漢文の『蕃藷考』にまとめて第 8 代将軍徳川吉宗に提出した。当時、凶作による社会不安に苦慮していた吉宗は、昆陽を薩摩芋御用掛に任命してサツマイモの栽培を命じ、江戸周辺の農村はもとより伊豆七島や佐渡島などの離島への普及も図られた。坂井 (1999: 226) によれば、『蕃藷考』には、収穫した種イモは日に干して西風の当たらない東南の日当たりのよい場所に藁ツトで囲って置くとよいとか、北国では土穴蔵に貯えるのがよいなどといった貯蔵方法が記されており、おそらくこれが現代でも残っている床下の室穴を用いる貯蔵や横穴貯蔵、畑で丸壺と称する穴または深溝を掘った貯蔵法の始まりであるとされる。サツマイモの貯蔵には、現在、種芋用と食用販売用の貯蔵があり、貯蔵方法として土中貯蔵、地下穴貯蔵、キュアリング貯蔵、室内貯蔵がある。

3 特徴的な地形と水利用

3.1 佐渡島

佐渡島は新潟県の西部に位置し、面積が 855 平方キロメートルと沖縄本島に次ぎ日本で 2 番目に大きな島である。遺跡の出土品から、佐渡には 1 万年前から人が居住していたことが明らかとなっている。農業の中心は稲作で、海辺でも漁業専門の家は少なく、半農半漁の家が多い。弥生時代から始まったとされる稲作は、佐渡の隆起によってできた台地（段丘）や低地（国中平野）を中心に発達し、平地に水を引いて水田に変える開田事業は昭和の時代まで続いた。

新田開発は、佐渡金山が 1601 年に開山されてから約 400 年間にわたっておこなわれた金鉱山の開発と関係がある。昔から金が採れる島として知られていた佐渡は、江戸時代に入ると初代将軍徳川家康が幕府直轄地（天領）として本格的に金銀山開発を進め、採掘された金や銀が江戸幕府の財政を支えた。空前のゴールドラッシュが起こった佐渡では、人口が急増し食糧需要が増えたため、新田開発が推し進められた。国中平野周辺部の扇状地や段丘では、鎌倉時代から室町時代の地頭によって湧水を中心として新田開発が進められていたが、江戸時代になると堰と江（用水路）が作られ、より広大な範囲を水田へと変えて大きな収益を上げることができた。また、鉱山で使用する炭や木材などの生産資材確保のため、山間部の森林も御林（官有林）とされ、奉行所による厳しい管理がおこなわれた。

段丘上の新田開発は、土地によって時期や方法に違いがみられた（佐渡ジオパーク推進協議会編: 36-37）。佐渡島の北部に位置する外海府海岸の段丘では、江戸時代に金銀山の土木技術を応用して河川の上流から等高線沿いに江を切り、段丘面に水を引いてきた。大佐渡山地の南西への軸線方向の端にある

二見半島の段丘では、水田に適した平地はあったものの大きな河川がなく、小さな沢や溜め池の水を利用しながら大半は畑として活用し、金銀山へは野菜を供給していた。しかし、コメの重要性は高く、大正から昭和にかけて溜め池や貯水池を建設し、広大な段丘を水田に変えた。

3.2 小木半島

佐渡島の最南端に位置する小木半島には、約 1,400~1,300 万年前の海底に噴出した火成岩類（小木玄武岩層）、硬質頁岩（鶴子層）及び段丘堆積物が分布する。最高地点の鶴ヶ峰（約 193m）周辺が最高位の段丘（第 1 段丘）にあたり、以下、第 2~第 5 段丘（更新世段丘）、完新世段丘、及び享和 2（1802）年の小木沖大地震の時に最大約 2m 隆起した隆起波食台からなる（奈良文化財研究所編 2023: 5）。

小木の城山台から沢崎の神子岩まで連なる約 16km の海岸線は、玄武岩からなる黒褐色の岩肌と常緑樹林が織りなす景観が美しく、昭和 9（1934）年に「天然記念物及び名勝佐渡小木海岸」として国の指定を受けている。佐渡小木海岸の東端に位置する小木港は、佐渡市小木町の中心部にあり、両津と並ぶ佐渡の玄関口として発展した。小木町は、佐渡で産出された金銀の積出港として整備され、北前船の寄港地として栄えた港町で、円弧状の入り江に平行した通りに沿って切妻造平入の町家が建ち並び、令和 6（2024）年に重要伝統的建造物群保存地区に選定された。

小木半島は、二見半島と同様に、標高が低く河川も少ないことから、水の確保が困難な土地であった。加えて、同地域は廻船業で栄えていたため、稲作は発展してこなかった。しかし明治時代以降、全国的に鉄道網が整備され、大型汽船会社が登場し、大型和船の造船も禁止されるなど、時代の変革に伴って北前船稼業が衰退し、船乗りや船大工らは北海道へ出稼ぎに出た。次代への模索は大正から昭和にかけての開田事業であった（新潟県佐渡郡小木町 1981: 75）。地域の人びとは何とか米作りをしたいと願い、水田開発とそれに伴う水源の確保に迫られた。そこで採用されたのが、横井戸（断層の割れ目などから湧き出る地下水を求めて横に掘った井戸）の掘削である。

小木半島は、前述のとおり海底火山の噴出物でできており、それは海底火山の噴出物米俵を積み重ねたような形態を示す枕状溶岩と、海中に噴出した溶岩が破裂し飛び散った岩片と火山灰が海底に堆積してできた水中火砕岩である。いずれも急冷された溶岩でできており、節理や空隙が多く、水持ちの悪い土地である。しかし、空隙には水が溜まるため、雨が降ると岩石のなかに多くの水を保持することができる。したがって、この岩石に大きな亀裂が生じるとそこから水が流れ出すことから、小木半島には多くの湧水がみられる。このような仕組みが解明され、横穴を掘って大きな亀裂と繋げば水が確保できるという考えから、横井戸の工事がおこなわれた。その結果、従来畑だった土地へ水が供給され、水田が飛躍的に開発された。大正期から昭和期にかけて計 7 本の横井戸が掘削され、今なお使用されている（佐渡ジオパーク推進協議会編 2022: 37）。

こうして、佐渡島のなかで、段丘などの平らな土地は基本的には水田へと開墾されてきたが、どうしても水を引けない場所では、コメ以外の作物が主に栽培されてきた。例えば、両津吉井地区は茶、羽茂地区は柿の生産で知られ、現在ではそれぞれ「佐渡番茶」、「おけさ柿」として佐渡の特産品となっている。

3.3 琴浦集落

両津港から市バスを乗り継いで 2 時間程で小木港に到着する。小木港から宿根木方向へ更に 4 キロメートルほど進むと、観光名所となっている宿根木集落のひとつ手前にあるのが琴浦集落である。土地の総面積は 0.73 平方キロメートルで、海岸の狭い谷合いに家屋が密接して立ち並んでいる。漁港の目前

にある、ひとつの長屋然とした小さな集落で、現在は計 35 世帯、110 人が暮らす（国勢調査 2020）。人びとは現在でも、互いに屋号を呼称としている。集落に古くから伝わる、盆に精霊迎えと精霊送りをおこなう「琴浦精霊船行事」は、佐渡市の無形民俗文化財に指定されている。

この集落は、かつては鱈（スケトウダラ、当地の方言で「スケト」）の延縄漁業が中心の漁村であった。江戸時代のはじめ、相川を中心に金銀山が栄えるようになると、四十物に対する需要が急増した。そこで干鱈をつくるために、岩見あたりから新しい延縄漁法が取り入れられて、漁業が時代の脚光を浴びるようになった。その頃に、対岸の越後から移住してきた人びとが中核となって村が誕生し、大きくなったとみられている（小木町史編纂委員会編 1973: 344）。

宅地周辺の台地が住民の耕作地となっており、水田と畑地、山林が続いている。各農家は現在、稲作を営んでいるが、水田が開発されたのは集落が長年掘り進めた横井戸に水が出た昭和 28（1953）年以降のことであり、終戦時に集落で水田をもっている者はわずか 9 戸、水田の大きさは計 2 町歩に過ぎず、農家は総てコメの配給を受けて畑や漁業収入の大部分をこれに充てていた（新潟県農地部農地課保科主事 1957: 90）。

小木半島の横穴は大正 5（1916）年に第一号を記録している。琴浦集落の住民も、水田をもちたい、コメを作りたいという先祖伝来の願いをかなえるため、昭和 11（1936）年から土工組合をつくり、横井戸掘り職人に請負わせて 2 本の横穴を掘り、間もなく組合自らこれを掘るようになって、作業は戦争初期まで続いた。当時の横穴は、1 本が約 260 間（468 メートル）、もう 1 本は約 100 間（180 メートル）であった。戦後、食糧事情の苦しさから、横穴のひとつを再び掘り続けた。集塊岩のため発破がかけられず、手掘り道具で延々と掘り進めたが、水は一滴も出なかった（新潟県農地部農地課保科主事 1957: 90）。

琴浦の人びとが苦勞して掘り進めた横穴が水脈に当たった時、作業開始から 17 年もの月日が経過していた。掘削の経緯は、琴浦集落（2003）に詳しい。その記録によれば、昭和 27（1952）年、横井戸の掘削に精を出す集落の人びとの情熱に共感した酒川哲保氏（宿根木小学校長、当時）の依頼を受けて、新潟大学の杉山隆二氏（地質学教室教授、当時）一行が小木半島全域の地質調査を実施した。その結果、山系が半島の中央を貫いており、それと並行して水脈が東北から東西に走っていることが判り、260 間掘られている横穴を更に 60 間掘り進めれば水脈に突き当たることが判明した。その調査報告を受けて集落も活気づき、5 人 1 組になって 1 日 8 時間労働を申し合わせて 60 間ほど掘り進めても水は出なかった。そのため、昭和 28（1953）年 3 月 25 日に集落の総会を開き、横井戸工事を中止して溜め池工事に切り替えるか否かを議論していたときに、ついに念願の水を得たのである。

横井戸と溜め池ができれば 15 町歩ほどの開田が可能となる。そこで集落では、これを機に全ての家が平等に水田にアクセスでき、コメを食べることができるよう、開墾予定の水田は個人所有ではなく共有田とし、共同耕作をおこなうことを決めた。水田に開墾する土地を一か所に集中するため、横井戸から出水した同年暮れから農地の「交換分合」が始まり、全国でも稀な共同耕作組織が開始された。

自家労力中心の個人経営に習慣づけられてきた農村では、一般的に、共同経営の実行に困難が伴うことが予想されるが、琴浦集落では、①稲作をやりたい、そのための用水が欲しい、②用水工事は共同の力によらなければならない、③水は個人が独占すべきものではない、④稲作の経験がない農家が多いので共同耕作の方が安全である、⑤共同耕作施設の共同利用によって生産費が低減される、といった住民間の共通の考えが、協力体制を整える下地となった（新潟県農地部農地課保科主事 1957: 95）。筆者が琴浦集落でフィールドワークをおこなった際にも、「この部落は昔から何でも共同でやってきたんだよ」という地元の方々の発言が多くみられた。

琴浦集落の人びとは、畑に行くことを「山へ行く」と表現し、集落の宅地を挟んで宿根木側の高台を「宿根木山」、反対に小木町側の高台を「小木山」と呼ぶ。交換分合の結果、横井戸の水源により近い「小木山」に水田が開かれたため、各家が野菜を栽培する畑は「宿根木山」に集中してみられる。

4 琴浦でのサツマイモの生産と加工保存

琴浦集落で生産されるサツマイモやダイコンは、「土目がよいためか、出来がよい」とこの地域のなかで昔から評判で、他の集落の住民はよく琴浦へサツマイモの苗を譲り受けに来ていたそうである。琴浦集落の土地のなかでも、場所によって土目が全然違うという。『宿根木山』の土は硬くて荒い、『小木山』の土は軽くてよい、そのなかでも琴浦側の土はよい」などと評されるように、サツマイモの栽培適地に関して農家の間では経験に基づく環境認識や土地の選択がおこなわれている。

琴浦集落の住民の方の話によれば、上述の稲作開始のほか、農家の間でカボチャ、キャベツ、ナス、ピーマンなどの野菜の種子を生産し京都の種苗会社に卸すビジネスが開始されたことも、集落のサツマイモ生産量が減少した要因であるとされる。

まだサツマイモが多く生産されていた時代に、秋に収穫したイモの貯蔵庫として利用されたのが、集落を囲う岩山をくり貫いてつくられた室（むろ）である（図1）。岩が海底火山の噴火物である水中火砕岩であるため、亀裂が少なく、人びとは比較的容易に削ることができたのである。室は、琴浦集落では「いもぐろ（芋ぐろ）」や「いもあな（芋穴）」と呼ばれるのが一般的である。前者の呼称の由来は不明であるが、「室」と「蔵」が混ざってできた言葉と推察される。宿根木などの近隣集落でも同様の室を所有している家はあるが、集落の全戸がこうした室を所有しているのは小木半島でも琴浦集落のみである。

現在ではみられないが、かつてこの集落には、家屋内の囲炉裏の間などの床下にも地下穴をもつ家もあった。床下の貯蔵穴には、囲炉裏で使う薪や食器などの日用品、ジャガイモなどが収納されていた。床下にサツマイモが貯蔵されなかった理由としては、各家におけるサツマイモの生産量の多さが挙げられる。

屋外の岩室は、サツマイモ以外に自家製の味噌や漬物などの貯蔵にも利用されていた。あるいは、親が子どもを叱った際に、その子をしばらく室に入れて反省を促すといった用いられ方もした。通常、イエを継ぐ者が室も受け継ぐが、湿気が多かったり雨水が漏れるようになると、あるいは家族の室が足りない際には、集落内の別の場所に新たな室を掘ることもあった。現在でも室を使用しているのは、郷土の保存食いももち（図2）をつくるためにサツマイモを大量に生産している家のみである。それ以外の家の室のなかは空か、もしくは普段あまり使用しない生活用具の保管庫となっている。

例年、サツマイモを収穫するのは10月中旬である。収穫当日に半日間日光に当ててイモの表面を乾かし、さらに納屋で1週間から10日間ほど乾かしてから室へ貯蔵する。かつては室の床にコメのもみぬかを敷き詰め、壁の下側面も藁で覆い、その上にサツマイモを直に並べて置いていた。現在は室の床にはもみぬかではなくフェルト生地の手厚の布を敷き、サツマイモは収穫袋に入れた状態で貯蔵している。貯蔵後も、サツマイモの腐敗をなるべく防ぐために、室を適切に管理する必要がある。例えば、室のなかには温度計が備えられており、天候次第で室の扉上部にある通風穴あるいは扉自体の開け閉めを適宜おこない、室内の温湿度などの貯蔵環境を調整する。降雪のある寒い日には、サツマイモを入れている袋の上に毛布を被せる。収穫したばかりのサツマイモは、デンプン成分が多く甘みはさほどないが、室で数ヶ月寝かせるとデンプンが糖に変わり、甘みを増す。琴浦の人びとは、そうして保管したサツマイモを必要な分量だけ室から都度取り出し、いももちをつくってきた。

いももちには混ぜもちの一種で、サツマイモを蒸して潰し（電動の餅つき機を使用するが、機械がない

時代は杵と臼でつき) 切りもちにして乾燥させたものである。そのまま食べるか、焼いて食べる。材料はサツマイモ、小麦粉 (もしくは米粉)、砂糖、塩である。材料の配分や秘伝のつくり方は家によって様ざまであるが、家同士で教え合ったり情報交換したりすることはない。

いももちは、サツマイモの収穫を終え、カキもぎやダイコン漬けなどの作業がひと段落する冬の農閑期に、女性たちの手でつくられる。現在ではスーパーや直売所、土産屋などでも市販のいももちを購入できるが、昔からいももちを生産してきたのは小木半島のなかでも琴浦集落のみである。いももちづくりは、かつて集落の女性のあいだで一般的であったが、現在でもつくっている女性がいる家は 4~5 軒ほどしかない。いももちの材料には、「べにはるか」や「ベニアズマ」などの品種のサツマイモが用いられているが、他にも健康によいと評判の紫イモを使ってみたり、自分の畑で新たに栽培をはじめた品種のイモを混ぜてみたりと、材料となるイモの品種選択やもちづくりの作業工程は固定的ではなく、作り手の試行錯誤や創意工夫がみられる。

かつて、間食 (おやつ) がいももちしかなかった時代に、子どもは母親が手作りしたいももちを学校に持って行って空腹を堪える学友に分け与えたり、大人もいももちを懐に入れて畑仕事に出かけたりした。現在、集落の女性たちは、自家消費用ではなく、譲ってほしいと依頼してくる人びとのためにいももちを生産している。依頼者は集落外の人びとで、その大半は小木の町の住民である。いももちは、島外で暮らす子どもや親戚への贈り物としての需要が多いが、なかには結婚などを機に島外へ移住した当該地域の出身者が、郷土の味の懐かしさから求めることもある。いももちは、島の内外の人をつなぐ大切な郷土の味として今日も存在し続けている。



図1 琴浦集落の岩壁にはこうした室がいくつもみられる (2024年9月30日 筆者撮影)



図2 納屋のなかで乾燥中のいももち (2025年1月8日 筆者撮影)

5 おわりに

本稿では、サツマイモの貯蔵技術と食文化について、新潟県佐渡小木半島を研究対象として、先行研究を概観するとともに、現地調査で得た情報をまとめた。そして、サツマイモを貯蔵する岩室が佐渡島のなかで特定の地域・集落に集中してみられる要因について検討した。その結果、海底火山の台地からなる小木半島では、昭和初期に住民が共同で横井戸の掘削事業をおこなうまで農業用水が得にくかったこと、そのためコメの代わりにサツマイモの栽培が盛んにおこなわれてきたこと、その大量のイモを貯蔵するために人びとは水中火砕岩を利用して天然の貯蔵庫を創造したこと、生産したサツマイモと農閑期を利用していももちを作り、そのもちは島内外の人びとをつなぐ大切な郷土食としていまでも存続していることが明らかとなった。

琴浦集落の人びとは、この地域に特有な地形に即した道具や方法を創出して生活に不利な環境条件を克服し、新たな生業を開拓し、独自の食文化を育んできたといえる。今後も継続して調査していきたい。

参考文献

- [1] 小木町史編纂委員会編 (1973) 『佐渡 小木町史 村の歴史 上巻』新潟県佐渡郡小木町
- [2] 琴浦集落 (2003) 『横井戸の水が出た!』琴浦開田 50 周年記念誌
- [3] いも類振興会編 (2010) 『サツマイモ事典—起源・伝播・作物特性・品種・栽培・利用・文化』いも類振興会
- [4] 坂井健吉 (1999) 『ものと人間の文化史 90 さつまいも』法政大学出版社
- [5] 佐渡ジオパーク推進協議会編 (2022) 『よくわかる佐渡ジオパーク—自然とひとの暮らし』文一総合出版
- [6] 奈良文化財研究所編 (2023) 『佐渡市小木町—伝統的建造物群保存対策調査報告書』佐渡市観光振興部世界遺産推進課
- [7] 成澤徳子・宮田寛章 (2017) 「徳島県西部山間地におけるイモ類の貯蔵技術」『生態人類学会ニュー

スレター』22、36-40

- [8] 新潟県佐渡郡小木町（1981）『宿根木—伝統的建造物群保存対策調査報告』新潟県佐渡郡小木町
- [9] 新潟県農地部農地課保科主事（1957）「第3章 増反開墾による配分調整と集団化（共同耕作地の設定）—新潟県佐渡郡小木町琴浦部落」『農地等集団化事例集（交換分合換地計画）』農林省農地局、89-96
- [10] 宮本常一（1962）『甘藷の歴史』未来社
- [11] 山川理（2017）『サツマイモの世界 世界のサツマイモ—新たな食文化のはじまり』現代書館

謝辞

現地調査は、2024年9月から2025年1月にかけて2回・計5日間実施しました。調査にご協力いただきました佐渡市小木町の皆様、そして琴浦集落の皆様に心より感謝申し上げます。

