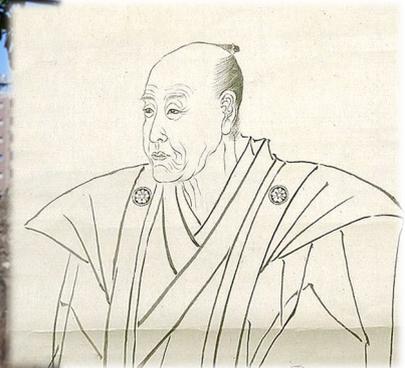


# 目黒不動さん 甘藷先生の墓

## サツマイモ普及に努めた 青木昆陽

加藤良一 2025年1月28日

青木昆陽こんようの墓が、目黒不動尊りゅうせんじ(瀧泉寺)の飛び地境内の目黒不動墓地にある。昆陽は、東京都目黒区下目黒3丁目にある大鳥神社の近くに別邸を持っていた。筆者が生まれ育ったのは下目黒2丁目、そこから歩いてすぐの場所である。



昆陽は、江戸日本橋小田原町(現東京都中央区)の魚屋・佃屋半右衛門の一人息子として生まれた。先祖は近江国の人で、蒲生氏一族という。京都で儒学を学び、幕府書物の閲覧を許されている。

享保17年(1732)に起きた享保の大飢饉は日本全土に被害をもたらした。しかし、享保期の薩摩国では既にサツマイモが伝来して普及定着しており、サツマイモの栽培は飢えから多くの人々を救っていた。



享保の大飢饉

昆陽は京都で学んでいた頃に書物によってサツマイモが救荒作物として重要であることを知った。江戸へサツマイモが伝わったのは享保19年(1734)のこととされている。

昆陽は、享保20年(1735)に『蕃薯考』<sup>ばんしょこう</sup>※を公表。元文元年(1736)には薩摩芋御用掛を拝命、身分が幕臣となった。

※ 【蕃薯考】 江戸中期の農書。1巻。青木昆陽著。享保20年(1735)刊。救荒作物としての蕃薯(サツマイモ)の栽培法・貯蔵法などを記したものの。



寛保3年(1743年)には幕府から甘薯栽培の奨励を行っている。昆陽はのちに功績を讃え“甘薯先生”と称された。また、甘薯の試作が行われた幕張では昆陽神社が建てられ、昆陽は芋神さまとして祀られている。九十九里町には「関東地方甘薯栽培発祥の地」の碑が建てられている。

青木昆陽に関するこのような話しは今になって調べてわかったことである。筆者が子どもの時分は、詳しいことなど何も知らず、ただお不動さんへ遊びに行く途中に、変わった墓があると思うばかりであった。当時はさして手入れもされていない墓だったという記憶があり、その周囲の墓も倒れたり、朽ちていたりとやや放置されていた気がする。

墓石は昆陽自ら「甘薯先生墓」と刻んだ<sup>じゅとう</sup>寿塔(生前に建てる墓・塔婆)である。目黒不動尊では、10月12日の命日には<sup>こんようえ</sup>昆陽会が執り行われ、10月28日の縁日には「甘薯まつり」が開かれる。

## サツマイモといえば芋焼酎

サツマイモは焼き芋の代表である。つぎに思い当たるのは芋焼酎ではあるまいか。芋焼酎は原料のサツマイモの香りが残る特徴的な酒質を持っている。平成中頃に突如として発生した芋焼酎ブームが来る前は「芋くさい」といって、あまり好まれなかった。筆者が学生の頃はとてもではないが、口にできなかった飲み物だった。

さて、この「芋くさい」中身は何かというと、サツマイモ由来の芳香成分であり、ワインやビールに含まれる香り成分と同じである。ワインならその元のブドウの品種を、ビールならホップの種類をそれぞれ特定できる芳香成分がわかるという。それと同様に芋焼酎でもサツマイモの品種がわかるようになってきたという。



サツマイモは中南米を起源とするヒルガオ科の植物で、世界中で広く栽培されている。サツマイモは、1492年コロンブスがアメリカ大陸からスペインへ持ち込み、ヨーロッパを経てアフリカ、インド、インドネシアへ渡り、さらに中国を経て琉球(沖縄県)へ辿り着いたといわれている。

芋焼酎の大まかな製造方法は、サツマイモを蒸すところからはじまる。つぎに米麹菌を使ってデンプンを糖に分解し、発酵させたのちアルコールを蒸留、数カ月間熟成して出来上がる。

薩摩藩(鹿児島県)に残された記録では、1698年に琉球より取り寄せ種子島に伝えたのが最初となっている。以来、サツマイモは鹿児島県、宮崎県を中心とした南九州に定着し、庶民の酒、芋焼酎として愛飲されてきた。九州では普通に酒といえば芋焼酎を指すほど好まれている。宮崎に住んでおられる筆者の合唱仲間荒川滋さんは、大の焼酎党で年間を通してこれ一本に絞っておられる。

〔関連情報〕 **目黒は坂のまち**

[https://rkato.sakura.ne.jp/essay/e107meguro\\_wa\\_sakanomachi.pdf](https://rkato.sakura.ne.jp/essay/e107meguro_wa_sakanomachi.pdf)

---

**Back**

「なんやか」TOPへ戻る

**Home**

「ホームページ」表紙へ戻る