

# 「農と食」 北の大地から

連載第 190 回

北海道産アスパラガスの歴史と今(前編)  
— 100年前に岩内で新品種を作った下田喜久三の営み —

北海道の初夏を告げる作物を代表するアスパラガスの発祥の地が後志管内岩内町にあることを知る道民はそう多くない。今からちょうど100年前、地元の肥料商だった下田喜久三さんは、大凶作をきっかけに耐冷作物の開発に取り組み、欧米から種子を取り寄せて交配し、新品種「瑞洋」を誕生させた。さらに東洋初のアスパラガス加工会社を設立し、製造した缶詰を外国に輸出する先鞭をつける……。そんな先駆者による地域おこしの実践に共鳴した地元市民科学者が昨年、「アスパラガスの父」の足跡をたどる小冊子を自費出版した。岩内町には今、アスパラガス関連のものは記念碑と郷土資料コーナーにしか残っていない。「発祥の地」の歩みと小冊子に懸けた著者の思いを紹介しよう。

# 地元の市民科学者の力で再脚光 アスパラガスの父の偉大な功績

先駆者の実践に共感を覚え  
足跡をたどる小冊子を出版へ

木田金次郎美術館がある岩内駅跡のあたりから駅前通りの坂を上ると、岩内協会病院の敷地の一角に「アスパラガス発祥の地」の記念碑が立つ。1975年に建立され、揮毫は当時の堂垣内尚弘知事。

「北海道の冷害対策作物として生ま

れたアスパラガス産業の隆盛は、大正十一年、岩内町出身の農学博士故下田喜久三が心血を注いだ研究により寒冷な風土に耐え、しかも罐詰原料としての特性をそなえた新品種瑞洋種の育成に成功したことに因る……」の書き出しで、「発祥の地」の由来が刻まれている。

「アスパラガスの父」と呼ばれる岩内町出身の農学博士、下田喜久三さん



▲「アスパラガスの父」を知ってもらおうと斉藤武一さんが出版した小冊子  
◀岩内町郷土館に展示されているアスパラガス(ホワイト)の缶詰



下田喜久三さんの没後5年にあたる1975年、試験ほ場跡地に建立された「日本のアスパラガスの発祥の地記念碑」。耕作組合の代表、岩内町や共和町、加工会社の代表らの名前も刻まれ、多くの人々がアスパラガスに関わっていたことを物語る

(1895〜1970年)は今からちょうど100年前、寒冷地でもよく育つ新品種の開発に取り組み始めた。1923(大正12)年には道の囁託としてヨーロッパの産地を視察し、翌年には町内に東洋初のアスパラガス缶詰加工企業を設立するなど、北海道農業と関連産業の発展に大きく貢献した。

昨年6月、岩内町在住の斉藤武一

先生は、わたしの師匠のような存在。アスパラガスの缶詰や肝油を海外に売り出した実践家であり、岩内の町や北海道の地域おこしのために頑張ってくれた人なのです。

冊子は先述のように昨年6月に初版、9月に改訂版を発行し、新聞や雑誌にも取り上げられた。初版の出版後には1日に10本もの注文の電話が入り、延べ20人ほどの町民が自宅を訪れ買い求めてくれたという。

斉藤さんはこれまで泊原発をテーマにした著書やブックレットなどを発行し、脱原発の紙芝居も上演する。原発本の反応はさっぱりなのに、こちらはすごい反響です」と話す。

「若いころからアスパラを育ててきたので、この歳まで生きられました」と、現金書留で注文してきた留萌管内の百歳の女性。東京の大田市場でのパイヤー経験があり、今もアスパラ研究を続ける余市町の男性……。札幌市内で暮らす下田さんの甥からは手紙が届いた。子孫のひとりからはお礼の電話もあった。

「下田先生のことを知る人が、まだギリギリにいる。これは、びっくり仰天の世界でしたね」

反響の大きさに勇気づけられた斉藤

先生(1953年、同町生まれ)は、下田さんの足跡をたどる32ページの小冊子『生れ出づる希望——アスパラガスの父』を自費出版した(本誌20年8月号参照)。泊原発の温排水の影響を調べるため、40数年間にわたり岩内港で海水温の測定を続ける市民科学者の斉藤さんは、その生き方に強く共感している。

「独学で農学博士号を取得した下田

冷害に強い新品種「瑞洋」で  
東洋初のアスパラ缶詰を製造

北海道におけるアスパラガス生産の歴史と、下田喜久三さんの足跡を大まかに振り返っておこう。

