

# 本誌記事をきっかけに資料を収集 「アスパラガスの父」の足跡を辿る

■故・下田喜久三さんの若きひ孫が先人の功績に開眼

今から100年ほど前、後志管内岩内町の肥料商だった下田喜久三さん(1895～1970年・農学博士)は、寒冷地でもよく育つアスパラガスの新品種の開発に取り組み始め、新品種「瑞洋(すいよう)」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



収集した資料を手にする岡本馨さん(左)と斎藤武一さん

詰を輸出する先鞭をつけた——。こうした歴史をもって、岩内町は「日本のアスパラガス発祥の地」を名乗ってきた。

新たな品種開発のきっかけは、1913(大正2)年に全道を襲った大冷害。耐冷作物の必要性を痛感した下田さんは、国鉄の倶知安駅脇に5ヘクタールのアスパラガス試験畑を購入し、欧米から種子を輸入して育種に乗りだす。8年後には「瑞洋」が誕生し、これが本道のアスパラガス生産の嚆矢とされる。

その後、「アスパラガスの父」下田さんは、一般農家に対する栽培普及活動や缶詰会社の設立、町内での女子教育、スケトウダラを原料にした肝油の研究と製造など北海道農業や関連事業の進展に尽力した。

旭川医大校長も務めた二男の下田品久さん(1924～2009年)は生前、『下田喜久三小伝』(私家版)を

刊行。この小伝などを読み込んだ岩内在住の市民科学者・斎藤武一さん(1953年生まれ)は一昨年、下田さんの足跡を追った小冊子『生れ出づる希望—アスパラガス誕生物語』を自費出版。筆者は出版に至る経緯やその後の反響などについて紹介した(本誌21年5月号)。

そして、「アスパラガスの父」没後52年になる今年、下田喜久三さんのひ孫で黒松内町在住の岡本馨さん(2008年、苫小牧市生れ)が、新たに先人たちの足跡をたどる取り組みを始めている。

「わたしが子どものころ、母(喜久三の孫・泰子さん)は『肥料商だった』下田商店の跡に行ったことがある』と話していました。祖父(品久さん)が亡くなった後、岩内に親族が集まり、郷土館の展示を見たこともある。アスパラは好物ですが、今まで岩内には縁がなかった」

と、岡本さんは振り返る。昨年、曾祖父のことを岩内の人に話すと、「知っているよ」との反応があり、本格的に調べることになった。最近、ネット検索で筆者のHP「滝川康治の見聞録」(takikawa-essay.com)にたどり着き、本誌を購入し、斎藤さんにも連絡をとってみた。

下田喜久三の兄・豊松の物語や石川県出身者が入植した前田村(現共和町)の神社の歴史、アスパラガスの豆本…などを収集。ネット古書店から、戦前に制作された「下田式純肝油」の写真帳も購入した。岩内港でのスケトウダラの水揚げから工場への搬入、肝油の製造方法や製品の紹介などが載った第一級の資料だ。

4月中旬、筆者とともに岡本さんと会った斎藤武一さんは、「岩内には最盛期、10か所ほどの肝油工場がありました(1954年に発生した)岩内大火で焼けてしまった。ここには今まで見たことがない写真が載っており、貴重な価値がある。これだけで10ページくらいの文章が書けますよ」と興奮気味に話した。

北海道の発展に尽力した曾祖父らの存在を身近に感じるようになった岡本さんは、「思っていた以上の功績があり、各所に分散されながらも資料や情報が多く残っていることに驚きました」。今後は、下田一族の歴史を編纂中の叔父を手伝いながら、みずから情報発信も試みるという。

(ルポライター・滝川康治)