

# 山梨県の中山間地における有用野菜としてのサトイモの栽培

大崎久美子（東京学芸大学環境教育研究センター）

The cultivation of useful vegetables and Taro (*Colocasia esculenta* Schott) on the hillside in Yamanashi prefecture

Kumiko OSAKI, FISFEE, Tokyo Gakugei University

## 1. はじめに

2008年の8月から2010年までの約3年間、山梨県の中山間地である小菅村と、上野原市の西原地区、桐原地区において、ホームガーデンと自家採種栽培の現状を調査した。

3地区の計18戸に対し、四季折々、継続した聞き取りや耕作地の実地踏査、参与観察を行った。そこでは高齢の耕作者（60歳～94歳）が、代々伝わる野菜や穀物の種を自家採種したり（延べ栽培作物数900における自家採種率42.8%）、伝統的な農法や料理を守り続けたりしており、伝統的農業智の宝庫であった。

本稿では自家採種される作物のうち、一番有用度が高いと耕作者らが考えるサトイモについて述べる。

## 2. 6種の野菜の有用度

3地区で自家採種される野菜のうち、最も一般的に作られていた6種類（コンニャク、サトイモ、ダイズ、インゲン、キュウリ、フユナ）について、耕作者の意識を調べた。

方法は、6種の野菜を用途別に大事な順に順位をつけてもらい、1位を6点、2位を5点…として点数化し、地区別にまとめグラフ化した（図1）。

用途は自家消費（嗜好）、贈答、販売の三つの場合である。全耕作者の結果を合わせると、自家消費においては、サトイモ、キュウリ、ダイズ、インゲン、フユナ、コンニャク、の順に有用であった。贈答においては、サトイモ、キュウリ、インゲン、コンニャク、ダイズ、フユナの順に有用であった。販売においては、コンニャ

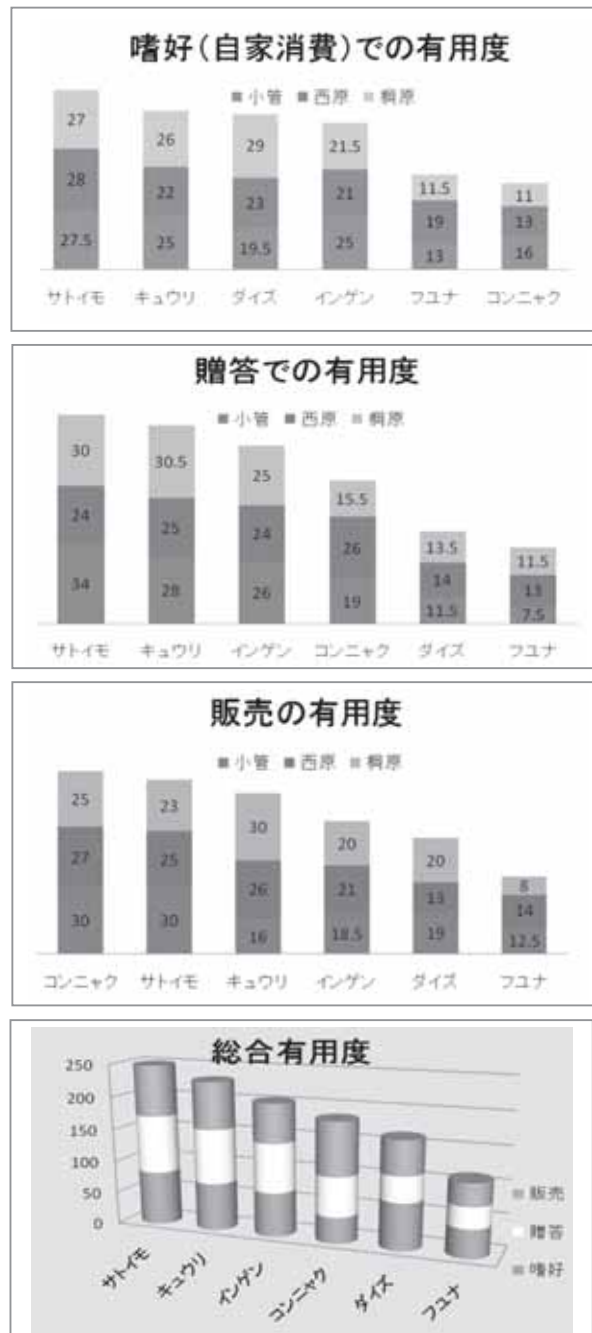


図1 自家採種される6種の野菜の有用度

ク、サトイモ、キュウリ、インゲン、ダイズ、フユナの順に有用であった。総合すると6種の野菜の有用度の高さは、サトイモ、キュウリ、インゲン、コンニャク、ダイズ、フユナの順であった。

自家消費（嗜好）でダイズの人気が高いのは、味噌用に使われるからである。味噌は主として自家用だが、親戚にもよく分けられる。

贈答におけるコンニャクの有用度が西原で1位になっているのは、コンニャク芋を贈るのではなく、食品の手作りコンニャクにしてから贈るという想定で答え、「美味しいコンニャクを贈られたら嬉しいだろう。」と調査対象者が考えたからである。

コンニャクが販売における有用度で一位になるのは、大切な現金収入源だった昔のイメージが強いのと、実際に直売所ではかなりの値段（1kg 500円以上）で売られているからだと考えられる。特に小管村では、かつてコンニャクによる利益で豪邸が建ったほどの時代（昭和30年代）があったのと、小菅の湯の直売所が3地区では比較的盛況なとので、今でも商品作物志向が強いと考えられる。

そんなコンニャクやダイズを抑え、調査地全体の聞き取りを点数化した総合で第一位の有用作物になったのは、サトイモである。

### 3. 有用な植物「サトイモ」類

サトイモは全調査対象者が栽培と自家採種を



図2 イモ洗い専用の小型水車（小管村）

行っていた。主食のようにたくさん食べてきた歴史があるため、洗い方や皮むきにも工夫がある。古い洗濯機で洗ったり、醤油樽等に十文字に組んだ木の棒を入れて回し洗いしたりすると、包丁で皮をむく必要もないほど表面がきれいになる。持ち運べるほど小型の専用の水車の中にサトイモを入れ、川の瀬に軸を渡して水の流れによって回転させ洗う人もいた。

昔は毎晩、囲炉裏で大鍋に大量に入れて味噌煮にし、翌朝もう一度煮返して、シコクビエやトウモロコシの粉を練って茹でたモチを載せて食べると味が染みておいしかったという。

### 4. サトイモの栽培理由と方法

栽培理由と方法は表1に示した。栽培理由で最も多いのは「美味しいから」11件、つまり食味である。次いで「収量が多い」5件、「収量が安定」2件、「調理しやすい」2件、「主食の様なもの」2件、となっている。食感では「粘り」を重視していると同時に、固くしまったものが好まれている。

### 5. サトイモの栽培と保存方法の事例

#### 事例1：小管村E（75歳女・農業経験53年）

「毎年採って日向の種芋の穴に埋けておく。穴は畑の一番いい所にある。どこの家でも昔からお爺さんの代からの穴を持っている。その穴だけにずっと入れる。種芋の場合は、上の青い所（茎）を少しつけて、切っておく。食用にする場合はもっと下を切る。

4月中旬頃に穴から出すと、芽は出ていない。ナガイモは小さな芽が出ているがサトイモの芽はなかなか出ない。畝間1m、株間60cmで植える。草丈50cm弱位になったら、土寄せをする。その後青芝を刈って、上に置くと乾燥しないし、肥しにもなる。

10月の十三夜頃から収穫を始め、11月初め頃まで続く。まず、カラ（茎）を刈って、鋤で起こす。その後、鎌の背の方で根を叩いてめぐす（分ける）。ひげを落とす。親芋、子芋に分ける。親芋を植えたい人は、子芋を取らないでつけたまま芋穴に入れておく。傷つけると腐るから。

表1 自家採種されているサトイモの栽培・利用方法と栽培継続の理由

	採種方法	栽培方法	栽培理由	利用方法	栽培年代	対象者数
小菅村	10月に茎を刈ってから、芋を鍬で起こす。鎌の背または手で親芋と子芋を分ける。/種芋にするものは切り口から傷むので、親子を切り分けず。/南向きの傾斜地に横穴を掘るか、畑の日当たりのいい所に穴を掘って貯蔵する。	4月中下旬に、保存しておいて芽の出た親芋1つか子芋3つ、または親子を付けたままの芋を株間60cm、畝間1mで植え付け。株間に肥料(鶏糞と有機配合)を置く。10cm位土をかける。/6月頃、草丈が40cm位になったら土寄せと追肥。乾燥よけと肥しのために刈っておいた草を被せる。	芋に粘りがあり、ほくほくして締まっていて美味しい。/昔からの常食で主食に近い。/収量が多い。	普通は子芋を食用にする。煮物(味噌・醤油味)、ズイキ(茎を干したもの)、けんちん汁。/親芋のコロケと唐揚げ。	先祖代々。/少なくとも50年以上前から。/たまに近所と交換する。	6
西原	10月中旬にスコップで株を引っくり返して一日日光に当てて乾かしておき、茎を鎌で切る。鎌の刃の裏で根を取って親芋と子小芋を分ける。/夕方、種芋を芋穴(畑に穴を掘りトタンで蓋をした)にしまう。茎は畑に鋤き込む。	4月～5月に、保存しておいて芽の出た親芋1つか子芋3つ(外に向けて広げる様に置いて)を株間35～60cm、畝間1mで植え付け。/6月～7月下旬に土寄せと追肥。乾燥よけと肥しの目的で、畝間にカヤや青芝や落ち葉を敷く。	締まっただけで煮崩れない。収量が多い。/この1種類しかなかった。/ずっとある種を残したい。	皮はむかず芋こしりて毛をこそげ取る。/煮物(味噌味・醤油味)、蒸かし芋、けんちん汁。/ズイキ、親芋は捨てる。	70年以上前から/20年前。近所や仲間、親戚と交換する。	6
桐原	10月初旬から大きい順に収穫。初めに茎を切り落とし、鍬で芋を起こす。その場で親子を離し、親芋は捨てる。/種芋は親子をつけたまま、石垣や土手際の傾斜があって日当たりのいい所を掘り、トタンで蓋をした芋穴の深くに保存。	連作を避け、毎年場所を変える。4月中旬に子芋を1つか2つずつ、株間60cm、畝間1mで植え付け。親芋を縦に切って植えてもよい。/孫芋を植えると病気が出ないという。/芽が5本も出たら、7月半ばまでに1本に減らす。	消費者が買ってくれる。秋の料理にいい。/土地に合っていて収量もあり、大きくて美味しい。	煮物(味噌・醤油味)、けんちん汁、ズイキ。親芋は捨てもしないが、あまり食べない。昔は夕食後に大鍋で煮た。	先祖代々。/10年以上前に親戚から。	6

親芋は美味しくないで食べないが、種芋にはいい。サトイモの料理はけんちん汁。材料はゴボウ、ダイコン、ニンジン、コンニャク、昆布、鶏肉、あれば雑キノコ。昔は、肉は入れなかった。今は、鶏肉を入れることもある。昔は囲炉裏の周りに鉄器という台があり、その上に塩ゆでしたサトイモをのせて焼いて食べたりした。トウモロコシの饅頭も焼いてサトイモの上のせて食べた。」

**事例2：小菅村F (67歳女・農業経験50年)**

「サトイモは先祖代々作っている品種。できた芋をよく見ると、丸っこいのと長細いのと二種類混じっている。昔から使っている保存用の穴が家のすぐ裏の畑の隅にある。

4月15日頃、芽がでてくる種芋を植える。芽

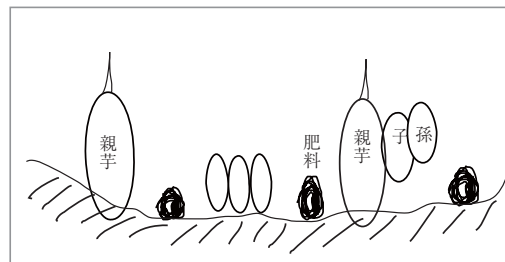


図3 小菅村Fのサトイモの植え付けの方法



図4 芽の出た在来サトイモの親子孫芋

表2 自家採種されているトウノイモの栽培・利用方法と栽培継続の理由

	採種方法	栽培方法	栽培理由	利用方法	栽培年代	対象者数
小菅村	茎を先に刈り取ってからスコップで5、6か所足で踏みこんで入れて少し浮かせて両手で掘り起こす。ズイキを10月末に採って干す。/夕霜にとても弱い。茎だけ刈るが、年内には全部掘り起こす。/親子を畑で離す。タネ用は子芋を網に入れて、土深く掘って保存する。	4月に子芋を1つずつ株間60cm、畝間1mで植え付け。元肥は牛糞。/6月に土寄せ、追肥(鶏糞、あいのう有機)。6月中旬の土寄せが大事。これによって芋の成長が良くなる。	紫の茎が欲しいから。芋の食感はやツガシラみたい。/ねっとりしているが、サトイモとは違う。上品な味。/締まっています。/大きくなる。	9月半ばに早めに収穫した茎は小管の湯や昭島のスーパーへ、レシピを添えて出したら、珍しいと売れた。茹でてから甘酢につけた酢の物。油炒め。砂糖、醤油、みりんで煮る。茎の皮をむき干して、食べる時に水で戻してちらし寿司、けんちん汁の具、胡麻和え、油炒めなど。/親芋を醤油と砂糖で煮しめる。	1960年頃から/1980年代後半から	4
西原	先に茎を刈ってから鋤で起こす。親子を畑で離す。/網に入れて、子芋または親芋を畑の暖かい所、土手等を深く掘って保存する。	4月10日～15日に4cm位の子芋を植える。サトイモ等と同じ。	粘りはあまりなく、ほくほくしている。美味しい。面白い芋だと勧められた。ズイキがヤツガシラより太くてむきやすい。扱いやすく食べやすい。芋が大きくて洗いやすく、手間がかからない。	煮物(味噌か醤油味)。茎を皮を薄くはぎとって生食か醤油味で煮つけ。味噌と醤油を入れて煮る。/イモジ(ズイキ)を干して、炒め煮、煮込みうどんの具、椎茸や人参、イカ等との煮つけ。	1980年代後半から	3
桐原	11月初旬に収穫。茎を切ってから三本鋤で起こす。親芋に子芋は4～5個付いている。/採ってすぐに家で保管。種芋用の小芋は目の粗い袋に入れ、穴を掘って埋める。	4月中旬に200g位の子芋1個を株間60cm、畝幅1.2m位で植え付け。小さければ2個。ムギの間に作る時は3月下旬に植える。株の間に肥しを置く。元肥(鶏糞、555)と。7月に土寄せ、追肥。ムギの柄や昔なら芝を刈って播く。	親芋子芋とも美味しい。ほくほくもしないし、ペトペトもしない。収量も多いし、大きいから料理方法も簡単だよと勧められた。大きくてでこぼこがないから皮がむきやすく料理がしやすい。/茎を売するため。	大きいので7～8つに切って煮物(味噌か醤油味)。/ズイキを水で戻して空煎りし、醤油味で煮たり、けんちん汁に。茎は生食もする。	1980年頃から	5

をかいたりもしない。畝幅は2尺5寸(80～90cm)、株間50cm。植えるのは子芋を三つずつ、または親芋1個と子芋1個。本当は『イモのタネは孫を植える。』というらしい。秋にカラ(茎)が出てない芋が孫にあたる。親芋からも芽は出てくる。野菜配合という肥料と鶏糞を、サクを切って置いた芋の間に置いていく。種芋の倍の深さ、10cm位土をかける。丈が30～40cmになったら土寄せ。6月下旬から7月上旬。昔は麦のサクの中にも植えた。芽の上に青芝のをせ

る。雑草を抑えるので草むしりが楽だし、肥しにもなる。

収穫はカラ(茎)を切って、鋤で起こす。親と子を手で分ける。植える芋については親子を切り分けたい方がいい。採り跡が傷むから。子芋を食べるが、東京の人は捨てる親芋も、コロケにして民宿のお客に出すと好評。」

## 6. トウノイモとヤツガシラ

また、在来品種のサトイモや石川早生等だけ

表3 自家採種されているヤツガシラの栽培・利用方法と栽培継続の理由

	採種方法	栽培方法	栽培理由	利用方法	栽培年代	対象者数
小菅村	10月に収穫。1月頃までは昔のコンニャク貯蔵庫に置いて大丈夫だが、その後は昔から各家庭にある日向の土手の芋穴に、網に入れて春先まで保存する。	4月半ば、子芋は2~3個、親芋はそのままで株間50cm、畝間1mで植え付け。元肥は馬糞や鶏糞、配合肥料を撒いて耕運機で全体に混ぜ込む。6月に土寄せ、刈った草をかぶせる。十五夜(9月22日)頃初掘りし、お月見に供える。その後10月下旬まで収穫できる。	子が多いし、親の育ちがいいと勧められた。/買ったものよりほくほくして美味しい。	茎の皮をむいて干して(ズイキ)、けんちん汁か煮つける。煮物(味噌か醤油味)。	不明、昔から/2009年に村の知人から。	3
西原	10月に霜が来る前に鍬で掘り取り、1日畑に置いて乾かす。掘った時に方向を揃えて柄を倒し、後でまとめて茎を切る。または、10月半ば過ぎにまず茎を切ってから、スコップで起こす。雪の溶ける所、石垣の傍等の日向の畑や傾斜地に穴を掘り、親子をつけたまま埋める。屋根を作って雪よけする。サトイモ以上に寒さに弱い。	4月下旬~5月に親芋を丸ごと1個切らずに、または子芋1~2個を株間50cm、畝間90cmで植え付け。堆肥は完熟なら、芋の上に直接のせる。未熟なら芋の間に置いていく。/芽が出るのが遅いから、その間に雑草が出ないように間を草かじりする。土寄せは平ぎり(薄く)。/7月に15~20cmに伸びたら土寄せを完全にす。秋に刈って干しておいた立て草か麦の柄、小枝等を敷く。	締まっていて美味しい。茎が紫で、味がいい。	皮はむかずに、ズイキを作り味噌汁や煮物に。一斗樽に芋洗い棒を入れて洗う。竹の芋こし器で皮をこそげ取る。湯こぼしせず、味噌汁で煮詰める。正月に出世を願って煮物にする(醤油味)。	先祖代々。/毎年、西原や桐原の親戚からもらう。	4
桐原	9月中旬~10月中旬収穫。茎葉を鎌で切って、スコップで起こす。/子芋を保存しておく。石垣の上に穴を掘って畑に埋めておく。	サトイモ、トウノイモより一番遅くに作る。4月中下旬、子芋の小さいのは2、3個ずつ、親芋は1個ずつ株間50cm、畝間1.2mで植え付け。芋の間に豚糞を入れる。または鶏糞、油カス、米糠を畑一面にまぜ、耕運機で混ぜる。6月中旬~7月に土寄せ、追肥は鶏糞や化成肥料を株間に置く。昔は山から芝を刈ったが、今は古い黒マルチを敷いてやれば、草も生えないし、湿度も保てる。	ズイキなど様々な利用方法がある。締まっていて固くて美味しい。サトイモ、トウノイモとは変わった食感を楽しみたい。その3つのどれかが採ればいい。タネを残しておきたい。年寄りでも欲しいと言う人もいる。	茎を生か茹でて酢の物、干してけんちん汁や、珍しいので正月の客にも煮つけて出す。ズイキは冬の保存食。	先祖代々。何百年も。近所の芋はみな混ざっている。	5

でなく、トウノイモとヤツガシラも3地区共に盛んに作られている。栽培理由と方法は、表2、表3に示した。サトイモは主に子芋を食べるが、トウノイモとヤツガシラは親芋を食べる。

トウノイモとヤツガシラは「赤ズイキ群」と言われ、どちらも葉柄が赤く干した「ズイキ」として煮物等に使える。トウノイモは「海老芋」用の品種であり、子芋を種芋にするが、サトイモとヤツガシラは親芋を植える場合もある。食



図5 トウノイモ (小菅村)

感はサトイモが「締まっていながらねっとり」と粘質、ヤツガシラは「ほくほく」と粉質、トウノイモは「その中間のような感じ」と答える耕作者が多かった。

サトイモを3品種も作るのは、違った食感を楽しみたいことと、不作の時の保険にもなるからである。『芋は陰の俵』という言い伝えがあるほどで、芋は採れたあと畑に埋めておけば収穫高は誰にもわからず、年貢として供出しなくとも済む。主食の代わりとして大切であったという意味だろう。

また、全耕作者がサトイモを譲渡したり交換し合ったりしていた。交換し合う相手は近所の人や親戚、仕事仲間等。その理由は、在来品種で売ってないから、時々タネを変えた方が美味しく収量も上がるから、等であった。

## 7. 照葉樹林文化論とサトイモ

このように、昔からたくさんのサトイモが栽培され、食べられ、有用と考えられている理由を探る手掛かりの一つは「照葉樹林文化論」である。

提唱された最初の頃の照葉樹林文化とは「東南アジアの熱帯に起源したイモ類を主作物とする根茎農耕文化が、北方の温帯地域である照葉樹林地帯に伝わり、さらに西方に起源する雑穀栽培を受け入れて形成された文化複合」(中尾

1966)であった。

中尾は「その農耕は、熱帯のタローイモ類の中からサトイモだけを受け取り、ヤムイモの中から温帯原産のナガイモだけを栽培化した。……温帯の照葉樹林地帯は自然の恵みが熱帯より少ないだけに、そこでの農耕文化は熱帯より高度の技術がなければ成立しがたい。そのゆえにこそ照葉樹林文化は、西方から伝搬してきた高級な農耕をよく吸収して、その新しい基礎の上にミレット(雑穀)・オカボなどをはじめ、ソバやマメ類を栽培化することができたのである。」と、照葉樹林文化は、熱帯に成立した根栽農耕(野性のイモ類を利用する半栽培段階)の、北方(温帯)への展開型として性格づけていた。

その後、照葉樹林文化の考え方に大きな修正と追加が行われた。1976年には、1961年に執筆された中尾の「農業起源論」のうちの、3)根栽植物栽培段階が削除された。そして照葉樹林文化の発展段階は、1)プレ農耕段階、2)雑穀栽培を主とした焼畑段階、3)稲作が卓越する段階の三段階に整理された(佐々木2007)。

また、照葉樹林文化を構成する文化要素として水晒しによるアク抜き技法、クズ、ワラビ、ヤマノイモ等半栽培植物の利用、エゴマ、シソ、マメ類等の栽培、竹細工、麴を用いる粒酒の製造、コンニャク等の特殊な食品の製造、モチ種の穀物の開発と利用、その儀礼的使用が盛ん、山の神信仰、アワの新嘗、八月十五夜のサトイモの儀礼、その他多くの信仰や習俗が指摘された。



図6 ヤツガシラの茎をむいて、干して保存食にする(上)。ヤツガシラの茎(ズイキ)の煮物(右)



図7 サトイモとコンニャクの煮物

## 8. 稲作以前の焼畑農耕とイモ栽培文化

もう一つは、「日本の焼畑農耕は稲作以前の農耕文化」であるとし、「日本の焼畑が照葉樹林型の焼畑農耕文化に属する」とする佐々木(1971)の仮説と、それを基調にして展開された坪井(1979)の主張であろう。佐々木は、日本の伝統的焼畑作物はアワ、ヒエ、ソバ、ダイズ、アズキの5種類が圧倒的に多く、これにサトイモが加わることが照葉樹林農耕文化要素と共通している、と述べている。

水田耕作農耕の伝来以前に、焼畑を基軸とする農耕とその文化が日本列島に伝来した可能性があるという指摘は、民俗学者の論点の基調にもとり入れられるようになった。民俗学者の坪井洋文は1979年に『イモと日本人』を刊行し、正月儀礼、特に「餅なし正月(イモ正月)」の風習の調査分析から、日本文化には稲作を基軸とする文化類型のほかに、それと等価値のイモ(サトイモ)に象徴される畑作を基軸とする文化類型が存在することを主張した。

これについて佐々木(2007)は、「しかし、少なくとも70年代の中頃までの時点で日本文化の基層に明瞭な形で芋栽培文化の存在は認められないことがわかってきた。だが、その研究の過程で『畑作を基軸とするもう一つの文化類型』を見出したことは坪井さんの大きな業績であった」と述べている。

ここで、本研究調査地について振り返ってみる。3地区の自然林においては広葉樹が多く、日本列島の位置としては照葉樹林帯と針葉樹林帯のちょうど境目に属している。また、小管村と西原地区では焼畑とソバ、アワ、ダイズ栽培は確かに行われていた。

また、終戦以前には、現在のサトイモより小ぶりのシメイモというエグミのある、とても締まったイモが存在した。ほぼ主食代わりに毎晩囲炉裏の上で、長時間味噌で煮られて朝食の主食となっていた。照葉樹林文化におけるママシグサ類の毒消しと似たようなエグミをとる水晒しの工程を、味噌で長時間煮ることで行っていたとも考えられないだろうか。今は、シメイモは3地区のどこにも存在していないようであ

る。現在70歳代の耕作者においても、過去に食べた記憶がないということから、かなり以前からシメイモが普通の在来サトイモにとって代わられていたと言える。

## 9. イモ正月は存在したか

次に坪井の「イモ正月」の調査に習って、本調査地においても正月や年中行事において使用される野菜の種類や料理方法について聞いたが、サトイモはほとんど主食、常食として扱われていた。

収穫祈願したり奉納のために特別に捧げられたり、重要視されたり神聖視されたりということはなかった。正月前後の祝い料理である煮しめの中にはサトイモかジャガイモが使われた。他の材料はニンジン、ゴボウ、昆布、ダイコン、油揚げ、竹輪等、全部で7品になる。祝い事には5か7の奇数の食材を使うという習わしであった。

また、けんちん汁は冬の間よく作られるが、とくに大晦日には大鍋にいっぱい作っておき、それを子鍋に入れて温めながら大晦日から正月にかけて、女の人が少しでも料理から解放されるようにしたという。けんちん汁の中身はサトイモ、ニンジン、ゴボウ、ダイコン、油揚げ、豆腐、切昆布、キノコ等で、肉は入らないのが普通だった。

そのほかに、九月の十五夜と十月の十三夜には、秋に収穫された農作物の一つとして、生のサトイモの小芋に茎と葉をつけたままの状態であ

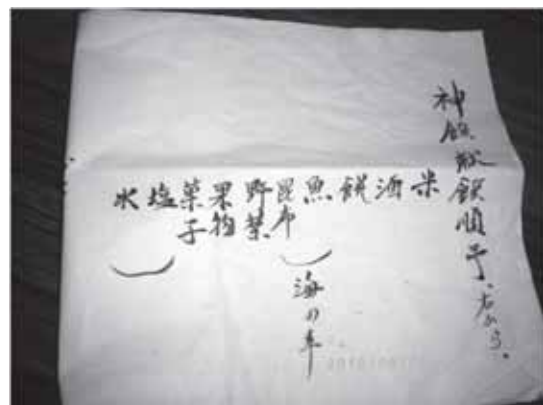


図8 西原地区の一宮神社への供物献上の順序は米、酒、餅と決められている。

飾られたり、煮物あるいは茹でて三宝や皿に入れたものが、ススキやカヤとともに玄関前や縁側に飾られたりした。

調査地では、坪井の述べるイモ正月のような、サトイモがイネ以上に優先される儀礼と言えるような事例は見つからなかった。他の野菜も、豊作を願い神に祈る祭においても正月儀礼においても、供物の順番としては後の方にあり、重要視されていない。一方、イネは、ほとんど生産されていないのに、米の餅のお飾りが正月の供物としては欠かせない重要なものであるし、元旦の夕食は白いご飯を食べる風習もある。

このように、本調査地でサトイモがよく作られるのは、イネの採れない地域で主食に近い食糧として重要であったからであり、儀礼的な意味よりも、ごく日常に結びついた作物であったからであると考えられる。しかし、照葉樹林文化を構成する文化要素としてのアク抜きや、クズ、ワラビ、ヤマノイモ等半栽培植物の利用、エゴマ、シソ、マメ類等の栽培、竹細工、麴を用いる粒酒の製造、コンニャク等の特殊な食品の製造、モチ種の穀物の開発と利用、山の神信仰、十五夜のサトイモの儀礼に類似する習俗が多くみられることから、調査地が照葉樹林文化圏に属すると言いうことができるだろう。『畑作を基軸とするもう一つの文化類型』が調査地のホームガーデンには残存している。

#### 引用文献

- 中尾佐助、1966、栽培植物と農耕の起源、岩波書店、東京、192pp.  
佐々木高明、1971、稲作以前、日本放送出版協会、東京、316pp.  
佐々木高明、2007、照葉樹林文化とは何か―東アジアの森が生み出した文明、中央公論新社、東京、322pp.  
坪井洋文、1978、イモと日本人、未来社、東京、292pp.