
にいないのではなかったろうか。

質問が15以上もあって1時間以上になり、午後5時を過ぎても誰一人席を立たなかった時は何よりも嬉しいものである。その地に宿泊したとき慰労会を開いてくれ、70歳を超え

た老農が酒を注ぎながら「もっと若いときにその話を聞きたかった」といわれたときは最も強く生甲斐を感じ、息の続くかぎりやろうと燃えるのである。

サツマイモ文化と ジャガイモ文化 の接点（前篇）

川越いも友の会理事 井上 浩

イモの町、川越に住む者の一人として、わたしは長年、サツマイモの文化史を調べてきた。たださいきんは、なぜかジャガイモのそれにも興味がでてきた。そんな話を日頃お世話になってばかりいる、いも類振興会理事長の生天目健蔵先生にしたところ、こう喜んでくださった。

「それは良かった。その方がかえってサツマイモのこともわかってくるよ。ところでどうだろう、サツマイモとジャガイモの両文化の交錯しているような所、それがもしあったらその辺の所をまとめてみてはくれまいか」と。本稿は先生のこうしたお奨めにより、日頃気になったり、考えたりしていることのいくつかをあげてみたものである。

怨念

太平洋戦争末期から終戦直後の2～3年というものは、ひどい食糧難時代だった。それでも餓死者をほとんど出さずにすんだのは、サツマイモやジャガイモ、カボチャなどの救荒作物を死にもの狂いで作ったからであろう。

ただそのサツマイモの多くは、国が澱粉用

や燃料アルコール用に開発した工業原料用のものだった。それが途中から食用に転用されたのだから、うまいはずがない。

しかもそれをくる日もくる日も食わされたのだから、たまったものではなかった。そのため多感な青少年期をこの時期を送った人の中には、サツマイモに怨念を持ち、今なお見るのもいやだという人が多い。

もっともその多くは男だ。もともと「イモ、タコ、ナンキン」で、サツマイモ好きだった女性の多くは、世の中が落ちつき、むかしのようなうまいイモが出回りだすと、再びイモファンにもどっている。

ところが不思議なのは、サツマイモには怨念を持ち続けながら、ジャガイモには寛大な男性が多いことだ。

ジャガイモだって当時はひどいものが配給されたはずなのに、そっちは気にならなかったらしい。『世紀末大東京遊覧』（B級グルメクラブ編、昭和62、文春文庫ビジュアル版）で、コロッケの章を書いている井上喜久子さんも、その辺がよくわからないと首をかしげている。

というのはそういう男たちも、イモコロ（ジャガイモコロッケ）やイモサラ（ジャガイモサラダ）、肉ジャガやカレー、シチュー、そしてフライドポテトなどのジャガイモ料理などとなるとむしろ好物で、嬉しそうにパク

ついているからだ。

ではなぜ、これだけの開きが出てしまったのだろう。一番の理由は味だった。もともと味が淡白なジャガイモは、うまい、まずいの差がサツマイモほど大きくない。

川越イモは江戸時代以来、日本一のサツマイモとされてきたが、それはなによりもホクホクで、ほど良い甘味といい香りを持っていた。

栗（九里）に近いから「八里半」とか、栗（九里）より（四里）うまいから「十三里」などとはやされてきたあの味だ。

一方、まずいイモとは、水っぽい、甘味のないイモだ。江戸時代にもそんなイモがあったらしく、こっちは「十里」とけいべつされ嫌われていた。「ゴリゴリ（五里五里）」のまずいイモというみだ。

食糧難時代の多収性のイモの多くはこれだったから、悪名が高かったのも無理もない。

遅れているサツマイモ料理

農林水産省の資料によると、わが国のさいきんの食用イモの需要は、サツマイモの50万トンに対し、ジャガイモ170万トンとなっている。

ジャガイモはサツマイモを大きく引き離し、その3倍以上も使われているわけだ。

食の洋風化が進む中で、肉料理やスナックなどに合うジャガイモが着実に伸びているのに反し、サツマイモはその波に乗り切れず低迷を続けている。しかもジャガイモの場合、メイクインは煮込み用、男爵は塩ゆでやふかしイモというように、品種別の使い分けまでが定着しつつある。

そこへいくとサツマイモ料理は数も少なく、内容的にも貧弱だ。よくサツマイモは甘い^{あま}か

ら料理にしにくいといわれる。「甘い」ということは、一つの強い味が最初から着いてしまっていることだ。

味というほどの味がないため、どのようでも味を付けられるジャガイモと違い、サツマイモの扱いにくいことは確かだ。

だが甘さが邪魔だというなら、「九州98号」（サツマヒカリ）などのように甘くないイモも、続々と開発されだしているではないか。

また鹿児島県の喜入町農産加工組合では、カロチンの特に多い「ベニハヤト」のペーストをつくり、「カリビアン・ペースト」の名で、全国に売り出し中だ。

サツマイモの世界に今まで見られなかった、こうした新しい発想や動きを見ていると、あきらめるのは早すぎる。

産地のイモ嫌い

昭和62年5月1日、日本テレビのテレビムックで「早稲田か東大か？ 大学イモ論争」をやった。そのための取材で川越にきた石川寛子ディレクターが、こう言った。

「鹿児島の人は、日本で一番サツマイモを食べないんですってね」

思いがけない話に、びっくりして情報源を尋ねると、鈴木秀夫・久保幸夫両氏の『コンピュータ・マッピング・シリーズ、日本の食生活』（1980、朝倉書店）だという。

さっそく同書を求めてみると、なるほど確かにそうだ。

同書は総理府統計局の「家計調査」から、都道府県庁所在地のサンプル世帯のデータを商品別に図化したもので、一目で全国の消費動向がわかるようになっている。なお年度は、昭和48年の第1次石油ショックの影響がわかるように、昭和38年と昭和53年が使われてい

る。

これで1世帯当り年間サツマイモ購入額を見ると、東日本が多く、九州が少ない。

昭和38年では、最高は新潟市の556円。最低は鹿児島市の283円。東京都区部は467円。

また昭和53年では、購入金額の多い1,600円以上が、青森、盛岡、仙台、秋田、福島、宇都宮、金沢、長野、静岡、徳島、の10市。最高は金沢市の1,739円。逆に1,000円以下と少ない所は、広島、高知、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、の8市。最低は高知市の558円。

なお鹿児島は800円で、高知に次いで少ない。

鹿児島県はわが国最大のサツマイモ産地なのに、この人たちはイモが好きでないらしい。よそ者には理解できないことだが事実だと、土地の人も認めている。

たとえば南日本新聞の福山満雄記者は、鹿児島県民のサツマイモ嫌いを、同紙、昭和57年11月19日号で、「現代カライモ考」としてこう書いている。

カライモは伝来以来、一貫して米麦の代替品でしかなかった。つまりそれは貧しい人の食べものであり、貧困の象徴だった。

そのため、それにいくら助けられてきても、近親憎悪的な反発が強い。しかも鹿児島の貧しさは、関東などよりずっとひどかった。それだけに、カライモに対する反発は一段と強いものがあると。

ところで前出書によると、ジャガイモの消費は西が多く、東北、北海道がとくに少ない。西が少なく、東が多いサツマイモの逆だ。

昭和38年の1世帯当り年間ジャガイモ購入額は、札幌市634円。東京都区部の1,124円、

大阪市の1,478円そして鹿児島市の1,077円からみても、その少ないことがはっきりしょう。

もっとも札幌市のジャガイモ消費額はその後急増、消費の少なかったのは過去の話になりつつある。昭和53年のそれは2,156円。東京都区部の2,877円、大阪市の3,644円、鹿児島市の2,375円には及ばないものの、差は大分縮まってきている。

それにしても、北海道といえばジャガイモだ。北海道の人は、いつもうまいジャガイモが食えてうらやましいと思っていたら、長い間、そうではなかったらしい。

とくに開拓前期の印象は悪かったらしく、梅村芳樹氏の『ジャガイモ——その人とのかわり』（昭59、古今書院）にもこうある。

ジャガイモはそれだけでは、うまくもないものだ。開拓初期の北海道入植者は、米が作れなかったので、ジャガイモと干魚だけで長い間飢えをしのいできた。

そのためであろう。北海道では、今でもジャガイモを好まない人が多いと。

それにしても主産地でのイモ嫌いは困ったことだ。幸い北海道では好転しはじめ、とくにさいきんの若い人たちは少しも気にしていないという。

ところが鹿児島県の場合、まだまだサツマイモ・コンプレックスが強そうだ。ここをとにかく克服しない限り、サツマイモ文化の真の発展は望めまい。

