

が高い、④皮が薄くむき易い、⑤貯蔵が容易である、⑥病虫害に強い等の理由があげられる。

以上のような長所を持つタマユタカであるが、近年になり永年の連作や種いもにあまりよくないいもを用いたりして来た結果、収量、品質の低下が目立って来ている。そのため茨城県農業試験場は、昭和61年より干いもの品質向上のための試験に取り組んでいる。

品質の良い干いもは、あめ色に仕上り甘味が強く、独特の風味を有するものである。

品質の低下を招いている障害の一つにクロタと呼ばれているものがある。干いもは、いもを蒸してから皮をむき、一定の厚さに切って天日で7日程乾燥させる。クロタはその乾燥過程で干いもが褐色あるいは黒色に変化してしまうもので、その著しいものは商品として適さない。

さらにもう一つの障害として、シロタと呼ばれるものがある。これは、蒸したいもを切ってみると、干いもの一部が白い粉状の斑となっているもので、クロタと同様著しく商品性が落ちる。

これらの障害の発生率は、年により異なり正確な数字はつかめないが、農家は対策に苦慮している。

様々な試験の結果（第3表）、クロタは2つの種類に分けることができた。すなわち黒色クロタはいもの中の炭水化物が十分

蓄積しておらず、つるの生育量が多すぎる時などに見られる。

褐変クロタは、いもの蒸し時間が足りなかったり、土の中でハリガネムシにいもが食われたりすると見られる。

一方シロタはいもの中に澱粉が多く蓄積すると出易くなり、傷付たいももなり易い。

以上がこれまで明らかになってきたことであるが、過去の試験成績を調べてみると、ク

甲子園大会とともに、サラリーマンの夏休みが始まる——といってもいいだろう。なにしろ暑くて仕事にならぬ時期だ。もし高校野球がなかったら、どう毎日をしのごのか。つい考えてしまうほどの国民的夏祭りである。

その甲子園へ、十何年ぶりで行ってきた。満員の阪神電車。群れをなすダブ屋。売店の焼きイカの強烈なニオイ。客たちの、自由でちゃんぼらんな服装。カチ割り水。そして、名物のライスカレーもちゃんと生きていた。

三十四年前の夏、京滋代表・平安高校チームといっしょに、甲子園球場内のタイガース宿泊所に泊まりこんだことがある。空が白んできたころ、突然がらがらという大八車の音に飛びあがった。それがライスカレー用のタマネギ、ジャガイモを調理場へ運びこむ音なのだった。いまでは業者が球場外で製造し、運び込む。大八車は姿を消した。

スタンドの暑さには、折りづめよりカレーがよく似合う。ことし

カレーは死なず

も四百円のカレーを食べた。けれどカレーとしか言いようのなかった黄色が、今はハヤシライスふうのこげ茶色に変わり、味もむかしほど辛くないのが惜しい。

いま一日に二千八百食ちかく売れる。当然ながら緊迫の好ゲームでは客がこない。点が開くと食堂のカレーに行列ができる。だが、

わあっと大歓声が聞こえた。たん、客はスタンドへ戻ってしまふ。これを業界の用語で「機会損失」というそうだ。試合がチャンスを迎えると、食堂はチャンス失うことになる。

本社運動部OBで、第一回大会に選手として参加した渡辺文吉さん（九〇）によると、このカレーは大正十三年、大会が甲子園へ移った時からあった。「役員も記者もみんな食べた。当時はまだハイカラな屋食だった」という。

とすれば、今年は第七十回記念大会で、来年は第六十回カレー大会になる。何年か先、甲子園が冷房完備のドームに化けたら知らず、炎天の続く限り、カレーも不滅なのだろう。

〔藍〕
朝日新聞・昭和六三年八月一〇日夕刊「窓」