

紫色のサツマイモ

—その2—



川越いも友の会理事

井上 浩

三、山川紫

梅村先生の研究室にあった紫イモの中に、「山川紫」があった。開聞岳の麓の山川町で作られているもので、南米のパラグアイから入ったものだという。紫が特別濃いイモで、ふかしても変わらない。慣れないと、毒々しいほどだが味はいい。ホクホクで、ほどほどに甘く、くせがない。色を活用するには、もっとも有望なものだが、作りにくく、収量が少ない。試験場で改良しようとしているのは、どうもこの辺のようだ。ところで梅村先生がおもしろい話をして下さった。

「研究用に紫のイモを集めているが、鹿児島県下だけでも、まだまだたくさんあるはずだ。というのは、鹿児島県人で船や漁船に乗り組み、海外へ出たことのある人は多い。

その人達の中で、外国で珍しいサツマイモを見つけ、持ち帰った人も多いに違いない。それを庭先などで、作ってみる。結果が良ければ自家用の一部にと、毎年作るようになる。そうしたイモの中に、紫のイモも当然あるはずだ。ただこうしたイモの多くは、その家だけ、あるいは隣近所だけのものだ。そのため探し出すには、時間がかかる」と。

それにしても紫のイモに強烈なショックを受けたわたしたちは、それを川越の人たちにも見てもらいたくなった。幸い山川紫なら、

売ってくれる農家がある。

そこでその年の秋の川越いも祭に、さっそく展示することになった。山川紫を取り寄せ、生イモとふかしたものとを並べてみた。大勢の人が、見たり、試食したりしてくれたが、その反応が面白かった。

「えっ、これがサツマイモなの？」と、だれもがびっくりしていた。「本当に食べられるの？」と、恐る恐る口に入れる人もあったが、「おお、きび（気持ち）が悪い」と、顔をそむける人も多かった。

四、沖縄本島のトゥマイクルー

紫色のサツマイモに興味を持ったわたしは、さっそく資料を集めだした。すると意外なほど広く分布しているらしいことが分かってきた。その年の国民体育大会は、沖縄国体だった。わたしの勤めている埼玉県立松山高校からも20数名の生徒が参加した。

ところでわたしはまだ沖縄に行ったことがない。そこで彼等に「向うのサツマイモで、もしどこか変っていることがあったら、あとで教えて欲しい」と頼んでおいた。

すると軟式庭球で沖縄本島へ行った高荷和良君が、こう報せてくれた。

「宿舎が民宿だったので期待していたのに、サツマイモ料理は最後まで出なかった。そこで主人に『沖縄のサツマイモを食べてみたかった』と話したら、特別にふかしてくれた。

ところがそれを割ってみて、びっくりしちゃった。だって紫色だったんだから。『こんなイモは初めてだ』と言うと、『ここでサイマイモと言えば、ふつうはこれだ』と言われちゃった」

沖縄本島で紫色のイモといえば、うまいイ

モの代表らしい。農山漁村文化協会の『聞き書、沖縄の食事』(昭和63)の「那覇の食」の章に、こうあった。

「さつまいも(シム)は、女、子どもの昼食やおやつにするものなので、気が向いたときに買う。いくつかの種類があるが、よく食べるのは、すびくらが一と農林百号である。

一番おいしいのは南部の東風平(こちんだ)あたりからくる、とうまいくる一で皮が厚く、中は紫色でほくほくしていて、ごはんよりもおいしいといって食べる」

五、ハワイでの驚き

川越いも友の会の現会長、ベリドゥエル先生はアメリカ人なので、よくアメリカに帰る。ハワイ経由のこともあるらしく、こんなことがあったと話してくれた。

「あれは数年前のことだった。立ち寄ったハワイの市場で、ふつうのサツマイモを買った。すくなくとも、自分はそのつもりだった。それを天火で焼いて、さて食べようと二つに割って驚いた。中は、なんと紫色だったんですからねえ」

六、フィリピンのハロハロ

フィリピンにはハロハロという食べ物がある。昭和59年5月28日の朝日新聞、天声人語の最初にこうあった。「フィリピンにはハロハロという氷菓があるそう。バナナ、パイナップル、甘く煮た豆、紫色のイモあんなどの上に、かき氷をのせてミルクをかけ、食べる時にスプーンでかき回す。ごちゃまぜ文化の象徴のような食べ物だという説があった」

ハロハロはサツマイモ入りの食べ物なので切り取っておいたものだが、当時は「紫色のイモあん」の「紫色」に、気が回っていなかった。いま思えば、これこそ紫イモだったわ

けだ。梅村先生の「デザート・ポテト」と通じるところがあって、その意味でも面白い。

七、ニューブリテン島のアカウカウ

ニューギニアのすぐ南、ニューブリテン島にも紫イモがある。

『ゲゲゲの鬼太郎』などで有名な水木しげる氏の、『娘に語るお父さんの戦記』(昭和57年、河出文庫)の「土人部落」の章にそれがあった。同氏は太平洋戦争中、陸軍の一兵士としてこの島にいた。現地人と仲良しになり、彼等の部落へもよく遊びに行ったものだという。そこでサツマイモ(アカウカウ)もごち走になったが、それは「小さいが、中がむらさきでとてもうまい」とあった。

こうして注意してみると、紫のサツマイモは次々に出てくる。しかもいいイモ、うまいイモとして出てくる場合が多い。

わが国の育種技術は高い。やがて作りやすく、うまい紫イモが創り出されるに違いない。そしてそれが関東でも親しまれるようになるのも、そう先のことではなさそうだ。

『昭和万葉集』とサツマイモ

昭和59年の秋のこと、生まれて初めて本を出してもらった。幸い1年ほどで売り切れた。本を出してもらって嬉しかったのは、思わぬ人々からたくさんの手紙をもらったことと、それを通して啓発されることが多かったことだ。

その一人に、丹治正男氏がいた。福島県の農家育ちだそうだが、今は川越の隣の狭山市に住んでいる。一度、ぜひ会いたいとの便りをももらった。50前後と思われる同氏の話は故郷、福島サツマイモから始まって、『昭和万葉集』にまで及んだ。