

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、福島のサツマイモから始まって、『昭和万葉集』にまで及んだ。

わたしの村は福島盆地にあった。東北といっても盆地だから夏は高温になる。だからサツマイモも作ればできた。太平洋戦争中、どこからか苗がたくさん来て、どの家でもサツマイモを作らせられた。わたしの家でも作ったが、それは沖縄100号だった。イモはできることはできたが、水っぽくてまずかった。それで戦争が終ると、どこでもやめちゃった。当時、『愛農新聞』というのがあった。それに「沖縄100号は不思議なイモで、冬を越すとうまくなる」とあったのを今でも覚えている。そこへいくと川越イモはうまい。ポクポクして、ほんとうにうまい。

うちの方ではむかしから、「川越イモ」とは言わなかった。「関東イモ、関東イモ」と言っていたが、それはまさに川越イモのこの味だった。農家は稲刈りの時期に、関東イモを何俵も買い入れた。稲刈りのおやつといえ、しみもちとぶかしイモにきまっていたからだ。もっともそれはコンバインが普及する前、つまり手刈り時代のことだった。

ところで自分は本好きで、この年齢になっても乱読中だが、『昭和万葉集』にはサツマイモをうたったものが少ないね。

わたしは『昭和万葉集』を読んだことがなかった。短歌は苦手なので敬遠していたが、サツマイモが出てきては放っておくわけにはいかなかった。講談社版『昭和万葉集』は、昭和元年から50年までの歌を集めたもので全20巻。太田青丘ほか7名の選者で広い範囲から5万首近くを選んでる。

年次別に編集されているが、食糧難時代のもは『巻五』（大陸の戦火、昭和15年～16年）、『巻六』（太平洋戦争の記録、昭和16年12月8日～20年8月14日）、『巻七』（山河慟

哭一焦土と民衆、昭和20年8月15日～22年）、そして『巻八』（復興への槌音、昭和23年～24年）の4巻だ。そこでこれらの中で、サツマイモはどのようにうたわれているのかを調べてみた。「甘諸ばかり食ひて育ち来し我は戦場の糧食も堪へ易きかも」（宮本茂雄）

サツマイモが出始めるのは太平洋戦争に入してからで、その記録、『巻六』に10数首ある。「芋がゆをすすりて今日も送るべし配給予定日未だ来らず」（金井規容子）「晴着二枚と替へたるいもは宝なり麦とかゆにしてい

く日つなかむ」（宮木せつ）
そして戦争末期には、こういう歌も現われる。「盛り分けしわん碗いつ杯の芋がゆを疎開の子らは拝みては食む」（浜中ふじの）

ところで『昭和万葉集』は各巻とも2000首以上載せている。それなのにサツマイモの歌は、『巻六』でさえ10数首しかない。つまり1パーセントにもならないということで、たしかに少ない。

わが国の食糧難は太平洋戦争中より、終戦直後の2～3年間のほうが、はるかに深刻だった。主食の遅配、欠配が当たり前になっており、だれもが、「生活は一日一日を単位としたおんじき飲食のことにかかはる」（佐藤佐太郎）という飢餓状態に陥っていたからだ。それだけにこの時期を扱った『巻七』には、サツマイモの歌もふえ、20数首ある。しかも飢餓との必死の戦いの中のものだけに、胸を締めつけられるものばかりだ。「配給を空頼みするそらだのおろかさにて術もなし 今日すべも 諸粥」（岡田長太郎）「闇の米買ふにともしきわが生活くらしふすま薯いも粕食かすみて生き継ぐ」（井上治雄）「昆布飯芋飯菜飯と食ひ慣れぬ次にはなにをか食はむとすらむ（長井信）「大陸より持ち帰った

バレイショ増収一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいたいた千四百余の質問を整理し、これに回答。基本から植付け、収穫・防除までを解説し、厳しさが加わる現代農家に大きな指針を示す好著。北大助教授・吉田稔著 定価七〇〇円 送料二五〇円

清薯源流の砦

■現在の種苗管理センターのいも作関係は、昭和二二年に創設された「馬鈴しょ原種農場」がその出発である。各農場の歴史と現況を報告した本書は、関係者必携の好資料。各農場職員名簿付。いも類振興会編・定価七〇〇円 送料二五〇円

21世紀に向けてのいも作り

■生涯を北海道のバレイショ作に投入した著者快心の著作。その視野は需要者の品質要望から国際競争力まで、魚眼レンズのようにひろがり、いも作従事者の今後の指針を示す。

吉田稔著 定価六〇〇円 送料二五〇円

アンデスから食卓まで

■ジャガイモのふるさとアンデスから出発し、その料理法や品種の特性、栽培から食卓への供給までを、オールカラーで紹介。読んで楽しく、為になる小冊子。

田中智著 定価三〇〇円 送料一七〇円

熱帯アジアの馬鈴薯生産

■東南アジアの馬鈴しょ生産の実態を、各国のレポートから翻訳した貴重な資料。とくにシンポジウムでの発表は、わが国馬鈴しょ作に大きな示唆を与えるものである。

秋元喜弘著 定価八〇〇円 送料二五〇円

る純毛の毛布を売って芋を買ひけり」(矢柴うたこ)「娘^{はれぎとほ}の晴着^{ゆうべ}之しき米と替へし夕うからと黙^{もだ}し芋粥^{もだ}すする」(神山好雄)「反物を諸にかへたる荷を背負ひ汽車の窓より這ひ転がりぬ」(染野厳雄)

『巻八』は昭和23年から24年までだが、24年になると食糧事情もようやく好転しはじめる。「いかに詠みてこのひもじさをあらはさむ明日をも知れぬこのひもじさを」(西村定一)

「飯のなかいる甘^{あま}諸の量につきまたいさかひており父と母とが」(加納陽治)

「売る本もなくなりたれば亡き父の此の本棚も諸に代ふるか」(鱒本登美数)

「遅配です欠配ですとままごとの遊びにさへも言ひおり子等は」(高塚慶子)

こうした歌の反面、こんな歌もでてくる。

「食糧事情好転^{きざし}し来る兆^{きざし}見ゆ役人が百姓をまた馬鹿にし始む」(曾我一文)

さしもの食糧危機も峠を越しはじめた感じ

で、それを受けてかサツマイモの歌も少なくなり、『巻八』には数首しかない。

そしてイモ類の統制が撤廃された昭和25年以降には、つまり『巻九』以降には、サツマイモの歌はほとんど見当らなくなってくる。

ただその中の一つだけ、ドキッとさせられたものがあった。サツマイモをうたったものにも、これほどまでのものはなかったので、あげておこう。

『馬鈴薯の畠に死にし人若し獣のごとく翼^{はば}にかかりて』(『巻七』、書上京子)

いも類振興情報 第19号

1989年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電話 03-588-1040
振替・東京3-110152
印刷所 交通印刷株式会社