



サツマイモの消費を拡大するにはどうすればよいか

川越いも友の会理事 井上 浩

1 はじめに

わたしは高校で歴史と地理を教えている者だが、サツマイモで有名な川越に住んでいることから、早くからサツマイモに興味を持っていた。

それが昂じて昭和59年春、有志と「川越いも友の会」(初代会長、田中利明氏、2代目・現会長、ペーリ・ドゥエル氏、80名)を結成、市民運動としてのサツマイモ文化高揚運動を始めた。以来、5年余、会はますます発展しつつある。

ところでさいきん農水省は、サツマイモやジャガイモの消費拡大運動を展開中という。わが国のイモ類の多くは澱粉用で、青果用や菓子工場向けなどの原料用は少ない。その澱粉イモが、澱粉貿易の自由化を目前に控え、お先まっ暗になっている。

一方、わが国にはサツマイモやジャガイモしかできない土地や農家が、いくらでもあり、下手をすれば社会問題にもなりかねないからだ。

同じイモ仲間として、わたしたちもこの危機を黙って見ているわけにはいかない。そこで川越いも友の会のみんなで考え、活動してきたことをもとに、どうしたらよいかを考えてみたい。

ただ残念ながら、今すぐ効きそうなものはない。長い目を見て、もし少しでも参考になるものがあれば幸いだ。

2 放っておいていいのか、イモ掘り観光農園

イモ掘りの面白さは掘ってみるまで、一体どんなイモが、どれだけ土の中から出てくるのか、だれにも分からないところにある。そこへいくと、取る前にモノが分かってしまっているブドウ狩りや梨狩りなどはつまらない。

その上、イモ掘りには、土と汗にまみれながら自然の感触を楽しめるという健康さがある。そのためであろう、イモ掘りの人気は高く、幼稚園や保育園などの秋の行事には、たいていこれが入っている。

サツマイモの消費をふやすには、なんといっても低辺の拡大が必要だ。そのいみで、いち早く幼い子供たちをサツマイモファンにしてくれているいも掘り観光農園ぐらい、頼母しいところはない。

ところが従来、それは個人や、ささやかな組合の努力だけに委ねられてきた。たとえば埼玉県には、川越の3組合をはじめとして、観光農園や組合がいくつもある。だがそれらはいずれも孤立的で、横の連絡がない。

こうした人たちがこれまで果してきた役割に感謝し、一層の発展を願うのなら、この辺で国や地方公共団体の力を使ってでも、都道府県レベルの研究協議会を作り、物心両面からの援助を行なうべき時に来ているのではなからうか。

3 もっと欲しい料理書

江戸時代後期の寛政元年(1789)に、『甘

諸百珍』という木版本が出た。著者は大阪の珍古楼なる人、相当の文人だ。

サツマイモ料理の作り方を123種類も集め、それぞれを奇品、尋常品、妙品、絶品のどれかに分けている。楽しい本で、人気も高かったらしい。その後も、いろんな年に、初版そっくりのものが刷られている。

川越ではこれを参考に、昭和58年秋、『昭和甘諸百珍』を発行した。たまたまこの年、第一回川越いも祭をやることになり、その記念事業として作ったものだった。

市の広報と朝日新聞埼玉版でサツマイモ料理の作り方を公募、それをそのまま載せただけのものだったが、3か月間で104種類も集った。

しかもその料理は、北は北海道から南は九川・沖縄まであって変化に富んでいた。寄稿者の多くは埼玉県人だったが、ここは第2の故郷で、出身地は別という人がいくらかもいたからだ。

『昭和甘諸百珍』は最初200部作ったがすぐなくなってしまった。そこで1,000部増刷したが、これもたちまち品切れになってしまった。

一つには、こうしたものが今までまったくといっていいほど、なかったからであろう。こうした経験があるのと、今年1989年、つまり『甘諸百珍』が出て200年目に当るので、『現代甘諸百珍』発行のための編集委員会を作ることになった。

さいきん、「収穫後」ということがよく言われる。作物を作ることは、もちろん大切だが、せっかく作ったものが使われないのでは意味がない。そこで「収穫後」の生かし方を大切にしようという考え方だ。

ジャガイモは欧米風の料理に合う。わが国の食の洋風化とともに、その需要は着実に伸びている。

それに反し、サツマイモはパツとしない。埼玉県の場合、イモといえばサツマイモにきまっていたが、今は違う。若者たちにとってはジャガイモだ。

ただサツマイモが絶望的だということではない。健康食、美容食、長寿食としての見直しが進んできたし、それが好きな人も多いからだ。

そこでこんどはプロの味を中心とした『甘諸百珍』を考えたいと思っている。幸い友の会には、サツマイモ料理やサツマイモ菓子のプロが多い。全国で最切のサツマイモ料理専門店、「いも膳」をはじめとし、「いも菓子御膳」の「えぷろん亭」、イモプリンのレストラン「吉寅」、イモアイスにイモケーキの「一乃蔵」、栗きんとんの「源氏家」、イモゾルの佃煮の「松本醤油」、イモソウメン・イモウドン・イモソバなどの「田中屋」と「戸田製麺」、そして名産菓子の「甘泉堂」や「隆盛堂」等々と多士済々だ。

もっともこうした企画は素人がやるのではなく、出版社がやってくれるのが一番いい。だがこれまで出版社が川越にきて、やってくれたのは、雑誌での特別企画までで、その先はなかった。サツマイモ料理だけの専門書となると、プロにはまだ乗り切れないところがあるのだろうか。

4 国際化時代

川越いも友の会の異色メンバーに、アメリカ人で日本在住10数年、日本語もペラペラのベリー・ドウエル先生がいる。川越にある東京国際大学の助教授で、専門は文化人類学。

昭和58年に上智大学に提出した修士論文のテーマは「サツマイモの日本への伝来と普及に関する文化人類学的諸問題」だった。

そして今でもサツマイモの研究のために、世界中を飛び回っている。おかげで、わたしたちは川越に居ながらにして世界の動きを知ることができる。

たとえば昨夏（昭和63年）には、先生を頼ってトム・ヒューズ氏夫妻が川越にきた。アメリカの首都、ワシントンの自宅内にジャガイモ博物館を作り、夫婦で経営しているそうで、世界広くといえどもポテト・ミュージアムはうちだけだと胸を張っていた。

川越では今春（平成元年）、「いも膳」の「サツマイモ資料館、いも倶楽部」がオープンした。世界でやはり最初のスイートポテト・ミュージアムの開設に当り、関係者がワシントンからの珍客から、どれだけ励まされ、勇気付けられたか分らない。

また昨秋には、タイのバンコクで国際熱帯いも類学会が開かれた。それに参加したドゥ

エル先生のみやげ話もすばらしかった。

東南アジアには貧しい人が多い。だがどんなに食べるものがなくても、サツマイモだけは食べたがらない。それはブタのえさぐらいにしか考えられていないからだという。

そうした風潮の所へ行って、ドゥエル先生が発表したのは、日本におけるサツマイモの利用方法だった。スライドで様々な食品の作り方と食べ方を紹介したそうだが、発表が終ったとたんに東南アジアの国々の学者や研究者たちが駆け寄ってきて握手を求めたという。

日本は世界の経済大国だ。その金持ちの日本人が、こんなにまでサツマイモを愛し、大切に扱っているとは知らなかった。このことを伝えれば、われわれの国の者のサツマイモに対する考え方も、きっと変わるに違いないと。

とくに麺類が大好きな彼等にとって、イモソウメン、イモソバ、イモウドンなどへの関心は大変なものだったという。

◎ ジャガイモ焼けた

ある日会社に、妻から電話がかかって来た。

妻「貴方ー、ジャガイモが焦げているのー」

夫「そんなことで、イチイチ会社に電話するんじゃないの」

妻「だって、家が燃えてんだもん」

◎ 急な来客

夫が同僚を何人か連れてきた。

「困ったわ、今ジャガイモしかないわ」

「じゃ、こうしろよ。台所で皿を1枚こわして、『あら、せっかくのビフテキ台無しにしちゃった』と言って、ジャガイモだけ持ってこいよ」

夫が客間で待っていると、期待どおりの派手な音が聞こえてきた。

「あら、ジャガイモひっくり返しちゃった」

◎ イモねいちゃんを連想

イモ研究が熱心のA君がデートの時に言った。

「僕、昨日は1日中君のことを思っていたよ」

「まあ、ほんと！素適だわ。」

と、彼の腕をゆさぶった。

「それで、昨日はどこにいたの？」

「イモ畑さ」

◎ ジャガイモの皮をむけるか

A子が友達に言った。

「私、彼に振られたみたい」

「それはかわいそうに、でもどうして？」

「彼が、私にジャガイモの皮をむけるかどうか聞いたの」

「そのくらい、別に悪くないじゃないの」

「それが、肉ジャガの煮ころがしをつくっている時なのよ」

（北海道立中央農業試験場
主任研究員 浅間和夫）

わが国でサツマイモの利用方法を研究し、開発することが、他の国々の人々のためにもなることが分って嬉しかった。

今年の2月には、こんどはイギリスのロンドンから、ジェネファー・ウルフという女の先生が川越にきた。やはりドゥエル先生のイモ友達で、ペルーにある国際ジャガイモ研究センターにもいたことがあるという。

すでに『人間の食べ物の中のジャガイモ』という本を、ケンブリッジ大学出版部から出していて、こんどはそのサツマイモ版を考えているという。世界中を精力的に回り、文献も80点も集めたという。

世界のサツマイモ事情が一目で分かる『サツマイモ百科辞典』を作る予定だそうだが、わが国のサツマイモはどのようにとらえられているのだろう。

さいきん「国際化」ということが盛んに言われている。サツマイモも例外ではなさそうで、これからは世界的な角度から見ていかなければなるまい。

5 サツマイモの日は10月13日

昭和62年秋のこと、川越いも友の会は鹿児島県下一円に会員を持つ「鹿児島サツマイモ同好会」（湯之上忠会長、40名）などと連絡を取り、10月13日を「サツマイモの日」と決定、全国に向かって宣言した。

10月13日を選んだのには、理由がある。サツマイモのうまさば、江戸時代の昔から栗にたとえられてきた。栗（九里）に近いから「八里半」とか、「栗（九里）より（四里）うまい十三里」などがそれだ。

このうちの「十三」には、さらに意味がある。中国の明時代末に徐光啓が集大成した農書、『農政全書』（1639）に、当時同国で新来

の作物として注目されだしていたサツマイモのことがある。

徐光啓はその中でサツマイモの効能功德を13も挙げ、「甘藷十三勝」として一層の普及を願っている。

わが国で最初の体系的農書といわれる宮崎安貞の『農業全書』（元禄10年・1697）は、この「甘藷十三勝」をそっくり、そのまま載せているし、甘藷先生、青木昆陽の『蕃藷考』（享保20年・1735）も同様だ。

こうして「十三」という数字には、もともとサツマイモとは切っても切れない縁があったわけだ。

また10月を選んだのは、全国的にみてこの月がサツマイモの旬に当るからだ。

ところで、かんじんのその日の催し事だが、まだ日が浅く川越でも定着していない。とにかくできることからやろうと、友の会の農場（農場長・青木幸子さん。本会副会長。栽培指導者はやはり本会副会長で甘藷農家の松崎新治氏。同氏は川越いも栽培研究会の会長でもある）で作ったサツマイモを老人ホームなどに届けたり、前出の会員店で賞品付きのイモクイズなどをやっている。

友の会ではサツマイモシーズンに入る9月に、毎年サツマイモに関する（公開）シンポジウムを開いてきたが、これを10月13日前後の日曜日に持ってくるのも面白いと思っている。

ところでこの「サツマイモの日」の言い出しっぺは、元福原公民館主事の山田英次氏だった。

川越生まれ、川越育ちでアイデアマンの同氏は、昭和57年秋、同館主催の事業として「さつまいもトータル学講座」を開いた。そ

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 送料一五〇円

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

編集後記

いも類振興と云っても、甘藷と馬鈴薯があって、原稿の集まり具合では、後者の方が圧倒的である。本来は寄稿に従って、編輯すべきものだが、それをすると、片輪になるので、21号、22号を、発行日付と関係なく、連続して印刷することにし、執筆者各位のご不満を緩和することにした。遅れたとして…1カ月のことだから、それでご寛容を願いたい。但し、読者に対する発送は、発行日付近になるので、そのことも御諒承にあずかりたい。(K・N生)

いも類振興情報 第22号

平成2年 1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
ヴィップ赤坂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

れが大好評だったことから、翌年の「サツマイモ大学」、翌々年の「同パートⅡ」などに発展、その中から「川越いも祭」や、わが「川越いも友の会」が誕生した。

山田主事はその事務局を一手に引き受け、サツマイモ文化高揚のための手を次々に打ってきたが、年号も平成と改った今春、公民館を退職、前出の「サツマイモ資料館、いも倶楽部」の館長に就任した。

「いも膳」主人で、同館オーナー、神山正久氏のサツマイモ文化に対する惚れ込み方に共鳴、乞われるままに30台の若さで転職したわけだが、夢多く、企画力、実行力抜群の山田館長のことだ、ここをわが国の、いや世界のサツマイモ文化の殿堂にしてくれることだろう。

「サツマイモの日」も、こうした流れの中で少しずつ育ち、定着していくことであらう。(平成元年5月3日)