



審判官こと
湯地 定基

道立中央農試主任研究員
浅間和夫

七重の官園を育てる

湯地定基(ゆち・さだもと、別名治右衛門)は天保14年(1843年)9月4日、薩摩国鹿児島郡鹿児島町で薩摩藩士湯地定之・貞の長男として生まれた。藩命により明治3年アメリカに渡り、マサチューセッツ農科大でクラークの農政学などを学び、米国人は日本人に比べ馬鈴薯を驚くほど多く食べていることを目にした。明治4年、わが国では廃藩置県が行われたが、その年の暮れに帰国した。

北海道の行政は、明治2年、蝦夷から北海道と呼び方が変わり、開拓使に統一されていた。開拓使の中心人物黒田清隆はきびしい自然のなかで北海道の農業的開発を行うためには従来の日本農業の技術では不可能であると考え、欧米の農業技術の移入をはかる必要があると判断し、75人の外人顧問を招いた。

湯地は黒田開拓使次官に招かれ、翌5年1月北海道に勤務することになったが、まずこのケプロンら外人顧問の通訳にあたった。

箱館近郊の七重(現七飯町)には、開拓使がR・ガルトネルから地所を取り戻して開拓使が管理していた七重開墾場(七重官園)があったが、湯地はそこに明治8年から勤務し同11年にはこの七重勸業試験場長となった。

この試験場は、北海道における様式農業センターであったが、それまで、成績が十分あがっていなかったため、新しい農業の専門的

知識を身につけていた湯地にその改革を期待した。

彼は、W・S・クラークの助言を得ながら、農業や畜産技術の改善、農産物加工、水車の設置、馬具や農具の製造、新作物の導入、農業伝習生の教育などを実施して、試験場の成績をあげた。

審判官と呼ばれる

明治15年2月北海道開拓使が廃止され、箱館、札幌、根室の3県に分かれたとき、初代根室県令となって北海道最果ての根室に赴任した。それ以前にも根室に來たことがあり、現在の根室市や今日に言う北方領土の人びとが食糧の不足に悩まされていることを知っていたため、着任早々部下に命じて農業の普及に力を入れた。しかし根室地方は、米麦はもちろん、野菜類も他所に求めなければならぬほどの寒冷な地であり、食糧供給のための海路も不安定であったにもかかわらず、当時の漁民たちは農業を嫌った。

前任地で馬鈴薯が寒冷な北海道によく適することを熟知していた湯地は、当時「五升芋」と呼ばれていた馬鈴薯の種薯をもって各戸を回り、馬鈴薯のすばらしいことを教え、農具も一緒に与えるなどした。湯地県令の熱心さに、しぶしぶ重い腰を上げて試作してみると、海霧が多く、日照の少ない根室の海岸でも比較的とれた。これは湯地のねらいとする冬季間の食糧事情の緩和に役だっただけでなく、その後根室地方の特産品にまで成長した。いつしか人びとは五升薯奨励に熱心な県令を「審判官」と呼ぶようになった。

町名にも名を残す

今日薯と言うと田舎臭いなどの軽蔑の意を含むが、「審判官」の場合は、発端はともか

く、後の入植の実施、千島経営、道路開削工事などの実績をみて捧げた愛称と思われる。

根室の住人はあだ名を献上するのが好きらしく、明治2年から根室に住んだ松本判官には、彼がアイヌのアツシを好んで着こみ、船の荷役人夫が不足したときは、陸揚げを手伝うこともあったため、「アツシ判官」、「裸判官」などつけている。それだけでなく、町名にも松本町とつけた外、「薯判官」こと湯地定基から『定基町』を、黒田清隆から清隆町を採用している。

薯判官の職は、明治19年の3県廃止、北海道庁の誕生により、その副知事相当の理事官就任まで続いた。その後、明治24年から35年にかけて現在の夕張郡栗山町に農場の創設を企画して数回にわたって土地の貸下げをうけ、いずれも洋式機械をもって開拓に成功し

たため、栗山町にも『湯地』の地名が残っている。昭和3年86歳の時、東京で死去した。

松並木街道も有名

なお、湯地は、前任の七重勸業課試験場時代の明治9年（1876年）春の明治天皇の箱館御巡幸の際、案内役を務めている。この時植えたアカマツ並木は、今延べ14.5kmにわたって残っているが、函館近郊の国道5号線を車で走る人びとに深い印象を与え、わが国で有名な街道のひとつになっている。

昭和16年にいたり、照宮成子内親王殿下が、大沼におなりになったのを記念して補植を行った。七飯町開基100年の昭和52年の調査によると、樹齢100年以上のもの808本、40年以上のもの346本、そのころ補植されたもの371本で、1,525本のアカマツ、クロマツが植えられていた。

『無垢の殺人』 ローレンス・サンダーズ

妻のモニカが外出中、鶏肉とジャガイモをオーブンに入れておいて、と頼まれたデイレイニー元刑事部長は、次のようにジャガイモを処理している。「アイダホ・ポテト4つを水洗いして拭く。サラダ油をすりこんで、アルミフォイルにくるむ。4つも食べられないから、2つは冷蔵庫にいれて保存する。別の日に薄く切って、タマネギのミジン切りにパプリカをたっぷり加え、バターで炒めれば、おいしいフライド・ポテトができあがる」アメリカのアイダホ・ポテト（ラシット・バーバンク種）は、大きいのは足の裏を思わす長さ17・8cm、幅10cmにもなるが、これを日本で植えてみると、風土が合わず、小さいものになる。もつともジャガイモ好きのアメリカ人でも、大きいのは4つは無理らしい。

『七面鳥殺人事件』 クレイグ・ライス

道にとび出して来た七面鳥をひき殺してしまったばかりに、無一文になり、殺人事件にまで巻き込まれてしまった街頭写真師のビンゴとハンサムの話。殺人現場での記念撮影というアイディアによりようやく一息つくことができるようになり、卵とベーコンだけの食事から、グレイド・アツプして、「ハンサムは、ポーク・チョップと、多量のジャガイモと玉ねぎのフライを、2つの皿に盛り分けて、テーブルに置いた」ということになる。このフライド・ポテトは、ジャーマン・フライドポテトとも言うべきもので、ダイス形に切り、ベーコンや玉ねぎとともに炒めるものであって、拍子木形に切って油で揚げる正当派フレンチ・フライとは少し違う。

『スリーピング・マードー』 アガサ・クリスティー

イギリスのフライド・ポテトは、フレンチスタイルの正統派。しかしフレンチ・フライ（フリット）とは呼ばずにポテト・チップスと言う。「リリー・キンブルはフライパンの中でジュウジュウいつているポテト・チップスの油をきる用意に、台所のテーブルに古新聞を2、3枚ひろげた」とでくる。これは、元召使のリリー・キンブルの夕食だった。通常これと一緒に、衣をつけて揚げた白身魚に酢と塩をふりかけたものが出される。これはフィッシュ・アン・チップスと呼ばれ、スナック代わりに売っている。