

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。

いも類の需要見通し

		昭和62年度	平成12年度	③/④
甘しょ	総需要量(万t)	142	150	105.6%
	1人当たり純食料(1g)	4.6	5.1	110.9
ばれいしょ	総需要量(万t)	428	433	101.2
	1人当たり純食料(1g)	15.0	17.0	113.3

(注)「農産物の需要と生産の長期見直し」(農林水産省 平成2年1月公表による)

は、家庭消費は言うまでもなく、加工・調理冷凍食品および外食産業向け等、さまざまな業態での消費促進が伴わなければならない。

このためには、今回の緊急対策にあるいも類の生産性と品質の向上、流通の改善策と併せ利便性のある食材、さらには消費者ニーズに即した新しい加工食品の開発が不可欠である。

消費・需要サイドからの要望として、よく耳にするの2～3点について述べると、

①価格、とくにさつまいもの値段がばれいしょに比べ高い。今少し安くならないか。

②加工原料として、さつまいもの周年供給

化。

③じゃがいもについても、食のファッション化が言われる時代であり、カラフルな品種、小粒多収なものや、より調理に適した品種が欲しい

等々である。

さつまいもの価格については、焼いもが1本500円の時代であり、今や、さつまいもは、戦後の主食代りではない。その栽培は、野菜に比べはるかに低農薬少肥栽培である。最近、有機栽培と称し、消費者の関心を集め、栽培も盛んであるが、さつまいもこそ元来有機農法の最たるものであり、自然栄養食品であることをもっと強調すべきである。

しかし、反面、栽培法をみると、種いもの床伏せ、採苗、苗の植付等殆どが手労働で機械化が進んでいない。

小説の中のジャガイモ ― 浅間和夫

『邪魔な役者は消えていく』サイモン・ブレット

売れない俳優チャールズ・パリスも、部屋を荒されて泣きついて来たジャッキのために、フィッシュ・アン・チップスを買った外に出ていく。そして、「いつもそうだが、フィッシュ・アン・チップスの包紙に使われている油じみた古新聞のほうが最近のよりかはるかに興味をそそるのは妙なものだ」なんて考えながら「熱い、くずれそうな魚の身を放りこみ」つつ、古新聞に読み耽っているうちに、ジャッキをゆすった写真家が殺されたという記事を目にする。

最近、古新聞を使わない店に変わりつつあるが、小説に出てくるチャールズの行きつけの店は三角垂に折った古新聞が似つかわしい。

『最終楽章』 トム・トーパー

中年探偵ケヴィン・フィッツジェラルドが愛人フィオナから、ユダヤ人の老夫婦リリ・ウェルの夫を捜して欲しいと頼まれる。ケヴィンは、リリに電話したら、本物のジャガイモのホットケーキ、ラートケをご馳走するか来て欲しいと誘われる。話をするうちにリリに好意を持ち、依頼を引き受けることにしたケヴィンが、フィオナにその決心を伝えるセリフが、「とてもうまいポテト・パンケーキをご馳走してくれた。(中略)カリッと焼きあがっていてね」とあった。これはドイツ人が開発した、すりおろしジャガイモを使ったお好み焼きスタイルのスナック。

『3人の女』 サマセット・モーム

太り過ぎて悩む3人の女性が、食事療法に励もうということになる。甘いカクテルをコニャックのソーダ割りにかえ、バターの量を控えていた。3人ともトランプが大好きであったが、ゲームの都合で、もう1人の女性をメンバーに加えることにした。ところがこのやせた女は、3人の目の前でフライド・ポテトやバター付きパンをむしやムシャ食べてしまった。そしてついに、クリーム入りティを飲み始めるに至り、太った3人は怒り狂い、泣きわめいた。やせた女が去った後、狼のように変身して脂肪たっぷりのフォアグラ、クリームで料理した魚、エクレアなどを口にし、ビールを飲みつづけたものだ。