

中国サツマイモ視察記(2)

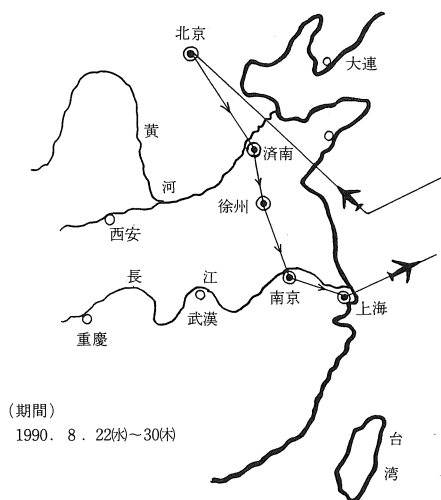
～「日中甘藷文化表裏一体説」～

サツマイモ資料館 館長 山田 英次

4. 中国の第一印象 (8月22日)

成田空港から北京まで、飛行機でたったの3時間半。本当にお隣の国という感じであった。北京空港に着き、入国手続をすまして、団員6名緊張した面持ちで空港到着ロビーへ出ると、すぐ目の前に、協会副理事長の邢先生と、通訳の連先生、更に事務局の王さんの三人が、本当に待ち兼ねていたという態度で出迎えてくれた。中国語でいきなりベラベラと歓迎の言葉を浴せられたが、まず驚いたのは顔を会わせるや否や、日本人より早く名刺を差し出されたことだった。日本では、一応あいさつを交わしてから一吸呼おいてから名刺交換をするのが常識だが、あいさつの言葉より前に差し出されたのには、少々戸惑った。(各農業科学院等も廻ったが、あいさつを交わすよりも先に、顔を会わせると同時に名刺を差し出すという慣習はどこでも同じであった。)

空港から北京市内のホテル「兆竜飯店」までは、マイクロバスで約1時間の距離であったが、私がこの時驚いたのは、北京空港から北京市内までの道路が、まったくの一直線であったことだ。柳並木の道路を、行けども行けども一直線というのには、中国へ初めて第一歩を踏み入れた日本の旅行者としては、かなり印象に残る出来事だ。次の日に、中国の歴史文化の偉大さを見せるために、故宮博物館や万里長城へ、観光見物の日程を協会の方で組んでいてくれたが、万里長城を眺望する



のと同じくらいの強い印象を、その一本の道路から与えられた。とにかく中国大陆というのは、とてつもなく広い土地を持つ国ということ想像させられた。

また、中国は人口が約11億ということは、知識上なんとなくわかったようなつもりでいたが、どこへ行っても沢山人がいて、街では人がいずこかより蟻のように湧き出るという感じを受けた。北京市内に入って、まず緑が多く広々として落ち着いた街であるという印象を受けたが、人々は皆自転車に乗って、正に銀輪の波という感であった。あとで協会の人より説明を受けたが、北京市の広さは日本の四国と同じ面積をもち、人口は1千万人。東京の人口より少ないが、街のあちらこちらに人がいて、本当に蟻のように人々がいるという感じであった。

もうひとつの第一印象を付け加えれば、一

流ホテルのレストランの受付嬢はみな美人であるということだ。若くてきれいな女性が、化粧をキチンときめて、その上、脇のわかれた美しいチャイナドレスを着て、どうぞとやられては、男性ならみな見とれてしまわない訳がない。中国では、気軽に若い女性に言葉をかけてはいけないと思っていたので、ただ、見とれているのみだったが、北京、済南、南京、上海と、一流ホテルのレストランの受付嬢は美人揃いだった。旅をする時の楽しみは、その土地の風景や建物、それに珍しい品物や食物を食するのも大きな楽しみだが、その土地の人々と話しを交わすと共に、その土地の美人をも発見するというのも、ひとつの楽しみではないのか。

少々脱線してしまったが、中国の印象を書きはじめると、際限がないので、とにかく行って見聞してくることをすすめるほかはない。

5. 駆け足の北京観光(8月23日)

中国に来たら、とにかくまずはじめに中国の偉大な文化遺産を見てもらうということで、農業国際交流協会で、駆け足ながら初日に次のような観光見物をご案内いただいた。

○「故宮博物館」……日本で言えば皇居に相当するだろうか。ゆっくり見学すれば、三日間はかかると言われた。その広い敷地内を1時半で駆け抜けた。シンボルである龍が建物のいたるところにちりばめられていたと共に、皇帝の権力のいかにすぎまじかったかが、残された遺品からうかがい知ることができた。その貧富の格差を考えると、民衆の怒りが爆発しないほうがおかしいと思えた。

○「明の十三陵(定陵)」……中国の明代の

皇帝の墓である。地下が宮殿のようになっていて、すべて厚い石づくり。皇帝の石棺の大きさに驚かされた。

○「八達嶺万里長城」……全長6700キロあると言われた。眺望すると延々として続いている。いろいろな外国人の観光客が来ていた。誰か、すべて踏破した人がいますかと協会の人に聞いたら、日本人で一人いたと思いますヨと言われた。

○「精彩雑技団見物(中国アクロバット)」……夜、北京市内の朝陽劇場というところで、中国式アクロバットを見た。若い男女や子供が出てきて、球・輪・傘・自転車などを使って軽業や曲芸を見事に見せる。観客もしきりに拍手をし、なかなか見応えのあるものであった。

6. 北京での甘藷交流(8月24日)

私達の泊まった「兆龍飯店」のホテルの、ほとんどすぐそばに中国農業部の建物があった。北京の研究者との甘藷交流は、その建物の3階にある立派な会議室で行なわれた。会議室で行なうと前もって言われていたので、日本のような机が沢山並んでいる研修室のようなところを想像していたら、上等な迎賓室のような部屋に案内され、やや驚いてしまった。

部屋には、副理事長の邢先生をはじめ協会の事務官や通訳の方など4~5名と、中国の甘藷研究の第一人者・北京農業大学の遺伝学者陸漱韻教授と、それに北京市農林科学院作物研究所の范垂方先生の二人が待ち受けていていた。陸教授と范先生は、共に中年の女性であった。

私達は、日本から持参したサツマイモの資料類と、加工製品類(約20点)を、まずテー

ブルに並べ、披露すると共に協会へプレゼントした。中国へのお土産は、とにかく加工製品類が一番喜ばれますから、必ず持参して下さいと紹介者の滕平先生より言われていたの
で、まずそれをテーブルに並べて披露した。残念ながら半生製品は持っていけなかったが、研究者の一人の范先生は、加工製品の研究が専門であったせいか、しきりに手にとってそれらを眺めていた。

はじめに副理事長の邢先生からあいさつがあったが、「日本の方が中国よりも、甘藷の加工技術が進んでいるので、それらを教えてもらう意味でも、日本との甘藷交流を今後とも深めていきたい」とのあいさつがあった。

その次に、各自の自己紹介をしたあと、陸教授より約一時間にわたって、「中国全土の甘藷の栽培・用途・品種研究情况等について」の概観的な説明があった。要約を列举すると次のような内容であった。

- ・中国にとって、水稻・小麦・とうもろこしの次に、サツマイモは重要な作物だ。1960年代が生産のピークで、その後減少している。86年の統計で、中国全土で一億トン生産されている。
- ・中国で生産量が高い省は、①山東省、②四川省、③安徽省、④河南省、⑤広東省、⑥江蘇省の順である。中国の栽培地帯は、植付と収穫期の違いによって5つの地区に区分されるが、黄河流域地帯は約40%、長江流域地帯は約30%の生産がある。
- ・用途は、60年代まではサツマイモは重要な食糧の一つだったが、その後、米・小麦・トウモロコシなどが沢山できるようになり、食糧としての役割は失なわれ

た。現在の用途は、工業用（でんぷん・アルコール等）と飼料用が主体で、あとは種芋用と、ごく少量が嗜好品的な食用。

- ・病虫害は、中国では約30種類あるが、特に重要なのは黒斑病・根腐病・せん虫病・青枯病の四つの病害である。害虫は、南方地帯のみで影響は少ない。
- ・加工については、畑で直接、生切り干しを天日乾燥にし、農家のような小工場
で、それで澱粉をつくっている。さまざまな食品加工が遅れている原因は、機械設備がないからである。
- ・品種研究については、C I P（国際ジャガイモ研究センター）と協力関係にあるが、中国には現在約2000種を保存し、そのなかには約560種の在来種があると思われる。また、約140種は外国より導入した品種である。

60～70年代約60の品種を育成し、80年代は10以上の品種をつくった。そのなかで、「徐薯18号」というイモは優れた品種で、一番作られている品種である。

- ・育種の目標は、①高でんぷん、②高栄養、③高たんぱく（飼料用でツル利用）の三つで、その方法は、人工交配が主体だが、その他に芽状変異、ガンマ線照射、野生種の利用、組合せ能力、選抜法、病害の初期判定、バイオテクなどを研究している。

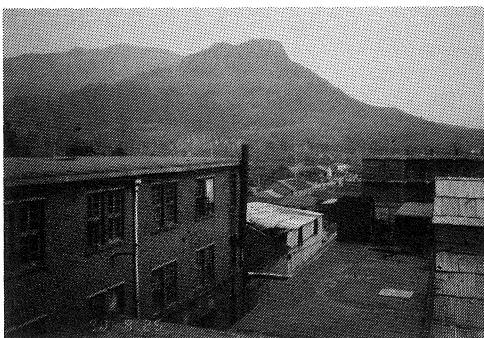
陸教授のあと、約20分、范先生より「中国の加工品情况について」の説明があったが、とくに私達のために、前夜、自分で開発したイモ菓子を2種類つくってきてくれた。范先生が強調したのは、サツマイモは健康食品であり、自分の研究内容は、高能食品の開発で

あると言われた。私達調査団のメンバーの関心を引いたのは、「サツマイモと漢方薬の組合せで、新しい加工食品をつくろう」としていることだった。私達一同は、大変中国らしい発想だと感心したと共に、そうしたことが、軍事医学科学院と共同研究し、実際に工場をつくって生産化体制に入ろうとしていることに、大変力強さを感じた。范先生が作ってくれた菓子の「紅花羹」（イモゼリー）は、酸味が効いていて、大変おいしかった。日本で作って売っても、かなりヒットして売れる品物だと思われた。

昼食は、協会主催の招宴を、高級料理店「崑崙飯店」で開いてくれた。品のある上等な中華料理ばかりで、長城ワインと共に北京ダックも出された。とくに気をつけて、イモ料理の拔糸（中国風大学芋）と、わざわざ市内で協会の方がイモを買ってきてくれて、焼芋を出してくれた。一流料理店で、イメージの悪いイモ料理＝焼芋などを出すということは一般にはあり得ないことである。それほど私達を歓待してくれたのである。

そのあと、あまり時間がないからということで車でただちに北京空港へ行き、飛行機で山東省済南へむかった。

7. 山東省済南での甘藷視察（8月25日）



▲済南の甘しよ酒造工場

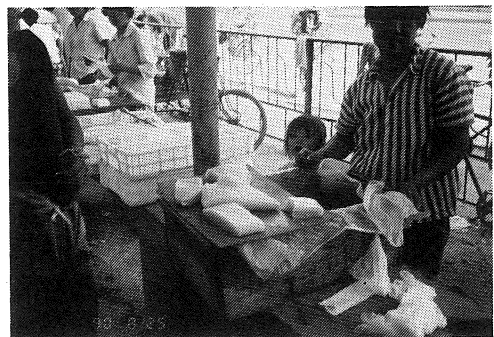
済南市は山東省の省都で、人口約200万人。後に秦山をひかえ、すぐ脇を黄河が流れている。済南空港に着陸する直前に、上空より黄河を見たが、本当に大河は黄土色の泥水であった。また、空港に着いて、出口まで歩いていったら、空港の敷地内にすでにイモ畑があった。中国で一番甘藷を生産しているのは山東省（年間約2,000万トン、日本の1.5倍）であると聞かされていたので、それを見て、なるほどなと変に納得したりしてしまった。

北京が都会的なマチとすれば、済南は素朴で田舎臭いマチである。副理事長の邢先生は山東省出身であったので、自分の家に帰ってきたようだと喜んでいましたが、通訳の連先生は、山東省の言葉には訛りがあって聞き取りづらく、ひどく疲れるとこぼしていた。

25日は、まる一日本格的な甘藷視察の日程で、山東省農業科学院、アルコール製造工場、農村、酒造工場などを試験場の人達といっしょにまわって歩いた。その概要は次の通りである。

（山東省農業科学院）

この農業科学院で甘藷を研究しているのは作物研究所甘藷研究室であった。訪問した私達を歓迎してくれたのは、張副院長、作物研究所の陳副所長、王甘藷研究室副主任等7名



▲済南でくずもちを売る女性

の方々であった。はじめに、張副院長の歓迎のあいさつの後、担当の王建軍副主任より山東省における甘藷情況の説明が約40分ほどあった。そのポイントを簡単に述べると、

- ・山東省においては、小麦、トウモロコシ、サツマイモが三大作物になっており、重要な位置を占めている。
- ・甘藷の栽培面積は50～70年代かなりあったが、ここ10年間は減少している。しかし、今また少しずつではあるが増えている。
- ・甘藷の食糧としての価値はゼロで、現在、ほとんどが工業用原料である。収穫時に、畑で直接、生切り干しにし、天日乾燥している。その生切り干し芋を原料として、でんぷん、アルコール、飼料等を加工製造している。
- ・1950年～60年代は、1941年に日本が中国に持ち込んだ勝利百号〈沖繩百号〉が主流だった。しかし、黒斑病と根腐れ病が多発し、大問題となった。そのため各研究機関はその対策に追われ、そのなかから「徐薯18号」という優れた品種が生まれた。徐薯18号は、現在の代表的品種で、高収量、高でんぷん、耐病性に優れている。

その他の品種は、「済薯1号」「青農2号」「魯薯1号・2号・3号・5号」などがある。

- ・焼芋用の甘藷は、肉質が黄色（カロチンが多い）で、都市周辺で栽培され、値段も高い。

（（国営アルコール工場））

試験場での説明の後には、済南市の中心街にある「山東省酒精（アルコール）工場」へ案内

内された。この工場は、1920年に創設され、従業員数1,300人で、中国で一番大きいアルコール工場であると言われた。工場長の案内を受けて工場内を約1時間かけて廻ったが、野積みしてある原料の切り干し（麻袋に入っている）の山の、ものすごい大きさには驚かされた。アルコール原料は、すべて甘藷の切り干しで、山東・河南・安徽の三省より年間15万トンを集めると言う。

切り干しは、収穫時に畑で切って約一週間乾かして作るが、このとき雨が降ったら全滅だそうである。この原料切り干しは約一年間は、貯蔵に耐えられると言う。

アルコールの製造工程は、「①原料切り干しの粉砕→②水を入れて煮て糖化→③アルコール発酵→④蒸留」で、約60時間かかるという。純度は96～98%程度で、ほとんど日本のM物産を通して、日本の医薬用アルコールとして輸出されていると言われた。それと、アルコールをとった原料カスは、ブタの飼料にまわされるということだった。

原料の切り干しが入っている麻袋を、荷車を使って、上半身裸で従業員2～3人が運んでいるのを見て、機械化したらどうかと聞いたら、失業者ができてしまうのでそれはできないと言われた。人口増加問題で悩む国としては、失業者を産まないためにも人力が主体でなければ駄目なのだろう。

（（サツマイモの村「仲宮鎮」））

昼食のあとは、実際にサツマイモを沢山作っている村を見学しようということで「仲宮鎮」（鎮はマチという意味）という村に案内された。済南市の中心部からその村までは、車で約1時間の距離だったが、道はガタガタで尻が痛くなってしまった。また、山間部沿

いの道であったが、山は岩だらけで、木がま
るでなく、道の両脇のヤセ地には延々と甘藷
畑が続いていた。隣の席にした斎藤社長と
芝さんは、車窓から見える風景をさして、異
口同音に「鹿児島県の長島の地方とまるで同
じですネ」と話していた。

村の役場に着くと、村長より甘藷の栽培情
況等の説明を受けた。その要点は次の通り。

- ・人口は6万5000人で1万5000戸。畑地の
面積は4万5000[㍊]毎で、そのうち甘藷畑は
1万8000[㍊]毎(38.5%)ある。(※1[㍊]毎=
6.667[㍊]ール) 1[㍊]毎当り2000キロの収量
があるので、総量では、3600万キロの甘
藷が収穫される。
- ・村の三大作物は、甘藷・トウモロコシ・
アワであるが、トウモロコシとアワは土
地の良い所に作り、甘藷は悪い土地に作
る。昔の品種は、勝利百号や烟薯3号で
あったが、今は徐薯18号が主体である。
- ・栽培暦は、育苗から収穫まで約210日。
つまり、育苗は3月10日頃よりはじめ約
30日間かかる。そして、苗さしは4月10
日～20日頃で、畑で約180日間成長させ、
10月10日～25日頃収穫する。
- ・昔は食糧として食べたが、今はまったく
食べない。用途は、総生産の56%が加工
原料ででん粉用。残りは、ブタの飼料用
や種芋、酒醸造用などである。村にはで
ん粉を作る約500の小規模な工場があり、
それらはでん粉から粉糸(春雨)、粉条、
粉皮などをつくる。

生イモからでん粉をつくるのは、収穫期の
9月～11月の2ヶ月間のみで、あとの期間は
切り干しイモから作る。やはり、生イモでん
粉でつくった春雨の方がおいしい。説明のあ

とは、実際にでん粉を製造している小工場を
見学しに行ったが、工場というより、サツマ
イモ栽培農家が民家を利用して手作り製造し
ているという感じであった。また、そこの主
人が私達のために、サンプルのイモを掘って
きてくれたが、それは鮮紅色をした徐薯18の
イモであった。

《酒造工場》

仲宮鎮の村の中心地に酒造工場があり、そ
こは甘藷酒を製造しているというので、やは
り見学させてもらった。体のガッチリした大
男の工場長さんが出てきて、案内してくれ
た。1958年の創設で、地方国営工場。約1000
人の従業員がいる。甘藷酒(切り干しイモで
製造する)、ビール(大麦)、ブタの飼料(酒
カス)の三品をつくっているという。工場内
の製造工程を見て歩いたが、午前中に見学し
たアルコール製造工場とつくり方はまったく
同じであった。何故ここに酒造工場があるの
か聞いたら、隣りに河川が流れていて、そこ
の水がいいからだと言われた。甘藷酒はどん
な階層の人達がよく飲むのかと尋ねたら、農
村でとくに人気があり、いくら作っても間に
合わないほど売れているのだと言われた。

帰り際にお土産だと言って、甘藷酒20本ほ
どを渡された。好意を拒否する訳にはいかな
いので、顔では嬉しい表情をしたが、内心は
ゾッとした。つまり、栓のパッケージの悪い
酒を日本まで持って帰ることは一苦勞いるこ
とである。中国行きの下準備のなかで、中国
専門の貿易商社員より、中国から酒を持って
帰る時は、絶対に瓶を横に寝かせては駄目だ
と注意されていた。少しでも瓶を横にすると、
栓のすき間からじわじわ酒がこぼれ出て
くるのだと言われていた。それに酒のアルコ

ール度数も約50パーセント。大変強い酒である。とても私達一行が旅行中に処分できる代物でない。土産としてももらった以上、重くてもなんでも日本に持って帰ることを覚悟したが、中国視察から戻ってきて、とにかく酒瓶を真すぐに立てて持ってくるのはしんどいことであった。冗談として、井上先生等と「現地では一本百円の甘諸酒だが、私達が背負って持って帰ってきたのだから、日本では往復の旅費分の、一本30万円の酒だね」といって笑い話になったほどだ。

（イモの貯蔵と育苗法）

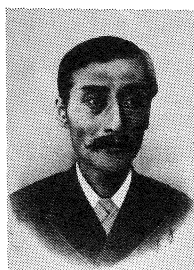
仲宮鎮の村から済南市の中心街にマイクロバスで戻ってくる途中、偶然にも道端にあるイモの貯蔵用の穴蔵を見ることができた。方式は、川越地方にある穴蔵と全く同じで、地面から垂直に6～8mのタテ穴を掘り下げ、その底より横穴（高さ1.5～2m、長さ約3m）が掘ってある。また、地面の入り口は、重い石のフタがしてある。穴に入っている時は、まずニワトリを放り投げ、ニワトリが死ななければ（酸欠）自分がイモを取りにその穴のなかに降りるという。

それと育苗法だが、オンドル方式で、苗床となる畑地の下に、温かい煙が通る煙突式の穴が掘ってあり、苗床の脇の深い溝穴で火を燃やすようになっていた。地温を上げる方法として、これはなかなか面白い方式だと思った。

その夜は、山東省農業科学院の副院長主催による招宴を、ホテルの2階の特別室で開いてくれた。いろいろと素晴らしい料理が出たが、一番まいったのは、何回も乾杯を繰り返すことだった。中国の相当強い酒で、何度も盃を飲みほさなければならなかった。

（次回へ続く）

いも類振興に尽くした人々(4)



薯郡長こと

林 顕三

道立中央農試主任研究員
浅間和夫

軍人から行政官に

林顕三（はやしけんぞう）の生まれは、奇しくも薯判官こと湯地定基と同じく天保14年（1843年）であり、その5月の加賀国金沢藩であった。明治元年3月金沢藩の命により北陸道撫使総督府守衛として従軍し、会津において負傷した。2年金沢藩少属に任ぜられ、後同藩砲隊翼長、砲隊権副官を経て、4年陸軍準大尉副官に昇進した。明治6年石川県雇として北海道に来航し、その後サハリンにも足をのぼし、明治7年『北海紀行6巻』を著した。

明治12年、再び来て一時開進会社を起こした。その会社は積丹半島西南の付け根の岩内地方で農業改良などの成績をあげており、また彼は北海道に明かるかったので、明治16年11月函館県御用掛を命ぜられ判任官となった。さらに、翌年12月には、道南の日本海側の漁村・久遠奥尻太櫓瀬棚の4郡の長を命ぜられ、翌年単身赴任した。

薯郡長になる

赴任に先立ち、郡長となることを勧めた函館県令の時任為基に挨拶に行き、任地の貧乏で苦しんでいる人びとを、どのように救済したらよいかと相談したところ、

務二宮尊徳の教えに従い、勤勉貯蓄の法を以