

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》

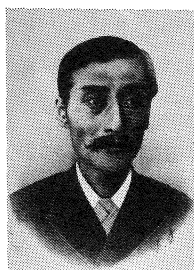
仲宮鎮の村から済南市の中心街にマイクロバスで戻ってくる途中、偶然にも道端にあるイモの貯蔵用の穴蔵を見ることができた。方式は、川越地方にある穴蔵と全く同じで、地面から垂直に6～8mのタテ穴を掘り下げ、その底より横穴（高さ1.5～2m、長さ約3m）が掘ってある。また、地面の入り口は、重い石のフタがしてある。穴に入っている時は、まずニワトリを放り投げ、ニワトリが死ななければ（酸欠）自分がイモを取りにその穴のなかに降りるといふ。

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

て、海産のみに依頼せず、農業を盛んにし、奢侈を戒め、節酒をしてやれ」と教えられた。そして、はなむけに県令の自家菜園でつくったジャガイモ百包を贈ってくれた。

当時の函館・江差間の道はけわしく、冬は単身では歩けない状態であったが、ジャガイモを行季に入れて積雪を踏んで赴任した。

任地の瀬棚地方の海岸の人びとは、ニシンなどの漁業のみに頼っていたため、一度不漁になると困窮を極め、冬に餓死する者がでるありさまであった。

このため、時任県令の言葉通り、各村に備荒のための貯蓄倉を設け、作物では特にジャガイモに力を入れ、その耕作を奨励した。在職中に、『久遠（くどう）旬報』の付録として『馬鈴薯誌』200部を印刷して、有志に配ったところ希望が多く、すぐ無くなったので、後の明治26年に、『植民富源 馬鈴薯誌全』として再出版した。

人びとは、この薯づくりを熱心にすすめる郡長の働きぶりやジャガイモについての深い

知識を認めて、「薯郡長」とか「五升芋郡長」と呼ぶようになった。さらに村人は薄漁の窮状を救ってくれたことに感激し、明治19年から毎年正月3日に久遠神社で薯祭りを始めることにした。

『馬鈴薯誌』には

『馬鈴薯誌』では、明治20年ごろのジャガイモのあらゆる面、すなわち、その効用、栽培法、貯蔵法、調理法、でん粉製造法に言及している。

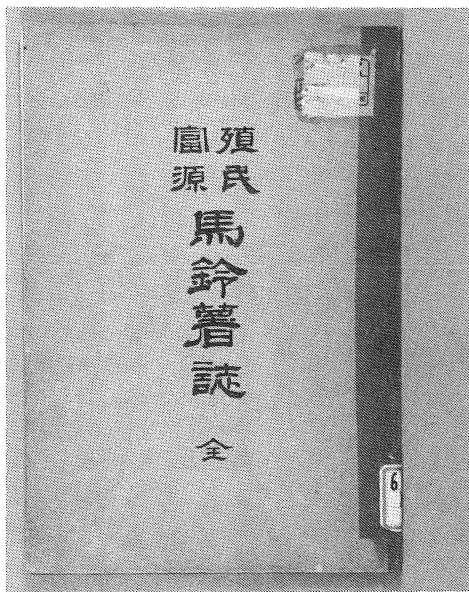
その項目を拾うと、加工法はでん粉、薯米、むし薯米、しょうゆ、みそ、酒の6種。食べ方は18種がとりあげられていて、布巾漉（ふきんこ）もち、薯もち、薯米（乾燥粉末）、切り込み煮、けんちん、らくがん、せんべい、雪の華（凍結乾燥イモ）、羊かん、あめなどの項目をあげて農家自家消費のための解説をしている。

薯米を例にとると、薯をよく洗ってから5、6分（約1.5cm）の厚さに切り、数日むしろの上に乾かし、よく乾燥してから臼でつき、大豆大とし、およそ小豆の通るくらいの篩で通し、箱などに入れて保存する。また大豆大の荒いのは、俵に入れて風通しのよいところに置くと何年も保存できることを書いていた。

食用のほかの効用としては、でん粉を製造する時の薯をすりつぶした水で洗濯すれば、汚れが落ちること「石鹼水ニ異ナラズ」とある。

要職を歴任

薯郡長は寡黙で、職務に忠実ないわゆるジャガイモとも言うべき人で、平素は読書を好んだ。明治20年の増毛外5郡長を経て、明治28年12月札幌外8郡長に任じ、札幌区長を兼務した。同29年上川支庁長になり第七師団創



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「馬鈴しょ原産農場」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、イモ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

設のための地域選定にも努めた。同33年根室支庁長を命ぜられたが、赴任の際病気になるので7月職を辞した。同年9月特に従6位に叙せられた。

職を辞し閑ができたので、旧著『北海誌料』を増補・編集した。

この本で、久遠神社の薯祭りには、「自作のバレイショを各自持ち出し、たくさんの薯もちを製し、大なる鏡もちを神饌に供し、他は小さなもちとして神前に供える。当日は国旗を掲げて戸々相祝す」と述べている。

明治39年3月病気のため旭川町の家で亡くなった。年64歳であった。

亡くなる前の明治37年、菊判仮綴126頁の『散閑延久佐 附樺太日記』をも旭川の館作太郎のところで出版した。前篇のさかえくさは氏の短歌・詩文を収め、後篇は明治6年のサハリンでの日記を載せたものだった。

北海道のジャガイモ栽培の記録は、宝永3

年(1706年)5月、後に薯郡長の管内となる瀬棚の海岸干場に高田屋松兵衛という者が栽培したこと始まる。江戸時代の後半に、ぼつぼつ栽培されるようになったが、本格化したのは湯地定基や林頭三等の開拓使・北海道庁が奨励したり、七重官園(農業試験場)や札幌農学校(現北大)が海外からたくさんの品種を導入してから後のことであった。

いも類振興情報 第27号

平成3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 03-3588-1040
振替・東京3-110152
印刷所 交通印刷株式会社