
日中甘藷文化交流の 掛け橋 沖縄100号

川越いも友の会理事
井上 浩

1. 湯浅論文

わたしが中国のサツマイモに特に関心を持つようになったのは、進化生物学研究所の湯浅浩史氏の論文を読んでからだ。

それは昭和59年9月24日の朝日新聞に載ったもので、「サツマイモ——中国で8割を占める沖縄100号」という見出しで、こうあった。

「戦前、沖縄で育成された沖縄百号という品種は、多収性で、戦中、戦後の食糧を支えたが、見てくれが悪く、味も劣るということで、現在の日本ではほとんど残っていない。

ところが数年前、北京の遺伝研究所で意外な話を聞かされた。

現在、世界最大のサツマイモ生産国は中国、栽培面積は九百万ヘクタールで、日本の百倍近い。年間の生産量は一億二千五百万トン。日本の米の十倍であるが、なんとその八割を一九四二年に日本から導入された沖縄百号が占めるというのである。

暗い話が多いかつての日中関係では、数少ない実りの一つである」

沖縄100号といえば、現在、50歳以上の人で知らない人はあるまい。太平洋戦争中から敗戦直後にかけての食糧難時代、米麦の代わりにサツマイモが盛んで配給されたが、その多くがこれだった。

しかも忘れろと言われても、忘れられない

ほど、まずかったからだ。

その沖縄100号が、なんで中国でそんなに受けているのだろう。

それと1942年といえば、太平洋戦争中の昭和17年に当る。そんな時、一体、だれがどういう目的で、そして中国のどこへ持ち込んだのだろう。

わたしの疑問はふえる一方だった。そしてそれとともに、中国へ行ってみたくてしよるがなくなった。

平成2年夏、川越いも友の会では中国甘藷調査団を作り、北京、済南、徐州、南京、上海と、華北平原地方のサツマイモ地帯を回ったが、わたしの場合の参加理由は、ここにあった。

2. 沖縄100号の特性

中国ではサツマイモのことを、「甘藷」ではなく、「甘薯」と書く。

また沖縄100号は、「勝利百号」となる。中華人民共和国は1949年（昭和24年）に成立したが、その前年、北京は解放軍によって解放された。それを祝い、記念して、勝利百号と改名したのだという。

沖縄100号は、沖縄県農事試験場で育成、昭和9年に発表された。もともとは常食用のイモだったが、それだけにはとどまらない能力を持っていた。

ふつうサツマイモはチッソに弱い。それが多いと、つるばかり伸びて、イモがつかない。

これを「つるぼけ」というが、沖縄100号はそれをあまり気にしないでいい、特殊なイモだった。

だから肥沃地でもよくできたし、チッソ肥料を多投して増収を図ることもできた。量だけをねらうのなら、在来の多収品種の2倍は軽く取れるという驚異的なものだった。

そのため食用としてよりも、燃料用アルコールの原料として有名になった。日本は昭和6年の満州事変以来、国際社会から孤立、石油の入手は年々困難になる一方だった。そこでガソリン代用のアルコールをイモ類から取ることが国策となったが、沖縄100号はそれに応え得る最も優秀なものだった。

ただ「ガソリンイモ」として、可能な限り肥大させてしまうと、味の方はがた落ちし、食べられるようなものではなくなった。

3. 徐州甘薯研究センターの盛家廉先生

中国のサツマイモの最大の産地は長江の南の華南ではない。長江の北の華北平原だ。そのためであろう、華北平原中にある徐州の「徐州甘薯研究センター」が、現代中国のサツマイモ研究をリードしている。

「中国作物学会甘薯専門委員会」の本部がここにあり、機関誌、「中国甘薯」を出している。1987年以来、毎年1冊の割で出ている貴重な専門誌だ。

日本で徐州といえば、火野葦平の『麦と兵隊』で有名だが、中国ではサツマイモ研究のメッカとして知られている。

この名誉研究員、盛家廉先生は沖縄100号後の主導品種、「徐薯18」の生みの親として有名な方だ。70歳前後と思われるが、お元気で後進の指導に余念がない。

その盛先生が、沖縄100号について、こんな話をして下さった。

「1950年代から60年代にかけての中国、とりわけ華北平原地方の主導品種は、日本から入った沖縄100号だった。

あれは作りやすく、どんな土地でもできた。量も中国在来のどのイモよりも、はるかにたくさん取れた。しかも味がいい。まるで万能選手のようなイモだった。

だから急激に普及し、1960年代には華北全土に行き渡った。

ところがちょうどその頃、大変なことが起った。あれの欠点は黒斑病に弱いことぐらいだったが、それが出て、たちまちまんえんした。そのため収穫皆無の地方が続出し、大問題となった。

こうした大混乱の中で盛先生たちが育成し、1972年（昭和47年）に発表したのが、「徐薯18」だった。

これは沖縄100号の血を色濃く引いているものの、黒斑病に強い。しかも沖縄100号より、さらに収量が多く、味もいいという。そのため沖縄100号に取って代わり、1970年代以後の主導品種になっている。

ただその盛先生ですら、沖縄100号がどういうルートで中国へ入ったのか、よく分からないという。

逆に、「そういうことは、日本の人たちの方が知っているのではないですか」と、かわされてしまった。

4. 農林1号の小野田正利先生

川越いも友の会では毎年秋に、サツマイモ・

シンポジウムを開いている。

平成2年度のそれは、第1部が日本澱粉学会名誉会長、鈴木繁男先生をお招きしての「ポテト学入門」だった。

そして第2部が、わたしたち訪中団による「中国のサツマイモ」だった。

参加者も多く、いい機会だったので、わたしはこう発言した。

「沖縄100号は、いつ、どういう目的で、だれが中国へ運んだのだろう。それが分かる手掛りは、ないものなのだろうか」

すると鈴木先生と農林水産省の元サツマイモ研究官、坂本敏先生が、こもごも、こう教えて下さった。

「もう、そういうことの分かる人は、ほとんどいないのではなからうか。千葉市におられる小野田先生、おひとりぐらいのものではなからうか」

幸い小野田先生なら面識があった。今でも石焼芋や大学イモの業者で、「甘藷農林1号」を使っている人がいるが、それは太平洋戦争中の昭和17年に発表されたものだ。小野田先生は、その「農1」の育成者として有名な元農林技官。明治39年生まれの85歳だ。

まず手紙で伺ってみると、折返し願ってもない返信を頂けた。

それによると戦争中のこと、北京市郊外に日本が作った農業研究所があった。そして日本軍が占領していた華北方面の農業指導に当たっていた。

昭和19年春、小野田先生もそこへ呼ばれ、沖縄100号の種イモを至急送ってくれるように頼まれたという。北京出張は10日間ほどだったので、帰国するとすぐ、千葉県原種農場の種イモを300kgも送ったという。

また民間からも、千葉県海上郡海上町の篤農、穴澤松五郎氏などが、沖縄100号の種イモを持って中国へ渡り、中国人に日本のイモ作りを指導していたという。

5. 穴澤式甘藷栽培法と沖縄100号

穴澤松五郎（明治13年～昭和20年）は、若い頃からサツマイモの苗床の改良と、それによる増収法の研究に没頭、大正元年には早くも「穴澤式」と自称できるまでの技術体系を確立していた。

そして頼まれれば地元だけでなく、全国どこへでもボランティア精神で出掛け、そのノウハウの伝授を喜びとしていた。そのため大勢のすばらしい門弟ができたが、その一人に同郷の嶋田治一氏がいた。

同氏は富民協会主催の、昭和13年度全国酒精原料甘藷増収競技会に参加、当時としては驚異的な反当1700貫余をあげた。この時、使った品種は在来の多収品種ではなく、千葉県へはまだ入ったばかりの沖縄100号だった。

そのため穴澤式甘藷栽培法は、沖縄100号とセットでますます有名になり、松五郎は「昭和の青木昆陽」とまで言われるようになった。

6. 山東省青島の嶋田勇氏

ところで穴澤松五郎は、いつ、中国のどこへ入ったのだろう。それを確かめるため、平成3年の春、松五郎の生地、海上町へ行ってみた。

松五郎家はすでに孫の代になっていたが、さすがは一世を風靡した「穴澤式」の本拠地、町のだれもが「穴澤先生」と敬称を使う。

まず教育委員会で関係資料をもらおう。それ

から隣の中央公民館へ回ってみると、運よく同町文化協会長の平野万右衛門氏が来ていた。同氏は「穴澤先生と中国との関係を調べたいのなら、海上町倉橋に生き証人がいる。案内しましょう」と、車で嶋田勇氏の家へ連れて行ってくれた。

嶋田氏は明治43年生まれの82歳という。来意を告げると、「そういうことが分かるのは、もうわしぐらいのものだろう」と、こんな劇的な話をして下さった。

「わしは家で百姓をしていたがそれに飽き足らず、昭和12年、片倉蚕糸という会社の職員になり、中国の山東省青島に渡った。妻子は家に残し、単身で行った。

ちょうど日中戦争の始った年で、物騒な時だった。仕事は会社が扱っていた化学肥料を宣伝し販売することだったが、すぐにこれはだめだと思った。中国人の肥料商は化学肥料に肥料でもなんでもないものを、どんどん混ぜちゃう。だから効くはずのものが、効かなくなっちゃう。

そこで代わりに中国人にサツマイモを作らせ、それを買い上げてアルコールを作ることを進言した。するとその案はすぐ通った。当時、燃料用アルコールの需要はいくらでもあったし、華北を占領していた日本軍や同地の鉄道を管理していた会社は、鉄道警備に手を焼いていたからだ。

華北の夏作の中心は、背が2メートル前後にもなるコウリャンだった。それが鉄道線路の両側にまで、びっしりあって、見通しの効かない所がたくさんあった。

ゲリラはコウリャンが伸びてくると、その中に隠れながら線路に接近、列車や線路を爆

破した。そこで日本側は早くから線路の両側にサツマイモ畑にし、見通しをよくしようとしていた。

わしは進言が通ると、すぐ郷里の穴澤先生に手紙を出した。「青島へ来て、中国人に穴澤式を教えてやって下さい」と。

ところが先生は、「弾の飛んでくるような所へは、おっかなくて行けない」と、何度手紙を出しても来てくれなかった。

そうとなれば、わしが伝授するしかない。もっとも自信は十分あった。わしの父は穴澤先生の一番弟子で、先生の代りに方々へ指導に行っていた。その父といつも一緒に仕事をしていたからだ。

そこでコウリャンのカラを使ってイモ床を作り、試作してみた。それとともに、中国人のやり方にも注意した。

日本のイモ床は戸外に作るが、向うのは家の中。向うの家はオンドルが効いていて、一日中、温かい。時期がくると、家の中の1室にかんたんなイモ床を作り、種イモを縦にして、びっしり入れる。部屋の中には太陽光線が全く入らないから、ウドのような芽が出てくる。

その芽の出たイモを畑へ持って行って、そのままそっくり土の中に埋める。これが4月末の春植えだ。

その芽は5月末から6月初め頃になると、伸びて長くなる。そこでそのツルを切って苗とし、別に準備してある本畑に挿す。これが夏植えだ。春植えは苗取りが主目的だから、イモも取れるが、量は夏植えには及ばない。

イモ作りのポイントは、適期に健苗があるかないかだ。その点、最初から戸外で温度調整をやりながら苗を作る穴澤式の方がいいに

決まっている。わしは青島の在来種で試作したが、現地人がびっくりするほどよく取れた。

浜っていた穴澤先生が、やっと中国へ来て下さったのは昭和15年のことだった。わしが青島でうまくやっているのを見て安心され、その時はすぐ帰られた。そしてその後、何回か20～30名もの弟子を連れて華北に來られていた。沖縄100号は、その時持参されたんだらうよ。

ただわしは昭和20年4月に現地召集され、兵隊に取られるまで、中国の在来種しか使ったことがなかった。だから当時、中国で沖縄100号がどれぐらい普及していたかは分らない。

い。

それに日本軍の支配地といっても華北の治安は悪く、民間人が村へ入って行くことなど、危険でとてもできなかった。だから華北の大都市に農業指導所を設け、そこへ中国の青年たちを訓練生として入所させ、日本人の指導員が指導したわけだ。

わしもその農事指導員ということで、青島だけでなく、済南などへもよく出張したが沖縄100号は見なかった。

広い中国のことだ、たとえそれがどこかに入っていても、当時はまだ珍しいものだったんじゃないかな。

◎ ポンム・スーフレの誕生
（いも・つれづれ草）

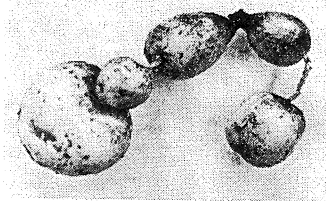
ポテトチップスの中には、稀に一部分がミミズ腫れのように膨れているのがある。とじこめられた空気が膨張したもので、プリスターと呼ばれる。いもの内部を意識的に膨らませたスーフレは、元をただせば、次のような偶然により、発明された食べ物であった。

1837年8月、パリとサン・ジェルマン間の鉄道の開通式が行われる日、揚げたジャガイモを牛ヒレ肉に添えて出す予定になっていた。ジャガイモを油に入れたところで、国王夫妻の乗った列車が遅れるとの連絡が入ったので、一時油から取り出しておき、ルイ・フィリップとマリア・アマリアが、オーケストラの演奏とともに祝賀会場に姿を現したのを見てから、再びジャガイモを油の中に入れてみた。ジャガイモは、金色の泡のように膨れあがり、柔らかいのがカリカリと歯ごたえのある、凝ったスーフレの誕生となった。もちろん、王はおかわりを所望した。

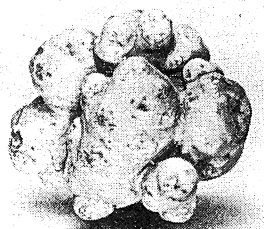
◎ ポテトチップスの誕生

素晴らしい料理が偶然に生まれることがある。フランスのソローニュに住んでいたある姉妹が、リングのタルトをつくっていた。そのとき、あわてて、リングと生地を逆に焼いてしまった。ところが、砂糖の焦げたカラメルと甘味と苦味、リングの甘酸っぱさの組合せ、パイのサクサクとした口当りがよく、かえっておいしい、との評判を得た。これが『タタン姉妹のタルト』の誕生。

ポテトチップスも19世紀の半ばにニューヨークはサトガ・スプリングスのある高級ホテルで生まれた。出されたフライドポテトがあまりにも厚すぎるとお客からクレームがついた。自慢の料理にケチをつけられたクラムさんは、改めて一鍋揚げることになった。これはカッター・ナイフで切った紙のように薄いフライドポテトであったが、パリッと上がっていて、大うけとなった。



楽しい写真 ② ジャガイモの二次成長（連鎖型。3連以上は非常にめずらしいもの）
浅間和夫



楽しい写真 ① ジャガイモの二次成長（目の数30以上、芽の数では100を超えるもの）
浅間和夫

◎ ジャガイモ料理

病床の婦人が、食事のとき、短大出というお手伝いさんに聞いた。「汚れたおジャガね、これは!。ゆでる前によく洗いましたの?」
「ジャガイモは土の中の養分をとって肥えたものですよ、奥様。ですから、土もおジャガも変わりありません!」
……!!

▲番外・楽しい写真