

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る。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る、当時はまだ珍しいものだったんじゃないかな。

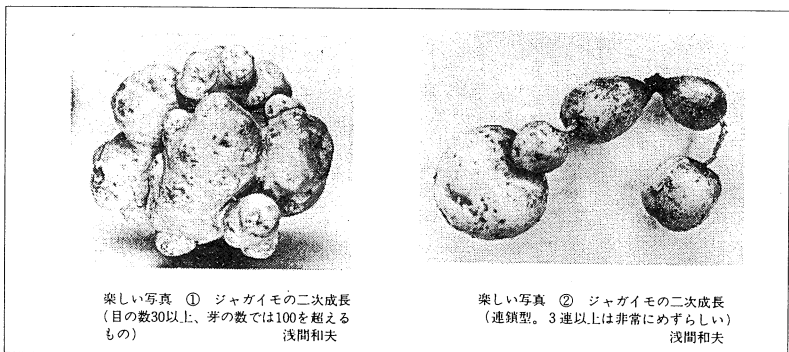
◎ いも・つれづれ草
ポトム・スーフレの誕生

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来た。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 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

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)
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ったものですよ、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