

中国サツマイモ視察記 (5)

～「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



南京市の江蘇省農業科学院にて

《甘藷料理が数多く出た昼食会》

各施設等を見学したあとは、例によって研究所の食堂にて、研究員の人達が、円卓を囲んでの歓迎昼食会を催してくれた。どの研究所でも、歓待の念をこめて御馳走を出してくれたが、この南京の研究所では、とくに数多くの甘藷料理を出してくれた。全部で5～6品は出してくれたが、それぞれ美味しかった。料理名は詳しくわからなかったが、エビ風味のスナック煎餅風（でんぷん）のもの、短冊に切って油で揚げて山椒や砂糖をかけて食べる天ぷら風のもの、油で揚げた団子風のもの、スライスして油で揚げて酢で味付けしたものなどが出た。（この時、残念に思ったのは、小野真知子先生が暑さのために体調をくずして、この研究所の見学会に参加できなかったことだ。ホテルで休んでいる小野先生のために、甘藷料理を何点か、お土産に頂戴することにしたが、専門の調理学の立場からぜひ詳しい料理法を聞いて欲しかった。）

昼食のあとは、わざわざ邱研究員等が同行してくれて、約3時間ばかり南京の市内観光をさせていただいた。マチの真ん中にある古城や、孫文の中山陵、明孝陵、孔子廟などを見学させてもらったが、南京は歴史的に風格のあるとても良いマチだと思った。市の中を横切っている長江（揚子江）を見学できなかったのは残念だった。

12. 上海での甘藷視察（8月29日）

南京から上海までは列車で約4時間であった。真夜中の12時頃に上海駅に着き駅前に出ると、上海市農業科学院の外事所の副所長さん等がマイクロバスを用意して待ち受けてくれていたが、夜食ということで、マチなかのホテルのレストランで、ワンタンを御馳走になったが、ピリリと香辛料の効いた味が、体にちょうど良かった。

《上海市農業科学院園芸研究所》

上海の農業科学院は、ホテルから車で約30分の郊外にあった。科学院に行くまでの間、車窓の風景をみたが、甘藷畑はなく、青野菜の畑が多かった。一見して、東京周辺の都市近郊型農業と同じようであった。上海市は人口1300万人の経済のマチ。都市生活者向けの野菜を生産供給する体制にあるのだらうと思われた。

上海市の農業科学院も庭園等がキレイに整備されている落ち着いた雰囲気があった。この科学院で甘藷を研究しているのは園芸研究所

内の研究室で、担当研究員は1名であった。

同研究所の沈延松所長と郑海柔研究員の2名が待ち受けてくれていた。例によって、会議室に通され、約40分ほど上海市における甘藷情況の説明を受けた。

- ・当農業科学院は、7つの研究所があり、約600人の研究員がいる。主に、綿花と油菜を研究している。また、園芸研究所では、果樹と野菜を研究しているが、研究員は70名。野菜の育種が2研究室あり、栽培・貯蔵、果樹、花木関係が5つの研究室に分かれている。
- ・上海では、現在、甘藷を栽培していない。生産よりも消費地である。毎年、工業原料用として、まわりの生産地（安徽省・江蘇省・山東省）より100万トンを集め、工場で使っている。また、生イモは、毎年5,000～1万トンを消費していると思われる。つまり、上海市はサツマイモの大消費地である。
- 上海でサツマイモを作っていない理由は、土地が肥えすぎていて、ツルボケしてしまうからである。
- また、工業用のイモは徐薯18である。
- ・日本へは200～500トンの冷凍イモを輸出している。それは皮をむいて、油で揚げ、冷凍加工したものである。日本でどのように使われているかは、わからない。また、焼芋も冷凍して日本へ送っている。品種は、勝利100号で、産地は江蘇省と山東省の境のものだ。（中国の一般の人は、勝利100号は、固くて美味しいという。）
- ・上海市では、8月頃より甘藷が売られているが、昔の貧しい時のイメージが重なっている。それを取払うために、甘藷の良い面

をPRするように努力している。生イモでは駄目だが、甘藷脯（江蘇省の加工食品工場で製造）などのイモ菓子は大変人気があり、よく売れる。保健食品として市民に注目されつつある。

- ・また、上海では焼芋屋が多い。以前調査したことがあったが、市内に約250ヶ所の店が出る。1軒で1日50～70キロも焼く。良く売れるところは、私の月給の5倍の収入がある。品種は、北京553、蘇薯1号などである。

私は、バイオテクノロジーの技術を使って、美味しい品種をつくりたいと考えている。中国の甘藷は工業用で、食用として美味しいものはまだつくられていない。西瓜などの食味評価は、一般の人が同じ評価を下すが、甘藷の場合は、品種による食味評価がバラバラで、なかなか難しい。

その後、約1時間にわたって研究施設（組織培養実験など）や試験畑を見学させていただいた。結論として、上海は、東京や川越の立場とよく似ていると思われた。自分の土地では生産していないが、消費地であるという点と、食用の美味しいイモを求めるという点。焼芋が、冬場そんなに売れるものかと驚かされたが、上海の一流ホテルで外国観光客向けにファッショナブルに焼芋デザートを出せば、きっとイメージがぐんと上がるのではないかと、ふと思われた。

13. さらに中国（8月30日）

帰国の前の晩、邢先生・通訳の連さん・上海市農業科学院外事所の副所長さん等が、私達のために送別の宴を、ホテルの高級特別室で開いてくれた。料理も、上品で高級なもの

であった。邢先生が「皆さん、よく頑張って日程をこなされた。各試験場へ行っても、熱心に勉強される姿には感心させられた。本当によく中国の甘藷事情を学ばれた。成功裏に終って、嬉しい。」と、お誉めの言葉をおっしゃった。

主要な研究者には、ほとんど会わせていたのだが、情報交換が不十分だったり、収穫時の風景も見えていない。それに「全薯席」の料理も食べてみたいし、都市部の焼芋屋風景も見たいと思った。更に、甘藷食品加工工場も見学できなかった。思い出してみれば、不十分な点が沢山ある。よって、お金を貯めて、もっと沢山勉強して、再度、中国に来ようと思った。

14. 結論 I 「日中甘藷文化表裏一体説」

今回の中国サツマイモ視察を終えて強く感じたことは、中国と日本は甘藷文化の面で深く結びついているということだった。

知ってのとおり、日本のサツマイモの伝来は、中国とフィリピン（1600年頃）からである。

大正時代より流行りはじめた大学イモも、ルーツは中国の抜糸料理であると聞く。今回、各試験場での話のなかでも、勝利100号（沖縄百号）のことは度々話題になったし、徐薯18（1972年育成）が出る前は、中国の中心的な品種であった。それは、戦時中日本軍が持ち込んだとも言われたが、現在の主導的品種である徐薯18も、片親に沖縄百号の血が入っていることを知った。そして、実態はわ

からなかったが、すでに日本へ大量の冷凍イモが、中国より入っていることも知った。更に付け加えれば、医療用アルコールも山東省の酒精工場で甘藷より作られ、商社を通して日本へ大量に入っているようであった。

このように甘藷大生産国の隣国中国とは、歴史的にも、また現時点でも、甘藷文化の面で深く結びついている。そして、将来をも考える時、やはり、表と裏の関係の如く深く結びついていかざるを得ないのではなからうかと考えられる。

中国は、現在では確かに日本の甘藷技術より遅れをとっているかもしれないが、研究スタッフも多く、また日本から加工利用技術を学ぼうという真剣な態度がある。何年か先かはわからないが、甘藷文化では先進国である現在の日本も、そのうち中国の影響下にスッポリと入ってしまう日が来るかもしれない。

いずれにしても、日本と中国の甘藷文化は表裏一体の如く、進展していくのではなからうかと予想されてならない。



上海市のホテルにて送別会記念写真

15. 結論II「日本の国内外の 対応力の強化」

最後に、日本でたったひとつのサツマイモ資料館を担い、サツマイモ文化活動グループ「川越いも友の会」の運営事務をやっている立場から、中国の甘藷を見聞し、米国での国際サツマイモシンポに参加した体験を混えて、提言的な結論を述べたい。

① 国際的な視野に立って———

世界の甘藷研究者や生産国から、日本が期待されていることは何か？ サツマイモ栽培技術もさることながら、何よりも食品加工利用技術と調理の幅広さであり、また、サツマイモ文化の普及状況などである。

今回、中国へ行って、日本より学ぶために各試験場の方々から、技術・研究・経済・情報等の交流もしたいし、受入れてくれれば人材も派遣したいと言われた。残念ながら川越いも友の会は、あくまでボランティア的なグループで、予算も年間30万円（会員の会費など）程度のもので、金のかかる交流はできないと、言わざるを得なかった。甘藷研究や文化では、世界のトップを行く日本へは、機会があれば、海外の研究者達はぜひ来たいと思っているに違いない。

いも友の会でも、時々海外の研究者が来日して、川越のイモ文化状況を視察するときがあるが、案内ボランティア役の先生や私が困ることは、その交流接待費をどうするかということである。

21世紀の食糧危機問題をイモ類で解決しようとCIP（国際馬鈴しょ研究所）が頑張っているときに、世界に貢献する日本となるためには、早急にその土台づくりをしなけ

ればならないだろう。

② 国内の状況をみて———

デンプンの自由化の問題から、イモ類の消費拡大運動が展開されて、今年で3年目の補助金が打ち切られる。関係者の努力により、農水省の統計ではジャガイモもサツマイモもそれぞれ消費が伸びていると言われる。実際、都市部を歩くと、イモ関係の食品も少しずつではあるが増えているように思われる。成人病予防の健康食品というイメージが浸透していくなか、これから付加価値食品として食生活のなかで利用される場合が多くなるのではないかと期待される。

しかし、反面、栽培農家の状況をみると様々な問題をかかえているようである。驚くことに、栽培農家ほど、作るばかりで、日本のサツマイモ文化状況が、現在どのような状態にあるか知らないし、また、将来に対応するための幅広い情報ネットワークをもっていないようである。

更に、研究者や各関係者より、最近多くなった声は、「全国的なサツマイモ協会が組織できないか」ということである。消費拡大運動が盛り上った今、全国の各官庁・民間企業・生産者等を取りまとめ、事業や悩みなどを相談し、且つ消費者に対しては更にPRできる指導的な協会の存在が必要と思われる。

③ 今後の対応力を強化するために———

協会の件も重要であるが、「いも類文化研究所」を設立したらどうかと考える。サツマイモばかりでなく、ジャガイモ、里芋などを含めたイモ類全般にわたる文化研究所である。

過去の歴史もさることながら、いも類関係の資料収集・整理や、現在の情報ネットワークづくり、今後の展望や事業作戦なども研究したらどうかと考える。

更に、現在、サツマイモ資料館（資料館と呼べるにふさわしいか否かわからないが）があるのと同じように、東京近県にイモ類資料館も建てたらどうか。これは、一般人向けのPRや教育向けのものである。

協会・文化研究所・資料館が、同じ敷地内にあって核となり、周囲に販売店やレストランを配したらどうか。現在の状況をみるに、国内にこれだという中心的な核となる施設がない。

今後の国際的な状況や、国内での事業展開を考えると、思いきって、このような施設が必要だと思われる。この施設を中心に、いろいろな問題に対応し、イモ類関係の文化的・普及的な事業を推進していったらどうであらうか。

＊

いつの日か、日本でもサツマイモ関係の国際シンポジウムを開かねばならない時がくるだろうと思われるし、数十年か先、甘藷大根の中国と頻繁に交流しなければならない時がくるだろうと思われる。いも類について盛り上っている今、その土台づくりを急がねばならないと切に思う。（終）

—— いも類振興に尽くした人々 川越いも友の会理事 井上 浩 ——

珍古楼主人

—— サツマイモ界の変り種 ——

わが国には苦勞してサツマイモの導入や普及に努めた人の話はいくらでもある。だがそれはイモ作りそのものに関する事で、今はやりの「ポスト・ハーベスト」（収穫後の利用）となると、まずない。

そうした中で「珍古楼主人」なる人物は例外的な先駆者だった。彼は寛政元年（1789）、『甘藷百珍』を世に出した。100余のサツマイモ料理を示しただけでなく、その楽しみ方まで教えている。風変りなペンネームしか分かっていない人物を、あえて取り上げたのはそのためである。

天明期の「百珍もの」ブーム

享保・天明・天保といえ、日本の三大飢饉があった時期として知られている。ところがその一つ、天明期（1781－1789）の大阪では料理文化の花が開いていた。

天明2年、まず醒狂道人（せいきやうどうじん）何必醇（かひつじゅん）が『豆腐百珍』を大阪で出した。豆腐を主材とする100

余の料理を並べたものだが、それらを尋常品、通品、佳品、奇品、妙品、絶品のいずれかに入れている。

発想の面白さ、奇抜さが受けたのであろう。好評だったので何必醇は翌天明3年、さらに『豆腐百珍続編』を出した。

両書の成功をみて、天明5年には『鯛百珍料理秘密箱』（著者不詳）、『万宝料理秘密箱』（「玉子百珍」、著者不詳）、『柚珍秘密箱』（「柚百珍」、器土堂）、『大根一式料理秘密箱』（「大根百珍」、著者不詳）などが一挙に出た。

『甘藷百珍』はこれよりちょっと遅れて出た。天明は、天明9年1月25日で終り、寛政と改まった。同書はその寛政元年に出ているので、原稿はやはり天明中に書かれていることが分かる。

次いで寛政7年に『海鰻百珍』（著者不詳）が、そして弘化3年（1846）に『蒟蒻百珍』