

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』^{いもひゃくちん}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、^{つうじん}通品、^{かひん}佳品、^{きひん}奇品、^{みょうひん}妙品、^{ぜっぴん}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』

(嗜蕪凍人)が出た。

これらを総称して「百珍もの」というが、中心は天明期だった。そしてそのほとんどが、大阪・京都・江戸の三都の書店で売られていた。ただ残念ながら、いずれの著者もはっきりしない。大阪を中心とする文人グループの人たちが、遊び心で書いたものとされている。

『甘藷百珍』と焼芋

百珍ものには二つの類型がある。一つは、タイ、ハモ、玉子といったぜいたくなもの。もう一つは、豆腐、ユズ、ダイコン、サツマイモ、コンニャクといった安い大衆品だ。

ところで後者で面白いのはサツマイモであろう。わが国でイモといえば、古くからヤマイモとサトイモだった。したがって料理法もいくらかでもあったはずである。

一方、サツマイモは当時ようやく世間に広く知られた歴史の浅い食べものだ。それなのに、新参ものの方をあえて取り上げているからだ。

『甘藷百珍』の著者も大阪の人だった。同書に「浪速 珍古楼主人輯」とある。料理に精通していた人のようで、『豆腐百珍』にな

らい、123種のイモ料理を、奇品、尋常品、妙品、絶品のどれかに入れている。

奇品は日本料理の手法を駆使してのアイデア料理。これが全体の半分以上、63種もある。尋常品は、どの家でもよく作っていたもの。当時の上方のサツマイモ料理の実状が分かる貴重なもの。数は少なくても21種。むしいも、いも飯^{めし}、いも菜粥、焼いも、いも雑炊など。妙品は奇品の中の味のいいもの。28種ある。たとえば「加須底羅いも^{かすてら}」として、こうある。「生^{なま}にておろし、藷^{じん}の精(でんぷん)を少し合わせ、鶏卵、砂糖等分に入れ、やきなべにて上下に火を入れ、焼壘栗^{やきけし}ふりてよし」『甘藷百珍』では、この生イモ^{なま}をおろして使う料理が特に目立つ。34種類もあり、全体の4分の1以上がそれだ。当時の上方では、こうした使い方が好まれていたのであろう。現代ではあまり使わない手だ。

絶品は究極のイモ料理。全体の1割、11種しかない。だれもがもっとも注目するところだが、手の混みすぎるものはないのはさすがだ。

たとえば「たぬきじる^{なま}」としてこうある。「生^{なま}にしておろし、つまみとり、油にてあげ、

常識法話

◆ 相続財産 ◆

筆者は、昭和34年から、全国のお医者さんの週刊誌「医事新報」の法律の回答を依頼されて今日にいたっている。

そこで、いちばん誤解されている問題は、「相続財産」で、夫が、父が、持っている財産は常に配偶者、子等に対し、相続財産として、区別され、保護されているものと考えられていることである。

民法第882条には、「相続は、死亡によって開始する」と規定されている。従って、

被相続人の死亡という事実が発生した後でないと、相続の問題も、相続財産の特定の問題も発生しないのである。

被相続人が、どれだけの財産を持っていたとしても、生前では、被相続人個人の財産であって、その中には配偶者の取り分とか、子等の貰い分とかが、決められているわけではない。

但し、その所有財産から、贈与を受けることはなんら妨げない。相続とは関係がない。このあたりがポイントの一つでもある。

ごぼうさき^{さき}牛蒡削入てみそ汁にする也。搗^{すり}山椒おく」

絶品で意外なのは、焼芋が2種類も入っていることと、絶品の中の絶品は焼芋だとあることであろう。

焼芋はすでに尋常品の中にあった。ただそれは、「完^{まる}にてわらの熱灰^{あつはい}にうづみてよし」というだけのものだった。

ところが絶品ともなると、焼き方が違う。まずは「塩焼きいも」で、こうある。

「生^{なま}にて皮をむき、寸計^{あつき}の厚に切、うら表共に塩をはらはらとふりかけ、遠火^{やききり}にかけ、焼切^{やききり}様好次第」

次は「塩蒸^{しおむし}やきいも」でこうある。

「諸^{いも}を土のまま ちよっと水に浸し、塩をひつたりと塗^{ぬりつけ}付、炭火^{うつみ}に、蒸^{むし}しやきにする也」

○塩竈^{やき}よりかき出したる熱き塩にそのままうづみ炙^{これ}たる風味至^なってよし、是^{むす}甘藷^{しおかまむし}百余品の中、第一品たるべし。世に塩竈^{しおかまむし}蒸^{むす}とて、たいなと蒸法也」

現在でも、サツマイモの食べ方で一番うまいのは、焼芋だとする人が多い。そのせいか、焼芋を作る道具や機械がいまなお次々に開発されている。

珍古楼主人は、こうしたサツマイモの体質をつかんでいた人だった。だからこそサツマイモ料理を次々に挙げながら、最後の122番に「塩焼いも」を、そして123番に「塩蒸やきいも」を据え、締めくくりとしたわけだ。しかも「塩蒸やきいも」に、「塩竈蒸」を付けてみせ、読む人をうならせている。現代でいえば、雁屋 哲のグルメコミック、『美味^{おい}しんぼ』のどこかに出てきそうな場面だ。

『甘藷百珍』のその後

『豆腐百珍』には最初から、その続編の予

告が載っていた。珍古楼主人はそれにならい、『甘藷百珍』にも続編の予告を載せている。ところが前者と違ってパツとしなかったのであろう、『甘藷百珍続編』は、ついに日の目を見なかった。

ヤマイモやサトイモなど、慣れ親しまれていたイモを避け、新奇なサツマイモをねらったのが裏目に出たのであろう。それでも『甘藷百珍』は、数回、版を重ね、江戸時代を通して読まれていた。

ところで「百珍もの」を支えていたのは、どういう人たちがたつたのだろう。料理人もむろんあったはずだが、読みものとして楽しむ文人も多かったようだ。

『料理百珍集』（1980、八坂書房）の解説者、原田信男氏はその好例として青葱堂冬圃の『真佐喜のかつら』（三田村鳶魚編、『未刊随筆百種』（第八巻所収）を挙げている。

冬圃は江戸、深川の商人だったが、天保の初め頃から上方に行っていた。そして弘化（1844-1848）の頃、江戸の四谷にもどっている。その随筆、『真佐喜のかつら』の中にこういうところがある。

「浪花醒狂道人が著せる豆腐百味と云書式冊あり、是ハ豆腐一色を式百余品に料理する法書なり。

予見るに至て奇也。我初老の頃より齒を煩ひ、早く抜たるもあり、残れるもゆるぎて、かたき物は何にしても食せざるが故、平日豆腐をこのミ、浪花の大医緒方洪庵老、其事を知りて彼書を送らる。製しよう珍重すべき物なり」

そしてそのすぐあとに『甘藷百珍』のことがこう出てくる。

「近き頃、同郷の人、珍古楼といふ人、甘藷

百味といふ書あり。是りうきういもなり。予見るに、述る所みな等閑のことのミにて覚束なく、豆腐百味には似るべくもあらず」

「百味」は、「百珍」のこと。緒方洪庵は大阪に蘭学塾、適々斎塾（適塾）を開き、多くの逸材を育てた幕末の蘭学者で蘭方医。青菫堂冬圃が、その大学者から『豆腐百珍』を贈られているところが面白い。

彼が『甘藷百珍』をどういうことで読んだのかは分からない。手厳しく批判しているが、幕末の当時も、それが出回っていたことが分かる。なおちょっと気になるのは、青菫堂冬

圃が珍古楼主人を「同郷の人」としていることだ。彼は大阪の生まれだったのだろうか、それとも珍古楼主人が江戸生まれだったのだろうか。

さいきん美容食、健康食ということで、サツマイモの料理法の研究も進んできた。その場合、まず参考にされたのが、200年前に出た『甘藷百珍』だった。

サツマイモの世界には、こうした古典があったので、関係者がどれだけ助かったか分からない。

男 爵 夫 人

元農林水産省
嫺恋馬鈴しょ原原種農場長

秋元 喜弘

「べにはまれ」「はつもみじ」それに「あかね」。

今は昔、わが国で開発された紅茶用茶品種の優雅な名称であるが、ジャガイモにもこれらに劣らない上品な名をいただいている品種が多い。

その代表は男爵（正しくは男爵いも）とメークインであろう。男爵は球形、目が深く、白肉粉質、メークインは長形、目が浅く、淡黄肉粘質、と対照的であるが両者ともわが国を代表する食用の2大品種である。男爵は明治末期に、メークインは大正年間に導入された古い品種であるが、他の多くの品種が太平洋戦争中資材労力不足の折病害などにより衰退

したにもかかわらず、この両品種は生きのびて今日まで新品種の挑戦をしりぞけて王座にすわっている。

さて、日本からみた地球の反対側にバロネーザ（Baronesa）の名をもつジャガイモ品種があるのをご存知の方は少ないであろう。ブラジルの資料には同国原産となっているのであるが、来歴は定かではなく、おそらく欧州からの移民が持ちこんだものと思われる。

彼の国でも赤皮のいもは食用として敬遠されるが、バロネーザは唯一の例外でドイツ・イタリア系移民の多い最南部のリオグランデ・ドスール州でかなり以前からこの品種だけが広く栽培され食用に供されてきた。草丈はそれほど高くなく拡がり、葉はやや大きく草型はきわめてよく、美しい濃紫色の花をひらくものだ。

いもはメークインよりもやや太めの長形、目が浅く、肉は黄色、肉質はややザラザラし