

サイパン島のサツマイモ

サツマイモ資料館長 井 上 浩



▲農園でのパーモデスさん

1. サツマイモは熱帯のモノ

今年、1992年はイモの町、川越にあるサツマイモ料理専門店、「いも膳」の開店10周年に当る。

それを記念して従業員の慰安旅行も初の海外旅行となり、南洋のサイパン行きとなった。「いも膳」の神山正久社長は「サツマイモ資料館は自分のものだとは思っていない。川越市のものだと思っている」とよく言うが、市立ではなく、「いも膳」の経営だ。

そんなわけで、わたしもサイパンへ連れて行ってもらった。わたしは海外へは中国、それも華北へ一度行っただけなので、この南洋行きは嬉しかった。

サツマイモは日本においてはピンとこないが、熱帯アメリカ原産の熱帯の作物だ。ただ環境への適応力が強いので次第に北上、今では温帯のアジア各地で広く作られている。したがってその本性を知るには、常夏の国でどのように育ち利用されているのかを知るに越したこ

とはない。願ってもないチャンスを活かすため、出発直前にいろいろな本を読んだ。ところが期待のサツマイモは、どれにもほとんどといっていいほどなかった。「おかしいな、なんでなのだろう」と思いつつ、「いも膳」の一行、20数人とサイパンへ渡った。

サイパン最大の町、ガラパンのホテルに着いたのは5月12日（火）の早朝だった。この日は貸し切りバスによる島内巡り。そのバスのガイドは男の人で日本人だった。70近い人で、戦前からサイパンにいるという。

そこでさっそく、こう頼んでみた。

「明後日は自由行動日なので、この島のサツマイモ畑を見たいと思っている。どこへ行ったら一番いいか教えてもらいたい」。

するとガイドはこう言った。

「むりですな。イモ畑なんて、この島には一つありませんからな。戦前のこの島の産業といえば製糖で、島じゅういたる所にサトウキビ畑があった。そのサトウキビ畑すら、今では一つもないんです。この島の農業はすっかりだめになってしまい、今は観光業だけです。

だから生活必需品もすべて輸入に頼っている。米も肉も野菜も。ジャガイモはハワイから、サツマイモは隣のテニアンから来ています」……というわけだったが、「まあ、そうがっかりしなさんな。ガイド仲間に聞いてみてあげるから」といってくれた。

さて、サイパンのバスガイドはみんな男で、チャモロ族が多い。いわゆる「南洋」の島々は、第1次世界大戦後から太平洋戦争が終る

までの20数年間、日本の統治下にあったので、50代以上の現地人は日本語がうまい。溜り場に10数人いたチャモロ族ガイドの1人、アレサンドル・バーモデスさんがいた。

同氏は60歳くらい。本業は個人タクシーだが、頼まれれば今日のようにバスガイドもやるという。そしてこう言ってくれた。「わたしはこの島で一番高いタポツォー山のふもとに住んでいる。農家ではないが、健康のために畑をやっている。ココヤシ、バナナ、パイア、グワバがある。グワバは今が食べ頃だ。サツマイモも作ってる。ヤマイモもタロイモもある。

明後日は午前中はバスガイドの仕事が入っているが、午後はあいている。うちで良かったら、ホテルに車で迎えに行ってやるよ」。

わたしは夢かと思うほど嬉しかった。聞けばわたしたちの老カイドは、仕事先でガイド仲間に出会ったときに、サツマイモのことを聞いてくれていたのだという。そしてついに、この島にはないと思っていたイモ畑を発見したのだ。それだけに「よかった、よかった」と自分のことのように喜んでくれた。

2. テニアン島のサツマイモ

翌5月13日はテニアン島。テニアン観光の基地は、同島最大の町、サン・ホセのフレミング・ホテル。このマイクロバスで島内を回ったり、海水浴場へ行ったりした。

この日のガイドも日本人で30歳ぐらいの男の人。フレミング・ホテルに来て3年たつという。例によって「この島のサツマイモ畑を見るには、どの辺へ行ったらいいか」と聞くと、即座に、「そんなものはないですよ」と言われてしまった。でも昨日のことがあるの

で、もう驚かなくなっている。

「おかしいな、サイパンではテニアンから輸入していると言ってるぜ」とねばると、ホテルのそばのダイビング・クラブの指導員を紹介してくれた。その人は男性で日本人。テニアンに来て7年になるという。サン・ホセの住民はほとんどがチャモロ族で、日本人は5～6人しかいないという。

チャモロ族との付き合いが長いので友達も多い。だからこの島のことはよく知っている、こんな話をしてくれた。

サン・ホセにはチャモロ族の農場主がたくさん住んでいる。ただここには農場は一つもない。彼等の農場は、ここから遠く離れた山の中に、点々とある。

チャモロ族の農場主は町のまん中に住んでいて、自からは働かない。出稼ぎのフィリピン人を何人も雇って、彼等に作らせている。

それもバナナならバナナだけ、パイナップルならパイナップルだけ、そして野菜類なら野菜類だけという単品主義で、収穫物はみんな島外へ出している。

野菜農場では、ニンジン、キャベツ、トマト、長マメなどを作っている。むろんサツマイモもタロイモも作っている。

このサツマイモは皮が赤褐色で、中は濃い紫。紫のサツマイモなんて日本にはなかったから、最初はぞっとしたが味はいい。チャモロ族のサツマイモ料理はいろいろあるが一番多いのは、ココナツミルクと一緒に煮たもの。塩もなにも入れないが、味はいい。

チャモロ族の山の中の畑をどれほど見たかったか分からない。ただ団体旅行では、それができない。それでもいい話をたくさん聞くことができ、今日も大満足だった。

3. ガラパンのスーパーマーケットにて

5月14日。早くも旅の最後の日が来てしまった。今日は夜の飛行機に乗るまで、自由行動。午前中はガラパンの町の中の散歩でつぶし、午後はいかねてからの約束のアレサンドル・バーモデスさん宅訪問の予定。

ガラパンに朝市か露店市場があればいいのだが、それが無いという。仕方がないので、ハファダイ・ビーチホテルの中にある大きなスーパーマーケットに入ってみた。

めざすは野菜売り場。ひょっとしたらサツマイモがあるのではないかと行ってみると、ある、ある！大きな木の桶に2はいと



▲スーパーにあったサイパン産のサツマイモ

プラスチック製の長方形の大箱に一つ、ぎっしり入っている。いずれもよく洗ってあって皮の色は美しい鮮紅色。形は紡錘形で大きく、日本の2L～3Lクラス。問題は産地だが、なんの表示もないし、第一値段もない。そこで日本語のできる店の人来てもらう。その人は40代のチャモロ族の女性で日本語はペラペラだった。

「サツマイモは好き？」と聞くと、「だーい好き。ベイクド・ポテトにして毎日食べているわ」とたちまちニコニコ顔になった。そこで「このイモはテナアンから来たの？」と聞いてみた。すると意外にも「違う、違う。ゼーんぶここのもの。サイパンでできたもの」というではないか。そして一気に、こう話してくれた。

今の時期、店にあるのはサイパン産のこの肉が黄色いイモだけ。

サツマイモで一番おいしいのは、肉が紫色のイモ。フィリピンから来るが、今はない。

やはり今は時期でないが、アメリカから肉がオレンジ色のイモもくる。そのイモが一番大きい。

サイパンには自家用だけでなく、売るためのサツマイモを作っている人がいることがこれで分かった。そうとなれば午後の予定がますます楽しくなってくる。

4. 捨て作りがあった

スーパーマーケットを出て、あてもなく歩いているうちに、「日本病院跡」に出た。その裏にチャモロ族の平家があり、庭のまん中に1本、パンノキの巨木があった。この島の家には垣根というものがないようで、どこの家の庭も開放的だ。それをいいことにその木

陰に入り、休んでいると庭の西隅にサツマイモらしきものがあるではないか。

急いで行ってみると、やっぱりそうだ。広さは2～3坪しかなかったが、サツマイモの葉が茂り、ピンクの花までつけている。

夢中で写真を撮っていると、ここの家族が出てきた。主人と奥さん、それに娘1人。見ると主人がサツマイモを1つ手にしていて、「これか？」と言う。「そうだ。そうだ。それを探してたんだ」と言うと、「今朝、ここで掘ったばかりだ。持って行け」と気前よくくれた。そのイモはさっきスーパーマーケットで見たイモとそっくりだった。

数年前のことだった。川越いも友の会で、『サツマイモの来た道』（昭和59年、古今書院）の著者、小林仁先生をお招きし、南米のサツマイモの話をして頂いたことがあった。その時、熱帯ではサツマイモを庭の片隅などではんの少し、作るともなく作っている所が多いと言われ、それを「捨て作り」と表現された。ここのイモ畑はまさにそれで、「なるほど、なるほど」と思った。

5. アレサンドル・バーモデスさんの農園

約束の午後2時きっかりに、アレサンドル・バーモデスさんが車で迎えに来てくれた。同氏の家はガラパンから車で30分ほど南のチャノン・カノアにあり、タポッチョー山（413メートル）のふもとの緑したたる森の中にあった。

家の前庭は花壇。バーモデスさんの自慢はラン作りで、珍しい熱帯のランが何十種類となくあった。家の両脇と裏が農園。山のふもとなので、農園全体がゆるく傾斜している。面積は600坪。1人で管理するには広すぎる

ので、年中、人を使っているという。

ココヤシ、パパイヤ、バナナ、グワバなどが10数本ずつ、農園のあちこちに散らばっている。そしてその間にいろんな種類のタロイモとサツマイモが入っていて、ここが典型的な根菜文化の国であることを示している。

バーモデスさんはまず食堂でウーロン茶をごちそうしてくれた。そしてこんな話をしてくれた。

「わたしのお父さん、お母さんの頃は、ドイツがここの主人だった。だからドイツ語をしゃべった。お父さんは、そのドイツ人からこの土地を買った。面積は3ヘクタール。そのうち、わたしが畑にしているのは0.2ヘクタールだけ。2反。600坪だけね。あとはみんな森になっている。キャッサバはその森の中にある。

わたしが子供の頃は日本が主人だったので、日本語を習った。でもわたしの子供たちは英語で、アメリカの大学を出なければ出世できなくなった。戦前のこの島は、島じゅうサトウキビ畑だった。でも戦後はサトウキビを買ってくれる人がいなくなってしまったので、だれも作らなくなった。戦争前のこの島には、水田もあった。でもそれも戦後はだれも作らなくなった。安いカリフォルニア米とオーストラリア米が入ってくるからだ。

肉もテニアンから安い牛肉がくる。だから肉といえば牛肉になっちゃった。

わたしの本業は個人タクシーだが、健康のために畑をやっている。もっとも仕事の合間に畑をやろうと思ってもらはむり。この草は生えるのも、育つのもびっくりするほど早いから。

だからタクシーで稼いだ金をぜんぶ使って

人を傭い、畑仕事をしてもらっている。なんのためにタクシーをやっているのか、時々分からなくなるよ」。

バーモデスさんは話好きで、愛想がいい。だいぶ様子が分かってきたので、畑を案内してもらおう。まずは家の東脇のグワバ林。小粒の青リンゴといった感じの実が、いっぱいになっている。熟してくると甘い香りが漂うので小鳥が集ってきて突つく。それで食べ頃が分かるのだという。肉は白とピンクの2種類。「今が一番うまい。食べろ、食べろ」とうまそうな奴を片っ端からもいでくれる。缶入りのグワバ・ジュースしか知らなかったわたしは、このもてなしにすっかり感激してしまった。

家の裏手に回ったバーモデスさんは、台所の裏側に当る所を指さしながら、こう言った。

ここに少しあるのもサツマイモ。ただし、これは植えたのではない。台所から外へ捨てたくずイモから芽が出て育っちゃったもの。

でもいいイモができてるよ。それがどうして分かるのかって？

花がたくさん、ついているだろう。それが一つの証拠。ここではイモができると花が咲く。もう一つは、そういう蔓の根元を見てごらん。土がボコボコ盛り上ってるだろう。イモが太ってきたからさ。

そういえば熱帯食用植物の研究家、吉田よし子氏の『魅力の野菜たち』（平成元年、東京新聞出版局）に、こういうところがあったっけ。

「フィリピンでも賢いサツマイモ栽培をしていました。ミンドロ島へ行った時のことです。サツマイモはほかの野菜と同じように斜面に植えます。焼き畑です。雨の多い所ですから、

土が流れないように耕さないのです。当然畑土は固く、ここへイモ掘りに行ったのですが、どこを掘ろうかと思っていると、土の表面がひび割れいるところを掘りなさいといわれました。

なるほど畑にあちこちに割目があり、土が盛り上っていて、その下には大きく育ったイモがあるのです。イモは土が固くて地中へ伸びられず、育つにつれて土を持ち上げるのです」

サイパンのような隆起サンゴ礁の島の表土は浅く、30センチメートル前後しかない。そしてその下はガチガチのサンゴ礁だ。そういう所へ、ただくずイモを捨てただけというイモ畑であれば、イモが太れば土が盛り上るのは当然だ。

さて、いよいよ本物のサツマイモ畑へ連れて行ってもらおう。バナナ畑とタロイモ畑の間に、100坪ほどのそれが2枚あった。肉が黄色のものと、紫色のものと別々に作っているそうで、前者の方が茂りがよく、花もたくさんついていた。

そこで花の咲いている方でできぐあいを見ようと、葉を掻き分けてみて驚いた。うねらしいものがどこにもない。台所の裏のくずイモ畑同様、平な所になんとかあるだけだ。一体、どういう作り方をしているのだろうと思って苗の挿し方を聞いてみると、これがまた、わたしの常識とはまるで違うものだった。

バーモデスさんによるとこうなる。

畑にふちが一抱えほどの、すり鉢状の穴をたくさん掘る。その穴の内べりに、隣りどうしの間隔が同じになるようにしながら苗を5本立て掛け、穴のまん中に土を投げ込んで埋める。その場合、苗の先は必ず穴の外に出る

ようにする。肥料はなににもなし。あとは草取りと水くれだけ。サイパンの雨期は6月からで、その前は水をくれないと育たない。その水くれが大変なので、今はスプリンクラーを使っている。

こういうやり方で、いいイモができるというところが面白い。高うね栽培を理想とする日本とは、まるで発想が違う。

乾期には日照りに気をつけなければならないし、雨期には強いスコールと台風から表土を守らなければならないからであろう。

南洋の日射しは夕方近くになっても、まだ強い。家の中に戻って、またサツマイモの話を聞く。

ガラパンのスーパーマーケットで、イモ類の値段を聞き損なっていたので、こんどはそれを聞く。バーモデスさんは自園の生産物はなんでもガラパンの青果市場へ出している。そのため相場に明るく、つぎのように話してくれた。

サイパンで一番高級なイモはヤマイモ。市場価格で1ポンドが1ドル25セント。ヤマイモはふだんは食べない。誕生日とかお祭りなどの日に使う。次はタロイモ。いろんな種類があるが、1ポンド、1ドル。一番安いのがサツマイモ。3か月でできるものもあれば、6か月かかるものもある。肉の色も白、紫、黄、オレンジと色々ある。

ただ、どれもヤマイモの半値で、1ポンドが60セント。

ヤマイモは骨付きの牛肉と一緒に煮る。サツマイモはココナツミルクと煮るか、天ぷら、焼き芋。

ジャガイモはここでは作らない。アメリカから輸入している。値段はサツマイモより安

い。1ポンドにつき、10セントは安い。でも現地の者は買わない。ジャガイモを食べる習慣がなかったから、食べたいと思わない。あれはホテル用かアメリカ人用だ。

こうした話になるときりがない。ただ時間に限りがあるので、また車でホテルに送ってもらった。それにしてもサイパンには無いとされていたサツマイモ畑を心ゆくまで見せてもらうことができ、初の南洋行きはすばらしい旅になった。

常識法話

◆ 法 話 ◆

「法話」とは、本来は、宗教界のありがたいお話である。云うなれば、「お説教」である。ありがたいお話ならば、あらためてお説教されることはあるまいに、重ねて、再三再四にわたって、繰り返して、お説教されるところに、法話が必要とされる法話の法話たる所以がある。

筆者が、「常識法話」を思いついてから、もうだいぶ過ぎている。これも、宗教界の用語と同じように、国の憲法をはじめ、基礎的な法律用語について、分っているようで、さっぱり国民生活の中で理解されていないので、あらためて、これを取り上げることによって理解を深め、知識を広める結果となろうと思ったからである。たとえば、会社の社員といえど誰もがその会社に勤めている人のことと思っているのだが、法律的には社員＝株主で、勤め人は従業員だという説明をしたら「それは知らなかった」との反響は多かった。

病院が医者のためにあってはならないように、裁判・検察・弁護の制度もまた、これらの特殊世界の専門家たちのものではあってはならない。法律は一般市民のために存在すると思うのである。