

あちこち・イモといも

「IN THE WORLD」

サツマイモ資料館長 井 上 浩

□華南、福建の切り干しイモ

中国には数え切れないほどたくさんの地方官がいたが、任地の住民がサツマイモをどのようにして食べているかなどということを調べ、記録に残した人はまずいなかった。

そうしたなかで清朝の陳^{ちん} 盛韶^{せいしやう}は例外的な人物だった。湖南省出身の彼は道光3年（1823）、進士に合格、翌4年から福建省の建陽・古田・仙遊・詔安などの各県の知県を歴任した。

骨のある誠実な人で、任地の風俗習慣が分からなければ良い統治はできないと、自から気軽に農村に入っては、その調査に当たった。そして道光13年（1833）に一書にしたのが『問俗録^{もんぞくろく}』であった。

ところで福建といえばサツマイモだ。新大陸原産のそれが中国へ入ったルートは二つある。ビルマから雲南へと、フィリピンのルソンから福建へで、いずれも16世紀後半のことだった。

山地の多い福建では、その後もサツマイモ作りは盛んだった。そして同省では珍らしく水田の多い仙遊県でも、事情は同じだった。『問俗録』の和訳本は、小島晋治氏他によるものが平凡社から出ている（1988、東洋文庫）。

その仙遊県のところに、「切り干し^{いも}薯」という項があり、こうある。

「仙遊県は水田が最も多く、それ以外は山と畑作地とが入りまじっている。産物の四分の三は稲で四分の一がサツマイモ。これにタバコ・サトウキビ・落花生がまじる。

福建人はサツマイモを「地瓜^{ちか}」と呼ぶ。地瓜による利益は稲の倍ある。古くなって腐るのを防ぐために、籤^{ケチ}（たんざく形）にこれを切り、日にさらして乾燥させると長もちする。これを「地瓜籤^{ケチ}」と呼ぶ。

煮るときに米を少しまぜ、朝な夕なに食べてあきることがない。県の東部、南部、北部では、富裕な民でもこれを食べている。この県では、ただ西部地方と城内だけが富裕で、それ相応の暮しぶりである」

中国と日本とのサツマイモの取り扱い方で一番違うのは、この切り干し主義であろう。

わたしは1990年夏に華北平原のサツマイモ地帯を訪ねた。そこではサツマイモをすべて切り干しにしてから利用しているのを見て驚いたが、華南でも早くから切り干しにして活用していたことが、本書によりよく分かる。

□ビクトリア湖畔のサツマイモ

『喜作新道』、『あゝ野麦峠』などで有名な山本茂美氏は、1983年、アフリカのケニアに行っている。

日本からケニアに渡り、日本式稲作法を伝えようとしている青年海外協力隊の隊員たちに会うためだった。

したがってその旅行記、『山本茂美アフリカを行く』（1989年、朝日新聞社）に出てくる話も、ケニアの稲作問題が多い。ただその中にサツマイモのことがほんのちょっぴり、それも1か所だけあった。

白ナイルの源流、ビクトリア湖は大きい。琵琶湖の100倍もある。その湖畔の町の一つ、マホ・ベイの郊外の、ある酋長の家へ寄った時のことだった。

その日はマーケットデーで村中がにぎやかだった。酋長も市へ行っていて、ちょうど帰ってきたところだと、買い物を見せてくれた。

それは1袋のサツマイモで、こうあった。「肩に掛けていた手さげ袋を開いて見せてくれたが、中身はこの辺では珍しいサツマイモが4キロほど。8シリング（約160円）で買ってきたが、今夜みんなで楽しむ御馳走だという」

サツマイモはどうしてこの辺では珍しいのだろう？

その前に、色は？ 形は？ 食べ方は？

関心が違うということは恐ろしい。サツマイモの文化史を調べている者にとって重要なことは、ことごとく抜けている。

それはそれとして、こんどはその値段だ。同氏はそのあと、その市をひやかしている。

安いものの代表は、ビクトリア湖で取った小魚を干したもので、両手にいっぱい盛ってたったの1シリング（20円）。高いとされているのは鶏卵で、2つで1シリング。

同氏は前日はビクトリア湖畔の別の町、キスムにいた。昼食はその郊外の茶店で、案内の海外協力隊員2人とウガリを食べている。

ウガリとはトウモロコシの粉を熱湯でこねたもので、ケニア人の常食。それが3人分で10シリングだったという。

さて1kg、2シリング（40円）のサツマイモは、高いのであろうか、安いのであろうか。

メイラード反応

ポテト・チップスの品質は、色、乾湿、風味等によって決まってくる。特に色は真っ先に消費者の目につき、褐色の濃いものは焦げ味がして、風味を下げるため嫌われる。逆に、明るく黄色いものが良いとされている。

この色は、塊茎中の還元糖（主としてグルコース）が関係し、褐色の焦げは還元糖とタンパク質の反応であるメイラード反応によって生じる。平たく言えば、カステラの色の生まれる反応である。

「ワセシロ」や「男爵薯」は色のよいチップスができるのに対し、「メイクイン」では色の濃いものになりやすいのは還元糖が多い

からである。還元糖の含有量を知るには、糖尿の検査に使っているクリニスティックスかウリエースを生いもの切り口につけてみるとわかる。

近年、人の血液の中で酸素を運搬するヘモグロビンというタンパク質もメイラードによる糖化をうけており、この反応は人間の老化に深い関係があることがわかってきた。また、結合組織の主成分であるコラーゲンにメイラード反応がおこると、皮膚のシワ、心臓や肺の機能低下、関節や血管の硬化がおこるものとされている。〈浅間和夫〉

へいも・つれづれ草