

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