
サツマイモ資料館長の日記より

井 上 浩

はじめに

埼玉県川越市に、サツマイモ料理の専門店「いも膳」がある。1982年に開店した若い店だが、早くも川越になくてはならない店の一つになっている。

同店は1989年、その敷地内に木造2階建、120平方メートルの「サツマイモ資料館」を新築、開館した。

1階は全国のサツマイモ関係商品の展示即売場。2階が資料展示場。わたしは1992年の春からここに勤めさせてもらっているが、この種のものは日本というよりも世界に例がないからであろう、毎日様々な人が来て、様々なことを教えてくれる。

そのためにここは自然にサツマイモ関係の情報が入ってくる受信基地になっている。それに気づいたわたしは、それらを日記の形で書き留めた。以下はその一部である。

サツマイモの芽には毒はない（1992年5月16日）

サツマイモは摂氏20度以上の暖い日が続くと芽が出始める。当館では様々な生イモを展示しているが、早いものは4月下旬から、遅いものでも5月上旬には芽を吹きだした。

それらは品種は違って、たいいてい赤く、まるで桃色サンゴか赤サンゴのように美しい。

それに気付いてもらおうと、芽吹きだしたサツマイモ10数種類を鉢植えにして、資料展示場の中央テーブルの上に置いた。

すると反応はすぐあった。「そう、そう、

これこれ、うちでも毎年こんなことをやっているわ」いう来館者もあれば、「まあきれいな形も色もサンゴそっくり。やり方を教えて」等々と、最初からにぎやかになった。ところが中には、「サツマイモの芽には毒があるんでしょう？ 大丈夫？」などと言ってまゆをひそめる人がいるのには驚いた。それも1人や2人ではない。

そこであわてて、こういう張り紙を付けた。「ジャガイモと違い、サツマイモの芽には毒はありません。安心して、この美しい色と形をお楽しみ下さい」

ジャガイモの芽には毒があるので、気を付けるようにとよく言われる。そうした教育が効き過ぎて、サツマイモの芽にも毒があると思っている人がかなりいるようだ。

カナダのベイクドポテト（5月30日）

土曜・日曜は客が特に多い。今日はその土曜ということで朝から張り切っていると、金髪の大柄な娘が飛び込んできた。

カナダ人で、スーザンという。へたな英語で話しかけてみると、やさしい単語を選びながら、ていねいに受け答えしてくれる。

「どこから来たかって？ カナダのウイニペグ。小麦で有名な所。日本のパンには、うちの小麦が入っているのよ。2年前から日本にいる。埼玉県の戸田にある南陵高校のAET。アシスタント・イングリッシュ・ティチャー。日本人の英語の先生の助手。

日本に来る前から、サツマイモは知ってい

たかって？

ええ、もちろん。ウイニペグでだって、感謝祭とかクリスマスにはサツマイモを食べるもの。その頃になると、店に生のサツマイモがたくさん現われるの。皮も肉の色も濃いオレンジ色。『ヤム』と言ってるわ。

食べ方？ スイートポテトパイにする人もいるけど、ふつうはベイクドポテト。日本のヤキイモね。

サツマイモを輪切りにして、オーブンで焼く。バターを塗って食べる。あまくておいしい。香りもいい。サツマイモはベイクドポテトに限るわ。うちの方では大皿にそれをハムとかトマトなどと一緒に盛って食べるの。わたし、大好き」

わが国のサツマイモは肉が黄色のものがほとんどだが、アメリカではオレンジ色のものがほとんどのようだ。サツマイモの取れない北国、カナダではそれをお祭りの日の特別のごちそう用に、アメリカのカリフォルニアや南部諸州から輸入しているという。

当館でも肉がオレンジ色のカロチンイモを展示している。ベニハヤトや安納などだ。彼女はそれを見つけて、「うん、これこれ」と、にっこりうなずいた。

波打ち際のイモ畑（6月14日）

「いも膳」のサツマイモ料理を食べにくる客の大部分は女性だ。8～9割にもなろう。

ところが今日は珍らしく、男性の団が現われた。70前後の人たち6人だったが、どの人も威勢がいい。

太平洋戦争中から終戦直後に、関東で活躍したサツマイモといえば、沖縄100号と農林1号だった。彼等はそれが展示してある前に

陣取り、ワイワイ、ガヤガヤ大声でいろんなことをしゃべりだした。「われわれは東京の深川から来た近所どうし。戦争中も終戦直後の食糧危機時代も、ずっと深川にいて、一緒に励まし合ってきた仲間どうし。

それにしても東京の当時の食糧難はひどかった。このままじゃあ餓死しちまうってんで、深川のちょっと先、砂町の海岸の波打ち際にイモ畑を作ったんだ。

そこは東京都が管理していたが、頼めばだれにでも少しずつ土地を貸してくれた。それでわれわれも借り、毎日一緒に通ったんだ。

まず一面に生えていたアシを引っこ抜き、ウネを立て、サツマ苗を挿した。それがこのオキナワよ。砂地だったがよく育った。それに『浜イモはうまい』と聞いていたので、だれもが秋の来るのを首を長くして待っていた。

ところが秋はいけねえ、台風シーズンだ。9月早々に大きな台風が来て、東京湾が大荒れに荒れ、われわれのちっぽけなイモ畑は、あっという間に海の底に沈んじゃった。これにこり、次の年からは台風が近づくとなにがなんでも畑に飛んで行ってイモを掘った。ある時なんかは掘っている最中に海水がどんどん入ってきて、たちまち腰まで漬かっちゃった。それでもイモが惜しい。波にさらわれそうになりながら、手探り、足探りで海の底のイモを掘った。『オーイ、気をつけろー』とか、『大丈夫かあー』などと、おたがいに声を出し合いながらな。

だからわれわれは、戦友みたいなもんだ。その仲間の1人が今朝、テレビでイモ博物館が川越にあることを知ったんだ。それで『それっ』と仲間を集め、ふっ飛んできたわけさ。

その人達は40年ぶりに沖縄100号に会えた

ことを、とても喜んでいて。それを見て改めて昔のことを振り返り、仲間意識を一層高めることができたからという。

新イモセンベイ（6月24日）

女子栄養大学の植物学の教授、山口文芳先生が遊びに来て下さった。

川越には様々なイモ菓子があるが、川越にしかない、川越独自のものといえばイモセンベイぐらいのものであろう。

太目のサツマイモを厚さ3ミリぐらいに、はす切りし、両面をこんがりキツネ色になるまで焼く。

これがイモセンベイの生地。その両面に砂糖で作った蜜をハケで塗り、乾かしただけのものだが名産菓子としてのほまれ高く、すでに100年の歴史を誇っている。

ただイモセンベイ屋の若い後継者の中にはそれだけでは満足できず、新製品の開発をねらっている人もいる。当館1階はサツマイモ製品の展示即売場になっているが、そこにイモセンベイを納めてくれている東洋堂の4代目、「しんちゃん」こと、戸田真一君もその1人だ。

まだ20代と若いが、すでに蜜にレモン汁、シソ、唐辛子などを加えた新製品の開発に成功している。とくにレモンは若者に好評で、イモセンベイ・ファンを一気に拡大した。

それだけではない。さいきんは砂糖を嫌う人が多くなったのを逆手に取り、生地そのものを売り出した。むろん当館にも置いてもらっているが、これが意外によく売れる。客がそれと知らずに買うのではない。「これは砂糖なしなのね」と、念を押して買って行く。太るのや糖尿病になるのがこわいかららしい。

山口先生は発想が豊かだし、サツマイモに特に愛着を持っておられる。それをいいことに、「さらに、いいアイデアはないものでしょうか？」と伺うと、こんな助言をして下さった。「それにしても、イモセンベイの生地そのものを、そのまま商品にしちゃうとは面白いねえ。そこが『若さ』だよ。『イモそのものはどう？ これこそ自然食だよ、健康食だよ』という主張がいいなあ。

変ったものをもっとふやしたいなら、ニッキや青ノリなんかはどう？

それと肉がオレンジ色のイモや紫色のイモを焼いてみたら？ 今までは黄色のものだけだったものね。

あとは袋詰め改善。今までは種類がなかったから1袋に同じものを入れていたようだが、これからはいろんなものを少しずつ混ぜてみては？」

先生が帰られた直後に、その真ちゃんが来た。そこでさっそく先生の話の伝えると、こういうことだった。

「おやじの話だと、太平洋戦争直後のイモセンベイは砂糖がなく、生地のままだったそうです。だから生地のままで売るということは、終戦直後に戻っただけでほめられるようなことではないんです。ただあれば、ビールのつまみにいいそうですよ。

ニッキがイモセンベイに合うのは知ってました。でもニッキは嫌いなんで、使う気がしないんです。青ノリもよく合います。ただこれは付け方が難かしくて、うまくゆきません。

オレンジ色や紫色のイモは焼いたことがあります。紫色が特にきれいに上ります。

変ったものを1袋にいろいろ入れてみるのは面白そうですね。やってみましょう。」