

善協議会が誕生した。そして私が全道的に72cmの畦幅で30cmの株間にするよう指導し、そのメリットを解説した。ついでに正しい培土の時期、形、量についても指導したのである。

④ 適正施肥量：標準施肥量はコムギ後作でN-P-Kが7-11-9kgである。しかしこれは前作ばかりでなく、土質や地域によっても多少異なる。それで一般には農家の判断に委ねている風潮があるが、そのために多収が果たされない場合が多いので、「健全生育型というのはいかなる経過を指すか」を青空教室により認識を深めることに努めた。そこから生まれたのが本誌17～20号に述べた生育診断法で、中でも「この生育段階では株当たり収量は何gになっているはず」と言ってから掘る青空教室は私の真骨頂であり、生産者に対して健全生育型と収量に対する自信を植え付ける。

⑤ 適正管理：適正な時期と要領で、除草、中耕、培土、防除を行うもので、みだりには場に入入りしてはならない。とくに培土が遅れて、茎葉をなぎたおし、ナンブ病の発生に

拍車をかけるとか、芋を踏みつけるようではいけない。

⑥ 適正収穫作業：茎葉の黄変が進んだ段階、正しくは枯凋期に達してから傷のつかないいいねいな収穫をする。現在でもかなり見られるのは、試し掘りしたとき販売できない3L以上の巨大粒発生の恐れがあるときに茎葉処理（化学的と物理的とを問わず）するという、本来の作物が種物を生産しようとする生理を無視した方法がある。これはあくまでも茎葉の生育と芋の肥大とのバランスで把えるべきで、要するに株当たり芋数を現行の2～3倍にして対応すべきことである。それがまた一層の増収になる。

具体的な芋数増加の技術として、小全粒種芋の利用、M玉種芋の頂芽を通した半切法、充分な浴光育芽で、株当茎数4本を確保することを指導している。それを最近農業試験場で、メークインの小玉傾向を改善する方法として、30cmの株間を45cmにするよう推奨しているのは、これまで解説したことから分かるように誤りである。

アメリカ人のイモ感

アメリカ人にとって、イモといえばジャガイモとなろう。ではサツマイモは？ そう思って注意していたら、いいものがあつた。国立民族学博物館教授の石毛直道氏は、内外の食文化関係者あるいは研究者と会って、食べものについての対談を重ねている。

それらをまとめた『面談たべもの誌』（1989、文芸春秋）に、「ウィリアムズバーグ——アメリカの伝統料理」という章がある。

ウィリアムズバーグはバージニア州南東部の町。独立戦争（1775—1783）の始まる数年前から戦争中にかけての町の様子を、ロックフェラー財団の援助を受けて、正確に復元していることで有名な町だ。

同氏はこの18・19世紀料理研究家、キャサリン・アーノルドさんとアメリカ東部の伝統料理について話し合っている。

金持ちやふつうの人、貧乏人、奴隷などの食事のことが、次々に出てくる。イモのこともある。

「ジャガイモは？」という問に対し、アーノ

ルドさんは、こう答えている。「もちろん大切な食料でした。保存がききますからね。おもしろいことにジャガイモはアメリカ大陸が原産地ですが、ヨーロッパに渡ったものが18世紀に逆輸入されたのです」

次に「サツマイモは？」があれば、もっといいのだが、それはない。それでも石毛氏と同席していた仲間の奥村という人が、「カボチャはアメリカ原産なんです、カボチャ料理の名物というのがありますか？」と聞いてくれたので助かった。それに対する、アーノルドさんの答えはこうだ。

「南部の料理には、よくカボチャやサツマイモが使われます。現在は主にパイなどのデザートが多いですが、当時はパンの中に入れたり、そのまま焼いたりして食べていたようです」答えはこれだけだが、期せずしてサツマイモが出てきた。

先進国で今、サツマイモを食べているのは日本とアメリカだけだといわれている。そのアメリカではそれは一般的には「南部のもの」というイメージが強いようだ。（井上 浩）