

サツマイモ資料館長の日記より (4)

井 上 浩

1. 重慶市江北県のイモ料理 (3月9日)

1993年3月7日から17日まで、川越のいろんな人、10人と重慶から武漢までの長江三峡下りの旅に出た。

さいきんの世界のサツマイモ総生産量は1億2,600万トン (1991)、中国はその中の85%を生産する「サツマイモ大国」だ。

3年前の1990年夏に中国へ行った時、中国最大のサツマイモ生産省は山東省と聞いたが、今は四川省という。

重慶はその四川省で省都、成都と並ぶ大都会だが郊外は行けども行けども田園の農村地区で、甘藷村も多い。それなのにその一つも見ないで帰ることはわたしにはできない。

われわれの旅行案内人は中国の牛志强先生だった。

先生是北京医科大学を出て、今は日本の東大に留学中の医師。顔の広い人なのであらかじめ当局と折衝してもらい、今日の甘藷村見学をセットしておいてもらった。

わたしの勝手な希望に付き合わされる仲間には申し訳なかったが、そこはイモの町、川越の人間だ、「いいよ、いいよ」と心よく協力してくれた。

早朝、宿舍の重慶飯店をマイクロバスで発ち、まず江北県人民政府農牧漁業局へ行った。

午前中はそこで聶朝先県長、呉老華局長の話を伺い、午後甘藷村へ連れて行ってもらった。昼食は同局付属の食堂でごちそうになったが、すばらしいものだった。料理屋では決

して出さないというサツマイモの家庭料理を用意してくれていたからだ。

中国の食事は円卓を囲んで、和気あいあいにやる。その円卓のまん中に、湯気もうもうの特大のセイロがドンと出た。主人役の県長さんや局長さんが中味を手際よくわれわれの小皿に盛ってくれたが、セイロの中は三層になっていた。

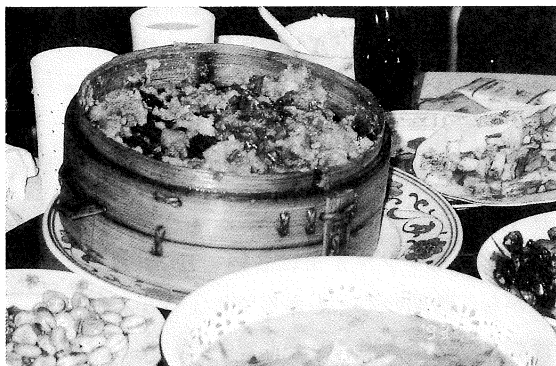
一番底は乱切りのサツマイモで、ただのふかしイモ。肉は黄色だった。

まん中の層が一番厚く、スライスしたブタ肉と野菜類がたっぷり。

そして一番上はドロドロのタレ。四川料理は辛いので有名だが、このタレのベースもトウガラシとサンショウの実。それを肉や野菜と混ぜて食べるようになっているので、口の中はたちまちヒリヒリになる。

地元の人は平気だが、われわれは「からい、からい」の連発で、だれの箸も底のイモに向う。

呉局長によると今はサツマイモをあまり食



▲家庭で客をもてなす時などに作るイモ料理

べなくなったが、20年前までは重要な食糧だったという。この料理は家庭料理とはいえ、そうした時代に客によく出した最高のもてなし料理だったという。

それをわれわれのために、わざわざ作ってくれた四川の人たちの心遣いが嬉しく、だれもが「謝、謝」だった。

よく「中国にはサツマイモ料理はない」と言われる。たしかに料理書にはまずないし、料理屋のメニューにもない。だが家庭料理としてはいいものがいろいろあるようだ。

2. 重慶の甘藷先生、季坤培先生

(3月10日)

重慶地方のサツマイモ研究のメッカは、重慶市内にある西南師範大学だ。

日本で師範大学というと学校の先生の養成機関のようにとられがちだが、ここはもっと幅広い役割を持っている。

西南師範大学の「応用生物研究所」には、400種類以上のサツマイモがあって、育種事業を行なっているし、「甘藷研究センター」もあって加工利用の研究も行なっている。

今日はここの教授で、応用生物研究所副所長兼甘藷研究センター主任の季坤培先生に会うことができた。

先生はこの地方きってのサツマイモの研究者なので話が専門的になることが分かっていた。そこで川越の仲間と別行動をとり、わたし1人で面会した。

場所は大学ではなく、市内の「機械電子工業部第3研究院」の1室だった。

季先生は50代の温厚な女性。若い男の研究員2人が連れて来られた。こっちは中国語が分からないし、通訳の牛先生は本隊の方へ行っ

てしまったので参った。それで筆談、絵解き、ジェスチャーなどで話を進めることになった。

最初はぎこちなかったが専門の話は通じるものだ、やがて互いに聞きたいこと、言いたいことがどんどん出るようになり、わたしもこんな情報をもらうことができた。

「重慶市には300万^{ヘクタール}のサツマイモ畑があるが、その3分の1は西南師範大で育成した品種を使っている。

ここのサツマイモの50%以上はブタのエサ。30%がでん粉用。食用はさいきん少なくなった。農家は今でもサツマイモを食べているが、都市生活者は食べなくなった。

飼料用の好適イモは『渝薯30』。青果用。加工用にいいのは『渝薯37』。でん粉が多く、味もいい。いずれもわれわれが育成した自慢のイモ。

重慶にも焼き芋屋はたくさんある。焼き芋は都会の人の好物で、とくに子供は大好きだ。

焼き芋専用種は『渝薯20』。肉がオレンジ色のカロチンイモ。やはりわれわれが育成した。

焼き芋はうまいが高過ぎる。1kg 3元（日本円で60円）もする。青果用、加工用のイモの農家渡し価格は1kgで0.5元（白イモ）から0.8元（カロチンイモ）だから、いかに高いかが分かる。

だから農家の生産意欲は低い。そこで甘藷研究センターではイモ菓子の試作に力を入れている。いいものを作ることができれば原料を高く買ってやることができる。

そのためには外国、とくに日本の情報が欲しいし、協力も欲しい」

重慶は唐代に「渝州」と呼ばれていた。そのためにこの地で育成されたサツマイモには

▼渝薯20。皮は白。焼き芋用カロチンイモ。



▼季先生とスタッフ。左より2人目筆者。中央、季坤培先生。



「渝薯」の文字が好んで使われているようだ。それと考えさせられたのは、価格の問題はあっても農民が黙々とサツマイモ作りを続けていることだ。

重慶は山また山の国だが木は1本もない。山のふもとからてっぺんまで耕され、冬はムギ、夏はトウモロコシとサツマイモで覆われる。そのサツマイモは今はブタのエサでも、いざとなれば人間の食用に転用できる。つまり救荒作物、保険作物としての役割をうまい形で保っている。

3. 北京の焼き芋屋（3月16日）

さいきんの中国ではサツマイモを食べなくなったが焼き芋だけは別格だ。都市には焼き芋屋が多いし、焼き芋専用品種まである。

冬でも暖かい重慶の人に焼き芋屋のことを尋ねると、つまらなそうにこう言った。

「ここにもあることはあるが、焼き芋は北のもの。北の寒い所へ行けば、いくらでもあるよ」

川越の一行が、長江下りの遊覧船で重慶を離れたのは3月11日。14日に武漢に着き、昨日飛行機で北京に入った。

今日、16日は朝から北京の史蹟めぐり。香山や北京植物園、自由市場などへ行った。

案内をして下さったのは牛先生の恩師、北京医科大の劉鉄林教授。先生は内科とスポーツ医学が専門だが、歴史、とくに文化史が好きでその研究もされているという。

55歳というから文化大革命で苦勞した世代だ。そのことは先生とサツマイモの話をしただけでもすぐ分かった。

日本ではサツマイモは健康食、美容食としてはやされている。そこで劉先生にサツマイモの美容効果を伺うと、そっけなくこう言われた。

「1949年に新中国が誕生して以来、この国では個人が美しくなろうなんて考えたことはありません。そう思うだけでも『悪』とされてたんですから」

また先生は華北のサツマイモ作りで一番むずかしいとされている苗作りやイモの貯蔵法に詳しく、図解までして下さった。

先生が医学以外のことにも詳しいのは、文化大革命で北京から地方に出された時、なんでもしなければならなかったからだ。だから生きるために必要なことは、なんでも知っているという。

北京の焼き芋屋は自由市場と観光地に多いと聞いていたが、まさにそうだった。

最初に行った香山の入り口にも露店の焼き芋屋が10軒ほど出ていた。北京の焼き芋装置はドラム缶の改造型で、缶に大きく「烤紅薯」と書いているものが多い。

たいていの露店がドラム缶1本だが、1軒

だけ3本も並べている人がいた。50代の愛想のいいおばさんだったので、みんなでそこへ寄った。

おばさんは1本、300〜400gはある大イモを手に「10元、10元」を言う。

1元は日本円で20円だったから200円。日本なら500円前後の代物だから、だれもが安いと思い買う気になった。それを見て劉先生が「高い、高い」と叫んだ。するといきなり5元に落ちた。半値の100円だ。

先生は「まだ高い」と頭を横に振っていたがもう止まらない。「安い、安い」で、みんなが買ってしまった。あとで先生に伺うと「1〜2元まででしょう」とのことだった。

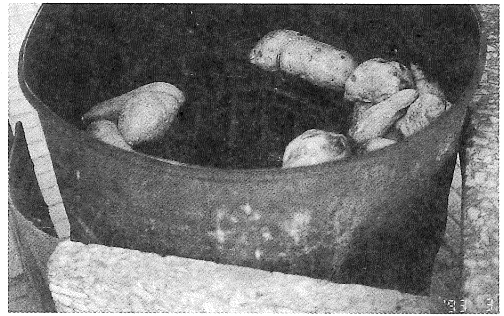
そのイモを割ってみると、肉は濃いオレンジ色だった。カロチンイモだ。ねっとりしていてあまい。「うまい、うまい」とだれもが大喜びだった。

「烤紅薯」の「紅」は、どうやらこのオレンジ色から来ているらしい。ところがわたしが本で知っていた北京の焼き芋は「烤白薯」だった。

季順然氏の『わたしの北京風物誌』（東方書店、1987）に、北京では焼き芋のことを「烤白薯」と言い、その売り声は「^{カオバイシウ}烤白薯」



▲北京植物園の入り口。ドラム缶に「烤紅薯」とある。



▲香山入り口の焼き芋屋のドラム缶の内部。燃料は練炭。

デェンローファー 真熟乎！」（焼きたてのホカホカのサツマイモだよ）だとある。そこで試しに「白いのはある？」と聞くと、「あいよ」とばかり大イモを1本、ただでくれた。大もうけしたあとなので気分がすごくいいようだ。

さっそく割ってみると、中は雪のようにまっ白ではないか。「烤白薯」だ、やっぱりあったのだ。これもねっとり型で、あまい。日本に昔あったタイハク（太白）そっくりだ。

わたしが「これだ、これだ」とはしゃいでいるのを見ておばさんはまた別のイモを1本くれた。そして手まねで割ってみろと言う。

中はまっ黄色、日本のベニアズマのようなイモだった。

さいきんの北京の焼き芋屋には紅、白、黄の3種類があるらしい。客はその中から好みのものを選べるのだからありがたい。日本の焼き芋屋さんにもやってもらいたい方法だ。

劉先生によると北京の焼き芋屋はさいきんどんどんふえている。経済の自由化が進み、個人経営が自由になったからという。

それとともに競争が激しくなり、焼くイモにも気を使わなければならなくなっているようだ。