

— サツマイモ —

— インカ文化を築いた食物 —

香川大学名誉教授

北川 博敏



サツマイモは中米に原生し、紀元前二千年には南アメリカに広く栽培されていた。インカの文化はサツマイモで築かれたともいわれている。このサツマイモをヨーロッパに伝えたのはコロンブス、ちょうど五百年前の話である。アジアにはスペイン人によって伝えられ、日本には徳川時代中期に沖縄、種子島、鹿児島などで栽培されるようになり、唐いもとも呼ばれた。

サツマイモでは青木昆陽が有名である。昆陽は將軍吉宗の命令で蘭学を長崎で学んだが、その時サツマイモを知り、その栽培を大岡越前守を通して進言し、サツマイモ栽培法の書物を書いた。また、薩摩から種イモを取りよせ、小石川薬草園で試作すると共に栽培を勧めた。このためサツマイモは日本に渡来後四十年足らずで各地に知られ、幕末には重要な食糧になった。

ところで、もし浅野内匠頭が吉良上野介を

切りつけなかったなら、太石内蔵助がサツマイモで有名になっただろうという説がある。

内蔵助は、徳川幕府が好む朱子学に反対したとの理由で赤穂に流された山鹿素行の弟子であったが、同じ門下の種子島の城主、島津久基と親交があった。久基は参勤交代の途中に赤穂に立寄り製塩法を習ったが、この次に寄った時にサツマイモの栽培法を教えると約束していた。ところが、その翌年に殿中刃傷事件があり、この話は流れてしまった。

大石内蔵助は青木昆陽より一世代前の人であるから、サツマイモは赤穂から広まり、赤穂塩を使った塩ふりイモが有名になったかもしれない。

サツマイモでは徳島県の鳴門が有名である。早くから吉野川の砂で水田を埋め立て、一戸数ヘクタールの規模で栽培し、貯蔵して一年中出荷している。

これに対して香川県のサツマイモは坂出の塩田跡、早掘りが有名で、六月には探り掘りが始まる。探り掘りとは土の中に手を入れて大きくなったイモだけを探して掘り出す方法である。今年も坂出金時がグルメの食卓に登場する日が近い。

— おいもだいすき —

♡ さつまいもは味のふるさと

かなり長い期間、さつまいもは見るのもいやだった。

太平洋戦争の末期から終戦直後にかけて少年時代を送った私たちの世代には、意外とも嫌が多いが、これには理由がある。

食糧難だったあの時代、いもは貴重な主食だった。朝食はふかしたいも。学校に持って

ゆく弁当もいも。夕食はいも入りのすいとん。いもづくしの食事にうんざりしながらも、空腹には勝てず、とにかくいもをよく食べた。いもだけではない。食卓のおかずには、いもの茎までが登場した時代だった。

そんなこともあって食糧事情が好転してからは、さつまいもを食べることはめったになかった。