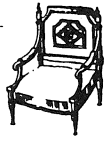


— サツマイモ —

— 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。

何十年かを経て日本は豊かになり、飽食の時代をむかえた。私たちの少年期には、見ることもなかったショートケーキなども、子供たちはたいした関心も示さない。

数年前だっただろうか。子供がおいしそうに食べているやきいもに、つい手を出した。うまい。見るのもいやだったさつまいもが、こんなに美味だったとは…。再発見だった。

苦しかった食糧難時代が頭に浮かんた。それはいやな思い出ではなく、懐かしい思い出だったのは自分でも意外だった。「さつまいもは、味のふるさと」—そんな思いがした。

昨年、菜園にさつまいもを植えた。20キロほどの収穫だったが、ふかしいも、やきいも、いもの天ぷら。あんなにいやだったいもづくしが、逆に楽しかった。先日じゃがいもを植えた。収穫目標は40キロ。その後は50キロを目標にさつまいもを植える予定でいる。今年はおふくろにいもの茎の料理法を聞き、子供たちにあの頃の話を開かせようと思っている。

(北井 利治／会社員)

◇ポテトサラダづくり

日より日わたしは、お母さんといっしょにポテトサラダをつくりました。

はじめに、お母さんがおいもをふかしてくれました。とても、ほかほかでおいしそうでした。わたしは、そのおいものかわをむきながら、ときどき

「あちち…。」といいながらむきました。

それがすんで、すりこぎ棒でつぶしました。そのとき、わたしがやりたかったので、「やる一、やる一」。といったら、お母さんがやらせてくれました。でも、はじめてやったので、なかなかできませんでした。そして、やっとでき上って、お母さんがグリーンピースやい

ろいろなものをまぜました。すると、おいもやいろいろなものがおいしそうにみえたので、ついついあじみをしてしまいました。とてもおいしかったので、なん回もなん回もあじみをしていました。

夜になって、ごはんの時間になりました。そして、わたしの作ったポテトサラダが出てきました。おとうとがサラダを食べました。そして

「おいしい」。といいました。わたしが「でしょ。わたしがてつだったんだよ」。

とわたしはいいました。

「うっそー」。弟は、いきなり大きな声でいうのでびっくりしました。

かたづけのときにおさらを見たら、あまりのこっていませんでした。きっとみんな、いっぱい食べたと思います。それに、おいしくできてよかったです。こんどは、おいもにバターをつけてたべてみたいと思います。

わたしは、おいもが大好きです。

(田崎 和歌子／小学3年生)

◇母とやきいも

昨年88歳で亡くなった母は「いもお嬢さん」と言われるほど、小さな頃からさつまいもが大好きであった。

祖父は、腕のいい鍛冶屋で、母は子供のころ学校から帰ると、鍛冶屋の仕事場にゆくのを楽しみにしていた。鍛冶屋は火を使う仕事だから、常に赤々と火が燃えている。その灰の中にさつまいもを入れて、おいしい焼きいもを作ってくれていたそう。祖父の焼きいもは天下一品、それはおいしかった、と母は何度もくりかえして話したものだ。

母が入院したとき、幸にも病院の近くに焼きいも屋さんがあった。私は見舞いにゆくと

きには必ず買うことにしていた。食の細くなった母は、私の差し出した焼きいもを嬉しそうに受け取ったものの、ほんの少ししか食べることができなかった。

次第に病気が重くなり、私がいくら「ほら、お母さんの大好きなおいもよ」と差し出しても、首を横に振り、いらないという母を見て私は胸がはり裂けそうだった。あれほど好きだったさつまいもなのに。そのとき、私はいやでも母の死期の近いことを覚悟したのだった。

先日、沖縄に旅する機会に恵まれた。沖縄

で出会った紫色のさつまいもにはびっくりした。その紫色のさつまいもを蒸してつぶして、ダンゴにして、周りにゴマをまぶして油で揚げたお菓子を買ってみたが、素朴な美味しさだった。早速おみやげにこのさつまいもを買って帰った。母が生きていたら目を丸くしただろうに。紫色のさつまいものお菓子を亡母の写真に供えた。

母の血筋を受け継いで、私も、私の娘も、そして飼っているイヌまで、我が家はみんなさつまいもが大好きな家族である。

(江川 洋子／主婦)

サツマイモ資料館長の日記より (5)

井 上 浩

薩摩大使と彩^{さい}の国大使 (1993年12月10日)

東京の浅草^{あさくさ}にわが国最大の甘藷問屋、「川小商店」がある。数年前、この齋藤興平社長から、「わたしは鹿児島県の薩摩大使でもあるんですよ」と、そうある名刺をもらったことがある。

また同じ頃、イモ焼酎の研究者として有名な川越の菅間誠之助先生からも、「わたしは薩摩大使です」と言われたことがある。鹿児島県は面白いことをやっているなと思っていた。ところがこの制度は鹿児島だけのものではなかった。とくにさいきんは「ふるさと大使」を設ける県が続出し、大使の数も急増中という。平成5年11月24日の朝日新聞夕刊は、「ふるさとよ『大使』を抱け」の見出しで、県別の大使の愛称、発足時期、数の一覧表を掲げ、こうした新しい動きを紹介した。首都圏や近畿圏などの大都市圏に住んでいるそれ

ぞれの県の関係者に大使になってもらい、県のPRをやってもらっているのだという。

現在は北は青森から南は沖縄までの17県が「ふるさと大使」を置いている。その最初が鹿児島県だったわけで、愛称も「薩摩大使」。発足は10年前の1983年。以来、年々大使をふやし、今では1000人以上に達している。そして「サツマイモ大県」らしく、サツマイモ関係のめばしい人たちにも大使になってもらっているようだ。

こうした動きを見て多くの県が追随したわけだが、わが埼玉県はどうなっているのだろう。特徴らしい特徴がなく、東京のベッドタウン地区に甘んじている県のことだ、そういうものはなかろうと思っていたが、念のため、その一覧表を見て驚いた。埼玉にもちゃんとあるではないか。もっとも1993年2月からとあるから、まだ1年もたっていない。それに