
サツマイモ資料館長の日記より (6)

井 上 浩

1. グプチ沙漠とサツマイモ (1993年12月11日)

川越に『こみゅにてい霞』という地方紙がある。主幹は鳥取大学農学部出の川上純宏氏。

今年、1993年は創刊20周年に当たるということで、同氏の大学時代の恩師、鳥取大学名誉教授、遠山正英先生(1906年生まれ)を川越に招き、記念講演会を開いた。

会場は「やまぶき会館」。テーマは「沙漠を緑に」。遠山先生は京都大学農学部出身。長年、鳥取大学で砂丘と沙漠の研究に打ち込んで来られた。定年退官後は中国の内モンゴル自治区のオルドス沙漠の中のグプチ沙漠に、100万本の植樹を計画、日本でボランティアによる「緑の協力隊」を組織しては現地に送り込み、すでにポプラなどの苗木を40万本も植えられたという。

地球の陸地の4分の1は沙漠だが、その割合は年々増えている。その上、世界人口も増える一方で、このままでは地球は人類を収容しきれなくなる危険が出てきた。

そこから沙漠の緑化を説く人は多いが、実践する人は少ない。そうした中で遠山先生は例外。「わたしは技術者、現場での仕事が面白くてしょうがない。だから80を過ぎた今でも、1年の半分以上はグプチ沙漠にいる」と胸を張られる。わたしは21世紀の食糧難を救う重要作物の一つはサツマイモだと思っている。そこで講演会のあと、遠山先生に「グプチ沙漠でもサツマイモはできますか」と尋ねてみた。

すると先生は笑いながら、こう教えて下さっ

た。

「冬はマイナス何十度にもなるけど、夏は日本のどこよりも暑くなるよ。それと中国大陸の沙漠は水が豊富なんだ。地面をちょっと掘れば水が出るよ。だから植林もできるし、畑に水を引くこともできる。

サツマイモなんて、かんたん、かんたん。苗を切って畑に挿すだけでいくらでもできちゃう。ただグプチではサツマイモは作ってないよ。モンゴルは牧民の国だということを忘れてもらっちゃあ困る。牧民を定着させ、農耕もやる『農牧民』に変えようと努力しているところなんだ。サツマイモなんかは沙漠に村らしい村ができてからのことだよ。

なんでも需要があって生産があるわけ。今のグプチにはその需要がないから、作れるけど作ってもしようがない。

グプチ沙漠にできた畑でうまくいっているのはブドウ。これならどこへ運んでもいい値で売れる。競争力がある。

次に有望なのがジャガイモ。実にいいジャガイモが取れるので、現地にポテトチップスの工場を作りたいと思っている。これも中国のどこへ持って行っても売れるはずだ。問題は需要と流通さ」

サツマイモは空振りだったが、先生がジャガイモに目を付けられていたとは知らなかった。

2. 昆陽さんだけではなかった (12月12日)

東京から一家で来たという初老の商社マンが、展示室を一巡してこう言った。

「いやあ、ここにはいろんなものがあるんですな。わたしは昭和8年生まれ。子供の頃が食料難時代だったのと、当時学校で青木昆陽先生の功績を徹底的にたたき込まれたので、わたし等の世代はサツマイモというと、昆陽さんのことしか浮かばないんです。

だから家内と娘が、『お父さん、川越のイモ資料館へ行こう』と言い出した時、『なにを言ってるんだ、昆陽記念館なんかへ行くものか』とたんかを切っちゃったんです。

だってそうでしょう、昆陽さんと言えば飢餓イメージで、折角の休暇を楽しもうと思っている者には面白くないですからな。

ただわたしは商社マンで、この齢になってもお年中、単身で海外を飛び回っています。家族に迷惑のかけっぱなしなので、たまに家に帰ってくると弱いんです。それで思い直し、しゅしゅここへ来たんです。

でも展示室を一回りしてほっとしました。昆陽さんはやっぱりあったけど、それは1枚の肖像画だけですものな。あとは昆陽さんも目を回してしまいそうなものばかり。サツマイモのウイルスフリー苗や袋栽培、水栽培、サツマイモフレイバーや焼き芋フレイバー、冷凍焼き芋、中国やインドネシア、メキシコなどのイモ菓子、アメリカ製のサツマイモの缶詰、そしてイモ人形、イモこけし、イモだるま、イモちょうちん、イモ笛、イモブローチ。

昆陽さんの時代には思いもよらなかったものばかりですな。ということはイモ文化もそれだけ進んだということになりましょうか。おかげで昆陽さんの飢餓イメージから、やっと解放された感じです。ああ良かった、良かった。」

3. 知事といも懐石 (1994年4月13日)

埼玉県の土屋義彦知事は、「ふるさとさわやか訪問」ということで、県下の市町村を公式に精力的に回っている。

その第8回目が今日で、午前が坂戸市、午後がわが川越だった。知事は正午に川越のサツマイモ料理専門店、「いも膳」に到着した。

ここで舟橋功一川越市長等の出迎えを受け、昼食を共にしたが、いも膳の神山正久社長とわたしも同席させてもらうことができた。

知事の日程は盛り沢山で、分刻みだった。

そのため食事時間も気の毒なほど短かく、35分しかなかった。それでもタフで気さく、そして話好きの土屋知事は、いも膳自慢の「いも懐石」に舌つずみを打ちつつ、神山社長とのこんなやり取りを楽しんでいた。

神山 今日は「いも懐石」を用意させて頂きました。まずは食前酒と前菜です。

知事 この薄いたまご焼きで包んであるものは何です？

神山 黄色い皮の中はサツマイモ入り、うなぎめしです。料理の名前は「山吹」です。川越市の花はヤマブキですので、そこから取らせて頂いています。

市長 そういえば床の間の花もヤマブキですね。

知事 店を始めて何年です？

神山 12年です。

知事 お客さんはどの辺が多いんです？

神山 さいきんは「いも懐石」を日に100食から150食、作らせてもらっています。

お客様は女性がほとんどです。川越の人が1割。あとは県内が4割で県外が5割。県外は東京が多いですが、北海道から沖縄までと

全国から来てくれています。外国の人もよく来てくれます。

市長 「いも膳」のことは、川越の人よりよその人のほうが知っているようですね。

知事 それも予約制とか。すごいですな。

若い人も来るんでしょう？

神山 平日は主婦層が多いですが、土日や祭日はアベックが目立ちます。

次は汁もので「ヒカド」です。昔、南蛮人が平戸や長崎に伝えた南蛮料理です。

「ヒカド」とはポルトガル語で、ものをこまかく刻むという意味です。サツマイモ、ニンジン、ゴボウ、ダイコン、シイタケなどの野菜をこまかく刻み、やはりちいさく切ったマグロを入れて、コンブとカツオブシで取っただし汁で煮ます。

味付けはおしょう油。ヒカドはトロツとしています。このトロミの付け方が独特なんです。なまのサツマイモを、おろしがねですって入れるんです。

知事 雑炊みたいなものだが、うまいなあ。体があったかくなってきた。

神山 こんどは焼きもので、「源平焼き」です。海の魚貝類とサツマイモはよく合います。その二つを組み合わせ、オーブンで焼いたものです。今日はホタテの貝柱を使いましたが、調味料は一切使っていません。貝柱にある自然の塩分とサツマイモのあまみとだけで味を付けています。

知事 なるほど、考えましたな。それにしても社長さん、今日の料理は涙が出るほどうまかった。

神山 知事さん、涙はもうちょっとがまんしてください。まだまだ出ます。はい、「いもめん」です。イモ粉と小麦粉半々の手打ちで

す。

知事 あれ、そうだったの。おなかがいっぱいになってきた。

神山 うちではおいもとの出会いを大事にしていますから、お客様に腹いっぱいおいもを食べて頂くようにしています。

次は「いとこ煮」です。お汁粉の中に、サツマダンゴが入っています。そして最後が「イモアイス」。うちのイモアイスにはサツマイモが8割も入っています。その分、ミルク分が少ないので、さっぱりしていると思います。いも料理と言いましても、ふつうは申し訳的にサツマイモがちょっと入ってるだけのものがほとんどです。

でもうちは違います。サツマイモを使いこなすというねらいで、どの料理にも思いっきりそれを入れるようにしています。

知事 ああ、うまかった。ありがとう。それにしてもだれもやらなかったことを、よくやりましたな。大変だったでしょう？

神山 うちの料理は他の店にないものばかりです。ですから他と比較されるということがありません。それで実は楽をさせてもらっています。

こうして35分があっという間に過ぎた。当館はこのユニークな「いも膳」の直営館で、料亭のまん前にある。

ところがさいきんは、いも料理の原点にかかわるこうした話をほとんどしていない。それだけに社長の考えや願いを改めて知ることができ、わたしにとってもいい勉強になった。