
サツマイモ資料館長の日記より (7)

井 上 浩

1. 大津の宇宙からいも (1994年 5月12日)

阿蘇山ろくにある熊本県菊池郡大津町は熊本県最大の青果用甘藷産地で、「紅高系」畑が200ヘクタールある。

ここでは甘藷を「からいも」と言い、農協の出荷用5キロ箱に印刷されている愛称は「ほりだしくん」というほほえましいものだ。ちょっとしたことだが気がきいていい。

今日、大津町を訪ねて強く感じたのは、このからいもによる町おこし運動がハンパではないということだった。

町役場の商工観光課へ伺うと、上原課長さん、木村係長さん、そして市原係員さんが総出で面倒をみてくださった。

大津では数年前から「からいもフェスティバル」を大々的にやっている。規模といい、内容といい、九州一であろう。ただ祭は秋の1日だけだ。見たくても来られない人も多だろう。わたしもその1人だったが、町当局はそういう人のためにビデオを用意してくれていた。

テレビ局が昨秋放映した30分もので、会場は郊外の本田技研の構内。同社は毎年、広大な敷地を祭用に開放してくれるので、県の内外から何万人来ても大丈夫だという。

ビデオにはそこでのからいも料理コンテスト、試食会、クイズ大会、資料展示そしていも菓子、焼き芋、なまいもの「ほりだしくん」の即売などのにぎやかな情景があった。

ここは違うぞとまず思ったが、まさにその通りだった。案内してもらった町民公園内の

大池のまん中に、「宇宙からいも」なる巨大なモニュメントがすっと天に向かって立っているのではないか。

同町の彫刻家、島田満子さんが町の委嘱を受け、さいきん創りあげたばかりのものという。サツマイモをモチーフとし、厚さ25ミリの厚いステンレス板をよじるようにして作ったモダンなもので、高さは5メートルもある。

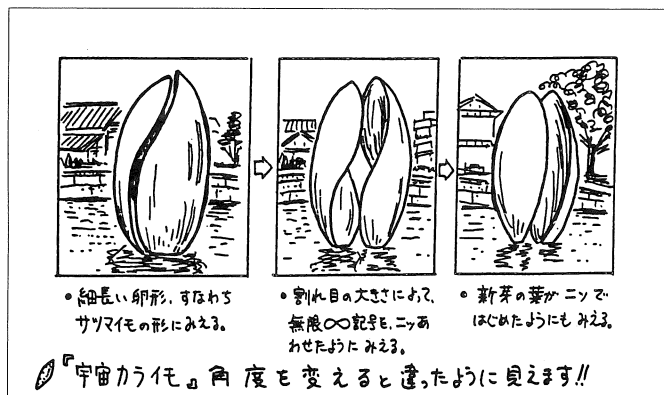
池の周りを回りながら眺めると、角度によっていろいろなものに見える。写真をパチパチ撮り、後日、イラストレーターの山田英次氏に見せたら、これは面白いと解説付きのイラストにしてくれた。

すべてが順調のように見える大津のからいもにも問題はある。「大津のからいも」といえば昔から味のいいことで有名だった。そこでそれを柱とする町おこしをやってきたわけだ。それが当って、からいもフェスティバルは年々盛んになってきたし、町のまん中に「宇宙からいも」まで出現した。

全国的にみて、いも地蔵やいも神様は珍らしくないが、宇宙からいもとは驚いた。町のシンボルとしてこのようなものを作った自治体は、どこをどう探してもあるまい。

おかげで、からいもは引っ張りだこになってきたが、いも畑はかんたんには増えない。そこから品不足という新しい問題が起ってきた。需要があるのに品物が間に合わないということぐらい切ないことはない。

大津のからいもの将来は、それをどう解決するかにかかっているようだ。



▲大津町の宇宙からいも (山田英次氏画)

2. ベラクルスのカモテ料理 (6月8日)

サツマイモの原産地はメキシコからコロンビア、ベネズエラへかけての熱帯アメリカとされている。

原産地のサツマイモ事情を知りたいと思っていたら、すばらしい人が来てくれた。その人はメキシコ湾岸のベラクルス州出身の女性で、ヒメネス・マリアさん。40代の感じ。在日9年というだけあって日本語はペラペラだった。しかも川越のすぐそばの鶴瀬市に住んでいるという。

今日は川越のカモテ・レストランである「いも膳」に来たので、ついでに当館に寄ってくれたのだという。

メキシコではサツマイモのことを「カモテ」という。そこで「ベラクルスにもカモテ畑がありますか」とたずねると、「ある、ある、いくらでもある」と乗ってきた。

メキシコでカモテといえばプエブラ州と聞いていたので、確かめてみると「そう、そう、カモテはプエブラが一番ね。でもベラクルスのカモテもおいしいよ」と胸を張った。

マリアさんは調理が得意だという。ベラクルスのカモテ料理を教えてくださいと頼む

と、ニコッとほほえみ、こんな話をしてくれた。

「いろいろあるけど朝ご飯としてよく作るのはこんなもの。カモテをゆでて、うらごしする。それに砂糖か蜂蜜を入れて煮る。煮えたら牛乳をかけて、スプーンですくって食べる。

カモテだけで作らないで、カボチャを混ぜることもある。

カモテはおいしいデザートにも

なる。カモテ、ココナッツ、パイナップルに砂糖をたっぷり入れて煮て食べる。

あまいものだけではない。カレーのような辛いものにもカモテは合う。ジャガイモの代りに入れることもあるし、一緒に入れることもある」

どれもおいしそうで、食べてみたいものばかりだった。

次に「いも膳」のカモテ料理の感想を聞いてみると、文化の違いがはっきり出た。

「メキシコではあまいものは一層あまくして食べる。ところが日本人はあま過ぎるものを好まないから、甘味を抑えている。だからちょっと物足りなかった」

マリアさんは「遊びに来て」と住所を教えてくださいました。そのうち邪魔させてもらうことにしよう。

3. レスターのサツマイモ (6月9日)

関東には「雑木林」と呼ばれる平地林が多いが、その落葉はサツマイモ用の堆肥や苗床作りに欠かせないものだった。その平地林の研究で有名な独協大学教授、犬井正先生が来られた。

先生は1992年の秋から今年、1994年の春までイギリスのレスターに留学されていたという。その時の向うのサツマイモ事情を伺うと、こういうことだった。

「レスターはイングランドの大工業都市、バーミンガムの西にある町。ここには700年の歴史を誇るオープン・マーケットがある。

やっているのは平日の朝9時から午後の3時頃まで。土・日は休み。ここにはなんでもあるのでよく行った。

サツマイモもあったが白人はめったに買わない。『どこから来るの?』と店の人に聞いてみたら『南アフリカ』という答が返ってきた。

皮は白も赤もあったが、中味はどれもオレンジ色だった。味は水っぽくてよくない。白人には調理法の分からないものらしい。わたしが家に来てくれた白人の友達に、天ぷらにして出すと、『サツマイモって、こんなにうまいものだったのか』と驚いていた。

それなのに、なんでレスターのオープン・マーケットにサツマイモがあるのかというと、ここは皮革工業や繊維工業の町で、住民にインド人やパキスタン人などアジア系が多いからだ。

彼等はサツマイモだけではない。タロイモ(サトイモ)もヤムイモ(ヤマイモ)もよく買っている」

さすがは地理学の教授だ。市場の様子をしっかり観察されている。

4. 串間のベニコトブキ(7月14日)

宮崎県^{くしま}串間市^{おおつか}の大東農協婦人部の人たち、16人が研修に来てくれた。同農協は青果用甘藷で有名な所で、品種は「紅高系」。ブラン

ド名は「ベニコトブキ」(紅寿)。

イモ畑は700ヘクタールあるが、それでも不足で需要に応じ切れないのが悩みという。それだけに価格は堅調で、昨1993年度の甘藷の農協への出荷価格はキロ270円にもなったという。キロ200円を越せば面白いそうで、一行の鼻息は荒かった。働く時は夢中で働き、遊ぶ時はてっていして遊ぶのだという。

昨日は東京の大田市場を見学して東京に泊り、今日は川越のサツマイモ事情を見学して川越に泊るのだという。

「いも膳」の神山社長は、串間に数回行っているのも、一行とは顔なじみだ。それで懇談会に顔を出してくれて、こう頼んだ。

「うちでは全国から、うまいといわれるイモを取り寄せては試食をしていますが、串間のベニコトブキはたしかにうまいです。

ただなんで大阪市場までなんです? 東京市場へも出すようにしてくださいよ。こっちは欲しくてしょうがないので毎年頼んでいるんですが、一向に進展しない。これでは『幻のベニコトブキ』になってしまいますよ」

東京市場は千葉県と茨城県のイモが抑えている。そこへ高い運賃をかけて九州のイモを売り込むのは容易なことではない。てっきり、「やっぱり無理です」となると思ったら、違った。

一行の世話役、JA宮崎経済連東京営業所の高山文雄副所長がこう請け合ったからだ。

「東京で仕事をしていると皆さんからそう言われます。それで今秋は50トンほど東京に引いてみようと思っています。試しに売ってみて、結果が良ければ量を増やして行きたいと思っています」。