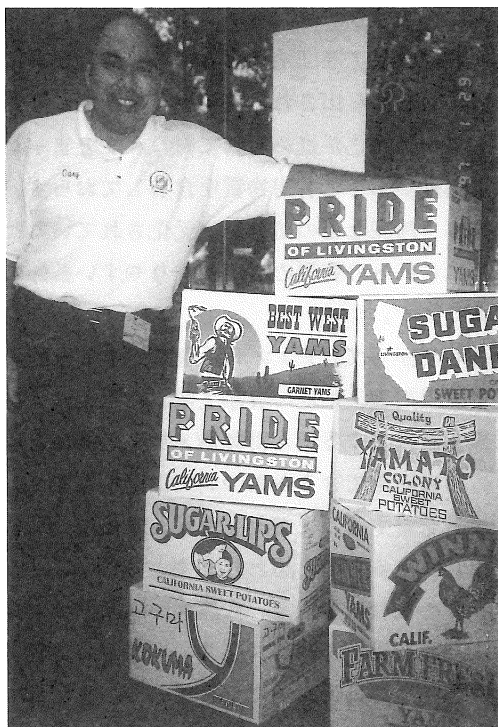


「米国さつまいも振興会」あれこれ

東京国際大学商学部教授 「川越いも友の会」会長 ベーリ・ドウエル



▲いろいろなデザインの箱

1. はじめに

1997年1月26～29日、米国カリフォルニア州モンテレー市で、「米国さつまいも振興会」の大会が行われた。アメリカのさつまいも生産量や一人当たりの年消費量などは日本に劣るが、それでも、200人ほどのさつまいもに興味のある熱心な人々が参加した。

「米国さつまいも振興会」(Sweet Potato Council of the United States, Incorporated)の組織は米国の主なさつまいも生産州の全国連盟で、各州連盟が交代で大会を主催する。米国の南のほうの州が多く、11州もある。今回の大会は36回目であり、主催はカ

リフォルニアさつまいも振興会であった。

「米国さつまいも振興会」の事務局長はヘラロド・ヘッカー氏で、元メリーランド州立大学の経済学の教授である。ヘッカー事務局長が「米国さつまいも振興会」の創立者で、もうかなりの年令になるので、次期候補者を現在検討中のようなのである。ヘッカー氏は、「米国さつまいも振興会」を通じ、さつまいもの生産・加工・流通などの情報交換を可能にした。

私はニュージャージー州での1996年大会やカリフォルニア州での1997年大会に参加したが、参加者は穏やかで、他人に対して、大変暖かく受け入れてくれ感激した。ヘッカー事務局長の「米国さつまいも振興会」の目的通り、同大会が各州のさつまいも関係者の大変良い交流の場になっている。

プログラムの流れは、各州の前年度のさつまいも栽培状況報告や大会主催州の試験場の研究員などによる専門家のさつまいも諸問題の話やさつまいもの見学などが行われた。

又、食事ほとんど参加者全員一緒であった。普段の米国食生活にはさつまいもが出ないことが多く、特に、レストランの献立にその料理が出るのは滅多にない。しかし、さつまいも大会でもあり、特別に、各食事にさつまいも料理の一品が必ず出た。ベークドポテト風、いもパイ、野菜炒めなどのいも料理が出て、美味しい物が多かった。

2. 米国でのさつまいも生産・消費

米国のさつまいも生産州を多いほうからいうと、ベスト5がノースカロライナ州(13,4

00ha)、ルイジアナ州 (8,900ha)、カリフォルニア州 (4,300ha)、テキサス州 (2,400ha)、アラバマ州 (2,100ha) である。いずれも1996年度の統計である。

アメリカ人はカロチンが多く、ねっとりしているさつまいもの品種を好んでいる。現在、生産量が多い品種がボーラガード (Beauregard) である。米国のさつまいも生産量は近年横ばい状態になり、1996年度の面積が約36,180haであった。消費は日本より少なく、主に、感謝祭 (11月の第4木曜日) の料理の一品として食べることが多い。感謝祭料理の一品というイメージで止まっているままで、さつまいも料理や加工食品の普及が意外にも難しいようである。米国では、料理法も限られていて、ベークドポテト風、いもパイなどで食べることが多い。

ジョージア州立大学のスタンリー・ケイズ教授が「米国さつまいも振興会」で「さつまいもの消費量を増やす方法」について述べた。テーマの一つが、アメリカ人の多くが、感謝祭のさつまいもを好んで食べ、次の年の感謝祭まで楽しみに待っているということだそう。ケイズ教授は、米国でもっとバリエーションに富んでいる品種を改良する必要があると述べている。

3. 日本のさつまいもの利用方法をニュージャージー州で紹介

ニュージャージー州のさつまいも生産は低い、産地がニューヨーク市などの大都市の市場に近いことで有利である。それでも、この30～40年間に、ニュージャージー州のさつまいもの栽培面積が10分の1に減ってきた。当時、ジャージーイエローなど、米国では、比較的に水分が少ないさつまいもも栽培され

た。現在、それより高カロチンのさつまいも品種の栽培が多くなってきた。

私が、ニュージャージー州の1996年大会へ招かれ、日本のさつまいもの利用について発表し、日本のさつまいも加工食品展示もした。米国ではさつまいも加工食品というと、ほとんどさつまいもの缶詰しかない。参加者が日本でのさつまいもの利用について興味を持ち、もっと米国でも工夫しようという声が上がってはきたが、なかなかすぐ解決できる問題ではないようである。

4. コトブキとその栽培者

カリフォルニア州のさつまいもは農業生産が豊富なサンワキーン平野で生産されている。九州より広い平野で、同州のほとんどのさつまいもがその平野の中心部、人口7,000人位のリビンストン町 (サンフランシスコとヨセミテ国立公園の間) の周辺で栽培されている。

ボーラガードなどのねっとりしているさつまいもの品種の栽培が多いが、日本のコトブキという高系14号系の品種も少しではあるが、



▲さつまいも加工品の展示

栽培されている。

米国の西海岸に、日系米人の他に、ほくほくとしたさつまいもの品種を好むアジア系の消費者がいるので、コトブキが栽培されることになった。主に、日系の農家がコトブキを栽培し、1996年度の面積は約200haであった。トム・ナカシマ氏（注）がコトブキを普及させた役割が大きいうで、その品種はトムレッドという愛称でも呼ばれている。ナカシマ氏がコトブキの総量の3分の1くらいを栽培しているようだ。コトブキは10年くらい前からリビンストン町あたりで栽培されているようである。当時、コトブキの他に、ユキヒメやベニアカも一緒に導入されたようである。どの品種がどのように導入されたか、はっきりしないが、米国農務省の記録によれば、コトブキやキントキという品種が1986年、日本の試験場から導入され、ジョージア州の農務省の試験所で保存している。現在、カリフォルニア州で栽培しているのは、日本からの品種



▲カリフォルニアさつまいも振興会の皆さん

はコトブキのみのようである。

コトブキの栽培農家に、同品種の主な食べ方を聞くと、焼くか蒸すかして食べる方法が多いようである。

カリフォルニア州では、さつまいもの質をもっと良くするように、ウイルスフリー種いも制度を実施することになっている。ウイルスフリー種いもの品種の中に、日本からのコトブキも入れることになっている。

5. さつまいも畑を貸している農家も多い

カリフォルニア州のさつまいもの産地、リビンストン町の周辺では、さつまいもが主に貸用畑で栽培されている。ぶどう、アーモンド、ももなどの果樹園が多い。一つの果樹園が20～30年と古くなると、それをつぶし、数年間、さつまいもを栽培する農家などに貸すパターンもある。その後、又、その土地を果樹園にすることが多いようである。

6. さつまいも労働

米国の農場は広い。「米国さつまいも振興会」のカリフォルニア州の農家は主にアーモンドや桃などを栽培し、さつまいもの栽培面積は一戸当たり、100haくらいである。農場を見学すると、やはり広い。サンワキン平野の土地は肥えているし、降雨量は少ないが、運河を使い、水を畑に流すので、栽培している農産物の種類が多く、米国の重要な農産地の一つになっている。

家族の手だけでは、とても農場の仕事に間に合わない。メキシコから移住した人々がその仕事を手伝っていることが多い。最低賃金の労働のようである。

7. これからの「米国さつまいも振興会」

1998年の「米国さつまいも振興会」の大会予定は1月25～27日である。主催は米国のさ

つまいもの生産が一番多いノースカロライナ州で行われ、同州のローリー市で実施される予定。

8. あとがき

「米国さつまいも振興会」の他に、それより歴史の古い「米国さつまいも研究者連盟」がある。1939年に創立され、「米国さつまいも振興会」の大会に近い時期に大会がある。今度の「米国さつまいも研究者連盟」大会は1998年1月31日～2月1日に行われ、場所はアーカンソー州リトルロック市で実施される予定である。

＊

最後に、インターネットに関心がある読者が

米国のさつまいも事情をもっと調べたければ、以下のところをご覧ください。

http://www2.linknet.net/s__potato/index.htm

(注)「川越いも友の会」の7人が1991年米国アラバマ州のタスキギー大学での国際さつまいもシンポジウムに参加した際、日本のいも料理を紹介する予定であった。しかし米国農務省から日本からの生いもを持っていく許可がなかなか下りなかったため、ナカシマ氏がその代わりにコトブキを用意して下さった。結局、日本からの生いもを無事に持って行かれるようになったのだが、ナカシマ氏の親切を忘れられない。

救荒食品「トチの実」

天候に左右されることなく収穫できる馬鈴しょ、ソバ、アワ、ヒエなどは昔から飢きんのときに多くの人命を救ってきましたが、山野に自生する草木の実・皮・根などもまた救荒食品として用いられてきました。その一つにトチ（栃）の実があります。

☆

トチの木は日本山地特産で成長すると高さ30mにも達します。5～6月頃に円錐形の花序を生じ、卵形で直径5cmくらいの厚い殻をもつ果実をつくり、9月中下旬頃成熟して3つに裂けて種子は地上に落ちます。実には多量のでん粉が含まれていますが、苦味があるため水にさらしてから砕き、食用に供します。

「笹の実がなると凶作、トチの実が多く成ると飢きんの前触れ」。古来山村の人たちの言い伝えですが、天候不順の年に真先きに害を被った山村では、クリの実、クズ、カタクリ・ワラビの根などとともにトチの実は大変な救荒食品でした。なかでもトチの実は10年以上保存して

も食べられる貴重な食品で、「命をつないでくれる木」として古来大切に守られてきています。トチの木は大木となり良質な板材がとれますが、江戸時代に山間地を所領していた多くの藩ではその伐採を極力抑えてきたといわれています。また村によっては明治の終り頃まで「栃分け土場」の慣行が残っていました。これは村の家をトチの木の数に応じて組分けし、各組ごとに実を拾える山を定め、集めた実は各自が持ち寄って一カ所に山積みとし、それを各戸の取り分が平等になるように配分するきまりで、トチの木の数も、集めた実も、村人に平等に分け与えられました。飢餓と背中合わせの厳しい山村では、このような村という集合体の規範が自然に生まれました。

☆

トチの実には戦中戦後の食糧難を救った食物の一つでもありました。いまでも山村の一部では地域の行事・祭りなどのときに「トチもち」をつくったり、おみやげ品としての「栃の実せんべい」がつくられています。