

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。