

工業大国、また農を尊ぶ

——男爵資料館を訪ねて——

いも類振興情報編集部

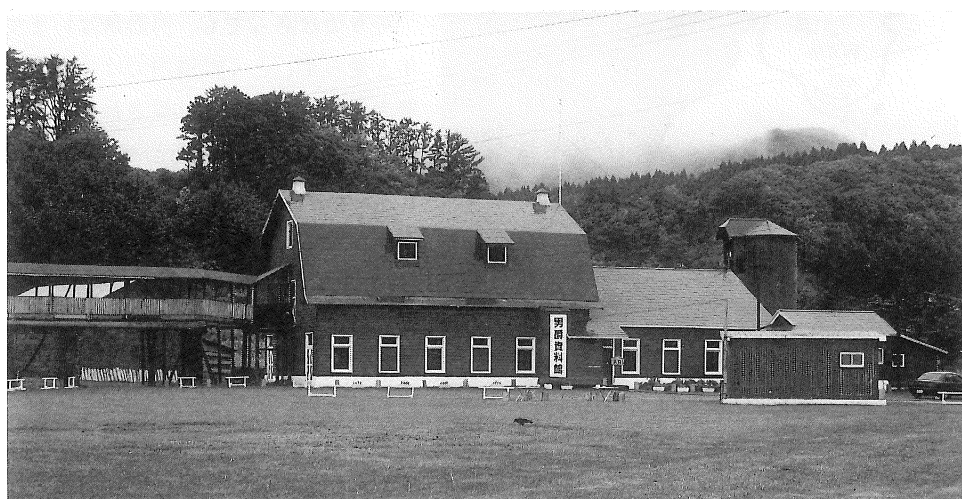
1. 歴史と観光の町「函館」

津軽海峡をへだてて本州と向かい合う函館市は、蝦夷地ではもっとも早く開けたところで、享徳3年（1454）河野政通によって館が築かれ、その形が箱に似ていたところから箱館とよばれました。その後2度にわたる蝦夷の攻略を受けて廃墟と化し、ためにこの地の開拓は長く福山（松前）がその中心となりました。寛保元年（1741）松前藩が亀田（現函館市の一部）にあった番所を箱館に移してからこの地が港町としての形を整え、安政2年（1855）伊豆の下田とともに開港されてから外国船の往来も頻繁となりました。

明治2年（1869）国郡画定の折に名称が函館と改められましたが、早くから海外との交流をもったこの地には旧英国領事館、旧ロシア領事館などの外国公館のほか、華僑の集会所であった中華会館、ここで亡くなった外国

人が眠る外人墓地、安政6年（1859）に建築されたギリシャ正教の函館ハリスト正教会（大正5年—1916—に建替え）など異国情緒あふれる史跡が当時のまま残されており、また貿易で栄えた往時をしのばせる赤レンガ造りの倉庫群、モダンな洋式の旧函館公会堂、そのほかの由緒ある建造物もよく保存されています。

函館は、嘗ては北海道の玄関口として栄えましたが、千歳ほか道内各空港が入口となって空路が人の往来の主なルートとなり、昭和63年（1988）に青函トンネルが完成してから長年親しまれた連絡船もなくなり、また以前隆盛を極めた造船業、北洋漁業も衰退して、これから先この街の発展、将来展望がかならずしも明るくないとき、価値ある多くの史蹟は観光資源として旅人たちに古きよき時代を回想させ、いままでとは異った見地での発展



▲男爵資料館

への、大きな足がかりとなることでしょう。これら史蹟が集中する地区の背後にそびえる函館山（334m）にはロープウェイ、バスの便があり、ここから望む夜景はほんとうに美しく、神戸・長崎のそれと並び日本三大夜景と称えられ、シーズンには山頂は見物客で溢れ、人垣の間からやっと美景が眺められるといった感じです。

これらのほか、観光客の多くが足を向ける場所としてトラピスチヌ修道院と五稜郭があります。郊外の小高い丘に建つ修道院は明治31年（1898）にフランスから派遣された尼僧によって創設され、ここでは世俗への思いを絶った修道女たちが朝夕敬虔な祈りを捧げ、また自活のための農耕、牧畜、食品加工業などに従事していて、その暮らしは外界と隔絶されてはいるものの、手入れのよくゆきとどいた前庭には一般の人でも入ることができ、資料展示室での写真その他実物を参観することによって、生活の一端をうかがい知ることができます。



五稜郭は、日本では珍しい星形に堀をめぐらした城郭で、徳川幕府がロシアの脅威に備えて安政4年（1857）から7年余の歳月をかけて造り、後に箱館戦争の舞台にもなったところです。城内には博物館があって、当時の遺品、資料などが展示されており、堀の内側は公園となっていて、サクラ、ツツジ、フジなどが植えられ、美しく花開く頃は多くの市民が憩う場所となっています。

2. 男爵薯を讀ふ

人の出入りもまばらな裏門への橋のたもとに一つの石碑があります。戦後間もなく、極度に食糧が不足し、この解決のためジャガイモの増産が大いに期待されていた昭和22年（1947）に建てられ、表には「男爵薯を讀ふ 北海道帝国大學總長伊藤誠哉書」とあります。以前は表門近くにあったものを、その後の環境整備のために移転されましたが、目立たないところにあるせいか、この碑を訪ねる観光客は少なく、また市民の多くは碑の存在さえも知りません。時の流れとはいいいながら、忘れ去られてしまいそうで何とも淋しく、残念な思いがしてなりません。

そうではあっても、男爵薯はいまでも往年と変わらず、とくに道内では生産農家、消費者を問わず親しまれ愛されているジャガイモです。この薯は明治40年（1907）、函館船渠株式会社代表取締役専務であった川田龍吉男爵が英国から導入したアイリッシュユブラー（Irish Cobbler）が原種であることは、かなりよく知られています。川田男爵はもともと船舶機械技師で、農業とかかわりのない人と思われ勝ちですが、男爵とジャガイモとはどこで結びついたのでしょうか。函館の西、上磯郡上磯町当別に「男

▼「男爵薯を讀ふ」の碑



爵資料館」があると聞き、そこを訪ねることとしました。

3. 期待を担っての英国留学

函館駅を出た江差行の普通列車は小雨のけぶるなか、海沿いに西に向って走ります。左窓に函館山がぼっかりと浮んだ島のように見え、やがて大きなセメ

ント工場のある上磯駅を過ぎ、1時間ほどで渡島当別駅おしまとうべつに到着しました。ここにあるトラピスト修道院を模した駅舎は無人で、ホームからは線路を隔てて松林の中に記念碑らしいもの、その右側に以前道内の牧場でよく見られた木造二階建の畜舎が望めます。

この畜舎と、その隣りの軽量鉄骨造りの作業舎風の建物が男爵資料館で、観光の最盛期には訪問者が多いのですが、小雨降る肌寒い初夏の日には訪ねる人もまばらです。川田男爵は明治44年（1911）この地に約1,200町歩（1,200ヘクタール）の山林農地の払下げを受け、翌大正元年農場建設をはじめたのであって、往時使用されていた建物の一部が資料館として利用されているのです。

龍吉男爵は安政3年（1856）3月14日、土佐藩士川田小一郎の長子として土佐郡杵田村ひしやくだ（現高知市旭町）に生まれました。生家は藩の武士階級ではなかったものの、村の年寄を勤める家柄で郷土ごうしであり、半農半武の生活を送っていました。土佐藩は質素儉約、質実剛健を旨として、川田家でも農に精を出し、龍吉少年も土に親しみましたが、このときの体

験が数十年後の「男爵薯」につながったと見ることもできましょう。聡明な龍吉少年は村の寺小屋から藩の学問所へと進みましたが、そこで英国宣教師から産業革命の話を聞き、新しい学問を修めるのに英語力が必要であると痛感しました。

思いがけない人との出会いが彼の豊かな才能を伸ばし、またそれにふさわしい処を得しめることとなります。父小一郎が維新時の功により上役職に取り立てられ、藩の大阪出張所に勤めることになり、龍吉少年も15歳のときその英語学校に入学し、3年間英語力を養うことになります。

明治3年（1870）大阪出張所の上役人であった岩崎彌太郎が九十九商会（のち三菱商会と改称）を興した際、父小一郎もこれに参画しましたが、岩崎は龍吉の優れた素養を察してその将来を考え、東京の慶応義塾への入塾を勧めます。大志を抱いて上京した龍吉は、しかしここで教師と対立し、自分の夢と希望が叶えられないところではないと悟り退塾することになりますが、丁度そのとき海運業で発展をとげつつあった三菱が、将来日本での造船業独立の基礎を築く目的で、岩崎の配意により龍吉を英国スコットランドのグラスゴーにある造船所に送り、勉強させることになりました。

英国までの6カ月にわたる船内で龍吉は最下級の雑役夫船員として働らき、また英国到着後造船所の下働らきを体験しましたが、この1年間におよぶ航海と造船技術者の下働らきのお陰で、船全般の様子について理解することができ、ここではじめてグラスゴー大学に推せんされ、7年間船舶機関ほか造船の勉強をすることになります。

4. 請われて函館船渠へ

使命感に燃えているとはいえ、単身で遠く故国を離れ、寒冷多湿の地での長年の勉学生活では、龍吉もさぞかし精神的苦痛にさいなまれたことでしょう。その折に彼の心を癒やしてくれたのは日本からの便りと、スコットランド農村の穏やかな景観、人々の優しい心遣いであったと思われます。当時英国はグラスゴーとリバプールにそれぞれ世界第一、第二の造船所をもち、その他豊富に産出する鉄と石炭のお陰で大工業国となっていました、また農業も大切にされる国柄でした。グラスゴーは北に位置しているため、多種多様な作物は生産できず、牧草のほかはジャガイモが主作ですが、龍吉も渡英後4、5年を経、漸く異国の暮らしになじんだ頃、時折農村を訪ねては英国の人達がジャガイモに愛着を覚えていること、そのジャガイモがとても美味しいことを知ったに違いありません。ホキーボキーと笛を鳴らしながら売りにくる皮付きの焼ジャガイモを買って食べたら美味しかった、と後年まわりの人々になつかしそうに語ったとあります。

明治17年（1884）に帰国した龍吉は三菱製鉄所に入社し、造船技師としての第一歩を踏み出すのですが、家運にも恵まれ父小一郎は三菱商事事務総監となり、同22年第三代日本銀行総裁に就任します。さらに同28年日清戦役における財政上の功により男爵を授けられますが、不幸にも翌29年急死し、長子である龍吉が襲爵することになります。龍吉41歳の時のことでした。

造船技師としての龍吉男爵は明治30年（1897）横浜船渠株式会社社長に就任しますが、不況の波にもまれ、また社内での意見対立が

もとで同35年退社します。しかし、常に日本の未来像を心に描いて仕事を推し進めた男爵への評価も高く、その後同39年請われて函館船渠株式会社代表取締役専務として北海道に渡ります。ここでも同40年8月函館は大火に見舞われて総ての施設を失い、復興後の42年4月には高波による施設の損壊、同8月再度大暴風雨による被害、など多事多難でしたが、持前の力を発揮してこれを切り抜け、会社を立派に再建したのち惜しまれながら退社したのでした。

5. 夢の実現を目指して

明治44年（1911）函館船渠株式会社を退社した男爵は、函館の西20kmにある上磯郡茂別村字當別（現在の渡島当別）の地に土地を取得し、翌年農場建設をはじめますが、それより前、同40年に函館郊外^{ななえ}七飯村^{なるかわ}鳴川に農場を開き、ジャガイモほかの作物を試作しています。思いもかけず北海道に迎えられたことは、英国留学時に見聞した北方大規模農業に憧れを抱いたであろう龍吉男爵にとって得難い出会いであって、後半生の自らの夢の実現をこの地に託したのでしょう。

船舶工学技師が頭に描く農業は、それ故に



▲川田男爵記念碑

農工一体の大規模機械化経営であったと思います。日本での農作業が人力のすき、くわ、よくいって畜力に頼っていた当時、男爵の発想は遙かに時代を先取りしたもので、農場運営のために多くの機械を導入していますが、資料館には当時用いられた大小の農機具類、研究用器具、英文の書籍、生活用品などが展示されています。灯油を燃料にしたトラクターのほか畜力用プラウ、モアー（牧草刈機）、カルチベーターその他陳列されている大農機具は、耕起碎土用以外はほとんどが畜力用で、これらに類似した作業機の多くは、昭和30～40年代にオイルトラクターが広く普及される前まで北海道で用いられたもので、この場で再会し懐しさを禁じ得ない人も多いでしょう。実際の農作業には装軌型のトラクターもかなり用いられ、畑の整地のほか青刈トウモロコシの収穫、サイロ詰めに用いられたとあります。さらに、発電に使用した風車の羽根には、僻地である渡島当別の地にも電灯をともして文明社会の暮らしを実現しようと挑戦した男爵の意気込みを見ました。実際には内燃機関による発電が主力となりましたが。

この資料館の代表的な展示物の一つとして1901年（明治34年）米国で造られたロコモビル蒸気自動車があります。ナフサを燃料とし、出力3～4馬力、時速20～40kmのこの自動車を男爵は同年9月に購入しています。函館船渠在勤中の明治40年、函館から七飯村まで自ら運転しましたが、新技術に関心が高かったとはいいながら、当時高価であった自動車の購入、各種大農機具の導入、洋式畜舎の建設、文化的生活用具の整備などは、男爵の先見、洞察力の高さを物語るとともに、大へん資力に恵まれて存分の経営ができたこと

を示す証左でもありましょう。

6. 男爵薯の誕生と普及

このように資料館では川田男爵の当時の営農、暮らしぶりの一端をうかがい知ることができますが、「男爵薯」そのものについての資料はあまりありません。それでは男爵薯はどのような歩みを辿ったのでしょうか。

明治以前にもいろいろなジャガイモが主として箱館を中心とする地域でつくられていましたが、維新以後北海道の開拓、農業の振興のため、欧米諸国から優れた品種が導入されました。現在では海外からの病害虫侵入を防止するため、食用の生^{なま}ジャガイモはもちろん、種いもも輸入は禁止されていますが、当時は農事試験場など公の機関を経るばかりでなく、種苗会社により、また個人が外国を訪れたとき持ち帰るなど、さまざまな経路で導入されていました。

男爵薯は、米国在住のアイルランド出身の靴直し職人が、アーリーローズ（赤皮）の畑で白皮のいもを発見し栽培したもので、発見者の出身地と職業からアイリッシュコブラーとよばれ、英国へは19世紀末に導入され、一般には「アメリカ」とよばれていました。その後1907年（明治40年）英国のサットン父子商会が米国の商会よりあらためてこの品種を導入したとあります。

七飯村鳴川に農場を建設した龍吉男爵は、これと同じ頃英国サットン商会その他米国の種苗商からジャガイモ数品種を取り寄せ、試作しましたが、皮色が白、形が丸、早熟多収、しかも味が良いものを見出し、これを道内各地に配って増やすことを考えました。七飯村の農民も真剣に取り組み、結果が良かったためになかには本州に送る者もありましたが、

このいもは日本全国どこで作っても成績が良く、味も優れているため広く栽培されるようになりました。通称の「白丸」ではなく、立派な個有の品種名を付ける必要を生じ、関係者一同が川田男爵によって導入されたので「男爵薯」と命名しては、と懇請し、男爵もそれを了とし、ここに日本での「男爵薯」が誕生したのです。この白くて丸い男爵薯は、後年北海道農業試験場の吉野至徳技師他の調査により、北米産のアイリッシュコブラーであることが確認されました。北海道では、普及奨励するに値する特性を備えた「優良品種」として昭和3年(1928)に登録され、いわゆるお墨付きをいただいたのですが、道内でのシェアは昭和4年に2%であったものが、戦後の同24年には22%を占め、紅丸(昭和13年育成)の42%とあわせて当時の道内ジャガイモ面積のほぼ2/3を占めるに至りました。なお戦前戦中、男爵薯の種いもは本州以南ばかりでなく、遠く朝鮮、満州(当時)にも送ら

れ、広い面積につくられました。

最近病害に強い品種が数多く育成されたため、現在では男爵薯は病害に弱い部類に入りますが、明治以降に導入された諸品種に比べれば抵抗力が強く、そのため営農資材、労力が不足した戦中戦後にわたって広く普及したもののと思われます。

7. 安らぎを求めた晩年

海の幸に恵まれた港町函館の名産、おみやげ品としてはイカ、サケなどの鮮魚とその加工品、そのほかバター飴、クッキーなどの菓子がありますが、地味なモノトーンの修道院が蓋に描かれているトラピストクッキーは市内のデパート、みやげ店に積まれ、観光客の目をひいています。多量に扱われているため、大企業の製菓工場で作られていると思われる勝ちですが、資料館に隣接するトラピスト修道院内の製酪工場製であることは、手にとってみるまで気がつきませんでした。

明治29年(1896)、川田男爵がこの地に農

アフリカの肉じゃが

赤道直下にあります、標高1,500~2,000 mの東アフリカ高原は年間をとおして気候がおだやかなため、ジャガイモ栽培がさかんで、各国政府も国際研究機関と共同で食糧の確保、国民の栄養管理上からその増産に力を入れています。

ジャガイモにはいろいろな食べ方があり、やや富裕な人たちが好む「アリチャ」は日本の肉じゃがとよく似ていますが、その調理法は次のとおりです。

材料の割合は、牛肉薄切り200 gに対し、皮をむいたジャガイモ中5個、タマネギ1個で、それぞれの材料を食べやすい大

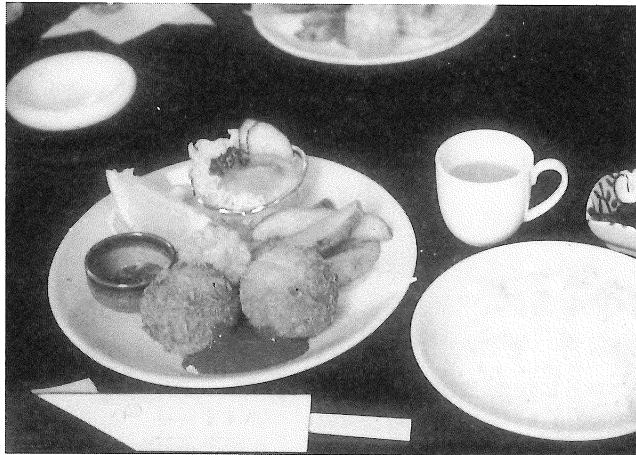
きさに切り、鍋を弱火にかけてタマネギをバター大さじ3で褐色になるまでいため、それにターメリック(うこんの根の乾燥粉末)小さじ1を入れて混ぜ合わせ、肉を加えていため、つづいてジャガイモを入れていためます。

これらいためた材料がかぶるくらいに水を入れて蓋をし、軟くなるまで煮、塩小さじ2程度を加え、コショウほかの香料で味をととのえれば出来上りです。

ピリリとして、香料のきいた、うす味のさっぱりとした肉じゃがは、しょう油の味になれた日本人の口にも合うかもしれません。お試しになったらいかがでしょうか。

(編集部)

場を設ける十数年も前につくられた日本最古の、この男子修道院は、函館郊外のトラピスチヌ修道院が厳かななかにも観光の名所に数えられているのに反し、立地の関係もあって訪れる人はほとんどなく、また一般の人は立入禁止で、正門の外から並木をとおして威厳をもつ赤レンガ、ゴシック様式の建物を望むだけです。特別な場合に限り参観が許されるものの、それも男性だけで、女子修道院よりも一層俗世と隔絶された感じですが、このようなところでクッキーのほか、バターなどの食品加工とその原料となる牛乳、それに日々の糧となる農作物の生産が行われていると聞き、再び外界に出ることのない修道士たちはどのような思いで祈りを捧げ、生産に従事しているのか、



▲龍杉創の手づくりコロケセット

一種胸がふさがれる思いにおそわれます。

川田男爵は昭和23年（1948）トラピスト修道院で洗礼を受け、3年後の26年2月9日召天（逝去）し、修道院内の墓地に埋葬されました。男爵がどうして晩年に至ってキリスト教に帰依したのか、その心境についてはっきり聞いた人はおりませんが、数々の推測があります。

ひとつには、造船技師、造船会社の経営者として成功をおさめ、その後大規模農業を経営し、爵位を継いだことなどで周囲から尊敬を受け、自身も知らずしらずのうち俗人より

は数段上の存在と意識するようになったのかもしれませんが。そんな折、熟年から晩年にさしかかった男爵に数々の家庭上の不幸がもたらされます。農業経営の片腕となっていた、英国オックスフォード大学出の長男吉雄が病死して悲しみのどん底に落されたところに、娘の末子がトラピスチヌ修道院に入会したいと申し出たのです。女子学習院を卒業した才媛のこの申し出には男爵も驚き、強硬に反対はしたものの遂には許すことになります。末子は昭和19年に召天しますが、その前に妻の

^{はるい}春猪も修道院に入りたいと懇請しました。さすがにこれは男爵の許すところとならず、やがて春猪も亡くなり、戦後の昭和21年には五男の吉衛も亡くなります。このように身内に先立たれて淋

しかったうえ、いままでの価値観を否定する戦後の世相の変化に男爵は落胆し、憤りを感じたことでしょう。失意のうちにあった男爵にとって、近在の修道院の神父との語らいは、炎暑に氷水を得たような慰めになったのではないのでしょうか。また、男爵は若い日に留学したキリスト教国の英国社会を、秩序ある紳士の国として内心尊敬し、心のどこかに憧れのようなものがあったのかもしれませんが。

8. 異国での出会いを心に留めて

濃緑の自然林に囲まれたレストラン
^{りょうざんそう}「龍杉創」は資料館の敷地にあり、ジャガイ

モ料理専門店として観光シーズンには賑わいます。メニューには、手づくりコロッケセット、ジャガイモスープセット、男爵カレーセット、男爵ハンバーグセット、男爵ピザ、男爵グラタン、ベークドポテト、フライドポテト、などなど、ジャガイモを使わないものはなく、いかにもこの地にふさわしい料理が並んでいて、どれも味わってみたい気持ちですが、手づくりコロッケセットとジャガイモスープセットを注文し、どのような料理が出てくるか、しばし楽しみに待ちました。運ばれてきたコロッケは普通の俵形ではなく丸形が3個、それに皮付きのフレンチフライ、ゆでたトウモロコシと野菜サラダがついていました。コロッケの衣はやや厚く硬目、中身は軟かく、スープに入っているいもは丸ごとで大きいのに煮崩れはなく、フライは輸入品の感じがしましたが、初夏は北海道でもジャガイモの端境期で、この時期に道産の男爵薯を賞味しようと思うのは無理な話です。早いところでは8月から収穫がはじまり、9月になれば完熟した、それこそ「男爵薯」らしいジャガイモを賞味することができましょう。それよりも、やわらかく温かい感じの木で仕上げられた室内と調度品に心がなごみ、片隅に置かれたストーブが季節はずれの風雨に冷え切った身体を温めてくれたのがほんとうに嬉しく、久方ぶりに豊かな自然を満喫しながら楽しい食事のひとときを過ごしました。

レストラン前庭の隅の松林に、二つの三角形を組み合わせた川田男爵記念碑が建っています。碑文には「私が英国に滞在して居た時夜分の事であるが、大きな車を引きながらホキーポキー……と云うて売ってたから買うて見た……なかなかおいしかった」とあります。

英国留学時代の見聞に強い感銘を受けた男爵は、そこで出会ったジャガイモのおいしさを生涯忘れることなく、自らが導入した男爵薯がいまなお日本でジャガイモの王座を占めていることに満足し、安らかに眠っていることでしょう。

岩崎彌太郎が、龍吉の資質を見込んで英国に留学させたこと、函館船渠が川田男爵を経営者として迎え入れたこと、一方、米国でアイルランド出身の靴直し職人が、偶然白丸いものを発見したこと、英国のサットン商会が米国から輸入したその年、この白丸いものを男爵が自ら経営する農場に導入したこと、などなど不思議な糸で結ばれた縁に思いを寄せるとき、まことに感慨深いものがあります。

編集後記 朝夕めっきりと涼しくなり、樹々も黄ばみはじめました。役目を終えた用水池には、数羽のカモが時折くちばしを水中に入れながらゆったりと泳いでいます。暑い夏を北国ですごし、冬を越すためにいつの間にか渡ってきたのでしょう。それにしても小さな池をも見おとすことのない鳥の神秘的な習性には、愛おしさとともに胸打たれるものがあります。豊かな水辺で平和に過せるよう、冬に向っても適度の雨に恵まれることを願っています。

いも類振興情報 第57号

平成10年10月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 J T B 印刷株式会社