

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だと思われます。

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)