

歩留まりにより、間接的コスト低減効果が大きいであるとの考え方に立って指導してきた。その観点からいうと規模拡大による技術の粗放化は農業の退化だと思う。

そしてマイクロチューバはこの粗放化の路線上にあり、ちょうど水田のモミのバラマキと同様に、ほ場はバラツキがひどく、さらに株当茎数が少いため、肥大期間が短くて少収の段階に巨大粒を発生し、少収低歩留まりの最悪の生産態勢となる。これを改善するため株当たり播種数を増したり、株間を短くする

ことは1粒5円では不可能である。何よりもこれまで指導してきた集約的技術は守られねばならない。

また種芋は切断する必要のない全粒で植えるべきものと思っているが、小粒になるほど発芽力のバラツキが大となり、これを補完する技術としての浴光育芽の効果にも限界があり、最低粒重は20gと考えている。現行種芋のそれは40gだから、需要者の認識の深まりに伴って、S～2S玉を集約的に生産する技術をもった採種栽培になることを期待している。

◎明治の給食に用いられた馬鈴薯◎

今は昔、戦前の健康な青年は兵役に就いて2年（あるいは3年）間兵営（軍艦）に起居し、寝食をともにして国の護りとして訓練に励みました。特に許可された場合以外は外出することのなかった兵隊さんたちには、どのような食事が供されていたのでしょうか。

愛知県犬山市にある博物館明治村には、旧歩兵第六聯隊兵舎が保存されていますが、その1室に100年前の明治33年（1900）時代の食事内容が展示されています（表）。この表には食材だけが示されていて、どのように調理されたかはわかりませんが、大勢に供されるので、弁当、祝日など特別のときを除いては手のこんだものではなく、大鍋でいっしょに煮込んだものであったと想像されます。

わずか6日間の献立表ですが、注目すべきは馬鈴薯が毎日、しかも多いときには日に2回も用いられていることです。赤坂歩兵第一聯隊は現在の防衛庁の敷地にありましたので、流通事情のよくなかった当時、食材は手近の東京周辺で多く集められたと考えられ、したがって馬鈴薯はすでかなりの面積で作られていたことがわかります。6月下旬はこの地では収穫時期にあたり、集荷が容易であることにもよりましようが、保存がきくため、副食・主食の役割を兼

ねることができるため、集団給食のはしりともいべき軍隊で多く使われたのでしょう。ちなみに、主食はコメ7、押しムギ3、の割合で1人1日当6合（約800g）が定量でした。

軍隊の食事については、入隊する前の暮らしぶりによって、「こんなまずいものが食べられるか」から、「軍隊で口がおごってしまったら、除隊したあとと困るな」まで評価はまちまちでしたが、青年たちにとって十分な栄養が与えられたことは確かで、兵隊さんたちはみな筋骨たくましく成長していった、ときいています。

（編集部）

赤坂歩兵第1聯隊第9中隊第6給養班
におけ食事（明治33年）

	6月25日	6月26日	6月27日	6月28日	6月29日	6月30日
朝	油揚げ、菜ノ味噌汁	馬鈴薯、菜ノ味噌汁	菜漬 生姜	馬鈴薯、菜ノ味噌汁	油揚げ、菜ノ味噌汁	菜漬 梅干
昼	煮魚 馬鈴薯 大根 菜 沢庵	白飯 佃煮	カツレツ 馬鈴薯 蚕豆 菜	塩いわし あじノ開き 大根御シ 菜	馬鈴薯 ササゲ ガンモドキ	口取 かつおノ煮魚 玉子焼 ササゲノ砂糖煮 菜、沢庵
夕	塩いわし 大根御シ 菜 沢庵	にしん 昆布 麴	馬鈴薯 大根、人参ノ味噌汁	馬鈴薯 菜 ササゲ	かつおノ煮魚 馬鈴薯 人参	馬鈴薯 大根、ごぼうノ味噌汁