

—— 食文化随筆 ——

ジャガイモの世界史物語 (2)

武蔵野短期大学教授 前川 清

前号の項目

- ・ 未来に生きるジャガイモ
- ・ ジャガイモとの愛縁奇縁
- ・ ジャガイモの言語伝播史
- ・ ジャガイモのスペイン渡来
- ・ ジャガイモ伝播とレコンキスタ

☆ ジャガイモ食用化の光と影

ジャガイモは寒い気候の、痩せた土地でも栽培しやすい作物で、小麦にくらべてとくにそうである。収穫量も小麦より数倍高い。栽培面積は小麦の数分の一の土地でこと足りる。また、戦争で踏み荒らされても悪影響が少なく、屑イモは豚や牛の餌としても役に立つ。

栄養的にも、ビタミンCが豊富で、貯蔵や加工も容易なので、青物野菜が少ない寒冷地の越冬食あるいは航海食として貴重である。したがって「庶民の食物、貧者のパン」として期待され、戦争や凶作のあとは一時的に栽培や食用化が急増するものの、やがて元の状態にもどり、欧州諸国への普及や主食化には時間がかかっている。それにはいろいろな理由がある。

第一に、キリスト教の聖書に書かれていない食物として、伝播当初からとかくタブー視されたこと。

第二に、その芽の部分は毒素(ソラニン)が含まれていて、食べ方によってはひどい下痢をおこすなどの危険性をもっていること。とくに日光にあたると毒素をもちやすい。

第三に、その味と栄養価の低さである。ジャガイモの原種には大粒と小粒があり、小粒のものは栗のような香りと甘さがあるが、欧州に持ち込まれたのは、栽培しやすいが味の淡白な種類であったといわれている。

現在のように、多様な味付けや付け合わせ、調理法が開発されていない時代のジャガイモは、量はたくさんあっても、栄養価が低く不^み味^ずい貧者の食物であり、惨^みじめな、はずかしい食物であった。

第四に、栽培法や防疫が未開発だった時代は、疫病や気候(長雨)に左右される不安定な作物であったこと、などである。

☆ ジャガイモ移民の偉大な子孫たち

ジャガイモにまつわる影の部分を象徴するのが、アイルランドで起った悲惨な大飢饉(1845～49)である。

寒く貧しいアイルランドは、ジャガイモをいち早く食用栽培し、国民食化したジャガイモ先進国であるが、ジャガイモ飢饉のために百万人近いアイルランド人が国を去り、直接

あるいは英国等を経由してアメリカへの移民を余儀なくされた。

ところが、その子孫からはアメリカの政治や経済・文化に大きな影響を与えた人物が出ている。

第35代大統領ジョン・ケネディ (John Kennedy, 1917～63)、自動車王ヘンリー・フォード (Henry Ford, 1863～1941)、名映画監督ジョン・フォード (John Ford, 1895～1973) などである。

ケネディはボストンに移住した移民の子孫で、父は第二次世界大戦時の駐英大使。ハーバード大学卒業後海軍士官となり、太平洋戦争時魚雷艇長として活躍中、駆逐艦「天霧」(艦長花見中佐、海兵57期)に攻撃されたが九死に一生を得、それが縁で大統領選挙のときに花見艦長の応援運動を受けたというエピソードがある。

ヘンリー・フォードはエジソンと並び称される天才的技術者であり、また大実業家で、フォード・システムによる自動車の大量生産に成功した。

ジョン・フォードは、アメリカ映画の傑作『駅馬車』『怒りのブドウ』『わが谷は緑なりき』を作った映画人である。アイルランド気質とともに同郷意識が強く、ジョン・ウェインやモーリン・オハラなどアイルランド系俳優を多く起用した。

かれらケネディと二人のフォードは終生ジャガイモ料理を愛し、祖先の地アイルランドを偲んだという。

☆ アイルランドとジャガイモ

ジャガイモが欧州でもっとも早く民衆食化したのは、英国西隣の島国アイルランドであ

る。

南米北部のアンデス高原から欧州にいちばんはじめに持ち込んだのはスペインとポルトガルであるが、航海食用の栽培が密かに、小規模になされた程度で、むしろ珍しい鑑賞用植物として庭園職人の手で栽培され、またスペインをはじめフランス・イギリス・プロシア・オーストリアの宮廷にひろまって上流階級のサロンや女性の衣服を飾る程度であった。

そのジャガイモをアイルランドに導入し、食用栽培を勧めたのはイギリスの海洋探検家で、詩人としても名高いウォルター・ローリー (Walter Raligh, 1554～1618) であるとの説が有力である。導入時期は英・アイルランド反乱 (1580) 後の16世紀末期。

アイルランドには、ジャガイモを「ローリーの尊い贈りもの」と表現する地域が残っている。ジャガイモとローリーの関係を保証する言葉である。

ローリーは、海軍の家系に生まれ、若くしてフランスに渡り、ユクーノ戦争 (カトリックとプロテスタント間の宗教戦争) に参加し、欧州大陸を転戦し、帰国後アイルランドの対英反乱を鎮圧してエリザベス女王の信頼を受け、国会議員兼海軍副司令官に任用された。1584年に北米大陸東海岸地域を探検、フロリダ北部の地を処女王エリザベスに因んで「バージニア」と名付けたことは、よく知られた話である。

ローリーは、アイルランド南部コーク市東方約30kmのユーハルにある自領でジャガイモを栽培するとともに、反乱鎮圧活動を通して実感したアイルランドの悲惨な食糧事情の改善をはかるため、自らジャガイモの栽培と食用化を各地で奨励したという。

しかし英国本土でのジャガイモの普及は容易に進まず、ローリーから種イモをもらった王室協会の普及努力がようやく実を結ぶのは、18世紀の産業革命で増大した労働者階級の食糧になってからである。

☆ 英国の産業革命を支えたジャガイモ

世にいう「コロンブスの交換」により、16世紀に欧州にもたらされた「インディオの贈りものとしてのジャガイモ」。

その栽培普及が英国で本格化するのは18世紀に入ってからで、それは19世紀に入るまで続く。

産業革命時代の民衆の食生活を詳しく調査したフレデリック・イーデンは、「英国北部でジャガイモほどいろいろな食べ方をされている食物は、ほかにない。ジャガイモは朝食をのぞくすべての食事にならず出る常食品となった」と書いている。

19世紀の英国は工業化が急速に進み、工場のある都市の労働人口が増大するが、貧しい彼等にとってジャガイモは貴重な主食であった。彼等は、茹でたジャガイモに少量の肉(ベーコン)を混ぜ、あるいはパンとの混ぜものにして食べた。また、ジャガイモの粉に小麦粉を混ぜ、白パンの似而非食品・代用食とした。貧しい階層はライ麦製の黒パンを食べ、豊かな階層は小麦粉の白パンを食べていた時代である。

そして、いろいろなジャガイモ料理が食生活の智慧として開発され、工場労働者や港湾労働者、船員たちにひろがった。ポテト・シチューやポテト・カレーなどである。それに牛肉を入れてビーフ・シチューやビーフ・カレーにするか否かは、貧富の程度に応じて変

化している。

☆ 英国風ジャガイモ料理の渡来

その英国に明治9～17年(1876～'84)の7年間単身留学し、ポーツマスของウースター商船学校で学び、英艦ハンプシャーに乗艦実習し、イングランド風ポテト・シチューやポテト・カレーを常食した日本人青年士官がいる。のちの日露戦争時、日本海海戦の連合艦隊司令長官東郷平八郎(1847～1934)である。

明治34年(1901)に初代の舞鶴海軍鎮守府司令長官となった彼は、英国留学時代に食べたカレーやシチュー料理を懐かしみ、というよりジャガイモ料理が脚気予防によいことを実体験していることから、ジャガイモ入りのカレーライスやビーフ・シチューを艦内食として作らせた。そのビーフ・シチューが日本の「肉じゃが」のルーツであるという。

平成10年5月、舞鶴市とポーツマス市の姉妹都市提携にともなうイベントが両市において盛大に催されたが、日本風ビーフ・シチューとしての「肉じゃが」が両市を結ぶ歴史的^{きずな}絆として、関係者の注目を集めた。

ところが、「おふくろの味・肉じゃが」発祥のルーツをめぐり、ライバル市が現われている。東郷平八郎が舞鶴勤務以前の大佐の頃、参謀長や海兵団長として勤務した呉海軍鎮守府の所在した呉市である。

★

英国から日本には、優れたジャガイモそのものも伝わっている。「メークイン」である。19世紀末、英国で開発・改良され、キリスト教の伝統行事である「5月祭と英国の女王」に因んで命名されたメークインは、大正初期に導入され、昭和のはじめ奨励品種となって

現在に至っている。長卵形で肉色は淡黄色、肉質は粘りがあって煮崩れせず、煮物や揚げ物に最適な食用ジャガイモの代表的な品種である。

もう一つ、英国から明治末期の日本に伝わった優良品種に「ダンシャクイモ（男爵薯）」がある。川田龍吉男爵（横浜船渠初代社長・英国留学後商社も経営）が英国から持ち帰り、函館付近の農場での栽培を経て北海道南部に広がったもので、ダンシャク（男爵）の名がつけられた。

この品種は北アメリカに移住したアイルランド移民により改良開発されたものである、との説が有力である。形は球形、肉色は白く、肉質は粉質で味が香ばしく、粉吹きいもやマッシュ・ポテトに適している。

☆ フランス革命とジャガイモ

「もし、フランスで庶民が早くから食用としていたならば、かの市民大革命は起らなかったであろう」という説がある。興味深い歴史的仮説であり、あながち否定し去るべきものでない。



ルイ王朝時代の貴婦人

いうまでもなく、1789年のフランス革命勃発の背景の一つに、数度にわたる断続的大凶作（'69、'71、'85年）、とくに小麦や野菜等農

作物の大不作があった。なかんづく85年の大凶作は大飢饉となって民衆や家畜を襲い、それが全国的な大暴動を起す引金となってフランス大革命に発展した。ついでながら、地球の反対側の日本では、天明3年（1783）に浅間山の大噴火があり、その噴煙噴灰の影響が続き、関東甲信越一帯に冷害の大凶作、世にいう「天明の大飢饉」が起ったが、その浅間山の連続的噴火の煙灰が大気高層圏を移動したのち欧州上空に達し、前述85年のフランスでの冷害凶作の原因の一つになったという地球環境問題的な見方があるが、さらなる科学的な立証研究を期待したい。

フランス革命のヒロイン、マリアントワネット（1755～93）はジャガイモの花を好み、その豊かな白い胸元をピンク色のジャガイモの花でよく飾った。小麦の凶作で「国民はパンも食べられずに困っています」との報告を受けたとき、彼女は「それならケーキを食べればいいではないの」と、不思議そうに答えたという。

フランス革命にまつわるエピソードの一つであるが、夫君のルイ16世とちがい、彼女は観賞用とともに食用としてのジャガイモの栽培にも女性的な関心をもっていたらしい。「もし、『パンの代りにジャガイモを食べればいいではないの』とマリアントワネットが言えるほどにジャガイモの食用化がフランスで進んでいたら、あのレボリュション（革命）も違ったものになっていたであろう」と回想しているのは、フランス革命期からナポレオン時代にわたり、新しい食物や料理法の導入改良につくした、衛生保健薬剤監であり、また世界的なジャガイモの栽培と料理の父パルマンティエである。（つづく）