

—— 食文化随筆 ——

ジャガイモの世界史物語 (3)

武蔵野短期大学教授 前川 清

前号までの項目

- ・ 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
- ・ ジャガイモ食文化の光と影
- ・ ジャガイモ移民の偉大な子孫たち
- ・ アイルランドとジャガイモ
- ・ 英国の産業革命を支えたジャガイモ
- ・ 英国風ジャガイモ料理の渡来
- ・ フランス革命とジャガイモ

☆ ジャガイモ料理の父パルマンティエ

A・パルマンティエは、フランス革命期からナポレオン戦争時代にかけて、ジャガイモの栽培・改良・普及に大きな役割を果たした。そればかりでない。いろいろなレシピのジャガイモ料理を開発実用化し、その価値を国際的に高めた功労者で、「アッシ・パルマンティエ」など、彼の名がついたジャガイモ料理は、フランスを中心に世界各地に伝わり、ジャガイモ料理の国際化に貢献した。

ちなみに、「アッシ・パルマンティエ」とは、ジャガイモのピューレ（マッシュポテト）を少々固めにつくり、天火皿に薄く敷き、そこ

に豚のひき肉とタマネギのみじん切りを塩と香料で味付けして軽くいためたものを敷く。その上にまたマッシュポテトをのせ、それを天火に入れて、キツネ色になるほどに焼いたもので、いわばジャガイモのサンドイッチである。このほか、ジャガイモのパルマンティエ風ソテイやスフレ、グラタン、サラダ、ラグー（シチュー煮込み）等のレシピが知られている。

A・パルマンティエ（1738～1813）は軍事科学者の家系に生まれ、20歳のとき衛生兵として七年戦争（1756～63）に参加した。七年戦争は、プロシア（主力）・英国同盟軍と、オーストリア（主力）・フランス・ロシア・スウェーデンの同盟軍が7年間戦ったもので、この戦争を通じ、名君フレデリック2世が統治するプロシアがドイツの中心的国家となった。

パルマンティエはこの戦争で負傷し、永い捕虜生活をハノーバーで送り、カルトゥフル（ジャガイモのドイツ語名）料理を食べさせられた。この七年戦争への従軍を通じ、プロシアでのジャガイモの栽培・食用化の普及を知るにいたる。

ついであるが、欧州史上いわゆる「ジャガイモ戦争」と呼ばれているのは、この戦争ではない。ジャガイモ畑を荒らすだけに終わった

プロシアとオーストリア間の「バイエルン継承戦争（1778）の異名である。

七年戦争から帰国後、パルマンティエは薬剤学や衛生学を学び、パリの廃兵院医局に務めるかたわら、ジャガイモの栽培や改良、調理法の開発に情熱を注ぎ、国王ルイ16世に表彰され、科学アカデミー会員に任命される。

ルイ15世時代に練兵場だったサブロン地区（セーヌ西岸、トロカデロ広場の西北方1km）のジャガイモ農園で、彼が開発したジャガイモには「パルマンティエール」の名がつけられ、彼が考案したジャガイモ料理は「…のパルマンティエ風」とよばれ、さらに彼の死後、パリ西郊ヌイーイの区庁舎前に銅像が建てられた。その立像は左手にジャガイモ、右手に包丁をもって、その切り口を見つめている彼の姿を表わしているという。

パルマンティエは、貧しい民衆の食生活を改善するため、ジャガイモの栽培や調理法に関する論文を数多く執筆した。フランス大革命の発火点となったバスチューヌの暴動勃発当日は、丁度その原稿の一つを書き終えた日であった。彼は書斎の窓から大勢の暴徒を眺め、無念そうにつぶやいたという。「エラス・セ・タール（ああ、遅かった）」。1789年7月14日、現在の革命記念日にあたる日の出来ごとである。

☆ ドイツの興隆とジャガイモ

2年半のフランス留学時代（1970～72）と3年半のエジプト防衛駐在官時代（1977～80）、筆者は多くの外国人の家庭に招かれ、いろいろな国のジャガイモ料理を味わった。イタリア、フランス、スイス、ポーランド、ロシア、エジプト等々。ドイツ人将校の学友タメ少佐

（のち少将、スペイン駐在武官）宅での夕食はジャガイモづくしの料理であった。そして18世紀以降、ドイツの人口増加や、国家興隆の背景になった食エネルギー源としてのジャガイモのドイツへの伝来物語や、ジャガイモの国民食化、さらにそれをソーセージ料理に結びつけた名君フレデリック2世の「知恵と努力」興味深い物語を夫妻から聞いた（後述）。タメ夫人は、大学時代に「世界の食文化史」を学び、広く現代の食文化にも通じていた。

第二次大戦後、アメリカから世界にひろまったポテトチップスは、大戦前アメリカに移民したドイツ人がビールつまみ用に作っていたのが、若者好みの軍隊食として米国で大量に生産され、欧州戦場に送られた。フライド・ポテトやマッシュ・ポテトも同じであるという。

戦争は、いつの時代にも実用的な発明品を生み出す。第二次大戦時、軍用食としてジャガイモの加工食品化と大量生産化が米国においてなされ、戦後広く国際化し現代に至っている。現在の日本でも、ポテトチップスは年間を通じて大量生産販売されているが、最適品種はトヨシロと農林1号で、東京の有力メーカーK社の場合8月から翌年5月は北海道産、5～6月は九州産、6～8月は関西・四国産、8～9月は関東・北陸産を原料として多く使っているようである。

☆ ジャガイモ提督ドレークの功績

ドイツのフランクフルト市東郊外にオッフエンバッハという町がある。ライン河に面するその町に、ジャガイモを南米から持ち込んだ功労者を讃える銅像が建っている。左手にジャガイモの花を持っているが、ドイツ人で

はない。イギリス人の世界的航海探検家F・ドレーク提督(1543?~96)の銅像である。

英国の港町に生まれた彼は、若い頃スペインの奴隷貿易船や海賊船の船員として探検航海の経験を積んだあと、1570年代の後半、英国人として初の世界一周に成功し、英国王からナイトの爵位を授けられた。海賊王の異名をもつ勇猛沈着な海の男で、1586年の探検時、南米西北部アンデス高原のキトーからジャガイモをペリカン号に積んで英国に持ち帰り「ポテト・アブル」の名で少量栽培し、航海食材として密かに利用していたという。

ドレークは、スペイン艦隊の打倒に執念を燃やし、1588年ドーバー海峡カデイス沖の海戦で、かのスペイン無敵艦隊(アルマダ)を撃破して大西洋・地中海の制海権を得た。エリザベス女王(1世)は、ドレークが無敵艦隊を破った「ボーナス」として、彼に多くの贈りものを与えた。「賞与」を意味するラテン語“BONUS”の英語化のはじまりである。

彼は「海の英雄」として、ネルソンと並び称せられ、南米南端に「ドレーク海峡」の名を残している。ゲルマン系の彼は無類のドイツ好きで、プリマス市長や国会議員時代に種芋用ジャガイモを沢山無償贈与し、ドイツにおけるジャガイモ栽培・食用化の振興に大きく貢献したという。

☆ 名君フレデリック2世の知恵と努力

オーストリアやポーランド等への領土を拡張、プロシアを欧州の強国に育成し、ナポレオンからも尊敬されたプロシアの名君フレデリック2世(在位1740~86年)。彼は戦略家であるとともに、フランスのボルテールらの文人と交わり、「君主は国家第一の下僕^{しもべ}」と称し

て、優れた啓蒙主義専制政治を行った。

さらに、ジャガイモの栽培とその国民食化を重視した農業政策を推進し、プロシアの人口増加、つまり人的国力を高めた。すなわちジャガイモの栽培と豚の飼育を奨励し、「ジャガイモとソーセージ」を結びつけ、民族発展の栄養源としたわけである。しかし「ジャガイモは豚の餌にはよいが、人間の食べるものでない」という根強い固定観念のため、ジャガイモの民族食化は進まなかった。そこで国王は一計を案じ、ベルリン郊外に直営ジャガイモ畑をつくり、品種改良をさせるとともに、その畑に多くの番兵を配置し、民衆への宣伝工作をした。「王様があれほど大切にしているジャガイモは案外うまいものらしい。料理の仕方を工夫すればよい」と。こうして民衆に対するジャガイモ食用化政策は功を奏し、ソーセージとともにドイツの民族的食料として次第に普及した。

そのフレデリック2世の「知恵と努力」の故事を知り、それを活用した人物がいる。フランスにおけるジャガイモの普及に執念を燃やしたパルマンティエである。彼はルイ16世とマリー・アントワネットに進言し、パリ西部のサブロン地区のジャガイモ畑に番兵を立て、フレデリック2世流の宣伝工作をするるとともに、聖祝祭日には貴族の女性たちの胸や帽子をジャガイモの花のブーケで飾らせ、あるいは陶器や壁掛けにジャガイモの花を描かせるなど、ジャガイモ栽培と国民食化に努めた。しかし、いろいろな事情で、ドイツにおけるほどの効果はあがらなかった。

このエピソードには後日談がある。フランス革命勃発後、パルマンティエは危うく恐怖政治の犠牲になるところであった。ルイ16世

に協力したという嫌疑のためである。

☆ 在日ドイツ兵捕虜のジャガイモ料理

第一次大戦（1914～18）中、多勢のドイツ兵捕虜が5年間にもわたり、日本各地で収容所生活をしていたことは、今やあまり知られていない。

1914年8月、第一次大戦勃発とともに、日本は日英同盟に基づき、中国・青島のドイツ租借地および太平洋の島々でドイツと戦った。その結果、約5千人のドイツ兵捕虜が日本に送られ、全国6ヵ所の捕虜収容所（千葉県習志野、徳島県板東、福岡県久留米、大阪府似ノ島、兵庫県青野ヶ原、名古屋市）に分置された。初めの1年余りは全国12ヵ所の施設（前記の他に東京浅草、福岡、大分、松山、熊本、姫路の各市）に収容していたが、その後6ヵ所に統合された。

捕虜生活の5年間、日本政府配給の食品や食材の他に、彼等はジャガイモや野菜の栽培、豚や鶏の飼育を行い、自家製のソーセージやハム、マヨネーズ、パンやケーキ、ビールやラムネを造るとともに、地元住民にそれらの製造法を伝えた。いろいろなジャガイモ料理についても同じである。地元民はドイツ兵捕虜と比較的自由に交流し、ドイツ人の生活や食文化を見聞した。また、サッカーやテニスなどのスポーツに接し、あるいはベートーベンやモーツァルト、シューベルトや「美しく青きドナウ」のヨハン・シュトラウスなど、ドイツ音楽の生演奏を聞いた。ワルデック青島総督を含む約1千名の捕虜のいた習志野収容所は、収容所長西郷寅太郎陸軍大佐の、国際的な知識、見識の豊かさと人道的な管理のもと、首都東京に近いせいもあって、収容所

外での国際交流も盛んであった。西郷大佐は維新の功労者西郷隆盛の長男（1866～1919）で、明治天皇の肝入りで10年間（明治18～27年）にわたりドイツに軍事留学した知独派の人物である。

ついでながら、徳島県板東の捕虜収容所長松江豊寿大佐（会津出身）も国際性が豊かで、武士道精神をもって捕虜を紳士的に扱うとともに、捕虜のオーケストラ団員の演奏活動や音楽教室を通して地元民との交流を活発にした。パン作り教室やジャガイモ料理教室も開催している。

そのような過去を背景に、ドイツ兵捕虜の子孫たちとの交流が第二次大戦後に再開され、立派な「ドイツ館」が鳴門市坂東の収容所跡に建設された。昭和47年である。そこはドイツ兵捕虜たちのオーケストラにより、ベートーベンの第九交響楽が日本ではじめて生演奏された歴史的な場所でもあり、日独文化交流の貴重な拠点となっている。

九州・久留米の捕虜収容所長は、若き日の眞崎甚三郎中佐であった。のちに二・二六事件の黒幕として有名になった眞崎大将であるが、当時はドイツ留学経験を活かし、収容所での国際的事件の解決に活躍した。

☆ ドイツの多様なジャガイモ料理

ここに、ドイツ人の食生活に占めるジャガイモの地位の大きさと、ジャガイモ料理の多様性を示唆する食事メニュー綴りがある。

習志野収容所にいたドイツ人捕虜ヴァルター・イエーキッシュ氏所蔵のもので、平成12年習志野市教育委員会主催の特別史料展『ドイツ兵士の見たNARASHINO』の主担当者星昌幸氏が発掘した史料である。

そこには、日々の
昼食のメニューが1
週間毎に、ドイツ的
記録性をもって書か
れている。ジャガイ
モ料理のドイツ的特
色を知るのに興味深
いので、メニューの
一部を紹介する。(表
1、表2)。

この表を見ると、
ほぼ毎日の昼食にジ
ャガイモ料理が出て
いるのが目につく。
そして塩ジャガイモ
の頻度がもっとも多
く、主食的である。

ジャガイモ料理の
種類は、ソーセージ
やハムとの組み合わせ、
豚・牛・鶏の各肉類
との抱き合わせ、そ
れにジャガイモ・ス
ープ、ジャガイモ^{かゆ}粥、
あるいはジャガイモ・
サラダ等々、実に多

種多様である。また料理の軽重は、昼食が質
量ともに重く、夕食は軽い。そして夕食は煮
炊きをしないドイツ式料理が多い。

☆ ドイツ兵捕虜の食文化遺産

1917年、千葉市農商務省畜産試験場の飯田
吉英技師は、残肉利用食品としてのソーセー
ジの有効性に着目し、習志野捕虜収容所長西
郷大佐^{あつせん}により、ソーセージ造りの「マ

表-1 メニュー 1918年1月6～13日

日曜日	アインラウフ・スープ
6日	ローストビーフとじゃが芋粥 ローテ・グリュツェ、ヴァニラソース添え レバーソーセージとじゃが芋サラダ
月曜日	濃いヌードルスープと牛肉
7日	貝殻に入れたラグーと塩じゃが芋
火曜日	どろっとしたスープ
8日	ミートボールのケーニヒスベルグ風、カペルンソース 塩じゃが芋 魚
水曜日	トマトスープ
9日	レバー団子のバイエルン・キャベツ添え、皮つきゆでじゃが芋 炒めマカロニ
木曜日	オートミール
10日	タンのにんじん添え 皮つきゆでじゃが芋 ほうれん草と目玉焼き、じゃが芋
金曜日	カレーライス、付け合わせ
11日	魚
土曜日	ライススープ、牛こま切れとにんじんの炒め物
12日	皮つきゆでじゃが芋 パンケーキとすもも
日曜日	ルーでとろ味をつけたスープ、パリ風シュニッツェル、
13日	えんどう豆とじゃが芋添え レバーソーセージとじゃが芋サラダ

イスター」の資格をもっているカール・ヤーン氏より製造の秘伝を習得した。その技術は同氏の了承のもとにマニュアル化され、農商務省を通じ全国の食肉加工業者に伝えられた。現社団法人日本食肉加工協会は、習志野収容所を日本のソーセージ発祥の地としている。

ドイツ人捕虜で、収容所から出所後日本に居残り、東京の目黒でソーセージ工場を興し、ソーセージやハム、マヨネーズを製造販売し

表-2 メニュー 1918年12月2～8日

月曜日：牛ロースのとり火煮、ほうれん草、じゃが芋
 2日 ハヤシ、塩じゃが芋
 火曜日：肉詰めキャベツ、塩じゃが芋
 3日 豚のカツレツ、塩じゃが芋
 水曜日：ゆで豚肉、えんどう豆の粥、サウアークラウト
 4日 ほうれん草、卵、塩じゃが芋
 木曜日：フラマン風ゆで牛肉
 5日 焼きソーセージ、じゃが芋
 金曜日：オートミール
 6日 牛肉のフリカッセ、じゃが芋添え
 グリーンサラダ
 魚、じゃが芋
 土曜日：ピッヒェルスタイナーフライシュ
 7日 じゃが芋スープとソーセージ
 日曜日：スープ、ローストビーフ、ライプツイッヒ風ごった煮
 8日 ケーキ、じゃが芋
 ソーセージなどの薄切り盛り合わせ

生産性が低い。コメについては1984年に自給を達成したが、国民のビタミンやタンパク質の需要供給源であり、かつ農家の所得向上につながるジャガイモや大豆の生産性が低く、とくにジャガイモは世界平均単収30トン／ヘクタールに比し、僅か15トン／ヘクタールである。そこで、インドネシア政府の要請に応じ、優良ジャガイモ増産協力日本プロジェクト（インドネシア優良種子馬鈴薯増殖・研修計

た人物がいる。ヘルムート・ケテル氏である。彼は日本人が豚の腸等を捨てているのを知り、その商品化を思いついたという。しかし、大正12年（1923）の関東大震災で被災し、やむを得ずドイツに帰るが、彼の名は永く日本にとどまった。銀座の老舗^{しにせ}レストラン「ケテル」として。

☆ 優良ジャガイモ増産の国際協力

人口2億、東南アジアの大国インドネシア。中東から日本・中国にいたる石油の海上交通路を制する戦略要域マラッカ海峡を擁するアセアン(ASEAN)最大のイスラム国家である。しかし、そのインドネシアは慢性的食糧不足状況にある。人口が多いうえに主要作物の

画1992～97、優良種馬鈴しょ増殖システム整備計画、1998～2003）を立ち上げ、すでに西ジャワ州を中心に全国各地で順調に進捗している。資金協力のうち、無償資金協力規模は約10億円。協力内容はジャガイモの①優良種いもの増殖 ②病虫害防除 ③栽培管理技術の向上 ④種いもの流通体制の向上、等で、今後の成果が期待されている。

ジャガイモの生産協力は、他の国でも予想される。かのアフガニスタンである。昨年の米国軍等の空爆や特殊部隊によるタリバン政権の崩壊後経済状況が悪化し、公務員には給料の不足分としてジャガイモが支給されているが、その生産効率が低く、食糧が不足している。北朝鮮も食糧不足の対応策としてジャ

ガイモ栽培の協力が有効であるが、それには同国がまず「正常な国」となることが不可欠である。

☆ 世界の食糧不足とジャガイモ

21世紀の世界的大問題の一つとして、人口増加にともなう食糧不足がある。

2000年に約60億に達した世界人口は、2050年には約50%増えて九十数億になると試算されている。世界人口は毎年ほぼ1.3%、すなわち約8千万人増加しており、それは実にフィリピン、あるいはベトナムの人口に匹敵する。そして2050年頃、日本の人口はこの両国に追い抜かれる公算が大きい。

ところが、皮肉にも世界の人口増加は、貧しい低所得国(1人当りのGNPが約755ドル以下)や、食糧生産の少ない国、地域ほど多い。

現在、世界の独立国191のうち、約60ヵ国が低所得国で、その総人口は約7億であるが、2050年には18億(2.5倍)に達すると推定されている。また現在、世界の約13億人が1日の生活費1ドル以下の貧困者で、8億人が栄養不足、6千万人が飢餓状況にある。

国連食糧農業機関(FAO)の調査書『1999年世界の食糧不安の現状』によれば、1990年代の前半に、世界の栄養不足人口が約1億人(国数にして37ヵ国)減少しているものの、一方、他の開発途上国においては逆に約6千万人増えている。いずれにしても、21世紀における世界の食糧事情は、適切な国際的対応がなされない限り、食糧不足がさらに増加する状況にあり、その背景には次のような各種原因があげられている。

- ① さきに述べた世界人口の増大
- ② 経済のグローバリゼーションによる国

家間の貧富の格差の拡大。飽食国家と飢餓国家の両極化。

③ 地球温暖化等に伴なう穀物生産環境の悪化と、それに伴なう生産量の低下。

とくに小麦およびトウモロコシへの影響が大きく、例えば冬小麦の生産量は、2100年にはインドで約50%、中国で約15%減少すると予測されている。それは食糧全体におけるジャガイモの重要性が相対的に高まることを意味している。

☆ 21世紀に生きるジャガイモ

もっとも、世界の食糧事情は「飽食と飢餓」が共存する状況にあり、「流通と配分」がよくなれば、「現在の1倍半の人口(約90億)が十分養える」というFAOの試算もある。つまり、主要穀物の世界総生産量は年間約20億トン(1999年)であるが、人間の生存に必要な最少限の栄養カロリーは、穀物換算にして1人当たり約200kg(飼料用穀物を含む)であり、それは100億人分の所要穀物量にあたる。

もちろん、アフリカ地域の1人当たりの穀物生産量は約130kgで、前記の1人当たり最少限必要な栄養カロリーを大きく下まわっている。その背景には、被植民地時代のモノカルチャー農業の悪影響がいまも残っていて、穀物以外の作物(欧米輸向けのココアやコーヒー、サトウキビや綿花など)の生産に耕地の多くが使用されている実情があり、他地域からの穀物の輸入措置、つまり「配分と流通」が必要である。しかし、それに応ずる財政能力に乏しい。

一方、欧米先進諸国では、穀物消費の約60%が食肉用家畜の飼料に充てられており、その家畜の飼育にはカロリー換算にして5倍相

当の穀物を必要とする。そして日本の場合、国内で飼育している食肉用家畜（牛・豚・鶏）の飼料用穀物の約65％を米国など外国からの輸入に依存している。

これらは、21世紀の世界の食糧問題が「配分と流通」の問題、すなわち適切な国際的配分と流通（貯蔵を含む）に関する国家や国連（国際社会）の政戦略（ポリテイコ・ストラタジィ）の問題であるとともに、人類の食生活における穀類（米、小麦等）・芋豆類（ジャガイモ・大豆等）・肉類（獣・魚）の黄金律（適切な配分比率）と料理的結合の問題である。

そこで——、その主食としての可能性と限界はともかく、ジャガイモの優れた特色を活かし、他の基幹食糧と結びつける多様なレシピを創出し、世界の食糧問題の解決に役立つ21世紀のパルマンティエ風「知恵と努力」が期待される。

ちなみに、主要食糧の世界総生産量（1999年国連統計）は、米・小麦・とうもろこしが

各6億トン（約、以下同）、ジャガイモ3億トン、サツマイモ1.3億トン、キャッサバ1.6億トン、大豆1.5億トン、豚肉0.88億トン、牛肉0.5億トン、鶏羽数140億羽、牛乳4.8億トン、鶏卵0.48億トンで、ジャガイモの世界生産量は1986年の2.8億トンから逐次増加傾向にある。

日本のジャガイモ年間生産量（1999年）は340万トンで、世界の約1.2％にあたる。そして、国民1人当りの年間消費量は24kgで、ドイツ人の消費量78kgの1/3である。

世界でもっともジャガイモを食べているのはポーランド人で年間137kg、ついでロシア人が118kg、英国人が110kg、ドイツ人78kg、フランス人67kg、米国人62kg、イタリア人40kgである。

なお、20世紀中期以降、英米日のジャガイモ消費量は上昇傾向、ドイツ、ポーランド、ロシアは下降傾向にある。

（完）

伸びるアジアでのジャガイモ生産

欧米での食生活に欠かせないジャガイモですが、いま世界での生産事情には大きな変化がみられます。中国は最大の生産国で、年間生産量5535（万トン、世界の18.8％、以下同）で、2位の、ジャガイモの国ともいえるロシアの3120（10.6％）を大きくひきはなしています。そして第3位はインドの2250（7.6％）で、実に1、3位とアジアの国が占めるに至りました（FAO、1999ほか）。欧米各国でもジャガイモは重要な農作物であり食物ですが、その生産は横ばいか、やや減少気味となっていて、とくに若い世代での食の多様化がみられます。

年間1人当り消費量では、いぜんとして欧米諸国が多く、137～40kgであるのに対し、アジアでは中

国45kg、インド25、日本23、と低くなっています。日本・韓国をのぞくアジアの国では、多くは副食物として、あるいは主食兼用として、また家畜の飼料用とされていますが、中国では乾燥馬鈴薯など加工もはじめられています。アジア各国では、生活スタイルの欧風化にともなって、ジャガイモの消費も急増し生産量も年々増加の傾向にあります。

いまなお世界のほぼ半ばを産するヨーロッパでも、相当量のジャガイモが輸入されます。長期貯蔵できるジャガイモですが、やはり新鮮なものが好まれ、冬から春にかけて生産できる地中海沿岸諸国では、輸出を目的として栽培され、また中国東北産のものは極東ロシアで好評を得ています。（編集部）