

い も 今、昔



主婦 戸村 博子

本屋の店先に立って、書棚をながめていると、驚くほど多くの料理の本が、並んでいます。手にとって、頁をパラパラめくっているうちに、「戦中戦後の食糧難時代、私は、随分、粗末な食事をしていたので、良くあの程度の食事で栄養が保たれていたものだ。」との思いが頭に浮かんできました。

函館の地に住む畑を持たない我家では、家族三人の少人数でありながら食糧には、随分不自由しました。配給のわずかなお米、ジャガイモ、豆、ニシンとホッケがすべてでした。近郊の大中山まで、親やいとこ達と遠縁を頼って買い出しに出かける事もしばしばでした。物物交換の時代、交換品の衣料をリュックにつめ、7、8kmの道のりを「今日は、何を分けてもらえるのかしら。」と話し合いながら、野道を歩きました。親達の交渉の後、ジャガイモをリュックに入れてもらおうと食糧を得た喜びで、女学校1年生の私は、疲れを感じることなく、「この次はいつ出かけるのかな。」と思ったものでした。交換品の衣料も底をついた頃には、私のひな人形も売られていきました。今となっては、一抹の淋しさも感じるのですが、あの時は唯々食糧確保が優先、ジャガイモと交換してもらえる事に、何のためらいもなかったことが思い出されます。冬までの間に、少しずつ貯めこみ、畳の上に木箱を置き、ジャガイモを入れて毛布で覆い、凍ら

ない様に大切に春先迄もたせたものでした。低温貯蔵が容易で、貯蔵しているうちに甘みが増し、食糧難時代、細々と食べると長持ちして、我家ばかりでなく、どれほど皆助かったことでしょう。石炭ストーブで煮、粉ふき芋を作り、フーフー言いながら食べた時は、「世の中に、こんな美味しいものが他にあるかしら。」と思ったものでした。今、たべものの有り余る時代ですが、あの素朴な甘み、やっぱり美味しいですね。この頃私は、粉ふき芋にバター、レモンティーと野菜サラダで昼食をとる時、しみじみ幸せを感じています。

遠い昔の朝、母が台所でまな板をトントン、何か刻む音を布団の中で聞きながら、「今日のご飯の中に入るものは、ジャガイモだ。」と知った時は顔がほころびました。先日友人の手紙で今も体の事を考えて、いも飯を作っていると聞き、私も、懐かしさも手伝って作ってみました。五十余年を経て味ういも飯は、なつかしさと、何故か新鮮なおいしさを感じました。食糧不足の折、少ない素材と量の中でも、栄養のバランスに優れたジャガイモが、そばにあった事で、今日の私の健康が保たれているのかと思うと、先人の研究と努力に感謝するところです。当時、私達が、手にした芋は、「男爵いも」として親しまれていたもので、今でも生産量の多くを占めています。川田男爵が明治時代に、函館近郊の地に農場を

開いた時からのもと言われ、作柄、味共に良く、各地に広まったと伝えられて居ります。その発祥の地の近くで生活している事の誇りと幸せを感じます。

先頃、知人の勧めで、「高齢者の食事」についてのお話を聞く機会がありました。介護食となりますと、特に刻む、柔らかく煮る、とろみをつけるという事になり、食事を作る家族も気を使う所です。ジャガイモは、裏漉しする事なく、つぶすだけで簡単にみそ汁にも煮物にも病人食として使え、また形がある料理でも、口あたり良い様に、澱粉でトロミをつけると誤食が少ない様です。現在では、トロミ成分も市販されて居りますが、家族で、常に使いこなせるすばらしい食材だと思っております。戦後、爵位が返還されてから久しく、爵位のあった事すら忘れ去られている今日、ジャガイモ普及の功績によって、川田男爵の名は不滅でしょうね。

主 人の生家は、千葉県の農家です。昭和30年代には、結構大きなサツマイモ畑がありました。結婚しました年の六月、二人で帰省した時、芋の植えつけを手伝うことになりました。生まれも育ちも北海道の私、サツマイモの植えつけは、ジャガイモ同様、半分に切って畑にじかに植えると思っておりました。初めて見る茎の太い葉の束にびっくり。興味津々、畝にその芋苗を一本ずつ差し込む様に植えつけるのです。不思議な気がした事を覚えております。ちょっと手伝うと云っても、これが出荷、収入につながるとあっては、気がぬけません。植えた苗が丈夫に育っているかしら、枯れて二重手間をかけているのではと心配し、まだまだ電話の普及していない

時代、手紙を何度も送ったりしました。秋になり家にさつまいもが届いた時、本当に嬉しく、お芋を手にとってつくづく眺めたものでした。毎秋、主人の兄一家が丹精こめて作った二、三種類のさつまいもが送られて来ました。蒸す、焼く、揚げ、大学いも、ちょっと柔らかめのいもは、蒸してから5mm位に輪切りにし、ザルやすの子に載せて、干しいも作りもします。北海道での干しいも作りは、到底満足なもの、出来ないのですが、ストーブの横に置いて多少乾燥させ、それから外の風にあてるのを繰り返し、そんな状態を二、三日続けるとなんとなく干しいもの様な味になってきます。「今日はどのくらい干せたかな」と一枚つまみ、子供達も「どうなったかな。」とつまんでいき、一週間しないうちにザルはカラになります。これは、我家の秋から初冬にかけての年中行事、結構楽しみながら味わったものでした。

我 家の狭い庭に、主人は木々を植えたり、草花を育てて、楽しんでおりました。埼玉に住む孫が、小学校一年生になった年、夏休みに帰省した時の楽しみにと、「いも掘りをさせよう」と云うことになりました。主人と私少々時期が遅れておりましたが、まだまあと、庭のかたすみを耕し、無農薬栽培に取り組みました。昔を思い出しながら、芋を二つに切り木灰を切り口につけて、植えつけました。8月中旬をめどに収穫できる様願いました。可愛らしい花を眺め、その後茎が枯れはじめた頃に孫達はやってきました。花も枯れ、茎も茶色に枯れたジャガイモ畑を見て、孫の「これは何。」「この土の中においもがあるの?」「早く掘りたいな」の声。主人の

「まだまだ早い。」の返事。毎日「今日もだめなの。」と庭を眺めて居りました。埼玉に戻る前日、いよいよ芋掘り決行。汗と土で顔にひげを作り「ワー大きいお芋。」と言っては歓声、小さいのを見つけては「可愛い。」と大さわぎ。バケツ一杯の収穫に満足、普段お店で売っていない様な小さいおいも程人気があって、粉ふきいもにして大満足の顔で食べました。小さな子供にとって、おいもが土の中からコロコロ出て来る事は、おどろきと喜びであった様子で、毎年「今年もいも掘り出来る?」「塩煮パーティーやろうね。」と電話がかかって来ました。孫の人数も増え我家の一大イベントになりました。数年続いたいも掘り行事

でしたが、その後主人が体調を崩し、私も多忙ゆえ、畑をすることが出来なくなりました。しかしいも煮パーティーの方は年々盛大になりました。パーティーは昼食を兼ねているので、テーブルに粉ふき芋を二皿ゆであげ、おむすびと焼豚、野菜サラダとフルーツ、バターといかの塩から、食事の最後は野菜たっぷりのおいもの団子汁が並びます。親も含めて三家族のおしゃべり、孫達は四人おいもを囲んで、テレビゲームその他数々の話が弾みます。個食が多いと云われる最近の子供達。みんな集まって、和気あいあいの場をジャガイモが提供してくれた様です。

「ジャガイモだけ、シェルパの村」

「村にあるのはジャガイモだけ。もうしばらく頑張らなくちゃ」。各国の登山隊がヒマラヤを目指す基地の村で、一人のシェルパがつぶやきました。重い荷物を担って彼等を支えるシェルパには多額の報酬が与えられ、その収入で豊かになった人もいますが、きびしい寒さ、落石、雪崩など、登山は常に死と隣り合わせで、登るときは誰もが必らずお経を唱えるといわれます。

ヒマラヤを訪れる登山者が増え、この関連の仕事、観光業なども年々繁昌していますが、現在ではやはり第一次産業がこの国を支えているのが実状です。ネパールは、インドに接する温暖な平地から寒冷なヒマラヤまで、地勢と気候の変化に富んでいます。山岳地帯が多く、農耕地は少なく、それでいて国民の半数近くが農業に従事しているため、農業従

事者1人あたりの面積は僅か0.3ヘクタールです。低地では、コメ、サトウキビ、茶、ジュート麻など、温帯、亜熱帯性の作物がつくられ、やや高い地帯ではコムギ、トウモロコシ、ジャガイモが生産されます。

ジャガイモの生産量はコメ(年生産量370万トン、以下同)、トウモロコシ(135)、コムギ(110)に次いでいて、作付面積は5万ヘクタール余、年間100~110万トン程度の生産量があり、他の作物のできない、前述の登山の基地のような高地にもつくられていて、これらの地方では主食とされており、他の地方でもたいへん重要な野菜となっています。

高い地域では、春から秋にかけて、平原地帯では春秋両季に栽培されますが、土地条件が決してよくないため、単位面積あたり収量は低く、ヘクタールあたり平均6万トンで、条件のよいところで9トンといわれます。

(編集部)