

昔の甘藷栽培

Ⅲ. 大隅半島の昔の甘藷栽培

元鹿児島県農業試験場大隅支場長 中馬克己

この地域は、大隅半島の北部に位置する財部町^{らべ}から最南端の佐多町^{たか}にかけての市町とする。高隈山系や国見山系がおよそ南北に走っている。畑の総面積は約3万7千ha、畑地率は約74%である。(全県では約66%、昭和14年度鹿児島県統計書)

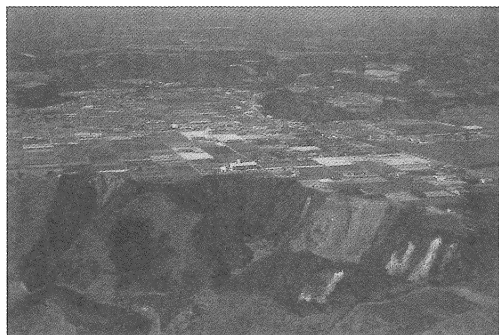
年平均気温は約17℃で、年降水量は約2,150ミリを示している。しかし梅雨期から夏にかけて、年間降水量の半分が集中し、さらに、夏から秋にかけて豪雨を伴った台風に見舞われたりする。このように、年間を通じての降雨分布が著しく不均一のため干害や豪雨の害が甚だしく、さらに、下記に示すように土壌条件も悪く、作物は甘藷などが主でその生産性は極めて低かった。

薩摩半島と同様に、鹿児島湾入り口に見られている阿多カルデラ(約2.3～4.1万年前)、池田カルデラ(約4千年前)、および湾の奥に

見られる始良カルデラ^{あい}(約1.6～3.8万年前)などの噴出物である厚さ50～80メートルのシラス層の堆積からなる「シラス台地」が、全面積の約6割を占めていて、一般に標高約50～300メートルの丘陵台地を形成している。シラス台地は侵食によって、シラスが露出している場所もあるが、普通はシラス層の上を厚さ約50センチの火山灰土壌が覆っている。

さらに、大隅半島中北部の垂水市、福山町、大隅町、輝北町の畑地には、軽石礫層であるボラ(俗称)が分布していた。これは始良カルデラ、桜島、霧島などの火山から噴出した降下軽石層やその2次集積物である。桜島の大正噴火(1914)に際しても大量の軽石(ボラ)が放出され上記の地帯は耕作不能となった。戦後、特殊土壌法の成立によって「ボラ抜き」が大規模に行われ正常な畑地となる。

この地方への甘藷の導入について、上野益



シラス台地、大隅半島の東部
(角川文化振興財団提供)



前田利右衛門の石碑(左端)
(県農試大隅支場長 田中章氏 撮影)

三 (1982)『さつま博物学史』、山田尚二(1994)『サツマイモ、伝来と文化』によれば、肝属郡^{きもつき}串良町細山田下中に利右衛門の石碑がある事が明らかにされている(写真の左端)。その前面に「唐芋元祖一翁祖元居士」、二行目の左下に「俗名 山川 児ヶ水之利右衛門」と記載されている。この度(2002)、串良町細山田にある鹿児島県農試大隅支場長の田中章氏に石碑名を調べて貰ったところ、二行目の俗名までは明らかに読めたが、以下が土に埋れて全部は確認できなかったという。上野氏は上記のとおり全てを読んでいる。山田氏は二行目の左下の文字を「山川児ヶ水之俗名 利右衛門」と読んで、しかも「衛門」の当りから土に埋もれていると記載し、刻字について両者に違いがある。今回の田中氏の調査によれば、まず、俗名がはじめに刻されているので、上野氏の石碑名の確認が正しかった事が判明した。

上野氏は、利右衛門の没後この地の人々が「唐芋元祖」の四字に感謝報恩の心情を込めて、この碑を建てたに違いないとし、その年次は明らかにしていない。山田氏は、薩摩藩全体への伝播は宝永7年代(1710)と言われるので、大隅地方でも享保5年代(1720)までには伝播したであろうと推測し、ここでも建立年次は明らかにされていない。なお、串良町郷土誌にも確かな建立年次の記録はなかった。

笠野原台地は、大隅半島の中央部にあって鹿屋市から串良町に広がる約6千haの広大な台地である。標高は、南部が約30メートル、北部が約180メートルで緩やかな勾配をもって



笠野原台地の全景

(鹿屋耕地事務所提供)

いる。『鹿屋市史』(下)によれば、この台地の開拓は今から約298年前の宝永元年(1704)に、薩摩国苗代川から35戸が移住したのが始まりとされ、その生活は大変に苦しいものであったと言う。しかし大規模に開けたのは明治以降のことであった。

この台地では、飲料水がなかなか得られず、開拓は飲料水を求める苦しい闘いの歴史でもあった。初めて共同井戸が掘られたのは寛政年間(1790前後)のことで、その深さは約45メートルであったと言われる。しかし、これは、浅い方で、この地方の井戸は大抵は70メートルから80メートルと深く、汲み上げの綱を牛に引かせたり、男女4人で引いて7、8分間もかかってバケツ一杯の水を汲み上げていた。井戸のない家では、2キロメートルも離れた谷間の湧水地から、水樽を牛馬の背にくくりつけて運搬していた。さらに、屋根からの雨水を集め、雑用水にはすべてこれを利用した。または、濾過した雨水をタンクに溜めて飲用水にも利用した。大正14年(1925)

5月によりやく水道設置の起工式が行われ、昭和2年(1927)5月について上水道が完成した。その後、拡張工事が進められ、平成4年(1992)現在で上水道の普及率は約100%となった。

その他、曾於郡の各台地の飲料水との闘いは、いずれも深い井戸水や雨水の利用で、上記のようであったことが記録されている。およそ昭和30年(1955)代から水道事業が行われはじめ、平成4年(1992)頃に普及率がおおよそ100%近くなったと言う。

なお笠野原台地では、本格的な開墾と耕地整理が大正12年(1923)から進められ、10年後の昭和8年(1933)に完了した。さらに、昭和37年(1962)から始められた畑地灌漑事業は42年(1967)に完了した。ここに、笠野原台地は、水に恵まれた地域に大変身を遂げたのである。現在は、南薩摩半島の畑作地帯と同様に、甘藷主体の農業から露地野菜、施設野菜、茶、花卉花木、その他畜産など多彩な畑作農業に変わって来ている。

1. 品 種

大隅半島の各市町誌(史)や郷土誌には全く江戸時代の品種の記載はなかったが、南薩摩半島の品種と同様であったことは間違いあるまい。

鹿児島県農試では、品種の比較試験結果により明治42年(1909)に源氏(明治28年、広島県の久保田勇次郎氏がオーストラリアより導入、食用、澱粉用、明治30年～)と潮州(食用、飼料用、明治38年～)を県の奨励品種にして希望農家に配布した。したがって大隅半島でも栽培されたことは言うまでもない。そのほかに、南薩摩半島と同様に八里半、十五

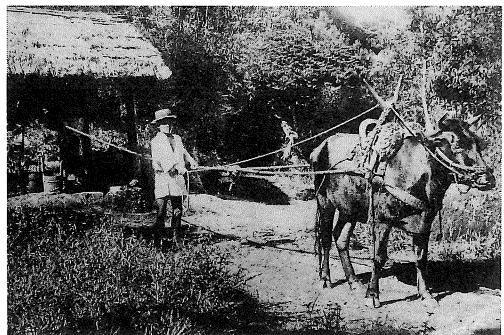
日、テンコカライモ、コシマ、キドンコ、オランダ、ぼけなどがあつたと推定される。

大正時代には源氏(食用、澱粉用)、蔓無源氏(明治44年、垂水町中馬磯助が源氏より発見、食用、澱粉用)などの系統が多く栽培された。その他に、七福(明治33年、広島県の久保田勇次郎氏がアメリカより導入、食用、アメリカ薯ともいう、大正10年頃～)、潮州、二十日(食用、飼料用)、花魁埼玉1号(来歴不祥、大正4年、埼玉県農試で系統選抜、食用、大正13年～)などが見られた。

昭和初期には、上記の在来品種の他に育成品種として、農林2号(昭和17年、鹿児島県、澱粉用)、農林3号(昭和19年、鹿児島県、食用、澱粉用)などが栽培された。昭和15年頃には県全体で源氏系統が75～77%を占めた。結局、両半島ともに同様な品種が栽培されていたことは間違いない。

2. 育 苗

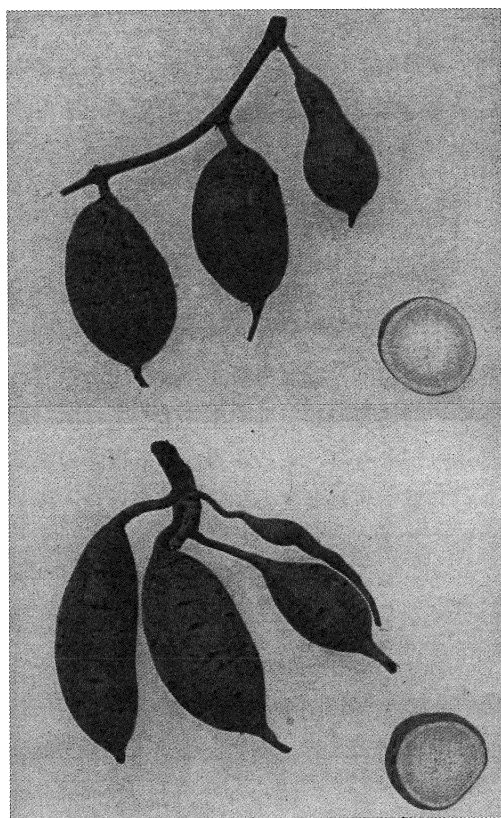
高山町郷土誌に、苗床は通例屋敷内の畑に人糞尿を施して作ったとある。大根占町誌には江戸時代と明記して苗床はすべて地床(露地床)であった、とのみ書かれて種蒔の伏込みの時期や方法などの記載はなかった。要す



83mの深井戸から牛を使って水を汲む
昭和2年笠野系外堀(安藤一夫氏提供)

るに、この時代の苗床は堆肥や人糞尿などを施して作る露地床であったことは間違いない。いずれも伏せ込み時期は3月下旬頃からである。明治、大正、昭和初期の時代も同様に、農家の屋敷内の畑に堆肥、人糞尿、木灰などを施して作った露地床に3月下旬に蒔伏せするのが普通であった。萌芽後には雨天の日などに人糞尿を追肥したが、後には硫酸が使われるようになった。

鹿児島県農試鹿屋分場では、昭和初期から発熱材料の踏み温床を作り3月中下旬に蒔伏せしている。進歩的な農家は温床育苗も行っていたに違いない。



上、源氏 下、蔓無源氏
昭和18年3月刊行、農林省「甘藷品種
図説」による（知識敬道氏所有）

3. 整地及び肥料

薩摩半島と同様に、江戸、明治時代までの整地は鋤による人力耕であった。甘藷の肥料は無肥料か灰をまく程度、または堆肥や人糞尿を施した。明治の末期に化学肥料として過磷酸石灰、大正時代から硫酸などが、金肥として骨粉、魚肥などが出てきたが、高価のために消費量は極めて少なかった。昭和初期の時代でも、まだ無肥料栽培が2～3割見られた。大正末期から笠野原台地には、牛馬耕が導入され始めたが、薩摩半島よりは遅れていた。県全体では人力耕が約7割で畜力耕は約3割であった。麦、なたね跡を全面に耕起して整地する場合と、不耕起のまま施肥作畦する場合があった。肥料の施用は全面散布の方法が多かった。

大隅半島の南部地方の田代町(山林約79%)及び根占町郷土誌には焼畑について記載されている。特に根占町の記録によると、明治21年の鹿児島県の畑面積の内、5万8千町歩(約58,000ha)は焼畑で、その分布は大隅半島に多かった。そして南大隅では畑総面積の68%、曾於では49%、肝属では47%を占めていたと記載されている。しかし、当時の県の統計書、それぞれの郷土誌には全く焼畑の記載はなかった。さらに、根占町の記録によると、戦後の食糧難時代の20年代頃までは相当の焼畑の開墾が行われたと述べている。

その方法は次のとおりである。田代町では、松林2～3反(20～30アール)を7～8畝(7～8アール)に分けて焼畑にした。その場所が決まったら、11月～12月頃その松林を大鋸で切り多くは杭木として出した。その小枝や松葉などは数箇所に集め、15日ぐらい乾燥してから点火して燃やした。これを正月頃まで

に終えた。燃え残りは、また数箇所に集めてもう一度点火して燃やした。

根占町では、松が杭木やパルプ原料に出ない頃は薪、瀬薪(漁火)、松炭原料にする以外は、切り倒したまま乾燥させ、7月の土用に野焼きした。焼く前に防火線を作り、十分監視のもとに風下から点火した。焼け残りの大きい幹は外に除き、枝などは集めてさらに焼いた。

開墾は刃の厚い越中鋤を用いて行った。茅、草、木の根などを乾かし、約1カ月たってから数箇所にかき集め点火して3日間ほど燃やした。栽培の作物は場所によって決められた。田代町では、大豆、陸稲、甘藷、馬鈴薯、湿地には里芋が栽培された。いずれも無肥料栽培である。したがって、5年限りで再び松を植林した。よくできる所では10年限りとされていた。根占町では、第1作は秋大豆、1年目の夏作は陸稲、冬作は菜種、2年目は陸稲または甘藷、菜種、3年目は甘藷、菜種、4年目以降は夏作に甘藷、陸稲、そば、冬作に菜種、小麦などを栽培した。

焼畑にする場合に、地主が自らの山を行うこともあったが、山を持っていない農家は地主から5～10年の期限で借りて行った。借り

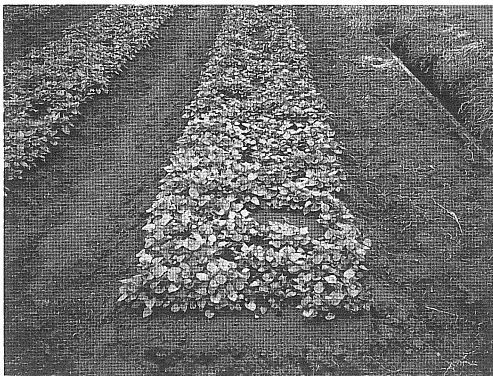
る条件は契約によって異なったが、年限、借り賃、返却時の条件(素地のままか、松を植林するか)などが決められていた。部落の共有の山を焼畑にした場合には、適当に分割して部落総会でくじで分け、これを門割といった。4～5年耕作して駄目になったら、また次の共有林を焼畑にした。いずれも山林に戻した後の休閑年数は15～20年であった。

明治、大正時代まで上記の様な焼畑が行われていた。そして、昭和初期の時代には、まだ少々焼畑が行われていたという。しかし、戦後の食糧難時代の20年代頃まで行われていたとの記録もある。

4. 植付けの方法

大隅国高山郷の『森谷家耕作日記』(1864)によれば、5月上旬から6月下旬までが多く、晩植として7月上旬まで植付けられている。各地方も同様な時期であったことは間違いない。高山町郷土誌、有明町誌、志布志町誌、田代町郷土誌、大根占町誌などによれば、植付けは、畦幅約1.5尺(約45センチ)、株間約7寸(約21センチ)に斜挿しする平畦栽培が行われていた。

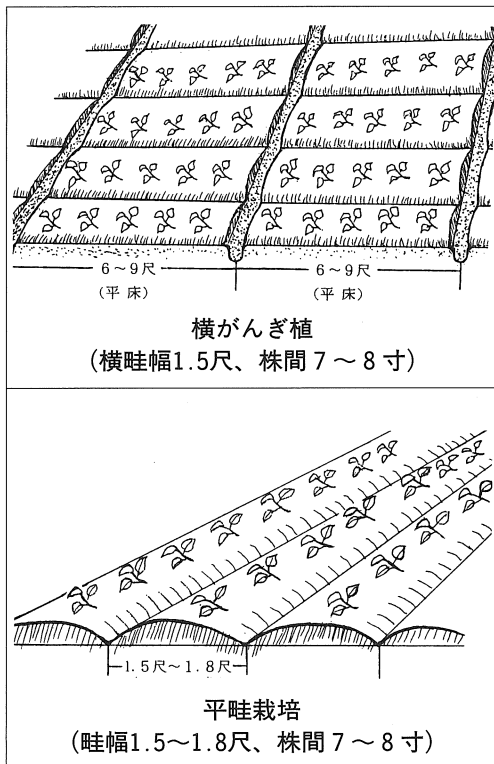
明治、大正、昭和初期の時代までは、整地



露地床 (鹿児島県農試大隅支場)



焼畑 (椎葉民俗芸能博物館提供)



後に畦幅1.5~1.8尺(45~54センチ)の平畦栽培で植え付けた。さらに、幅6~9尺(1.8~2.7メートル)の平床を作り、これに1.5尺の横畦をきって植付ける「横がんぎ植」という平畦栽培があった。いずれも株間は7~8寸(21~24センチ)である。鹿屋地方では横がんぎ植が一般農家の慣行であったが、単なる平畦栽培も見られていた。県全体の昭和初期の比率は前者が約7割で後者が約3割を示していた。なお、この頃から高畦栽培が実施され始め、その比率は全体の約2割となった。

鹿児島県農試鹿屋分場(現在の大隅支場)では、大正末期から昭和初期にかけて、平畦の種類や高畦などの比較試験を行い、高畦の収量が高いことを認めているが昭和13年(1938)までの標準耕種法には、まだ平畦栽培を用いている。

5. 管理作業

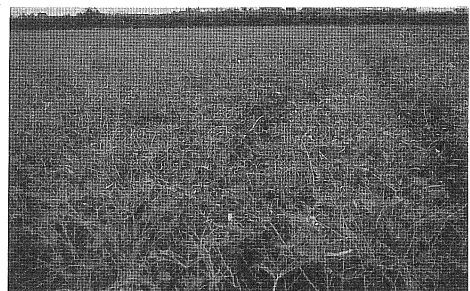
ほとんど薩摩半島と同様であった。すなわち、江戸、明治、大正時代を通じて、植付け後30日以内に除草もかねて中耕培土した。さらに除草、蔓返しを2~3回行なったが、追肥や害虫駆除は行わなかった。害虫ナカジロシタバが大発生しても、それに対応する術はなく、葉が全くなり、害虫が死んでさらに芽の出るのを待つ状態であった。

昭和初期の時代にも中耕が1回、除草が2~3回行われた。この時代に鹿児島県農試鹿屋分場の試験結果により、蔓返しの効果のないことが明らかになって実施しなくなった。追肥や害虫駆除もほとんど行われなかったが、害虫駆除法として深い溝による遮断や、砒酸鉛液の散布などが見られた。

6. 収穫及び貯蔵

ほとんど薩摩半島と同様であった。すなわち、江戸、明治、大正時代を通じ、収穫は食用として8月下旬頃から1~2日分ずつ掘り、その後は、10月下~11月中旬頃までの降霜前の晴天の暖かい日を選びすべてを収穫した。さらに12月上旬頃の収穫も見られた。

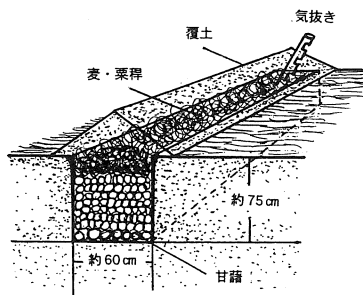
まず、鎌で蔓を切り払って片側の畦溝、または畑の隅によせ、鍬で一株ずつ掘りあげる。



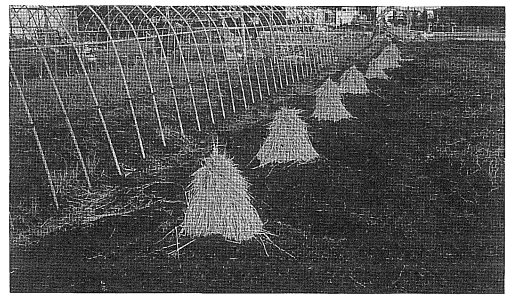
ナカジロシタバの被害
(鹿児島県農試大隅支場 田中章氏 撮影)

その藷を数箇所を集めて藷を成り蔓から手でむしり取り籠にいれて運び出す。無病、無傷の藷を選び、日当たりのよい畑の隅に貯蔵した。その方法は幅約2尺(約60センチ)、深さ約2.5尺(約75センチ)、長さ適宜の長溝を掘って行った。底には何も敷かなかつたり、または十分乾燥した麦稈や粟稈を並べ、藷を8合目まで入れて、麦ぬかや粟稈などをかぶせ、竹筒の気抜を設け、その上に覆土し足で踏み付け乍らさらに覆土し、最後に土を山形に盛り上げ、雨水が侵入しないように、表面を鋤で叩きつけて仕上げた。これを長溝式貯蔵と称した。貯蔵期間は翌春3月彼岸頃までであった。その後は、掘りだして家に持ち帰り、納屋に広げておいて利用した。なお、収穫方法に、大正及び昭和初期からは鋤の他に畜力利用の犁でも行われ始めた。

昭和初期から丸壺式貯蔵も行われた。その方法は、直径約3尺(約90センチ)、深さ約3尺(約90センチ)の穴を掘り、底や周囲に麦や粟稈などをしき、藷を地面よりやや中高に入れて、前記の材料で覆い、さらに土を山形に盛って鋤で叩きつけ稲藁帽で覆った。中心に気抜竹を入れてもよい。なお、底には何も入れなくてもよい。貯蔵後、初めの2～3週間は土を8合目位までかけて呼吸熱を抜き、その後に盛り土で密閉する。戦後には、この丸壺式貯蔵が主流になった。



長溝式貯蔵



丸壺式貯蔵 (鹿屋市東原)

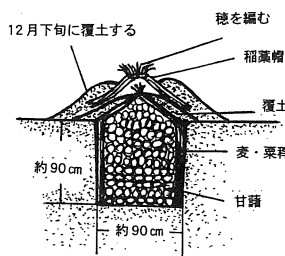
7. 作付体系

県下全体の畑作地帯ではほとんど変わらなかった。昔は一作が普通で収穫後は休閒させ、よほど条件のよい畑でないと2作はしなかったと言う。麦作をしている畑は大体2作でありよい畑であった。およそ大正以降には、甘藷-麦、甘藷-菜種などが多くみられた。その他に、甘藷-休閒、甘藷-休閒-陸稻-麦、甘藷-休閒-大豆-そば-麦などの体系も見られている。連作すると紫紋羽病がでるので畑を換えた。

8. 利用及び食生活

南薩摩半島地方と同様に、江戸、明治、大正時代を通じて畑作地帯では、甘藷は一般農民の主食であった。各地の市町史や郷土誌によれば、甘藷の利用として、食用、切干し、

蒸切干し、つるし甘藷、藷飴、藷団子、澱粉(自家製造、工場)、焼酎(明治32年自家製造禁止)、味噌(澱粉粕利用)、甘藷酢、家畜の



丸壺式貯蔵

飼料(蒚及び莖葉)、不作の年には採苗後の床蒚や蒚蔓までも食用にしたことなどの記載が見られている。

自家用の澱粉製造は、薩摩半島の記載と同様、夜に近隣の人々が集まって共同で蒚を手搦りして布袋に入れ、水を入れた大桶の中に絞り出し、約1～2昼夜後に上澄みを捨て、そこに沈澱した白い澱粉を取り出して乾燥した。自家用の澱粉はおよそこの様にして作られた。昭和初年の小学生時代に祖母の采配で夜なべして、夜食の甘い「栗なっとう」を楽しむに、蒚やにで手を黒くしながら皆と懸命に蒚摺りをした記憶がある。

明治35年頃に鹿屋に手回し式、36年(1903)に大崎村(現大崎町)に水車を利用した澱粉工場が建設された。その後、大正3年(1914)には、機械利用が始まって能率が高まった。大正7年(1918)には日本澱粉(株)が九州に近代的な8工場を建設し、その一つが大始良村(現鹿屋市)に建設された。昭和12年(1937)に日中戦争が起こり、蒚の作付けと生産が急激に増加し、蒚が澱粉工場に山積されるようになった。そこで、鹿児島県農業会は農業団体に工場の設置を奨励したので、県全体で工場数が100を数えるようになった。

鹿児島は、気候、風土の関係上清酒の製造にはあまり適しないため、原料蒚の豊富さと、長い貯蔵に耐える焼酎の製造が発達してきた。明治31年(1898)以前は、焼酎製造は各戸自由で且つ無税であった。32年(1899)に自家用酒類禁止令が出され製造者が増加したので、自家用の共同製造が許可された。結局、44年(1911)に設備が整った資本のある家だけが、焼酎製造免許を取って商品として市場に売り出すようになった。当時、大崎村

では約30戸の焼酎製造業者が乱立し、郡内一の焼酎製造村となった。

その後、大正3年～7年(1914～18)の第1次世界大戦後の経済恐慌と昭和4年～(1929～)の大不況で焼酎業界は極度の不況に陥った。そして、14年(1939)8月から原料蒚が配給統制となり、以来、戦争中、原料割り当ての削減とともに増石数も減少し、配給統制も強化された。大崎町では、昭和15年(1940)には10工場に減少した。財部町では、大正時代には10工場あったが、昭和15年(1940)には5工場、18年(1943)には3工場と減少している。しかし、県全体ではまだ工場数が多く、昭和2年(1937)には293、10年(1935)には228、14年(1939)には200となっている。

昭和12年(1937)に「アルコール専売法」が成立し、航空燃料の製造が計画されたが、これに基づいて酒精原料作物試験地ができ、蒚の品種改良が全国組織で行われることになった。当時アルコール工場が全国に13カ所設けられ、鹿児島県では鹿屋市と出水市に建設され、材料には蒚や切干しが用いられた。

江戸、明治、大正時代の食生活については大凡変化はなかった。畑作地帯の一般農民の主食は蒚であった。その利用法は、薩摩半島で説明した通りで重複するがさらに説明する。それは煮蒚、焼蒚、蒚飯、蒚団子(切干し利用)、そばねいば(ふかし蒚とそば粉)などであった。その他、栗飯(米1～3分、栗8～7分、または栗のみ、蒚混入)、麦飯のひやすい、そばがき、そばきり、そばずし(そば雑炊)、ずし(米、栗、野菜の雑炊)、南瓜飯、里芋飯などがあった。金持ちの栗飯は米と栗の半々であった。

副食は、ほとんど味噌汁（味噌は自家製、そのだしには囲炉裏で火取ったいわしなどを保存して使った）、漬物、梅干しだけであった。まれに、いわしの塩焼き、魚の煮しめ、なます、野菜の煮しめなどがそえられた。ごくまれに鶏肉、卵、豚肉、猪肉、馬肉、牛肉などを食べることもあった。南大隅の山漁村の内之浦村では魚類、野鳥類など、山村の田代村では猪、鹿、兎、鳩、雉、ひよどり、つぐみなどが豊富であったという。なお、全般に祝祭日には米の多いご飯にいろいろな御馳走がつくられた。

調味料の味噌、醤油は自家製であった。分限者（金持ち）の家には味噌樽が3、4本並び、3年味噌を食べることを誇りにしていた。貧農は少しずつしか作れないので、1年味噌でまだ濃い褐色になっていなかった。味噌には干大根を数本漬けた。また貧農では自家製の澱粉を取った粕で作る人もいた。醤油は大豆と麦を蒸して麴を作り、炒り小麦を混ぜて乾燥し、樽の中に濃い塩水でつけこんだ。発酵すると、樽の中心に直径5～6センチの細長い竹かごをいれて、中にしみ出す汁を竹の小さな柄杓でくみ出して煮詰めて用いた。その醤油粕も調味料として野菜の煮付けに使った。昭和の初めに、田舎の祖母が作っていたことを思い出すが、市販のものに比べて味の良いものではなかった。

昭和年代の食生活は大正時代よりいくらか良くなった。主食は米、外米、押麦、粟、甘藷、そばなどが利用された。米は一般に甘藷、粟、麦などと混入して食べた。それらの混ぜ具合は貧富の差によって違った。大抵は米の量が多くなってきたが、畑作地帯の農村では、まだ雑穀や藷の利用が多かった。昭和4～5

年の小学生時代に、たまに粟飯だけの弁当を持ってくる級友が一人いたことを記憶している。甘藷の利用方法や副食については、およそ前記の通りであったが、味噌汁の実に季節の野菜がふんだんに用いられた。へちまや、にがうりは油炒めにし、にがうりは焼いても食べた。なお、祝祭日には米の多いご飯にいろいろな御馳走がつくられたことは言うまでもない。

昭和9年（1934）7月下～8月下旬に県本土全域は大干害に見舞われ、米、粟、甘藷、野菜はほとんど全滅になってしまった。6年（1931）以来の満州事変、日中戦争の最中に大きな災害となった。その後、昭和16年（1941）12月ついに太平洋戦争が始まった。戦争の激化に伴い、海外からの食糧の輸入は全く閉ざされ、国内はますます食糧危機に陥った。食糧の統制は強化され、甘藷の重要性が高まった。

鹿屋市史によれば、昭和15年（1940）には「米穀配給制」となって切符が配布され、砂糖などもこれに続いた。米の配給は大人1日に2合3勺（345グラム）に限られ、毎月1日は米なしデーと決められていた。米を作らない人だけが米飯を食べて、農民は粟飯を食べているといわれ、農民は潤うことなく不満があった。戦争の激化に伴い、海外からの食糧の輸入は全く閉ざされ、国内はますます食糧危機に陥っていった、と記載されている。

昭和16年（1941）12月、太平洋戦争が始まり、つづいて「米麦供出法」と「食糧管理法」が成立し、地主も小作も区別なく、一定の保有米を除いて、政府の指定数量を強制的に供出させられることになった。しかし、一般的に深刻な食料不足は、まだ生じていなかった

ようであった。闇米や闇物資が横行していたからであつたらうか。

全国的に戦後昭和20年（1945）から数年は食料事情が悪く、主食として米、甘藷、切干しなども配給制であつた。十分な配給がなく、米ぬか、苗あとの床藷、藷蔓、南瓜の蔓などまで食べた。昭和24年（1949）頃からアメリカから救済物資として、麦粉、とうもろこしの粉、粉ミルクなどが配給され、栄養失調者も少なくなった。水田や畑を持たない町の人

達は、農家へ「買い出し」に出かけて、取締りの目を盗んで、衣類などを米、雑穀、野菜などと物々交換した。この時代は、食糧については農家が一番恵まれていて、全国の都会には正規のルートを通れない闇市があまねく開かれていた。30年（1955）代になると、水稻の豊作が続き、学校給食も行われるようになり、一般でも米が主食となり、副食品も豊富になってきた。かくして、甘藷は間食や飼料などに利用されるのみとなった。（完）

でん粉原料となる根菜2種

キャツサバ

Manihot esculenta

原産地はブラジルで、現在熱帯亜熱帯で広く栽培され、これら地域での重要な食用作物である。湿地以外ではよく育ち、ほとんど放任状態で収穫できるが、根は茎の下に放射状につき、1個の長さ30～50cmになる。根には多量のでん粉を含むが、品種によって青酸（シアン）を多く含むものとそうでないものがあり、前者はすりおろして毒を抜いたのち粉状として食用とするか、でん粉製造に用い、後者はゆでたりしてそのまま食用とする。うっすらとした甘味がある。キャツサバのでん粉は不純物が少なく良質であり、熱して固まった真珠状のものをタピオカパール、小塊状のものをタピオカフレークスとよんでいる。

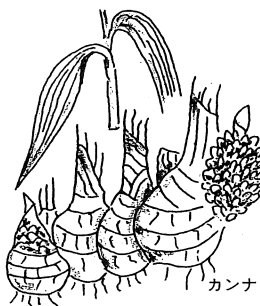


キャツサバ

カンナ

Canna edulis

カンナは別名アチラ（achira）またはクィーンズランドアロールートとよばれ、南米アンデス地方の温暖な谷あいが原産地で、観賞用カンナと同属である。生育期間はやや長いが、日陰でもよく育ち、連作が可能で病害虫もなく、干ばつに強いなど、栽培は容易である。利用される部分は地下茎で、でん粉を多量に含み、繊維分が多く組織が固いため、原産地では2～3時間煮たのちに、あるいは土でつくったかまどで焼いたのち食用とするが、焼いたものは市場に出荷されることもある。含



カンナ

まれるでん粉が良質で、これを用いて透明のすぐれた麺がつくれるので、最近北中部ベトナムの丘陵地で広く栽培されるようになった。

（編集部）