

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った。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流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。

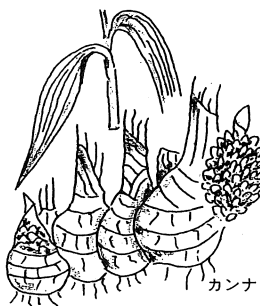


キャツサバ

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）