

岩手のサツマイモ

ほんとに欲しと思ふこと有るようで無し

岩手県雫石町 福本 敏

1. はじめに

考へれば、ほんとに欲しと思ふこと有るようで無し、煙管みがく(啄木)

私は11年前に、東京から岩手に来ました。いま、約50aの自分の畑で豆・小麦・トマト・鶏などの栽培飼育と、加工工房での5人のスタッフとパンや蒸かし豆などの加工特産品をつくっています。

本誌については、51号で、「農業のすばらしさ」を寄稿させてもらい、また最近の中馬さんの「東北地方の甘藷栽培史」などおおくの記事を興味深く読ませて下さり、いろいろ勉強の基にさせてもらっています。

2. 当地でのサツマイモの栽培

さて、サツマイモ。私たちNPOが指導員をしている、40区画の市民農園があります。そこで利用者の人たちがつくっているイモの区画割合を調べました。ジャガイモ7割、里芋4割、サツマイモ1割、長芋0割。ジャガイモは指導員の私たちが推奨したので、作る人が増えたためです。記憶では、サツマイモは手間もかからず簡単ですから、都市での市民農園では5割位でしょうか。当地も、学校園ではサツマイモは、必ずつくっています。

岩手でのサツマイモは、夏の天候が良くなければ、甘くなくて小さなイモしか出来ませ

ん。やっぱりサツマイモは南方系です。プロの野菜農家を含めて、天候へのリスクから、サツマイモへはあまり手を出したがないようです。ちょっと、畑の片隅に苗を買ってきて植える程度です。

当地ではジャガイモが、気候風土からみて、先ほど市民農園割合と同じく、プロも一般の人も多く栽培されています。

3. 当地のイモの食文化

サツマイモは、ゆったり大きく、うまみとほほどほどの甘み、繊維質があってヘルシー。私自身は大ファンです。焼き芋・煮物・大学芋などの菓子……と、甘系和風素材のイメージでしょうか。

一方、ジャガイモは、肉ジャガ・コロケ・カレーなどのおかず、フライドポテト・ポテトチップなどの菓子で、塩系洋風のイメージです。

同じ南方系でも里芋は、東北の象徴のイモの子鍋の中心素材。栽培・販売も行われており、食べ方は、煮物・鍋物など、塩系和風。

結局サツマイモは、特徴の甘さが目下の食生活の傾向に合わないこと、そのくせその甘さがうまさを引き立てるので、それがうまく栽培できず、東北地方でサツマイモの存在が小さいままになっているようです。

蛇足ですが、この甘系食材ではカボチャが、最近スープ・サラダ・煮物・揚げ物などのおかず、ケーキや菓子の菓子類にと、和風と洋風両方を兼ねた存在で使われています。品種改良もすすみ栽培しやすさもあって、当地でもよく栽培されて食べられています。

4. これからの当地でのサツマイモ

野菜を丸ごとから料理する家庭が、全国的に少なくなっています。

イモではありませんが、私たちは黒豆・大豆・あずきを「味付ナシの蒸かし豆」パックで、販売しています。でもつぶ豆料理を食べたことがない人が、この辺の農家でも殆んどです。豆を材料とした食用油・醤油・みそ・豆腐・油あげ……つぶ豆はかろうじて納豆ぐらいです。目下町内の学校給食の食育で、つぶ豆のおいしさ・楽しさを味わってもらっています。カラフルで便利な、しかし人工添加剤入り調理食品がスーパーに並ぶ時代、まる芋・つぶ豆を食べない傾向は、ますます進むことでしょう。

そのなかで東北地方でのサツマイモは、不利な栽培条件の下、かつこれを原料とする加工特産品も特になことから、「ほんとに欲しと思ふこと有るようで無し」の状態が、しばらく続くのではないかと考えられます。

でも、サツマイモの持つ独特の味と文化は、物の無かった戦中・戦後へのノスタルジーが重なっています。むしろ今こそ、スローフードの時代の自然共存や心の豊かさのシンボルとして、これからの日本の産業の特徴のひとつにも取り入れていって欲しい気がしています。

「イモ姉ちゃん」などといわないで！

(完)



上 当地の市民農園、10月のサツマイモ
下 11月、収穫のベニアズマ。甘さ太りがもう一寸