

「沖縄100号」の味



元川越サツマイモ資料館 館長 井上 浩

はじめに

太平洋戦争前のこと、わが国のサツマイモで農家が自家用の食べものとしていたり、販売用としていたもので味の悪いものはなかった。だが、1937（昭和12）年に日中戦争が始まると、味のことは問題にしない多収いもの大增産運動が始まった。いも類、とりわけサツマイモが燃料用アルコール製造の主原料になったからで、そのいきさつは本誌124号の拙稿「ガソリンいも」にある。

当時のサツマイモの単収（単位面積当たりの収穫量）は少なく、全国平均で1反当たり300貫ほどしかなかった。そこで既存品種の増産法の研究とアルコール専用品種の育成が始まり、成果をあげたのが1937年育成の「茨城1号」などであった。それが当初の目的どおりのアルコール専用であったうちはよかったが、やがて太平洋戦争が始まり食糧事情が悪化するにつれて米の代替品の一つとして食用に転用されるようになった。それまではだれもがサツマイモは甘くて、おいしいものとはばかり思っていた。だが、配給されるいもの多くはアルコール専用として作られたものであったから、水っぽいだけでなく、味も素っ気もないひどいものであった。それでもそれ以外に食

べるものが何もなかった時代のことである、「欲しがりません、勝つまでは」のローガンの下でがまんした。

戦争による食糧難は戦時中より戦後のほうがずっとひどくなった。戦争中にはなかった食糧配給の遅配や欠配が当たり前になっただけではない。配給品の内容も悪化し、米に代わるサツマイモの割合も急増した。だからまずいそれへの不満が噴出し、それを恨む“いも嫌い”がたくさんできてしまった。だが、当初の目的とは違う使われ方をした配給いもに罪はない。悪かったのはそのような使い方をしなければならなくなった人間側にあった。それで思いもよらないことになったのが食用の「沖縄100号」であった。それは環境への適応性と生産力が絶大であったため、アルコール用としても九州、東海、関東、東北などで広く栽培されたからである。

本場の味

「沖縄100号」は、沖縄県農事試験場の松永高元技師が沖縄県民の常食用のいもとして育成したものである。それだけに、それは沖縄では食べやすく、味も良いものであった。その名誉のために、それがよくわかる記事や話をいくつかあげてみたい。

沖縄マスコミ界で活躍された高嶺朝光記者の『新聞五十年』（沖縄タイムス社、1973年）に、「収量、味ともに秀でた『沖縄百号』は全国に普及されて農業改善に役立つかわら、沖縄の名をひろめた」（109頁）とある。

沖縄の人に、関東で米の代わりに配給された「沖縄100号」はまずかったという、そんなはずはない。あれは食べやすい、うまいもであった。どうしてそんなことになってしまったのかと不思議に思う人が多い。1943年、名護市で生まれ育ったという島袋正敏氏もその一人であった。同氏著『沖縄の豚と山羊』（ひるぎ社、1989年）にはサツマイモのことがいたるところに出てくる。だが、「沖縄100号」の味のことについては何もない。そこでその味のことを手紙で尋ねると、こんな返書をいただくことができた。「お尋ねの沖縄100号の味のことですが、味の方は私の経験からも良いイモでした。もちろん一般的にも味の良いイモで通っていました。むしろ関東で味が不評であったことの方が意外です」（1991年4月15日）。

沖縄ではそうなる。琉球新報社会部編『昭和の沖縄』（ニライ社、1986年）に「主食だったイモ」という章がある。そこにも「サツマイモの品種はおいしい順にトゥマイクル（泊黒）、クラガー（暗川）、ヒャクゴー（百号）の三種。収益はヒャクゴー。いわゆる沖縄百号が抜群だった」（823頁）とある。沖縄では「沖縄100号」とは言わず、単に「ヒャクゴー」という人が多い。在来種の「トゥマイクル」と「クラガー」はおいしいが単収が少なかった。「ヒャクゴー」は単収が多いし味も良いから、売り

物にもなる抜群のイモであった。

「沖縄100号」は沖縄と自然環境が似ているところで栽培すれば、本場同様のおいしいもになった。愛知県豊橋市の篤農家、森田眞次さんは「小澤式」というサツマイモ増収法を会得し、それを全国各地に伝えた。太平洋戦争が始まる直前には、わが国の委任統治領であった南洋群島の一つ、ミクロネシアのヤップ島にまで渡っている。同氏著『小澤式の体験行脚 甘藷増産十五年』（興農社、1948年）にそこでの体験がこうある。

「沖縄百号は南は南洋から北は北海道に至るまで栽培可能の面白い特長を持っている。寒冷地に向かうにしたがって味は悪くなるが南洋では一、二を争い、台農九、十号と共に最優秀品種であった。内地では食味はよい方とは申されないが貯蔵して長く保存すると段々他種を凌駕し、春四、五月に至れば申し分のない甘味を増す」（138頁）。

サツマイモの原産地は中南米とされている。江戸時代初めの1605年のこと、それを中国南部経由で沖縄本島に最初に導入したのは、野國村（嘉手納町）の野國總管のくにであった。それでわが国のサツマイモ発祥地となった嘉手納町には「沖縄いもづるの会」があり、活発な活動を続けている。同会の桐原成元会長によるとこうなる。「いもづるの会は各地の産業祭などでさまざまなイモの展示をおこなっています。するとお年寄りたちからよくこういわれます。『ヒャクゴーはないのー？ あれはおいしかったからねー』とか、『ヒャクゴーも展示してくれー』と。でもそれは沖縄でも、もう見当たらなくなっています。それが今でもあ

るのは農業試験場の畑ぐらいでしょう。あれの食味ですか？ 自分の体験だと甘味は強いほうではないが、水っぽくはない。沖縄には水っぽいヒャクゴーはありませんよ。沖縄のイモには春植えと秋植えがあります。春植えのヒャクゴーはとくにホコホコです。それと味には食べ時というものがあります。一番おいしかったのは秋植えのものでした。苗を9～11月に植え、収穫は翌年の3～6月です。沖縄は冬でも霜の降りないところですからそれができます。そうやってできたイモを掘ってすぐはたべません。2～3週間、陰干しにしてからたべるのです。そうするとぐんとあまくなります。これがヒャクゴー？とびっくりするほどあまくなります」。

配給いも

日中戦争により人不足、物不足がひどくなった。国は不十分な資源を効率よく運用するために1938年、「国家総動員法」を制定した。1941年12月8日、わが国は日中戦争終結のめどがたたないまま、太平洋戦争に突入した。その半年ほど前から同法に基づき、まず東京などの六大都市で「米穀配給通帳制」による米の配給を開始し、翌1942年からは「食糧管理法」を制定して、それを全国に拡大した。その配給量は成人1人1日当たり2合3勺(330g)であった。当時の副食は貧弱であったから、都市住民は必要カロリーの7～8割を米で摂っていた。だから栄養学者は米の必要量を成人1人当たり、1日3合としていた。だが、国にそれを実施できる自信がなく、1人1日2合3勺(330g)にしてしまった。わが国の米は内地米だけでは足りず、不足分を

植民地にしていた朝鮮と台湾から移入していたし、ベトナム、タイ、ミャンマーなどの外米も輸入していたからである。その少ない米の配給も戦局の悪化につれてできなくなり、米の代わりに押麦や小麦粉、大豆、いも類などの配給が増えた。

戦争中から終戦後の1947年まで、わが国の食糧配給業務を担当したのは都道府県別に設置された「食糧営団」で、その職員の多くは市町村の米屋であった。それは農林省食糧管理局の監督下にあったものの戦後、食糧配給業務のような重要な仕事は公務員がやるべきだとなり、“営団”に代わる“公団”、「食糧配給公団」が1948年に発足した。

全国の営団の中で最大であった東京都食糧営団は米軍機による空襲下で、また終戦直後の大混乱期の中で懸命に任務を遂行した。同団はそのもっとも困難であった時期の食糧配給業務の詳細を後世に伝えたいとし、分厚い『東京都食糧営団史』(1950年)を発刊した。それによれば、いも類の配給が首都で本格的になったのは昭和18年度からであった。ジャガイモが7・8・9の3ヵ月、そしてサツマイモが9月から翌年の3月までの7ヵ月配給されている。つまり4月以外は毎月、いも類が米の代替品の一つになっていた。サツマイモについていえば配給量は昭和18年度283,710俵、19年度273,939俵、20年度294,423俵であった。それが戦後、激増し、昭和21年度561,113俵、22年度533,787俵となった。戦争による食糧難は戦後の方がずっとひどかったことが、この数字からもわかる。

川越いも産地の供出いも

明治中期のこと、埼玉県さいたま市の兼業農家の主婦、山田いちが「紅赤」というすばらしいサツマイモを世に出した。それは「八つ房」というサツマイモが突然変異したもので、色・形・味が揃って抜群であった。皮の色は鮮やかな紅色で、形はスマートな長紡錘形。中身は蒸したり焼いたりするとほくほくになる。まっ黄色になるそれを口に含めばふわっと口内にとろけるように広がった。甘さはほどほどで、香りのよい上品ないもであった。

東京の青果市場では「紅赤」を“^{きんとき}金時”と称したが、高値で飛ぶように売れた。川越いもは江戸・東京で「本場もの」とされてきた。その品種は「^{あかつる}赤蔓」であったが、それも「紅赤」にはかなわなかった。だから大正期以後の川越いもは「紅赤」一色になったし、関東各地の販売用サツマイモも「紅赤」になった。だが、「紅赤」は作りづらく、単収も少ない。良くて250貫ほどであったから、戦争になってサツマイモにも

厳しい供出割当てがくるようになると作れなくなった。供出いもはどんな品種でもかまわなかった。量さえあればよかった。だから農家は「紅赤」の2倍も3倍も取れる「沖縄100号」に切り替えた。一方、「紅赤」になれ親しみ、サツマイモとはそういうものと思い込んでいた関東の人たちは、配給いもがそれとはまったく別物であることを知ってがっかりした。

「紅赤」は窒素肥料に敏感で、それが多いとつるや葉ばかりが茂り、いもは取れなくなる。だが、「沖縄100号」ならその心配がなかった。最初は「紅赤」同様に窒素肥料を押さえ、つるの伸びが止まる9月に石灰窒素などをたくさんくれてやる。するといもがぐんぐん太り、水ぶくれの大いもになった。その代わりそれ本来の良い味は川越でも出せなかった。サツマイモの味は同一品種でも作る場所、目的、栽培法などにより、大きく変わることを全国にもっとも広く教えたのが「沖縄100号」であった。