

# 戦争による食糧難のころのサツマイモ



元川越サツマイモ資料館 館長 いのうえ 井上 ひろし 浩

## はじめに

わが国の食料自給率はカロリーベースで40%を割ったままになっている。先進諸国の中でこんなに低い国はない。それでも国民が平気で居られるのは、諸外国から欲しいものを、いつでも輸入できているからである。

だが何らかの理由により、長期間まったく輸入できなくなってしまったとしたらどうなるのか。それですぐ浮かぶのは、太平洋戦争による食糧難である。あのとき「お助けいも」の本領を発揮し、餓死から国民を救ってくれた「いも類」、とりわけサツマイモであった。

戦後70年もたった今日、国民の80%は戦後生まれの戦争を知らない人たちになっている。それだけに当時のサツマイモのことを、東京とその周辺地域中心に振り返っておくのも、大事なことであろう。

## 主食の米

戦前、わが国の都市生活者の主食は米であり、副食がまことに貧弱であった。だから必要エネルギーの7～8割もを米のめしに頼っていた。米の成人1人当たりの必要量は、1日3合とされていた。だが、それを国内産の米だけで賄うことはできなかつ

た。不足分を植民地であった朝鮮や台湾から移入していたほか、ベトナム、タイ、ミャンマーなどの外国米も輸入していた。

太平洋戦争は1945（昭和16）年12月8日に始まった。国はすでにその年の4月から東京などの6大都市での、「米穀配給通帳制」による米の配給を始めた。その量は成人1人1日当たり2合3勺（330g）、農家保有は4合であった。1942年2月、食糧管理法が公布され、それが全国に拡大された。問題は米の配給量であり、栄養学者たちは1日3合は欲しいと主張したが、通らなかった。

1937年に始まった日中戦争は解決の目処が立たず、泥沼状態になっていた。それなのに、さらにアメリカやイギリスなどとの大戦争に入るとなれば膨大な軍用米や軍需産業従事者用の米が必要になる。国民には最初から少ない米でがまんしてもらうしかなく、時代は「欲しがりません、勝つまでは」になっていた。それ以降、米作農家は自家保有米を除く全部を、国が決めた公定価格で国に提供しなければならなくなっていた。それを「きょうしゆつ供出」と称した。米は国の完全管理下に置かれ、自由売買は厳禁・厳罰となった。

米の配給が順調だった期間は短かく、

1943年からは米の調達が難しくなった。戦況悪化に伴い外国米が入らなくなり、やがて植民地米の移入もできなくなった。国は不足米を大麦、小麦、大豆、雑穀、サツマイモ、ジャガイモなどの代替品で埋めなければならなくなった。

江波戸 昭著「戦時配給の実態」(昭和館編「昭和の暮らし研究」第4号・2006年所収)によれば、東京都の米の配給は年々心細くなる一方になった。米の配給は1943年8月以降、80%台に落ちた。1945年の終戦の時には40~50%になり、その翌年の端境期には2~5%まで急減している。戦争による食糧難は戦争中よりも戦後の方がはるかに厳しかったことが、この数字からもわかる。

終戦前後の劣悪な配給事情は諸書にある。その一つ、影山光洋著『ある報道写真家の見た昭和30年』(雄鶏社、昭和30年)ではこうなる。「昭和19年11月。当時の食糧といえば、くる日もくる日も芋か南瓜かぼちゃばかり」。「21年4月。配給はとまるというし、生きるための買出しは禁ぜられ、人々は焼け跡を掘りかえして菜園を作った」。「21年10月。帝都でも待望のお米が半年ぶりに配給された」。

しかも戦後混乱期の配給は遅配が多く、欠配にもなった。戦争中でさえそれだけにはなかったので、国民の不安は大きかった。いつももらえるのかわからない配給品を待っているのは餓死するので、都市生活者は闇市に行くか、近郊農村へ買出しに出るしかなかった。

#### やみいち 闇市

終戦直後の主要都市は、アメリカ空軍に

よる戦略爆撃で焼け野が原になっていたの  
で、大きな駅前広場などに露店が現れた。  
その数がどんどん増え、やがて大きな闇市  
になった。そこに行けばどこからでてくる  
のかははっきりしないが、食べ物、衣類など  
何でもあった。餓えに苦しむ人たちがそこ  
に群がり、握り飯やうどん、まんじゅう、  
パン、焼き鳥、蒸しいもなどを買った。そ  
こには米、味噌、砂糖もあった。闇市は繁  
盛したが、そこにある品物の値段は高いも  
のばかりであった。財布の都合で闇市に頼  
れない人が多かったので、農村への買出し  
が盛んになった。

#### 農家の米

買出しの人たちが一番欲しがったのは米  
であった。だが、それはよほどの「つて」  
がなければ買えるものではなかった。厳し  
い供出制度下では、供出後の農家の手元  
に残る米は僅かなもので、闇売りに回せる米  
は残らないようになっていた。それどころ  
か、供出米の用意ができず困っていた農家  
が多かった。それらは主人を兵隊に取られ  
た家であった。農作業を乳飲み子などを抱  
えた若い嫁さんと、年老いたじいさん、ば  
あさんでやらなければならなくなった家は、  
手間不足になり、単収も落ちる。そこ  
へ耕地面積割の供出割当が容赦なくくる。  
戦後もだいぶたってから全国各地の公民館  
や農業改良普及所などが、食糧難時代の農  
家の思い出話を集め、その記録集を出した。  
それを見ると夫を兵隊に取られたり、その  
夫に戦死された当時の嫁さんたちの苦労話  
が目立つ。

供出米の用意ができず、親類から借りたり、  
高い闇米を買ったりしてやっと納めた

とある。だから米を作っているのに、米だけのご飯を食べたことがない。いつも麦の多い麦飯に菜っ葉や大根、いも類などを刻んで入れた雑炊であったなどとある。戦前の農家の常食は麦飯であった。米は農家にとっての大事な現金収入源であったので自家用米をできるだけ節約し、販売できる米の量を少しでも増やさなければならなかった。麦飯の麦と米との割合は地域や地主、自作、小作などで異なるが、いずれも麦の方が多かった。米麦半々の「半めし」なら良い方であった。

### 青果物配給統制規則

太平洋戦争が始まった頃のサツマイモやジャガイモは、野菜の一つとされていた。「青果物配給統制規則」は、農村から都市へ持ち出せる野菜の量を1人1日8貫までとしていた。1貫目は3.75kgである。農村に買出しに行けば米とは違い、いも類ならそんなにたくさん買うことができた。それが少ない米の配給量をカバーしていた。そのゆるい規制が1942年7月、突然1人1日、2貫目までになった。おどろいた東京都民は抗議の気持を秘めての買出し作戦を練った。それが日曜日ごとの、子供たちを引き連れての一家総出の買出しであった。子供たちにも一人前の持ち出し資格があるというわけである。

都民の買出しの足は、東京から地方へ向かう鉄道であった。最初はそれが休日の子連れの人たちで混み合ったが、戦後は曜日と関係なく買出し人が激増した。東京都台東区立下町風俗資料館編『東京の戦後誌』（昭和62年）に、それについての警視庁経済警察部調べ資料が載っている。

それには「武蔵野線（現西武線）・東上線・京成線・東武線・省線（現JR線）各線における買出しの乗客数は、20年9月20日には1万8千人であった。それが10月下旬には18万人にのぼり、11月2・3日の如きは、百万人の都民が、千葉・埼玉・神奈川県下を買出しに出た。しかも10月下旬の18万人の内、6割が甘藷の買出しで、1人当たりで平均4貫600匁（17.25kg）であった。東京近辺で1貫目15円のサツマイモが、千葉県佐倉辺までゆくと、3円くらいというのが、大変魅力であった」（76頁）とある。サツマイモの買出し値段は、東京から遠くへ行けば行くほど安くなったことや、いも類の1人2貫までの持ち出し制限はまったく無視されていたことがわかる。

### 竹の子生活

戦後すぐに悪性インフレーションが始まった。貨幣価値がどんどん下がるので、農家は闇値の代金のほかに、衣類などの品物も要求するようになった。都民の多くは空襲がひどくなる前に衣類などの大事なものを「荷物疎開」させていた。その品物が戦後、焼け跡の急造バラックなどにもどっていた。さまざまな思い出の晴れ着などが買出しに出るたびに1着、2着と消えていく。それはまるで竹の子の皮を1枚、2枚とはがすようなものであったことから「竹の子生活」という言葉が流行した。

### 配給いもの品種

東京都の主食配給にサツマイモとジャガイモが使われるようになったのは1943年からであった。政府は都道府県ごとの両者の増産目標を決め、都道府県はそれを管下の

市町村に割り振った。そこから各農家への供出量が割り当てられたが、その厳しさは米とはかなり違うものであった。サツマイモの場合、品種の使い方や栽培法により、単収の標準量と実収量とのあいだに大きな差がついた。それが闇売りに回せるサツマイモの量を大きくした。

東京都下の「いもどころ」と言えば、武蔵野台地上の小平<sup>こだいら</sup>であった。そのサツマイモ作り名人として有名であった村野喜一さんが、終戦になった年に無肥料畑での品種別単収試験をおこなった。それによれば1反当たりの収量は「紅赤」324貫<sup>べにあか</sup>、「太白」423貫<sup>たい</sup>、「花魁」625貫、そして「沖縄100号」895貫であった（『小平市史料集近現代編第三集』所収、毎日新聞都下版1945・12・12）。

単収は品種により大きな差があることがわかる。当時のわが国の食用いも1反当たり収量は300貫ほどとみなされていた。それから見ると「紅赤」は供出用には一番向いていない。供出いもの品種には何の制約もなく、目方さえあればそれでよかった。だから誰もが「沖縄100号」を作るようになった。国も農家にその苗や種いもを配り、質より量の多収いもの栽培を奨励した。配給いもも、買い出しにでかけて買えるヤミいももそれになったわけは、そこにあった。「紅赤」は1898（明治31）年に、さいたま市北浦和の兼業農家の主婦、山田いちが世に出したものである。皮の色は鮮やかな紅色、形は美しい長紡錘形、中身は蒸しても、焼いてもまっ黄色。ホクホクで適度に甘く、香りも良い。色、形、味の三拍子が揃って抜群であったから、戦前の関東の青果用いもといえ「紅赤」に決まっていた。だが、

このいもは気難しくて作りづらく、単収も低かった。その代わり単価がよかったから、作り甲斐のあるいもであった。それが質より量の時代になったため衰退した。農家は品種保存のためや自家用のためにだけの「紅赤」を作るようになった。

関東に「太白」と「花魁」が入ったのは明治期であった。両者とも「紅赤」より作りやすく、単収も多かった。粘質で、あまく、冷めてもうまかった。農家はそれを自家用に作っていた。両者はどういうわけか、ときどき配給いもになることがあった。それにたまたま当たった人びとの喜びは大変なものであった。

「沖縄100号」は沖縄県農事試験場の松永高元技師が、沖縄県民のための常食用早掘りいもとして世に出したものであった。だから沖縄で作り、早掘りすればホクホクで飽きのこない、うまいいもであった。サツマイモの味は作る場所や作り方で大きく違ってくる。本場の沖縄から遠く離れた関東や東北で作ると味が落ちた。サツマイモ作りにはチツソ肥料をたくさん与え、早掘りを避けて、霜が降りる頃までの長期間、畑に置いておけば巨大ないもがたくさんできた。

私は東京の人からこんな話を聞いたことがある。「サツマイモを配給するから、取りにこいという連絡を受け、バケツをもって配給所に行った。そうしたらバケツがオキナワ1個で一杯になってしまった」と。肥大しすぎたその味は、水っぽい、あま味の薄い、なんともいいようのないひどいものになった。サツマイモと言えば美味の「紅赤」しか知らなかった関東の消費者たちのことである、戦争になっていやでも食べな

ければならなくなつたその味に閉口した。日中戦争は1937年から始まった。石油資源の乏しいわが国は、その頃から燃料用無水アルコールの増産に力をいれるようになった。その原料に選ばれたのがサツマイモとジャガイモで、その大産地に国営のアルコール製造工場が次々に建設された。それで脚光を浴びるようになったのが食味のことなどはまったく問題にしない多収いもであった。1937年に茨城県農事試験場石岡試験地で育成された「茨城1号」と、1938年に三重県農事試験場で育成された「護国<sup>ここく</sup>諸<sup>も</sup>」がその代表であった。前者は関東向き、後者は西日本向きであった。

### 「茨城1号」

関東での配給いもの多くは「沖縄100号」であったが、それよりさらに味のひどい「茨城1号」も配給された。その、どうしようもない味は地元の人たちも認めていた。元茨城大学地域研究所の先崎千尋特命教授に教えていただいた『潮来町史』（平成8年）にこうあった。

「茨城1号は煮ても焼いてもまずくてたべようのない、ただただその外見だけポリウムあふれたこの甘藷は無肥料多収穫を約束され、戦争によって荒廃した農地にはまことに夢のような品種であった。平均反収は730貫。甘藷の多収穫競争で増産王となった縣西の農民は1千337貫も収穫したといわれる。昭和20年のサツマイモの平均反収258貫と比較すれば、多収穫のすごさが推測できるであろう。茨城1号は頑として『美味しい』調理法も処理法も拒絶し、誰も名案を案出できなかった。したがって餓えた消費地であっても、歓迎されるはず

がなかった」（719～720頁）。

また同県の『鹿島町史第三巻』（昭和56年）にも次のような手厳しい記述がある。「戦時中茨城県自体で改良した『茨城1号』が作付けされたが、収量は多い割には食味が勝れず、またイモの芯が煮えずで評判が非常に悪く、戦後間もなく姿を消した」（602頁）。

口の悪い人は、当時のサツマイモの品種名で最後に「号」が付くものにうまいものはなかったと言っていた。だが、戦争中の1942年に千葉県農事試験場が育成した「甘藷農林1号」は別であった。これは「紅赤」に代わることができるほど食味が良く、しかも「紅赤」より作りやすかった。単収も「紅赤」より40%も多かった。「農1（のういち）」の愛称が出たほどのそれが、配給いもや買出しいもの中心になってくれればどれだけよかったかわからない。残念なことにそれが本格的に普及したのは、食糧危機が峠を越して世の中がやや落ち着いてからのことであった。

### おわりに

私は1931（昭和6）年、埼玉県の飯能市で生まれ、育った。太平洋戦争の終戦の日には旧制川越中学の2年生で、勤労働員先の東京第一陸軍造兵廠川越製造所で迎えた。食べ盛りのとき戦争による食糧難にぶつかり、ひもじい思いをした。サツマイモにはずいぶんお世話になった。だが戦後、だいぶたって世の中が落ち着いてくると、食糧難時代のサツマイモに感謝するどころか、その悪口を盛んに言う人がたくさん現れた。

私はそれを聞くたびに、それはないだろ

---

う。それではサツマイモがかわいそうだと思う。悪かったのは人間の自分勝手な使い方、サツマイモには何の罪も責任もな

かったのだから。拙稿により、それが戦争を知らない人たちに少しでもわかってもらえればうれしい。

□寄稿のお願い□

(一般財) いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」(季刊)を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。  
本文はWord(一太郎、テキストも可)。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数(1頁で約1,200字)は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0025 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会  
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225