

アメリカのさつまいもアイスクリーム史（１）

東京国際大学名誉教授
川越いも友の会会長

ドゥエル ベーリ

はじめに

ハーゲンダッツ ジャパンというアイスクリーム会社は、近年、日本の市場で紫いも（2016年8月登場）や安納芋（2017年10月登場）などのさつまいもアイスクリームを時期限定で出しているのので、ハーゲンダッツ アメリカでもさつまいもアイスの販売をしていると想像する読者もいるかもしれない。実は、いもアイスはハーゲンダッツなどのアメリカ大手アイス会社のメニューには入っていないのである。

さつまいもアイスクリームは、遅くても1910年代（大正）頃より現在に至るまで、アメリカのあちこちの地方で何回も紹介され、また、何回か商品化されたこともあったが、何故か中々定着しなかったのである。この状況について、新聞などの資料を通してもう少し詳しく見てみたい。

1 アイスクリームとの付き合い

団塊世代の著者はアメリカ出身で、まず、子供の頃からのアイスクリームとの付き合いを簡単に紹介したい。

4人兄弟で、幼い頃から食欲が旺盛で、母は限りがある予算で私たち6人家族の食料を手配する工夫が必要だった。そのため、

外食は減多になかったが、毎日母の美味しい手作り料理に恵まれていた。当時は、アイスの安い代用品（乳脂肪無し、代わりに綿実油などの油利用）しか買えなかったが、どこのスーパーでも、代用品アイスでも本物のアイスでも3種類の味（バニラ、いちご、チョコ）が普通であった。昭和42（1967）年に著者が大学入学した頃、サーティワンアイスクリーム（アイスの種類を沢山提供したチェーン店）が、故郷のオレゴン州セーレム市（当時の人口は65,000人位）で開店したのだが、外食はほとんどしないドゥエル家は、当時その店に入ることはあまり無かったのである。

当時のドゥエル家の食生活は案外豊かであった。母の手作り料理のおかげだけではなく、家族は必ず揃ってから食事を取り、ホームパーティーの習慣もあったからである。その頃は各家庭には団塊世代の子供が多く、外食する金銭的な余裕があまりなくても、友達や親戚などは家族単位でお互いの家へ食べに行く機会もあった。私たち子供も大喜び、他のお母さんたちの料理を食べられる機会、友達との遊びも楽しかったからである。受け入れ側の負担を軽くするように手作り料理を持ち寄ることも多

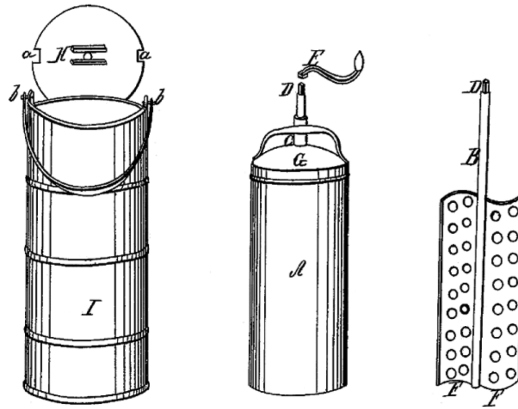


図1 ナンシー・ジョンソン婦人発明の手動アイスクリーム製造機
(天保14 (1843) 年、アメリカで取った特許資料より)

く、また、教会でも礼拝後、たまに持ち寄り昼食会も設けることも行われていた。いずれの集まりでも、暑くなると最高のデザートのご馳走は手作りアイスだった。

2 手動アイスクリーム製造機の発明

天保14 (1843) 年に、ナンシー・ジョンソン婦人がアメリカで手動アイスクリーム製造機 (図1) の特許を取ったのであるが、ジョンソン婦人の発明を基本として、少しずつアイスクリーム製造機が普及し、普通の家庭でも簡単に高級手作りアイスができる時代になった。

この製造機の構造は1843年以降進化したが基本はそれほど変わらず、アイスの材料を金属の専用内容器 (A) に入れ、それを木製などの外容器 (I) に専用内容器 (A) を入れ、さらに専用内容器 (A) の回りに氷や塩を詰め、その機械を手動で内容器に入っているへらのような攪拌器 (D/B/F) をクランク (E) で回すと、専用内容器 (A)

に入っているアイスの材料は氷点下になり、攪拌器の動きにより小さい氷結晶を形成し、空気も多少入れ込まれるので、口当たりの良いアイスができあがるのである。

幼い頃、外が暖かくなり、裏庭や公園などで友人や親戚はピクニックしながら、その場で手作りアイスを作り、残さずに全部食べきったものである。作るにはコツがあり、子供の役割はクランクを回すことで、アイスが少しずつ硬くなって回しも難しくなり、最後の回しは力持ちの高学年の子や父親の仕事であった。子供の楽しみは、出来上がったら内容器の攪拌器を出してもらい、すぐスプーンでくっついてあるアイスを食べることであった。多人数でアイスを食べるので味が問題となり、バニラ味だったらみんなが納得するので、バニラ味に好きなトッピングをつけて、各自が食べたい味にしたものである (図2)。

アイスクリーム・ソーシャルという手作りアイスを食べることを中心にするイベン



図2 おじさんの手作りアイス을待っている近所の子供達
(1963年7月11日 Greeley Daily Tribune 新聞)

トもあり、幼い頃には、よく教会で実施された。また、農村で実施する例もあり、例えば、東カンザス州オタワ村（20世紀初期、当時の人口は7,000人位）では暖かくなると、村の中心部の公園で村民のための週末夕方コンサートが定期的にあり、同時にアイスを皆で食べる行事である。

現在、冬でも室内アイスクリーム・ソーシャルが都会でも実施され、目的は交際、慈善などのため、アイスは市販のものが利用されている。

以上の手作りアイスの習慣は日本の餅つきと共通点があると考え。多くの人の協力により出来上がり、婦人たちは材料を用意し、男の力により出来上がるからである。手作りアイスと似ているように、その日に作った餅をたくさん食べるところも。但し、餅つきは暖い時期ではなく、寒い時期だが。

3 さつまいもアイスクリームの始まり

アメリカのさつまいもアイスクリームが紹介されたのは、1918年5月17日のハワイ

州での新聞であった。同記事は自家製さつまいも粉の便利さを紹介する中、さつまいもアイスの作り方も載せている。なぜ、いも粉であろうか。第一次世界大戦中に、アメリカは小麦や牛肉や砂糖や動物油などの支援を、ベルギーやフランスなどの食糧難に苦しむヨーロッパへ行い、その後、ヨーロッパへ派遣された100万人以上のアメリカ兵隊の食料も送っている。

アメリカ本土で配給制度が成立しなかった理由は、政府指導により、また、マスコミの協力により、アメリカ国民は、戦争に勝利するために戦争で必要な食料や物資などの節約が必要と理解し、国がそれらを十分確保したためである。また、食料の無駄を減らすために、政府は乾燥品などの保存方法を推奨し、いも粉などの保存食の様々な使い道をマスコミでも大きく紹介した。小麦の代用の1つであるさつまいも粉の利用を図るため、いも粉の主なレシピ紹介も行っている。いずれの場合でも、いも粉の甘みにより、砂糖の節約もできたのである。

ハワイ州での新聞で紹介されたのは自家製いも粉の作り方だけではなく、いもプリンなどのレシピもあり、いもプリンの材料を少々調整し、冷凍すれば、さつまいもアイスになるとの紹介もなされている。

1927年6月、乾燥野菜、果実の専門家スパーン氏は、カリフォルニア州のさつまいも栽培産地であるターロック市の商工会議所での昼食講演会で、さつまいも粉利用のメニューを提供しながら、さつまいも粉の利用を勧めた。その時のデザートは、さつまいもアイスだったという。

大不況中の1936年1月2日付のサウスカロライナ州の新聞にさつまいも料理記事があり、まだ食糧難の時でもあったが、記事にはさつまいもがアメリカ南部の代表的な食物の1つで、さつまいもアイスなどのデザートのレシピ紹介もなされている。

半年後、同じいもアイスのレシピは、ニューヨーク州の新聞に読者が紹介している。ニューヨーク州住まいの読者は、何らかの形で1000キロ程も離れているサウスカロライナ州のいもアイスレシピを入手し、美味しいと思い、ニューヨーク州の地方紙の読者欄に提出したと想像でき、それほど珍しいものだったと言えよう。(当時のアメリカの新聞は地方紙だった。)

4 東テキサス州のいも祭り

1920年代後半、アリモドキゾウムシが東テキサス州のアプチャー郡周辺で発生し、さつまいも出荷は禁止された。当時、テキサス州のさつまいも年間収穫量は90,000トンほどで、アメリカ収穫量の6パーセント位であった。

1935年にさつまいも出荷の禁止は解除さ

れて、アプチャー郡の郡庁所在地ギルマー村周辺の有力者はお祝いで「ヤンボリー」というさつまいも祭りを開催した。アメリカで1番早いいも祭りと言われている。

1936年10月の新聞にはギルマー村(当時人口2,000ほど、現在5,000人ほど)の第2回東テキサスのヤンボリーの紹介記事が掲載されている。祭り関係者は25台の車キャラバンで、東テキサス州のさつまいも栽培が盛んな40郡へ2日間回り、祭りを宣伝したとのことである。祭りでは50種類のさつまいも料理が展示される予定で、さつまいもアイスも登場している。材料は、牛乳、砂糖、裏ごしされたさつまいも、クリーム、卵(選択自由)及び塩である。この時期前後のさつまいもアイスのレシピと比べれば、牛乳4にクリーム1に対して、さつまいもはわずか1/4しか利用されていないので、薄味のさつまいもアイスと想像される。

テキサス州のさつまいも収穫量は、現在、アメリカ全体の収穫量の1パーセント以下まで下がっているが、いも祭り「ヤンボリー」は現在に至っても活気を持って続いている。

1937年2月、前年度に登場したヤンボリーのいもアイスより、さつまいもの味が濃いレシピが、フロリダ州のある婦人会のチャリティー行事案内の新聞で紹介された。さつまいもアイスの材料は、裏ごしいも1に対してクリームは1の利用で、ほかの材料は砂糖や卵白で、味付けはバニラや塩である。

<以下次号に続く>