

「たかがいも、されどいも」

東京家政学院大学

はやし
林

かずや
一也

「いも」と言えば、サツマイモ(甘藷)、ジャガイモ(馬鈴薯)と誰もが思い浮かべる。地味なサトイモ(里芋)やヤマノイモ(蕷)を思い浮かべる人は少ないのだが、このイモ達は日本の歴史では隠れた存在とはいえないのである。漢字が違いうようにイモ達の個性も違う。

サツマイモやジャガイモが、日本史に関わってくるのは西暦1600年ぐらいからである。平戸英国商館長リチャード・コックスの日記に1615年、サツマイモを平戸の畑に植えたとある。この日記の中には原文では3つの単語のいも「potato」「pottato」「potta roote」が記されていて、サツマイモにジャガイモ、サトイモではないかなどと想像してみたくなる。サツマイモが全国に普及するきっかけとなるのは、1735年に肥前大村藩主より献上された苗を青木昆陽と栽培に精通した長崎の平野良右衛門が江戸城吹上で試作し、よく出来たことからである。その60年ほど後には「甘藷百珍」の刊行や「八里半」という焼きいもを売る店ができるまでになっている。

ジャガイモもサツマイモと同じ頃伝来したようだが、救荒作物として高野長英などが作付けを勧めているものの、栽培が難しいためか江戸時代当時はあまり普及せず、明治以降生活の西洋化に伴って急速に普及

している。

サツマイモやジャガイモが400年の歴史であるのに比べ、サトイモやヤマノイモは、神話の時代から2000年に及ぶ歴史がある。実際にいつから栽培されているのかはタイムマシーンでもない限りわからないので、古文書から探っていくしかない。サトイモは、奈良期に成立した風土記や万葉集に記述があり、神話のようなエピソードがかなり見られるのである。ヤマノイモは、平安期の延喜式などに記述が見られ、芥川龍之介の「芋がゆ」でも有名だが、とろろ汁に甘葛(アマズラ)の甘い蜜をかけて食べるのが平安貴族の間で贅沢なものとして好まれていたようである。今日、日本の各地には伝統野菜としてサトイモやヤマノイモが多く存在し、その地方の文化に根付いた料理が作られている。このようにサトイモやヤマノイモは年中行事に欠かせない儀礼食や祭り食として日本の伝承文化に深く関わってきた。サトイモやヤマノイモは、いわば100歳を超えて「酸いも甘いも」知り尽くした先達であり、サツマイモやジャガイモは二十歳そこそこ、これから人生をどう切り開いていくか考えている若者と言ったところかも知れない。「たかがいも、されどいも」である。いもの世界は奥深い。