

イモを巡るご縁とイモのある日常

筑波大学 名誉教授 のうぐち 納口るり子 こ

ご縁があって、以前はいも類振興会の監事、そして現在は評議員を務めている。いも類振興会の役員の方とは、実はかなりご縁が深い。矢野理事長と小巻評議員は農水省の同期入省であり、根岸先生の前職は筑波大学、川越の山田評議員には男子学生の卒業研究で大変お世話になった。泉澤副理事長には、もう20年以上も前になるが、女子学生の卒業研究の関係で、研究所にサツマイモのお話を聞きに伺った。

ところで、「イモ」である。私は神奈川県小田原市の蜜柑農家の娘で、子供の頃から18年間、家で食べる野菜は殆ど両親が作っていた。後年、母の介護で月1～2回の週末は実家に通ったが、その時には父親が作った野菜で料理をした。父親は、ジャガイモ、サツマイモ、里芋は必ず毎年作付けていた。母は3年前、父は1年前に他界している。ジャガイモは何にでも使えて、逆に常備されていなければ困る野菜だが、春先になると芋にしわが寄って、味も悪くなる。収穫後、さかなのあら箱に並べてみかんの貯蔵庫に入れて保存していた記憶がある。里芋は、秋に掘り上げたものを、家の前の畑に穴を掘って埋けておいた。サツマイモは、秋に収穫して、傷まないうちに早めに食べていたと思う。秋から冬にかけ

て、蒸し器には大抵、蒸かしイモが作り置かれていた。

現在は、卒業生が筑波山麓の八郷で有機農業をしていて、彼の野菜を2週間に1度、届けてもらう。傷みやすい葉物から食べ始めるので、イモ類にたどり着くのは2週目に入ったあたりである。届いた段階では野菜はみな泥付きなので、ジャガイモとサツマイモはたわしで洗って乾かし、ジャガイモは冷蔵庫に入れる。里芋は、ボールに入れて水を流しながら、互いの皮がこすれて綺麗になるまで洗う。昔、父は、家の裏手の川（数百メートル上流の湧水を流している小川）で木樽に里芋を入れて、斜め十字に組んだ木の棒で芋を互いにこすり合わせて洗っていた。その光景を思い出しながら「芋の子を洗う」。卒業生の野菜はどれも美味しいが、里芋は特に、スーパーで買うと傷んだものが必ず入っているので、彼の芋に限ると思っている。食べ方であるが、ジャガイモは万能選手である。サツマイモはオーブンに放り込んで40分、焼き芋にする。里芋は煮ころがしの他、ネギと油揚げを入れたみそ汁も美味しい。結局、おいもなど野菜自体が新鮮で質が良ければ、煮たり焼いたりした単純な料理の方が、簡単で美味しく頂けると思っている。