

イモ嫌いの弁

全国豆類振興会会長 畑中 孝晴*

イモが嫌いだ。特にサツマイモ。イモに責任があるわけではなく、戦中戦後の食料政策の故である。農商務省は戦争の激化で外地からの食糧移入が困難になると、昭和18年には代用食品課、終戦年の20年7月には利用課を設け、コメの代用となる物を探っていた。これにはカボチャの種、ゼンマイ、蛹など相当ひどいものも検討されたが、具体化したのは、既に統制下にあったイモである。イモは航空機燃料用原料としても増産されていたが、昭和18年3月にはサツマイモ、同年7月にはジャガイモが配給対象となり、量は両方でコメ40万石相当であった（岸康彦 食と農の戦後史1996）。

ジャガイモと違ってサツマイモがコメの代わりにならないのは、今は魅力とされているその甘さと匂いにある。日本の食生活はご飯とおかずが基本となっており、ご飯だけでも美味しいが、おかずの引立て役としてこれに勝るものはない。ジャガイモはひかえめな味で主食の性格に近いが、サツマイモは自己主張が強過ぎて協調性がない。

イモもコメの代わりなので、米穀通帳を持って決められた場所まで取りに行ったが、どんなイモが配給されるかは分らない。ジャガイモも赤ジャガや冠水イモが当たると家族の顔が曇る。腐りの入ったものは摺って水に晒し、澱粉にして食べたりもした。一方、サツマイモは沢山配給があると保存が一苦勞で、蒸かしたものを外した雨戸の上に並べて干イモを作ったり、切干にして石臼で引きイモ粉にもした。イモ粉

は団子にして食べるが、色は黒いし、妙な甘さとイモ臭がして主食として食べるには相当の努力がいった。

昭和21年暮れの日記に、我が家の献立表が4日間だけ書いてあった。全食イモでそれに米飯、おかゆ、もろこしパンが少し付く、おかずはサンマ、スケソウダラ、野菜の煮物である。長男は大事なのか米飯が多い。次男坊としては、これが悔しくて書いたのだろうが吾ながら情けない。

農水省が最近試算した「国内産だけの食事メニュー」では、ご飯は朝晩一膳だけ、他は全てイモ、晩に魚一切れ、これで昭和20年代後半の2020kcalを確保。非常時を生き延びるのは今も昔も、外国でもイモの力。終戦時小学校（国民学校）6年生であった私の命が繋がったのもイモのおかげである。

最近イモ類は用途に応じて多様な品種が開発されている。特に、ポリフェノールの多いサツマイモなどはアイスクリームやジュースに加工され、人気を博している。青果用もピカピカに磨かれて定温貯蔵庫に入っている。サツマイモも飢えを凌ぐものから健康食品へと随分出世したものだ。しかし、嫌いなものは嫌いである。

農水省にいた頃、イモ担当課に2度もお世話になり、この団体の設立にも関係したものとして、イモ嫌いで申し訳ないが感謝だけは十分しているのでお許しを頂きたい。

* Hatanaka, Takaharu

1934年生、農水省畑作振興課長、技術会議事務局長などを歴任