

編集後記

終戦時に小学校6年生であられた畑中孝晴氏から、東京市民と配給食料であるいも類との係わり合いが巻頭言に紹介されました。貯蔵性にやや難のあるサツマイモについて干イモ（今で言う蒸切干イモ）にする、切干イモ（生イモを輪切りにして乾燥した物、仕上がりの肉食は灰黒色）を石臼で引きイモ粉を作る、さらにはこのイモ粉は団子にして食べるなどの苦労が書かれている。編集子は戦中生まれで、また県庁所在地とはいえ四国の田舎育ちですので、畑中孝晴氏ほど食物、特にサツマイモへの記憶はありません。しかし、終戦直後に復旧叶わぬ市電の線路沿いを母に手を引かれて歩き、食糧配給所に行った時の記憶はあります。焼け残った倉庫風の建物、その三和土の左片方にサツマイモが積まれ、中央部に南瓜が散乱、右片方は俵があったか？。これが記憶のすべてですが、就学前の児童がサツマイモと南瓜を識別し、今に記憶しているほどに四国の田舎でも配給食料としてサツマイモ等がポプラーであり、食べてもいたのでしょうか。

また巻頭言では、昭和21年暮れの畑中家の献立表が紹介され、「全食イモでそれに米飯、おかゆ等が少し付く、おかずはサンマ、スケソウダラ、野菜の煮物である」とあります。これには少なからぬ驚きを感じました。というのは、農水省の最近の試算「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」に極似していたからです。昭和20年代と現在の比較で「ほぼ全食がいも」と「ご飯は朝晩一膳、他はイモ」、食べるサツマイモ品種として「沖縄100号（西尾敏彦氏のいもの技術誌を参照）や護国」と「ベニアズマや鳴門金時」などの違いはそれなりに大きいと思います。しかし、「おかずはサンマ、スケソウダラ、野菜の煮物」と「晩に魚一切れ」の対比からは昭和20年代の方が贅沢に感ずる。読者がどのように思うかが楽しみです。

図表や写真がカラーで見られる電子版用意しますので、引き続きご利用下さい。

97号（既存のホームページ容量では未掲、近く掲載予定）

： http://www.geocities.jp/i_taru2002/jspq_no.97.pdf

98号： http://www.geocities.jp/i_taru2002/jspq_no.98.pdf

いも類振興情報 第98号 発行 財団法人 いも類振興会

平成21年1月15日発行

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303号
TEL03-3588-1040 FAX 03-3588-1225 E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp
振替 00130-1-110152
印刷 株式会社丸井工文社