

人が多いのは、賃金が安いのか、雇用の拡大に配慮しているのか、日本では考えられない気がしました。自分なりに原価計算してみたのですが、芋代、歩留まり、賃金、工場経費、冷凍保管料、横持運賃、日本までの船賃ETC考えられるだけ^{ゲン}元で積み上げ日本円に換算してみました、日本での流通過程の単価キロ200円前後にはなりません。その半分位かなということで納得しました。

〈日本向け冷凍サツマイモの製造工程〉

- ☞ 原料いも（勝利100号、生産地安徽省、工場の空地に野積みされている）。
- ☞ ポリのネットから芋をポリ容器（サンテナ）に空け、リヤカーで洗い場へ運ぶ。
- ☞ 水をかけて簡単に洗った芋を皮ムキ場へ。
- ☞ 洗った芋を包丁で皮を削る、それを20〜25グラム位の鋭角の中華カットとしてこんなポリ容器に水を入れて切り込む。

X 中国のいも菓子・いも料理

中国で一番いい季節は5月と10月ということである。

われわれは暑からず、寒からずのその10月に訪中したわけであるが、以下はそうした旅の中で見聞したり、ごちそうになったいも菓子、いも料理につき紹介する。

・北京の焼き芋（10月2日）

北京には10月2日から5日まで滞在したが、その間、われわれの世話をしてくれたのは中国農業部国際合作司の韋正林氏だった。北京の人は焼き芋大好きと聞いていたので、入国早々の今日、韋氏に聞いてみるとこういうことだった。

「北京の周辺にもサツマイモ畑はたくさんあります。用途はほとんどが豚のえさで、残

☞ 次に　　こんなカメの大きなのに蛇口をつっ込み水で晒す。

☞ サンテナにアミですくい入れ水を切り、フライヤーのある工場迄リヤカーで運ぶ。

☞ 2台のオートフライヤーでプレフライし、ハーフサンテナに取る時選別する。

☞ プレフライされたサンテナに入った芋を防虫ネットのついたリヤカーで急速冷凍機のある工場まで運ぶ。

☞ 急速フリーザーまでのコンベヤー上で二度目の選別をする。

☞ 急速フリーザーよりスロープですべてきた凍結いもを更に三度目の選別をする。

☞ 合格した芋を計量し、ポリ袋に入れ、ダンボール箱に入れる。

☞ 冷蔵庫の中で箱ごと計量し、最終チェックされたものは積み上げられ、冷凍貯蔵庫へ配送されるのを待つ。（齋藤 興平）

りもでん粉かアルコールの原料なのでとても安い。ただ北京の自由市場へ持ってくれば高く売れます。生いもは1斤（500グラム）で0.4〜0.6元（1元は日本円で12円）。それを焼き芋にして売ればもっと高くなります。1斤が1.2元から2元にもなります。もっとも焼き芋のシーズンは冬だけで11月に入ってから。セーターを着るようになると、焼き芋屋が路上にどっと出ます。北京の人たちは、それをお祭を待つような気持で待っています」。

・尖椒土豆絲（10月3日）

われわれは午前中、万里の長城をたずね、その帰り、「明の十三陵」の近くの友誼商店の食堂、「玉隆餐厅」で昼食をごちそうになった。

その料理の一つに「尖椒土豆絲」があった。「尖椒」はピーマン、「土豆」はジャガイモ。正式には「馬鈴薯」だが、ふつうは「土豆」で通っているようだ。

さて料理の方だがピーマンとジャガイモを細切りにして油でさっと炒め、塩で味付けしただけのもの。中華料理店でアルバイトをしたことがあるという大山通訳によると、これにはみじん切りにしたショウガが入っているという。かんたんに見えてもそこはプロの作るもの、店毎に工夫がされているようである。

日本なら細切りにしたジャガイモを湯がいたり、水にさらしたりするのだろうが、この店ではなにもしない。切ったらすぐ炒めるとのことだった。だれにでも手軽にできるもので、値段も安いということだった。ただ素朴で飽きがこないのが、人気のある一品になっているという。事実、その後各地でこれが出てわたしも大のファンになった。

・しゃぶしゃぶといも類

夜はセルフサービス式のしゃぶしゃぶ専門店「北京醉翁亭飯庄」。5～6人掛けの円卓のまん中にガスこんろがある。それに大きな鉄鍋が掛かっていて、中には唐辛子の効いた茶色のスープが入っている。客は具が置いてある所へ行って好みのものを取ってきては鍋に放り込む。

わたしは春菊、シイタケ、豆腐、春雨、牛の胃袋、ウサギの耳、ブタの血を固めたものなどを入れた。薄切りにしたジャガイモもあったのは嬉しかった。「火鍋」とも言われるこれは一昨年、四川省の重慶に行った時食べたことがある。そのスープはトウガラシとサンショウをたっぷり効かせた、いわゆる「麻辣」^{マアラ}だった。辛いだけでなく、舌がたちまちまひ

してしまうような猛烈なものだった。それと比べればここのはおとなしい味だったが、それでも口の中がヒリヒリしてくる。

それに備えて店ではあまいものも置いている。その一つにサツマイモ（カロチンいも）を細切りにして、から揚げにしたものがあり、土地の人もよく食べていた。

・四川省のいも菓子開発（10月4日）

北京3日目の今日は、午前中、中国農業部（省）へ、午後は中国農業科学院を訪ねた。

農業部ではいも類に詳しい高級農芸師、干允昭氏が「中国のいも類の栽培面積は年々減っています。ただ栽培技術の向上のおかげで、総収量はあまり減っていません。いも畑の多くはトウモロコシ畑に変わっています。

現在、サツマイモとジャガイモを合せたいも類の三大産地は、四川、貴州、広西の三省です。一昔前までは生活が苦しかったので、どこの省でもサツマイモを主食の一つにしていた。でも今ではほとんどがブタのえさになっています。今でもそれを主食としているのは四川省の人たちとその周辺の省の少数民族ぐらいのものです」と話してくれた。

解放前は貧し過ぎた。中農でも小麦粉製品が食べられたのは年に3か月で、あとはコウリャンとトウモロコシだった。

解放後、食生活は好転し始めたが、文化大革命でまた低下した。文革中は小麦粉は主食の20パーセント。あとはトウモロコシやサツマイモの粉で作ったものを食べなければならなかったという。サツマイモの粉とはいもをスライスして天日で干し、それを粉にした「いも粉」のことで、ちなみに山東省はつい最近まで中国最大のサツマイモ産地だった。さて、干氏の話にもどると、「四川省の食用



▲甘しょでん粉の脱水

いもの品種はほとんどがカロチンいもです。四川省はカロチンいもの加工にも熱心で、パートナーになってくれる外国企業を探しています」

・日本向け干し芋の産地

午後は中国農業科学院に置かれている国際馬鈴薯研究センター（CIP）の駐北京連絡処（北京弁事処）に行った。

宗伯符研究員によると同処ではジャガイモの研究だけでなく、サツマイモの研究にも力を入れている。内モンゴル自治区の包頭、呼和浩特（ホフホト）、烏盟などで耐旱、耐湿、耐塩そして耐寒性のあるサツマイモの育成を試みていると聞いた。

話は変わるが現在日本には中国産の蒸し切り干しが相当量入っている。同処の食品科学担当の研究助理、王勝武氏にその辺のことを伺うと、こういうことだった。

「干し芋の主産地は華北の河南、河北、山東の三省と江蘇省の徐州周辺で、原料いもは『徐薯18』です。生いもでキロ当たり5～6角。1元は10角です。中国での徐薯18の加工用途はでん粉です。ところが日本では蒸し切

り干しにいいとしているようで、そのための需要があると聞いています」

・農業部の招待宴で

夜は農業部国際合作司がわれわれを歓迎する招宴を開いてくれた。会場は同部内の食堂「龍洋餐厅」。中国側の代表は同司副司長の甘坐富氏だった。甘氏はざっくばらんな人で、食事の合い間にこんな話をしてくれた。

「サツマイモは昔は食糧だったので、だれもがたくさん食べました。サツマイモ5斤は食糧1斤として配給されたものでした。食糧とは米、小麦、トウモロコシです。でも今はもうそういう食べ方はしてません。たまに食べてもお粥に入れるか焼き芋ぐらいのものです。

サツマイモの焼酎は、昔はたくさんありました。ただあれはにおいが良くないので売れなくなり、今ではほとんど作っていません。今中国でサツマイモを多く生産するのは四川、雲南、貴州などの「西南部」。

中国でブタが一番多いのは四川省です。ここでは濃厚飼料だけでは飼いません。生まれてすぐは母乳。そのあと4か月ぐらいはサツマイモを食わせてがっしりした骨格を作ります。そのあと2か月ぐらい、トウモロコシを食わせて太らせます。四川のブタはこうして育てるからうまいんです。ここのブタにかなうものはありません。四川にサツマイモが多いのもこういう関係からです。ただ、今はそれ以外にも付加価値を付ける方法を探っています。むこうへ行ったらそういう動きもあることを理解して、協力してやって下さい」

・黒龍江省の焼き芋（10月5日）

北京から黒龍江省の省都、ハルビンへ飛行機で飛んだ。同市では冬が北京より1か月早

く来るという。北の地だけに、日中でもすでに10度を割っていた。

午後、黒龍江省農牧漁業庁を訪れた。同省は中国でジャガイモの研究が一番進んでいる所で、この種馬鈴薯は全国のはとんどの省に送られている。それだけに話題はジャガイモ中心だったが、サツマイモ畑もゼロではない。同省南部の「肇源」や「東寧」などで、河川沿いの砂地で作っているという。黒龍江省滞在中は同庁外事外経処の副処長、林元慰氏と通訳の若い女性、応爽さんが付きっきりでわれわれの面倒をみてくれた。その林氏によると同省の人たちは焼き芋が大好きだという。だから時期になると自由市場にサツマイモが出るし、その入り口には焼き芋屋が必ず現われるという。ただ黒龍江省産のサツマイモは僅かしかない。自由市場に出るのも、焼き芋屋が焼くのもほとんどは山東省から来ているという。

・農家のジャガイモ料理（10月6日）

ハルビンの北、350キロの地に克山という町がある。ここに黒龍江省農業科学院馬鈴薯研究所がある。中国の道路で感心するのは幹線道路の両側に必ず植樹をしていることだ。克山への道路もむろんそうで楊樹（ポプラ）の見事な並木が行けども行けども続いていた。今はちょうど短い秋の終わるところだそうで、その葉がまっ黄色になっていた。その美しい並木の間から地の果てまで延々と続く広大な畑が見える。秋の収穫作業はほとんど終わっていたが、それでも所々にトウモロコシ、コウリヤン、大豆、ジャガイモ、ヒマワリなどの畑が残っていて、この主産物がなんであるかを示してくれていた。

車はいくつかの小さな町のまん中を走り抜

けた。冬に備えての白菜の売買の最盛期のようで、近在の農民が手車や馬車、自動車などにそれを満載して運び込んでいた。

面白かったのは克山近くの道路端での大ネギ売りで、自動車道路の両側に、ネギを1本持っただけの若い男が数キロにもわたって点々と立っている。そうかと思うとネギを3本揃え、上の方をひもでしばって三脚のように開き、道端に立ててそのそばに座っている男もいる。いずれもネギを買いに来るトラックを待っている連中で、「ネギあります。うちの畑に案内します」の印なのだという。ここはよほどの産地のように黒龍江省だけでなく、吉林省や遼寧省ナンバーのトラックもたくさん来ていた。

車は宿舎でもあり、会議場でもある「克山賓館」に着いた。同館内の会議室で馬鈴薯研究所の研究者との技術交流会が開かれた。

わたしが東北地方の農家のジャガイモの調理法を尋ねると、副所長の呉国林氏がこんな話をしてくれた。「ジャガイモの長所はビタミンCとたんぱく質が多いことです。調理はかんたんなものが多いです。細切りにして油で炒めたり、春巻風のものを作ります。スライスして白菜と炒めることも多いです。あと多いのはジャガイモでん粉製の春雨を使った料理で、この春雨は日本へも輸出していますよ」。

・克山の郷土料理

夜は宿舎の食堂でごち走になった。献立は同席してくれた克山県人民政府副県長の李長順氏が自から選んでくれたものだった。

東北はロシア文化の影響が強く、料理にもそれが出る。たとえば「豚肉火炖粉條」。「炖」は煮ること。「粉條」はジャガイモでん粉で



▲野菜の露天市場

作った太目の春雨。それをロシア風の味付けで煮込んだものだった。ロシア料理で有名なものにボルシチがある。通訳の応さんが「缶牛肉」と教えてくれたものはそれとどこか似ていた。牛肉とジャガイモを陶製の厚くて、口の広い小壺風の器に入れて煮込んでいる。

中国料理は大皿や大鉢で出される。それをみんなで取り分けて食べるのが普通だが、これは一人に一つずつ出た。こげ茶色の渋い釉がかかっているだけの雑器だが温かみのある捨てがたいものだった。

・続克山の郷土料理（10月7日）

李副県長さんは宿舎での朝食の席にも着いてくれ、心から接待してくれた。

まずトウモロコシのパンが2種類出た。一つはトウモロコシ粉を水で練って一晩ねかせて（発糕）から蒸した「蒸しパン」。もう一つはトウモロコシ粉に小麦粉とタマゴを入れてねかしてから焼いた（烤糕）、サクサクのパン。応さんによると、自分の家では朝はまんじゅうかおかゆ。昼はパンかご飯。夜はご飯という。東北はロシア文化が影響しているからであろう。中国ではパンをよく食べる所のようにである。

料理では昨夜好評だったワラビの炒めものが、ふたたび出た。副県長さんによるとワラビは克山にはたくさんあり。塩漬けにしたり、干したりして貯蔵する。日本へもたくさん輸出しているとのことだった。

東北の人はギョウザが大好きだが、日本のような焼きギョウザではなく、水ギョウザがふつうだ。皮もいろいろあり、今朝のはジャガイモでん粉で作ったものだった。小麦粉製と違って厚ぼったく、ざっくりした感じだった。それでも中のアンがすけて見える。白菜とジャガイモでん粉で作った春雨、豚肉と一緒に炒めたものも出た。応さんによると本当は「酸菜炒粉條」の方がうまいという。「酸菜」とは白菜を発酵させたもの。白菜を洗って壺に入れ、塩を振って暗い所に置いておく。2か月ほどすると、ちょっと酸っぱくなってくる。冬から春にかけて東北ではそれで「酸菜炒粉條」をしょっちゅう作る。ただ、今はまだ時期がちょっと早く、酸菜がない。それで取り立ての白菜を使っているのだという。

「春餅卷土豆絲」というのもあった。小麦粉でクレープ風のものを作る。ジャガイモを細切りにして油で炒めたものをそれにくるんで食べる。これもまたよく食べるという。

・克山の焼き芋

午前中は克山郊外の種ジャガイモの生産基地と乾燥ジャガイモを作る工場を見学した。

そのあと町のまん中にある自由市場、「克山中央市場」に行った。秋ということもあって野菜も果物も新鮮なものがいろいろあった。サツマイモを売っている店も二つあった。聞くと、いずれも1kg1元。産地は東北南部の遼寧省とのことだった。

帰りに市場の入り口に出ていた焼き芋屋で

薛さんが焼き芋を買ってくれた。かまどは小型のドラム缶を改造したもので老夫婦でやっていた。たくさん買ったおかげで、いもが一種類ではなく二種類だったことが分かった。肉がまっ白のものと、オレンジ色のもので、両方ともねっとりタイプだった。

・続々克山料理

克山賓館の食堂で李副県長が名残りの宴を張ってくれた。主菜は「鯰魚炖茄子」だった。土地でとれた大ナマズが一匹、大鉢にナスと一緒に入っている。昨日から付きっきりで接待してくれた副県長さんによると、主客がまず頭を食べることになっているという。応さんによるとふつう主客は目玉を食べるという。

ナマズの皮はまっ黒だったが、身はまっ白だった。ナマズと一緒に煮込んだナスもとてもうまかった。

昨日、ネギ街道で見た大ネギの料理もあった。ネギを5センチぐらいにぶつ切りにする。それをスライスした豚肉で巻き、串に刺して焼いただけのものだが、あっさりしていてとてもうまい。応さんに紙片に料理名を書いてもらったら、なんと「満族肉巻」とあった。

「榛蘑炒白菜」も大変なごち走だった。わたしは野生のキノコ取りが好きだし、キノコ料理も大好きである。これは「榛蘑」という土地のキノコと白菜と一緒に炒めたもので、副県長さんによるとこのキノコは9月の上旬から中旬にかけて克山近郊の山に出る。ただ資源保護のため、1人100キロしか取ってはいけないことになっているので、キノコ狩りシーズンは2～3日で終わってしまうという。取ったキノコはカメの中で塩漬けにしたり、干して貯蔵する。

・ハルビンのサツマイモ（10月8日）

今日は日曜で午後からハルビン市内の散歩をした。案内されたのはハルビン第1デパートの隣りの「透籠農貿市場」だった。大きな建物の中に小さな店が数え切れないほど入っている。日曜のためであろう。買物客でごった返していた。サツマイモ専門の店はないが他の野菜と一緒に売っている店が3軒あった。いずれも1キログラムで2元と高かった。山東省からはるばる運んでくるので高くなってしまうのだという。

応さんが乾物売り場で袋入りの「榛蘑」を見つけてくれた。300グラム入りで12元。その袋に木版でこう印刷してあった。「黒龍江省特産、野生榛蘑。産地、大興安嶺。名貴山珍、高尚礼品。栄養豊富。上等佳肴」

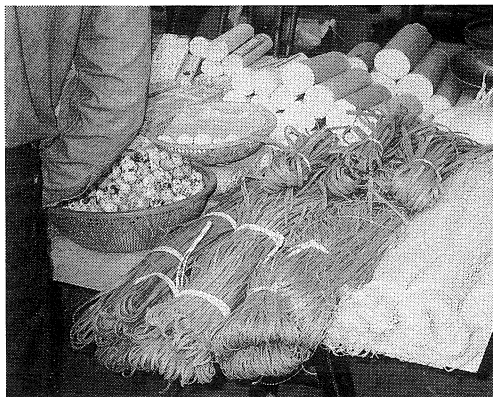
克山でごちそうになった野生キノコ、榛蘑が手に入り、嬉しいおみやげができた。

路上にドラム缶を改造したカマドを据え、焼き芋を売っている店が3軒あったが、どこも繁盛していて客が群がっていた。

・四川省農牧庁にて（10月9日）

夕方、四川省農牧庁を訪ね、会議室で同庁外事外弁公室主任、萬応泉氏（高級農芸師）と同庁糧油処の人でいも類に詳しいという趙玉庭氏から四川省のサツマイモ、ジャガイモ事情を伺った。萬氏によると気候が良いのでたいていのものができるし、耕地利用率も200%以上と高い。「食糧」では、水稻、小麦、トウモロコシ、サツマイモを作っている。「商品作物」ではかんきつ類、茶、タバコ、綿花が多い。

農業者所得は全国的に見ると低い。理由は灌漑できない耕地が50%以上もあることと農業者が新しい技術や品種の導入に積極的でないためとのことだった。



▲いもうどんを売る店

趙氏はいも類についての具体的な話をしてくれた。サツマイモではこういうことだった。

どこでもできるが主産地は四川盆地周辺の丘陵地と山地で、小麦の後作とする場合が多い。

無農薬で作るが害虫の心配はない。アリモドキゾウムシもいない。

ビニールマルチはない。ビニールが高いので合わない。ビニールは育苗で使うだけ。

肥料は2回にわけて施す。元肥として人畜の干した糞を入れる。あとは追肥として7月下旬から8月上旬にかけて人糞尿をやる。

品種は重慶にある西南師範大学で育成した「渝薯34号」と、南充市農業科学研究所で育成した「南薯88号」が主力。両者でいも畑の60%を占めている。

育苗は2月下旬からはじめ、苗挿しは5月中旬。収穫は10月中旬から。貯蔵は地下に穴を掘る「穴蔵式」で翌年の3月までもたせる。

サツマイモ栽培の問題点は天候で、4～5月の早ばつと9～10月の多雨による日照不足が恐い。そんな年が4年に1回ぐらいの割である。

利用状況は飼料用が60%、加工用30%、食

用5%、種用5%。つまりサツマイモは「四大食糧」の一つとなっていて、実際にはその多くはブタのえさで人間はそうは食べていない。

四川省の最近のブタの年間出荷数は7千万頭。四川省の人口は1億1,300万人だから、いかにブタが多いか分かって。

ブタはすべて豚舎で飼っている。えさは配合飼料は20%。そのためサツマイモへの依存度が高い。いもはむろんのこと、葉や茎も全部飼料にする。それらは干したり、適当に切ってサイレージに詰めて貯蔵する。

ブタ用の生いもがあるのは10月から3月までで、後は野菜くずなどでつなぐ。

サツマイモで飼ったブタは何故うまいのか、その理由は分からない。ただ濃厚飼料だけで育てたブタよりは確かにうまい。

加工品ではでん粉とそれから作るいもうどんぐらいしかない。サツマイモは四大食糧の一つだが、粗末な食糧とみなされている。したがって栽培も加工も稲、小麦、トウモロコシと比べると力が入らない。

でん粉工場が動くのは10月から2月まで。でん粉粕は農家に売り、農家はそれを干して、ブタのえさ用に貯蔵する。

でん粉は作り方が雑なので、それで作るいもうどんは茶色になってしまう。ただ腰があるし、味も見た目よりは良い。それで四川名物の火鍋料理によく使う。

夕飯は農牧庁のそばの「武侯飯荘」でいただいた。四川料理は辛いことで有名だが、ここのはそれが極端でない。たとえばいろいろ出てきた料理の中の「火鍋牛肉粉」。「粉」とは「苕絲粉」で、サツマイモででん粉製の「いもうどん」のこと。東北だとジャガイモでん

粉製の白い春雨が幅を効かしているが、ここは四川。早くも太くて茶色のいもうどんが出た。

四川のこの種の鍋には最初から激辛のスープが入っている。牛肉やいもうどんをそれにくぐらせては食べるわけだが、ふつう他所者はその辛さにたじろぐ、ところが、ここのはだれもがうまい、うまいと喜んで食べることができた。

・金堂県にて（10月10日）

われわれはマイクロバスで成都の北東70キロの金堂県に案内された。四川省での案内役兼通訳は四川省農牧庁外事弁公室の伺華慶氏だった。われわれは金堂県綿花原種場の会議室で同県農業局の呉上涌氏などから同地の農業事情の説明をうけた。

水田は米と小麦の二毛作。丘陵地と山地は果樹、野菜、トウモロコシ、サツマイモなど。

サツマイモは「南薯88号」と「川薯27号」が中心品種で、あとは「徐薯18号」と広東から導入した「潮薯1号」。3月下旬から4月上旬にかけて育苗し、5月上旬移植。11月上旬～中旬より収穫。

サツマイモはほとんどがブタのえさで、貯蔵技術は他県より進んでいる。ふつうは2～3月までだが、ここには4～5月までもたすことのできる人がいる。

サツマイモの無くなる春以降は飼料不足となり野菜くずなどでなんとかやりくりする。

ブタは体重75～100キロで売るが、生まれてからそうなるまでに4～5か月かかる。出荷価格は1キロ、7元である。

・金堂県人民政府招待所

中国の街の中では時々、建物に「招待所」という看板がかかっているのに気が付く。ど

ういう所なのだろう。一度中へ入ってみたいなど思っていたら、今日の昼食はその招待所でごちそうになれることになった。

われわれがごち走になったのは四川料理の「定食」だそうだが十五品以上もあった。貧弱な日本の定食とはわけが違う。コースのまん中あたりで名物の「麻婆豆腐」が出た。四川へ来てからの料理はたいてい辛い。それも舌がしびれるようなものが多いが、これは格別だった。本場ものなのだから話の種にと挑戦したが、たちまち口の中の感覚が無くなってしまった。

四川人の伺さんはと見ると、嬉しそうにどんどん口へ運んでいる。家でもよく作るのかと聞いてみたら、めったに作らないという。麻婆豆腐の調味料はトウガラシと山椒だけではない。

その他にもいろいろなものを使う。その組み合わせが大変なので、最近はどこの家でも作らなくなり、食べたくなるとそれがうまい食堂へ行くようになったという。こういう料理のあとにはあまいものが出る。

あまいアズキあんをもち米の粉とジャガイモでん粉で作った皮で包んだもので、日本の大福餅そっくりの「土豆餅」が出た。

食後、丘陵地帯の雲綉郷へ行った。サツマイモの多い所で、ある農家のおかみさんに畑のいもを掘ってもらった。

品種は徐薯18。皮は鮮紅色。肉はまっ白だった。一枚、葉の茂りの薄い畑があった。聞くとツルの先を時々刈ってブタにやっているからとのことだった。それをやるといもの出来は悪くなるが、もともとブタのえさとして作っているのだから、それはそれでいいのであろう。



▲成都市蜀漢酒家入口の表示板

・糧豚安天下

夕食は宿舎の食堂でいただいた。伺さんによると今日はすべて四川の家庭料理とのことだったが、期待のいも料理は「土豆絲」しかなかった。薛さんによるとこのジャガイモ料理は東北では付きものということだったが、四川でもよく作るらしい。食後、農業技術者である伺華慶さんから四川の農業事情を教えてくださいることができた。

「四川では『糧豚安天下』とよく言います。食糧とブタの生産が順調なら、天下は安泰だという意味です。ブタは省外に年2,000万頭も出荷しなければなりません。また四川は『天府の国』とも言われます。でもそれは明日行く「都江堰」の水利の効く成都平野のことで、その周辺の丘陵地帯や山地の暮らしは厳しいです。丘陵地帯では昔からサツマイモによる養豚が盛んです。と言ってもえさに限りがあるのでふつうの農家の出荷数は年に3頭前後です。あとはトウモロコシ、ミカン、桃など。全国の1農家当たりの純収益は1,200円で、四川は低く、947元（1994）です。

もっとも四川平野では2,000元。野菜や果樹で成功した「万元戸」もいくらでもありま

す。サツマイモの収入は1^ム当たり300～400元。純収入はその半分。そこでもし水蜜桃を作れば売り上げは10倍の3,000～4,000元になります。純収入はその半分。それなのに農家が果樹になかなか手を出さないのは栽培技術が無いのと、市場経済に対する考え方が遅れているためのようです」

今日訪ねた金堂県雲綉郷では幹線道路の両側で幾組もがマージャンをやっていた。まっ昼間から働き盛りの男たちが遊んでいるのが不思議でしょうがなかったので、わけを聞いてみるとこういうことだった。「四川の耕地は少いんです。農家の1人当たり経営面積はたったの1^ム。5人家族で5^ムです。15^ムで1ヘクタールですから、いかに少ないかが分かるでしょう？だから農繁期は忙しいが、それが過ぎるとやる事が無くなってしまう。兼業したくてもいい仕事はありません。

・養豚飼料（10月11日）

成都市内から50余キロの地に成都平野を潤す源の「都江堰」がある。そこは単なる水利施設としてだけでなく、自然と人工の美のマッチした公園としても有名な所になっている。今日はそこへマイクロバスで連れて行ってもらった。その車の中で気付いたのは自動車道路沿いに飼料の広告がたくさんあることだった。車は時々、村や町のそばを通った。そこにはたいてい赤レンガの塀で囲まれた大きな建物がある。その塀に白字で大きく飼料の商号が書いてある。伺さんによるとそこは家畜用の配合飼料の販売所で、ブタ用が8割、ニワトリと養魚用とで2割ぐらいとのことだった。

最近の中国の経済発展のテンポは早い。四川でも零細農による伝統的なサツマイモ養豚

とはまったく別の、配合飼料による大規模養豚が急増中のようで、それはその夜見た「四川テレビ」のコマーシャルからも分かった。

・都江堰の焼き芋屋

都江堰は観光地でもあるのでたくさんの売店が出ていたが、その中に焼き芋屋が一軒あった。三歳ぐらいの子供を連れのおばさんが、カロチンいもを焼いていた。

中国は広いので焼き方も場所によって違ってくる。ここでは小さな四輪付きの台車に土製のかまどを載せて焼いていた。値段は1キロ、2元。それが飛ぶように売れていた。伺さんによると、ちょっと高い。

・いもうどん

都江堰からの帰り、成都最大の自由市場へ案内してもらった。

わたしは四川の人がしゃぶしゃぶの鍋によく入れる「いもうどん」の作り方を知っていた。幸い乾物屋でそれを置いている店が2軒あった。その1軒で伺さんに作り方を聞いてもらおうということだった。

「サツマイモでん粉を冷水でよくこね、穴がたくさんあいている板にそれを当てて押し出す。ひも状のものが出てきたら熱湯の中をくぐらせ、あとは2～3日干すだけ」

板の穴はいろいろのものがあるようで、製品を見ると太いのもあれば、そうめんのように細いものもある。名古屋のキンメンのような形もある。値段はいずれも1キロ、6元だった。

それにしても色が黒い。ジャガイモでん粉製の白い春雨とはまるで色が違う。知識氏によると、サツマイモでん粉の作り方が良くないのでそうなるとのことだった。

その夜は成都でも大手のしゃぶしゃぶ屋、

「川王府」でそれをごちそうになった。みんなて恐る恐る囲んだ鍋の中では茶色のドロドロのスープが煮えくり返っていた。そこへ具の置いてある所へ行っては好きなものを取ってきてぶち込んだ。例のいもうどんもむろんあった。それは水でもどし、すぐ火が通るようになってあった。とにかくスープが辛いので何を入れても味が同じようになってしまう。それでもいもうどんの腰が妙に強いことだけはだれもが認めていた。

こういう料理には四川の人でも甘いものが欠かせないらしい。あまいあん入りの小さなまんじゅうとか肉がオレンジ色のサツマイモを細切りにして、から揚げしたものなどが用意されていた。

・夜店のいも菓子

夕食後、みんなで「春熙路市場」へ散歩に行った。道の両側に衣類や革製品などを売る店がびっしり並んでいる。その中に駄菓子専門の店が10軒ほどかたまっており、干し芋を売っている店があった。蒸したいものを細切りにして干したもので白粉が吹いていた。肉がオレンジ色で、色も味も良い。

この市場で楽しかったのは商品毎に値段を書いた札が付けてあったことだ。干し芋には「金絲薯条。100グラム1.6元。福建産」とあった。

いも菓子を売る店はもう1軒あった。「おこし」の一種で「苕絲糖。1斤9元」とあった。「苕」とはサツマイモのこと。それを細切りし、1～2センチに短かくして油で揚げる。それに焙った皮付きの落花生を混ぜて水飴で固めたもの。固いが香ばしくてうまい。人気があるらしく、よく売れている。大山さんに聞いてもらったら、「うちはその日に売

れそうな量しか作らない。だからいつも新鮮でうまい。毎日80斤だけつくるが、それだと絶対残らない」とのことだった。

・上海のサツマイモ事情（10月12日）

今日からは上海市農業局外事処の黄準建氏のお世話になることになった。

午後、上海市農業局を訪ね、徐道東氏などから上海のいも事情を教えてもらった。

上海の人口は1,300万人と多いので野菜の供給は大きな問題になっている。ここで一番需要の多いのはチンゲン菜、次いでキャベツ。3番目はナス・キュウリ・トマト。ジャガイモは春作中心で5～6月に収穫、他産地のものが入ってくる前に野菜として売ってしまう。秋から春にかけてのジャガイモは東北からの移入ものになる。サツマイモ畑は少ない。生産量が少ないので、安徽省の南部や山東省から移入している。上海ではジャガイモ同様、野菜としてあつかっているとのことだった。

・昔は食糧だった（10月13日）

黄さんはなんでも気持ちよく話してくれる人だった。「ブタは四川が一番、次が隣の湖南省、中国では昔からどの農家も1～2頭のブタは飼ってきました。それくらいなら野菜くずだけで飼えるからです。配合飼料は1～2頭では利益を出せません。あれを買って使っているのは大規模な養豚場です。

食糧配給制度は1978年までありました。『町の戸籍』の人は、すべてそれに頼っていました。1979年から『市場経済』が導入され、1982年からそれが本格的になりました。配給時代の米とサツマイモの換算率は、もみ付きの米1キロと生いも5キロ。精米だと生いも7キロ。当時は安徽省や山東省の生切り干しがよく配給になりました。その1キロはもみ

付きの米1キロと同じでした。

生切り干しはお粥として食べました。いも粥です。ちなみに小麦粉1キロの換算率は、もみ付きの米1キロでした。

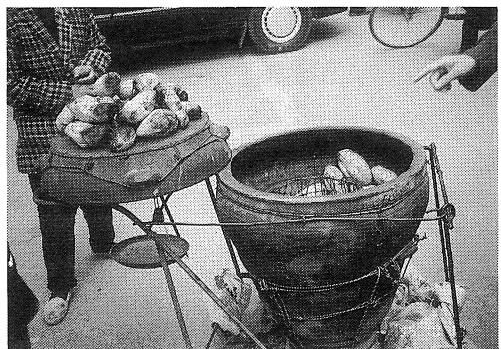
『勝利百号』は知っています。上海で配給になった生いもは、それと肉がオレンジ色のいもでした。勝利百号は今でも安徽省で作っています。最近は需要が増え、勝利百号を作る畑が増えています」

・サツマイモの加工工場

宿からマイクロバスで南へ1時間ほど、外洋に通じる黄浦江の左岸、吴泾に上海最大の食品集団企業、「上海食品公司」の中核、「上海吴泾冷蔵公司」がある。この大会議室で幹部の人たちの話をいろいろ伺うことができた。

それによると取り扱い品は肉類、鶏卵、冷凍野菜。冷蔵庫の収容能力は中国最大で上海市民の必要とする豚肉の5割もが入っているという。野菜の速凍も盛んで年2,600トン。うち最大はサツマイモで1,200トン。日中合弁の日本側企業の指導で数年前からその油加工品を生産し、全部日本へ輸出しているという。「上海吴泾冷蔵公司華東速凍食品廠」の龔達生廠長は付け加えてくれた。

「うちの工場の建設は1953年から始まりま



▲焼きいも屋

した。最初は脱水野菜をやっていましたが1973年から野菜を加工して速凍し、そのほとんどを輸出するようになりました。1986年に設備を更新しましたが、速凍野菜の中心は枝豆、グリーンピース、ソラマメ、ナタマメ、サツマイモです。

サツマイモはうちの工場の最大の取り扱い品です。秋のいまはその加工のシーズンです。いもの皮をむき、乱切りして油で揚げて速凍します。中国でそれを最初に始めたのはうちで、すでに20年の経験を持っています。中国には同じようなことをやっている工場が他にもありますが、どこもうちを参考にして始めました。原料の産地は安徽省で、ここの南部は丘陵や山の多い所で、サツマイモ畑の多い所です。そこの「勝利百号」を使っています。

うちは日本の企業と合併でやっていて、サツマイモの油加工品の全量を日本へ輸出しています。それ専用のいもはどこの何がいいかをいろいろ研究しました。その結果が安徽省の勝利百号となったのです。サツマイモの産地としては山東省の方が有名ですが、あそこには勝利百号がありません。それと安徽省よりずっと遠いです。油加工用に安徽省の勝利百号を使っているのはうちだけではありません。山東省の工場でも使っています。浙江省、福建省の工場でも同じです。うちは昔は蒸しいもの速凍もやっていました。それは酒造原料などになっていましたが、利が薄いので、山東省の工場に譲ってしまい、今は油加工一筋です」

午後は車で1時間ほどあるその工場を訪ねたが、わたしの目は工場の中に入っても、その外に山積みになっている沖縄100号の方に行き勝ちだった。日本では幻になっているい

もが、こうもたくさんあり、しかも日本へ送られているのであった。

・薛さんの話（10月14日）

今日は上海見物ということで、「豫園」などへ連れて行ってもらった。夕食は宿舎の食堂でいただいた。北京からずっとわれわれの面倒を見てくれた薛さんは控え目な女性で、自分から話をするということにはなかった。それでも最後の晩さんの席ということで、みんなから問われるままにこんな話をしてくれた。

「サツマイモの表現は、北京では『白薯』が多いです。東北は『紅薯』。四川は『甘芋』、上海は『山芋』などと土地によっていろいろです。ところがジャガイモはどこでも『土豆』。農民が自然にそう言ったのではないのでしょうか。

東北と長江流域の農村の違いは、東北は耕地面積が広いので農業の機械化が進んでいます。ただ年1作なのがつらいところです。長江沿岸は耕地は少ないものの年2作が普通です。それと郷鎮企業が多いので農民の多くはそこで働く時間の方が畑で働く時間より多くなっています。そしてその利益を農業へ回すのでなんとかやっていけます。「郷鎮」の「郷」は農村、「鎮」は町です。今中国の郷鎮企業の生産物の三分の一は輸出されています。ただ都会の大企業と違って生産設備が小型で旧式なのが障害になっています」さすがは郷鎮企業局職員の薛さんだ。話はそこへ行った。

それにしてもなんと実り多い、楽しい旅だったのだろう。われわれを快く受入れ、親切に面倒をみてくれた中国のたくさんの人々に心から感謝いたします。（井上 浩）