
第Ⅱ章 戦時下における甘藷配給統制の昭和前期 ―二度の経営危機を克服した二代目直衛―

1926（昭和1）～1950（昭和25）年の昭和時代前半期は、日本の社会・経済が危機的な状況にあった。すなわち、1929（昭和4）～1932（昭和7）年を中心に発生した昭和大恐慌、1937（昭和12）年に日中戦争が勃発し、翌1938年には国家総動員法が制定され戦時体制に入り、1945年の終戦を経て1950年頃まで混乱期が続く。同時にこの間、政府はサツマイモの増産対策を懸命に推進していった。

一方、サツマイモに関する技術についてみると、1937（昭和12）年に、サツマイモの採種（沖縄県）と選抜育種試験の全国的な組織化が図られた。この時代に育成された主要品種には、1934（昭和9）年に沖縄県農事試験場で育成された「沖縄100号」、1938（昭和13）年に三重県、高知県の農事試験場で育成された「護国藷」（「高系4号」）、1942（昭和17）年に育成された「農林1号」（千葉県農事試験場）および「農林2号」（鹿児島県農事試験場）、1945（昭和20）年に高知県農事試験場で育成された「高系14号」などがある。

川小商店は、1923（大正12）年の関東大震災で壊滅的な被害を受けた。二代目齋藤直衛は、いち早く甘藷問屋の事業を再興し軌道に乗せた。しかし、1941（昭和16）年8月、藷類配給統制^{いもるい}によって休業に追い込まれる。休業は、藷類配給統制が解除となる1950（昭和25）年3月31日まで続く。この間、1945（昭和20）年3月10日の東京大空襲によって、本店・住居とも焼失した。だが、不死鳥の如く再復活を果たしていく。

1節 社会・経済の動向とサツマイモ施策

1. 社会・経済の動向

1923（大正12）年に発生した関東大震災から食糧の配給統制が撤廃された1950（昭和25）年3月までの約30年間は、未曾有の戦禍と経済不況下で、国民は苦難の道を歩んだ。

昭和期に入って間もない1929（昭和4）年に世界大恐慌が発生し、日本もその渦に巻き込まれていった。この昭和農業恐慌は、1932（昭和7）年過ぎまで続いた。特に、東北地方は昭和6～7年と昭和9～10年の大冷害と重なり、極度の疲弊状態に陥った。その救済対策の一環として、昭和7年から農山漁村経済更生運動が全国的に展開されていった。

こうした時代背景の下、1931（昭和6）年には満州事変が起こり、日本は厳しい戦争の時代に入っていく。続いて、1937（昭和12）年に日中戦争が勃発し、翌1938（昭和13）年には国家総動員法が制定され、日本は完全な戦時体制に入った。そして、1941（昭和16）年には、遂に太平洋戦争開戦となり、食糧の配給統制が強化されていった。

1945（昭和20）年の終戦から1948（昭和23）年までの約3年間は、極端な食糧難に陥り、国民は大変な飢えに苦しみ餓死者が続出した。空き地や公園、校庭は言うに及ばず、国会議事堂の前庭までもサツマイモ畑に変わっていった事実は、それを如実に物語っている。そのような混乱状態にあった社会・経済状況の中で、サツマイモは食糧確保における最後の砦として、日本の国民7千万人の尊い生命を支え続けたのである。

2. サツマイモの施策

大正時代以降、積み重ねられてきたサツマイモの育種・増殖システムは、その後食糧事情がやや好転したことを反映し、1931（昭和6）年度をもって新品種の育種事業が縮小され、農業政策は再び米麦中心となった。こうして一時、サツマイモは再び政策面で忘れられようとしていた。

しかし、1937（昭和12）年に日中戦争が起きたことで、サツマイモの特徴と使命が再びクローズ・アップされた。それは、食糧や軍事向けの燃料用酒精原料として、大量の需要に応えるためであった。なお、「酒精」とは、アルコールのことである。その結果、サツマイモの生産確保に必要な各種施設が、国の補助事業で整備されていった。さらに戦局の拡大に伴い、国家総動員法や食糧管理法によってサツマイモの計画生産・出荷が実施され、強力な配給統制が敷かれていった。

(1) 戦時中のいも類生産対策

日中戦争の戦線拡大に伴い重要な農産物については、その確保を図るため各作物別に国が生産目標を定め、その目標数量を国は都道府県に、都道府県は市町村にそれぞれ割当てていた。割当の中軸を甘藷が担っていた。

一方、増産施策で特筆されることは、甘藷の新品種を作りだす育種組織の強化である。甘藷の育種目標を、それまでの食用品種中心から酒精原料用品種に切り換えた。その実現のため、1937（昭和12）年度より農林省農事試験場九州小麦試験地を拠点として、新品種の育成事業が開始された。その仕組みは、沖縄県で交配された甘藷の種子は、交配の翌年に農林省九州小麦試験地へ送付され、ここで実生第1年目の選抜が行われた。選抜された個体は、第2年目以降の育種素材として、鹿児島、千葉、岩手（昭和18年度限りで廃止され、代わって岡山で実施）、沖縄（昭和17年度以降に実施）の各県試験地へ配布された。昭和12～18年度までの7年間に、沖縄県から九州小麦試験地へ送られた種子数は、134の組み合わせ（交配）で、22万7千粒を超えた。これらの種子の実生選抜系統から、千葉県で育成されたものには関東番号を、鹿児島県で育成されたものには九州番号が付けられた。

甘藷の育種素材となる種いも（母本）は、耐病性、耐旱性、収量性などの面で優れた特性を持っていなければならない。種いもを通じて伝搬される甘藷黒斑病は、増産の大きな障害であったため、この病害に侵されていない健全無病な種苗の確保対策が緊急課題であった。その解決策として昭和13年度から優良種苗生産配布事業が実施され、その内容の主なものは原採種圃設置である。また、種苗の緊急増産の要請に応えるため、採種責任団体の指定（昭和19～21年度）、新品種特殊採種事業（昭和19～21年度）、共同育苗圃設置（昭和14～21年度）、特殊育苗圃設置（昭和19～21年度）などの事業が実施された。

甘藷の増産対策としては、甘藷実地指導地設置事業（昭和13～20年度）、甘藷病害虫防除事業（昭和15～20年度）、種藷共同貯蔵設備事業（昭和

17～21年度)、甘藷販売苗規格引上事業(昭和19年度)、藪類截断機購入事業(昭和13～18年度)、藪類簡易乾燥施設整備事業(昭和15～18年度)、早魃田甘藷作付奨励事業(昭和20年度)など、多くの事業が実施された。

このように甘藷の生産対策を進めるにあたっての技術的な裏付けは、その当時の試験研究機関における研究成果があり、それらが活用されたのである。例えば、戸荻義次(農林省農事試験場・後の東京大学教授)のカンショの交配不稔群・塊根形成の機構に関する研究、繁村親(農林省中国農事試験場)のカンショの貯蔵理論に関する研究、小野田正利(千葉県農事試験場)のカンショ「農林1号」の育成、五島和夫(千葉県農事試験場)の甘藷黒班病防除法に関する研究などである。

さらに、甘藷の増産指導の担い手として、専任職員の設置と関係者の活躍も忘れてはならない。昭和13年度から県に甘藷専任職員が置かれた。また、昭和20年度には青壮年を中心として「藪類増産推進隊」が組織され、千葉県八街^{やちまた}を始め全国数カ所で、生産技術の講習・訓練が行われた。同年、中央に増産技術浸透施設として専任嘱託員を置き、都道府県の藪類増産についての巡回督励を進めた。地方での甘藷増産の講習会・懇話会などを通じて、篤農家の経験的技術を国・都道府県の試験研究成果と結合させ、その技術が甘藷農家で実践されていった。

表5 戦時下における甘藷の生産目標と生産実績

	国の生産目標 千 t			生産実績 (B) 千 t	目標達成率 (B/A) %
	基準数量	増産数量	合計 (A)		
1938 (昭和13) 年	—	476	476	3,782	795
1939 (14)	—	713	713	3,499	491
1940 (15)	3,503	1,301	4,804	3,534	74
1941 (16)	3,503	2,073	5,576	4,017	72
1942 (17)	3,503	2,767	6,270	3,771	60
1943 (18)	3,503	3,108	6,611	4,540	69
1944 (19)	3,503	3,483	6,986	3,951	57
1945 (20)	3,503	6,127	9,630	3,897	40

資料：農林省特産課特産会「特産会25年誌」(1963年)の表を基に作成

注1：貫をtに換算した。

2：生産実績は、農林水産省「作物統計」の収穫量を使用した。

以上のような生産振興対策の内容をもって、戦時下での甘藷増産運動が展開されていった。戦時下における甘藷の生産目標と生産実績は、表5に示したとおりである。戦争期間中の生産実績は、諸対策が講じられたにもかかわらず、生産の担い手、生産資材不足などもありほとんど生産量の増加がみられなかった。生産量の目標達成率も、国の生産目標が過大にならざるをえなかった食糧事情もあり、終戦の昭和20年に向かって急減していった。このように、戦争を支える重要な役割を果たすべき食糧確保の面でも、日本は終戦を待たず既に敗北を喫していたと言えよう。

(2) 戦時中のいも類集荷配給対策

1938（昭和13）年5月、各都道府県あてに示された「酒精原料甘藷の増産並びに供出確保対策」に基づいて、近代史上初めての“供出”という強制出荷措置がとられた。これに先だち、液体燃料確保対策として、昭和12年にアルコール専売法が施行された。また、軍事用の燃料用アルコールは、その原料となる甘藷の増産確保を図るため、1939（昭和14）年8月5日に「原料甘藷配給統制規則」を公布し、甘藷自由販売の一部を禁止した。これが藷類統制の始まりである。当初は馬鈴薯を含まず、食用甘藷も統制対象から除かれていた。燃料アルコール原料用甘藷については、大蔵省専売局と農業団体との間で栽培契約が結ばれ、専売局はその集荷業務を全国酒精原料株式会社に代行させた。

一方、戦局の拡大に伴い、大都市における食糧の確保問題が大きくなり、昭和15年10月から6大都市と北海道向けの食用甘藷、6大都市と関西地方向け食用馬鈴薯の配給については、「青果物配給統制規則」（昭和15年7月制定）に基づいた集荷配給の措置がとられた。

このように、食糧事情は全国的に緊迫の度を加え、食糧における藷類の比重も急増していった。このため藷類の配給統制は、それまでの「原料甘藷配給統制規則」や「青果物配給統制規則」では対応しきれなくなっていった。そこで、この二つの配給統制規則は一元的運用に迫られ、国家総動員法の生活必需物資統制令に基づき、農林省は昭和16年8月20日に「藷類配給統制規則」を公布した。その規則の中で統制品目として、

新たに食用甘藷のほか、馬鈴薯、キャッサバ、アロールトおよびこれらを乾燥した藷^{いも}(蒸しまたは切って乾燥したものを含む。)が追加された。また、農林大臣の指定する物品も、アルコール、ブタノール、イソオクタン、酒類(焼酎、その他の蒸留酒、再製酒、合成酒および酒精含飲料)、澱粉、甘藷粉、馬鈴薯粉、飴、カラメル、コーヒー代用品、清罐剤、麺類、酵母培養基と、その数は増加した。この「藷類配給統制規則」によって、甘藷の自由販売は用途を問わず全面的に禁止された。この規則によって供出された甘藷などの藷類は、軍事用の航空機や自動車などの燃料アルコールとして利用された。また、食用にも供され食糧確保対策に貢献していった。

藷類の統制機関として、国策会社であった日本甘藷馬鈴薯株式會社が指定された。この會社は、昭和16年8月16日に設立され、同年9月11日より配給統制業務を開始した。同一市町村内での食用、種子用として取引される藷類を除いて、一切の藷類がこの統制機関を通じて一元的に取り扱われることとなった。その後、この規則は、昭和18年8月に一部改正された。その改正骨子は統制物品を追加したが、統制機関や配給経路は変更せず、統制方式の計画化を図るものであった。加えて、生産者の供出割当数量の達成後は、当該市町村外でも自由販売を認めた。さらに昭和19年4月には、閣議決定によって統制が強化された。すなわち、食用、種子用、工業原料用を問わず、昭和19年産より供出割当量は全量を政府が買上げることとされ、統制機関も次の2本立てとなった。つまり、生藷類と業者加工の藷類の取り扱い日本藷類統制株式会社(日本甘藷馬鈴薯株式會社が社名変更)で行い、生産者が加工した藷類の取扱いは全国農業經濟會が系統農業會を通じて行うこととなったのである。

昭和19年頃より戦局は急を告げ、食糧事情も窮迫し、食糧需給の操作も米麦だけでは難しくなった。このため、甘藷・馬鈴薯の配給統制は、昭和19年12月2日に「藷類配給統制」から「食糧管理法」による統制に移行し、政府は藷類を主要食糧として位置づけ増産を図った。その結果、藷類の所管について、生産担当部門は農商省農政局特産農産課、配給部

門は農商省食糧管理局諸類課と二元化された。こうして、諸類生産農家の自家消費以外^のの諸類は完全に統制され、生甘藷のほか、切干甘藷、^{いもこ}諸粉、澱粉などの加工品も統制下に置かれた。任意団体であった日本諸類工業會に所属する工場の諸類原料および製品は、ともに統制会社の所管に属し、昭和23年2月20日以降は食糧配給公団諸類局の所管に移り、その委託によって賃加工を行った。

諸類の配給統制と併行して、価格統制も進められた。それは、供出量の確保のため、単に原料用としての用途・販売制限だけでなく、原料諸類価格、用途別販売価格を設定して価格の安定化にも努めていったのである。しかし、終戦を迎えて需要量は生産量を大きく上回り、その価格は加速度的に上昇していった。

諸類の配給統制と併せて特記すべき点は、澱粉の配給統制である。澱粉が正式に統制されたのは昭和19年9月1日からであった。その統制機関として、日本澱粉株式会社（昭和15年8月1日設立）が日本澱粉統制株式会社（昭和19年9月1日）に改められ、澱粉の配給業務を開始した。終戦後、食糧配給公団が発足（昭和23年2月20日）するまでの、7年半にわたり同社によって澱粉の配給統制が行われた。

(3) 食糧としての統制強化と撤廃

配給統制時代には、生甘藷もそれ自体が主食であり、配給品の有力物資であった。ちなみに、米、麦の代替配給物資として、甘藷35kg、馬鈴薯45kgが、それぞれ精米10kgの換算率で取り扱われていたのである。しかし、輸送機関の整備が不十分であった戦中・戦後では、甘藷の輸送途中での腐敗発生が甚だしかったので切干を奨励し、切干甘藷として供出させた。この切干甘藷を粉碎し、諸粉に加工したうえで、その諸粉を日本甘藷馬鈴薯株式會社（後に食糧配給公団）が主食の一部とし、米屋を通じて一般家庭に配給していたのである。

話は飛ぶ。当時の日本諸類工業會は、切干甘藷の粉碎工場で組織する任意の団体であった。最も多い時には全国に1,023の粉碎工場があり、それらの工場が日本諸類工業會に加入していた。ちなみに、財団法人い

も類振興会の前身である財団法人諸類会館は、昭和25年10月30日に設立された。財団法人諸類会館の母体は、日本諸類工業會であった。その工業會の解散時における寄付金を受けて、財団法人諸類会館が発足し、それが現在の財団法人いも類振興会に継承されてきたという経緯がある。

太平洋戦争終結と同時に国民の不安を一層駆り立てたものは、想像を絶する食糧不足時代の到来であった。特に都市部の消費者は、近郊の農村へ甘藷の買出しに日夜奔走し、当時は主婦や子供たちまで「農林1号」、「沖縄100号」などの品種名まで覚えていたのである。終戦直後の約3年間における甘藷価格は、公定価格よりもはるかに高い10～100倍の小売価格で売買されていたと言われている。

戦後も逼迫する食糧事情に対処するため、甘藷の増産対策は必死の努力が重ねられていた。しかし、当時は肥料、農薬などの生産資材が著しく不足していたので、単収は戦時中と比較して一進一退の状態にあった。この間、主食の米は、一段と逼迫^{ひっぽく}の道を辿っていた。このため、諸類の集荷配給制度も、農家の生産、供出意欲を高めるため生産割当を法制化し、甘藷、馬鈴薯と米麦とを一体的なものとして集荷・配給することを目的として、昭和22年には食糧管理法に基づき食糧配給公団が誕生した。この公団の一部局として諸類局と澱粉局が設置され、諸類は、米麦と同様に主要食糧として位置づけられた。

終戦後の逼迫していた食糧事情は、年を経るにしたがい徐々に緩和されていった。昭和24年に入ると諸類の配給辞退者が増加し、一部の政党から諸類統制撤廃を要望する声が上がった。また大蔵省、経済安定本部などの政府内部からも、食糧管理特別会計の合理化を図る視点から統制撤廃の意見が出るようになった。当時、農林省は諸作農家^{いもさく}の立場を考慮し、漸進的に撤廃することを検討していた。しかし、連合国軍総司令部（JHQ）経済・科学局は、昭和24年9月に突然、覚書をもって甘藷、馬鈴薯の価格と配給の統制を廃止するよう指示した。これによって農林省は、昭和24年産の諸類について供出完了後は生産者の自由販売を認めた。また、昭和25年産の諸類についても、諸作農家保護の観点から一定数量

は政府の買上げを予定していたが、結果は統制撤廃と同様であった。

こうして、昭和14年度から始まり変遷を重ねた甘藷の配給統制は、昭和24年度をもって終了し、わが国はようやく食糧危機から脱したのである。

2 節 サツマイモの生産・消費動向

1. 生産の動向

昭和前期にあたる昭和1～25年の期間は、昭和初期の大恐慌、そして昭和6年の満州事変から太平洋戦争へと続いた戦争の時代でもあった。加えて、昭和14年から慢性的な食糧不足に陥り、特に終戦の昭和20年8月から昭和23年までの間は、激しいインフレーションの中で国民が最も深刻な食糧難に苦しんでいた。

この戦中・戦後の時代に政府はサツマイモを主要食糧として位置づけ、積極的な食糧増産対策を講じた。その結果、サツマイモの作付面積は、昭和20年には40万haの大台に達し、昭和24年には遂に44万800haと史上最高の作付面積を記録した。平成23年時点の4万haに比べて、実に10倍の作付面積になっていたのである。また、この間における10a当たり収量の伸びは小さかったが作付面積の大幅な増加によって、収穫量は昭和21年に552万t、昭和25年には629万tと大幅な増産となつた。

次に、5ヵ年間の加重平均値で、1926（昭和1）～1950（昭和25）年におけるサツマイモ生産の推移をみておこう（表6）。

表6 日本におけるサツマイモ生産の推移（1926～1950年）

年産	5ヵ年間の加重平均値					
	作付面積 ha		10a当たり 収量 kg		収穫量 t	
1878（明治11）～1880（明治13）	155,200	100	600	100	936,700	100
1926（昭和1）～1930（昭和5）	264,600	170	1,240	207	3,287,600	351
1931（ 6）～1935（ 10）	267,800	173	1,280	213	3,434,400	367
1936（ 11）～1940（ 15）	279,400	180	1,320	220	3,685,200	393
1941（ 16）～1945（ 20）	332,300	214	1,210	202	4,035,200	431
1946（ 21）～1950（ 25）	403,400	260	1,400	233	5,639,800	602

資料：農林水産省「作物統計」より作成

作付面積は、昭和1～15年まで間は、26万～28万haへと微増にとどまった。しかし、サツマイモの配給統制、太平洋戦争に入った昭和16～20年には一気に33万haへと拡大した。さらに戦後の食糧難時代であった昭和21～25年の間は、40万haの大台に達した。明治11～13年を100とする指数で比較すると、2.6倍まで増加していた。

10a 当たり収量は、昭和1～20年までの20年間は概ね1,200kgでほぼ横這いで推移した。昭和21～25年にはやや増加し、1,400kgに達した。その要因は、新品種の育成、栽培技術の改良もあったが、肥料・農薬が不足していた時代であり収量は微増にとどまった。明治11～13年に比べて、2.3倍の収量水準となった。

収穫量は、昭和1～5年が329万tで、昭和15年までは微増にとどまった。以後、昭和16～20年に404万t、昭和21～25年には564万tへと急増した。明治11～13年との比較では、実に6倍の増産となっていた。

以上の生産に関する数字をみても終戦直後の食糧難時代には、サツマイモが食糧供給に果たした役割は極めて大きく、多くの人命を救ったことがわかる。

2. 品種の変遷

1932（昭和7）～1940（昭和15）年におけるサツマイモの主要品種は、「源氏」（「元気」）、「紅赤」、「七福」、「花魁」（「飯郷」）、「太白」（「吉田」）の5品種で、総作付面積の約50～70%を占めていた。その中で最も作付が多かったのは、食用・でん粉原料用兼用品種の「源氏」で、総作付面積の25～38%を占めていた。「源氏」は九州、中国・四国を中心に、関東の一部地域まで普及した。次いで多かったのは「紅赤」であるが、その生産は関東が主体で東京市場を中心に品質の優良性を誇った。

日本は、1941（昭和16）年から太平洋戦争に突入した。この時期には「沖縄100号」、「護国^{こくこ}諸」など初期の育成品種に続いて、1937（昭和12）年に開始された甘藷品種改良事業の体制も整い、「農林1号」、「農林2号」などが新たに誕生し普及に移され、食糧増産対策に貢献していった。

1945（昭和20）～1950（昭和25）年における主要品種の推移をみると、

表7 サツマイモの主要品種別作付面積の推移（1932～1950年）

単位：ha、%

品 種	年 産	1932 昭和7	1940 昭和15	1945 昭和20	1950 昭和25
総作付面積 面積割合		265,800 100.0	273,200 100.0	400,200 100.0	398,000 100.0
源 氏	①	65,431 24.6	① 103,048 37.7	③ 61,917 15.5	17,406 4.4
紅 赤	②	38,851 14.6	② 38,387 14.1	6,156 1.5	2,744 0.7
太 白		4,514 1.7	⑤ 13,643 5.0	④ 54,997 13.7	⑤ 22,291 5.6
七 福	③	17,666 6.6	③ 22,358 8.2	⑤ 25,069 6.3	9,026 2.3
花 魁	④	13,622 5.1	④ 18,021 6.6	24,326 6.1	2,156 0.5
四十日	⑤	11,319 4.3		*1 1,606 1.9	468 0.1
尼ヶ崎		7,112 2.7		*2 861 0.2	
沖縄100号			9,754 3.6	② 69,226 17.3	③ 32,956 8.3
護国諸 (高系4号)			493 0.2	① 93,635 23.4	① 69,190 17.4
茨城1号				7,541 1.9	2,602 0.7
農林1号				10,352 2.6	② 63,501 16.0
農林2号				20,653 5.2	④ 31,801 8.0
農林3号				1,222 0.3	5,514 1.4
農林4号				823 0.2	5,946 1.5
農林10号					5,949 1.5
その他品種		107,285 40.4	67,505 24.7	21,816 5.5	126,450 31.8

資料：総作付面積は農林水産省「作物統計」。品種別作付面積の昭和7年、15年、20年は小野田正利「さつまいもの改良と品種の動向」（1965年、財団法人諸類会館発行）のデータを、昭和25年は農林省農産課調べを使用。その他品種の作付面積は、総作付面積から品種別作付面積の計を差し引いた面積とした。

注：1. ①～⑤は、作付面積の順位を示す。

2. *1の「四十日」は昭和20年産が未調査のため昭和19年産の数値を、*2の「尼ヶ崎」は昭和20年産が未調査のため昭和21年産の数値を、それぞれ仮置きした。

まず「紅赤」は作付面積の上位から脱落した。「源氏」、「太白」、「七福」は依然として健闘を続け、新たに「護国諸」、「沖縄100号」のほか、「農林1号」、「農林2号」等の育成品種が急速に普及していった（表7）。しかし、この時代には一つのサツマイモ品種で25%以上の割合を占める突出した品種はなく、在来品種中心から育成品種に移行していった品種転換の過渡期であったと言える。

3. 消費の動向

1931(昭和6)年に入ると食糧事情は一時的に緩和され、サツマイモの主要食糧としての地位はやや後退したかにみえた。しかし、1937(昭和12)年の日中戦争勃発によって、再びサツマイモの特徴と使命がクローズ・アップされた。それは、軍事に使用する航空機、自動車の燃料アルコール原料用として、大量の需要に応えるためであった。サツマイモは戦局の拡大に伴い、その後政府の統制によって食用、燃料アルコール用とも計画的に生産・集荷が行われ、膨大な数量が消費されていったのである。

3節 大学いもの登場

大正期に入ると、“焼きいも”の消費に陰りがみえ始めた。1923（大正12）年の関東大震災以降は、水が引くようにそれが顕著となった。焼きいもの人気に代わって、新たに登場したのが“大学いも”である。焼きいもでは、“釜焼き”に続いて当時“つぼ焼き”が現れた。だが、それも5年程度でブームが過ぎ、焼きいも屋の多くは次々と大学いも屋に転進していった。

1. 大学いもの定義と作り方

“大学いも”とは、油で揚げたサツマイモに糖蜜を絡めた日本の菓子である。

まず、家庭での作り方を説明しておこう。①サツマイモは皮付きのまま洗い、水気を拭き取り一口大の乱切りにする。②低温（約160～170℃）の揚げ油で、サツマイモが薄く色づいて、竹串が楽に通るまで約3分間揚げる。③鍋に、水飴、砂糖、少量の塩などを入れ、煮立って

全体に泡が立っと、揚げたてのサツマイモを入れ、冷める前に手早く蜜を絡め、それを氷水に通し冷やしてから黒胡麻をふると出来上がりだ。美味しい“大学いも”の作り方のポイントは、良品質のサツマイモの確保、揚げ油の温度と揚げ時間の適正な設定、家伝の蜜の作出にある。

2. 大学いもの由来

次に、“大学いも”の由来を探ってみよう。大学いもの由来については、根拠が明確ではない諸説があった。しかし現在、“大学いも”の大学の由来は、東京大学であることがほぼ定説となっている。

かつての諸説の一つは、大正時代に東京・神田付近の大学生が好んで食べていたので、大学いもの名前がついたとする説。

二つは、昭和の初めに東京帝国大学の赤門前で、この“いも”を売っていたのでそれが名前の由来とする説。この説にはさらに2つの見方があった。①東京帝国大学の学生が学費を捻出するために、中国から伝わっていた抜絲紅薯（バースーホンシュー）を真似て作り売ったとする説。②東京帝国大学の赤門前に三河屋という蒸かしいも屋があり、大正初期に蜜を絡めたサツマイモを売ったのが大学生に人気を呼び、それで大学いもの名前がついたとする説。

三つは、早稲田大学の位置する東京・高田馬場周辺が、大学いもの発祥地であるとする説、である。

1987（昭和62）年5月1日の日本テレビで、「早稲田か東大か？ 大学いも論争」というタイトルで「早慶戦」ならぬ「早東戦」の“大学いも”の由来を探る番組があった。その結果は、発祥地として東京大学に軍配が上がった。

また昭和62年当時、サツマイモの生字引的な存在であった川小商店二代目直衛の語ったところによると、「東京帝国大学の赤門前に焼きいも屋があった。この焼きいも屋も関東大震災後はあまり売れなくなり、大正期の終わり頃に大学いもを売り始めた。そのきっかけは、近所の天ぷら屋からサツマイモを揚げて売ることを教わり販売をしたと言うものだ。ただそれだけに止まらず、甘味の不足していた時代であったので大



図5 おいも屋さん興伸の大学いも
(提供：川小商店)
特徴1. 主力商品である“大学いも”は、
良質なサツマイモを取扱う甘藷
問屋の自負から一片が大きい。
2. 低温の油でじっくり揚げてい
るので、外側カリカリ、内側しっ
とり、絡めた蜜の甘味にふりか
けた黒胡麻の風味も合わさって
奥深い味だ。

学生に甘いサツマイモを食べさせたいと思い工夫を重ね、“砂糖で作った蜜を絡めた揚げサツマイモ”を売り出した。この商品が大学生を中心に大変な人気を呼びよく売れたので、自然に“大学いも”と呼ばれるようになった。」という話である。後述するが、川小商店も1984（昭和59）年に、グループ会社のサツマイモ菓子専門店「興伸」を立ち上げ、“大学いも”の販売へ積極的に参入し、現在の隆盛に結びつけている（図5）。

当時のサツマイモ事情や社会・経済状況などからみて、直衛の話がより現実的なものであり“大学いも”の大学の由来は、東京大学とみなすことができる。また、“大学いも”が登場した時期について、私は直衛の話やその当時のサツマイモを巡る諸事情を総合的に勘案して、1925（大正14）～1934（昭和9）年までの間であると推察している。2010年10月20日、東京大学赤門の真向いにある和菓子屋「扇屋」の主人に、大学いもの史跡について訪ねた。「赤門から見て本郷通りを挟んで約50m右斜め前方の地点に、かつて大学いも屋さんがあったと聞いている。しかし、今は大学いもに関する史跡は何も残っていない。」という話であった。

余談に入る。私が初めて“大学いも”を食べたのは、“大学いも”の登場から約40年後の大学一年生であった昭和37年秋冬である。水戸市渡里町にあった茨城大学の正門付近には、古びた定食屋が軒を連ねていて、その中に“大学いも”を売る店があった。初めて口にした“大学いも”は、50年経った今も忘れられない懐かしい美味しい味のひとつとなっている。当時、大学から少し離れた畑地帯では、麦とサツマイモの輪作が行われており、美しい農村風景が広がっていた。

4 節 川小商店の事業活動

二代目直衛の前半期にあたる1924（大正13）～1950（昭和25）年のうち、昭和16～25年までの10年間はサツマイモの配給統制時代で、川小商店もこの間休業を強いられていた。さらに、昭和20年3月10日の東京大空襲で被災したため、営業関係の記録は残っていない。何にもまして、この時代は厳しい社会・経済情勢下であり、川小商店の事業経営においても大きな事業活動を進めるには自ずと限界があった。

1. 齋藤直衛二代目を継承

(1) 齋藤直衛のプロフィール

創業者の齋藤小平次は、実子に恵まれなかった。二代目当主となった直衛は、1902（明治35）年生まれである。その生家は、埼玉県新座市中野（跡見学園女子大学新座キャンパスの隣接地）の農家で、小平次の夫人である齋藤くにの遠い親戚であった。直衛は高等小学校卒業後、川小商店で働きその精勤振りが認められて、19歳であった1921（大正10）年に齋藤小平次家へ養子に入った。

三代目齋藤興平の話によると、小平次存命中の直衛は養子ということもあって、生前「大変な緊張感をもって仕事に励んだ。」とよく苦労話を語っていたそうだ。日常生活では、サツマイモをよく食べていたという。普段は寡黙であったが隠居後も晩酌を楽しみ、小料理屋巡りが日課で98歳の晩年までそれが続いた。酒が入ると、サツマイモに関わる色々な話を聞かせてくれたという。現役時代に荷車で約500kgのサツマイモを運んで鍛えられた直衛の体は頑健で胸板は厚く、体力も晩年まであまり衰えなかった。直衛は、1957（昭和32）～1973（昭和48）年までの16年間にわたって東京甘藷問屋組合の理事長を務めた。このことからみても、人望のある優れたリーダーであったことが伺える。

司馬遼太郎が小説「坂の上の雲」で、明治維新から日露戦争期における夢の実現に向かって歩く若き群像を描いたように、創業者の小平次も高い志を強く持って歩いたその一人であったに違いない。これに対して

二代目直衛は人との融和と協調を大切にし、堅実な経営を重視しつつそれを実践して、激動の時代を歩き続けた経営者であったように思われる。

(2) 甘藷農家の「再生産価格の維持」が社是

創業者小平次の経営理念であった「川小商店と農家との共存共栄を目指す」という共生思想は、二代目当主の直衛にも引き継がれた。直衛はこの考えをさらに進め、農家が「来年もサツマイモを作らせて欲しい。」という価格で買い取る。すなわち、サツマイモ農家の「再生産価格の維持」を図り、川小商店の安定した経営に結びつけることを社是でうたった。このサツマイモを生産する人とそれを買い取り売人との共生関係の取引ルールは、今日でも尊重され大切に継承されている。川小商店136年の歴史は、この社是に基づく事業活動よるところが大きい。

川小商店の歴史を探る中で私が最初に、この「再生産価格の維持」という言葉に接したとき大変驚きかつ感動した。というのは現在、日本農業が衰退し離農などが増えている要因の一つに、この「農産物の再生産価格の維持」がそれほど重要視されてこなかったことがあげられる。私がこれまで長年にわたり関わってきた国と都道府県との協同農業普及事業でも、数年前から農産物の再生産価格を確保し維持していくことの重要性が認識され、そのための普及活動を本格的に開始した状況だったからである。

明治初期の段階でいち早くサツマイモの再生産価格維持を経営理念として唱え、これを社是とした小平次、直衛の先見性に富んだ経営感覚と農家を大切にした事業運営の姿勢には、ただ敬服するのみだ。

2. 関東大震災からの復活

1923年9月1日に発生した関東大震災によって、川小商店は卸売部、小売部の建物を全て焼失した。しかし、翌1924（大正13）年1月には、卸売、小売部門とも営業を再開することができた。だが、その3年後の1927（昭和2）年には、隅田川の駒形橋架橋のため駒形橋西詰の道路線上にあった小売部は、やむなく立ち退きとなった。

余談に入る。東日本大震災の後、後藤新平（1857～1929年）の「将来

の日本を考える公共精神」に関しての評価が高まっている。後藤は関東大震災の後に内務大臣兼帝都復興院総裁として震災復興に当たった。後藤がまとめた帝都復興計画によって、東京の幹線道路である昭和通り、靖国通り、晴海通りのほか、隅田川の駒形橋、吾妻橋、厩橋などが、この時に造られたのである。

創業者の小平次は、1928（昭和3）年に没する。73年の生涯であった。

このため、同年に26歳となった齋藤直衛が二代目当主を継承した。この年から川小商店は、再び卸売専門の甘諸問屋として再出発する。

3. 甘諸売り捌き所の拡大

直衛は、懸命に家業の再興に努めた。甘諸売り捌き所（支店）も昭和2年の8カ所から昭和10年には東京都内に三河島支店を含めて12カ所まで拡充し、商いは繁盛した（図6）。この繁盛は、諸類配給統制が始まる昭和16年8月まで続く。

4. 埼玉から千葉産へ仕入先移行

昭和期に入ると川小商店におけるサツマイモの主な仕入れ先の重点は、“川越いも”から松戸周辺の千葉県産へ、徐々に移行していった。大正期までは、麦とサツマイモの輪作が続いていたので良品質のかたい“いも”が生産され、川小商店で取り扱う“いも”の多くを川越産が占めていた。だが、川越地方では昭和期に入ってからゴボウ、ニンジン、大根、白菜などの野菜が次第に作付されるようになり、肥料の関係等もあって“いも”がやや柔らかくなりだした。これが仕入れ先移行の主要因である。



図6 昭和10年頃の川小商店三河島売り捌き所（支店）（提供：川小商店）

5 節 甘藷配給統制時代の川小商店

1. 甘藷配給統制会社検査員時代の直衛

藷類配給統制に入る前は、東京都には73軒の甘藷問屋が東京甘藷問屋組合に加入していた。藷類配給統制によって、東京甘藷問屋組合への加入組合員は全員失業した。直衛は生前「太平洋戦争を勝ち抜くためには、藷類配給統制も仕方ないことだと思いました。」と語っている。1941(昭和16)年8月16日、甘藷問屋の経営主たちは、新たに発足した日本甘藷馬鈴薯株式會社の甘藷検査員として徴用された。川小商店の当主直衛もその一人であった。戦時・空襲下に動員され微々たる給与で、急場を凌いだそうだ。この藷類配給統制によって全ての甘藷問屋は、廃業若しくは先の見えない休業に追い込まれていったのである。

この藷類配給統制の正式な解除は、1950(昭和25)年3月31日に行われた。だが実際には、食糧事情が若干緩和した1949(昭和24)年9月に連合国軍総司令部(GHQ)経済・科学局は、サツマイモの価格と配給統制を廃止するよう覚書きをもって指示した。これにより、1949(昭和24)年産サツマイモの供出完了後の昭和24年11月15日から生産者の自由販売が認められ、実質的に配給統制が撤廃された。

三代目当主の興平が二代目直衛から聞いた、日本甘藷馬鈴薯株式会社に勤務していた時代の話を紹介しよう。直衛が従事した甘藷検査員の主な仕事内容は、生産地から東京都内に鉄道輸送されてきたサツマイモを、用途別に選別することであった。田端、池袋駅など主要駅の停車場に、貨車で運ばれたサツマイモが到着すると、その場で直ちに次の三つの用途に選別された。①傷みのないサツマイモは、食用として各家庭への配給用に回された。②一部傷みの入ったサツマイモは、味噌・醤油の原料用として、中野区にあった味噌屋などに納入された。③かなり腐りの入ったサツマイモは、燃料等の酒精原料用として、宝酒造に搬送されたのである。こうして当時の命綱でもあったサツマイモは、直衛ら検査員の仕分け作業によって無駄なく全利用されていった。

2. 東京大空襲による二度目の被災

川小商店にとって、「諸類配給統制規則」が施行される昭和16年8月までは、比較的平穏な状況の下で営業活動が続けられた。そして、齋藤直衛家にも平和な生活があった。それを示す昭和15年に撮影された家族写真が残っている（図7）。だが、太平洋戦争の終結を夾む前後の数カ年間は最大の危機的状況にあり、苦難の連続であった。



図7 昭和15年における齋藤直衛の家族
左端は齋藤直衛、中央は母の齋藤たけに抱かれた誕生9ヶ月の齋藤興平
(提供:川小商店、撮影場所は浅草駒形本店前)

太平洋戦争が激しくなり、空襲にも遭遇し始めた昭和19年頃から20年までの間、直衛のたけ夫人と興平を含めた3人の兄弟は、母たけの実家があった静岡県吉原市（現在の富士市）へ疎開した。吉原市も爆撃が予想されたこともあり、急遽直衛の生家である埼玉県新座市中野に疎開先を移した。

昭和20年3月10日未明のB29による東京大空襲によって、東京の下町一帯を中心に焼失23万戸、死傷者12万人にのぼる甚大な被害を被った。川小商店も、浅草駒形の本店・住居を焼失し全てを失った。関東大震災に続く二度目の被災であり、多大な苦難と試練を受けたのである。東京大空襲のとき、興平は6歳であった。疎開先の新座市からも、東京の夜空を真赤に焦がす凄まじい光景を見た記憶が今も鮮明に残っているという。直衛は、東京大空襲で浅草駒形の現在地を焼け出されたが、生前に当時を振り返り「命があっただけでも、不幸中の幸いでした。」と語っている。

平和が訪れた昭和21年、直衛一家は東京都板橋区常盤台に住宅を取得し、一時そこで生活を送っていた。戦後の混乱期が治まり始めた昭和25年9月、ようやく浅草駒形の新築され住居に戻り新しい生活が始まった。興平らは、二学期から台東区立田原小学校に通学した。

3. 川小商店の再復活

サツマイモの配給統制撤廃は、1950（昭和25）年3月末であった。板橋区常盤台の住居で甘藷配給統制の解除を心待ちにしていた直衛は、早速、浅草駒形の焼け跡の敷地に家を新築した。幸いにもたけ夫人の実家が建築業であったため、建築材料を静岡県から運んで建てた。昭和25年当時、浅草駒形にあった齋藤家の二階建新居からは、焼け野原の向こうに上野公園や上野駅の汽車がよく見えたそうだ。

直衛は昭和25年4月以降、甘藷問屋の営業再開準備に入り、再復活を目ざして精力的に取り組む甘藷問屋の活動をようやく再開した。しかし、妻と4人の子供を抱えた家族6人の生活は、厳しい状態だったという。

6節 学校給食におけるいも類の今昔

1. サツマイモの蔓を食べた児童たち

私の母校である1883（明治16）年創立の朝日町立五箇庄小学校は、平成24年3月に128年の歴史に終止符を打った。閉校は、1918（大正7）年に建てられた木造校舎の老朽化と児童数の減少による。時代の流れとはいえ郷愁を禁じえない。

故郷の富山県朝日町は、黒部川扇状地の先端に位置し新潟県との県境にあり、ヒスイ海岸の広がる町である。松尾芭蕉が陸奥^{みちのく}の旅を終えて越後（新潟県）の市振から越中（富山県）に踏み入れたとき、この地で初秋の富山平野と富山湾を詠み『奥の細道』に収められている「わせの香や分入右ハありそ海」（現代語訳：早稲の香や分け入る右は有磯海）の句は、元屋敷海岸近くの地に建立（1818（文政1）年）された芭蕉句碑（朝日町史跡指定）に刻まれている。五箇庄小学校からは、日本海まで2km、背後に聳える朝日岳、雪倉岳、白馬岳を眺望できる。四季の変化に富む北アルプス連峰は、私の最も好きな故郷の原風景だ。

五箇庄小学校の『閉校記念誌五箇庄』（2012年3月）の中に、学校給食の項目がある。太平洋戦争の真ただ中であって食糧難に喘いでいた1943（昭和18）年当時、学校給食で児童たちはサツマイモの蔓^{つる}を食べて

いたという興味深い記録があった。その記録などを引用しながら、いも類に焦点を当てつつ学校給食メニューの今と昔を辿ってみたい。

日本の学校給食は、1889（明治22）年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象として、昼食を提供したのが始まりと言われている。その当時は給食といっても、おにぎり、焼魚、漬物だけの極めてシンプルなものであった。その後、給食は全国各地の学校で実施されるようになったが、1944（昭和19）年に入り戦争激化のために一時中断した。戦後の1946（昭和21）年12月24日から東京、神奈川、千葉の3都県の小学校では、全児童を対象として試験的に給食が再開された。これを記念して1946（昭和21）年に、「学校給食実施の普及奨励について」（文部省、厚生省、農林省の事務次官通達）が出された。その中で、冬休み期を避けた1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定められ、今日に至っている。

五箇庄小学校での給食が、いつ頃から始まったかは明確でない。ただ、当小学校沿革史によれば、「1940（昭和15）年12月より翌年3月まで全児童に副食物のみ給食す」との記録がある。続いて、1942（昭和17）年4月からは、主食のご飯は家庭からの持参で、副食のみの通年給食制となった。そこで、夏休みには全児童が近くの小川（2級河川）で流木を拾い集めて炊事用の燃料にしたり、川魚、イナゴ、ワラビ、ゼンマイなどを児童たちが自ら採取して、学校給食の食材の一部に供した。

調理・炊事は当初、女子先生と上級女子児童が前日の放課後に準備し、当日は学校の用務員が主体となり、女子児童が補助者となって炊事をしてきた。1943（昭和18）年からは、児童の母親たち2名の輪番制で給食準備にあたった。戦後、高度経済成長の転換点となった1955（昭和30）年5月に至り、五箇庄小学校ではようやく主食、副食を含む完全給食制に移行したのである。

2. 学校給食メニューの今と昔

昭和18年当時の学校給食メニューは、どんな内容であったのだろうか。それを、1943（昭和18）年と2011（平成23）年における10月の学校給食

メニュー比較表（表8）、昭和18年度の学校給食献立表（表9）からみよう。

昭和18年当時の学校給食献立表（表9）をみると、サツマイモの蔓やジャガイモ、里いもなどのいも類も、有効に利用し食べられていたことがわかる。現在の学校給食メニューは、表8に示すとおりカロリー、栄養バランス、美味しさなどの面で、格段に優れていることは論をまたない。しかし、昭和18年当時の学校給食は、主として五箇庄村という村内で生産、採取された四季折々の新鮮な食材を有効に使用し、母親たちが創意工夫をこらし愛情を注ぎ込んで作られていたことであろう。このようにして調理された給食をいただく時間は、児童たちにとって何ものにも代え難い楽しいひとときであったにちがいない。

食材という視点からサツマイモの茎葉利用をみれば、戦前・戦後の食糧難時代におけるいも蔓は正に“生きる”ための必要不可欠のもであった。一方、今日におけるサツマイモの茎葉利用は、健康食材の一つとして注目されている（いも類振興情報No.109（2011年10月）の特集「サツマイモの茎葉利用の現状と将来」参照）。当然のこととはいえ、時代

表8 昭和18年と平成23年における10月の学校給食メニュー比較表

	昭和18年の給食（汁物のみ）	平成23年の給食
メニュー①	呉汁	パン、いちごジャム、タンドリーチキン、クリーム五目豆、しょうゆ風味ゆでやさい、牛乳
食材	大豆、さつまいもの蔓、ねぎ、煮干粉	とり肉、ベーコン、パン、コーンスターチ、ジャがいも、にんじん、チンゲンサイ、トマトピューレ、白いんげん豆、こんにゃく、いちごジャム、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、生クリーム、ヨーグルト、牛乳、米油、カレー粉、しょうが、にんにく
メニュー②	豆腐の葛かけ	パン、ヘルシーハンバーグ、カレー風味ゆでやさい、スパゲティスープ、冷凍パイン、牛乳
食材	豆腐、さつまいもの蔓、ねぎ、片栗粉、煮干粉	ぶた肉、たまご、豆腐、パン、スパゲティ、コーン、にんじん、こまつな、トマトピューレ、チーズ、牛乳、パン粉、砂糖、カレー粉、キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、ほししいたけ、いりごま、すりごま、米油、しょうが、にんにく、冷凍パイン

資料：五箇庄小学校閉校記念事業実行委員会編集、2012。閉校記念誌五箇庄。

表9 昭和18年度の学校給食献立表

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
4月	味噌汁	呉汁	團子汁	油揚げ汁	煮付	卵の花汁
	大根、人参、ねぎ、煮干粉	大豆、ねぎ、里芋、煮干粉	うどん粉、ずりき、ねぎ、煮干粉	油揚げ、大根、大根菜、煮干粉	たにしの煮付	卵の花、油、ねぎ、煮干粉
5月	油揚げ汁	呉汁	わらび汁	そばのつみ入汁	卵の花汁	魚汁
	ぜんまい、油揚げ、煮干粉	大豆、ふき、とらせの胡麻和へ、煮干粉	わらび、油揚げ、ねぎ、煮干粉	そば、ふき、煮干粉	筍、卵の花、ねぎ、煮干粉	鯛、ふき
6月	うどん汁	けんちん汁	卵の花汁	すいとん汁	かぶら汁	しじみ貝汁
	うどん、ほうれん草、煮干粉	豆腐、青菜、油	卵の花、ねぎ、煮干粉	うどん粉、ねぎ、煮干粉	かぶら、油揚げ、煮干粉	しじみ貝、ねぎ、煮干粉
7月	味噌汁	油揚げ汁	きょうり葛かけ	栄養豆・酢物	呉汁	栄養汁
	玉葱、馬鈴薯、煮干粉	油揚げ、かぶら、煮干粉	きょうり、馬鈴薯、葛粉、煮干粉	大豆、人参、人参菜、煮干粉、きょうり、とまと	大豆、きょうり、かぶら、煮干粉	馬鈴薯、人参、人参菜、こんにゃく、豚肉
9月	味噌汁	呉汁	すいとん汁	味噌汁	油揚げ汁	魚汁
	馬鈴薯、なす、煮干粉	大豆、なす、ねぎ、煮干粉	小麦粉、なす、ねぎ、煮干粉	馬鈴薯、さつまいもの蔓、菜、煮干粉	油揚げ、馬鈴薯、ねぎ、煮干粉	小魚、ねぎ、菜
10月	すいとん汁	呉汁	味噌汁	かぼちゃの栄養汁	豆腐の葛かけ	魚汁
	小麦粉、つる豆、菜、煮干粉	大豆、さつまいもの蔓、ねぎ、煮干粉	こんにゃく、馬鈴薯、菜、煮干粉	かぼちゃ、つる豆、菜、胡麻、煮干粉	豆腐、さつまいもの蔓、ねぎ、片栗粉、煮干粉	魚、さつまいもの蔓、すぐり菜、煮干粉
11月	里芋汁	呉汁	すいとん汁	さつまいも汁	油揚げ汁	魚汁
	里芋、大根、大根菜、人参、煮干粉	大根、人参、大豆、煮干粉	小麦粉、大根、油揚げ、煮干粉	さつまいも、にんじん菜、大根、煮干粉	油揚げ、さつまいもの蔓、大根、こんにゃく、人参、煮干粉	小魚、里芋、ねぎ
12月	栄養汁	呉汁	里芋汁	味噌汁	カレー汁	栄養味噌汁
	馬鈴薯粕いため、人参、人参菜、こんにゃく、煮干粉	大豆、里芋、大根、大根菜、煮干粉	里芋、白菜、ごぼう、煮干粉	大根、大根菜、人参、馬鈴薯、煮干粉	里芋、人参、ねぎ、煮干粉	里芋、白菜、ごぼう、胡麻、煮干粉
1～3月	すいとん汁	おこ汁	うどん汁	里芋の葛汁	豆腐汁	大根、
	小麦粉、ごぼう、ねぎ、煮干粉	油揚げ、里芋、大根、人参、こんにゃく、小豆、煮干粉	うどん、ねぎ、白菜、煮干粉	里芋、人参、白菜、片栗粉、煮干粉	豆腐、大根、馬鈴薯、大根菜、煮干粉	大根菜、里芋、人参、煮干粉

資料：表8に同じ。

注：食材のうち、「ずりき」は里いもの葉柄、「卵の花」はおから、「とらせ」は山菜の一種、「かぶら」は根菜類のかぶを指す。

の変遷によってサツマイモの茎葉利用も、その役割、利用方法が異なってきた。

私は昭和18年10月生まれで、サツマイモ、ジャガイモなどを含む農産物の配給統制が撤廃（昭和25年3月31日）された翌日の昭和25年4月に五箇庄小学校に入学し、昭和31年の経済白書が「もはや戦後ではない」と宣言した昭和31年3月に卒業した。この6年間、学校給食の恩恵を受けた。振り返ってみれば、昭和20年代後半の時代は経済的にみると、依然として大変貧しい生活状態が続いていた。しかし一方では、村落社会の互助・共生の仕組みが健在で十分にその機能を発揮しており、豊かな自然環境の中で伸び伸びと遊ぶことができた。小学校在学中の学校給食は、現在のものとその内容を比べれば極めて質素であったが、少年時代の良き思い出の中にある。