

美味しい新・風土記 — 日本のテロワールを求めて



フードジャーナリスト

むかさ ちえこ
向笠 千恵子

第30回

ジャガタライモからジャガイモ（じゃが芋）になるまで

前回のルバーブで記した檜原村は、東京都のほぼ西端で、面積の大半が森林である。目的地を知らされないまま連れてこられたら、どこか山奥の村と思うだろう。そして意外にも特産品はじゃが芋である。ルバーブ栽培を率いる鈴木留次郎さんからしてじゃが芋生産組合長だ。

檜原村の土産物のうちでもじゃが芋は主力商品で、先日、訪ねたときも、販売コーナーに山積みされていた。皮が赤くて丸い芋で、わたしが手にとっていると、脇にいらした鈴木さんがいろいろ教えてくれた。

「アンアスレッドという、男爵芋系の品種で、これは組合員のもの。でも土を落として磨けば赤い皮がきれいなうえ、もっとうまそうなのに、土付きで出荷しているのが惜しい」と呟いた。

●日本へは長崎出島から

なるほど。でも、わたしは別の意味の感動があった。コロンブスにより新大陸から旧大陸へ、そして日本へ伝わったじゃが芋が全国津々浦々へ広まり、東京の秘境とされる檜原村の隠れ産物にもなっている事実に対してである。

国内の伝播をふり返ると、初めは徳川幕府初期の17世紀初め。ジャガタラ、今のジャカルタ経由でオランダ船が長崎出島へもたらし、ジャガタラ芋と呼ばれた。それが略されてジャガイモに、そしてじゃが芋と表記されることが多くなった。ちなみに、現代、九州で盛んに作られている品種は「でじま」という。また、「馬鈴薯」とは、馬ぞりの鈴を連想させるので北海道で生まれた異名と思いきや、中国から伝わった言葉らしい。

北海道といえば、品種名として最も有名な男爵芋は正真正銘の北海道生まれの呼称である。明治時代に北の大地でじゃが芋栽培が始まると、種々な品種が試された。そのうちでも丸くてほくほくした芋が好評だった。このアメリカ原産のアイリッシュ・コブラーを英国から輸入し、栽培に務めたのが川田龍吉男爵で、そのため男爵芋と呼ばれるようになり、肉じゃがやカレーライスの普及とともに名前も定着したのだ。

●北海道はじゃが芋の適地

初夏の北海道は白や紫のじゃが芋の花が咲

き、それはじゃが芋ロードとして果てしなく続く。川田男爵など多くの人々の努力によりじゃが芋王国になったからだ。

ところでじゃが芋は、加熱すると成分中の澱粉がふくらみ、細胞膜が破れてほっこり感が生まれる。澱粉が多いじゃが芋ほどほくほくするわけで、朝晩の温度差が激しく、低温でじっくり栄養を貯えるため澱粉に富む道産子芋がおいしい理由である。

余談だが、現代の片栗粉はほぼ、じゃが芋澱粉で、北海道の産物になっている。

品種的には、前述の丸くてほっこりした男爵芋と、依形でねっとりしたメイクインが代表。どちらも道産は、包丁に吸いつく感じがするのは、澱粉をしっかり貯えている証拠といえる。

これら以外にも、果肉が黄色いキタアカリ、栗のような味がするインカのめざめ、皮が赤くメイクイン系のレッドムーン、スナック菓子用のトヨシロなどが種々、栽培されている。

近年は越冬じゃが芋が注目されている。新芋で出荷するほか、越冬用を取り分けて貯蔵室で保存する。零下10数度になる厳冬期を過ごす、糖度とねっとり感が高まるので春から発送する。越冬貯蔵による風味向上は科学的にも解明され、実際、食べると甘くて味に深みがある。食べすぎるのが玉にキズだ。

●各地の山間部に伝わるじゃが芋

北海道以外に目を向けると、意外に多くのじゃが芋が檜原村のような山村に見られる。傾斜地の狭い土地にしか畑のない山間部でもじゃが芋は作れるのだ。原産地がアンデスの高地だったことに心を飛ばせば、納得していただけるだろう。そのうえ山村は平地より寒冷だから、水はけのよい場所を選びさえすれば、北海道と同じ条件で栽培できる。

江戸時代に救荒作物として導入されたようで、名残りの味も各地で共通する。ピンポン玉ぐらいの小粒を醤油か味噌で甘辛く煮た、煮っころがし。わたしは龍馬の脱藩ルートに位置する高知県梶原町（ゆすはらちょう）、福井県の旧美山村（現福井市美山地区）、長寿の里として知られる山梨県上野原市ゆずり原地区などで味わったが、噛みしめると滋味が広がり、家庭料理として愛され続けている理由がわかった。福井のは「ちんころ煮」の名で親しまれている。

ゆずり原ではこの煮物を「せいだのたまじ」という。天明の大飢饉に長崎から種芋を取り寄せて栽培を奨励した代官・中井清太夫と小粒じゃが芋の意のたまじを合わせた呼称である。当時のじゃが芋は蔓に沢山の子芋が付き、年に2～3回収穫できるなどで、異名の「お助け芋」「二度芋」通りの救荒食にぴったりの食材だった。

なお、ゆずり原近くの西原（さいはら）地区の「ふじのねがた」、同北都留郡丹波山村の「落合いも」「つやいも」、長野県飯田市上村下栗地区の「下栗芋」、徳島県祖谷地区の「ごうしゅいも」などは在来種として栽培されている。

●檜原村の「おいねのつる芋」

檜原村に話を戻す。上野原市や丹波山村、神奈川県高地の旧藤野町（現相模原市緑区藤野地区）などに隣接し、じゃが芋が貴重な食材として伝播しても不思議はない。その通りでそれが「おいねのつる芋」。じゃが芋栽培組合長・鈴木さんによると、江戸時代に神奈川から（山梨の都留からとの説も）嫁入りしたおいねさんが伝えたとのこと。明治にさらに奥多摩町へ入り、「治助芋」として定着。どちらも江戸東京野菜として再注目されている。なお檜原村にも小粒の煮っころがしがあり、鈴木さんの大好物だそう。

公営企業

持続可能な企業経営を目指して

三重県知事 一見 勝之

人口減少集落における水供給システムの今後のあり方について
—制度面を中心とした考察—

東洋大学大学院経営学研究科客員教授

東洋大学名誉教授 石井 晴夫

公益財団法人 水道技術研究センター

理事長 安藤 茂

子育てと公共交通

関西大学経済学部教授 宇都宮 浄人

2023

9

