

# 中国の大都市の焼き芋屋

サツマイモ資料館館長 井上 浩

## 1 はじめに

中国はサツマイモの生産量でも世界の中の超大国だ。農林水産省畑作振興課の『いも類に関する資料』によると、2002年の世界のサツマイモ総生産量は、1億3600万トン。そのうちの中国産は1億1400万トンで、世界の83.8パーセントにもなっている。

2位はアフリカのウガンダだったが、たったの205万トン。日本はさらに少なく100万トンに過ぎない。

中華人民共和国は、1949年に成立したが、食糧事情は1970年代まで厳しかった。農村の人たちだけでなく、都市の人たちもサツマイモを食べた。国が穀物の不足を補うために生いもやいも粉を配給したからだ。

それでもその後はサツマイモを直接食べることは少なくなった。サツマイモのほとんどはブタの餌か、でん粉やアルコールなどを作るための原料になった。いまでもそれを食べているのは農村の一部の人たちと大都市の焼き芋ファンぐらいのものようだ。

わたしは、1990年(平成2年)、93年(平成5年)、95年(平成7年)の3回、中国のサツマイモ事情を見聞するための旅にでた。その都度向こうの大都市の焼き芋事情にも触れることができたので、それを紹介したい。

## 2 上海の焼き芋屋

1990年8月22日から30日まで、川越いも友の会訪中団の一員として、まず北京に入った。そこから南下、済南、徐州、南京を経て上海に出た。

真夏のことだったので、焼き芋屋はどこにも出ていなかった。それでも旅の最後の上海で、農業科学院園芸研究所甘藷研究室の郑海柔先生から、

こんな話を伺うことができた。

冬場の上海で人気のあるのは焼き芋屋で、市内のあちこちに現れる。その数は250軒もある。焼き芋専用のいももある。「北京553」と「蘇薯1号」だ。焼き芋屋はもうかるいい商売だ。1ヵ月の売り上げが、我々研究員の月給の5倍にもなる人がいる。

われわれは、「北京553」の焼き芋の味を知っていた。中国のサツマイモ研究のメッカは徐州の甘薯研究センターだ。上海に来る前、そこも訪ねた。そのとき、北京553の焼き芋をごちそうになった。皮の色は黄白色、肉の色は真っ黄色。ややねっつりのあまいいもだった。

中国の都会人はふだんサツマイモを食べない。それでも冬になって焼き芋が欲しくなると、それ用の最高のいもを求める。さすがは食べることを大事にする国だと思った。

## 3 重慶での焼き芋の話と北京の焼き芋屋

1993年3月7日から17日まで川越の有志数人と中国に行った。観光半分、調査半分の旅だった。まず長江上流の四川省の重慶に行った。そこに行ったのにはわけがある。中国のサツマイモの省別生産量の1位は、長年山東省だった。それが最近では四川省になったからだ。

重慶地方のサツマイモ研究の中心は、重慶の西南師範大学だ。そこでは教師の養成以外の仕事にも力を入れている。応用微生物研究所を持ち、サツマイモの育種などもやっている。わたしは、その副所長で、サツマイモの研究者の季坤培先生からこんな話を伺った。

重慶地方のサツマイモの50%はブタの餌。30%がでん粉用。残り20%が農家の食料など。

焼き芋屋？ 市内にたくさんある。焼き芋用のいもは、われわれが育成した「渝薯20」。肉がオレンジ色で、ねっつりのあまいいも。焼き芋はおいしいが値段が高すぎる。1キログラムが3元もする。それ用のいもが0.8元しかないのに。

重慶では農村部を回るのに忙しく、市内の焼き芋屋に寄れなかった。それでも上海同様、焼き芋用の専用種があることと、焼き芋屋は金がもうかるいい商売であることがわかった。

重慶から観光船に乗り、長江下りの船旅を楽しんだ。それから北京へ出て北京観光となった。北京ではこの旅行の企画者、鈴木松雄さんが敬愛する劉鉄林先生が案内してくださった。先生は北京医科大学の教授。医師だが農業のことにも驚くほど詳しい。わたしがサツマイモに関心があることを知ると、華北のサツマイモの苗作りから、いもの貯蔵法まで教えてくださった。

時期が3月中旬だったので、町の所々に焼き芋屋が出ていた。わたしが焼き芋屋が一ヶ所にかたまってきたところがあったら見たいというと、劉先生がそれなら自由市場の入り口か、観光名所の入り口だと言われた。

それです香山公園に行ってみることにした。その駐車場から公園の入り口までの道の両側に焼き芋屋がたくさん出ていた。北京の焼き芋はどこでもドラム缶方式だ。

ドラム缶は立てて使う。その底の真ん中にレンガを積んで空気の取り入れ口と火床を作る。燃料は練炭1個。それがすっぽり収まるだけの小さなものだ。その火床の周囲が焼き台で粘土製。そこに生いもを高く積み上げて蒸し焼きにする。ドラム缶の最上部には特製の分厚い鉄板が置いてある。円盤だが直径はドラム缶のそれより長い。ここに焼き上がったいもを並べる。

いもはどれも丸形で大きい。肉色は黄、白、オレンジ色の3種類。値段はどれも同じとのことだった。食べてみるとどれもあまかった。ホクホクだったのは黄色のいも。ねっとりとしていたのは白とオレンジ色のものだった。

次に北京植物園へ行った。その入り口前の道路の片側に屋根付きの売店

がずらっと並んでいた。10数軒あるどの店も同じようなものを売っていた。菓子、ジュース、果物、そして焼き芋だ。ここの焼き芋を焼くドラム缶には横書きで大きく「烤紅薯」とあった。

劉先生によると北京の焼き芋屋のほとんどは、北京近郊の農民で、自分で作りたいものを焼いている。さいきん、経済の自由化が進み、北京の焼き芋屋も増えてきたとのことだった。



香山の入り口の焼き芋屋  
日本同様、中国でも焼き芋ファンは女性が多い。



北京植物園入り口前の  
焼き芋屋。



ドラム缶式焼き芋器の内部  
れんがと土で巧みに作っている。



ドラム缶の文字に注意。焼き芋のことを示す  
「烤紅薯」の「红薯」の部分が見える。

#### 4 北京、ハルビンそして成都の焼き芋屋

1995年10月2日から15日まで、アジア農業技術交流協会の「いも類農業技術交流団」の一員として中国へ行った。

まず北京に行った。そこからハルビンに飛び、その北の克山という町にある黒龍江省農業科学院馬鈴薯研究所を訪問した。ここは中国のジャガイモ研究のメッカだ。

克山からハルビンに戻り、成都に飛んだ。成都では近郊農村のサツマイモの栽培状況やでん粉工場などを見学した。帰路は上海に飛び、日本向け冷凍大学いもの製造工場などを見学した。

北京では、中国農業部国際合作司の韋正林氏にお世話になった。日本の焼き芋シーズンは9月下旬頃から始まる。北京ではどうなのだろうと思って同氏に尋ねると、10月に入ったばかりの今はまだ早い。11月に入ってセーターが欲しくなるようになると、焼き芋屋がどっと出る。

焼き芋屋の利益は、一冬で1000元ぐらい。一般公務員の月収は200～300元ぐらいだから、農家の小遣い稼ぎとしては悪くないとのことだった。

北京からハルビンに飛んでその寒気に驚いた。空港には雪が舞っていた。ハルビンは北の町だけに「いも」と言えば「ジャガイモ」だった。市内のどの市場にもジャガイモ入りの大袋が山のように積み上げられている。私はサツマイモを探したがなかなか見つからない。やっと見つけても広大な売り場の片隅に貧弱ないもがちょっとあるだけだった。ところが市場の周りには、まるまると太った大いもを焼いている焼き芋屋がたくさん出ている。そのサツマイモの産地を聞いてみたら、山東省からくるとのことだった。

寒かったハルビンと違い、四川省の成都是暖かかった。成都郊外の観光地、都江堰で焼き芋屋を見つけた。ここのはドラム缶式ではなく、大つぼ式だった。焼き芋屋のおばさんが、特製の台車に大つぼと子供を乗せて売り歩いていた。つぼの底の真ん中に火床がある。燃料は木炭。火床の周囲を鉄の網で囲み、その外側にいもを並べて蒸し焼きにする。



都江堰の焼き芋屋

大つぼの内部



ハルビンの焼き芋屋  
小型のドラム缶をリヤカーに積み、夫婦で焼き芋屋をやっていた。