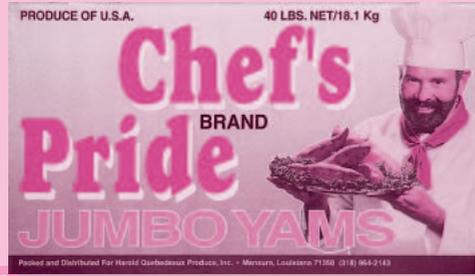
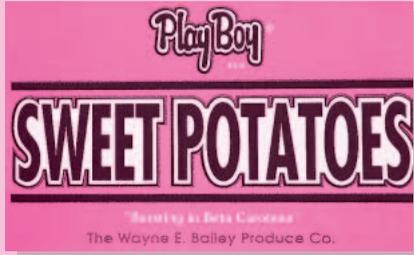


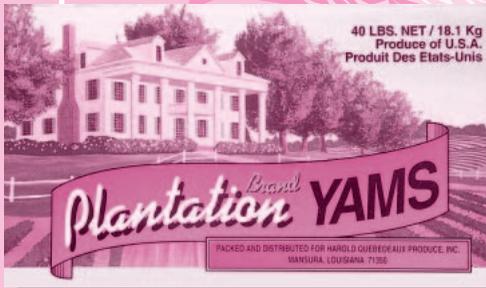


サツマイモの段ボール箱のデザイン・アート

ノースカロライナ州産のプレーボーイ・ブランド用の箱。同ブランドの名前は1942年から使われはじめ、当時、この会社の創立者の信条であった「快樂主義の人」という意味があり、その後出版された雑誌の「プレーボーイ」とは関係ないようである。



ルイジアナ州産のLサイズのシェフスプライド・ブランド用の箱。クウィバドール農場のブランド。

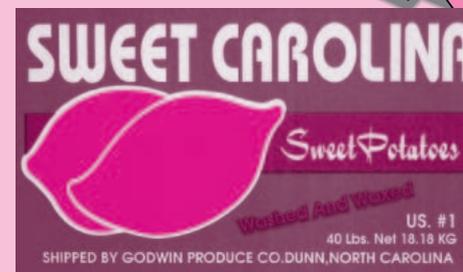
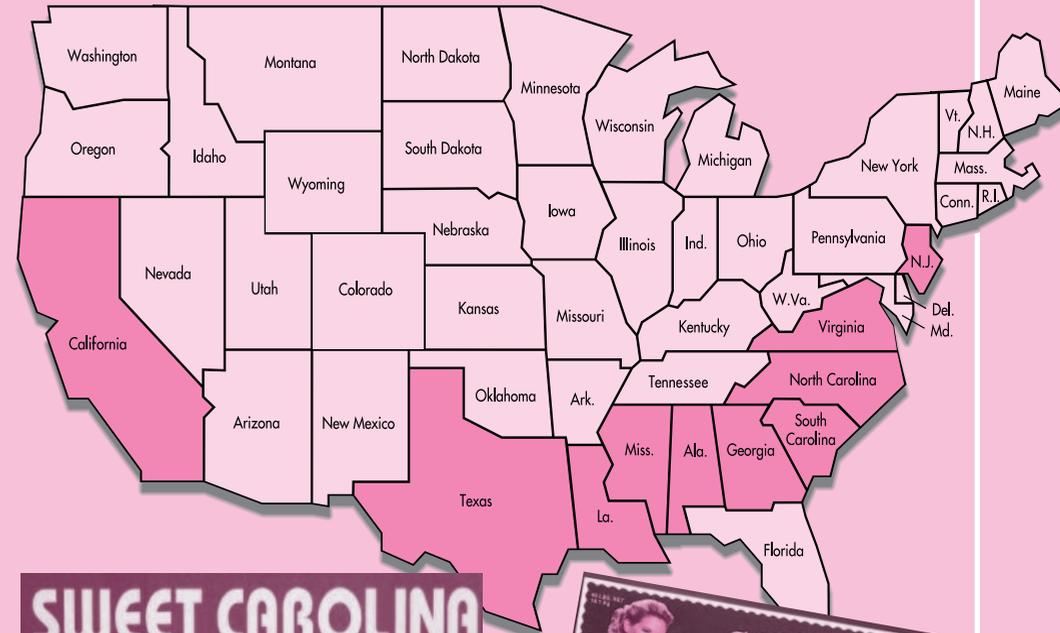


このデザインは「風と共に去りぬ」のタラという南部の大農園の屋敷を思い出させる。クウィバドール農場のブランド。



アメリカ サツマイモ事情

東京国際大学教授・川越いも友の会会長
ベーリ・ドゥエル



スイートカロライナ・ブランドはノースカロライナ州産である。同州のサツマイモ生産量は全国1番である。



「Southern Belle」は米国で「美人」を表す代名詞のように使われる言葉。日本の「秋田美人」と同じような意味がある。サツマイモを食べて美人になろうという願望があったのだろうか。クウィバドール農場のブランド。

C O N T E N T S

巻頭語：知られざる米国のサツマイモ文化	1
アメリカ：サツマイモ対ジャガイモ MAP	2
米国のサツマイモ栽培状況	4
米国のサツマイモ農家	10
研究情報ネットワーク：米国サツマイモ研究家協会	16
米国でのサツマイモ有機栽培	20
米国でのサツマイモの呼び名	22
米国での主なサツマイモ調理法	23
『子鹿物語』とスイートポテトポン	26
米国の外食サツマイモ料理レストラン ロードハウズグリル	28
ワシントン大統領とサツマイモ	31
米国のサツマイモ祭	32
ジョージ・ワシントン・カーバーとタスキーギ大学	34
あとがき（日本語）	37
あとがき（英文）Postscript	38
著者略歴	40
サツマイモの箱のデザイン・アート	41

表紙説明

地図：米国の主なサツマイモ生産州は濃い色で示してある。
写真：「サツマイモの箱のデザイン・アート」（41ページ）を参考に。
写真は米国のサツマイモ18kg入りの段ボール箱のデザイン・アートである。

サツマイモの箱のデザイン・アート

サツマイモの箱のデザイン・アートの始まりは100年ほど前である。1880年代、カリフォルニア州の農産物を鉄道で、東の市場へ送ったとき、木箱を使い始めた。市場の客へ、アピールできるように、木箱に、華やかなリトグラフ印刷ラベルを使う習慣になってきた。サツマイモの場合、木箱に、50ポンド（約23kg）のイモが入り、ラベルの寸法は約23cm×23cmであった。大手のラベル会社がカリフォルニア州サンフランシスコ市にあり、他に、東南部にも少々あった。リトグラフ印刷ラベル付きの木箱はサツマイモの他、様々な農産物のためのものであった。農家や農業組合の予算により、ラベルのデザインが複雑であったり、簡単であったり、また、色が多かったり少なかったり、様々だった。ラベルには、サツマイモが何かの形で現われてくる。一番簡単な場合は「サツマイモ」と文字で書くだけである。商品名、農家や生産者の名前と連絡先、その農家や生産者のサツマイモブランド名、箱の重量、等級などである。もう少し複雑になると、サツマイモの楽しいデザインや自分のサツマイモの一言宣伝である。ラベルを見ると、その時代の文化や考え方も多少わかる。

1950年代から、木箱が少しずつ段ボール箱に変わってしまい、1970年代の初めの頃、木箱とそれに貼るラベルは消えてしまった。段ボール箱は40ポンド（約18kg）入り（縦25cm×横43cm×奥32cm）で、以前の木箱と同様、様々なデザインが付いていた。ただし、1枚のラベルを貼る代わりに、段ボール箱全体に直接印刷されている。

木箱も、段ボール箱も、卸売りの段階でしかこのデザイン・アートは見られない。一般消費者へ売るために、小売店がイモを箱から出してしまうので、一般消費者がこの美術品を見る機会はほとんどない。

注：表紙に掲載されているのが、そのデザイン・アートである。

参考文献：

Medley, R. John, Jr., **Images of the Sweet Potato, An American Art Form**, self published, 1994.

→知れざる米国のサツマイモ文化←

サツマイモ資料館 館長
井上 浩

アメリカ人のベリー・ドゥエル先生が埼玉県の川越市に住むようになってもう20数年にもなるという。先生は川越にある東京国際大学の英語の教授だが、文化人類学の研究にも力を入れられている。

先生は川越に住むことになった時、地元のことを知る方法の一つとしてサツマイモのことを調べることにしたという。そこは江戸時代の昔からそれで有名な所だったからだ。

ところがサツマイモも奥が深い。川越いものことを知るには日本全体のことだけでなく、世界の国々のいも事情にも目を向けなければならなくなってくるからだ。

サツマイモ関係の学会の一つに国際熱帯いも類学会がある。サツマイモも熱帯原産の作物なので、同会の主要研究対象になっている。先生は3年に1回、場所を変えながら世界のどこかの国で開かれる同会にも参加されるようになり、今では世界有数の「いも通」になられている。そのような先生にわが国のサツマイモ関係者が願っていたことは、母国、アメリカのサツマイモ事情についての分かりやすい本を書いて頂くことだった。

川越には市民有志の会「川越いも友の会」と、業者有志の会「川越サツマイモ商品振興会」がある。本書の出版を企画し、実行に移したのは両会の事務局長、山田英次氏だった。川越はわが国のサツマイモ文化をリードしている。それだけにこういう本を世に出すのもこの町の務めの一つであろうと思ったからだという。

本書が多くの人々に読まれ、活用されることを心から願っている。

アメリカ

サツマイモv.s.ジャガイモ

サツマイモ

Sweetpotato

栽培面積●3万5200ha

●米国南部の栽培が多い

最大産地●ノースカロライナ州(東南部)

1人当たり年間消費量●2kg程

主な食べ方●ベークポテト風サツマイモ、洋風大学イモ

その他●焼きイモ屋さんはない!

- 11月第4木曜日の「感謝祭」は消費のピーク。
- 英語では「スイートポテト」に「オカリナ」の意味もある。
- 多くの品種は肉色がオレンジ色。
- 焼くと、甘くて粘質のものが多い。

ジャガイモ Potato

栽培面積●55万1000ha

●米国北部の栽培が多い

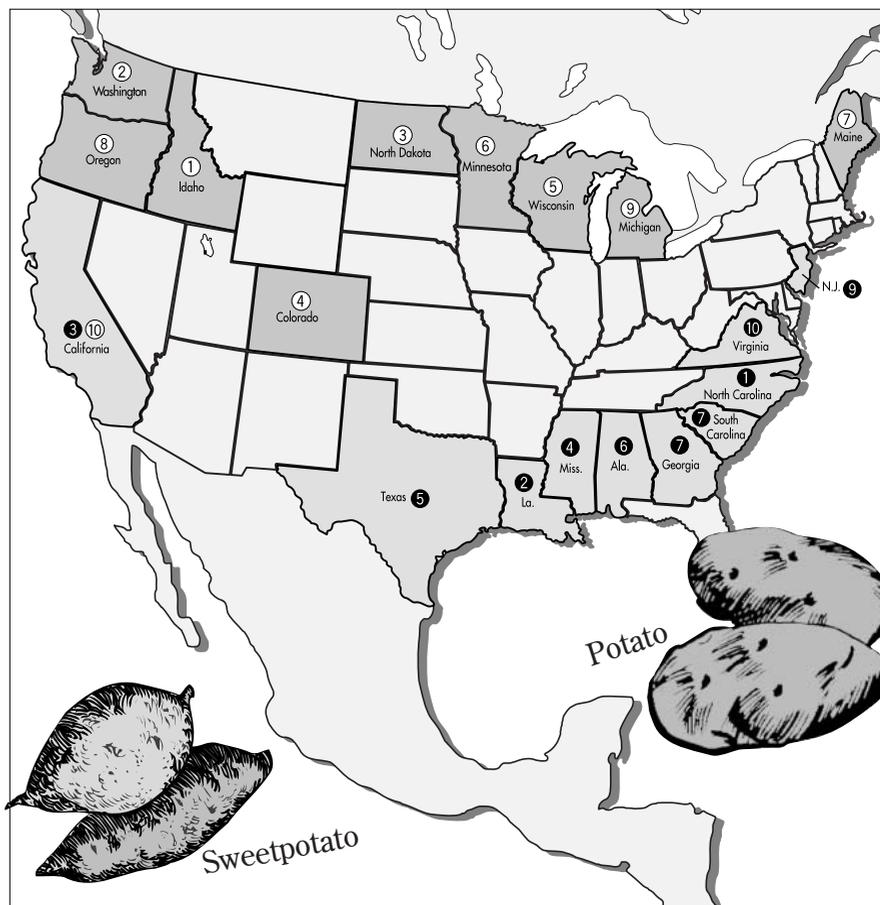
最大産地●アイダホ州(西北部)

1人当たり年間消費量●59kg程

主な食べ方●フライポテト、ベークポテト、マッシュポテト

その他●お祭りでは、ベークポテトの屋台もある。

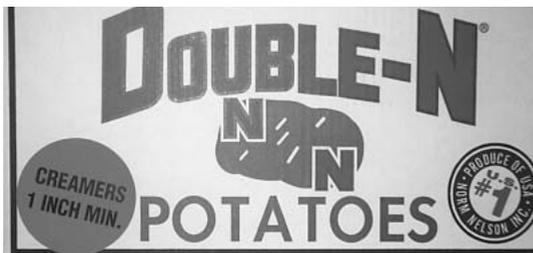
- 年中人気がある。
- 英語では「ミートアンドポテト」は「基本的」の意味。
- 品種により、皮は茶色や赤や白など。肉色は白や黄色など。
- 焼くと、ホクホクの品種が多いが、粘質のものもある。



1997年度の栽培面積

サツマイモ			ジャガイモ		
順位	州名	耕作面積	順位	州名	耕作面積
1	ノースカロライナ州	1万3000 ha	①	アイダホ州	15万8000 ha
2	ルイジアナ州	8500 ha	②	ワシントン州	5万9900 ha
3	カリフォルニア州	3900 ha	③	ノースダコタ州	5万 600 ha
4	ミシシッピ州	3500 ha	④	コロラド州	3万4300 ha
5	テキサス州	2500 ha	⑤	ウィスコンシン州	3万1600 ha
6	アラバマ州	1700 ha	⑥	ミネソタ州	3万1200 ha
7	サウスカロライナ州	690 ha	⑦	メイン州	2万8700 ha
7	ジョージア州	690 ha	⑧	オレゴン州	2万2100 ha
9	ニュージャージー州	490 ha	⑨	ミシガン州	1万9400 ha
⑩	バージニア州	240 ha	⑩	カリフォルニア州	1万7700 ha

- 米国におけるサツマイモの生産面積は、ジャガイモの約1/15である。ちなみに日本のサツマイモ生産面積は4万6500haで、ジャガイモの生産面積の10万3000haの1/2弱である(1997年)。
- 日本人の1人当たりのサツマイモの年間消費量は7kg程で、アメリカ人の3.5倍くらいである。(1991~1995年平均)
- 日本人の1人当たりのジャガイモの年間消費量は25kg程で、アメリカ人の1/2以下である。(1991~1995年平均)



ジャガイモの23kg入りの段ボール箱のデザイン・アート。ワシントン州産のある農場のブランド。

米国のサツマイモ栽培状況

米国では、近年、およそ3万5200ha のサツマイモを栽培している。生産州を多いほうからいうと、ベスト5は、

ノースカロライナ州	NC	1万3000 ha	全体面積の37%
ルイジアナ州	LA	8500 ha	24%
カリフォルニア州	CA	3900 ha	11%
ミシシッピ州	MS	3500 ha	10%
テキサス州	TX	2500 ha	7%

この5州が全体のおよそ9割のサツマイモを栽培している。

これを米国人の間でよく消費されている、ジャガイモと比較してみよう。ジャガイモの栽培面積は55万1000haである。私の出身地オレゴン州はそのうちの4%しか栽培していないが、栽培面積は2万2100haあり、サツマイモ栽培面積の1位と2位のノースカロライナ州とルイジアナ州を合わせた面積とほぼ同じである。

サツマイモと他の作物の面積を比較してみる。

(1)	トウモロコシ	Corn	3246万7000 ha
(2)	小麦	Wheat	2872万9000 ha
(3)	大豆	Soybeans	2867万2000 ha
(4)	綿	Cotton	559万2000 ha
(5)	モロコシ	Sorghum	409万1000 ha
(6)	大麦	Barley	279万6000 ha
(7)	カラスムギ	Oats	209万2000 ha
(8)	米	Rice	123万7000 ha
(9)	ヒマワリ	Sunflower	119万3000 ha
	∴	∴	∴
(13)	ラッカセイ	Peanuts	57万8000 ha
(14)	ジャガイモ	Potatoes	55万1000 ha
	∴	∴	∴
(38)	サツマイモ	Sweetpotatoes	3万5200 ha

サツマイモは米国全体の農業のうち、かなり少ない。以上はいずれも1997年度の米国農務省統計である。

1人当たりのサツマイモ消費量は1920年代、約13kgであった。その後、消費量が減り、1961年から34年間、多少、減少の傾向があった。1961年～1987年の間、消費量が2.0～3.0kgで安定し、1963年の3.0kgで高くなり、1980年や1986年、1987年は2.0kgに減少している。1990年～1997年の8年間の平均は2.0kgである。

やはり、ジャガイモの消費量が多く、サツマイモの25倍ほどである。1人当たりのジャガイモの消費量は1961年から34年間、少しずつ増える傾向にある。その間、1965年の47.1kgから1994年の60.6kgにもなっている。1991年～1995年の5年間の平均は58.6kgである。市場で売られる1人当たりのジャガイモの量は1961年から1970年代では、中間で減り、その後、量は安定している。全体的に、その間、フライポテトやポテトチップスの消費量が増えている傾向があるので、ジャガイモの消費量は増加した。

米国でのサツマイモの利用という点、1982年では、およそ55%が市場へ、残りの45%が加工されていた。加工されたイモのほとんどが缶詰になり、5%がフレークになり、残りが冷凍コロッケのようなものになっていた。但し、市場向けの分は年々増え、1997年度では、およそ60～70%が市場へ、残りは加工されていた。市場へ行くイモの価格は高いので、農家にとっては嬉しいことである。



アラバマ州の広いサツマイモ畑。故松崎新治氏とトミー・リー氏との日米サツマイモ農家交流。1991年6月。

1998年現在の、米国のサツマイモの品種別栽培面積(%)は、

ボールガード(Beauregard)	75%
ヘルナンデーズ(Hernandez)	10%
ジュエル(Jewel) やコードナー(Cordner)	5%
ガーネット(Garnet)	2%
コトブキ(Kotobuki、日本から導入された)	1%
肉が薄黄色や白に近い品種(Light meated)	4%
その他の品種(Others)	3%

栽培面積のおよそ95%が、米国で好まれる肉がオレンジ色の品種である。米国では、2品種がサツマイモ栽培面積の85%を占めているので、遺伝子のプールが限られているため、様々な天災に弱いという危険性がある。

1989年頃、ジュエルの栽培面積が多く全体の8割だった。時代により好まれる品種は変わるが、いずれにしても、高カロチン質で、甘い品種に人気がある。

地方により、栽培品種の面積やその割合が多少異なる。ルイジアナ州では、ボールガードがサツマイモの栽培面積の100%に近い。周辺の州、例えばミシシッピ州やテキサス州やアラバマ州でも、同品種はサツマイモの栽培面積の9割以上となっている。

カリフォルニア州ではコトブキが栽培されている。少数民族が多い米国では、アジア系米国人が西海岸に多く、ここでは一般的に米国人に好まれる高カロチンで、粘質系サツマイモ類だけではなく、コトブキのようなホクホクした品種も好まれるようである。

一般消費者は主に2種類のサツマイモしか意識していない。1つは、粘質で、肉がオレンジ色の品種。もう1つは、ある程度ホクホクで、肉色が薄黄色や白に近い、栽培面積の少ない品種である。スーパーマーケットでも、サツマイモが、2種類しかないと宣伝することが多い。



ボールガードは米国で1番人気のあるサツマイモ品種で、南北戦争時代の有名な南軍の将軍の名前をとっている。この箱のブランド名はジェネラル・ボールガード(ボールガード将軍)である。〔サツマイモの箱のデザイン・アート〕(41ページ)を参考に。

■主な品種紹介■

ボールガード ……ルイジアナ州で育種され、1987年に発表された品種。

収穫量が大変多い。皮がバラ色で、肉色はオレンジ色。

ヘルナンデーズ …ルイジアナ州で育種され、1982年に発表された品種。

収穫量が多い。皮が茶色系のオレンジで、肉色は濃いオレンジ色。

ジュエル ……ノースカロライナ州で育種され、1970年に発表された品種。

収穫量が大変多い。皮が銅色で、肉色は濃いオレンジ色。

コードナー ……テキサス州で育種され、1983年に発表された品種。

収穫量が大変多い。皮が銅色で、肉色は薄オレンジ色。

ガーネット ……カリフォルニア州で育種され、1960年代に非公式に発表された品種のようである。

カリフォルニアを中心に栽培されている。皮が濃い紫色で、肉は濃いオレンジで、焼くと甘みがある。

コトブキ ……1986年に日本から導入された品種で、皮が紅色で、肉

は薄黄色、焼くとホクホクする。

肉が薄黄色や白に近い品種 ……このような品種は様々あるが、1つはジャージー系統の品種である。

1939年以前の在来品種で、皮は薄茶色、肉は黄色で、焼くと、カロチンが多く含まれている品種よりホクホクで、米国の西海岸や東海岸の北部で多少消費されている。

残念ながら、人気のあった在来品種の一部しか遺伝子資源として保存されていないようである。例えば、1910年代の資料によれば、米国の北部の人に好まれた4品種は低カロチンで、粘質ではない品種であった。いずれも、遺伝子資源として保存されていない。また、同資料や1930年代の資料によれば、当時、南部で好まれた9品種はほとんどが高カロチンで、粘質の品種であった。そのうちの3種類、ドゥリーやナンシーホールやポルトリコが遺伝子資源として保存されている。

日本のサツマイモ育種専門家による市場におけるサツマイモの品種の数の少なさや、昔、好まれた品種の減少についての意見

「市場に出回っている品種の数が少なく、どこにいても食べ物に特徴がないのは、どの野菜でも言えることです。これも効率を優先した画一経済のたまものでしょう。成長過程にある国ではこのような画一方策は急速な経済発展を遂げるには極めて効率的です。しかし製品が豊富に出回り、市場が成熟過程に達すると、消費者の満足感が満たされ消費の停滞を招くことは、今の日本の現状をみれば明らかです。これからは多様な品種を作り消費動向に応じこまめに、品種を変えていく努力をしないと、経済は成長しないと思います。そういった意味で古い品種の掘り起こしも選択肢の一つになるかと思いますが、研究者としては新しい品種をどんどん世に出していきたいですね(注1)。」

米国の場合でも、市場に出回るサツマイモの品種は数少ないが、最近、従来の品種と違う特徴のある品種を育種中のようなのである。同研究プロジェ



スーパーに並んでいるサツマイモの缶詰(下の2段)。支店長のバット・ドジュロー氏がそれを持っている。ルイジアナ州チャーチ・ポイント町にて。1999年1月。

下から2段目のサツマイモの缶詰は味付きで、1缶(454g)110円程(1ドル110円の場合)。

クトの規模が小さく、特に、米国従来 of サツマイモ品種より違う品種を好むエスニックの消費者向けになるようである。

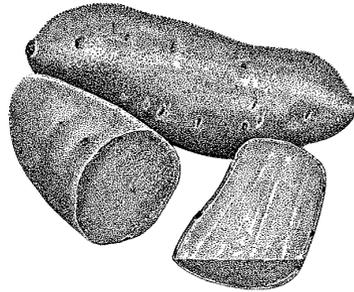
米国でのこれからのサツマイモ育種研究課題の1つは、ウイルスと突然変異である。現在まで、ウイルスはそれほど問題ではないと思われていた。最近の研究では、ウイルスにより、収穫量や外観などに悪い影響があるとわかってきた。突然変異しやすい作物では、特に、米国のサツマイモの高カロチンが突然変異により、低カロチンになりやすいなど、突然変異が、現在、まだよくわからないように、その他にも悪い影響があるかどうか、今後も研究が進められるようである。サツマイモは種ではなく、種イモによって栽培されるので、ウイルスや突然変異のような悪い影響が蓄積する。従って、それを防ぐ研究が必要である。

米国の加工用サツマイモ育種研究も活発である。サツマイモのピューレを使う業者は2つほどある。離乳食の業者は、天然の甘さのたっぷり入ったでん粉の少ないサツマイモを利用したい。それは、固まらない、無添加物の製品を作りたいからである。十分にキュアリングされているサツマイモを使えば、最適である。また、もう1つの業者であるサツマイモパイの具を作る業者は、パイの具が十分固まるように、でん粉のたっぷり入っているサツマイモを利用したいのである。天然の甘みは無くても、必要分の砂糖を付け加えればよい。掘りたてのサツマイモを利用するのが、最適である。離乳食やパイの具の業者はサツマイモに対する条件があるので、決まっている時期でなければ、適当なサツマイモを手に入れられない。従って、工場利用の能率は低い。望ましい新サツマイモの品種という点、離乳食の業者の場合、サツマイモの育種条件は、掘りたてのときでも、でん粉を糖分に変えるベータやアルファのアミラーゼという酵素を十分活用することである。また、パイの具の業者の場合、サツマイモの育種条件は、キュアリングされているサツマイモでも、ベータやアルファのアミラーゼの酵素の働きがないほうがよい。両業者のための新品種を研究中である。

注1：九州農業試験場畑地利用部、甘しょ育種研究室室長、山川 理氏による日本語のサツマイモに関する意見交換電子メールのリスト [sweetpotato:00204] Re: TAIHAKU 1998年6月12日の便りより。

米国のサツマイモ農家

米国の農家のサツマイモ栽培面積は1農家当たり、約100～800haの単位である。1ha分のサツマイモを生産するための経費が3000ドル(約33万円)かかる(注1)。その経費のうちの1/3程度が労働費である。季節農業労働者を使う農家は多い。労働者が多く必要とされるのは特に、年に2回である。1回目は、5～6月の苗切り、苗挿しの時期で、2回目は、8～11月の収穫時期である。



季節農業労働者に支払われるのは最低賃金で、1時間、5.15ドル(約570円)である(注1)。その賃金で、信頼できる労働者を募集するのは難しい。メキシコ系の季節農業労働者が最近増えてきた。季節農業労働者を使うために、労働安全訓練や保険などの費用も必要であるし、その書類事務も必要となる。それはサツマイモを作るための生産費用の1/3になる。6年間に、最低賃金が上がってきたので、時間給の労働者の生活は改善されたが、サツマイモ農家にとって大きな経費となっている(注2)。労働費を減らすために、農家はできる限り労働者の人数を減らさねばならない。その結果、手作業から機械化に切り替えることが進んでいる(注3)。

典型的なサツマイモ農場は約140haで、120～140haの農場でなければ、必要な機械や貯蔵庫や出荷施設などに出資する余裕がない。典型的なサツマイモ農家が100～200万ドル(約1.1～2.2億円)を必要な施設に投資している(注1)。

栽培品種はほとんど、肉にカロチンが多く含まれ、濃いオレンジ色のものである。地域の好みや、米国に住む少数民族の好みの違いから、ニュージャージー州やニューヨーク州や西海岸あたりでは、以上の品種の他に水

分のもっと少なく、肉が黄色の品種も市場に出回っている。キューバ系米国人をはじめ、中南米系米国人が多く住んでいる南フロリダ州では、でん粉質が高く、肉が白く、ホクホクとしている品種の栽培の消費も多い。同品種は昔、カリブ海より導入され、1年中マイアミ市周辺の市場に流れている。キューバでは、1年の1人当たりのサツマイモの消費量が16kg以上で、フロリダ州の南部でも、キューバ系米国人が多いので、その消費量が多い。南フロリダ州では、年に2回、サツマイモが栽培される。西海岸あたりでは、アジア系向けの品種もある。それが日本より導入されたコトブキである。栽培面積は約200ha以上である。それでも、米国で栽培している面積の95%程度が肉質の濃いオレンジ色の品種である。

サツマイモ栽培の始まりが2～3月で、その頃、種イモを貯蔵庫から出し、苗床を作る。1m幅のみぞを掘り、殺菌剤がかかっているイモを伏せて、8cm程度の土で覆う。種イモを暖めるために、黒マルチもその上に覆う。苗が地面から出る頃、マルチを外し、苗の長さを揃える。もっと丈夫にするために、農家によっては、機械で、苗の上を切り揃えることもある。

サツマイモの苗を挿す時期は5～6月である。多くのサツマイモ農家が苗を切るために、それを手作業でする。しかし、苗切り機を使えば、労働者の100人を5～6人に減らせるし、4時間で42万本程度の苗を切ることができる。

6ウネ苗挿し機を使えば、13人で、1日(8時間)に4.7ha程度、1haに3万本



ルイジアナ州でのサツマイモの8ウネ苗挿し機。前方に進むトラクターは労働者16人を乗せる機械を引いている。労働者は、機械の上に座ったまま苗をはさみ込んでいく。はさみ込まれた苗は機械によって畑に挿し込まれてゆく。ただ今、休憩中。写真提供はDon LaBonte氏(ルイジアナ州立大学農業学教授)。

程度の密度で挿すことができる。苗挿し速度は、1秒で苗を1本挿す。6ウネを平行に挿すので、1秒で苗を6本挿す。苗挿し機は約1.2kmである。

現在栽培しているサツマイモの品種は以前の品種より病気に強いので、農家のサツマイモの病気に対する悩みが比較的少なくなってきた。但し、ウィルスはサツマイモの収穫量や品質にどのような影響があるかが最近の研究課題になり、ウィルスフリー苗を利用する農家も増えている。

畑では、害虫や雑草が悩みの種である。アリモドキゾウムシ、ハムシの一種、コガネムシの一種の幼虫、ゾウムシの一種、コメツキムシの一種、トビハムシの一種などが問題となる(注4)。サツマイモの栽培面積が他の米国の作物と比べると、少ないので、農薬会社がサツマイモ向けの防虫剤を開発するのはそれほど魅力的ではない。登録されている防虫剤が少しはあるが、防虫剤の研究より、主な害虫、アリモドキゾウムシやハムシに強い品種育種の研究の方が進んでいる。

雑草では、カヤツリグサ科などの草である。多く使っている除草剤は1種類で、除草剤に強いサツマイモの品種の育種研究が進められている。この研究が成功すれば、市販されている除草剤を使用する可能性も増えるかもしれない。

同時に、サツマイモ栽培向けの防虫剤や除草剤の研究も進んでいる。

8~11月上旬が収穫期で、収穫前、農家が機械でイモ蔓をイモから外す。2ウネ収穫機を使えば、14人で1日(8時間)1.5ha程度収穫できる。典型的な120haのサツマイモ農場では、2ウネ収穫機を3機使い、1日(8時間)約5haを収穫できるので、1週間で約25haを収穫できる。収穫が終わるまでは約5週間かかる。

4ウネ収穫機ならば、23人で1日(8時間)5haを収穫できる。同機を持つ農家は大体200ha以上である。

いずれにしても、収穫期間は長いので、早く掘る畑は春早く苗を挿し、遅く掘る畑は遅く苗を挿す。それで、苗を挿す時期は6週間程長くなることもある。

イモが360kg入りの大箱に入れられ、フォークリフトによりキュアリン

グ庫や貯蔵庫へ運ばれる。

育種目的の1つが、機械収穫に強い品種や、イモのサイズが揃っている品種の育成である。サイズが揃えば、選別の手作業はなくなるし、単価は安くなるし、市場向けの割合をもっと増やすこともできる。

イモの傷をなおし、長く貯蔵できるようにするために、また、甘みを増やすために、キュアリングが行われる。3~5日程、温度27度、85~90%の湿度でキュアリングさせる。キュアリング後、温度16度、湿度85~90%で貯蔵される。

必要に応じて、イモを洗い、40ポンド(約18kg)箱に入れ、市場へ出荷する。その時、ナンプ病が入る恐れがあり、それにより、イモが腐ってしまうこともある。市場向けのイモの殺菌剤の量を減らすために、ナンプ病に強い品種を育種中である。

サツマイモ出荷が多いのは9~12月である。ピークは、11月の第4木曜日の感謝祭や12月25日のクリスマスである。この時期、需要が多いので、



ルイジアナ州でのサツマイモ4ウネ収穫機。23人乗り、1日で5haを収穫できる。労働者は、サツマイモの選別などをし、イモは、キュアリング庫へ直接運んで行かれるように、ベルトコンベヤーで直接、360kg箱に入れる。(横の様子の写真)写真提供はDon LaBonte氏(ルイジアナ州立大学農業学教授)。

相場も高い。市場向けのイモが18kg箱で11ドル(1200円程度)(形が良いイモ、直径5~9cmで、長さ8~23cm)。離乳食用のイモが、主に、Lサイズ18kg箱で7ドル(770円程度)(形が良く、長さ21cm以上)。缶詰会社向けのイモが18kg箱で2ドル(220円程度)(傷付きイモや形が悪く直径5cm以下)。9~12月以外では相場も下がり、市場向けのイモでも、18kg箱当たり5~6ドル(550~660円程度)まで下がることもある(注1)。米国政府からのサツマイモ援助金が出ないので、1年の相場に幅がある。

米国全体のサツマイモの小売の売上げが、2.5億ドル(約280億円)。そのうちの6割の1.5億ドル(約170億円)が農家の収入で、残りは、流通や小売関係などの収入になる(注1)。

サツマイモの加工品といえば、ほとんど缶詰しかない。イモの皮をむき、砂糖などの味を付けた後、缶詰となる。他に、ガーバーやハインツやビーチナッツなどの離乳食会社がサツマイモで離乳食のビン詰めを作る。ブルース・フーズという缶詰会社がサツマイモのフレークを少し生産している。また、イモチップスも少々ではあるが、1995年頃から所々で出回っている。

農家の収穫量が、平均、1ha当たり、約15.7トン。このうち、6~7割が市場向けのものである。市場向けのサツマイモの価格が1番良いので、その割合を増やすために(品種などの事情により)、イモ苗を挿してから90日目~120日目ころに収穫する。18kg箱当たりの売上げが1年平均5~6ドル(550~660円程度)であれば、農家は五分五分になる。

注1：1ドルが110円の場合(1999年1月現在)

注2：1991年に、米国の最低賃金は3.80ドル(約420円)から4.25ドル(約470円)に上がり、1996年に、4.75ドル(約520円)に上がり、1997年に、5.15ドル(約570円)に上がってきた。(いずれも、1ドルが110円の場合)。

注3：米国の主な作物の多くに、必要な労働者の人数は機械化により、大分減らされてきた。穀物は特にそうである。けれども、サツマイモの場合、苗挿しでも、収穫でも、多少複雑な作業が必要なので、機械化しにくい面はある。性能の良い機械でも、サツマイモの栽培面積は少ないので、必要な機械が数百台あれば、全米のサツマイモ農家のニーズに十分合うので、農業機械会社の儲けはなかなか難しい。別の作物の作業機械を使えば理想的だが、ある程度、サツマイモの栽培状況に合うように、再デザインをする必要がある場合が多い。現在、農業試験場では、機械のデザインを工夫し、それを農家で試験的に使ってもらい、さらに、農業機械会社へ、商品化を進めてゆくのが1つのパターンである。

サツマイモ栽培を機械化するために、苗床の用意から収穫したものを出荷するまでの全体の流れを研究する必要がある。その関係で、新品種を育種するとき、機械化に合うものを1つの条件として検討する必要もある。

注4：アリモドキゾウムシは西インド諸島から米国に入ってきた。1875年に、ルイジアナ州ニューオーリンズ市に定着した記録は1番早い記録である。その後すぐ、フロリダ州やテキサス州に広まり、1923年までには、東テキサス州、南ルイジアナ州、海岸沿いのミシシッピ州やアラバマ州、フロリダ州のサツマイモ畑で発見されている。その後、ジョージア州、サウスカロライナ州、アーカンソー州、テネシー州、ノースカロライナ州などでも現われてきた。アリモドキゾウムシを退治する方法は様々である。

※米国のサツマイモの害虫や病理や雑草の日本語名を調査していただいた小林仁氏(生物系特定産業技術研究推進機構、プロジェクトリーダー)、岡田斉夫氏(同上)、佐藤光興氏(元埼玉県園芸試験場鶴ヶ島洪積畑支場主任研究員)に感謝しています。必ずしも、米国のものが日本で問題になっているとは限らず、適当な日本語名がないものが多いようです。佐藤氏による、以下の本も参考にしました。『日本有用植物病害虫名彙』(創立25周年記念、日本特殊農業製造株式会社、東京、1966年)

主な参考文献：

LaBonte, D. R. and J. M. Cannon, "Production and Utilization of Sweetpotato in the United States," **Proceedings of International Workshop on Sweetpotato Production System toward the 21st Century**, edited by Dr. Don R. LaBonte, Dr. M. Yamashita, H. Mochida, March 1998, pp. 29-32. 九州農業試験場や農林水産省や科学技術庁主催、宮崎県都城市、1997年12月9~10日。



米国のサツマイモの3~4割は缶詰になる。イモを蒸かし、皮をむき、味を付ける調理法は多い。約450g100円前後である。ブルース・フーズ(左)とアレン缶詰(右)の2社がほとんどである。1999年1月。

研究情報ネットワーク 米国サツマイモ研究家協力会

米国サツマイモ研究家協力会 (National Sweet Potato Collaborators Group) がサツマイモ研究家の情報交換ネットワークであり、1939年に創立された。創立の主な目的は、在来品種が病気に弱くなったので、病気に強い新しい品種の育種を進めることである。協力会ができる以前、新しいサツマイモの品種を作るのは、突然変異から特性のよいサツマイモを選ぶことだったので、望ましい新品種を作るには能率が悪かった。1937年に、ルイジアナ州立大学のジュリアン・ミラー先生などが、サツマイモの花を咲かせ、種を作らせる方法に成功し、2年後に、ミラー先生をはじめ、他の発起人でできた米国サツマイモ研究家協力会の会員がサツマイモを育種するために、重要な技術となっていた。

協力会の創立以前、1912年、サツマイモの栽培面積の85%以上が米国東南部の12州であった。1929年末から大不況が始まり、その対策として、サツマイモの栽培面積が約25%増えた。サツマイモは特に東南部の田舎の貧しい人の重要な食べ物になり、サツマイモの重要さが増し、協力会成立の理由の1つになった。

メンバーの構成は米国農務省をはじめ、サツマイモ栽培が多い東南部の州立大学付属などの農業試験場のサツマイモ研究家であった。その後、メンバーが少しずつ変わり、栽培州以外の研究者や業界メンバーも入ってきた。育種その他、加工食品やサツマイモ栽培の機械化や貯蔵、生理学、病理学、など、活動研究分野が増え、現在に至っている。

第2次世界大戦中、軍用サツマイモ加工食品の研究が進められた。保存食が必要だったので、乾燥加工が主な目的だった。他に、でん粉が多く含まれている品種が育種された。サツマイモでん粉が当時、食用、繊維、工業用となっていた。

1960年に、ルイジアナ州で、センテニアル(Centennial)という品種が発

表され、その後20年ほど、米国で栽培された主なサツマイモ品種である。

1969～89年の間に、米国では、29のサツマイモ品種が発表された。広く普及した品種の1つは、ジュエルであった。1971年に、ノースカロライナ州で発表され、1989年ころ、米国のサツマイモ栽培面積の8割を占めた。

この20年間、品種のほとんどはカロチンの多く含まれる、オレンジ色の品種であり、肉色が白や薄黄色の品種も3種ほど発表された。米国では、いずれもあまり栽培されない品種が、日本人の好むようなサツマイモの品種なので、紹介したいと思う。それらの1つは、1977年に、アラバマ州で発表されたローホブランコ(Rojo Blanco)である。皮が紅色で、肉が白、調理すれば、ホクホクになる。1987年のサウスカロライナ州でのスモア(Sumor)は、皮が黄色や茶色で、肉が白や黄色、調理すれば、それほど甘くなく、ジャガイモと似ている品種である。3番目は、1987年に、ノースカロライナ州で発表されたホワイトデライト(White Delite)で、皮がピンク紫、肉が薄黄色、味も舌触りもよい品種である。

現在の米国のサツマイモ育種研究は、主に、東南部のノースカロライナ州立大学のサツマイモを研究する園芸試験場やルイジアナ州立大学のサツマイモ試験場、サウスカロライナ州の米国農務省畑作研究場で行われている



ルイジアナ州立大学のサツマイモ試験場のマイク・キャンノン氏。米国で、サツマイモ専用試験場はたった1つである。写真提供はMike Cannon氏。(下)ルイジアナ州立農業試験場のサツマイモ特集の雑誌(1997年秋)。



(注1)。日本でこれに相当する施設は、農林水産省の2つの施設で、1つは、茨城県つくば市にある農業研究センター作物開発部甘しょ育種研究室、もう1つは、宮崎県都城市にある九州農業試験場畑地利用部甘しょ育種研究室である。

ノースカロライナ州の場合、1997年度の農家のサツマイモによる収入は、5208万ドル(約57.3億円)になっている。サツマイモは他の野菜や他のイモ類より、高い収入となっている。但し、タバコ、綿、トウモロコシ、大豆、などの農作物の収入の方はそれよりも何倍も多いのである。1996年度の場合、サツマイモは同州の総農作物収入の1.6%であった。それと比べると、タバコの30.0%はなんと言っても1番である(注2)。

ルイジアナ州の場合、1997年度の農家のサツマイモによる収入は、5431万ドル(約59.7億円)となり、ノースカロライナ州より多い。それは他に栽培されている野菜やイモ類を合わせた総収入より多い収入になっており、重要な農作物の1つである。但し、綿、砂糖キビ、米、大豆、などの農作物の収入の方はその何倍も多いのである。1997年度の場合、サツマイモは同州の総農作物収入の3.1%であった。それと比べると、綿の20.6%は1番である(注2)。

米国のサツマイモ品種保存は、米国農務省が、ジョージア州立大学(グリフィン市)での植物遺伝子保存試験場で行われている。ここでは、サツマイモの791品種がリストアップされているが、全滅してしまった品種もあるので、実際には640品種程の苗を手に入れられる。

米国サツマイモ研究者協力会と米国サツマイモ振興会(Sweet Potato Council of the United States, Incorporated)は協力関係にある。米国サツマイモ振興会のメンバーの多くが、栽培農家やサツマイモ流通の関係者なので、両会の大きな目標の1つは、米国のサツマイモ消費量を増加させることにある。1989年の目標は、今後20年をかけて、1人当たりの1年間の消費量を5kgまで増加させることであった。

米国サツマイモ研究者協力会はさらに、米国園芸研究者学会南部支部の大会の一部として開かれている。それはさらに、南部農学研究家協会(Southern Association of Agricultural Scientists)の大会の一部として、毎年2月の第

1週に大会を開き、会場は南部農学研究家協会の13州で交代で開く。

米国サツマイモ研究者協力会の国際協力もあり、国際ジャガイモセンター(CIP)や国際熱帯イモ類学会(International Society for Tropical Root Crops)等とも協力し合っている。その交流により、各国のサツマイモ品種交換が行われたり、お互いの育種企画も協力し合うこともある。

米国サツマイモ研究者協力会はボランティア組織である。会員は交代で会長になり、連絡先もそれによって変わる。会費は年間5ドル(約550円)で、会長は年大会での研究発表をまとめ、大学の出版部を通し、安く発行し、会員へ配る。また、サツマイモの研究は大概、農務省や州レベルで行われているが、それを超えて、全米の最新サツマイモ情報交換が行われている(注2)。

米国サツマイモ研究者協力会の会員の多くは、米国農務省の援助金を利用しているし、研究状況はインターネットなどで見られる。

注1：米国では、日本で使う農林番号に相当する制度はない。各育種の試験場はそれぞれ自分の特定な番号付けをする制度があるので、それを新サツマイモの品種に付けている。ノースカロライナ州立大学のサツマイモを研究する園芸試験場では、試験中のサツマイモの番号は「NC」で始まる。ルイジアナ州立大学のサツマイモ試験場では、試験中のサツマイモの番号は「L」で始まる。また、米農務省のサウスカロライナ州の畑地試験場では、試験中のサツマイモの番号は「W」で始まる。例えば、現在、栽培面積が1番のボールガード(Beauregard)は、ルイジアナ州立大学のサツマイモ試験場で試験中のときの整理番号は「L82-508」。「82」は1982年に交配された種からできたという意味で、「508」は、その年の508番目に選ばれた魅力のありそうな品種であった。

注2：1ドルが110円の場合(1999年1月現在)。

主な参考文献：

Jones, A., J.C. Bouwkamp, editors, **Fifty Years of Cooperative Sweetpotato Research**, Southern Cooperative Series, Bulletin No. 369, April 1992.

■米国サツマイモ研究者協力会の連絡先：

Dr. Wayne J. McLaurin
Extension Horticulture Department, University of Georgia, Athens,
Georgia 30602, U.S.A.
電子メール：wmclauri@uga.cc.uga.edu

■米国サツマイモ振興会の連絡先：

Harold Hoecker, P.O.Box 14, McHenry, Maryland 21541, U.S.A.

米国でのサツマイモ有機栽培

米国では、国民の要請により、1998年現在、全国的な有機栽培基準を作成している。有機栽培ならば、環境に優しい、従来より健康的な作物ができると考える消費者や農家や業者などが増えてきた。

「有機栽培」は、化学肥料、人工農薬などを使わずに、天然の肥料利用や自然的な方法で害虫を防ぐ、という栽培方法である。しかし、大昔の農業は有機栽培であったといえる。現在でも、発展途上国の農業は、化学肥料や人工農薬などを経済的理由で、買う余裕はない場合もあるので、結局、有機栽培といえるであろう。

1930年代の英国、農学者のハワード氏は化学肥料を止めて、有機肥料を使うことを推薦し、それが現在の有機栽培運動の始まりといわれている。

米国では、有機栽培を基準とする法律がある州とない州がある。基準があっても、その基準が緩やかであったり、厳しかったり、様々である。有機栽培に関心のある団体もあり、その場合、自分で基準を決め、会員を公認することもある。有機栽培基準にはかなりばらつきがあるので、有機栽培業界や有機栽培に関心のある団体などが全国的に定まった基準を作成する運動をし、1990年に、国会は特別委員会を作成した。委員は環境保護庁や食品医薬品局の協力により、農務省によって決定された。委員会は有機栽培の基準や、有機栽培関係の商品の証明基準などを細かく決めた。同委員会の提案を参考にして、農務省は1997年12月に有機栽培法を提案、発表し、それに対する国民の意見が1998年3月までにまとめられた。

農務省は海外からの意見も受け入れ、本部がデンマークにある国際有機栽培連盟(International Federation of Organic Agriculture Movements)の基準に米国の有機栽培法を合わせるよう、さらに国際貿易に向けて、同連盟の国際的な基準に合わせるほうがよいという提案もなされた。

農務省は有機栽培法の提案について、国民の意見に基づいて改良すべき

点を1998年5月に発表した。主に、論議された点は3項目にも及び、生物工程により作成された新品種、放射線で消毒された食品、肥料として利用する下水の汚物などを、「有機」の範囲に含めないほうが良いというものであった。改良された案が、その年の末に発表され、農務省は国民の意見も聴取した。

米国で、1950年代から有機栽培業界が伸び初め、1986年から1996年まで、同業界の年収入は40倍に増え、35億ドル(約3900億円)になっている(注1)。

農業が重要な収入になっているカリフォルニア州では、1990年に有機栽培法を決議した。カリフォルニア州公認有機栽培農家連盟が中心になり、同法律の作成から決議まで行っている。1990年以前から、同連盟の有機栽培の基準に達している農家を公認している。現在、公認有機栽培のサツマイモ面積は約152haで、農家は2軒である。日系米人の2世、トム・ナカシマ氏はこのサツマイモ面積の9割以上を栽培し、9年間、公認有機サツマイモ栽培を続けている。ナカシマさんの有機栽培サツマイモのほとんどは、有機食品を作る離乳食の会社へ卸されている。また、一部はサンフランシスコ市の土曜日の市場で、10月中旬から5月中旬まで売られている。

米国で決議されることになっている有機栽培基準法は、これからの日米貿易に重要な影響があると思われる。

注1：1ドルが110円の場合(1999年1月現在)。



カリフォルニア州リベングストン市のトーマスパッキングプラントにて。著者(前)とサツマイモ農家のトム・ナカシマ氏(後左)とゲリー・ハマグチ氏。サツマイモブランドの18kg箱。上2段の3箱は有機栽培のサツマイモ。1997年1月。

米国でのサツマイモの呼び名

日本の、代表的な洋風のサツマイモ菓子はスイートポテトである。英語ではスイートポテト(sweet potato)とは、サツマイモのことである。

日本で食べられているイモ類は米国より種類が多い。日米の両国で食べられているのは、まず、ジャガイモ、次がサツマイモである。里芋類や山芋類などは、米国の限られている所でしか見かけられず、その地方の少数民族向けの食料品となっている。一般米国人は、potato と sweet potato のどちらかのイモ類しか知らないし、それ以外のイモ類は食べない。potato が主で、sweet potato のほうが消費される量が少なく、potato (ポテト) に対して、sweet potato (甘いポテト) があるというにすぎない。

言語的観点から potato にふれば、サツマイモはジャガイモより先にヨーロッパに入ってきた。16世紀のカリブ海では、現地の人はサツマイモをバタタ(batata)と呼び、探検家はそのイモをスペインへ持ち帰り、それはパタタ(patata)と呼ばれてきた。それより後にヨーロッパへ入ってきたジャガイモのほうはサツマイモより人気があり、パタタはジャガイモの呼び名になり、英語ではポテトになってきた。それに対して、サツマイモは甘いポテト(スイートポテト)と呼ばれるようになってきた。

米国の消費者が単に、サツマイモを甘いポテトであると考えるのは困るので、1991年にサツマイモのスペルを少々変える提案が出された。即ち、従来、2語で書く sweet potato を1語 sweetpotato で書くようになった。現在、両方のスペリングが見かけられる。

英語では、サツマイモを使った面白い表現が日本ほどない。ただし、sweetpotato (サツマイモ) はイモ以外の意味もある。例えば、オカリナという楽器がサツマイモの形をしているので、英語でオカリナのことを、スイートポテトとも呼ぶ。

米国での主なサツマイモの調理法

8ヶ国蔵相会議(イタリア、英、カナダ、独、日、米、仏、露)の8ヶ国の中でサツマイモをある程度食べている国は、日本とアメリカくらいである。しかし、これら8ヶ国で最も多く食べられているイモ類は、ジャガイモである。

アメリカのサツマイモと言えば、主流は高カロチンが含まれているサツマイモである。平均的に、日本より食べる量は少ないが、11月の第4木曜日の「感謝祭」にはサツマイモが必ず七面鳥と一緒に食卓に出るし、クリスマスや正月などのごちそうとして出ることも多い。

ベークポテトの代わりに天火で焼いたサツマイモの食べ方が1番人気のある食べ方である。牛肉と一緒に食べるのは少なく、チキンやハムや七面鳥と一緒に食べるのが普通。よく洗って、バターを塗り、天火で焼く。柔らかくなる前に破裂しないように串で刺すのがコツである。

次に多い食べ方は洋風大学イモ。作り方はたくさんあるが、以下は調味料の少ない、1つの例。

『洋風大学イモ』(6~8人分)

材 料

サツマイモ ……………1.4kg分
バター ……………小サジ1
塩、胡椒やパプリカ ……………少々
黒砂糖やメープルシュガー …大サジ2~3
バター ……………大サジ2
リンゴ汁や水 ……………コップ $\frac{1}{3}$



作 り 方

イモを少し固めに蒸して、皮をむき、たてに、1/4に切る、33cm×23cmの天火皿に入れ、バター小サジ1や調味料をふる。さらにバター大サジ2を加え、リンゴ汁や水を注ぐ。ふたをして、180℃の天火で45分間程焼く(注1)。

東南部地方は、他の地方より、サツマイモ料理が多少豊富である。人気があるものの一つはサツマイモパイである。以下は『風と共に去りぬ』という長編小説に登場した主人公の1人、メラニーのサツマイモパイの作り方と言われている。

『サツマイモパイ』(6人分)

材 料

つぶして蒸したサツマイモ …カップ2
黒砂糖 ……………カップ $\frac{1}{2}$
塩 ……………小サジ $\frac{1}{4}$
シナモン ……………小サジ1
ナツメッグ ……………小サジ $\frac{1}{2}$
玉子の黄身 ……………4コ
とかけたバターあるいは
マーガリン ……………カップ $\frac{1}{3}$
牛乳 ……………カップ2
玉子の白身 ……………4コ



作 り 方

サツマイモ、黒砂糖、塩、シナモン、ナツメッグを混ぜる。黄身をよく混ぜてから、バターあるいはマーガリン、イモなどとよく混ぜる。さらに、牛乳を入れ、混ぜる。白身がフワフワになるまでかき混ぜて、静かにそれをイモに流し込む。生パイの皮が敷いてある直径23cm程のパイ形に注ぐ。220℃程の天火で15分間焼き、さらに190℃程で25分間、具が固まるまで焼く(注2)。

米国では、サツマイモパイの調理法といっても、サツマイモとカボチャを入れ替えることが多い。調味料を使うことが多いので、サツマイモでもカボチャでも元の味はなかなかでき上がった製品に残らない。

* * *

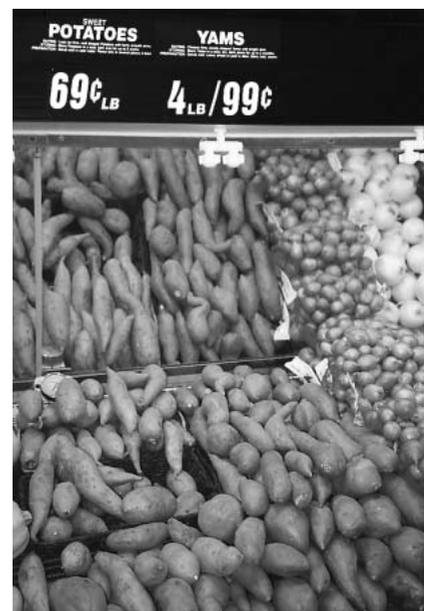
米国のスーパーや料理集にあるサツマイモは大ざっぱに2種類に分か

れている。一つは高カロチンのもので、肉色がオレンジ色をしていて、甘味が強く、粘質のイモである。日本で栽培されている同種類の品種では、カロチンの量が多く含まれているベニハヤトやヘルシーレッドに相当する。

もう1種類の米国で食べられているサツマイモ類は日本で人気のある品種にある程度近い。肉は低カロチンなので、肉色が黄色や白で、高カロチンなものよりホクホクする。米国のサツマイモ生産の95%程度が高カロチンタイプだが、地方や民族により、低カロチンタイプを好むところもある。ただし、料理集には、ほとんど高カロチンタイプ向けの調理法しか載っていない。フロリダ州のマイアミ市周辺では、低カロチンサツマイモを好むカリブ海系や中南米系の消費者が大勢いるので、ポニアトという低カロチンサツマイモが好まれている。

注1: Rombauer, Irma S., Marion Rombauer Becker, Ethan Becker, **Joy of Cooking**, Scribner, New York, 1997, p. 428.

注2: **Gone with the Wind Cook Book**, Pebeco Toothpaste, Bloomfield, New Jersey, USA, ca. 1939, p. 41.



スーパーでは、サツマイモの品種を分けるために、品種名を書かず、「Yams」(高カロチンのイモ)と「Sweet Potatoes」(低カロチンのイモ)で区別し、販売することが多い。左は「Sweet Potatoes」で、1kg約170円(1ドル110円の場合)。中央は「Yams」で、1kg約60円(普通の1/3程)。右はタマネギの袋詰めとばら売り。

『子鹿物語』とスイートポテトポン

米国のサツマイモの本場は東南部地方である。

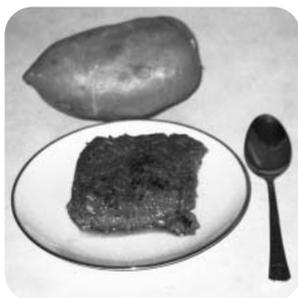


10数年前、日本のテレビで放映された連続漫画『子鹿物語』は1938年に書かれた同名の小説に基づいている。この小説に登場する貧しいバックスター家はフロリダ州に住み、11月のサツマイモ収穫から半年間程、毎日、3食サツマイモを食べていた。主食はサツマイモの他、小麦粉やトウモロコシ粉から作ったパン類である。バックスター家では、サツマイモを焼いて食べるが多かったが、「スイートポテトポン」というごちそうもたまにあった。『子鹿物語』の日本語版にこれが「サツマイモの焼きパン」と訳されているが、実は菓子的一种である。スイートポテトポンは東南部の料理の一つで、家庭により作り方が多少異なる。以下は一つの例である。

『スイートポテトポン』

材料

サツマイモ生おろし ……カップ2 $\frac{1}{2}$
黒みつ ……カップ1
玉子 ……2コ
牛乳 ……カップ2
とかけたバター ……大サジ1
粉ショウガや擦ったオレンジの皮 小サジ1
黒砂糖 ……大サジ1
シナモン ……小サジ $\frac{1}{2}$



作り方

黒砂糖とシナモンを除き、材料を全部よく混ぜて、油をたっぷり塗った

天火皿に入れ、190℃程の天火で25分焼いてから、黒砂糖とシナモンを上振りかけ、さらに20分程、焦げ目が付くまで焼く(注1)。

以上は『子鹿物語』の著者ローリングズ氏による作り方だが、『子鹿物語』に登場するバックスター家が食べていたサツマイモポンより贅沢である。

バックスター家の素朴な『スイートポテトポン』

材料

サツマイモ生おろし…カップ2
小麦粉…大サジ2
自家製糖蜜…カップ1
豚油…大サジ3
重曹…小サジ $\frac{1}{2}$
水…適量

作り方

材料を全部よく混ぜて、ゆっくり、焦げ目が付くまで焼く(注1)。

ローリングズ氏が紹介したスイートポテトポンの作り方は、米国で多く食べられている高カロチンのサツマイモとなっている。『子鹿物語』に登場するバックスター家の自家製サツマイモがどの種類だったかヒントはないが、サツマイモがバックスター家の重要な主食の一つであることから、甘味がそれほどない品種ではないかと想像する。

注1 : Rawlings, Marjorie Kinnan,
Cross Creek Cookery,
Charles Scribner's Sons,
New York, 1942, pp. 183-185.



Rawlings, Marjorie Kinnan, *The Yearling*, Scribner Classic Collier Edition, reprint of 1938 edition, New York, 1986 より

米国の外食サツマイモ料理レストラン ロードハウスグリル

米国では、サツマイモは日常食品ではない。けれども最近、新しくできたレストランチェーン店などのメニューに、サツマイモが出始めている。米国では、今まで外食でサツマイモを食べようと思ったら、黒人エスニック料理店へ行かなければ、なかなか食べられなかった。黒人エスニック料理レストランは、黒人が多く住んでいる大都市の中心部などにはあるものの、その数は限られている。

サツマイモは黒人を含む東南部の人たちに好まれた。南北戦争のころまで、東南部の田舎に多く住んでいた黒人の粗末な料理がヒントになっている。大都会へ移住した黒人は昔食べたものを懐かしがり、現代風黒人エスニック料理に工夫されている。この料理は黒人の民族性を表わすもの一つとなり、黒人エスニック料理店は普及した。東南部は暖かいところが多いので、ジャガイモ栽培には向いていなかったが、暖気候を好むサツマイモは多く栽培され、現在より多くの人に好まれていた。食べ方はベークポテト風サツマイモや様々なデザート類などであった。

黒人エスニック料理レストランの主菜は様々あり、挽肉料理やチキンフライや鯰ソテーなどがある。チェーンレストランより自営の店が多いので、店によってバリエーションが違う。

私はワシントン州シアトル市のトムソンズ・ポイント・オブ・ビューという黒人エスニック料理店で、鯰のパンフライを注文した。おかずの次に、「ベジタブル」つまり副菜を注文した。ただし、黒人エスニック料理店では、副菜の解釈が日本と少し違う。副菜に入るのは、野菜類だけではなく、ご飯も豆料理もイモ料理等も入る。定食を注文すると、副菜2品が選べるので、洋風大学イモ、ササゲ豆の煮込みを注文した。主食はトウモロコシ粉からできたホットケーキであった。デザートはやはりサツマイモパイにした。

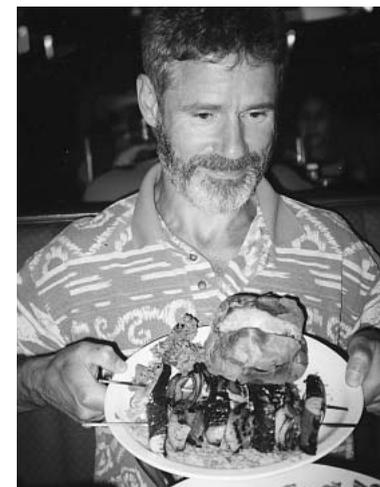
カロチンを多く含むサツマイモの品種が米国では好んで食べられ、日本の大学イモやイモパイとは見た目も舌触りも違う。また、ニッキなどの調味料を多く使うので、イモらしい味がそれほど残らない。

米国では、サツマイモの外食料理というと、場所が限られているが、時期により、もっと楽に手に入ることもある。つまり、「感謝祭」である11月の第4木曜日である。その日は、17世紀に北米へ移住した人々がインディアンのおかげで、収穫ができたことを祭る日で、食卓には七面鳥、サツマイモ、クランベリー料理など

が並び、それらは北中南米大陸原産のものである。日本の正月のように、親戚が集まり、特別の料理を食べる。一人で過ごす場合でも、多くのレストランで、「感謝祭」の時期には、「感謝祭」用の特別のメニューが出る。

数年前までは、七面鳥もサツマイモもクランベリーも、「感謝祭」の時期でなければ、なかなか手に入らなかった。クワイが日本のおせち料理以外に、それほど食べる機会がないのと似ている。七面鳥業界やクランベリー業界の努力の結果、現在は、1年中、七面鳥やクランベリー製品を手に入れることができるようになった。普及の理由の一つは各業界が七面鳥やクランベリーのイメージを変えようとしたことである。つまり、従来の「感謝祭」の七面鳥というと、数キロの肉の固まりで、焼きあげるのが1日の仕事だったが、七面鳥業界は工夫の結果、チキンと同様、部分売りだけではなく、七面鳥の加工食品も出すようにしたのである。

クランベリー業界も従来、七面鳥の添え物として、生クランベリーの冷凍食品やクランベリーの缶詰の製造、販売ぐらいがほとんどであったが、現在、クランベリー飲料や乾燥クランベリースナックなども急に増やしている。残念ながら、サツマイモ業界によるサツマイモ普及運動はそれほど活発ではないので、依然として、「感謝祭」の食品としてのイメージが強い。



ロードハウスグリルレストランにて。著者の弟、ゲリー。皿の手前から、ピラフの上に、野菜と牛の串焼き。後ろは、ベークポテト風サツマイモとパセリ。1998年8月12日。

ただし、あるレストランチェーン店がその事情を変えようとしている。ロードハウスグリル (Roadhouse Grill) というチェーンレストランのメインはビーフステーキである。1993年に、第1店舗がフロリダ州で開店した。現在、10州に約50店舗あり、米国の東南部に多い。ただし、西海岸のオレゴン州に関連のレストランが3店もある。

ロードハウスグリルはファミリーレストランで、値段もそう高くない。レストランに入ると、レジの脇の大きな入れ物にピーナッツがたくさん入っている。人気のあるレストランなので、ピーク時には待つ客が多い。待っている客が時間つぶしに、ピーナッツを摘み、殻を床に捨ててもかまわないことになっている。各テーブルにもピーナッツが置いてあるので、注文を待つときも、ピーナッツを摘み、殻を床に捨てる。テーブルがやっと空き、ウェイトレスに案内されると、カチカチという音が足元から聞こえる。子供はこういうことを自分の家庭ではできないので楽しんで、殻を床に捨てる。

サツマイモの話へ戻りましょう。ロードハウスグリルは従来のステーキレストランと違い、定食を注文すれば、ベークポテトの副菜のほか、天火で焼いたサツマイモを選択できる。味付けは黒砂糖とニッキである。その他、デザートメニューにサツマイモパイもある。

ロードハウスグリルは、社長がマレーシア人である。1998年の春の目標宣言は店舗をもっと増やすことである。

ロードハウスグリルの他に、**ビュッフェ株式会社** (Buffets, Incorporated) がある。これはカントリービュッフェやホームタウンビュッフェというビュッフェ式ファミリーレストランで350程の店舗は30以上の州に及び、日曜日のメニューに、洋風大学イモのサツマイモ料理がある。

また、自営のいくつかのレストランも近頃では、サツマイモをメニューに取り入れている。例えば、私の生まれ故郷のカンザス州ヘーズ市のあるレストランは週末のビーフステーキ定食の選択として、副菜の一つに、ベークポテト風サツマイモがある。4年ほど前から始められたが、この副菜は人気があり、客の半分程はそれをポテトより好んでいる。味付けはバターか黒砂糖である。この人口2万人程の大学町の他のレストランも、同様にサツマイモをメニューに入れ始めている。

ワシントン大統領とサツマイモ



米国の初代大統領ジョージ・ワシントンの屋敷 (ヴァージニア州マウントバーノン) には、200年前の生活の様子がそのまま保存されている。その家庭菜園では、今でも当時の野菜が栽培されている。つまり、200年前に作られていた野菜すべてが、そのまま作られ、サツマイモもその中に含まれている (注1)。

ワシントン大統領の夫人**マーサの料理集**も残っている。先祖代々、伝えられたものである。これは当時、英国の裕福な家庭の習慣で、北米へ移住したマーサ夫人の先祖などもその習慣を受け継いだ。こういう本は手書きで、娘が母親の手書きの料理集をまた手書きした。母親の本は自分の母親の料理集以外からも取り入れられている。友人や親戚や雇い人などからも作り方を取り入れている。最初から写した作り方と、その後取り入れた作り方を分類別で整理することも多かった。書き終わった本は娘の嫁入り道具にもなっていた。マーサ夫人の料理集が本人の手で写されたものではなく、おそらく、初めの夫の母親の写しのようである。つまり、17世紀の後半のもので、内容のほとんどが英国からの料理法のようなものである。

マーサ夫人の料理集に、サツマイモを使ったものがあり、それは、**サツマイモの肉パイ**であった。当時、ポテトが英語で、ジャガイモとサツマイモの両方の意味があったが、この肉パイのポテトがサツマイモと連想できるのはオレンジや葡萄などの果物がジャガイモより、サツマイモのほうに合うものだからである。残念ながら、ワシントン大統領夫妻が実際にどのようにサツマイモを食べたかは記録にない。

注1：マウントバーノン は米国東海岸のヴァージニア州の北東部にある。ポトマック河畔で、ワシントン (米国の首都) にあるホワイトハウスより35kmほど南である。

米国のサツマイモ祭

米国では、農業関係の祭が様々あり、規模は大きなものから小さいものまでいろいろである。農業祭はその地方の有名な作物をメインにして、その他にも栽培している作物も展示する行事である。

全国的に有名なサツマイモ祭はないが、いくつか地方的に有名なものがある。米国南部の6つの祭を紹介してみよう。いずれも、各州のサツマイモの産地の町で行われている祭である。いずれの町も、人口は少なく、農業が重要な町である。観光客にもアピールする、町興し活動である。内容は多少変わるが、サツマイモの品評会や料理コンクール、スイートポテトクイーン(サツマイモ女王)コンテスト、サツマイモ直売、サツマイモ菓子類の直売などの活動が多く見られる。

市民の盛り上がりによって祭が継続する場合、衰退する場合、再び復活する場合、日時、祭の名前、その内容が変わるなど様々である。ここで紹介されているサツマイモ祭は必ずしも米国では代表的なものでもないし、また、他にもサツマイモ祭があるかもしれない。



ノースカロライナ・ヤム祭のTシャツを着ている祭の実行委員のデボラー・ハサウェイ氏。1999年1月。

カリフォルニア州での1992年のヤンボリー祭のサツマイモパイの屋台の様子。写真提供はVelma Duell McConnell氏とリビングストン市商工会議所。

米国のサツマイモ祭

祭の名前(注1)	場所(人口-1990年度)	日時	初年
東テキサスヤンボリー祭 (East Texas Yamboree)	テキサス州 ギルマー町(5000人程)	10月中旬	1935年
ジョージア・サツマイモ祭 (Georgia Sweet Potato Festival)	ジョージア州 オセラ町(3000人程)	10月末	1961年
ルイジアナ・ヤンバリー祭 (Louisiana Yambilee)	ルイジアナ州 オベルサス市(1万8000人程)	10月末	1946年
全国サツマイモ祭 (National Sweet Potato Festival)	ミシシッピ州 バーダマン町(1000人程)	11月	1974年
ノースカロライナ・ヤム祭 (North Carolina Yam Festival)	ノースカロライナ州 テバー市(2000人程)	10月末	1950年代
ヤンボリー祭 (Yamboree Festival)	カリフォルニア州 リビングストン市(7000人程)	8月末	1980年代

注1：Yamboree も Yambilee も yam と jamboree や jubilee の言葉併せである。誤解しやすいが、米国では、yam は肉がオレンジ色のサツマイモの意味である。jamboree や jubilee は祭の意味もあるので、Yamboree、Yambilee、はサツマイモ祭の意味である。



ルイジアナ州オベルサス市でのヤンバリー祭にて。ヤンバリークイーンのレネー・ブライアント氏とサツマイモ品評会で1等賞のイモを買った人。1978年10月。写真提供はL.J. Duplechain氏(元ルイジアナ州サツマイモ振興会会長。)



東テキサス・ヤンボリー祭の1996年度のヤンボリークイーン(中央)とヤンボリー姫たち。写真提供はVelera Jones氏とギルマー町商工会議所。

ジョージ・ワシントン・カーバーと タスキーギ大学

ジョージ・ワシントン・カーバーは40年以上、米国アラバマ州にあるタスキーギ大学で、サツマイモやラッカセイなどを研究する農学化学者だった。1860年頃生まれ、当時奴隷だった。南北戦争の後、黒人が自由になったので働きながら勉学し、修士課程まで教育を受け、1896年にタスキーギ大学の農学研究の研究長になった。

タスキーギ周辺の黒人や米国東北地方の白人の努力により、タスキーギ学院が1881年に創立され、ブッカー・T・ワシントンという黒人が最初の学長になった。黒人の生徒が働きながら勉強し、卒業後、社会で黒人の地位をよりよくしようという主旨のもので、初めは、黒人のための小学校から大学までの教育施設で、卒業生が先生になっていた。現在は大学のみで、民族にかかわりなく入学できるようになっているが、現在でも、黒人の学生数のほうが多い。

カーバーがタスキーギ大学にいた頃、まだ、黒人に対する差別がひどかった。ワシントン学長の考え方は、黒人に教育を与えるのは黒人が白人と平等になるための政治運動を起こすことではなく、黒人の経済力を上げ、最終的に黒人の社会的立場が上がるということだった。このことはカーバーも学長に同意した。

タスキーギの周辺には、農業を仕事とする黒人が多かった。カーバーがタスキーギ大学の学生を教えながら、その人たちにも、サツマイモやラッカセイなどの作物の効率的な栽培や利用方法を教え、それをライフワークとした。タスキーギ大学で、1943年に他界するまで活躍した。

カーバーがラッカセイを作物として推薦したのは、栄養があるだけでなく、窒素を畑へ返す作物だったからである。当時、綿の連作栽培により、その地方の畑の栄養が失われてしまった状況であった。カーバーが貧しい農家に、科学的な立場から、正しい農業法を教え、生活レベルが上がるよ

うに努力した。

カーバーの努力により、ラッカセイが東南部の重要な作物になっていった。1940年ごろには、ラッカセイが綿の次に、東南部において収入になる作物に上がってきた。

カーバーが、サツマイモを取り上げたのは、この作物が農民の栄養源になるし、家畜の飼料にもなるし、市場で売れば金になるなどの理由である。

また彼はサツマイモやラッカセイなどの加工品も研究した。例えば、サツマイモから、粉や酢やゴムやインキなど118くらいの製品を工夫し、ラッカセイから、チーズや豆乳や石鹼やプラスチックなど300くらいの製品を工夫し、作り上げた。

カーバーが活躍した頃、黒人に対する差別は特にひどく、彼がどういう研究者であったか、判断が難しい。カーバーが黒人のための政治運動を起こすような人物ではなかったため、だれからも愛された。彼は多くの黒人同様、東南部に住み、黒人大学で農業化学を研究した。カーバーに反対する白人はいなかったのだろうか。モデル的な黒人と思われたのだろうか。

黒人と白人が政治的に平等になる運動をしていた黒人からは、嫌われていたようである。いずれにしても、1943年のカーバーの死後、米国国会の宣言により、1946年1月5日が彼を記念する日になった。残念ながら、その日のことを覚えている人は現在少ない。1998年4月にサウスカロライナ州議会がその記念日を復活させるために、1月5日をカーバー記念日として、再び宣言した。それ以前すでに10州が同日を宣言していた。

また、ミズーリ州のカーバーの生まれた場所が、カーバーが亡くなった1943年に国立記念公園になった。カーバーのタスキーギ大学での活躍を記念するために、1938年にタスキーギ大学



ジョージ・ワシントン・カーバー先生は、アラバマ州タスキーギ大学で、サツマイモやラッカセイなどの農作物研究者として有名だった。1930年代のころ。写真提供は National Park Service - George Washington Carver National Monument。

がカーバー資料館を創立した。そこには、カーバーの一生や彼の研究が展示されている。1977年に、同資料館が国の文化財になり、その後、タスキギー大学の歴史を多くの人に伝えるために、その展示も付け加えられている。

現在、タスキギー大学では、サツマイモやラッカセイの研究が続いている。米国航空宇宙局（NASA）より依頼を受け、その二つの作物がどのように宇宙で栽培でき、食料になるかを、水耕栽培や加工食品や廃棄物のリサイクルなどの面から研究されている。1991年6月、タスキギー大学で、国際サツマイモ学会が開かれ、世界的に重要なサツマイモの研究交流の場になった。また、世界中から参加したサツマイモの研究家に、タスキギー大学でのサツマイモと宇宙の研究を紹介する機会にもなった。同学会の論文集に、世界のサツマイモ事情に関する論文のほかに、タスキギー大学のサツマイモと宇宙についての論文が多く載せられている。

タスキギー大学には、サツマイモとラッカセイの宇宙での利用を研究するための施設があり、様々な研究が進んでいる。この作物を研究課題として取り上げる理由は様々である。まず、宇宙飛行士が自分の食料を少しでも宇宙船内で栽培できれば、宇宙へ持っていかなければならない飲食物や酸素が減り、宇宙船の荷物が減り、全体の予算が減る。特に月や火星などへの長期宇宙旅行には重要である。なぜならサツマイモの場合、栄養がたくさん含まれ、環境のストレスに強く、廃棄物が少なく、狭い面積で短時間にたくさん生産できるからである。

11月の第4木曜日が「感謝祭」で、その日、米国では、七面鳥と一緒に、サツマイモなどの特別料理を食べる。1997年の「感謝祭」のとき、NASAのスペースシャトルは宇宙を飛行中だったので、何人かの宇宙飛行士は特別な感謝祭の食事をした。宇宙飛行士の一人がサツマイモがそのメニューにないのは残念であると言っていた。サツマイモはまだどんな形でも宇宙飛行士のメニューにはないが、これからそれをメニューに付け加えるには時間がかかるようである。

また、同大学には、国立農業図書館のサツマイモ分室が設置されている。インターネットによる情報提供もできる。

～あとがき～（日本語）

私の出身地、米国での食文化で、イモ類といえば、やはりジャガイモが浮かんでくる。私の出身地の州、オレゴンでも、栽培されている作物の一つはジャガイモである。米国のイモ類の王様はジャガイモである。ジャガイモの陰に、現在、比較的重要ではないイモ類、サツマイモがある。米国では、マイナーな食品であっても、サツマイモを様々な観点から見れば、日本人の一般読者にとって興味深い点はいくつかあると思う。それを紹介するのが今回の趣旨である。

数多くの日米サツマイモ研究者や、あるいは、数多くの参考文献などのお陰で、この本が作成された。ただし、お詫びしたいこともある。私は原稿をたくさん書きすぎたため、「注」や参考文献のリストアップなどが増え、限られた予算で、一般読者が喜ぶような本にするのは困難になってしまったことである。

しかし、この本よりさらに詳しいインターネット版もある。それには、この本にない、「注」や参考文献のリストアップなどが付いている。また、私の利用したインターネットのリンクも、インターネット版で利用していただきたい。

大勢の方々大変お世話になり、お陰様で、この本を発行することができ、大変感謝しております。編集していただいた井上浩サツマイモ資料館館長、この本の編集や企画や割り付けやイラストなどをしていただいた山田英次「川越いも友の会」事務局長などに大変感謝しております。経済的援助をいただいた「川越いも友の会」や「川越サツマイモ商品振興会」にも、大変感謝しております。この本の発刊にあたりスプーンの編集者の方々にもお世話になり、ありがとうございました。

この本に書いてあることは全て著者の責任となりますが、サツマイモの学習のひとつとしてお役に立てれば大変嬉しいと思います。読者からのご意見をお待ちしております。

～あとかき～ (英文) Postscript

The ABCs of Sweetpotatoes in the United States of America

This little book introduces various aspects of sweetpotatoes in the USA. Though a very minor crop that plays only a small role in the diet of most Americans, there are, nonetheless, aspects of US sweetpotatoes introduced here that will hopefully be of interest to the Japanese reader.

The concept for this book grew out of my having grown up in the USA, but having lived many years in Kawagoe City (in Saitama Prefecture, Japan) which has a strong sweetpotato image. Eiji Yamada, Business Manager of the Kawagoe Friends of Sweetpotatoes, suggested and encouraged the writing of this book, and was heavily involved in its design. Hiroshi Inoue, Kawagoe Sweetpotato Museum Curator, was involved in editing the contents to ensure the book would be of interest to the lay reader. My wife Masako edited my Japanese manuscript into readable form. My thanks to these three for their invaluable help. Thanks go, too, to the Kawagoe Friends of Sweetpotato and the Kawagoe Sweetpotato Products Promotion Board for funding this book. Thanks, too, to the staff at Spoon for designing and editing this book.

My thanks also go to many researchers and others involved with sweetpotato, in both the US and Japan, for introducing me to so many valuable references. It was my original intent that the articles in this book would be heavily footnoted, and include all relevant bibliographic references. In that way, I could have suitably given proper credit to the many individuals and printed works I have referenced, and provided more detail than I have given in this book. Therefore, I must apologize profusely to all concerned that due to funding coming from lay groups, limited funding at that, this small book is necessarily slim, and being aimed at the lay reader, leaves out most of the original footnotes and

bibliographic references. Also, much of my material had to be pruned, and so must wait another chance for publication.

However, as a compromise, I have created a special site on the Internet at:

<http://www.tiu.ac.jp/~bduell/sp/usasp/>

This site contains not only the contents of this book, but also all the footnotes and references that had to be left out of the paper version of this book. As I also used a large number of Internet references to create this book, those links are available for readers' use in the Internet version.

The author takes responsibility for the entire contents of this book. Care has been taken to accurately portray the situation of sweetpotato in the US, but should the reader find errors, please kindly inform this author.

Hopefully this book will give some new perspectives to its readers concerning sweetpotatoes in the US. I would be glad to hear readers' comments.

February 1999

Barry Duell

Kawagoe Friends of Sweetpotatoes, Chair
Tokyo International University, Professor
1-13-1 Matoba-kita
Kawagoe, Saitama 350-1197 JAPAN
E-mail: bduell@tiu.ac.jp



山田英次・作

■著者略歴■

ベリー・ドゥエル (Barry Duell)

1949年生まれ。アメリカ・オレゴン州出身。

地元のウィラメット大学を経て、上智大学大学院の比較文化修士課程（文化人類学専攻）を1983年に終了。1974年より埼玉県川越市に在住。

1986年より川越いも友の会々長。

現・東京国際大学商学部教授。

連絡先：東京国際大学商学部

〒350-1197 埼玉県川越市市場北1-13-1

電子メール：bduell@tiu.ac.jp

同本のインターネット・ホームページは：

<http://www.tiu.ac.jp/~bduell/sp/usasp/>



いも類文化学ノート アメリカ サツマイモ事情

発行日 1999年（平成11年）3月吉日

著者 ベリー・ドゥエル

発行者 川越いも友の会

編集 井上 浩・山田英次

デザイン (株)スプーン