慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	さつまいもと帝国日本
Sub Title	Sweet potato and the Japanese empire
Author	藤原, 辰史(Fujiwara, Tatsushi)
Publisher	三田史学会
Publication year	2020
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.89, No.3 (2020. 12) ,p.67(243)- 81(257)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	2020年度三田史学会大会シンポジウム「東アジアのなかの帝国日本：食の交流から考える」
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-20201200-0067

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

二〇二〇年度三田史学会大会シンポジウム

さつまいもと帝国日本

藤原辰史

はじめに

今日は、さつまいもという作物の歴史について、とくに帝国日本の中心ではなく、その周縁との関係からお話ししたいと思う。

なぜ、さつまいもか。それは、一つには米作中心に語られてきた日本の食農史に、下層労働者など底辺の人びとや、離島や植民地など中心から離れた地域の住民や兵士にとっての貴重だった食べものの歴史を対置させることで、日本の食農史の広域化と深化を同時に画策するためである。山口県農事試験場長の納富金作は、一九三九年に次のように述べている。「甘藷は其の特性上栽培容易にして凶作少く農業経営乃至農家経済上［自給食料の意味］或は国民食糧の充実上重大な役割をなすもので我が国に於ては米麦に亜ぐ重要食用作物として樺太を除き全国に其の生産を見るものである」(1)。米麦の次に重要な作物という位置づけは決して突飛なものではない。

二つ目は、納富が「燃料国策の見地より「ガソリン」混用酒精の原料として甘藷の積極的増産」(2)が奨励されている時代的背景を書いているように、さつまいもは戦時中に工業用アルコールの原料としても栽培されており、単なる農作物として存在したわけではなかった。このように、農業と工業に同時に利用される性質は、食べものの歴史において盲点になりやすい。

三つ目は、上記二点とも関係するが、帝国日本のアジアと太平洋を巡る戦争との関係である。まず個人的な経験から述べると、島根県奥出雲の実家の近所に住んでいる元関東軍の兵隊だった方に聞いたところ、アジア・太

平洋戦争の最終局面で台湾に移動したが、そこでは食事には困らなかったという。その時食べていたのはなんですか、と聞いたところ、「さつまいもが結構あった」とおっしゃっていた。

さらに、『ものと人間の文化史　さつまいも』（一九九九年）を執筆した坂井健吉は、彼の叔父が兵士として南洋で従軍していたときの話を収録している。

すぎし太平洋戦争の時、パプア・ニューギニアのニューブリテン島ラウバルは、日本軍の兵站基地のあった所で、自活園と称する農園が部隊ごとにさかんに作られていた。そこでは日本から持って行ったいろいろの作物が作られていたが、最も人気であったのはさつまいもであったという。

新しく開墾した畑はサツマイモがよくでき、作り方が簡単であったためであろう。その作り方は、最初は日本から持っていった種イモから苗を作るが、作っている所から「ツル先苗」を挿しておくだけで、スコール（にわか雨）があって早く活着し、よく繁茂して、三か月もすると、握り拳大のイモが五～六個できた。このイモを収穫し、掘った後にまた畝を作って、ツル先苗を植えるという方法で、年三回くらいは繰り返して十分食べられるイモが収穫でき、このイモのお陰で大勢の兵隊が飢えから救われたようである。病虫害もさほど苦労するものはなかったが、戦争が激しくなるにつれて爆撃が増え、イモ畑がやられるのがつらかったといっていた。[3]

また、戦争末期になると各地で家庭菜園が作られ、そこでかぼちゃと共に、すでにのべた増殖力を持つさつまいもも作られてきたことは言うまでもない。日本は輸出産品として生糸が不要になったので、桑畑の木々を抜いてさつまいもを栽培したという事例も見られた。[4] このように、さつまいもは、食糧補給の整備に力を入れずに現地調達を原則とした帝国日本の拡張とその戦争と、切っても切り離せない関係にあるといえよう。

あらかじめお断りしなくてはならないのは、さつまいもの歴史については、すでにたくさんの研究が存在しているがすべてに触れることができたわけではなく、史料の収集・分析も道半ばで、まだ研究の端緒についたに過ぎない。今回機会をいただいたので、現時点での問題意識のありかについてご報告し、ご批判をいただき、以降の研究の糧としたい。

1　庶民の作物

民俗学者の宮本常一が『甘藷の歴史』（一九六二年）で批判したように、生産力中心の農業史のなかの作物は米が中心であり、甘藷、つまり「さつまいも」（唐藷、蕃藷）が重視されることは少なかった。しかし、甘藷は、一六世紀末から一七世紀に伝わってきて以来、日本の歴史に欠かせない作物である。肥沃でない土地でも育てやすく、また、太陽光を炭水化物にかえる交換率がもっとも高い、エネルギー効率のよい作物である。それは、米のように納税の対象となり、国家の保護を受けるような花形の作物ではない。税金もほとんどかけられず、比較的自由に栽培できた庶民の作物である。ただ唯一の欠点は、低温では腐りやすくなることである。

さつまいもが活躍するのは日本史だけではない。さつまいもの世界史はもっと古くから書き起こさなければならない。小林仁の研究によると、さつまいもはペルー海岸のチルカ谷の遺跡から出土された根が最も古いものであり、それは放射性炭素の測定によって、紀元前八〇〇〇年から一万年ほどと推定されたという。また、ペルーの遺跡からは紀元前一三〇〇年から一〇〇〇年頃の「サツマイモの乾燥した根、葉、花、根を描いた綿布、あるいはサツマイモをモチーフにした土器」が多数発掘されている。[5]

一六世紀の初頭スペイン領の中南米からフィリピンに伝わって以来、中国大陸や台湾島、琉球列島を経由して琉球に伝わった。太陽の沈まないところはないと言われたスペイン帝国が存在しなければ、さつまいもが、琉球から長崎の平戸と、薩摩に伝わり、そこから、西日本に伝播していくことはなかっただろう。

宮古島では、長真氏旨屋（ちょうしんうじしおく）が一五九七年に福建省福州に漂着して、そこでさつまいもを見つけ、三年後に宮古島に持って帰って育てたという言い伝えが残っている。宮古島では、長真氏を「芋の神様として」祭る芋ヌ主御嶽（んーぬしゅうたき）が現存している。

他方、沖縄本島では、一六〇五年ごろに、野國總管（のくにそうかん）が沖縄から中国の福建省福州にわたったときさつまいもを発見して持ち帰り地元で栽培していたところよく実がなったので、琉球王国の士族の儀間真常がそれを沖縄で普及させたところよく育ち、多くの人を飢餓から救ったと言われている。

江戸時代の享保期には、青木昆陽（甘藷先生と呼ばれ

たことはよく知られているとおりだろう）が将軍徳川吉宗の命で小石川薬園と養生所でさつまいもの栽培を始めた。一七三五年に彼は『蕃薯考』を出版している。それ以来、関東を中心に広まり、都市や農村の下層のなかできわめて重要な役割を果たしていたし、救荒作物として、飢餓の救世主ともなったのであり、この作物の歴史も見逃すことはできない。そして、宮古島や沖縄本島でのさつまいもの受容の方が早かったわけだから、日本史の教科書で青木昆陽を中心に語られるさつまいも史観はそろそろ改めなければならないだろう。

宮本常一は、その焦点をもっぱら江戸時代に定めていて、近代のさつまいもについては言及はあるものの詳しく描かれていない。しかし、明治維新以後も、さつまいもは民衆の重要な作物であったばかりでなく、芋焼酎などの原料としても重宝された。

焼酎の原料としてだけではない。後段で触れるように、小豆島でフィールドワークをしたところ、さつまいものツルや葉っぱの佃煮が盛んに作られており、その応用として魚の佃煮が作られるようになったことを知った。また、さつまいもを入れる大きな甕がどこの家にも置いてあり、一年間保存することができた、という。

後述するように、熊本の水俣出身である石牟礼道子の作品にも「からいも」が頻繁に登場する。九州では、「さつまいも」と呼ばずに「からいも」と呼ぶことが多い。水俣の人々にとっても、「からいも」は欠かせぬ食料であった。名前を複数持つということは、まさにさつまいもという食べものがたどった多様性、地域性を示すものであり、興味深い点である。

以下では、近代日本の下層社会とその植民地の歴史のなかでさつまいものたどった道筋を、政治、社会、科学、そして、民衆の心性の次元まで探りながら、描いていきたい。

2　下層社会の主食

日本人は「米食民族」ではない、「米食悲願民族」である、と東畑精一が述べたように、第二次世界大戦が終わるまで、日本は、一度も本国で十分な米を生産したことがなかった。

それゆえに、植民地である台湾や朝鮮で産米増殖運動を始め、品種改良事業を活性化させ、そこから膨大な米を移入していた。台湾の蓬莱米は関西圏に、朝鮮米は東京圏に送られた。それでも足りないので、タイ、ビルマ、

フランス領インドシナ（ヴェトナム、ラオス、カンボジア）などからインディカ米を輸入した。さらに、粟、稗などの雑穀も白米に混ぜて食べていた。

ところが、インディカ米を輸入し、雑穀を加えても、都市の下層で、車夫や屑拾いをする人々は食べることができなかった。彼らの腹を満たしたのは、残飯屋の安価な調理済みの食べものと、さつまいもであった。

中川清編『明治東京下層生活誌』（一九九四年）に収められている『時事新報』の、一八九六年一〇月から一一月にかけて掲載された記事「東京の貧民」には、「（乞食小僧は）貰いものの少なきときはやむをえず稼ぎ高の中にて大福餅、焼き芋、蒲鉾などを買いこれにて空腹を凌ぎ」とあるし、同著に収められている呉文聡の「東京府下貧民の状況」（一八九一年）にも、こんな記述がある。

「上等」極下等米、挽き割り、南京米の粥、「中等」粉米（こごめ）、キラズ［おからのこと―引用者註］、蕎麦下（した）粉（こ）、なお三度食するはまれにて二食もしくは一食を以て一日を凌ぎまたは焼き芋あるいは安野菜を塩煮にして食物とす。「下等」最下等の者に至ては芥溜（ごみ）箱を探り腐敗物を拾い食す（本所荒井町には六〇日間焼き芋のみ食せし者あり）[6]

焼き芋を六〇日間食べた人もいる、というのは驚くべきことである。なぜなら、さつまいもは、米と違って、腹にもたれるのですぐに飽きやすいからである。「焼き芋」が、明治期日本の都市下層社会で、餓死に至る道のりの最後の砦のひとつであったことが、この記述から分かるであろう。

また、都市だけではない。水田を開きにくい離島や山間地でも、さつまいもは重要な主食であった。宮本常一はこう振り返っている。

私の子供のころ、小学校へ弁当を持って行くものと行かないものにおのずから区別があった。士族・神官・僧侶・商店など、村の上層階級の子供はみな弁当を持って行った。白米をたいてもらうことができたからである。甘藷やムギ飯はわるい食物とされ、それを弁当に持って行く勇気のあるものはなかった。だから昼になると、みなはしって自分の家へ食べに帰ったものである。[7]

よく知られているとおり、宮本常一は、山口県の離島である周防大島出身である。小豆島、奄美大島、五島列島、沖縄列島など、日本列島の南半部の離島がだいたい

そうであるように、甘藷（かんしょ）、つまりさつまいもが育てられていた。周防大島で彼は甘藷とムギ飯をもりもり食べて育った。普段は屈辱を感じることはなかったが、物心がついてから、「島外のもの」から「イモ食い」と言われて憤ったと記している。たしかに、「イモ」は日本では、他人を蔑視するときに用いられた。「イモネエちゃん」とは垢抜けない田舎の女性を指していう蔑称であり、「バカイモ」は、さつまいもがたくさんとれて貧乏人に食べられるゆえにイモにつけられた蔑称である。

宮本常一の憤りは、自分を「イモ食い」と非難した島外の人間だけに向けられているのではない。日本の歴史を稲とコメを中核に据えてしか書けない研究者にも向けられている。それによって、稲以外の主食である、稗、粟、麦、甘藷などを食べて暮らしていた民が歴史から消されるからである。しかも、雑穀や芋類を食べる人々が単に経済的に貧しかった歴史だけではなく、それらの栄養価がとても高く、また、味も豊かであった事実も一緒に消されるからである。さつまいもに映る階級闘争ともいうべき気迫が、宮本常一の文章には漲っている。

3　植民地台湾の「民食」

さらに、台湾米（のちに蓬莱米）の日本への移出を目的とする日本にとって、甘藷は、植民地化した台湾島の人々の糧として重要なものであった。

農業経済学者の川野重任は、その糧のことを「民食」と名付けつつ、つぎのように述べている。

米に就て自給の程度が低いと云ふことは、必ずしも直ちに食糧全般に就て自給的基礎が失はれていると云ふことにはならない。そこには台湾の民食に特殊の事情がある。即ち、米の代りに尚広く甘藷が日常の食糧として用ひられてゐると云ふ事情である。即ち、米の代りに尚広く甘藷が日常の食糧として用ひられてゐると云ふ事情である。[8]

そして、表を掲げて、米消費量と甘藷消費量の相関性を説明し、つぎのような結論を導いている。

（1）同じく米作農にしても、中・北部の米作地帯に於ては、南部畑作――甘蔗・甘藷作――地帯に於けるよりも一世帯平均の米の消費量が多い、（2）畑作農に於て甘藷の消費が圧倒的に多いのは当然であるが、然し食糧はこれのみに限られてゐる

訳ではなく、米も亦同地域に於ける米作農と略相匹敵する程度に消費されてゐる。

これは台湾に於ける農民の食糧が米と甘藷との二元的構成をもつていると云ふ事実と共に、それぞれが可成りの程度に自給的基礎をもつてゐることを示すものであるが、然も同時に又、ここでの問題たる米に関して云へば、藷作農家に於ても米は既に日常不可欠の主食となつていること、従つて、もしこれらの藷作農にして陸稲作をも全く欠くならば、その限りに於て彼等は食糧の自給的基礎の重要なる一半を失っていることになる。(9)

表　台湾小作農成人一人当米・甘藷消費量

		米(石)	甘藷(貫)
米作農	平均	1.7	84
	台北	2	14
	新竹	1.5	80
	台中	1.8	112
	台南	0.8	106
	高雄	1.4	98
畑作農	台南	0.7	247

1石＝10斗＝100升＝180リットル
1貫＝1000匁＝3.75kg

つまり、台湾の農民たちは、甘藷と米を自分の農地で育て、地域によってその割合に違いがあるとはいえ、「二元的」に食べていたことを明らかにしている。

さらに、台湾の中央研究所や農事試験場、台北帝国大学の理農学部などが、台湾島の甘藷栽培の慣習（施肥や植え方）などについて調査をしたり、品種改良を行ったりした。台湾島史初のジャポニカ米である蓬莱米の開発者、磯永吉もこのプロジェクトに関わっていた。私の手元には台湾の中央研究所の研究者で、磯永吉の弟子である古城坤三の「甘薯の生育に関する研究」という一九三七年の論文がある。(10)この研究は、一九三五年に病没した杉本相模の研究を引きついだものであり、一九二六年から一九二九年までの気象条件（日照条件、気温、降水量など）、甘藷の栽培結果の相関関係を考察したものである。興味深いのは、台湾に独特な気象条件の特徴が甘藷栽培にどう関係するかの考察が述べられていることだ。「本島に於ける甘藷栽培の実情に見る濠雨、多照、高温に於ける挿植苗の腐敗或は乾燥期に於ける植付の不能の如き降雨に関する障害或は他作物との輪作関係如何等は

挿植期、収穫期を改変せしむる大なる要因となつて居り之等の考慮参酌の下に地方的挿植、収穫の適期が決定去るべきことは言を俟たない[11]」。つまり、本土よりも雨風が強く、苗が腐敗しやすい台湾では、地域ごとに挿植、収穫の時期を変えていく努力が求められる、というわけだ。スペイン帝国の拡大とともに南から伝来してきたこの作物が、今度は大日本帝国の北からの拡大とともにやってきた科学者によって実験され、その栽培環境が研究されていく、というところに、食べものをめぐる植民地史の典型的な重層性があるように思える。ただ、台湾での甘薯生産研究の全体像については、今回はまだ資料の読み込みが足りないので別の機会に譲りたい。

甘藷は、台湾のみならず、戦時中の「大東亜共栄圏」としても重要な位置にあった。このことは、文芸評論家で作家の木村毅が、『甘藷伝来記』（開成館、一九四五年）という本の同名の小説のなかで、こう述べていることから類推できるだろう。

思へば渺（びょう）たる一塊の薩摩薯よ！　お前は初めルソン島に作られてゐたのだが、支那に渡り、琉球に送られ、そして日本へ来た。だから、薩摩薯は既に南洋とアジヤ大陸と日本とを結んで、吾々が熱心に大東亜の連絡を希望した先触れをしてゐると申せます[12]。

また、木村毅は、技術院総裁の多田礼吉にインタビューをして「そりやあ、さつまいもは大いに役立つ。これには充分な期待がかけられる。腐らしてはダメだが、輸送さへうまく考へれば、確かにこの時局に最も役立つものの一つである[13]」と述べ、「さつまいもは謂はゞ時局の登場者でございます[14]」という第一文と「この歴史的な貴重な宝を腐らすやうな事があつたら、それは取りも直さず、南洋と、アジヤ大陸と、日本とを結び、それを締める大切な紐を腐らすものだといふ責任を取つて貰はねばならないのであります[15]」という締めの文に込められたみずからの主張を補強している。

木村毅は、トルストイ全集の編集に関わったり、中里介山の『大菩薩峠』の出版を手掛けたり、コナン・ドイルとの翻訳権の交渉を行なったりした著名な出版人・文化人であったが、時局の講談刷新のために今度はさつまいもに目を付けたことは、それまでの彼の文化的眼力を否定するものではないだろう。

4　さつまいもの蔓

瀬戸内海最大の島である小豆島でも、さつまいもがよ

く食べられていた。自家用の田んぼもあるそうだが、それほど多いわけではない。秋にさつまいもを収穫すると冷えないように芋釜にいれて一年間近く保存する。小豆島の特産品といえば、オリーブや素麺やゴマ油や醤油だけれど、さつまいもが小豆島食生活史のなかで重要な位置を占めることを、小豆島の福田港のみなさんは丁寧に話してくださった。もっとも驚いたのは、小豆島の名産の佃煮である。小豆島は海産物に恵まれ、小魚の佃煮はみやげ物としても喜ばれるが、それは、最初は海産物ではなく、さつまいもの蔓の佃煮から始まったそうである。瀬戸内海最大の島で、貴重な食材であったさつまいもは、その蔓も含めて重要な食材だったのである。

そういえば、一〇年前に同僚たちと対馬に調査に行ったとき、平地の少ないこの島でも水田が少なくさつまいもが大量に植えられていた。さつまいもは「孝行芋」と呼ばれ、貴重な食料だったことを知ったのだが、そんな昔の旅を思い出した。さつまいものでんぷんから作られた黒っぽい麺を魚介や地鶏の出し汁に入れて食べる「ろくべい（六兵衛）」の歯ごたえと風味はいまも忘れられない。実は、島原地方にも六兵衛が存在し、別の国であったにもかかわらず、どうして同じ名前、同じ内容の食べものが存在したのか、いまだ不明である。

離島といえば、やはり平地の少ない五島列島でも、さつまいもは重要な食材である。ここでは、いまでも、さつまいもを原料とするかんころもちという素朴なお菓子が有名である。「かんころ」は、五島列島の方言で、サツマイモを薄く切って天日干ししたものを指すが、これをもち米と一緒に混ぜてついた餅である。すでに一七世紀の中頃にはさつまいもが五島列島に普及しており、豊凶の差が激しいこの地域で、重要な食糧として重宝された。かんころ餅は、もともとはさつまいもが育ちにくい冬の保存食として開発されたものである。

5　石牟礼道子のからいも

石牟礼道子は、水俣病の患者や家族の聞き書きである『苦海浄土』（一九六九年）など、近代社会に虐げられた人びとの目線から多くの著作をあらわしたが、その表現世界の中で庶民の食べる食べものの位置は特徴的である。そのなかでも『食べごしらえ おままごと』（一九九四年）は、「からいも」の話がたくさん登場する。からいもとは、九州南部のさつまいもの呼称である。

とくに「から藷を抱く」というエッセイは印象深い。

「もうな、並の人生の二〇倍くらい、食いこんでおいたで、まだ胸やけが残っとる」[16]なんていう南九州の農村地帯の中年男の言葉から石牟礼は話を始める。東京のスラムで六〇日間焼き芋を食べた人を思い出してしまう。わたしとの対談のなかでも、石牟礼は、「四六時中、茹でてありますから。おなかがすけば、からいも籠というのがどの家にもあって、子どもの手の届かないところに置いておくんですけど」、子どものときに食べたくて「天秤棒でつつき落とした」と言っていた。なぜなら、母は天秤棒さえあれば、わざと届くところに置いていたからである。また、「からいもは、水俣が一番おいしかった」とも胸を張っていたし、「いきなり団子（だご）」の作り方も教えてくれた。からいもの「皮をむいて、お米と一緒に仕込んで、炊く。ごちそうは他に何もいらないんです。お米が炊ければ、からいももすっかり炊けて、混ざりあって、ほの甘い、風味のあるご飯が。それを団子の形にして、お米を粉にして、餡子のように切りまして、からいもの形のまんまに小麦粉をこねて、巻いて結んで。塩をちょっと入れて。お砂糖は入れません」[17]。

なぜ対談を思い出したかといえば、「から藷を抱く」で、石牟礼が東京で「からいも」に再会する場面が描かれているからである。水俣の患者さんたちに付き添って、丸の内のオフィス街の路上でチッソを訴える座り込みをしたとき、「津田塾、アテネ・フランセの才媛たち」も一緒に参加していた。彼女たちが焼き芋を買って石牟礼にわたす光景が沁みる。

「道子さんにも、はい！」

突然、やきから藷に再会したのだった。彼女らはそれを「おさつ」というのであった。「お」がつく分だけ、藷は美女たちの胸で位が上がったようにみえた。それはなんとも情けない藷の味だったけれども、路上の冷えが骨にしみ透る夕刻、熱いおさつは懐炉のようでもあり、彼女らの愛らしさとやさしさが身にしみ、彼女を生み育てて下さった母君さま方にわたしは感謝した。[18]

水俣の庶民の食べものであるからいものことを、東京の女子学生が「お」という接頭辞をつけて呼んでいることに石牟礼道子は注意を向けている。つまり、さつまいもは、場所によって名前を変えるばかりでなく、位置付けも変わるからだ。石牟礼は、「いーしやーきいもうー」という声を聞いて走る彼女たちに「水俣のわが家から藷を食べさせてあげたいと思った」と記し、そのあ

とつぎのような定言に至る。「彼女たちはケーキを抱いたりはしない。から藷を抱くのである」[19]。

歴史の暗部を掘り起こすときにしばしば私が陥りがちなのは、その被害者たちを「抵抗者」という枠組みに押し込むことである。水俣病の患者や運動者たちはいつも戦っていたのではない。何よりもまず、からいもや魚を食べ、毎日を暮らす生活者である。食の研究の醍醐味はここにもある。つまり、くらしから歴史の深い部分へとアプローチする方法である。からいもをはじめとする日々の食べものから、「公害」を捉え返すことは、その抵抗の実態をより具体的に描くためにも必要であり、「被害」や「悲劇」という概念で本質化されない水俣の歴史像をもたらす一助となると私は思う。

6　戦争、さつまいも、沖縄

本土と異なりさつまいもの花が開花しやすい沖縄県農事試験場を中心として、さつまいもの品種改良が盛んになり、その技術に基づいて高品質・多収量のさつまいもが西南日本を中心に普及することになるのも、近代日本の特徴である。

帝国日本で初めてさつまいもの人工交配がなされたのは、一九一四年で、沖縄県立糖業試験場の国頭苗圃の付帯事業である。さつまいもは稲や麦とは開花や結実が異なり、人工交配は、世界でも珍しい事例であった。つづいて台湾では一九二二年に人工育種が開始されている。

沖縄県農事試験場が育種したもっとも重要な品種は、一九三四年に育成された、多収の沖縄一〇〇号である。一九三八年三重県農事試験場で育成された「護国藷」とともに、藷ご飯の材料となり、戦時中の庶民を支えた。育種者は鹿児島県出身の松永高元。一九一七年から一九四三年まで農事試験場に勤め、場長も勤めた。そこで、さつまいもの育種を担ったのである。人工交配技術の中で画期的だったのは、鴻巣試験地の寺尾博による「交配不和合群」の研究である。自然界の植物は自家受粉してしまうと遺伝的に固定されてしまうので、雄花と雌花を別々の株に持つという戦略をとるとうもろこしのような植物もある。さつまいもの場合は、自家受粉しても結実しないよう自家不和合性を持ち、人工的に交配してもしばしば結実しない事例が見られた。寺尾は、稲では、陸羽一三二号という日本の東北地方の支配的な品種にも関わっている育種研究者の中心にある人物だが、交配を妨げる交配不和合性の存在を明らかにしたのである。拙著

『稲の大東亜共栄圏』で述べたように、寺尾はのちに国立農事試験場の場長になり、日本本国のみならず、占領地の水稲品種の収集や育種に関心を持つことになる。[20]「稲も亦大和民族なり」という彼の言葉は、茎が短く、肥料を多投しても、台風が来ても倒伏しにくい日本稲の特徴を、日本人の粘り強さにたとえた言葉である。

興味深いのは、稲の育種では、埼玉県の国立鴻巣試験場が中心となって生態学的に育種が計画され、各地域の支場や県立農事試験場で育成されたものが配布されていくのであるが、さつまいもの場合は、交配と配布のセンターは沖縄であったことである。一九二七年に始まった「農林省委託甘薯生産改良増殖試験事業」は、各府県から収集したさつまいもを沖縄県農事試験場小禄試験地（現在の那覇空港の近く）で育成し、選抜試験を繰り返し、各府県に配布するのである。配布されたのは、埼玉県、岩手県、千葉県、石川県、高知県、長崎県、三重県、鳥取県、鹿児島県、宮崎県、愛媛県、茨城県である。沖縄や台湾は亜熱帯地域であり、季節によって差があるとはいえ、基本的には年中さつまいもを栽培できることもメリットだと言えよう。ちなみに、この沖縄一〇〇号は、戦後は中国で普及し「勝利一〇〇号」として庶民の口に入ることになる。

なお、東北地方の北部と北海道は気温が低いのでさつまいもはほとんど育たない。岩手県南部が北限である。では、東北地方の救荒作物はなにかというと、それはカブであった。カブはダイコンと異なり炭水化物が含まれているので、エネルギー源になるのである。

話を戻すと、沖縄発の技術は、帝国日本の版図においても用いられ、台湾や南方でもさつまいもの品種の改良と大量生産が進められていく。さらに戦時中は、石油不足のなか貴重な燃料、つまりアルコール製造の原料として生産が拡大していく。石油にサツマイモやジャガイモから作ったアルコールを混ぜて、戦闘機などの燃料にしたのである。

しかし、戦争末期になると国民の食料不足が顕著になり、庶民が飢えをしのぐために、家の庭や校庭や街路樹の根元などに飢えられたことは、多くの戦争体験者が語ることである。さつまいもの品種改良も、米軍が沖縄に上陸し、日本が本土決戦までの時間稼ぎとして沖縄の戦場化を進めるなか、中止となる。そこで鹿児島県指宿市の鹿児島県農事試験場の温泉熱利用育苗園で、温泉熱を利用した温室で沖縄の自然に近い環境が作られているの

で、試験継続を目指した。敗戦直後の台風によって温室が破壊されるも、試験担当者の湯之上忠の努力により、一九四五年から四六年にかけて一万粒の種子を採取して、事業継続へ先鞭をつけた。[21]

戦時中にはたくさんのさつまいも増産マニュアルが登場した。大石俊雄の『増産要訣　甘藷の栽培法』もそのひとつである。ここにはつぎのように書かれている。

大東亜戦争は未曽有の大聖戦でありこれを勝ち抜くためには、あらゆる手段を講じ神命を賭して戦わねばならない。我々農民としては私利私欲に迷わず、国家の要望する国策作物を万難を排して増産し供出しなければならない。それが農民の使命であり責務である。私は今迄高級果樹の栽培を為し多くの利益を収めて居つたのであるが、一反歩の果樹を作る労力資材で優に甘藷ならば五、六段以上栽培し得ることを考えた時に、もう断然果樹を中止して甘藷を作る決意をした。[22]

近時は無水酒精、焼酎等を造り、殊に酒類は自動車、航空機などの燃料とし化学工業に医薬に将又爆弾の爆薬として、あらゆる方面に利用せられ戦時下に於て無くてはならない作物となつた。殊に戦時下に於ては食糧を外国に依存することは到底不可能の問題であつて米麦に次ぐ主要作物として登場するに至つた。[23]

大石は、福島の研究熱心な果樹農家で、噴霧器の改良や品種改良に没頭していた篤農家であった。幾多の優良品種を育成し、一九三〇年七月四日に大日本連合青年団より最高名誉の産業賞、一九三三年一月一四日にも高松宮より奨励金を得ている。その彼が、戦局をにらみ、果樹栽培を捨て、そこにさつまいもを植えたのである。ぶどうなどの果樹は、日本では生糸生産の衰退後、桑畑の跡地の傾斜地に植えることが多い。しかし、果樹をやめたあと、人間の糧になるような作物を植えることは難しい。ただ、さつまいもであれば、傾斜地でも育つ。そこで大石は、さつまいもの研究に身を投じたのであった。

おわりに

敗戦後も、日本列島の飢えは続いた。そんななか、さつまいもの栽培面積はどんどん増えていった。だが、一九五〇年あたりをピークとしてまた減少を始める。さつまいもは、飢えた農民、貧しい都市下層民、中央から離

れた離島の住民の食べものだが、戦争はその階級差を一旦なくした。しかし、戦後に経済復興を遂げると、ふたたびさつまいもの記憶は、日本列島から徐々に薄まっていく。

平地の少ない離島の食、東京や熊本の下層労働者たちの食、栽培・育種実験センターとしての沖縄、南洋の戦場で兵士が栽培した作物、植民地台湾での「民食」とさつまいも栽培実験、戦時のアルコール生産のための栽培、戦争末期の家庭菜園。このようなさつまいもの歴史は、支配者というよりは被支配者、権力者というよりは非権力者、北よりも南の人びと生き様を相対的に色濃く映し出している。さつまいもをめぐるエリートたちの研究ももちろん重要な役割を果たしたが、さつまいもを知ることは何よりもまず、それを食べた庶民の抑圧と心性を知ることにつながると思う。

註

（1）山口県農事試験場『甘藷』一九三九年三月の「序」から引用。
（2）同右。
（3）坂井健吉『ものと人間の文化史　さつまいも』法政大学出版局、一九九九年、二九六頁。
（4）同右、二九七頁。
（5）同右、七頁。
（6）中川清編『明治東京下層生活誌』一九九四年、八六頁。
（7）宮本常一『甘藷の歴史』未來社、一九六二年、一七九頁。
（8）川野重任『台湾米穀経済論』有斐閣、一九四一年、二〇四頁。
（9）同右、二〇四～二〇五頁。
（10）古城坤三・杉本相模「甘薯の生育に関する研究」『台湾帝国大学理学部作物学教室彙報』三五号、一九三七年。
（11）同右、四一頁。
（12）木村毅『甘藷伝来記』開成館、一九四五年、三〇頁。
（13）同右、二頁。
（14）同右、一頁。
（15）同右、三一頁。
（16）石牟礼道子『食べごしらえ　おままごと』中公文庫、一九九四年、八九頁。
（17）石牟礼道子・藤原辰史「（対談）いのち交わる道へ」『婦人之友』一一〇巻二号、二〇一六年二月、九四～一〇七頁。
（18）同右、九四頁。
（19）同右。
（20）藤原辰史『稲の大東亜共栄圏――帝国日本の〈緑の革命〉』吉川弘文館、二〇一三年。
（21）坂井健吉（前掲）『ものと人間の文化史　さつまいも』、一三五頁。

（22）大石俊雄『増産要訣　甘藷の栽培法』共同霞ヶ関出版、一九四三年、自序。
（23）同右、一頁。