

平成 6 年 6 月 15 日

発行 青梅市文化財保護指導員連絡協議会

青梅市郷土資料室

(青梅市駒木町 1-684 Tel0428-23-6859)

## 新ジャガの季節

浦島太郎は竜宮城を訪れて、そこには年じゅう四季の花が咲き乱れ、果実がたわわに実っているのを見て驚きました。しかし今の私たちの身の周りは竜宮城とあながち変わらぬ環境になっています。花の多くがそうですが果実や新鮮野菜も栽培施設、保管技術の進歩、さらに遠方からの輸送の発達からいつでも求めることができます。

その数々あるもののうちのひとつにジャガイモがあります。今では2月になると新ジャガが店頭に並びます。以前は6月の半ば過ぎになって「ちょっと早いが掘ってみよう、初ものだ」と探り掘りをしたものです。あの塩ゆでにはその年の夏の味がありました。カレー、コロッケ、肉じゃが、味噌汁などの伝統的な料理からサラダ、ポテトフライにチップスのような若い人向きまでジャガイモ料理は多彩です。

去年は異常気象から米の収穫が極端に減少し、今年はそれが大きな社会問題になりました。昔ならば歴史に残る大飢饉にもなったことでしょう。そのようなときに人々のいのちを救ったのがこのジャガイモでした。今なお『お助けいも』と呼ぶ地方があることなどからもそれがわかります。栽培期間が約3ヶ月と短いこと、収穫量が多いこと、良質のでんぷんが主食になることなどからだいじにされました。

南米、アンデスの高地を原産とするこのイモは16世紀にスペイン人によってヨーロッパに伝えられて、そこで改良されました。わが国へは江戸時代のはじめにジャワ（現在のインドネシア）のジャガタラ港からオランダ船によって長崎にはいりました。そのためジャガタライモと呼ばれ、それがジャガイモとなったと言われています（北海道では馬鈴薯と呼ばれていました）。関東地方へは江戸時代の後半に甲州は都留郡<sup>ツル</sup>、谷村<sup>ヤムラ</sup>の代官、中井清太夫によって備荒用作物（飢餓などに備える作物）として広められたため今もなお『清太夫いも<sup>セイダ</sup>』または『都留いも』と呼ぶお年寄りがいます。

ジャガイモの栽培には冷涼な気候と水はけのよい土地が適するため北海道はもとより八ヶ岳、浅間、富士山麓などでとれたものが最高とされています。青梅市付近では成木産のものが評判がよく、市場では他の土地のものよりよい値で取り引きされると聞いています。昼夜の気温差が大きく、傾斜地で小石混じりの畑が身の引きしまったおいしいイモを育てるのでしょう。

馬鈴薯の うす紫の花に降る 雨に想えり都の雨に

石川啄木

(文責 中西 勲)

---

青梅市郷土博物館では今年開館20周年を迎え、記念特別展『青梅街道 100 年展』を6月21日より9月25日まで開催されます。どうぞ、足をお運びください。