

## 略 歴

|       |    |                        |                 |
|-------|----|------------------------|-----------------|
| 2007年 | 3月 | 千葉大学教育学部               | 卒業              |
| 2009年 | 3月 | 千葉大学大学院<br>教育学研究科      | 修了              |
| 2012年 | 3月 | お茶の水女子大学大学院<br>創成科学研究科 | 修了              |
| 2013年 | 8月 | お茶の水女子大学               | 特任講師            |
| 2016年 | 4月 | 東洋大学食環境科学部             | 助教              |
|       |    |                        | 現在に至る(2019年12月) |

## 日本におけるサツマイモ摂取の変遷に関する研究

日本に伝えられたサツマイモは江戸時代の飢饉の際に救荒作物として注目され栽培が奨励され、多くの人々の命を救ったことは周知の事実である。また、江戸時代においては庶民のおやつとして焼き芋が人気を博し、さらにはサツマイモ料理のみを掲載した『甘藷百珍』が出版されるなど、サツマイモが食文化の中で大きな存在感を有していたことが示唆される。サツマイモは琉球に伝播してから約160年をかけて岩手県まで到達したとされている。そのため、この間あるいはその後もサツマイモの利用には伝播の状況に伴う地域間差が強く現れている食品であるといえるがどのような調理法が行われていたのかについて詳細な報告はされていない。そこで本研究では、『甘藷百珍』から江戸時代に存在していたサツマイモの調理方法を調べ、さらに昭和初期頃の食生活の様子を聞き書きによりまとめた『日本の食生活全集』からサツマイモの記述を抽出し、調理方法や位置づけを分類して各地でどのように食されていたのかを調べ、日本の食文化の中に根付いているサツマイモの食文化の一端を明らかにすることとした。

この結果、『甘藷百珍』には現在でも行われているような料理が記載されているが、殆ど料理されていないと思われる料理も数多く掲載されていた。調理法別に見ると、多い順に、蒸：54、卸：45、漉：32、粉：31、煮：28、焼：26、揚：17、漬：9、乾：8、となった(調理方法の記載なし5品を除く)。生イモを卸してから蒸す、あるいは蒸してから漉すという調理法が多く見られた他、サツマイモそのものだけでなく、藪精(サツマイモ澱粉)を多用していたことや色付けイモ(イモを着色)がよく行われていたことが特徴として挙げられる。これら創意工夫がなされた多くの料理から、サツマイモが食卓においてレパートリーの幅を広げる食材であることが感じられ、これらの料理や加工法が後のサツマイモの食べ方や加工技術に影響を与えていることが示唆された。

昭和初期頃のサツマイモの地域別料理を調査した結果からは、西日本において東日本よりもサツマイモ料理の記載が多く、特に長崎県で顕著に出現数が多かった。料理の内容を分類したところ、茨城県、千葉県ではふかしイモが多く、石川県、静岡県ではふかしイモと干しいも系の料理が、各県の料理数の中で最も多かった。徳島県では干しいも系、高知県はもちが各県の料理数の中で最も多かった。九州地方においては佐賀県、長崎県、熊本県でだんご料理が突出して多かったことが特徴的であった。沖縄県では揚げ物系が多いことがわかった。

また、各料理を「主食」「汁物」「おやつ」など、位置づけの観点から分類した結果、茨城県では「豆菜」、千葉県では「いもせんべいの甘辛煮」などのおやつとして食する割合が多く、石川県、静岡県でも「いもぼたもち」や「さつまいものほっしい」などのおやつとしてサツマイモを摂取している記述が多くみられた。徳島県ではおやつとして「ゆで干しとささげの煮もの」を食し、高知県では「ほしか飯」を主食に、「ひがしやま」などをおやつとして食べていた。九州・沖縄地方は、8県中5県で主食として摂取している割合が最も高く「うむごはん」や「ねったんぼ」などがみられた。

江戸時代に日本に伝播したサツマイモは、救荒作物として多くの人々の命を救ったことでも知られる一方で、独特の食感や甘味が人気のひとつとして受け入れられてきたという稀有な背景を持った食物ともいえる。そのサツマイモの生産量は知られているが、各時代や地域での調理方法についての詳細は不明であったため本研究では明らかにすることとした。この結果、『甘藷百珍』においては創意工夫の見られるサツマイモ料理が数多く登場していたことから、この時代の大阪ではサツマイモが人気の食材として認知されていたことが伺えた。

昭和初期頃になると生産量の増加、流通の発展などにより、サツマイモの全国への普及が促進されたと考えられるが、その調理法は様ではなく、西日本では主食としての位置づけである一方、東日本ではおやつとして嗜好品のひとつとして利用されていたという違いがみられた。

## はじめに

日本に伝えられたサツマイモは江戸時代の飢饉の際に救荒作物として注目され栽培が奨励され、多くの人々の命を救ったことは周知の事実である。また、江戸時代においては庶民のおやつとして焼き芋が人気を博し、さらにはサツマイモ料理のみを掲載した『甘藷百珍』が出版されるなど、サツマイモが食文化の中で大きな存在感を有していたことが示唆される。サツマイモは琉球に伝播してから約160年をかけて岩手県まで到達したとされている。そのため、この間あるいはその後もサツマイモの利用には伝播の状況に伴う地域間差が強く現れている食品であるといえるがどのような調理法が行われていたのかについて詳細な報告はされていない。そこで本研究では、『甘藷百珍』から江戸時代に存在していたサツマイモの調理方法を調べ、さらに昭和初期頃の食生活の様子を聞き書きによりまとめた『日本の食生活全集』からサツマイモの記述を抽出し、調理方法や位置づけを分類して各地でどのように食されていたのかを調べ、日本の食文化の中に根付いているサツマイモの食文化の一端を明らかにすることとした。

## サツマイモの伝播経路

さつまいもの原産地は中南米とみられており、この地域にはサツマイモが属しているヒルガオ科の様々な野生植物があるが、「トリフィーダ」という植物種が祖先種とされる。トリフィーダが長い期間に突然変異を起こしたり、他の野生種と交雑した結果多くの変異を生じ、その中から人為的に選抜されて現在のサツマイモが誕生したとみられる。

詳細な原産地は明らかではないものの、ペルー遺跡からは紀元前1000年から紀元前1300年頃の

サツマイモの乾燥した根や葉、花、などを描いた綿布、サツマイモを形どった土器などが発見されているため、ペルー起源説が存在する。一方、メキシコは古くからトウモロコシが出現していて、サツマイモは重要な作物としての位置が与えられず、むしろかなり早くから（恐らく紀元前 2000 年頃）サツマイモがペルーまで伝播し、その地域ではかなり重要な栽培植物となったと考える方が妥当であり、少なくとも紀元前 3000 年以前にはメキシコ地域で栽培されたと結論できるとするメキシコ起源説もある。

原産地である中南米から他地域への伝播は諸説存在するが 1492 年のコロンブスの新大陸の発見以降、ヨーロッパを経て、アフリカ、インドさらにインドネシア、中国に伝わった「バタタ・ルート」、16 世紀以降スペイン人によってメキシコからハワイ・グアムを経て、フィリピンに伝わった「カモテ・ルート」、紀元前 1000 年頃南米ペルーからマルケサス島を経て、ニュージーランド、ハワイに伝播し、ポリネシア、メラネシア、ニューギニアなどに 10 数世紀を要して伝播した「クマラ・ルート」の 3 つルートがあるとされている。

サツマイモが日本に初めて入ったのは、1597 年中国福建省から宮古島という説があるが、島では当時あまり広がらなかった。これに加え、琉球王の命を受け、万暦年間（中国の年号）に中国に渡った野国総管（中国への進貢船乗員の職名）が、その地でサツマイモが補助食糧として作られているのを見て、沖縄のような大海の中にあって、毎年暴風のため五穀が稔らず、飢餓に苦しむ所ではこれを持ち帰って広げれば、五穀の助けになり国宝となること間違いないと考え、同 33 年（1605）公務を終え帰国するに際し、作り方を習って 3 種類のイモを鉢植えにして持ち帰った故事がよく知られている。

総管はこれを近隣に広めたが、たまたま領主でもあった儀間親方眞常がこれを聞き、もらいうけて自分の領地の儀間湖域（現在の那覇市山下町）で作らせた。数年後に大飢饉があり、多くの餓死者が出たが、サツマイモのあるところでは餓死を免れることができた。眞常はこのことを琉球王府に建言して、サツマイモの大増産を図ることになり、僅か 15 年にして国中に広がったとされている。

これからサツマイモは南西諸島の島伝いに北上を重ね、やがて日本の本土に伝播していくのであるが、珍品で美しく（野国総管の持ち帰った 3 種類には、赤イモ、白イモがあったという）、甘味があって美味しく、そのうえ五穀の代替えとなり、収量も多いというのであるから、いろいろのルートを経て日本各地に伝わった。しかし当時の日本は幕藩体制のもとに厳重な鎖国令（1633）が施かれていた時代で情報は閉鎖的であり、とくに頻繁に伝わってきたと思われる薩摩藩では、サツマイモの藩外への持ち出しを厳禁していた。このようなわけで、1605 年に琉球に伝来して以来おおよそ 260 年かかって 1871 年に岩手県まで達した。

この間、日本を襲った享保（1732）、天明（1782）、天保（1832）の三大飢饉では、救荒作物としてその能力を発揮した。享保 18 年（1733）に石見国（島根県）の代官、井戸正明が薩摩から種イモの分譲を受けて、沿海地方に広く栽培させたことと、青木昆陽が将軍吉宗の命を受け、享保 19 年（1734）にやはり薩摩から種イモの分譲を受けて関東一円に栽培させたことは有名な話である。

享保の凶作は日本各地に大きな被害を与えたが、サツマイモを栽培していたところとまだ普及していなかった地域とでは様相がまるで違っていた。大凶作が契機となってサツマイモがさらに全国各地に広められたが、種イモの多くは薩摩産であった。

18 世紀初頭の薩摩から各地への移入にまつわる苦労や普及の功績については対馬や伊予のほかにも数多くの言い伝えがある。中でも、1716 年に京都へサツマイモをもたらした、「甘藷翁」あるいは「芋宋匠」とあがめられた島利兵や、石見（島根県）へ 1733 年に種イモを入れ、中国地方の諸国で

「芋代官」の尊称でその徳を称えられた井戸正明はよく知られている。井戸正明の場合は薩摩から密かに種イモを移入したのではなく、あらかじめ救荒作物としてのサツマイモの特性を調べた上で幕府を通じて正式に導入したものである。関東地方への伝播もこれとよく似ているが、サツマイモ栽培の普及を精力的に行った青木昆陽はあまりにも有名である。

青木昆陽は通称を文蔵といい、もともと井戸正明のような役人ではなく一介の江戸市民であった。彼はかねてからサツマイモが救荒作物として極めて優れているという意見を持っていた。そしてこの考えを整理して漢文の「蕃諸考」にまとめて、時の将軍徳川吉宗に提出したのであるが、その仲介をしたのが当時の町奉行として有名な大岡越前守であった。青木昆陽の進言は凶作による社会不安の対策に苦慮していた吉宗に採用され、昆陽は薩摩薯御用掛に任命された。1734（享保19）年に幕府政令によってサツマイモが正式に薩摩から江戸に移入され、小石川に用意された甘藷試作場で栽培され増殖された。昆陽は江戸近郊の農村をはじめ五穀の少ない伊豆七島や佐渡などにも種イモと栽培法を記した小冊子とを配布してサツマイモの普及に努めた。関東や東日本一帯にはこうしてサツマイモが「蕃諸考」とともに広まっていったのである。目黒にある昆陽の墓碑には「甘藷先生墓」とある。また昆陽が最初に種イモを配った千葉市幕張町には昆陽神社が建てられている。

青木昆陽は『蕃諸考』（1735）で、サツマイモの功德をいろいろ書いているが、食べることに関係するものが多い。これらは『農政全書』をはじめ多くの中国文献を参考にしたものであり、日本では見られなかったものの中国ではこのような食べ方が実現していたものと考えられる。関係の部分を紹介すると次の通りである。

- 1) サツマイモを蒸して薄く輪切りにしたものを天日乾燥し、硬くならないうちにさらに細かく切って干し乾物として貯える。これは現在の“乾燥イモ”である。
- 2) このイモは甘味があって食べやすく、毒はない。空腹を満たして気力を増し、肝臓や腎臓を強くする。その効能は薯蕷（ヤマイモ）と同じである。これは現在の機能性食品ということである。
- 3) 茎や葉柄も食べられる。

この後に、“甘藷十三勝”として、サツマイモの長所が書かれているが、この中にも食べ方に関するものが多いので、関係の部分を紹介する。

- 1) 色が白くて甘く、あらゆる作物の中でこれに勝るうまいものはない。
- 2) 人の薬になること、やまいもに同じ。
- 3) 食べ物になることは五穀と同じことだから、飢饉を逃れることのできる作物である。
- 4) きれいで見事なものだから、神仏への供え物に用い、あるいは煮物や、お茶受け、その他いろいろの料理に用い、またお菓子にしてもよい。
- 5) 酒をつくることができる。
- 6) 乾燥して長く貯蔵し、食べ物としたり、また粉にして餅のきなこの代用とすれば非常に味がよい。
- 7) 生のままでも、煮ても食べられる。

以上のように、サツマイモを褒めたたえ、作り方を記述している。

## 『甘藷百珍』にみる調理方法

前述の『蕃藷考』以上にサツマイモの食べ方でよく知られている書物は『甘藷百珍』（いもひやくちん）で、寛政元年（1789）に大阪の珍古楼主人が著したとされるものであり、同じく豆腐を素材として先に出された『豆腐百珍』の姉妹本として発行された。この書物は当時流行していたサツマイモの食べ方やアイデア料理を記載したものである。

掲載数は123種類に及び、これを少し変わったアイデア料理である“奇品”（63品）、当時の一般的なサツマイモ料理である“尋常品”（21品）、味と見た目の両方が優れている“妙品”（28品）、サツマイモの究極の料理とされる“絶品”（11品）の4種類に分けている。これは当時のサツマイモ料理に関する情報が凝縮されている貴重な資料であると考えられたため、掲載料理全てについて概要を明らかにし、調理法を9項目に分類（卸す、漉す、蒸す、焼く・炒める、煮る、揚げる、漬ける・浸す、乾かす・干す、藷精（サツマイモ澱粉））、整理したので一部を掲載する（表1）。

この結果、現在でも行われているような料理が記載されているが、殆ど料理されていないと思われる料理も数多く掲載されていた。調理法別に見ると、多い順に、蒸：54、卸：45、漉：32、粉：31、煮：28、焼：26、揚：17、漬：9、乾：8、となった（調理方法の記載なし5品を除く）。生イモを卸してから蒸す、あるいは蒸してから漉すという調理法が多く見られた他、サツマイモそのものだけでなく、藷精（サツマイモ澱粉）を多用していたことや色付けイモ（イモを着色）がよく行われていたことが特徴として挙げられる。これら創意工夫がなされた多くの料理から、サツマイモが食卓においてレパートリーの幅を広げる食材であることが感じられ、これらの料理や加工法が後のサツマイモの食べ方や加工技術に影響を与えていることが示唆された。

表1 甘藷百珍掲載料理の概要と調理法

\* 調理法：卸＝卸す、漉＝漉す、蒸＝蒸す、焼＝焼く・炒める、煮＝煮る、揚＝揚げる、漬＝漬ける・浸す、乾＝乾かす・干す、粉＝藷精（サツマイモ澱粉）

### 【奇品】

| 番号 | 料理名                   | 概要  | 調理法* |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|-----------------------|---|------|---|---|---|---|---|---|---|---|
|    |                       |   | 卸    | 漉 | 蒸 | 焼 | 煮 | 揚 | 漬 | 乾 | 粉 |
| 1  | 肉（かま）餛（ほこ）いも          | 生いもをおろして搾り、粉を入れて板に付けて蒸す。けし又は青海苔を付けて小口切りにし、色を付けてもよい。 | ○    | ○ | ○ |   |   |   |   |   |   |
| 2  | 玳（ちくは）瑁環（かまほこ）いも      | 生いもをおろして搾り、粉を入れて竹に巻いて蒸す。酒を塗り焼いて小口切りにする。             | ○    | ○ | ○ | ○ |   |   |   |   |   |
| 3  | 紫（の）菜巻（りまき）いも         | 蒸して皮を剥いて漉す。海苔の上に延し、巻いて切る。                           |      | ○ | ○ |   |   |   |   |   |   |
| 4  | 昆布（こんぶ）巻（まき）いも        | 生いもをおろして粉を入れ棒状にする。青昆布で巻き、竹の皮で包み糸で括って蒸す。             | ○    |   | ○ |   |   |   |   |   |   |
| 5  | 板（いた）家（やの）氷（あら）霰（れ）いも | 生いもを小口切りにし、型で丸く抜く。焼いて菓子に用いる。                        |      |   |   | ○ |   |   |   |   |   |
| 6  | 御手洗（みたらし）いも           | 生いもをおろし、粉を入れ金柑程の大きさにして蒸す。串に5個ずつさし、砂糖醤油をつけて焼く。       | ○    |   | ○ | ○ |   |   |   |   |   |
| 7  | 茶巾（ちゃきん）いも            | 蒸して漉し、色を付けて布で茶巾にしぼる。                                |      | ○ | ○ |   |   |   |   |   |   |

【尋常品】

| 番号 | 料理名            | 概要  | 調理法* |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|----------------|---|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|    |                |   | 卸    | 漉 | 蒸 | 焼 | 煮 | 揚 | 漬 | 乾 | 粉 |   |
| 64 | 蒸(むし)いも        | 生いもをよく洗い、塩湯で蒸す                                  |      |   | ○ |   |   |   |   |   |   |   |
| 65 | 醃(ひしほ)漬(づけ)いも  | 生いもを切り、醤油のもろみに漬ける。                              |      |   |   |   |   |   |   | ○ |   |   |
| 66 | 蒔(いも)精(のじん)    | 生いもをおろし、水に入れて漉す。その水の沈殿を取り日で乾燥させる。必要な時に用いる。      | ○    | ○ |   |   |   |   |   |   |   | ○ |
| 67 | 飛(ひ)龍頭(りやうす)いも | 生いもをおろし、豆腐を入れてよくする。銀杏、木耳、麻子、もやし、陳皮の粉等を混ぜ、油で揚げる。 | ○    |   |   |   |   |   |   | ○ |   |   |
| 68 | ソボロいも          | 生いもをおろして小麦粉を入れてつまみ取り、魚や煮物などに付ける。                | ○    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 69 | 煎餅(せんべい)いも     | 生いもを切って日に乾燥させ、遠火でむらなく焼いたり油であげたりする。              |      |   |   | ○ |   |   |   |   |   | ○ |
| 70 | 栗(くり)様(なり)いも   |   |      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 71 | 花形(はながた)いも     |   |      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 72 | 白髪(しらか)いも      |   |      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 73 | いも飯(めし)        |   |      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 74 | いも茶粥(ちやがゆ)     |   |      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 75 | 焼(やき)いも        | いもをそのまま藁の熱灰にうずめる。                               |      |   |   | ○ |   |   |   |   |   |   |
| 76 | 落(おち)葉(ば)いも    | 生いもに切込みを入れて松葉形にし、茹でて好みで調味する。                    |      |   |   |   |   | ○ |   |   |   |   |
| 77 | 糟(かす)蔵(づけ)いも   | 生いもを切って糠味噌に一夜漬け、取りだして酒糟へ漬ける。                    |      |   |   |   |   |   |   |   | ○ |   |

【妙品】

| 番号 | 料理名                | 概要  | 調理法* |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|--------------------|---|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|    |                    |   | 卸    | 漉 | 蒸 | 焼 | 煮 | 揚 | 漬 | 乾 | 粉 |   |
| 85 | 水前寺(すいぜんじ)巻(まき)いも  | 生いもをおろして小麦粉を入れて棒にする。水前寺海苔を水に浸して水気を切り、いもを巻いて竹の皮で包んで蒸す。                               | ○    |   | ○ |   |   |   |   |   |   |   |
| 86 | 巻(けん)氈(ちえん)いも      | 生いもをおろし、栗、木耳、牛蒡、もやし、銀杏、黒胡麻、醤油を混ぜる。湯葉を水に浸けて広げ、いもを敷いて巻く。巻き終わりは葛粉を溶いて塗りつけ、干瓢でとめて油で揚げる。 | ○    |   |   |   |   |   |   | ○ |   |   |
| 87 | 加(か)須(す)底(て)羅(ら)いも | 生いもをおろし、蒔精、卵、砂糖を入れて焼き、芥子を付ける。   | ○    |   |   | ○ |   |   |   |   |   | ○ |
| 88 | 片(べい)食(しん)いも       | 葛を水で溶き、酒、蒔精を合わせてこね、延ばして丸く切る。椎茸、牛蒡、人参、蒟蒻を醤油で味付けして皮に包み、編笠形にして蒸す。                      |      |   |   | ○ |   |   |   |   |   | ○ |
| 89 | 音(おと)羽(は)いも        | 生いもをおろして水気を切り、生麩を入れてすり混ぜる。小さく取って麻子を入れて油で揚げ、日で乾かす。使うときに水に浸けて用いる。                     | ○    |   |   |   |   |   |   | ○ | ○ | ○ |
| 90 | ズズヘいも              | 生いもを大きめに切り、油で揚げる。かつおだし、酒、塩、醤油を煮立たせる。器に小麦粉、水を入れて溶き、いもと共にだし汁の中へ入れる。                   |      |   |   |   |   | ○ | ○ |   |   |   |
| 91 | 筍(たけ)子(のこ)いも       | 筍を丸のまま茹でて内側をくり抜く。生いもをおろして小麦粉を入れ、筍に詰めて口を竹の皮で包んで蒸す。                                   | ○    |   | ○ |   |   |   |   |   |   |   |

【絶品】

| 番号  | 料理名                            | 概要   | 調理法* |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----|--------------------------------|--|------|---|---|---|---|---|---|---|---|
|     |                                |  | 卸    | 漉 | 蒸 | 焼 | 煮 | 揚 | 漬 | 乾 | 粉 |
| 113 | 田楽(でんがく)いも                     | 生いもをおろして箱に入れて蒸す。切って串にさし、味噌を付けて焼く。  | ○    |   | ○ | ○ |   |   |   |   |   |
| 114 | ハンペンいも                         | 蒟精を水で薄く溶き、加熱して冷ます。生いもをおろして豆腐と生麩を入れ、蒟精の汁に入れてこねる。蓋茶碗に移して蒸し、葛餡か山葵醤油をかけてもよい。 | ○    |   | ○ |   |   |   |   |   | ○ |
| 115 | 南禅寺(なんぜんじ)仕立(したて)いも            | ハンペンいもを薄箱に入れて蒸し、角切りにして葛餡をかける。  | ○    |   | ○ |   |   |   |   |   | ○ |
| 116 | 樺(かば)焼(やき)いも                   | 生いもをおろしてのばし、蒸して浅草海苔に広げる。くつついたら切って胡麻油、山椒、醤油を付けて焼く。                        | ○    |   | ○ | ○ |   |   |   |   |   |
| 117 | ふはふはいも                         | 生いもをおろして漉し、卵を入れてすり混ぜる。醤油、だし汁、酒を煮立たせた中へいもをすくって入れ、蓋をして煮る。                  | ○    |   |   |   |   | ○ |   |   |   |
| 118 | 狸(たぬ)斟(き)羹(しる)いも               | 生いもをおろしてつまみ取り、油で揚げる。牛蒡のさがきを入れた味噌汁にする。                                    | ○    |   |   |   |   | ○ | ○ |   |   |
| 119 | いもとじ                           | 豆腐、生麩、仏掌蕪をよくする。生いもをおろして搾った汁の中にすり身を入れて茶碗蒸しにする。                            | ○    | ○ | ○ |   |   |   |   |   |   |
| 120 | いも麻(ごま)腐(とうふ)                  | 白胡麻をすり、蒟精と水を入れて漉す。加熱して重箱に入れ、冷やして切る。                                      |      |   |   |   |   | ○ |   |   | ○ |
| 121 | 蒟(いも)仕立(したて)核(くる)桃(み)苳(とう)腐(ふ) | いも麻腐の白胡麻をくるみに変える。  |      |   |   |   |   | ○ |   |   | ○ |
| 122 | 塩(しほ)焼(やき)いも                   | 生いもの皮を剥いて切り、塩をふりかけて焼く。   |      |   |   | ○ |   |   |   |   |   |
| 123 | 塩(しほ)蒸(むし)やきいも                 | いもを土付きのまま水に浸し、塩をびったりと塗り付けて炭火で蒸し焼きにする。                                    |      |   | ○ | ○ |   |   |   |   |   |

昭和初期頃のサツマイモ摂取状況

明治維新後、サツマイモの栽培面積は、米・麦に比べて少なかったものの、昭和初期に「沖繩百号」や「護国」といった品種が次々に登場し、戦中から1950年まで、増産が比較的容易とされてきたさつまいもの全盛時代が現出した(図1)。

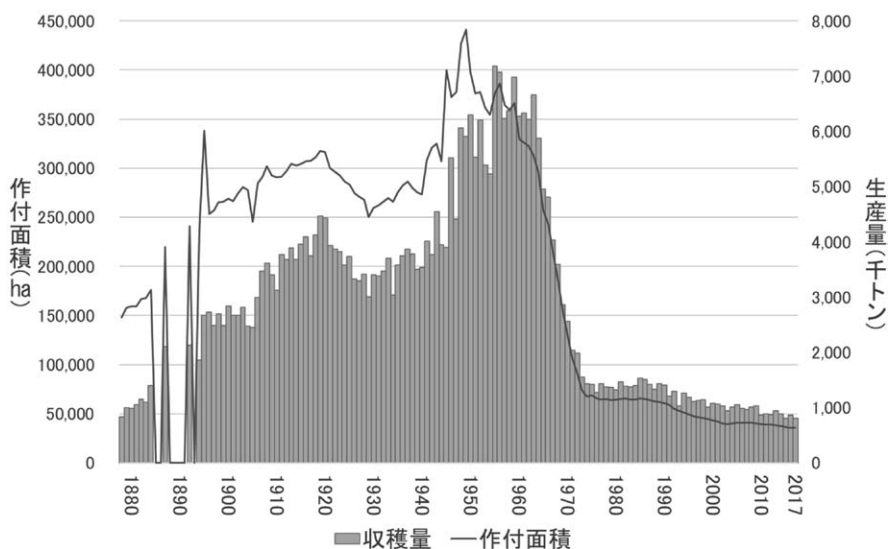


図1 サツマイモの作付面積と生産量

サツマイモの生産量が急激に増え始めた昭和初期頃においては、調理方法も多様化したことが考えられたため、実際にどのような料理が行われていたのかを地域別に調べることにした。調査には昭和初期に食事作りに携わってこられた主婦の方々から聞き書きしたものをまとめた『日本の食生活全集』を用いた。これより、サツマイモの生産・利用が多いと推察された九州・沖縄地方8県と茨城県、千葉県、石川県、静岡県、徳島県、高知県を対象に、昭和初期頃の日本各地の食生活を聞き書きによりまとめた『日本の食生活全集都道府県別編纂』を用いてサツマイモに関する記述を抽出し、①サツマイモ料理の出現数と②サツマイモ料理の位置づけ、について各地におけるサツマイモの呼称とともにまとめ、県や地域ごとの食文化の違いを比較し、考察をした。

## 1. サツマイモ料理の出現数(表2)

文献より抽出したサツマイモ料理を、「焼きいも」、「ふかしいも」、「きんとん系」、「干しいも系」、「混ぜご飯」、「おかゆ・雑炊」、「だんご」、「もち」、「煮もの系」、「揚げもの系」、「汁の実」、「いもあめ」、「その他」に分類した。カッコ内の%は、各県内で登場した料理を上記の通りに分類し、その数を割合で示したものである。

各県の出現数を見ると、西日本において東日本よりも多く、特に長崎県で顕著に多かった。関東地方においてサツマイモは、茨城県で「さつまいも」、千葉県で「さつまいも、甘藷」と呼ばれており、ふかしいも(茨城県:22.2%、千葉県:27.3%)が各県の料理数の中で最も多かった。東海・北陸地方では石川県は「さつまいも、甘えも、りいきいも」と呼ばれ、おかゆ・雑炊(18.8%)が、静岡県では「さつまいも」と呼ばれ、ふかしいもと干しいも系(ともに23.8%)が、各県の料理数の中で最も多かった。静岡県で干しいも系が多くなった理由として、日本における干しいもの発祥は地静岡県西部地区であり、1824年から1950年代まで、御前崎地域を中心とした干しいもの大生産地を形成していたことが影響していると考えられる。この地域は太平洋に面し冬季は晴天日が多く、海風の強い地域であったことから干しいもの生産に適していたことが知られているが、現在では干しいも生産のほとんどが茨城県で行われている。

表2 サツマイモ料理の出現数

|        | 茨城県 | 千葉県 | 石川県 | 静岡県 | 徳島県 | 高知県 | 福岡県 | 佐賀県 | 長崎県 | 熊本県 | 大分県 | 宮崎県 | 鹿児島県 | 沖縄県 |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 焼きいも   | 1   | 4   | 2   | 0   | 2   | 1   | 2   | 0   | 2   | 1   | 0   | 3   | 0    | 0   |
| ふかしいも  | 4   | 6   | 2   | 5   | 4   | 4   | 5   | 5   | 2   | 2   | 6   | 3   | 2    | 2   |
| きんとん系  | 2   | 1   | 0   | 0   | 0   | 1   | 1   | 0   | 3   | 2   | 5   | 0   | 0    | 1   |
| 干しいも系  | 3   | 4   | 2   | 5   | 6   | 5   | 0   | 0   | 0   | 1   | 1   | 1   | 1    | 0   |
| 混ぜご飯   | 0   | 3   | 1   | 1   | 0   | 8   | 3   | 6   | 9   | 2   | 4   | 7   | 9    | 4   |
| おかゆ・雑炊 | 0   | 0   | 3   | 0   | 2   | 0   | 1   | 1   | 1   | 1   | 0   | 0   | 0    | 3   |
| だんご    | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 2   | 2   | 9   | 17  | 11  | 4   | 5   | 7    | 1   |
| もち     | 3   | 0   | 1   | 2   | 2   | 9   | 3   | 4   | 7   | 7   | 11  | 2   | 6    | 2   |
| 煮もの系   | 1   | 2   | 2   | 2   | 4   | 1   | 2   | 0   | 4   | 1   | 0   | 4   | 1    | 5   |
| 揚げもの系  | 3   | 1   | 1   | 3   | 0   | 2   | 2   | 1   | 5   | 4   | 3   | 3   | 5    | 9   |
| 汁の実    | 0   | 0   | 1   | 1   | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 0   | 1   | 3   | 1    | 1   |
| いもあめ   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 1   | 0   | 1   | 2   | 2   | 1   | 1   | 2    | 0   |
| その他    | 1   | 1   | 1   | 2   | 2   | 2   | 1   | 3   | 17  | 5   | 4   | 8   | 3    | 18  |

四国地方の徳島県では「さつまいも、ぼけいも、りいきいも、りゅうきゅういも、いも」と呼ばれ、干しいも系(26.1%)、高知県は「さつまいも、からいも」で、もち(25.0%)が各県の料理数の中で最も多かった。九州地方においては、福岡県では「といも、とういも、琉球芋、からいも」、佐賀県では「さつまいも、といういも、からいも、いも」、長崎県では「はっちゃん、といも、いも、孝行いも」、熊本県では「からいも」、大分県では「といも、とういも、からいも」、宮崎県では「からいも、といも」、鹿児島県では「からいも、はぬす」と呼ばれていた。3県においてはだんご料理が突出して多かったことが特徴的であった(佐賀県:30.0%、長崎県:24.3%、熊本県:28.2%)。沖縄県では「はんむ、うむ、あっこん、いも」と呼ばれ、揚げ物系が多かった(19.6%)。

## 2. サツマイモ料理の位置づけ(表3)

文献より抽出したサツマイモ料理を、「主食」、「汁物」、「主菜・副菜」、「おやつ」、「その他」、「判別不能」に分類した。なお、「判別不能」に関しては、料理の名前や調理法などの記述はあったものの、どの位置づけに属するか判別できなかったものが含まれている。カッコ内の%は、各県内で登場した料理を上記の通りに分類し、その数を割合で示したものである。

関東地方においては、茨城県ではやわらかく煮た小豆に、切ったサツマイモとにんじんを入れてやわらかくなるまで煮る「豆菜」(まめぜえ)など、千葉県では「いもせんべいの甘辛煮」などをおやつとして食する割合が多かった(茨城県:57.9%、千葉県:66.7%)。東海・北陸地方は、石川県で「いもぼたもち」などを、静岡県で「さつまいものほっしい」など、おやつとしてサツマイモを摂取している記述が多かった(石川県:31.3%、静岡県:37.5%)。四国地方は、徳島県で「ゆで干しとささげの煮もの」などをおやつとして(53.8%)、高知県で「ほしか飯」などを主食として(33.3%)、また、「ひがしやま」などをおやつとして(33.3%)食べていた。九州・沖縄地方は、8県中5県で主食として摂取している割合が最も高く(佐賀県:40.0%、長崎県:30.6%、大分県:40.9%、宮崎県:34.9%、鹿児島県:41.9%)、「うむごはん」や「ねったんぼ」などがみられた。

表3 サツマイモ料理の位置づけ

|       | 茨城県 | 千葉県 | 石川県 | 静岡県 | 徳島県 | 高知県 | 福岡県 | 佐賀県 | 長崎県 | 熊本県 | 大分県 | 宮崎県 | 鹿児島県 | 沖縄県 |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| 主食    | 1   | 4   | 4   | 6   | 3   | 12  | 4   | 14  | 22  | 8   | 18  | 15  | 18   | 10  |
| 汁物    | 0   | 0   | 1   | 1   | 0   | 0   | 2   | 2   | 6   | 4   | 2   | 3   | 2    | 3   |
| 主菜・副菜 | 5   | 3   | 2   | 5   | 2   | 6   | 7   | 2   | 6   | 4   | 3   | 2   | 4    | 23  |
| おやつ   | 11  | 16  | 5   | 9   | 14  | 12  | 10  | 10  | 16  | 16  | 17  | 15  | 14   | 13  |
| その他   | 1   | 1   | 0   | 1   | 3   | 0   | 0   | 0   | 3   | 0   | 0   | 0   | 1    | 1   |
| 判別不能  | 1   | 0   | 4   | 2   | 4   | 6   | 1   | 7   | 19  | 8   | 4   | 8   | 4    | 5   |

これらの結果より、西日本においてサツマイモ料理の出現回数が多かったことから、サツマイモの伝播経路との関連性が強く表れていることが示唆された。すでにこの時代にはサツマイモが全国に伝わっているとされるが、家庭料理での利用については地域による登場頻度に大きな差があったことが伺えた。また、料理の位置づけを分析した結果から、西日本では主食としての利用が多いのに対して東日本では少なく、東日本ではおやつとして登場する傾向にあることがわかった。これには米食文化の地域間差が影響しており、米の栽培に適していなかった西日本においては主食代替、あるいは米のかさ増しの目的でサツマイモが用いられていたことが考えられた。

## おわりに

江戸時代に日本に伝播したサツマイモは、救荒作物として多くの人々の命を救ったことでも知られる一方で、独特の食感や甘味が人気のひとつとして受け入れられてきたという稀有な背景を持った食物ともいえる。そのサツマイモの生産量は知られているが、各時代や地域での調理方法についての詳細は不明であったため本研究では明らかにすることとした。この結果、『甘藷百珍』においては創意工夫の見られるサツマイモ料理が数多く登場していたことから、この時代の大阪ではサツマイモが人気の食材として認知されていたことが伺えた。一方、江戸時代には関東および東北地方にもサツマイモは伝播していたものの、もともと寒冷な場所では冷害を受けやすいサツマイモは、一般に栽培されて家庭の食卓に普及するには時間がかかったのではないかと推察される。その根拠として、大正7年内務省衛生局保健衛生調査室による調査結果のうち、サツマイモの摂取に注目すると、それが西日本で多いことがわかる。さらに、季節ものでもあるサツマイモを混ぜたご飯は、当時の東北地方では人々に喜ばれる変わりもののひとつであったが、九州地方ではすでに日常食であったとする記述もある。これより、江戸時代ではまだサツマイモが東北の地域において普及しているとは言い難い状況であったと伺える。これが昭和初期頃になると生産量の増加、流通の発展などにより、サツマイモの全国への普及が促進されたと考えられるが、依然として西日本での利用が東日本に比べて多いこと、また西日本では主食としての位置づけである一方、東日本ではおやつとして嗜好品のひとつとして利用されていたという違いがみられた。なお、本研究は文献による調査であり、全都道府県を調査していないため限界があるが、時代や地域によってこれほど大きく食文化が異なる食材であるサツマイモは興味深い研究対象である。今後継続して研究を行うことによってサツマイモからみる日本あるいは地域の食文化と人々の食行動について知見を蓄積したい。

## 謝 辞

本研究を進めるにあたり、公益財団法人アサヒグループ学術振興財団より研究助成を賜りましたことを心から感謝申し上げます。

## 参考文献

(アルファベット順)

- 遠藤 智子・徳田 和子・竹原 小菊・福司山 エツ子・外西 壽鶴子、2007、鹿児島のさつまいもの変遷と利用—さつまいもの伝播と利用(1)—、鹿児島純心女子短期大学研究紀要 第37号、141-152
- 一般社団法人農山漁村文化協会、1988、『日本の食生活全集都道府県別編纂』
- 一般財団法人いも類振興会、2016、『干しいも事典』
- 宮本常一、1962、『甘藷の歴史／双書・日本民衆史7』

坂本正行、1997、川越のサツマイモ、食の科学、235 (9)、37-39

瀬川清子、1982、『日本の食文化体系第一巻 食生活の歴史』、東京書房社

内林政夫、2006、コロンブス以前からあったサツマイモ - 概観、薬学雑誌、126 (12)、1341-1349