

この原稿を書いているのは5月のある夜。夕食はしっかりと食べたはずなのに少々感じる空腹感。そこでふと思い出したのが冷凍のポテトフライ。「まだ冷凍庫に少し残っていたはず」と思い、冷凍庫をガサガサ。確かに残ってはいたものの、片手に握めるほどの少量。「メタボも何もないわい」とばかりにポテトフライを求めてあの有名なJから始まる広場のポテトフライ屋へ。少々並んで買い求めたポテトフライは噂どおりの揚げ加減でマヨネーズの味も一味違うかなと思わせる出来映えでした。一人納得しながら、ポテトフライとビールを交互に口に運びながら、「ジャガイモとはなんぞいな」「なんでこんなに普及してるんやろ」と単純な好奇心が表れたのがこの章の書き始めとなりました。

さて「ポテトフライ」「フレンチフライ」と呼ばれている料理の付け合わせ/お肉/軽食はベルギーで作り始めた調理方法だとは知らない方が多いようです。その話は後日にまわすとして、その原料は問わずと知れたジャガイモ。実は植物学的には茄子科とされています。あの紫色した茄子と同じ系統なのです。もっとも両者とも白い花を咲かせていますが。その原産地は南米のペルーのCordillera Azul山脈付近と言われています。当時、原住民はジャガイモのことをPapasと呼んでいました（今でも南米西語ではジャガイモのことをPapasと呼んでいます）。西暦900年頃には既に食料としての栽培を行っていたそうです。今でもペルーなどアンデスの山間部ではジャガイモ料理が主流で、ゆでてそのまま食べるほか、丸ゆでのジャガイモにチーズ、生クリーム、チリペッパー（トウガラシ）、コショウ、ターメリックなどのソースをかけたパパス・ア・ラ・ワンカイナとよばれる料理がよく食べられているそうです。またマッシュポテトのカウサ・ア・ラ・ソメニヤと呼ばれる料理もあり、さまざまな種類のソースをかけて食べているそうです。現在、世界中で栽培されているじゃがいもは150種に及ぶといわれています。2005年には世界で3億2200万トンのジャガイモが生産されました。ベルギーでは265万トンを生産しています（最新情報では年間3百万トンを生産しているそうです）。単純に人口が1千万人として一人あたり260キロのジャガイモが生産されていることとなりますね。因みに日本でのジャガイモの生産量は290万トンとベルギーの生産量を上回りますが一人当たりの生産量は24キロと十分の一以下となります。ベルギーではいかにたくさん生産されているかわかりますね。

そのジャガイモは1534年にスペイン人がヨーロッパへ持ち帰りました。当初は観葉植物として取り扱われており、たまに食べる方法を紹介している記述もその毒性の強い茎や葉を食材としていたため、また聖書に契約されていない「球根から作られる植物」であったため、悪魔の植物とされて栽培の普及はいまひとつでした。ところがジャガイモを庶民にたくさん食べさせると自分たちは小麦をたくさん食べられると考えた貴族が現れたり、実際の栽培が難しくなく土地の養分にかかわらず平均的な収穫ができたことなどから17~18世紀に栽培がヨーロッパ全体に普及していきます。しかし農民がすぐにジャガイモへ転作したわけではありません。領主や国王たちがジャガイモの栽培を促進しましたが、やはり急には新しいものへ転作するには勇気が要ります。そこで各領主たちはジャガイモ栽培の促進のために色々な手段を使いました。税金の引き下げや定量の買い上げなどの政策を打ち出しました。しかし時には非常に楽しい逸話もあります。フランスでのジャガイモ栽培についての逸話です。1769年と1771年、ヨーロッパは大凶作に見舞われました。そこでフランスアカデミーでは小麦に代わる食料を賞金つきで募集したところ、7人の応募者があり全員がジャガイモを取り上げていました。そしてその中からセーヌ県の薬剤師 Augste Parmantier の提案が採用されました。彼はプロシア軍の捕虜となったときに、ジャガイモを食べて生きのびた経験からジャガイモの持つ食料としての価値を知っていたのです。彼はパリ近郊に展示用のジャガイモ畑を作り「この植物は非常においしく栄養が豊富なもので、王侯貴族のみが食べることを許されている。盗んで食べた者は厳重に処罰する」と書いた看板を掲げました。そして日中はジャガイモ畑を厳重に警戒したのですが、夜間には警戒を緩め、自由に盗みさせたことがジャガイモ栽培の普及につながったといわれています。この秘策はオランダのチューリップ栽培の普及にヒン

トを得ていると言われています。また彼はジャガイモ料理を有名人たちに振る舞いその知名度を上げていったのです。そしてルイ16世時代にはマリーアントワネットの髪飾りとしてジャガイモの花を飾らせ、その優雅な姿を見た貴族の間でも鑑賞用としてジャガイモの栽培が広がったそうです。またまったく別の話では農民と税金がかかわってきます。つまり地上で栽培されている麦の場合、その収穫量をごまかすことができません。しかしジャガイモはその茎を切り取ってしまえば、役人が収穫量を計算できず、農民が申告した収穫量で税金が計算されました。そして農民たちはジャガイモを地中に埋めたまま必要な分だけ採ってたべていたので栽培が広がったとも言われています。またまた他の話では戦争が始まると麦は戦士たちに踏みつけられ収穫ができなくなりますが、地中のジャガイモなら踏み潰される恐れがなかったから栽培が広がったと聞いたことがあります。また逆に地中に埋まっているジャガイモを敵に投げつけ攻撃したとも言われています。いずれにしても逸話がたくさんあるということはそれだけ身近なものなのでしょうね。また1845年、主にアイルランドでジャガイモの疫病がはやり、住民が食糧難となる「ジャガイモ飢饉」と呼ばれている事件がありました。これがきっかけにアイルランドから北米への移民が増加し、ジャガイモ伝来以前の人口水準以下になったと言われています。

ベルギーではまだベルギー王国成立以前の1588年にフランダース地方で自然科学の研究として始めて栽培が行われました。そして17世紀には既に食料としてジャガイモの栽培が行われていたそうです。地形がなだらかで平坦であることが栽培に適していたようです。そしてその貴重なジャガイモの収穫を家族総出で行うために、11月1日前後の1週間は学校が休みになりました。その習慣が今のベルギーの学校の秋休みになったそうです。秋休みはキリスト教の万聖節の前後を休みとしたのが起源かと思われていますが、実は冬の間の食糧確保が理由だったのです。ベルギーで最もシェアの大きいのが「B i n t j e (ビンチェ)」と呼ばれる品種です。これは20世紀はじめオランダの小さな村の研究者によって作られました。この研究者は新種ができるたびに自分の子どもの名前を新しいジャガイモに名づけていました。そして10番目にできた新種に娘の名前B i n t j e と名づけたのです。

一般にベルギーでのジャガイモの消費量は減少しているといわれています。2008年1月5日付けのベルギー紙、La Dernière Heureによると一人当たりの年間消費量は1955年の146キロから2004年の85キロと40%を超える減少となっています。それでも90%の国民は1週間に6回ジャガイモを食べています。一般家庭の支出のなかでジャガイモの占める割合は3%となり、年間100ユーロがジャガイモの購入に支払われています。また1996年から2006年の10年でジャガイモの価格は76%上昇しました。それでも主食の一つとして肉、魚などの付け合わせとして必ず食卓にのぼります。また46%のベルギー人はその品種と料理にこだわり、必ず確認して購入しています。

どうですか、ジャガイモの底力。文字通り弱きを助ける食糧と言えると思います。ベルギーで生産される安いジャガイモを滞在中にたくさん召し上がれと思います。料理法は・・・あまりに多く紙数が足りませんので知りたい方はお声をかけてください。

《つづく》

参考ウェブサイト      FAO、ジャガイモ博物館

参考文献                ベルギー農業園芸促進会発行子ども新聞