

みやこの歴史発見伝 153
 明治の二大文豪を支えた
 みやこの町の偉人 ③

第4次「焼き芋ブーム」到来！

本格的な冬を迎え、店先で「焼き芋」を見かける機会が増えました。冬の季節にも用いられ、日本の冬の風物詩としてお馴染みの焼き芋ですが、意外にもサツマイモの原産地は、中央アメリカのメキシコ周辺とみられています。南米のペルーで発見されたインカ帝国の遺跡では、ジャガイモやトウモロコシと並んでその繁栄を支える重要な作物として栽培されたことが各種の出



4次ブームの焼き芋はタツプリの蜜と「ネットリ」食感が特徴！

23年頃、第3次ブーム（1951年～1970年頃）を経て、2003年頃から現在にかけて第4次ブームが到来し「ネットリ系」焼き芋を中心に新たな加工品などが製造・販売されています。この焼き芋を自ら好んで食し「完璧な食べ物」と称賛したのが、明治の文豪「森鷗外」です。みやこ町出身の漢学者「吉田増蔵」は、この森鷗外から大正に次ぐ元号の草案を託され、これを基に考案したのが元号「昭和」です。今回は吉田増蔵が仕えた森鷗外の「食」にまつわる物語をご紹介します。

土遺物から確認することができます。日本には17世紀頃に琉球（現在の沖縄県周辺地域）に伝わり、その後、薩摩（現在の鹿児島県）で盛んに栽培され、全国各地

「家庭内アルコール消毒」の先駆者？



吉田増蔵 (1866～1941)

10歳で鳥根県から上京し、当時としては最年少の19歳で現在の東京大学医学部の前身校を卒業後、軍医になった鷗外は22歳の時にドイツに留学し、当時最先端の細菌学を学びます。顕微鏡で細菌を見た彼は衝撃をうけ、これ以降、極度の「潔癖症」になります。26歳で帰国した彼は公衆衛生環境の整っていないかつ当時の日本の状況をみて、その環境整備のための研究に邁進する傍ら、家族にはアルコール消毒を徹底させます。自身も「生

先生の日常生活は極めて質素で、役所における弁当は10銭の焼き芋であった。」という記述もみられます。

な料理で歌人をもてなし日本古来の歌会を催す一方、日常生活では焼き芋や焼きナス、そばがきなど庶民的な味を好んだと伝えられます。吉田増蔵は宮内省図書頭であった森鷗外に、その才能を見込まれ森鷗外の下で働きます。鷗外は、宮中の催しに招待された際にデザートとして出されたチョコレートやキャラメル、干菓子などを娘の土産に持ち帰るなど、スイーツを通じた親子愛溢れるエピソードも残されています。細菌から家族を守るため消毒を徹底させるなど几帳面な軍医としての一面をもつ一方で、娘と同じように甘いものを好んだ鷗外にとって焼き芋はまさに「完璧な食べ物」であったことが伺えます。また鷗外に仕えた吉田増蔵も甘いものを好んだと伝えられており、漢詩の作風もさることながら、食べ物嗜好も同じであったことは大変興味深いものです。鷗外没後100年を経て到来した「第4次焼き芋ブーム」では彼の好物であった羊羹のように「ネットリ系」で糖度が増した品種の芋が用いられています。このような現在の焼き芋は、森鷗外が思い描いた「理想の焼き芋像」の完成形の一つに位置付けられるのではないのでしょうか？

もの」は一切口にせず、口に入る食べ物全てに火を通したと伝えられています。「加熱抗菌至上主義」の彼が好んだ食べ物、冒頭の焼き芋の他にも「焼きおにぎり」をはじめ、果物も皮をむいて加熱し、砂糖をつけて食べたと伝えられており、現在の「コンポート」に似た食べ方であったことが伺えます。このような彼にとって加熱された焼き芋は、皮さえ剥けば細菌感染の心配のない「理想的な食べ物」であったことが伺えます。吉田増蔵の回想記録の中にも「鷗外

このような記述がみられる反面、「観潮楼」と呼ばれた鷗外の自宅で開催された「歌会」では、留学の経験をいかして「ドイツ料理」を振舞ったという記録が残されています。このレシビは、鷗外がドイツから持ち帰った「レクラム」という文庫本に記載された内容を彼が訳したメモに基づくもので、「ミートボールのスープ」、「ジャガイモのコロツケ」のほか「ロールキャベツ」に似た料理などであったことが関係者の記録で確認することができます。この歌会には、与謝野鉄幹・晶子夫妻、石川啄木、福岡県出身の北原白秋をはじめ、みやこ町出身の小宮豊隆と激論を交わした斎藤茂吉など、この

当時を代表する歌人が招かれたことが確認できます。吉田増蔵も「毎週、火、木、土曜日の3日は、鷗外先生宅で、昼食を共にして『元号』について語り合った。」という記述がみられることから、鷗外とともにドイツ料理に舌鼓を打ったのかもしれない。

偉人はスイーツ好き？

このように、鷗外は「ハイカラ

(井上信隆)