

じゃがいもの世界史

- ・ じゃがいもの起源と伝播
- ・ じゃがいもの凍結乾燥技術で一石二鳥
 - 中央アンデス -
- ・ 戦争と飢饉がじゃがいものイメージアップに
 - ドイツ -
- ・ じゃがいもの不作が引き起こした大飢饉
 - アイルランド -
- ・ じゃがいも生産の多くは家庭菜園で
 - ロシア -
- ・ 北海道開拓とじゃがいも
 - 北海道 -

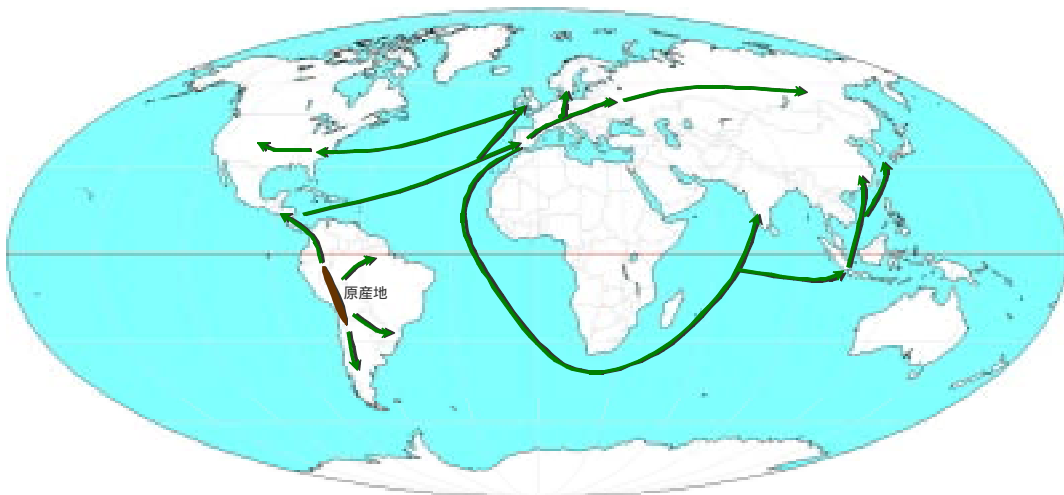
じゃがいもの起源と伝播

南米アンデス山脈の標高3,800m、ペルーとボリビアの国境にあるチチカカ湖周辺は、じゃがいもの起源とされています。資料によりいろいろな説がありますが、狩猟採集により暮らしていた中央アンデスの人々によって野生のじゃがいもの栽培化が始まり、その後、じゃがいもはメキシコからチリに至る中南米で広く栽培されるようになりました。

16世紀にスペインに伝わった後、イタリア、ドイツ、東ヨーロッパを経てロシアへ伝わるとともに、インド、インドネシア、中国といったアジアへも、同時期にスペイン人が伝えたと言われています。

日本へは、ジャワ（インドネシア）のジャガトラ（現在のジャカルタ）という港から慶長年間に長崎に伝えられたというのが定説となっていて、これが「じゃがいも」という呼び名の由来となっているとも言われています。

このように、世界の各地に広がったじゃがいもは、現在では、小麦、米、とうもろこしと並んで「世界4大作物」の一つとして数えられるまでになり、多くの人々にとって欠くことのできない食料となっています。



じゃがいもの伝播経路（主なもの）

じゃがいもの凍結乾燥技術で一石二鳥



- 中央アンデス -

中央アンデスでは、古くからじゃがいもを「チューニョ」と呼ばれる乾燥いもにして、保存利用しています。昼夜の気温差が20以上にもなる乾季に、収穫したじゃがいもを野外に数日間放置すると、じゃがいもは凍結と解凍を繰り返し、やがて軟らかな状態になります。これを足で踏んでじゃがいもに含まれる水分を抜き、再度野外で乾燥させたものがチューニョです。

じゃがいもは、水分が多く重いことから、長期間の保存に向かず輸送も大変ですが、チューニョにすることで水分が抜け、大きさも重さも半分から3分の1程度になります。このため、条件がよければ何年も保存が可能になるほか、輸送に便利な加工品としての価値も生まれます。

もう一つ、水分を抜くこの方法が優れている点として、じゃがいもに含まれる有害成分を除去する、いわゆる「毒抜き」の効果を挙げる意見もあります。野生種の採集から始まったアンデスにおけるじゃがいも利用の長い歴史の中で、じゃがいもに含まれる有害成分をいかに取り除くかということは重要な問題だったと思われます。

アンデスの人々は、その気候を生かして水分とともに有害成分を取り除く方法を経験的に生みだし、チューニョ作りとして受け継いできたのです。今でもチューニョは、水で戻したものをスープや炒め物に利用され、蒸したじゃがいもと合わせて食卓に上っています。

国旗		ペルー共和国（首都：リマ）
位置		面積 129万 km ² （日本の3.4倍）
		人口 2,797万人（日本の1/5）
		農業 農地面積 2,131万 ha（国土の1/6）
		農家人口 775万人（総人口の1/4）
		じゃがいも
		生産量 339万トン（日本の1.2倍）
		消費量 72kg/人・年（日本の4倍）

資料：FAO「FAOSTAT」（年次は、じゃがいも生産量が07年、消費量(粗食料ベース)が03年、その他が05年（人口・農家人口は04年改定の推計人口）。基準となる日本は「日本の統計」による。以下同じ。）

戦争と飢饉がじゃがいものイメージアップに

- ドイツ -

じゃがいもの一人当たり年間消費量が世界で最も多いのは、ロシアを含むヨーロッパです。なかでも、じゃがいもと聞いてすぐに思い浮かぶ国の一つはドイツでしょう。


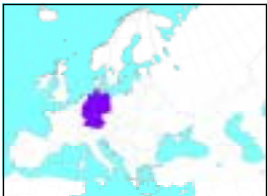
ドイツにじゃがいもが伝わったのは16世紀末で、はじめは、ヨーロッパの他の国々と同様に、じゃがいもには毒があるという説が信じられたり、下層の人間の食べものというイメージから、食料としての栽培は普及せず、しばらくは家畜のえさとしての利用にとどまっていたようです。

これを変えるきっかけとなったのが17世紀から18世紀にかけての戦争と飢饉でした。当時のプロイセン王であったフリードリヒ2世が、ドイツでじゃがいもを普及させた立役者とされています。

当時ヨーロッパ北部では、主要な作物として麦類が栽培されていましたが、じゃがいもは、戦争で畑が少々荒らされても収穫でき、畑をそのまま貯蔵庫代わりに利用できるなど麦類と比べて戦争の影響を受けにくく、フリードリヒ2世は、農民に対してじゃがいもの有用性を説き、その栽培を奨励したという話があります。

また、飢饉の際には、寒さに強く収穫量の多いじゃがいもによって多くの人々が救われたとされています。次第にじゃがいもの有用性が人々に知られるようになり、それにつれて栽培も拡大していきました。

現在、ドイツは世界第6位、西ヨーロッパでは最大のじゃがいも生産国となっています。

国旗		ドイツ連邦共和国（首都：ベルリン）
		面積 35.7万km ² （日本の94%）
		人口 8,269万人（日本の2/3）
位置		農業 農地面積 1,703万ha（国土の1/2）
		農家人口 165万人（総人口の2%）
		じゃがいも
		生産量 1,160万トン（日本の4倍）
		消費量 72kg/人・年（日本の4倍）

じゃがいもの不作が引き起こした大飢饉

- アイルランド -


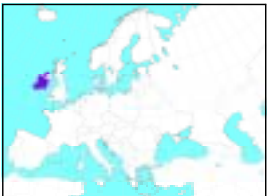
ヨーロッパの多くの国では、様々な偏見などからなかなか普及が進まなかったじゃがいもですが、アイルランドだけは、16世紀末にじゃがいもがはじめて伝わってから人々に受け入れられるまでに、それほど時間を要しませんでした。

気温が低くやせた土地が多かったアイルランドでもじゃがいもはよく育ち、主要な食料の一つであったえん麦が不作の時でも収穫できたこと、簡単な農具だけで栽培でき調理も簡単であったことなどから、18世紀までにはアイルランド人の摂取エネルギーの約8割を供給するほどでした。さらに、家畜の主要な飼料としても利用され、その間の人口急増に大きな役割を果たしたとされています。

こうした中、ヨーロッパ本土で広がっていたじゃがいもの重要病害である疫病が、1845年にアイルランドへも侵入しました。当時アイルランドで栽培されていたじゃがいもがこの病気に弱いものだったということもあり、被害は甚大なものとなりました。

じゃがいもの不作は、食料不足や、栄養不足による病気をもたらしたほか、種いもが不足することで、じゃがいも生産は大幅に減少しました。数年にわたって発生を続けた疫病によるじゃがいもの不作は、アイルランドに100万人に及ぶ死者と、150万人もの移民を生み出したとも言われています。

言い換えれば、当時のアイルランドにとって、いかにじゃがいもが人々の食生活を支える重要な作物であったかがよく分かります。

国旗		アイルランド（首都：ダブリン）
		面積 7.0万km ² （北海道とほぼ同じ）
		人口 415万人（日本の1/30）
位置		農業 農地面積 423万ha（国土の6割）
		農家人口 35.5万人（総人口の8%）
		じゃがいも
		生産量 45万トン（日本の1/6）
		消費量 119kg/人・年（日本の7倍）

じゃがいも生産の多くは家庭菜園で

- ロシア -

現在、世界第2位のじゃがいも生産量を誇るロシアは、じゃがいもの一人当たり年間消費量が、世界平均のおよそ4倍に上ります。

ロシアの大都市に住む家庭の多くは、郊外に「ダーチャ」と呼ばれる別荘を持っています。そして、ロシアにおけるじゃがいも生産の9割以上が、このダーチャで生産されています。



人々は、週末をダーチャで過ごしながらか、その敷地や付近の畑でじゃがいもをはじめとする野菜などを自給的に栽培し、長い冬に備えて蓄えたり、一部を販売したりしています。

ロシアは、1980年代後半から1990年代にかけて、ペレストロイカ（（経済・社会の）建て直し）、旧ソビエト連邦の解体と社会主義体制の崩壊、体制移行後の急速な市場経済化という変化の中で、物不足と物価の高騰に見舞われます。

こうした社会情勢が、ロシアの食料事情にも影響を及ぼすこととなりました。

ロシアにおける一人当たりの畜産物消費は、体制移行の前後で大幅に減少した一方、主食の一つであるじゃがいもの消費は、逆に増加しました。

自給的生産が大部分を占めるロシアのじゃがいもが、大きな社会変化の波にさらされた人々の生活をしっかりと支え、主食の一つとしてエネルギー供給に重要な役割を果たしたことを裏付ける一つの例といえます。

国旗		ロシア（首都：モスクワ）
		面積 1,710万km ² （日本の45倍）
		人口 1億4,320万人（日本の1.1倍）
位置		農業 農地面積 2億1,568万ha（国土の1/8）
		農家人口 1,312万人（総人口の9%）
		じゃがいも
		生産量 3,678万トン（日本の13倍）
		消費量 125kg/人・年（日本の7倍）

北海道開拓とじゃがいも

- 北海道 -

北海道のじゃがいも栽培の歴史は古く、今から約300年前には栽培が行われていたという記録が残っています。また、物資補給のために函館に寄港する外国船への販売を目的とした栽培が行われていたということも知られており、一部商品作物としての生産も始まっていたということがわかります。

本格的に栽培されるようになったのは、開拓使による作付奨励がきっかけでした。移住者が新しい土地に定着するには、食料確保が何より大切であり、その点じゃがいもは寒冷な気候でも確保できたことから、開拓使は海外から様々なじゃがいもを輸入、試作し、北海道に適した品種を選んで普及に努めました。

当時の農民は、じゃがいもを細かく刻み、米や麦に混ぜて炊き、主食の一つとして消費、あるいは天日で乾燥させたものを非常食として保存、活用していたようです。

開拓初期、じゃがいもは、麦類やきび、ひえなどの雑穀と並んで収穫の年次変動が少なく、安定して収穫できました。また、冷害の年には、じゃがいも生産の安定性が一層明らかなものとなりました。これに加え、その価格も比較的有利で収益性が高く、農業経営面でも重要な作物となりました。

このように、じゃがいもは開拓期の北海道において、主食の代用となる自給作物、また、冷害でも収穫可能な救荒作物、さらには農業経営を支える基幹作物として、開拓農民により栽培されることとなりました。



北海道でじゃがいもが栽培されてから
300年目を記念して作られたロゴ(2006年)

参考資料（引用文献含む）

- ・ 伊藤章治(2008)「ジャガイモの世界史 歴史を動かした「貧者のパン」」中央公論新社
- ・ 山本紀夫(2008)「ジャガイモのきた道 文明・飢饉・戦争」岩波書店
- ・ 北海道立総合経済研究所(1963)「北海道農業発達史 上巻」中央公論事業出版
- ・ FAO「FAOSTAT」「International Year of the POTATO 2008」
- ・ 総務省「日本の統計2008」
- ・ 山村理人(1999)「体制移行期ロシアの食料市場 - 需要と輸入の分析を中心として - 」スラヴ研究第46号
- ・ 「CraftMAP」ホームページ