

ポテト・ロード

～貧者のパン～

じゃがいもは栽培面積が世界第4位を占める作物で、世界中で栽培されていますが、こうなるまでに長い年月がかかりました。じゃがいもがなぜ貧者のパンと呼ばれるようになったのか？ そのポテト・ロードをご紹介します。石戸谷先生講演のベジフルヒストリア・ヨーロッパ続編です。

新大陸からヨーロッパへ渡ったトマトとじゃがいも

同じ時期に2つの野菜が伝わり、トマトは南へ、じゃがいもは北へ伝わりました。トマトは緩やかに広がっていきましたが、じゃがいもは強制的な政策として庶民へ伝わっていきました。

なぜなら

ヨーロッパでは度重なる飢饉により、食べ物の確保が問題でした。痩せた寒冷地でも育ち、短期間で収穫が可能、かつ保存のできる食物として、じゃがいもは大きな存在でした。しかし、「聖書に載っていない食べ物」という偏見からなかなか食用として広まらず、各国は強制的に栽培を推し進めなければならなかったのです。

ドイツの政策は

フリードリヒII世は、じゃがいもの栽培を農民に強制し、従わない場合は「鼻と耳を切る」と脅したそうです。

アイルランドの政策は

ヨーロッパの中でいち早く取り入れました。らい麦が主食だった彼らは、わずかに100年で主食がじゃがいもになりました。「アイルランド人はじゃがいもが好き」といわれる所以です。

フランスの政策は

100年間に16回の飢饉に見舞われ、一人の農学者が立ち上がります。彼の名は、「アントワーヌ・オギュスタン・パルマンティエ」

フランス料理でパルマンティエ風とは、じゃがいも料理のことです。

彼はルイ16世の庇護の元、

①じゃがいもの花で作った襟飾りを王妃マリーアントワネットにつけてもらい、ベルサイユ宮殿で王侯貴族たちに見せびらかしてもらう。

②じゃがいもを高級食材と意識させ、あえて畑から盗むよう仕組む。この結果、栽培する人が増え、徐々に食べられるようになったのです。

じゃがいもは飢饉と共に各国へ伝わり、底辺で苦しむ人たちの生きる糧としてその地位を確立していったのです。だから、

「貧者のパン」

原産地

アンデス山脈と推測されています。栽培は紀元前3千年頃から始まったとされる古い作物です。

ルイ14世

好物はサラダで、特にレタスが大好物でした。ベルサイユにレタス畑を作り、栽培していたそうです。

デュバリー伯爵夫人

好物はカリフラワーで、彼女がその普及に影響したようです。フランス料理で「デュバリー風」とはカリフラワーを使った料理のことです。

ナポレオン・ボナパルト

好物はインゲン豆で、コロンブスがヨーロッパに伝え、イタリアで栽培が始まりました。その後カトリヌ・ド・メディチによりフランスに伝わったとされています。今は、じゃがいもとインゲン豆が料理の付け合わせとして、セットになっています。

ナポレオンと缶詰

18世紀初め、新鮮な食品をそのまま保存する技術がなく、戦争が長くと兵士が餓死しました。彼は軍隊の食事を良くすることが勝利に結びつくと考え、アイデアを募集しピン詰を開発しました。その後、日本の茶筒がヒントとなり、缶詰が開発されたのです。