

巻頭言

白いイモ粉

財団法人 いも類振興会

理事長 生天目 健 蔵

当財団の母胎は、日本薯類工業会である。その工業会の昭和24年度の事業目標は、優良イモ粉、就中漂白イモ粉の製造であった。

もっとも、今の人達に「イモ粉」と云っても、何のことか、分らないかも知れない。現在、農蚕園芸局の次長をされている畑中さんが、畑作振興課長時代、当財団の関連事項で、省内陳情をされたところ、「イモ粉の団体？イモ粉ってなんだい」と反問されて、くさっておられたことがあった。主管官庁ですらこの為体（ていたらく）であるから、薄情な国民の間ではなおさらであろう。

生甘藷はそれ自体が主食で、配給の有力な一員であったが、輸送機関の不足な戦中戦後では、輸送の途中で腐敗が甚だしいので、切干を奨励し、それを供出さしたので、これを粉碎し、配給公団が主食の一部として、家庭に配ったものである。工業会はその粉碎工場の団体で、最も多いときには、全国に1,023工場があったのである。

優良イモ粉の製造であるが、愛知の倉地友次郎氏（日本コンスの前社長）は、シフターを使って、皮部分離をし、農林大臣賞を受賞し、埼玉の北村誠一氏らは、亜硫酸ガスで漂白していた。

当時、関東甲信越の会長をしていた筆者は、24年春の大会を鬼怒川温泉に招集し、この白いイモ粉の製造方法を討議した。それは倉地

氏の授賞式に、農相代理で出席した安孫子食糧庁長官が、機械を整備して、優良イモ粉を製造するよう号令をかけたからである。

この大会に、顧問であった尾崎博士、木原博士と同行して出席された、当時蠶糸専門学校の教授であった小柳博士が、「熱湯処理法」を提案された。それは、生甘藷を切って、熱湯の中に瞬間入湯させる方法であった。当時、都市では燃料がなく、道路の縄屑や馬糞を拾ってきて、飯を炊いているとき、一俵や二俵の甘藷でなく、何万貫という原料を処理する燃料をどうして手配するか、不可能な話である。

そこで、筆者が立上って、小柳式の反対製法である冷凍法を提案した。それは、生甘藷を切って、夕方、筵にならべ、翌朝10時頃、凍結が解けるときを見はからって、圧縮し、水分を搾出する方法である。ただ、澱粉の一部が糖化して、歩留りに多少影響することは免れなかったかも知れなかった。

も一つの方法は、過酸化水素（オキシフル）で漂白する方法であった。之は近くに江戸川化学があったので、その協力で漂白実験をしたものであった。

残念なことに、その年9月に、年内に甘藷の統制を外すことが発表されて、大量処理の実現を見ることが出来なかった。白いイモ粉が実現していたらと今も思う。