

どのように制覇するか大戦術を考え、日本一のイモ産地の力を見せていただきたい。

東京でジャガイモと言えば北海道である。しかし、サツマイモと言えば、川越や千葉、茨城の名が出てくる。これでは、鹿児島のイモ作危機が救えないのではないか。

まず、東京の消費者感覚をつかむには、東京の企業と手を組んで都心にアンテナショップの店を出し、方策をさぐりつつ売込み法を考えたかどうか。次に、鹿児島が音頭をとって、東京でイモの大イベントを行なったらど

うか。県職員ホープの芝敏晃さんが発想した「全国サツマイモ合戦」なる案は、結構大当りするかもしれない。東京では、今、イモが見直されている。そのチャンスを逃す手はない。

★

いろいろな関係者と話合って、結論としては「日本のサツマイモ文化を高めるのは、結局、鹿児島でしかない」ということだった。それだけ鹿児島は底力をもっているし、期待されている。川越も負けずについて行きます!!

(62年11月21日)



じゃがいもきれぎれ話 (その3)

日本種馬铃薯協会顧問 塩田 弘行

7 続・じゃがいもの味^{あじ}

敗戦、そして食糧難と云う言葉が風化されて、飽食、グルメの時代になっている。

今では、美味が生活のワンポイントになっていることは確かで、あちらこちらで、食についての味覚に関する問題が取上げられていることは喜ぶことなのか、幸せなことなのか、何とも言えない。

じゃがいもの料理については、単行本やパンフレット類が巷に数多く売出されている。その料理法は、煮る、炒める、揚げる、焼く、ゆでる、裏ごすなどを基本とし、それが「似たり寄ったり」と書くとき直ちに詰問されそうなので、「千差万別」と無難な言葉に言いかえるが、実に多くの料理法がある様で、その種類は一体いかにほどになるだろうか。

過日、日本人の主食となっているお米について、新聞紙上に発表された消費科学連合会

がまとめた「お米に関するアンケート調査」の一部に、(東京都内と、その周辺に住む主婦を対称にして)、まず選ぶ基準は、「おいしさ」トップ(41.5%)で、次が「価格と味を比較して」(36.0%)と、いずれも味が基準になっており、「価格が安い」を基準にしているのはわずか(3.4%)にすぎない。価格より味が優先になっていると報じていた。

じゃがいもについて、この様な調査がなされたかどうか、残念ながらいま手許に統計的な資料がない。

かつて、ある大学の農芸化学者が「うまい米」「まずい米」とはの定義づけは難題であると語っていたが、最近では、これが化学的にある程度の解答が得られていると言う。じゃがいもの場合はどうであろう。

いささか古くなったが、過日、北海道新聞の「読者の声」に投書されていた、じゃがい

もの味についての問答の記事が掲載されていた。この新聞は北海道ではトップの販売実績を示しているのであるが、ローカル紙なので、これを多くの人に読んでもらいたいと思い、了解を得て、その全文を転載して紹介したい。この問答記事に対して、私は批判的な言葉は一切さけ、本誌読者の判断を期待する。

なお、この記事で回答的な文を書かれている作物研究家とは、ご承知の通り、北海道大学農学部助教授であり、本誌にじゃがいも関係の記事を連載しているし、かつ、いも類振興会の理事であることも付記したい。

なぜ出回らぬうまいジャガ芋

北海道新聞 62.4.13 (月)

札幌市北区 無職 佐藤健一

私は、毎日昼食には必ず塩煮のジャガ芋を食べている。いまは、でんぷんが糖期なのでおいしいはずであるが、どうしたわけか一般においしくない。なぜだろうか。スーパーなどには、銘柄のはっきりしたものと、そうでないものがあるが、いずれも手ごろな大きさで、男爵やメークインが多いようだ。

戦前戦後、大多数の人たちが芋で命をつないできたが、わが家でも芋をまいた。豚や鶏を飼っていたから肥料はたい肥や鶏ふん、人ふんであったが、結構おいしかった。

かつて道南に住んでいたころ、五月になって農家からメークインを少し頂いたことがあった。この芋は素晴らしくおいしくて、さつまいもと間違えるくらいの味がした。その肥料のせいだという。

ところで、現在の芋はどうなっているのでしょうか。人工的に多収穫を目指すために芋の成分に変化が生じているのか、あるいは、発芽を遅らせるための放射線が原因なのか、素

人には全く分からないが、とにかく時節がきたら必ずおいしくなるはずの芋が、そうでないのはどうしてだろう。専門家のご意見を拝聴したい。

うまいジャガイモ生産は十分可能

北海道新聞 62.4.16 (木)

札幌市東区 作物研究家 吉田稔

13日にこの欄に載った「なぜか出回らぬうまいジャガ芋」に対し、私なりの考えを述べてみたい。

北海道全域がジャガイモの適地で、正しい栽培を守れば、うまいジャガイモがとれます。しかし近年「食味が悪い」という意見が多いので調べて見ると、多肥で短期間で多収しようとするものが多く、でんぷんの含有量の低いイモになっているのです。とくに昭和50年代に入って悪化がひどくなっています。化学肥料を使わない自然食品という場合も、たい肥を10アールに3トン以上入れると同様になります。

多肥のほかに生育期間を70日未満にしたり、マルチをかけて保温し過ぎたりしたうえ茎葉を無理に枯らして未熟イモを早掘りする方法も同じ意味をもっています。

生食用ジャガイモのでんぷんの含有量を表すのにでんぷん価が使われ、12%以上だと25分で粉ふきイモになるが、11%以下だと1時間かけても粉ふきイモになりません。このように原因が明らかになったので、現在、産学共同で改善を指導中です。カボチャと同じで、でんぷんが多いと粉ふきになり、うまいのです。

長期低温貯蔵で越冬したイモは、糖分を増して甘くなりますが、これは本質なうま味とは関係ありません。発芽を遅らせる放射線処

理はごく一部にしか実施していませんし、これと食味とは無関係です。

ジャガイモはアルカリ食品で、ビタミンCの良い給源です。第六の栄養素といわれる良質繊維も供給し、現代の文明病を予防するのに絶好で、これからも喜んで食べられるものを生産し続けるべきだと考えます。

これ以上ごめん自然無視の農法

北海道新聞 62.4.17 (金)

札幌市中央区 無職 高山とみえ

春先になっても出回らないおいしいジャガ芋うんぬんの十三日付の投書を拝見し、全くその通りとうなづきました。私は専門家ではありませんが、何より発芽抑制ということが、そもそも間違っていると思うのです。わが家でも少々ですが、毎年耕作しております。しかし自家用のため発芽抑制などというばかげたことはしていません。

冬季間は室内の室(むろ)のを、そして春には昔ながらの越冬用として土中に埋められ、たっぷりと冷たい雪水を吸い込んだ芋を食べしております。室の方は三月に入るところから徐々に芽を出しはじめ、春先には芽を取り除きながら、追われるように食べ尽くし、土中の芋をいまかいまかと待つのです。あのおいしさは、まさに自然が恵んでくれる最大の贈り物です。

数年前、種芋が少々不足した折、市販の芋を植え付けたところ、半分以上は秋になっても、まいたそのままのがゴロゴロと出て来たのには、驚きより、不気味さを感じたものです。

おいしさについては発芽抑制の処理だけが原因かどうかわかりませんが、山菜を食べてもわかる通り、自然に育ったものが一番美味

と思われます。科学だ、バイオだと全く自然を無視した反自然農法には大いに疑問を持っている者です。せめて食の分野だけは、これ以上の科学を応用してほしくないのです。

旬(しゅん)のない食生活は、人間のおごりばかりが感じられます。時代に遅れようが、おいしいものは一番おいしい時期にたっぷりと思うのは、もしかしたら最高のぜいたくかもしれないですね。

でんぶん含有量うまみ説に疑問

北海道新聞 62.4.19 (日)

上川管内和寒町 農業 佐藤七郎

この欄にいろいろ載ったジャガ芋についての投書、興味深く読みました。

消費者の方から「うまいジャガ芋」を要望する声が出たあと、作物研究家の方が、でん粉含有量の多い芋はうまいということを述べていましたが、そのでんぶん含有量について疑問があります。

私は、わずかな反別ながら長年、農林1号を作っており、でんぶんの原料芋に出したり食用に出荷したりしてきましたが、同じ町内の泥炭地で作った芋と比べ、でんぶん含有量は高くありません。時々、よその人に差し上げたりすると、次の年にわざわざ買いに来て「この芋はうまい」と言う人が何人もいます。そんなことから私は、でんぶん含有量の多い芋はうまくないものとはばかり思っていたのです。

私の畑は重粘土で、たい肥は少しばかり入れ、ほとんどが化学肥料です。毎年「原種を買ってまくのですが、土が硬いせいかわりか悪くなり、販売には不利です。なお、カボチャの味もまずいと思ったことはありません。

良質芋決め手はでんぶんの蓄積

バレイショ増収一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいたいた千四百余の質問を整理し、これに回答。基本から植付け、収穫・防除までを解説し、厳しさが加わる現代農家に大きな指針を示す好著。北大助教授・吉田稔著 定価七〇〇円 送料二五〇円

清薯源流の砦

■現在の種苗管理センターのいも作関係は、昭和二二年に創設された「馬鈴しょ原種農場」がその出発である。各農場の歴史と現況を報告した本書は、関係者必携の好資料。各農場職員名簿付。いも類振興会編・定価七〇〇円 送料二五〇円

21世紀に向けてのいも作り

■生涯を北海道のバレイショ作に投入した著者快心の著作。その視野は需要者の品質要望から国際競争力まで、魚眼レンズのようにひろがり、いも作従事者の今後の指針を示す。

吉田稔著 定価六〇〇円 送料二五〇円

アンデスから食卓まで

■ジャガイモのふるさとアンデスから出発し、その料理法や品種の特性、栽培から食卓への供給までを、オールカラーで紹介。読んで楽しく、為になる小冊子。

田中智著 定価三〇〇円 送料一七〇円

熱帯アジアの馬鈴薯生産

■東南アジアの馬鈴しょ生産の実態を、各国のレポートから翻訳した貴重な資料。とくにシンポジウムでの発表は、わが国馬鈴しょ作に大きな示唆を与えるものである。

秋元喜弘著 定価八〇〇円 送料二五〇円

北海道新聞 62.4.25 (土)

札幌市東区 作物研究家 吉田稔

16日のこの欄で、うまいジャガ芋とでんぶんの含有量について私の考えを述べましたが、でんぶんの蓄積程度と食味との関係を疑問視する方がいるので補足説明します。

3月18日に上川管内和寒町を訪れ、「安くて高品質の芋を多収する技術」をお勧めしました。品質には病虫害、機械による傷み、形、成分など多様な要因を含みますが、何といってもでんぶんの蓄積程度（でんぶん価）が最も重要です。

幸い、北海道は全域が適地のため「正しい栽培技術」を伴えば、どの品種も14%を超え、うまいジャガ芋になります。

ところが、昭和50年代に入って「正しい栽培」がおろそかにされ、特に施肥量の面で品質を軽視した過剰投与が増えて、大粒芋を短期間に生産する風潮が強くなりました。肥料成分が金肥であろうと、たい肥であろうと、過用すれば肥大に消費する割合が高まって低

でんぶん価の芋になり、でんぶん価の上昇が阻害されるのです。

さらに、全道的に連作障害や機械による傷みが増えており、この傾向を重視したホクレンは、56年から馬鈴しょ生産改善協議会を、道は市場性向上推進協議会を発足させて、さまざまな活動を展開中です。

全道のジャガ芋生産農家は両者からの情報を理解し、運動に呼応して「正しい栽培」を研修し、道産ジャガ芋の名声を一層高めてほしいと思います。

いも類振興情報 第14号

昭和63年1月25日発行

発	行	所	財団法人 いも類振興会
			東京都港区赤坂6-10-41
			ヴィップ赤坂303号室
			電話 03-588-1040
			振替・東京3-110152
印	刷	所	交通印刷株式会社