

4 おわりに

西ジャワ州の馬鈴しょ主要産地であるパンガレンガン地区で、馬鈴しょ農家の生産費を調べた報告がある。これによると生産費の中で種苗費の占める割合が40～50%にも達し、農薬費が20～30%にもなっている。これは日本では考えられないほど高い比率であるが、インドネシアの馬鈴しょ栽培では、これらの支出を惜しんでいては高い収量を得ることが

できないのである。前にも述べたように、インドネシアでは馬鈴しょは富者の食べ物である。馬鈴しょが庶民の食べ物となるには、低地でも栽培できる品種の開発に加え、安い種いもを供給できる体制を整備することと、病害虫防除経費の軽減対策が不可欠である。インドネシアで馬鈴しょが広く普及し、庶民の食べ物となることを期待したい。

〔あんな話・こんな話・本誌14号から続く〕

◎石焼いもはなぜ高いのか？

リヤカーの人は行動半径が狭いので、客と顔見知りになっている。だからいいイモを安く売っている。一方、軽四輪の人は行動範囲が広いので、高く売っちゃう人がいる。

軽四輪の人は出稼ぎより、チリ紙交換出の人が多い。

◎鹿児島県の甘藷農家の反収は？

工業用のイモで反収2—3トン。1kg40円として8—12万円。(これは会場にいた鹿児島県東京事務所の人の答弁)

◎問屋と青果市場の関係は？

もちつ、もたれつだ。青果市場は荷が2割多いと半値に落ちちゃう。

荷が多過ぎて処分に困ると、なんとかしてくれと持ってくる。むろん安く。

◎キントンの原料は？

むかしはキントキ(ベニアカ)だった。

ただ、あれはスジが多くてウラゴンが大変だ。今は紅高系で十分。

◎カロチンイモは？

鹿児島県のベニハヤトを試食したが、あれはサツマというよりはニンジンの味。

サツマイモの食味がない。

◎鹿児島では皮の白いイモが1級品で、赤いのは2級品だ。

鹿児島では皮の白いイモが1級品で、赤いのは2級品だ。(鹿児島県、東京事務所々員)

◎関東では、なぜ赤い肌のサツマイモが好まれるのか？

白いイモはなじみがないからだろうだ。

子供にサツマイモを描かせても、赤いイモ

を描いちゃう。

◎ベニアカは？

原料するには値が良すぎて扱いにくい。

あれは加工せずそのまま食べるイモだ。

◎焼芋にいいイモは？

農林1号だが、意外に作りにくい。九州で作っているが(天草、五島など)産地が限られ、荷を集めるのに苦労している。

◎いも類の輸入状況は？

サツマイモをボイルして凍結したものは中国の福建省からきている。

ジャガイモも冷凍できるものはアメリカからきている。たとえばフライド・ポテトがそうだ。ただサツマもジャガも、生イモは輸入できないので、なんとかなっている。

◎ベニアズマの評判は？

ベニアズマやベニコマチの父親はコガネセンガンだ。コガネセンガンには外国の血が入っているので優秀だ。ところでその茨城の場合、62年急増。紅高系と半々になるまでになっている。ただあれは早く肥大するが、貯蔵性が悪いので、来年はへるだろう。

◎トンヤ機能のメリットは？

いろんな種類を集められる。

たとえば青果市場に入ってくるのは、2—3種類だが、こっちは6種類扱っている。

・ベニコマチ・ベニアズマ・クリマサリ・紅高系・コガネセンガン・農林1号。

それとものが集まる。産地業者に手を打つてあるので、最良のものはこっちへくるが、うちではイモを石焼芋と大学イモに回し、次を皮をむき姿を変えて使う所に回している。