

芽力をもつ種いもさえ入手できれば栽培はいつでも可能なわけです。中央高原地帯は冬にごくまれに霜がくることもあるそうですが、ほとんど気象的な障害はないので周年栽培は可能と思われます。

しかし南部のサンパウロ・パラナなどの州が、かつては肥沃であり施肥をしなくても十分な収穫をあげられたのに反して中央高原のセラード地帯は極端にやせており、肥料を十分に施さなければ全く生産の見込みはありません。

北部の赤道をはさんだ熱帯雨林地帯は、あまりにも高温多湿のため、いまのところ馬鈴しょの生産はおこなわれておりません。

熱帯・亜熱帯のいも類としては甘しょのほかにキャツサバがあります。甘しょは、いもから萌芽育苗をさせないでつるを切って挿苗する方法が方法が広く行われています。キャツサバは現地名でマンジョカといい、でん粉原料作物ですが当地では根をゆでて食べています。

ほんのりとした甘味がありますが甘しょほどではなく、またそれほど粉質ではないのであきずに食べられます。

甘しょ・キャツサパともにブラジルでは広く栽培され、野菜というよりは食用作物として重要です。

なお余談ですが小さなかん木
がまばらにしか生えないセラー

ドのやせ地でもユーカリだけはおう盛に育つので政府は植林を奨励しています。

ユーカリは炭にして製鉄に用いられており、また戦後日本から渡航した篤農家によりこの樹種がしいたけ培養の原林として利用価値があることが発見されています。

サツマイモというと、いまでも戦中、戦後の食糧難時代を思い出す、という人が多い。「見ただけで胸がつかえる」と、嫌悪感を示す人もいる。国民を飢餓から守った救世主だが、イメージのうえで大きな犠牲を払った。

もちろん、理由はこれだけではなからうが、食用としてのサツマイモの人氣はいまひとつぱっとしない。例えば、昨年全国で約百四十二万トン生産されたが、青果用は三割強にすぎない。あとは、大口のどんぶり用をはじめ、アルコール、飼料用などに回された。

いま日米農産物交渉で問題になっているでんぶんが自由化されると、産地は大きな打撃を受ける。なかでも、全国の生産量の四割を

サ
ツ
マ
イ
モ

占めるサツマイモの本場、鹿児島県は深刻だ。この危機をどう乗り切るか。平凡だが、最も確実な手だての一つは食用、青果用の需要を伸ばすことだ。サツマイモには、その可能性が十分にある。サツマイモは病虫害に比較的強く、農業や化学肥料が少なくてすむ。

カルシウム、ビタミン、繊維質が豊富な、すぐれた健康食品なのだ。食べず嫌いであまり知られていないのだが、実は、現代人の好みに合うようにと、品種改良も進んでいる。味が淡泊で、糖分の少ないイモもできている。

すでに、鹿児島県内ではでんぶんの自由化をにらんださまざまな

試みが始まっている。大隈半島では先ごろ、パロデーイ国家「からいも王国」の建国式があった。まゐり地元民自らがサツマイモのよさを見直し、地域振興策の柱にしていこうというわけだ。

県内のある農産加工組合では、サツマイモのペーストを主成分にしたアイスクリームを売り出した。サツマイモのフルコースを売りに物にしたレストランも現れた。試食したが、ゼリー、サラダ、シャーベット、ケーキなどすべてイモづくし、なかなか上品な味で粗食のイメージはない。

焼きイモだけでなく、いろんな食べ方があることを、国民の間にもう広めるか。この面で、政府も力を発揮すべきだと思う。(桂)

朝日新聞・昭和六三年四月一八日・夕刊「慈