

方では一度に掘取りせず必要量だけをその都度収穫し残余は掘り上げずに畑にそのままの状態でおいていますが、冬季間降霜をみるほどに気温が低下し、またあと作の作付が急がれない地方では理想的な貯蔵法といえます。

8. 選別と包装

この国では馬鈴しょはでん粉原料として用いられることはなく、ほとんどは一般食用として消費されますが最近僅かながらフレンチフライに加工されています。

市場に出まわる馬鈴しょの多くは掘取ってからあまり日を経過していないもので、たいていの地域では水洗いして火力で乾燥し袋詰めされます。水洗選別装置は大経営者は自己で所有し、そうでないものは地域ごとに組合などが設置し、ここに集荷し処理しています。装置の構造は日本の種苗管理センター農場（以前の馬鈴しょ原産農場）で使用されているものに似ており、送りベルトの上から水を噴射し、約70℃の温度で乾燥させたのち規格に合わないものを人力でとりのぞき、ほとんどの場合は大小混みで袋詰めされます。規格に合わないものには傷いも・陽やけ・二次生長などの障害いものほか径20mm以下の小さいものも含まれます。日本では屑としてあつかわれるこれら小さいものも、この国ではそれだけをまとめて食用に供されます。多くは皮つきのままゆでたのち酢と塩で調味された液に浸漬し、ときには皮をむいて漬けることもあります。長期の保存が可能でブラジル人の好む食品の一つです。

荷姿は麻袋（実際は細いビニールひもで編んだものが多い）60kg詰めが一般ですが、小口の消費者のために、1, 2, 5 kg詰めの小

袋入れにすることもあります。麻袋に入れておくと思いのほか緑化せずに保つことができます。国内の主な市場はサンパウロ・リオデジャネイロ・ペロリゾンチの3都市で、馬鈴しょは青果市場のほか、タマネギ・ニンニクとともに穀物市場でも取りあつかわれ、したがって青果関係の統計数よりはるかに多くの馬鈴しょが出まわっています。

閑談雑談

ベジタリアン

「ベジタリアン」は日本語では「菜食主義者」と呼ばれている。が、日本人ベジタリアンの中には「菜食主義者」と呼ばれるのを嫌がる人が多い▼一つには、ベジタリアンと菜食主義者と、同じ意味の言葉を並べてみて、ベジタリアンと呼ばば何かステマートで、菜食主義者というと偏屈で暗い感じがすることもある。だが、それだけでなく、もともとベジタリアンの語は野菜のベジタルからきているのではない、という説をとる▼ベジタリアンも野菜のベジタル

も語源にラテン語に Vegetis という語があり、これは「健康を与える」「生き生きとした」といった意味も含む。ベジタリアンはこの「健康」とか「生き生きの系統の語だ」という主張である▼ただ、肉を食べないという意味では「菜食主義者」と呼ばれても仕方がないが、だが、肉が嫌いな人、肉を食べられない人、ベジタリアンということにはならぬ。健康な生活、生き生きとした生活を旨として肉を食べない食を選択した人がベジタリアンだそうだが、では、なぜ肉を食べないのが健康で生き生きした生活か。多分に主義主張

とか信念に入る部分があるので、万人を納得させられるのかどうか、今一つよくわからないが、ベジタリアンでも卵や牛乳・乳製品、小魚は食べるといふ人が多い▼朝は天然酵母を使った胚芽（はいが）パンにオムレツ、トマト、ジャガイモ、ピーマン。昼は野菜入り納豆スバゲティにみそ汁、漬物。夜は精進揚げ、ニンジン、油揚げ入りヒジキの煮物、カンブ（葉も一緒に）のレモン漬け、ご飯（玄米）、みそ汁。手間暇をかけても健康を守るのがベジタリアンであることは確かだ。

（昭和63・10・12日農新聞／四季）