

などを見聞すると、必要な情報は幾度もくりかえして提供することの必要性を感じさせられます。健康維持にたいへんよい食物であることも大いに宣伝したいものです。レクリエーションをかねてばれいしょ掘りを消費者に呼びかけるなどの交流も実行したいものです。産地での直売店も設けて欲しいと思います。

観光地長崎と特産ばれいしょの料理のむすびつきを強くすることも検討に価するものでしょう。

暖地二期作産ばれいしょは、その性格上どうしても青果用としての消費を重点に考えざるを得ないのです。消費者に好まれるいもを生産することに全力をつくすことが必要でしょう。加工用などについては低コスト生産が可能な北海道が主力となり、二期作地帯は補完的な役割を担うようになると考えられます

もちろん北海道産いもが青果用としての大部分を占めることは当然でしょう。

暖地はその一部を占有するよう努力したいものです。生産現場の意見として、供給面から考えられる問題点を申し述べた次第です。

流通、消費、料理、新用途開発などの立場の方の御意見を本誌上で拝見出来ることを期待して拙い筆を置きます。

イモ類の国際化

川越いも友の会会長
東京国際大学(助教授)
ベリー・ドウエル



▲開発中のさつまいもジャム、飲料、ケチャップ／フィリピン

1992年のコロンブスのアメリカ発見 500 年記念がだんだん近づいて来ます。今年の 4 月 2 日～16 日、東京のイタリア文化会館では、「ジェノヴァ人コロンブス」という資料展が行なわれました。コロンブスはどうのような人物か、どのようにアメリカを発見したか、同展は1992年までに、世界 100 ケ国を巡展する予定だそうです。

コロンブスのアメリカ発見後、さつまいもやじゃがいもなどが世界に広まり、つまり、

それはいも類の国際化時代の本格的な始まりと言えるでしょう。この国際的流れは割合重要な影響がありましたので、それについて、アメリカでは特別展があります。1991年に米国立博物館(Smithsonian Institution)では、「Seeds of Change (変化の種)」というコロンブスアメリカ発見500年記念展を開きます。旧世界と新世界のかけ橋になっていったコロンブスのアメリカ発見後、お互いの珍しい動植物などの交換によって、世界の生活が変化

しました。従って、「変化の種」は大きく、5つのテーマ、いも類、とうもろこし、砂糖、馬、病気に別れています。

いも類のテーマを担当している実行委員会の1人、Tom Hughes（トム・ビューズ氏）は昨年夏、川越いも友の会の招待で、家族と共に、来日しました。中国のじゃがいも学会からアメリカへ帰る途中でした。川越いも友の会の皆さんにじゃがいもの世界事情を初め、Potato Museum（自分の家にあるじゃがいも資料室）について詳しく説明していただきました。逆に、日本でさつまいもの利用法を見て、今まで見て来た国々と比べて、日本で使用方は大分進んでいるといわれました。

熱帯農業研究センター企画連絡室長小林仁氏の案内で、第7回国際熱帯いも類学会へ参加しました。1985年7月、カリブ海のグアドループ島で開かれ、世界、40ヶ国から約100人くらいのいも類研究家が参加しました。さつまいもやじゃがいものいも類だけではなく、カサバ（キャツサバ）、やまいも類、里いも類、などについても研究発表がありました。いも類を多く食べているアジアからは、私を含めて、たった2人の参加でした。

CGIAR という国際農業研究センターの連盟があります。国連にも関係があり、世界の13ヶ所にある研究センターの中でいも類に深い関係があるのはCIP（ペルーにある国際じゃがいもセンター）、CIAT（コロンビアにある国際熱帯作物センター）、IITA（ナイジェリアにある国際熱帯作物センター）です。この3つのセンターは国際熱帯いも類学会を資金面でサポートしています。日本もCGIARへ補助金を1割程度出していますが、人物の派遣はまだ少ないのだそうです。

第7回国際熱帯いも類学会では、アメリカのタスキギー大学から「さつまいもと宇宙食」の発表がありました。多くの国でさつまいものイメージが少し悪い傾向がありますから、最近技術を使うNASAがどうしてさつまいもを取り上げているか、たいへん興味深い話の1つでした。宇宙船の中で、食べ物を少しでも栽培できれば、新鮮なものが食べられます。そのほかに、二酸化炭素や大小便をリサイクルしながら、人間の必要な酸素や食べ物などもできるし、打ち上げるロケットの重さも軽くなり、総合予算も少なくなるのだそうです。さつまいものほかに、小麦、米、じゃがいも、大豆、落花生、レタス、てんさい、合計7つの作物を宇宙で栽培する実験がアメリカの各研究機関で行なわれているそうです。その植物の全体をほとんど食べられること、短時間で栽培できること、炭水化物、ミネラル、ビタミン、などが含まれていること、豊富な調理方ができることやあきないこと、栽培しやすいこと、宇宙船内の厳しい栽培条件に合うこと、などどんな作物でも良い、という理由ではありません。

ぜひ、日本の宇宙飛行士を宇宙へ行かせ、バラエティたっぷりのいもグルメ料理を作ってもらいたいですね。

1492年、コロンブスはカリブ海の島で、さつまいもを見たようですから、1493年、グアドループ島でも、見たかもしれません。

G7の7つの国の中で、日本のさつまいも消費量はトップで、その次はアメリカです。経済大国で、研究の力を持つ日本から10数人が昨年バンコクで行なわれた第8回国際熱帯いも類学会に参加しました。日本の研究家はりゅうちょうな英語で発表し、発表の多く

はさつまいもについてでした。私も「日本でのさつまいも事情」について発表しました。日本のさつまいも消費量は少なく、一般的に調理法は簡単ですが、日本中を歩けば、さつまいも料理の種類は豊富です。私は、川越いも友の会についても説明し、アジアの国から反響がありました。今回の学会のテーマの1つは post harvest use (収穫後の利用法) でした。一等賞に選ばれた研究発表はやはりこのようなテーマでした。フィリピンの研究家はさつまいもジュース、ケチャップ、ジャム、カロチンいもの蒸し切り干し、などを工夫し、商品化にも力を入れています。

ジュニアファー・ウルフ先生もバンコクへいらして「さつまいもと人間の食生活」について取材しました。先生は国際じゃがいもセンターで研究した経験があり、数年前に、同センターの計らいで「じゃがいもと人間の食生活」という本を書かれました。バンコクで研究発表した名古屋女子大学の瓜谷郁三先生はウルフ先生を日本へ招待し、今年の2月ウルフ先生が来日し、さつまいもに関して取材されました。川越へも寄っていただき、川越いも友の会の皆さんに世界のいも類について教えていただきながら、川越や東京でのさつまいも加工や新使用方法について見学していただきました。

最近、いも類も日本のゲールメブームに巻き込まれ、食べ方が少しずつ増えてきましたが、一般消費者はまだそれぞれの品種の特長がわっていません。品種、産地、貯蔵時間、調理法、などは皆、できあがったいも料理に影響があります。いも類の品種関係の記事を最近アメリカの雑誌で見かけます。さつまいもやじゃがいもの一般読者への紹介を初め、

料理方法や、苗、あるいは種芋の注文もできます。さつまいもは品種が9種類、じゃがいもは品種が16種類、形、味、色など、皆、それぞれちょっと違います。

あるスコットランドの農家が長年、世界中から集めてきたじゃがいもを300品種以上栽培し、じゃがいもの好きな人が家庭菜園でエンジョイできるようにと、通信販売を始めました。一番珍しい品種は種いもを1個ずつ販売しました。

さらに、さつまいもの葉・ようへい料理などを普及させれば、楽しいことでしょう。東南アジアで野菜のような品種を栽培しています。葉も花も鑑賞用で、朝顔のようです。今年の5月15日～16日に「アジアの花食文化国際シンポジウム」が静岡大学・静岡県天城湯ガ島町主催で、天城湯ガ島で開かれ、中国、タイ、韓国からの講師が伝統的な花料理を紹介しました。多分、さつまいもの花も食べられるのではないかと、私は思っています。

日本で、いも類の消費を拡大するために、消費者にどのような品種があり、どういうおいしい調理ができるかを知らせ、珍しい品種も八百屋や通信販売で買えるようにすれば、いも類についての関心も、さらに上がる筈です。

農業青年の集まりである北海道じゃがいも普及協会(本部・札幌市中央区)は、道外の人に秋の新ジャガの味覚を味わってもらおうと、「じゃがいも株主」の募集を始めた。「株主」の資金で植え付け収穫された「男爵いも」を十月下旬に「株主」に送り届ける制度。現在は会員が三万一千人を超えた。コースは、十^千と二十^千のコースがあり、三年連続コースもある。パター付きで十^千ごとに二百二十五^株が一株つく。一年十^千で四千二百円、一年二十^千で八千円、三年連続十^千で一万二千円、同二十^千で二万二千円(送料込み)。「締切りは七月十五日。郵便振替(小樽八一六四二三)か現金書留で、コース名、住所、氏名、電話番号を記入して、〒060、札幌市中央区北一条西二丁目オーク札幌ビル七階、北海道じゃがいも普及協会へ。

(こんなニュース)