

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。

(こんなニュース)

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。