

とになるものと思われる。

日本人の食事は、エネルギー源となる三大栄養素の割合がでん粉を主とする糖質約70%、蛋白質約20%、脂質約10%で、欧米と比較する健康維持のためには理想的なバランスであるといわれている。

表4は国内産いもの食品としての機能について調べた一例であるが、でん粉の含有量が多いことと共に、アスパラギンなどのアミノ酸や、各種ビタミン、良質のミネラル、繊維分の含有量も多く、味質が欧米のものよりもうまい（外国産のものは大味のものが多い）など一次機能、二次機能については極めてすぐれた食品であることがわかるが、三次機能についてはまだほとんど調べられていない。

国内産甘藷にはカロチン含有量の極めて高いものがあり、馬鈴薯でん粉工場の副産物である蛋白が飼料原料としてのすぐれた価値を評価されている。

国内産いものが外国産に比べて、でん粉原料としての価値は同じ程度であっても、栄養成分や味質にすぐれているということになれば、自由化に対して十分な競争力を持つことができるし、さらに何かすぐれた三次機能を有することが検証できれば、逆に高値で外国に輸出することまで可能となるものと思われる。

最近バイオテクノロジーの進歩が著しく、国内産いものについてもプロトプラスト融合により優良形質の遺伝子を導入して、たとえば病気に強い馬鈴薯の種苗をつくることなどがすでに報告〔長田：自然、3月号、P.26、(昭50)〕されているように、バイオ技術の利用でいもの機能成分を高める研究をもつと積極的に進める必要があるものと考えられる。

次に生いものは保存性が良くないが、この問題は低線量の放射線を照射することで技術的にはすでに解決されている。

筆者はかつて放射線調査団員として、米国、カナダにおける馬鈴薯の食品照射を見学し、その報告がもとになってわが国では1972年より馬鈴薯の食品照射が認められ、1973年には北海道士幌町に実用照射プラントの建設が行われている。

現在馬鈴薯の食品照射を許可している国は28ヶ国に及び、わが国は世界で4番目にスタートしているのに、一般消費者に対する安全性のPRが不足しており普及が遅れているのは大変残念なことである。

以上思いつくままに、いろいろと勝手なことを述べてきたが、国内産いものコストダウンは食糧自給率の向上という国家的見地から考えなければならない問題であり、この問題の解決にはわが国が得意とするバイオテクノロジーの活用をはかることが必要と思われる。また自由化論議が盛んに行われているが、思い切った自由化移行も、甘すぎる現状認識の病状に活を入れるための外科的治療法なのかも知れないと思う。

〔他山の石〕

和風で売り込み——こんな掛け声が、米国の農産物輸出関係者から聞こえてくる。健康志向、ダイエット志向による日本での和食ブームに目を付けた販売戦略だ。二年後に自由化を控えた米国産牛肉は「和食の味付けにもよくない」と新聞、雑誌などでPRを展開、自由化への布石を打つ。果実や野菜でも、和風総菜にも使えることを強調する。

★

米国産農産物は「和風に適した食材」との宣伝は強力なものとなる。

（日本農業新聞より抜粋）