
バレイショの品質評価法 (その1)

前北大農学部助教授 吉 田 稔

序 言

古来各種農産物に銘柄というものがあり、品質の良いものは高値で取引されてきた。昭和40年代に入ってコメの過剰時代になり、同時に食生活の向上と農産物の輸入が増加して、ますます品質問題が重要視されるようになった。このころから政府所管のコメやコムギをはじめバレイショやカボチャにいたるまでの農産物の品質の研究を続けてきた。コメやコムギでは食糧庁の規格規定で等級が決められ、たとえばコメでは1ℓ重が810g、整粒歩合70%、水分14%、死米や青米などの異型粒15%以下が1等米と規定している。北方では冷害、南方では台風害で、収量・品質ともに予測どおりにはならないので、3等まで買上げることにはしているが、生産者は1等米を目標にした栽培技術を実施し、災害年でも低品質のものを選別によって1等米にするべきである。だが少くともこの北海道では、度重なる冷害年に低品質・少収により、国の主食需給計画への影響が大きいので、48%という大きな減収率を負っているにもかかわらず、今日でも1等米100%出荷運動が全道的な広がりをみせるという気運にない。

まだ単収の増加がつづき、昭和37年に1人1年で118kgのコメが消費されていたのに、昨昭和63年(1988)は72kg(昭和37年の61%)まで直線的に減食し、この傾向はまだ継続すると予測される。食堂にいても高級なところほどゴハンが少く、これをグルメと称してもてはやし、飲むアルコール製品は酒以外が

ほとんどで、最悪は若い人々が朝食を食わなくなったなどからもそれはうかがわれる。消費がさらに減少したとき、余剰米を100万t単位で0℃の半永久貯蔵を行い、かつて昭和56年から4年間も不作が続き、わが国のコメ倉が底をつき、みじめなことに隣国から15万tの輸入をするはめに陥ったことを繰返さないよう「国家備蓄」を提唱したが、この飽食時代にとりあげられるはずもなく、再び北海道が大きな減収を強いられることになる。

コメの品質を向上するため「ゆきひかり」という、わが国のコメの食味の標準品種である「日本晴」にせまる品種が開発され、さらにこれを上回る「上育397号」も育成された。すなわち北海道米はすでにササニシキやコシヒカリにひけをとらないといっていよい。ところが試食してみるとある町村の1等米がササニシキ並みで、2等米以下は明らかにまざり、古米はもっとひどい。これはコメの食味が品種に依存するものではなく、技術によって作りだすものであることを教えている。

本州以南の良食味米生産に対する意欲は強く、コシヒカリが九州・四国にまで栽培され、これを交配母本にした良食味米育種もされている。イネの適地でこの取組みの姿勢だから、北海道のような冷涼地ではこれを上回る戦略をもたないと、半減した148,400haの水田さえ消えてゆくだろう。

なぜコメについて記述したかということ、農産物のすべてが品質に厳しくあるべきで、また高品質のものは高値で取引され、それが

わが国のように国際競争力のないところで、唯一の競争力のようにいわれる時代にもかかわらず、品質を目標にした栽培技術が乏しいからである。とくに、ジャガイモに関しては品質の研究が少く、地域、生産者、需要者ごとに見解が異なる状況で、アメリカにおけるAPA(American Potato Association)のごとく、品質についての研究の推進・整理・普及の機構作りがまたれる。

I. 品質の理念

農産物は消費者のニーズに合ったものでなければならぬ。ニーズとは生産者の多収技術とは無縁で、外観品質・内部品質・調理品質に優れたものであり、かつ安全食品であることを強く望み、できれば安価であることを望む。だが作物の生理生態に反したようなニーズであれば、生産者側から説明をして正す努力も必要になる。たとえば腐熟堆肥の施用で、完全な無肥料栽培はできるが、どれほど育種が進んでも、現行の5回以上の殺菌・殺虫剤を散布する作物で、有機の殺菌・殺虫剤もなしに農業経営を成立させることはできない。

自然食品や安全食品志向に対応し、自然生態系を維持すると称して、虫害をうけて葉がなくなるのを「害虫も自然生態系のうち」と駆除せず、雑草で作物の生育が拒まれているのも見過すようでは、農業は亡びる。農業は人間中心に自然生態系を破壊して発展してきた。食料生産を必要とするかぎり今後もそれは絶えない。そこで「可能なかぎり自然生態系を損わない農業」を基本にすべきである。この基本理念から従来の投資を多くすれば多収がえられるという考え方は、「品質を伴わ

ないものは収量とみなされず、品質を目標にした生産技術をもつ」方向に改められねばならない。

図1は従来の「収量の3角形理論」に対し、品質要因を加味した「収量の3角柱理論」を提唱したものである。収量の3角形理論とは環境条件・遺伝子型(作物や品種)・栽培技術によって収量ができ、3角形の3辺が等しい正3角形のとき最大収量になるという理論(野口, 1948)である。だがこれでは施肥量を2倍以上にし、青米が3割もあるまづい3等米もコメと認めることで、コメを主食とする国と誇れるものではない。

これに外観品質・内部品質・調理品質の3本柱を立て、総収量を3角柱で表わし、各品質要因に合わないものを規格外とし、規格内をもって真の収量とみなす。この真の収量を高くする技術こそ、農村のみならず消費者からも高く評価されねばならない。同時にその技術は究極的に規格歩留まりの高さで評価されるべきである。規格外品はできれば加工用

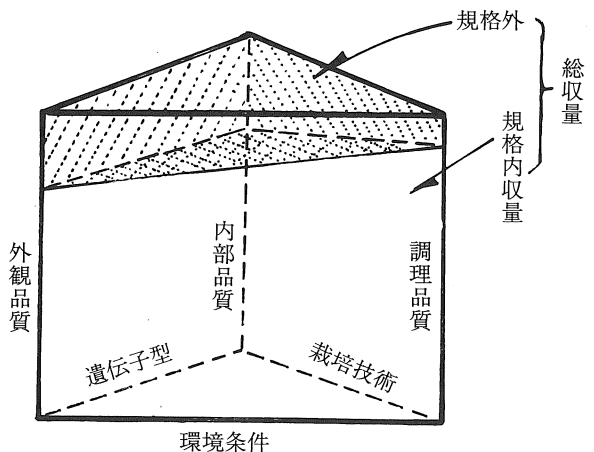


図1

収量の3角形理論から発展させた品質要因を3本柱とする「収量の3角柱理論」(吉田, 1980)

として付加価値をつけ、他は必ず家畜の飼料に供されるべきである。家畜は草地とその地域の農産物の規格外に見合う頭数を基本とすべきだろう。また化石燃料が枯渇する時代に向け、規格外からえたアルコールでトラクターを動かす準備をしておく必要である。

II. 品質評価票

さきには場の生育状況をみて採点する「生育診断法」を提出（吉田，1984），これを利用した青空教室を実施する過程で、品質要因を整理し、1986年に表1に示したような品質評価票を利用しはじめ、昨年（1989）退職記念論文で公表した。できればこれを農協や市場のみならず、研究機関から農家自身まで利

用するよう望んでいる。

この票は生食用の場合で、現況に合わせ外観品質に65点、内部品質に35点で計100点満点とし、外観に重点をおいた評価法にしてある。本来は後述する加工用のように50：50に向かって移行するようにしたい。

これは出荷直前または市場に到着したダンボール詰めを開けて採点するのに使う。ほ場の収穫期直前や出荷するまでの間のサンプリングにも使用できるが、その場合はそれ以後の作業による傷を考慮に入れる必要がある。

票の上方から順に採点する。項目ごとに減点量を重点配分してある。そして減点は5段階法をとる。全てに規準を作成したが、当分は主観的に0：なし，1：軽，2：やや軽，

3：中，4：やや重，5：重の判定とする。10点の項目はこの2倍の減点とする。判定した減点のところに丸印をし、同時に具体的な現象を備考欄に丸印または記入して明らかにしておく。これらの減点の合計を100点から引き、95点以上は秀品，85～94点は優品，75～84点は良品，74点以下は不良品とし、その原因を明らかにしておく。

この票の計算例は実際にあったもので、結果として合計71点の不良品で、出荷してはならないものだった。その原因の主要なものは外観品質の受傷と変形による10点減点と、内部品質のでん粉価の6点減点だった。これが改善されれば87点の優品になる。以下には項目ごとに解説しよう。

1. 土目：一般にダンボールをあけ

表1 生食用馬鈴しょは品質評価票（○印は記入例）

NO.		品種	メーカーイン	生産者名				
I. 外観品質		65点	減 点 (○印)	備 考				
1. 土	目	5	0 ① 2 3 4 5	土の色 (), 函あたり (4 g)				
2. 入	れ	目	5	0 1 2 3 4 5				
3. 腐	敗	5	0 ① 2 3 4 5	エキ病・ナンプ病・ <u>カンパ病</u> ・その他 ()				
4. 発	芽	5	0 1 2 3 4 5					
5. 受	傷	10	0 2 4 ⑥ 8 10	切傷・打傷・ <u>爪あと傷</u> ・その他 ()				
6. 病	虫	害	10	0 ② 4 6 8 10	<u>ソウカ病</u> ・象皮病・粉状ソウカ病・()			
7. 周	皮	異	常	5	0 1 ② 3 4 5	皮目肥大・粗皮・亀の甲症・ <u>ネット</u> ・()		
8. 緑	化	5	0 ① 2 3 4 5					
9. 変	形	10	0 2 ④ 6 8 10	<u>コブイモ</u> ・出目イモ・ワレイモ・その他 ()				
10. 粒	ぞ	ろ	い	5	0 1 ② 3 4 5			
小 計		-19						
II. 内部品質		35						
1. 内	部	黒	斑	5	0 1 ② 3 4 5			
2. 中	心	空	洞	5	0 ① 2 3 4 5			
3. 褐	色	心	腐	5	0 ① 2 3 4 5	<u>褐色</u> ・黒色		
		黒	色	心	腐			
4. 維	管	束	褐	度	5	0 1 2 3 4 5	カンパ病・生理障害	
5. 病	虫	害		5	0 1 2 3 4 5	ナンプ病・クロアシ病・その他 ()		
6. で	ん	粉	価	10	0 2 4 ⑥ 8 10			
			14.5% ~	14.0 ~	13.5 ~	13.0 ~	12.5 ~	12.0 ~
				14.4	13.9	13.4	12.9	12.4
小 計		-10						
合 計		71		(95~: 秀, 85~94: 優,) (75~84: 良, ~74: 不良)				

注. 上から順に調べ、減点と備考を○でかこむ。

たとき、良否の印象を与えるものとして、芋に付着する土の色と量がある。本来はどの土壌で育っても芋の独特な黄褐色に変わりはないのだが、生産地の土性や土質、収穫したときの土壌水分、収穫作業以降の取扱法、芋の成熟度と周皮の完成度、周皮の異常の有無などによって、土の付着程度を異にする。全国的に湿性火山灰性土が分布し、クロボクと称する黒い微粒の作土があり、これが付着して黒味があった芋に見えるものは評価が低い。実はこうした土壌でも(a)排水をよくする、(b)腐熟堆肥をすき込み団粒化する、(c)浅植と谷面の深い培土で皮目肥大を発生させない、(d)周皮に異常をきたすソウカ病・象皮症・粉状ソウカ病のないイネ科作物の後作にする、(e)過剰な肥大がおこらない少肥栽培で、収穫期には黄変の進んだ生育段階にするなどに留意すれば、周皮がきれいで土離れのよい芋がえられる。

土の量は水洗前後の秤量により正確に算出し、10kg函あたり5g以上になるときは、作土を増やすのは容易でないことを生産者に知らせる。消費者の中には「土もの」は土が付着した方が自然食品とする誤った認識がある。

周皮が完成した芋でも収穫作業以後の取扱いが乱暴であったり、機械の構造上周皮を損傷するとき、あるいは未熟芋のために受傷しやすいときも、土の付着がひどい。農協によってはブラシがけや水洗を行い、赤土または白土をまぶして出荷するが、これを生産管理の面で改善するようにありたい。

2. 入れ目：なま物であるから常温で流通すると、10日間で約3%の減耗量に達することもあるから、少くとも5%の入れ目をすべき

である。これを減点0とするのを基準にし、逆に5%不足を5点減点とする。

3. 腐敗：貯蔵中に腐敗したものは、選別によって除去されるが、貯蔵中に腐敗が発生したロットは、一般に選別した後も発生する。とくに前述した「土離れの悪い芋」では、病原菌を保持していることが多く、市場に出回るまでに腐敗にいたることがある。それらはエキ病・ナンプ病・カンパ病・タンソ病などによるもので、稀にクロアシ病・灰色カビ病による場合もみうける。逆に周皮異常がなく品種固有の肌をしているものは、貯蔵から市場で販売されるまで腐敗がない傾向が強い。

腐敗が10kg 1函に軽症(部分的乾腐の症状)1個で1点、ナンプ病で腐敗したものが1個あれば5点を減点する。これは厳しいようだがそれほど腐敗に対する印象が悪い。選別を厳しくするだけの対応では不十分で、生産管理面で改善すべきである。よく知られていないのは正しい培土、とくに谷面の深い培土をすれば、皮目肥大がおこらず、それがあらゆる腐敗に関連する病害の最大の防止策で、地上部の病害程度に支配されないということである。

4. 発芽：正常に収穫期を迎えた芋は、主芽の長さが0.2mmほどで肉眼視し難いほど小さいが、収穫期前に高温すぎたり、高温乾燥期間の後に長雨という急激な気象変動で、芽が動いて1mm以上に伸びて目立つことがある。それらは収穫後に冷暗所におかれて風乾するとき、芽の伸びが止まることが多く、問題にならないのだが、ときには伸びつづける二次生長の一型をとることがあり、クリームのもとになる。程度により5点まで減点する。

これは十分な培土と水持ちのよい土作りとで防ぐことができる。

5. 受傷：栽培中に病害も周皮異常もなく経過した正常な芋も、収穫作業をはじめとする各種の取扱作業で、切傷・打傷・皮むけ・爪あと傷・割れ傷・かけ傷・押し傷などをつけ、市場評価を大きく低下させてしまう。これはとくに昭和50年代以後の大型機械化がすすんで一属ひどくなった。芋1個あたりの機械による受傷が5以上というのも稀ではない。

切傷とは、収穫機の掘取刃の調節不良のほか、作土の15～20cmの浅い層に堅い盤層があり、植付のときの種芋の位置が深さ6cm以下と深い場合、収量の主力になる大粒芋を切断していることが多い。この盤層というのは土作りで団粒化を図るということもなく重量機械が走るために生じ、これを心土破碎や心土耕で対応しているが一時的である。芋の肥大開始期に谷面の深い培土をしておけば、掘取刃が深く入りやすく、切傷防止に役立つ。

打傷とは芋の面に穴やひっこみのあるもので、作業機の堅いところや突起部にぶつかって発生する。これは芋がなま物であることを忘れた機械の欠陥と、作業者の注意力不足による。傷のできるところに柔いあてものを行い、走行速度を落とすなどで対応する。

皮むけとは主として芋が未熟のとき、周皮に完熟芋にあるようなコルク質が少なく、また下層の果肉部との粘着力も弱く、作業中の小さなショックで周皮がはがれるものをいう。普通それらのでん粉価は12%以下と低く、皮むけしやすいものは調理したとき粉ふき状にならないという関係がある。このようなバレイショとしての特性を具備しないものに対し、「新ジャガ」と称して新鮮食品のイメー

ジを売り物とし、調理したときに煮くずれしないのを利点としている市場や消費者があるのは不思議なことである。光不足と多肥で生産するハウス野菜や未熟野菜の硝酸態チッ素という未熟成分が問題視されている現在、いずれはバレイショでも未熟有害成分が話題になるだろう。その前に一切の未熟芋がなくなるようにしたい。

適地である北方にこうした未熟芋はないという認識があるとすれば、それは改められねばならない。なぜなら暖地と同様のマルチ栽培があるし、多収しようと多肥栽培したものは、緑葉の多い生育で収穫されるという事実が、自覚もなく未熟芋を生産していることになるからである。

ほかに成熟した芋を収穫しても、収穫以後の取扱いが乱暴で、容易にむけないはずの皮むけがある。それは農産物を扱う者としての資質に欠けるといえる。

皮むけがあっても調理に支障はないから、これを品質評価要因にする必要はないと主張したこともあったが、上記のように考察してみると、品質の指標に欠かせない要因といっ

てよい。

爪あと傷は芋の表面に半弧形の爪で押したような傷をさす。これは堅いところへぶつかったとき、周皮に深さ1mm程度の亀裂を生じ、5日前後経過してカルスができたものである。衝撃を受けたときよく分からないか、または汁液がにじみでている程度で、生産者側の責任ではないと思いきがちだが、ほとんど100%生産者側の責任である。とくに10℃以下の低温条件下で、堅いところへ斜めにぶつかる場所で多発する。北海道の場合大型選別機で冬季間に選別して出荷するとき多発

し、芋同志でぶつかっても発生することがある。

割れ傷はひどいショックで割れ目が入ったもの、かけ傷は角にぶつかって欠けたものだが、説明の要はなく、あってはならないことである。

押し傷とは昭和50年代以後に多くなったもので、長期貯蔵するときバラ積みや大型コンテナの下層の芋に、圧力に耐えられずに押したような傷ができるものをいう。コンテナの場合は金網のあとがつく、だが健全な完熟芋と正しい貯蔵法であれば、芋は4mの積高に耐えて押し傷はおこらない。押し傷の芋のでん粉価は、必ずといってよいほど14%未満の未熟芋である。正しい栽培であればわが国の品種に、14%未満のでん粉価というのはない。あるというのは主として(a)マルチ栽培、(b)多肥栽培、(c)早掘り、(d)高い土壌 pH、(e)高い土壌水分によるものである。

貯蔵法というのは腐敗を恐れて比較的低い湿度、たとえば相対湿度で85%以下の乾燥空気を、しかも必要以上に換気するものも多く、芋が脱水してシワがよる場合さえあり、押し傷を生じやすくしている。貯蔵条件は暗黒・5℃・90~95%湿度が正しく、飽和に近いが結露しない多湿条件で、芋に最大の張力を維持させるのがよく、そうした多湿でも病害が広がらない、良い原料を貯蔵するものである。受傷の程度により10点まで減点する。

6. 病虫害：外観上判定できる病虫害としてソウカ病・ナンプ病・クロアシ病・象皮病類似症・粉状ソウカ病・エキ病・カンブ病・灰色カビ病・ギンカ病・ケラ・ハリガネムシなどがあり、そのひどい

ものは選別されているが、土離れの悪いものではこれらの軽症のものが市場へ出回っている。とくにソウカ病・象皮病類似症・粉状ソウカ病など、周皮に見苦しいカサブタ状の病斑のあるものに無頓着であってはならない。そしてこれらの病害が土壌病害であり、輪作と完熟堆肥のすき込みが真の対策であり、耐病性品種開発・30cm以上の反転耕・夏季の全面マルチによる高温処理・客土・湛水・病斑が出ないうちに早掘り・クロルピクリンなどの土壌殺菌剤注入・拮抗細菌の施用などは対策といえない。

虫害は生態を知り適期防除を行う。

7. 周皮異常：皮目肥大・粗皮・ネット・亀の甲症など、病虫害以外の周皮の異常は、調理のときに皮むきすれば問題はないのだが、市場評価の重要な要因になっている。皮目肥大は肥大期間中の多湿条件により発生する。健全な芋の表面積1cm²あたり約4個存在するガス交換の場が皮目で、図2のようにまず周皮を破るようにして形成され(a)、破れた傷を埋めるようにカルス細胞ができる。この現象は芋が肥大するかぎりにつづく。(b)が完成された皮目で、直径0.5~1.0mmのカルス細胞

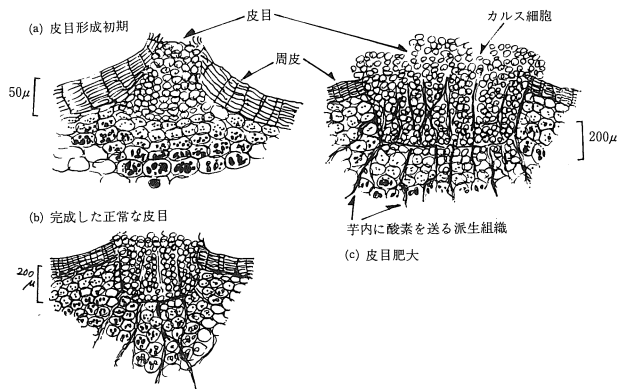


図2 皮目肥大：皮目は周皮にできたガス交換の場で、排水不良で肥大する。

(球形)で埋まった開孔部で、所々に芋の内部に酸素を送り、内部で発生した二酸化炭素を排出するための派生組織をもつ。この組織は下層のでん粉貯蔵組織内のそれに通じている。(c)は芋の周辺が多湿条件により皮目肥大をおこしたもので、開孔部は広がりカルス細胞が盛り上がり、一層発達した派生組織が認められる。

作土の多湿条件は長雨によるばかりでなく、排水不良、深植、マルチ、水田転換畑、重粘土、湿性火山灰土、泥炭土などでおこりやすい。機械化時代に入って堆肥のすき込みが少くなり、重量機械による踏圧により、20～30mmの少雨でさえ停滞水となって1週間以上も引かないというのも大きな要因である。排水のよいほ場にすまざるほか、堆肥のすき込みによる透水性の付与や、浅植え深培土による防止をする。

皮目肥大から各種の病害が侵入していることが多く、皮目肥大をおこすようだとそれらの被害を受けやすい軟弱な芋になっていると知るべきである。

粗皮・ネット・亀の甲症はソウカ病・象皮病・粉状ソウカ病の前兆である。加工用のエニワとトヨシロはラセット状の周皮になる遺伝子をもつが、生食用の品種にはそれがなく、正常な成熟した芋の周皮はなめらかである。ネット状にみえるのは芋が肥大するにあたり、周皮にひびわれがおこるとき、正常には図2に示した周皮の直下にある分裂組織により、その下層の貯蔵でん粉を消費して新しい周皮組織で埋まるのだが、細菌がいるために完成されず割れ目となり、その内側に新たな周皮を作った状態である。

正常には肥大をつづけるかぎり周皮は常に

更新され、古い周皮は作土中に脱皮しているが、ネット状になったままで肥大するとき、はがれかかったように粗皮となる。さらにひどくなったものを亀の甲症という。

ネットがあるメークインは味が悪いという風評があったが、調査したところででん粉価が低いという事実はなく、食味も変わらなかった。ただし亀の甲症をこえて明らかなソウカ病の病斑をもつものは、でん粉価が正常なものに比べて1～3%も低く、食味は悪い。

これら周皮に異常をもつものは、その部分に腐敗へ導く菌類や細菌類をもち、風乾によってそれらを抑制できたとしても、貯蔵適性に欠けるといえる。

土壤病害の前兆であるゆえに、輪作確立と完熟堆肥のすき込みを対策とする。ほかに排水をよくし、浅植深培土の管理で防止する。

8. 緑化：緑化は栽培中の培土不良と収穫後の光をうけておこる。芋は茎の変形で光をうけると葉緑素が生成されるのである。それはアルカロイドのソラニンの生成をとめない、肉眼判定で緑色の部分を除去して調理しても、苦味を呈して生食用にならない。

筆者の試験によると無培土は男しゃくいもの緑化率(2cm²以上の緑化部をもつ芋の重量率)は18%に達した。のみならず肥大率は培土したものの78%に抑えられた。そして緑化芋の平均でん粉価は11.9%で、培土した健全芋の15.3%に対し3.4%も低かった(吉田, 1985)。

栽培中のひどい緑化芋は選別されるが、注意を要するのは貯蔵から流通にいたるまでの太陽光または人工光による緑化である。貯蔵庫の照明はできるだけ暗くしても、長時間の光が集積されて肉眼視できない程度の緑化で

も、我慢できないほどの苦味を感じるものである。

9. 変形：1970年代以後の生食用に200gをこえ、かつ変形した芋が目立つようになった。これを技術の向上で多収になった弊害としか受けとめていない。だがコブ芋、出目芋、ワレ芋のほとんどはクロアザ病による被害といってよい。クロアザ病にかかると、芋への同化産物や養水分の転流が不順になり、ちょうど生理的二次生長を発生するような条件が頻繁におこり、これらの変形を生ずる。早いときは芋の肥大開始期と同時に、これらの変形が始まっている。

全国的に半数以上の株、ときには全株がクロアザ病にかかっているほ場があり、ほとんどはこの病害を知らず、特定の株に変形があるのに「二次生長」といって終らせている。二次生長というのは比較的乾燥が続く、芋の成熟が強いられるとき、長雨があって茎葉に

二次生長がおきると、芋の目が動きだして変形を誘発するが、それはほ場全体におきる。

クロアザ病は土壌病害で、種芋で持ち込まれるから、良質種芋の入手・消毒と、輪作確立・完熟堆肥のすき込みを対策とする。

クロアザ病株の変形芋と健全芋のでん粉価を調査したところ、前者は後者に比べて2～3%低かった。それで今後は多少の変形を出荷する場合、14%未満のものは除外したい。

10. 粒ぞろい：ダンボールの表示と中身に差があってはならない。大きめのが1割あれば1点減点、小さめが2個あれば5点減点の範囲で評価する。

だが消費者に「函単位で買いS玉はベーكد、M玉は肉ジャガや塩煮、L玉はチップスやカレー用、2Lはフレンチフライ用に使い分ける」ことをすすめ、こみ玉で流通する時代になってほしいものである。

〈ポテトジョーク アラカルト〉

◎ 等しく分けるには

ある小学校での分数の時間

先生 「もしも、ふかしたての8個のジャガイモを持っていたとして、6人で分けるとすると、君ならどうしますか」

生徒 「はい先生、マッシュポテトにしてから分けます」

◎ パルマンティエ

ルノー工場で、労働者が何人か弁当を食べながら話していた。

「ゲーテンベルクって、どんな人かしっているか？」……「いや」

「皆も僕のように、夜の学習会に行けばわかるよ。印刷術を発明した人さ。ではパルマンティエを知っているか？」

「知らん」とみんな。

「ジャガイモの栽培を広めた人さ。夜の勉強に行かないと、一生無学だよ」

すると、一人の溶接工が言った。

「だったら、お前。トトシュって誰か知っているのか」……「知らん」

「よし、トトシュてのはな、お前が学習に行っている間、お前の女房と寝ている奴よ」

(フランスジョーク)

◎ ジャガイモ

時計の売り込みで、ソビエトに旅したスイス人。どこへいっても、食卓を飾るのはジャガイモばかりで、うんざり。

モスクワのレストランで、皿に山盛りのポテト・ピューレを前にしたときには、ついにフォークをつける勇気もうせていた。

シェフ「わたしの料理が食べれないとでも言うのですか」

そこは心優しいスイス人のこと、「とんでもない。わが国民もジャガイモは大の好物ですよ」

「それじゃひとつ、スイス風ジャガイモ料理を御教授願えませんか」

「まったく簡単なことですよ。まずジャガイモを豚にやります。それから、豚を食べます」

(スイスジョーク)