

ているが、生産量は横ばいないし減少傾向にあり、今後ともこの傾向は続くものと見込まれる。

なお用途は、水産練製品分野を中心に食品分野で利用されているが、馬れいしょでん粉と用途及び価格面で競合する状況にある。

(5) 輸入化工でん粉——化工でん粉は、昭和47年に輸入が自由化され、50年代後半まで輸入量は目立った動きがなかったが、60年代以降は急激に増加し、平成2年の実績は約18万トンとなっている。

このように輸入が急増した背景としては、

日本の化工でん粉メーカー（化工でん粉専門メーカー、コーンスターチメーカー）がタイ国へ進出し、合弁企業を設立しこれが操業を開始したためである。

なお、今後の化工でん粉の輸入の見通しについては、タイ国での生産コストは次第に上昇しており、現在の為替相場で輸入しても国内販売では赤字となり、円高が一層進まない限り輸入増は考えられず、また、主たる需要先である製紙・段ボール関係も状況が思わしくないこと等から今後の輸入の伸びは次第に鈍化していくものと見込まれる。

さつまいもフェスタ IN SATSUMA

南日本新聞社事業局長 福地 兼 男



世界の食糧危機を救うのはさつまいも

いま、日本だけでなく、アメリカや、中国など世界の国々で「さつまいも」が見なおされつつある。

そこで鹿児島県と鹿児島県農協連、南日本新聞社が異色の実行委員会を組織し、行政、生産者と、マスコミに代表される消費者の声を集結させ、財団法人いも類振興会の後援を得て「さつまいもフェスタIN SATSUMA」を十一月に鹿児島市で開催した。十一月七日

のディナーショー、八日の国際シンポジウム、そして八日から十日まで三日間にわたって開催されたフードプラザ。「いも」で熱気むんむんの三つのイベントを報告する。

■「さつまいもディナーショー」ロマンチックオウタムナイト

鹿児島市の城山観光ホテルエメラルドホール。テーブルに次々と出されるフランス料理のフルコース。どの品々にも「さつまいも」

を使ってある。城山観光ホテルのシェフ桑原俊一さんが、原料のさつまいもの品種から選び抜いて考えた献立。さつまいものミルフィユ仕立てトリュフ香りに始まってさつまいもフィユタージュのコンソメスープ、さつまいもリキュールバターソース、種子島紫いものシャーベット、鹿児島牛ヒレステーキさつまいもガレット添え、グリーンサラダ、城山オリジナルさつまいもロールケーキトップレディ、さつまいものチョコレートグラッセ、さつまいもパン、コーヒー。アルコールはこれまたいも焼酎とソフトドリンクだけ。徹底して「いも」にこだわった。しかし焼酎といってもテーブルに出たのは、パッションオブポテト、桜島の恋人、錦江湾の夢、など城山観光の東健一さんが苦心して作り上げた焼酎をベースにしたカクテル。

四百五十人のチケットは数日で売り切れ、事務局はチケットの調整に苦労した。一般客の八割は鹿児島のレディたち。和服姿やロングドレスを着飾り「さつまいも」を楽しんだ。

■国際シンポジウム

基調講演の講師に食生態学研究所長西丸震哉氏を迎え、パネルディスカッションを含め三部構成となった「国際さつまいもシンポジウム」。中国から郭和夫氏、アメリカ出身のベリー・ドゥエル氏を加えた文字通りの国際シンポ。鹿児島県内はもとより、埼玉県や全国各地から約六百人が聴講した。

西丸氏は、「氷河期が近づいているのは確実。必ず世界に食料危機がやってくる。それを救うのはさつまいもだ。余れば焼酎にすればよい。さつまいもは甘いのが難点だが、糖分を抜く研究を進めてほしい。人類の特性として、血縁集団で自分たちの食糧を守る意識

がある。一番安全なのは食べ物を自分で作っている人たちである。食べ物がすべての基本だ。」と強調した。

西丸氏は、上着を脱ぎ捨て、ステージの黒板を使って豊かなフィールドワークの実績にもの言わせ聴衆を魅了。「腹八分論」では「昔の食糧事情でさえ腹八分。今はさらにその腹八分。」だと食べすぎに警告を発した。

午後はパネルディスカッションを聴衆の一人として見守り、最後には自ら発言を求め「いもはタンパク質が少ないからおならが出る率は他の肉食品などよりも少ない。出ても臭くはない。むしろ甘い香りがする。年配者には、さつまいも＝おならの連想があるようだが、それは間違い！」と一席ぶった。

パネルディスカッションはパートⅠが「さつまいもの現状と鹿児島の役割を考える」でコーディネーターは、南日本新聞社論説委員長の岡本守氏が担当。北海道農業試験場作物



開発部ばれいしょ育種研究室長 梅村芳樹氏、鹿児島大学農学部教授 永濱伴紀氏、鹿児島県経済連食品総合研究所長 藤本滋生氏、鹿児島県バイオテクノロジー研究所長 久木村久氏の四氏がパネラー。

梅村氏は「イモ類の消費は伸びている。ビタミン野菜として健康によいということが分かってきたからだ。しかし多くの人がさつまいもを食べたいと思っていながら、値段が高く、また調理法をよく知らない。さつまいもを使いこなしていない。新しい食文化を作らなければならない。」と主張した。

永濱氏は大学の研究室からの発言で「地元の人がもっと大切にさつまいもを扱ってほしい。アリモドキゾウムシの害虫駆除のノウハウを鹿児島は持っている。世界各国へ普及できたら東南アジアや、アフリカで猛威を振っているアリモドキゾウムシを駆除できる。さつまいもからでんぷんだけでなく、クエン酸をつくる技術なども開発されている。要は新しい発想を取り込んで実用化することだ。」

育種を手がけている久木村氏は、「救荒作物として新品種を開発したい。でんぷんにしても、低コスト生産のため農水省と県農試で共同プロジェクトで開発中である。」と報告、「日常消費では、多くの用途別品種がありながら、普段買える品種は少ない。もっと手軽に買えるようにしたい。」と提案。

藤本氏はでん粉原料としてのさつまいもについて「付加価値をいかに高めていくかが課題。さつまいもを冷凍し、解凍して汁液を取る研究を進めている。汁液は焼酎原料に使えるし、『抗ガン物質』も含まれている。しばらく後のイモは食用粉として、めん、パンの原

常識法話

◆ 不動産 ◆

民法第86条は規定して曰く。「土地及建物ヲ不動産トシ、其他ノ物ヲ動産トス」とした。その概念は、文字通り、動かない物が不動産で、動くものが動産と観念したものと思う。ところが、それを紙幣で換算したところから、思いがけない誤算が生じた。日本銀行の紙幣をだすと、どんな不動産でも、自由に動くのである。「バブル経済」などという言葉が生じた理由である。

もっとも、昔も銀座の土地は「土一升、金一升」と称したのであるから、必ずしも不動産ではなかった。またペイパーマネーを出す、不動産も動産同様に取引されることは、一つの進歩なのである。考え方によっては、人間の知恵は、不動産をも、動産と同様に、自由に取引の対象に位置づけたものと云うことができる。今後、どういうものが、取引の舞台に登場するのか、不動産すら動産同様に扱うことができるので、興味あることである。

料、準主食としての消費拡大の可能性が広がる。」と展望した。

パネルディスカッションパートIIは「さつまいもの未来像～ニュートレンドになれるか」がテーマ。南日本新聞社編集局長の、大園純也氏がコーディネーター。パネリストは、南日本放送アナウンサー 上野知子さん、中国科学院大連化学物理研究所主任研究員 郭和夫氏、川越いもの会会長 ペーリ・ドゥエル氏、レストランフェスティバロの郷原茂樹氏。

話はイモとの関わりから入ったが上野さんは、「妙円寺参りで食べたふかしイモの味にふるさとの温かさとおいしさを思い出し、水耕栽培で観葉植物にしている。」郭氏は「戦前は五銭玉で焼きいもを買って家庭全部で食べきれないほど……。戦時中は京都大学で運動場にさつまいもを植えた。戦後は主食として、米、麦が行き渡り、いまはおやつとして食べる程度。」と懐かしむ。

ドゥエルさんは「川越に住んで、さつまいもに興味を持つようになり、仲間と川越いも友の会を作り、民間の力だけでさつまいもによる町興しに取り組んでいる」と発言。

郷原さんは、自ら経営するレストランでさつまいも料理を提供しているだけに思い入れも強く「さつまいもはニュートレンドになれる。」と自信を持っており「今、さつまいもを食べない人がイモだ。」とさえ発言した。

郭氏は「日本ではイモ侍とかイモ姉ちゃんなど、さつまいもを軽視した表現があるが、中国ではいもをたたえる詩もある——良い作物が南の畑に伝わってきた。福建で第一の功績を上げた。細いツルがたくさん青い葉を広げている。やわらかい粉が、薄紅の中に包まれている。雨は十分であり、農地のすき間

を分けて作ることができる。秋が深まると、一年の豊かさを助けてくれる。海外から渡ってきた金の名前のものよ（中国では金のいもと呼ぶ）その楽しさと利益は、たたえてきわまるところがない。」

新品種を開発したら「スカーレット」と命名したらと提案したのはドゥエル氏。ジョージア州と鹿児島県は姉妹県。ジョージアは「風と共に去りぬ」の舞台になったところ。ヒロインはスカーレット・オハラ。スカーレットには「紅」という意味もある。国際的にも通用するネーミングというわけである。

これに賛同したのは上野さん。「せっかく

らいあってもいいはずだ。わたしはいものヌカ漬けも作っている。鹿児島県民一人ひとりがさつまいもに誇りを持つことが必要。」といい、郭氏は「鹿児島は、さつまいもとは密接な関係がある。科学的、技術的に力を付けてきた日本は、世界の飢えた人々を救うためさつまいもの活性化を考えなければならない。鹿児島に国際的なさつまいもの研究所ができれば素晴らしい。」と提言した。

郷原氏は「行政、マスコミ、食品会社、焼酎メーカーなどの取り組みで、さつまいもは非常に盛り上がっている。ところが、それぞれの活動がバラバラ。加工場、いもの資料、

国際的な研究所や、グルメやいも掘りも楽しめるような観光を兼ねた情報発進基地ができるといい。」と発言した。

■鹿児島の味フードプラザ

「鹿児島の味フードプラザ」は八日から十日まで三日間、鹿児島市の山形屋デパートで開催された。さつまいもを使った新商品、アイスクリーム、まんじゅう、ロールパン、プリン、きんつばなどが展示された。地下通路ではさつまいも食品コンクールの入賞作品の紹介。うどんや、ラーメン、ギョウザ、ジャムなど、さつまいもの食物繊維がうまく使われているのに関心が集まった。

イベント広場では手作り料理のコンテストが行なわれ、さつまいものタルト揚げ、野菜感覚の千本切りいものサラダ、ドレッシングあえなど実演された。また鹿児島に昔から伝わっている「ねったぼ」は依然として人気がある。もちにふかしたいもをつき混ぜ、きな粉をまぶして食べるおやつ。また展示コーナーでは、海外諸国の「いも」の現物が展示され、入場者の目をひいた。



▶ たしかかな手応え!! 展示場

いろんな種類、いろんな色のさつまいもがあるのだから、視覚的に美しい料理を提供する必要がある。紫いもを使った『パープルナイト』はシャーベット。紅さつまいもは『スカーレットエクスプレス』。インパクトの強い名前が大切。」「鹿児島のいも文化は、いも焼酎で男の文化。スーパーやデパートで手軽に買えるよう、またいろんな品種の調理方法など、わかりやすくし、日常的なレベルで、女性にさつまいものことを知ってもらう。女性の食文化を作れ。」と提言。

ドゥエル氏は「鹿児島には百数十種類のいも焼酎があるが、さつまいもの料理もそのぐ