

皮むきしたさつまいもを煮込み、肉と一緒に食べた。客のもてなしや茶菓子として、さつまいもの生切り干しをココナツミルクや砂糖で煮込むものもある。ご飯の味をよくするために、さつまいもの生切り干しを少し米に入れ、炊くようである。

アムリマイ地方のさつまいも収穫は平常のとき、3回程に分かれているようである。最初の2回の収穫方法は大きい方のさつまいもを取るだけで、小さい方のいもを残し、次の収穫まで待つようである。地震が起こった年の第1回目の収穫がすでに6月にあり、7月に起こった地震の後のいもがまだ小さくても、食糧難のため、さつまいもを少しずつ収穫したようである。

アムリマイ地方では、食糧事情がよくなってきても、さつまいもの救荒作物としての役割が見直され、農家がさつまいもの面積を地震前より増やす計画もあり、収穫量の多い品

種にも目を付けているようである。

農家が地震の経験から、1) さつまいもは主食になるので、野菜生産時代に入っても、さつまいもの面積を増やし、天災が起こっても、安定した食生活ができる、2) 野菜より、さつまいも栽培の方が面倒が少なく済む、3) 天災が起こり、野菜の売り上げもなくなり、市場への道が通行止めになってもやってゆけると、わかったようである。

★

アップワードの最後の行事は、CIPのディレクターのソーヤ博士とアップワードのディレクターのローズ博士の退職と、新ディレクターのザンストラ博士とプレイン博士の就任／歓送迎会のパーティーであった。

今後、日本のさつまいも研究家がアップワードともっと共同研究できれば、幸いであると思う。

ジャガイモの人工種芋（マイクロチューバー）——実用段階へ（韓国）——

- 1) 韓国科学技術院ユジョン工学センターのチョン博士（37）らのチームが開発してきた世界最初のマイクロチューバーの技術が、実用化の段階に入ってきた。

芋の斉一性が高く、ウイルス汚染の心配がない。1989～1990年の圃場試験では、10アール当り2500～2800kgの収量を確保し、従来の方法と同様の成績を収めた。今後、国内法を整備し企業と共同で普及を図る。

- 2) マイクロチューバーそのものの考え方は約40年前から判っていた。吾が国でも、ホクレンと全農、キリンビールと長崎県総合農林試験場愛野支場等が、それぞれタイアップして、実用化を目的として積極的に研究を進めている。ベルギー、米、英などの有名種芋生産会社も、少量の人工種芋の生産は行っているが、マイクロチューバーを直接圃場に播く今日の技術は画期的なものと受けとめられている。
- 3) しかし、韓国国内でマイクロチューバーを普及する上で障害となったのが、「主要作物種子法」の壁。農村振興庁との協議が進まず、

農家に対する普及ができなかった。そこで、チョン博士チームは、海外輸出を本格的に推進し、既に300万個を受注している。

今年中には、更に生産体制を拡充して、来年からは2000万個に増やす計画である。

- 4) 韓国国内の種子需要は、約35,000トン（35億個）。種芋更新率を20%として、約7,000トン（7億個）が一年間に国立種子普及所を通じて農家に渡っている。

近年は、いくつかの種芋産地でウイルス汚染が深刻になっており、チョン博士のマイクロチューバーへの期待が高まっている。

近々、韓国国内の西海産業、東洋物産との間に本格的なマイクロチューバー生産のため、土地、建物協定が結ばれるとのことである。

韓国農林水産省のキム・ユソン農産局長は、ウルグアイラウンドの結果によっては、ジャガイモの生産を増やす必要があるため、主要農作物種子法を再検討し、調整を急ぐ必要があるとしている。

（ソース～日本農業新聞—山田 清）