

と思います。

旅のしめくりにサラワク州農業局に表敬に行き、イモの検疫を受け、サラワクの分、マレイシアの分および日本の分と三つに分けました。

3月14日午後クチン空港をたちクアラルンプールへ向かいました。機窓から見下ろすと緑一色の大地のあちこちから青白い煙が立ち昇っています。山火事でしょうか、それとも伐採の後始末でしょうか。豊かな緑の自然といえは聞こえは良いが、そこに住む立場になればたいへんだな、と感慨にふけっているうちに疲れが出てきて眠くなってしまいました。

あとがき

タイからサラワクまでの旅で今回収集したサツマイモは80点、他の作物35点でした。成田へ帰ってきて植物検疫を通過したものは、

そのうちそれぞれ45点および34点です。熱帯産のサツマイモは、アリモドキゾウムシの幼虫がいて焼却処分になることが多いのは残念なことです。しかし不合格の分はまったく無駄になってしまったのか、というところではありません。現地の試験場に片割れが残してあるので、そこで協力者が増殖したものを後で分けてもらう機会があるのです。

遺伝資源の探索収集が一国だけのチームではうまくいかないことが、このことからわかりいただけるでしょう。

小文は枝葉の話ばかり多くなってしまいましたが、専門的な内容については「樽本ほか6名、マレイシア国およびタイ国に分布する甘しょ等いも類の調査、1990年」として農水省農業生物資源研究所、植物遺伝資源探索導入調査報告書6巻175—220に報告されていますのでご参照いただければ幸いです。

ジャガイモ・おいしく食べるには

ジャガイモ料理は西洋風に食べるのがもっとも美味しく、かつ栄養価があるといっておられるのは、和田常子先生（長崎活水女子短大教授）です。ジャガイモを美味しく食べるには、まず材料の吟味からはじめ、その特性を生かす気配りが大切です。

種類（粉質・粘質）を選ぶ——ジャガイモの調理にもっとも関係の深い特質は、粉質か粘質かという点です。粉質は煮くずれを起しやすく、マッシュ、粉ふきいもに適し、粘質は煮くずれが少なく煮物に適します。市場にもっとも多く出ている男爵いもは粉質に分類されており、冷涼地で生育期間が長く、とれたてのものがその特性を発揮します。粉質のものを選ぶときは小さくとも十分完熟した皮の張ったものがよいでしょう。形が長目のメークイーンも市場に出廻る品種で、これは粉質、粘質のはぼ中間に分類されていますが、貯蔵が長くなると粘質気味となり甘くなります。また、暖かい所で生産されたものは生育期間や品種の関係で粘度は増し、煮くずれが少なくなるようです。

揚げものは糖分に注意——ジャガイモは油で揚げると栄養価が高くなります。しかし、いもの中に糖分（還元糖、ぶどう糖や果糖の類）が

多いと、こげやすく味もくどくなります。通常はとれたてのいもには少なく、貯蔵すると増えてくるものです。油加工用の貯蔵は8～12度ぐらいで行われています。最近はこの糖の少ないトヨシロという品種が作られています。とれたてのものをいも用いと男爵いもでもできます。

料理は温かなうちに——ジャガイモのサラダをわざわざ冷蔵庫で冷やして食べることがありますが、ジャガイモ料理の基本は家庭で作ったものを温かなうちに食べるのが最上です。

減塩で食べる——ジャガイモ料理の食塩量は1～1.3%とひかえるのが特徴です。成人病予防も知らず知らずのうちにできます。

乳製品を組み合わせる——ジャガイモは乳製品とよく合い、栄養価を高め美味しくなりますので、うまく組合わせて料理を工夫しましょう。

オーブン（天火）を使う——焼く、揚げる、煮るなど各種の料理に使うジャガイモは、温かなうちに食べましょう。オーブンは電子レンジでも間にありますが、本来の味はオーブンを使って出すようにしたいものです。このほかジャガイモ料理には、裏ごし器、深目の揚げなべ、しぼり出し器は基本的なものとして備えたいものです。

（田中 智著『アンデスから食卓まで』より引用。発行・（財）いも類振興会）