

とまどうに違いない。

農産物のすべてが気象に左右されてきたが、筆者は高度の高品質・低コスト・多収技術は、安定生産技術に通じ、それが消費拡大を支える大きな力になると思う。生食用への転換にあたってはそれが最重要だろう。

む す び

1985年以来これまで本誌に30の論文を掲載してきたが、本論文は、はからずもそれらを集大成するようなものとなった。それを要約すると筆者は「品質を伴わないものは農産物とはいえない」ということを、研究においても実際の生産現場においても基本にしてきたということになろう。このことはコメが余りはじめた昭和40年代に具体的になったし、ウルグアイラウンド合意で一層それが要求され

るようになったといえる。コスト低減の努力も続けなければならないが、きめ細かい集約的な技術を得意とする日本人の特性を充分に生かし、山形のサクランボや鳥取の20世紀にみるように、バレイショにおいても世界一の品質を目指すべきだし、そのノウハウはあるといえる。

その意味ではここに話題として取り上げたでん粉原料用栽培の品質問題は深刻である。これを近いうちにどしどし加工用と生食用という、品質にうるさい用途へ転換が迫られている。

これまでの農政依存体質から脱却し、真の自立した企業へと大きく改革を望むが、その道程はかなり険しく、国の適切な指導と補助が欠かせないと思う。

『ポ テ ト ブ ッ ク』

——本場ドイツのおいしいレシピ——

ジャガイモの国ドイツで発行されたいも料理の本「ポテトブック」の日本語版がこのほど発行されました。

栄養に富み、利用しやすく、簡単に貯蔵できるジャガイモはまた、涼しい気候に適し、栽培が容易で、ドイツの人たちの食生活を豊かなものにしてきました。あっさりとしたもち味はそのまま調理しても、他の野菜・果物と、穀類・ナッツなどと、乳製品・タマゴと、肉類・魚などと、それぞれ組み合わせることにより、また煮る、焼く、蒸す、揚げる、などの調理法により多彩な料理ができ、食卓に変化と楽しさをもたらします。この本には、家庭で簡単にできる日常の料理から来客をもてなしたり、お祝

いごとのテーブルを飾ったり、あるいはレストランで客に供するための高級な料理まで幅広く紹介されており、こんなに沢山の料理があるのかと驚き、思わずつくり、味わってみたいくなりそうです。また以前からジャガイモを食べるとふとる、といわれてきましたが、これは誤まりで、健康にダイエットするにもっともふさわしい食べものであることがわかり、そのための料理も多く掲載されています。

この楽しく明るい、健康な家庭づくりに役立つ「ポテトブック（モニカ・ケラーマン著、ヴァウアー葉子訳）」は朝日新聞社から刊行されました。定価1,200円で全国の主な書店で扱われるほか、朝日新聞取扱い店にたのめばとりよせてもらえます。ご一読をおすすめします。