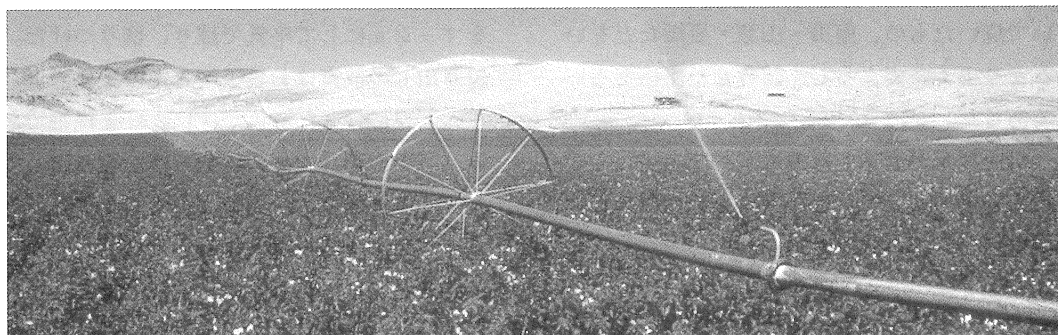


米国の馬鈴しょ冷凍加工産業

元農林水産省孺恋馬鈴しょ原原種農場長

秋元 喜弘

▼アイダホ州の馬鈴しょ畑



ビタミン・ミネラル・食物せんいを多量に含む馬鈴しょの栄養価値が見なおされ、その消費は横ばいまたは微増の傾向にあり、とくに食事が欧風化するにつれて半ば調理された冷凍食品の消費が伸びつつある。このような情勢のもと、わが国でも馬鈴しょ冷凍加工産業がおこり、またこれに向く品種の検討・育種がすすめられてきた。その過程において有望な系統が選抜され、一部は優良品種としてとりあげられたが、地域への適応性・収量性などの点でとくに原料栽培者を満足させるにはいたらず、栽培面積・生産量ともに大幅に増加しているとはいえない。したがって冷凍加工品の生産も需要を満たすことができず、相当量が輸入されているのが実状である。冷凍加工馬鈴しょは数カ国から輸入されているが、そのなかで大部分を占めているのは米国産である（表1）。ここでは米国の馬鈴しょ冷凍加工産業の現状について述べてみたい。資料を提供していただいた米国ポテト協会には厚く御礼申し上げる。

1. 米国での馬鈴しょ生産状況

馬鈴しょの栽培・収穫面積はここ30年ほとんど変わりなく50万ヘクタール台を維持しているが、1993年の生産量は約1,900万トンで、30年前の約1,200万トンにくらべて60%近く増加している。これは適地での生産が増えたこと、増収品種が普及したこと、耕種法が改善され優良種いもが広く用いられるようになったこと、などによる単位面積あたり収量増によるものであるが、一方馬鈴しょが米国民のもっとも好む食物の一つであるため、生産者の増産意欲が高まっていることにもよろう（表2）。

米国は国土が広く、気象条件が多様であるから馬鈴しょは年間をとおしどこかで生産されている。そのなかで生産量が多かったのは春植え秋収穫の型で、全生産量の87%ないしそれ以上がこれにあたる。また生産量は決して多いとはいえないものの、冬季・春季・夏季にも収穫され、新鮮な青果物としての馬

表 1 冷凍馬鈴しょの輸入状況(1996年 2 月)

(大蔵省調)

国 別	2 月				1 月・2 月 計			
	輸 入 量		金 額		輸 入 量		金 額	
	kg	96/95%	千円	円/kg	kg	96/95%	千円	円/kg
米 国	12,860,391	97.96	1,469,776	114.29	26,472,143	100.86	3,010,680	113.73
オ ラ ン ダ	181,416	221.89	29,657	163.48	366,431	151.21	62,964	171.83
カ ナ ダ	1,307,845	90.65	159,015	121.59	2,753,864	93.79	332,643	120.79
ベ ル ギ ー	29,020	86.94	5,508	189.80	29,020	33.84	5,508	189.80
中 国	245,874	862.84	20,976	85.31	745,406	315.05	56,877	76.30
オーストラリア	139,548	350.045	14,128	101.24	319,548	325.47	32,049	100.29
ニュージーランド	25,500	66.45	2,276	89.25	52,500	82.39	4,591	87.45
そ の 他	566	4.91	602	1,063.60	2,546	8.59	1,007	395.52
計	14,790,160	99.91	1,701,938	115.07	30,741,458	102.68	3,506,319	114.06

鈴しょを米国全土に供給している。春植え秋収穫型の主産地は当初ニューヨーク・ペンシルバニア・オハイオなど東部に集中しており、その後メイン州が長い間首位を保っていたが、1940年代に入り鉄道輸送および冷蔵貨車の発達により西部のアイダホ・コロラド・カリフォルニア州での栽培が増加し、その生産物が東部の消費地に輸送されるようになった。’50年代後期にはフライ適性をもつラセットパーバンク種 (Russet Burbank) を導入したアイダホ州での生産がもっとも多くなり、現在ではアイダホ・ワシントン・オレゴン 3 州における生産量が全米の約半分を占め、その多くは冷凍加工に用いられる。

これら 3 州のほか、ウイスコンシン・コロラド・メイン・ノースダコタ・ミネソタ・ミシガン・カリフォルニア・ニューヨーク・ペンシルバニア各州での生産が多く、冬季収穫型は南部カリフォルニア・フロリダの暖かい地方で、春季収穫型は前 2 州のほかノースカロライナ・アリゾナ両州で、また夏季収穫型はニューメキシコ・テキサス・カリフォルニアなどの南部のほか、若干の中、北部州でそれぞれ生産される。しかし上記 3 州以外で冷凍加工が行われるところは少ない。

日本での馬鈴しょ栽培面積は約 11 万ヘクター

表 2 米国産馬鈴しょ収穫面積および生産量の推移
(米国連邦政府農務省)

年	収 穫 面 積 (千ヘクタール)	生 産 量 (トン)
1962	545.1	12,011,782
1967	590.8	13,869,546
1972	508.1	13,442,844
1977	550.4	16,117,950
1982	512.7	16,108,742
1987	523.4	17,659,555
1992	527.0	18,671,808
1993	533.2	19,024,664

ル、生産量は約 340 万トン (平成 5 - 1993 年) である。

2. 馬鈴しょの消費状況

米国内の馬鈴しょ消費動向をみると、販売ルートに乗らない自家用の種いも・生産者の自家食用とするものはきわめて低率であり、約 90% は販売に向けられる。うち加工食品用は約 55%、青果用 (食卓用) は 30%、種いもが 6% であり、生産されたものの半分以上が加工されている。加工品では冷凍フレンチフライがその半ばを占め、以下ポテトチップ (シューストリングを含む)、乾燥馬鈴しょ (脱水して顆粒状にしたもの、ポテトグラニュール)、フレンチフライ以外の冷凍品、かん詰、の順となっている。なお家畜の飼料としては僅かしか用いられず、でん粉原料として用いられる量はさらに少ない。なお日本では総生

表3 米国産馬鈴しょ利用用途の推移 (%)

年	青果用	加 工 用					その他
		ポテトチップ	乾 燥	冷 凍	その他	計	
1989	30.8	11.6	8.7	32.3	1.6	54.2	15.0
1990	29.7	11.1	9.7	32.9	1.6	55.3	15.1
1991	30.7	10.8	9.8	32.0	1.5	54.1	15.3
1992	30.0	11.4	9.0	31.9	1.6	53.9	16.2
1993	29.6	10.7	9.5	34.2	1.6	56.0	14.5

(1989～1992は米国連邦政府農務省/1993はNorth American Potato Market News予想)

産量のうち加工されるものは16～17%であって、米国にくらべてその割合は相当に低い(表3)。

年間1人あたり消費量は56.8kg(1989年調)で、うち家庭・レストラン等で調理される、いわゆる食卓用(table use)は22.4kgで、加工品の計34.4kgよりも少ない。加工品のうち、もっとも消費量の多いのは冷凍品で21.0kgである。国内での食生活の能率化・省力化が望まれるにつれて、フレンチフライなどの加工品の生産販売量も漸増し、ラセットバーバンクのような加工向け品種の栽培が増加してきている。主産地の一つであるアイダホ州では生産量のほとんどがこの品種である。

ちなみに日本では年間1人あたり消費量は約15kgであり、総生産量のうち40%はでん粉製造原料となる。食生活の事情が異なるとはいえ、日本での馬鈴しょ消費量は決して多いとはいえない。

3. 冷凍馬鈴しょ製品の種類

多くの種類があるが、生産量・消費量ともに大きいものとして次のものがあげられる。

・フレンチフライ(クリンクルカット・ナチュラルカット・シューストリング)

原料馬鈴しょを剥皮し、または皮つきの

まま縦に細長く裁断し、熱処理(ブランチング)、油処理(オイルブランチング)したのち冷凍したものであり、やや太く厚みがあったもので、ギザギザに切ったものをクリンクルカット、細目で直に裁断したものをシューストリング、皮つきのまま太目に直に切ったものをナ

チュラルカットとよんでいる。とくに最近では皮つき馬鈴しょに対する嗜好が強く、急速に普及しつつある。

・ハツシュブラウン

小型のいも、あるいは細断した馬鈴しょを蒸煮して細かくきざみ、四角く成型したもの。

・テイターパフ

細断した馬鈴しょを蒸煮し、すりつぶしてから小麦粉・卵・植物油・調味料等を混合して小さく成型したもの。

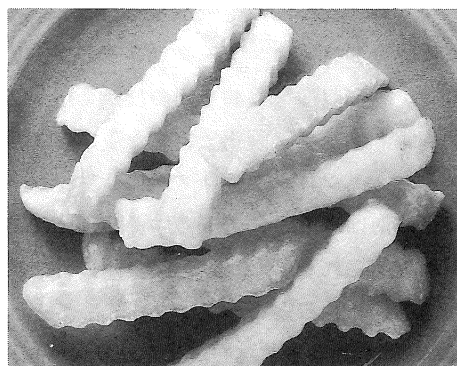
・ポテトシェル

厚切り馬鈴しょの中味をくり抜いたもので、オードブルとして普及している。

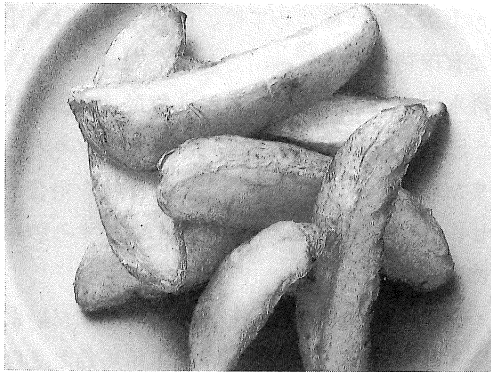
・ベークドポテト

皮つきの馬鈴しょを焼いたもので、レンジなどであたためて食卓に供する

・ポテトボート



◀ フレンチフライ・クリンクルカット



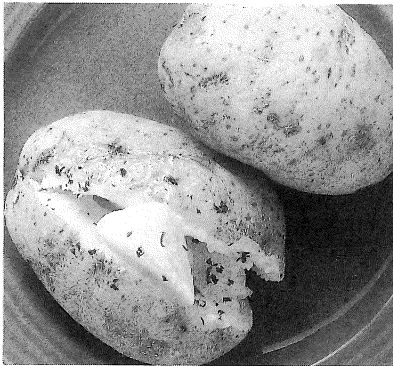
▼ベークドポテト

▶フレンチフライ・シューストリング
▶フレンチフライ・ナチュラルカット



▼ハッシュブラウン

▼ティターパフ



二等分し、中味をすくい出し、薄いパリパリの皮を残して容器状としたもの。

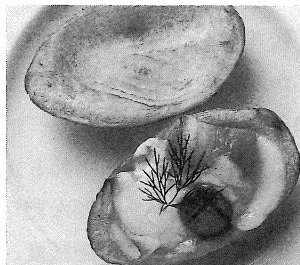
・ダイスポテト

剥皮した馬鈴しょをサイの目形に切り、油処理をせずに冷凍したもので、通常のものとは半乾燥冷凍のものがある。加工度が低いので、いろいろなメニューの材料として用いることができ、また油処理をしていないのでダイエット食品としても人気がある。

4. 冷凍加工馬鈴しょの製造

冷凍馬鈴しょに限らずよい加工品をつくるにもっとも重要なことは、よい原料を選ぶことである。米国の冷凍加工馬鈴しょ産地では、

▼ポテトシェル



適品種を周到な管理により栽培し収穫し、ただちに加工し、急速冷凍し、損傷変質のないように保管し、常に需要に応じうるような体制を整えている。

(1) 適品種と生産地域

加工品の種類によってそれぞれ適した品種があるが、冷凍品をつくるにもっともよいのはラセットバーバンクである。この品種は古く、起源は不明であり、現在太平洋岸北西部の諸州で広く栽培されているが、またミシガン・メイン・ウイスコンシン・ノースダコタ各州でも栽培が増加している。

晩生でいもは長筒形または僅かに平たく、表皮は粗状（ラセット）ではっきりした網目があり、目は浅く肉は白色である。

栽培上の特性をみると、株の大きさは中位で、ウイルス病と疫病、それにバーティシリウムウィルト病にかかりやすい。いもはややそうか病に対する抵抗性がある。株あたりいもの着生数が多く、したがって広い株間を必要とする。全生育期間をとおし一貫して適当に水分を供給すると、非常に高い収量が得られる。また適地で栽培すると乾物含量が高く、油で揚げたり焼いて用いるによく、また乾燥馬鈴しょ（ポテトグラニュール）・ポテトフレック製造にも向いている。長い形のアレンジフライがつくれ、また地域によってはポテトチップ製造にも用いられる。

ラセットパーバンク種はこのように高い収量性と、非常にすぐれた市場性ならびに加工形質のため、現在米国での栽培面積はもっとも広い。

北西部太平洋岸のコロンビア川に沿うアイダホ・オレゴン・ワシントンの3州が主産地である。これらの地域は雨が少なく、生育期間中の気温は昼間は高く夜間は低く較差があり、また土壌は排水がよく、さらにかんがい用水に恵まれているため良い品質のいもが生産される。上記3州の馬鈴しょ生産量は全米のほぼ50%を占めている。

(2) 栽培

冷凍加工用馬鈴しょは何ととっても加工形質がすぐれていなければならないが、このような良品の生産に影響する重要な栽培環境要因を述べれば次のとおりである。品種、土壌と輪作、植付期と収穫期、施用する肥料の種類と量、降雨・かんがいおよび土壌水分、病害虫の防除、茎葉枯凋処理。このうち品種については前述したので他の要因について簡単に記せば次のとおりである。

・土壌と輪作については、砂質土または壤土で有機物が豊富に供給されて地力がすぐれ、排水がよいところであり、土壌酸度はpH4.8～5.2の間がよい。馬鈴しょは穀類・クロバーまたはアルファルファのような作物を組合わせ、3、4年または5年輪作で栽培するのが普通である。

・春植え秋収穫の馬鈴しょの植付期はだいたい5月から6月であるが、加工用馬鈴しょは収穫時期にいもが十分に成熟していなければならないから、なるべく早く植えるのが望ましく、また生育期間をできるだけ長くしておそく収穫できるような管理をする必要がある。しかし、収穫をはじめる少し前から収穫後にいたる間の地温がおおむね4.4℃（40°F）にならないように、収穫作業がおくれないうちに注意を払わなければならない。収穫がおそくなることで充実した比重の高いいもが得られるものの、もし低温にさらされ、いもに糖分が蓄積されるようであればよい加工品がつかれないからである。普通冷凍加工が行われる地域の収穫期は9月から10月にかけてである。

・馬鈴しょは多量の無機養分を必要とするが、必要な肥料の種類と量は土壌の型、その土壌の肥沃度、輪作、生育期間の長さ、土壌水分量、株間、などにより異なる。また施用する肥料の比率は栽培する地域で異なるが、一般にアイダホ州を含む米国西部では土壌のカリ含量が高いので、施用を必要としない地域が多い。

アイダホ州での施用量についての推奨例として、輪作として作畦作物の後作とするときにはエーカーあたりチッソ80ポンド、リン酸40ポンド、カリ無施用（10アールあたりチッ

ソ 9 kg、リン酸 4.5 kg)、アルファルファの後作とするときにはチッソ 40 ポンド、リン酸 60 ポンド、カリ無施用 (10 アールあたりチッソ 4.5 kg、リン酸 7 kg) となっている。春植え秋収穫地帯では、通常肥料の全量を植付前か、植付時に施用する。一つの方法としては肥料の一部を耕起・整地の前に全面散布し、残りを植付時に植付機 (プランター) で畦の両側に施す。他の方法は植付機によって帯状に肥料の全量を施す。

・馬鈴しょは十分な水分供給によってよく生長し、また高い収量が得られるが、生育末期に水分過多となるといもの乾物量が少なく、低比重となり加工品質も劣るようになる。土壌水分の変動は茎葉の生長が不均一となり、いもの収量が少なくなり、多くの奇型・二次生長・いもの裂開等を生ずるおそれがある。乾燥地帯・半乾燥地帯では多少なりとも水分供給が必要であるが、一度に多すぎるかんがいは行わず、かんがいの間隔を短かくして土壌水分供給量の大きな変動を避けるようにする。

・病害虫はいもの品質に大きな影響をおよぼす。多く発生する害虫としてはコロラドハムシ、ノミハムシ、ウンカ、アブラムシ類があるが、殺虫剤の散布によってだいたい防除はできる。茎葉を侵す病害として多く発生するものには夏疫病と疫病とがあり、これらのために収量を減じ、またいもの品質が低下する。しかし殺菌剤により防除できる。

ウイルス病にかかった種いもを用いると株が正常な生育をせず、萎縮したり、巻葉したりしていちじるしく収量を減ずる。アイダホ・ワシントン・オレゴン各州をはじめ、米国の主要馬鈴しょ生産州ではそれぞれ州立大学・

州政府等を中心とした種馬鈴しょ生産組織をもっており、優良種いもが生産されているので、栽培農家はこれを購入し用いることによって、ウイルス病の害からのがれることができる。

・病害虫防除を十分に実施すると地上部の成熟はおくれ気味となるので、降霜により枯れるのを待つか、人工的に茎葉枯凋剤を散布するか、または機械的に茎葉を除去することにより枯らさなければ収穫作業はできない。しかし茎葉が枯死したのちでもいもの表皮は生長を続け、皮は厚くなるので、収穫作業による受傷を軽減するためには枯れてから 7 日ないし 10 日ぐらいを経たのちに行うとよい。薬剤により茎葉が徐々に枯れるときには、葉中の糖がいもに移行してでん粉に変化し、乾物量が増加する。機械的に地上部を損傷させて急に枯らす場合にはいもへの物質の移動はなく、したがって乾物量は増えない。茎葉を薬剤で枯らしたのち、収穫を容易にするために機械で枯れた茎を取り除くのが一般的な方法である。

人工的に茎葉を枯らしたときには一部のいもの内部 (維管束部) に変色をおこす傾向があるが、これは収穫前にかんがいをしたり、雨により土壌水分が増すことによって防除したり少なくしたりすることができる。

(3) 冷凍馬鈴しょの製造と保管

収穫されたいもは直ちに工場に運ばれ、洗浄され、大きさにより選別され、皮つきの製品をつくる場合をのぞいて剥皮されるが、剥皮は栄養分の損失を防ぐために瞬間的なスチームバスにより行われる。

皮をむきたいもは傷、腐敗したところなどを人手でとりのぞき、強い水圧で管状の切断

機をとおしてもを押し出す装置（ウォーターガン、水中銃）によりさまざまな大きさに切断される。水中で処理するのは、いもの表面の酸化または変色を防止するためである。そののち65～88℃（140～180°F）の湯に浸漬されるが、これによりいもの中の糖분을減らし、酵素の活性を殺して製品の色調を均一にし、表面を糊化させて油の吸収量を減らし、油処理時間を短かくし、口ざわり・感触（テクスチャー）の改良をはかる。この処理のことをブランチングという。この処理をされたのち、通風により乾燥された原料はフライヤーで油処理されるが、製品の販売先の要望に応じてフライの程度を変えるようにしている。フライされた製品は直ちに急速冷凍され、包装後折れるなどの損傷が生じないよう大型容器に収められ、－18～－23℃の低温下で保管される。

工場の処理能力の関係で収穫されたいもの多くは加工されるまでの間貯蔵されるが、その間にいもが減耗しないよう、萌芽がおさえられるよう、病害による腐敗が生じないよう、なるべく低温下（4～5℃）におかれるが、製品の色調に影響をおよぼす還元糖の含量は高くなる。

糖分含量の高くなったいもは加工する前やや温度の高い場所にうつし、糖분을減少させる必要がある。その期間は種々の条件により異なるが、通常数週間である。

5. 販路拡大と市場の開拓

米国でも一般の家庭では、どのような馬鈴しょがフライなどの料理に適するかについて、かならずしも十分な知識をもっているとはいえず、またもっていてもそれに適した生鮮品

が常に入手できるとは限らない。また生鮮いもからの調理は時間を要し、またそのために種々の器具を備えなければならない。同様のことは外食・給食産業についてもいえるが、冷凍品を用いることによりこのわずらわしさを解決し、簡便に馬鈴しょを食卓に供することができる。このようにして冷凍馬鈴しょは便利な食材として米国内に急速に普及し、それにつれて冷凍加工産業も発展した。

1971年、米国議会で「ポテト研究振興法」が成立したが、同年全米約1万5千におよぶ馬鈴しょ産業関係者により、「米国ポテト協会（United States Potato Board）」が設立された。設立当初は冷凍馬鈴しょの国内での需要・消費の拡大、さらに新しい需要の確保と市場の開拓を目標とし、すぐれた冷凍加工技術を研究開発し、安定した品質の冷凍馬鈴しょを年間をとおして供給するシステムの確立につとめた。

米国産冷凍馬鈴しょは国内の需要を満たすばかりでなく、外国、とくに日本その他経済成長のいちじるしいアジア地域に輸出されるようになった。日本では経済の発展にともなって外食産業も発達し、食の欧風化もすすんで馬鈴しょ料理が多く供されるようにはなったものの、日本国内産の原料を用いたのではテクスチャーなどの品質面、さらに価格の点でも米国からの輸入品と競争できず、'80年代に入ってから輸入量は増大した。現在日本は年間約20万トンを入力しているが、その90％は米国産である。

冷凍以外の馬鈴しょ加工品であるポテトチップ・ポテトグラニュー



▲ポテト協会のトレードマーク

表4 米国産加工馬鈴しょの日本への輸出品
(トン、米国連邦政府農務省)

品 名	1988	1989	1990	1991	1992	1993
冷凍フレンチフライ	98,023	102,434	104,420	116,381	120,950	128,033
その他冷凍	7,070	9,818	7,854	7,922	6,401	7,089
ポテトチップ	559	177	160	271	554	1,717
乾燥馬鈴しょ	18,565	16,827	15,632	17,587	20,276	23,294
計	124,217	129,256	128,066	142,161	148,181	160,133

ルも米国から輸入してはいるが、冷凍品の輸入量は馬鈴しょ総輸入量の80%を占めている。冷凍品の輸入量も最近増加がいちじるしく、1988年にくらべて'93年には130%、'95年には177%となっており、また季節に関係なく、月による輸入量に差はない(表4、表5)。

輸入された冷凍馬鈴しょは、その約80%が外食産業などのフードサービスで用いられ、その他スナック・給食産業で利用され、また小売りされる。外食産業で多量に用いられるのは、品質がすぐれて均一であること、用いやすいこと、供給が安定していること、価格が低廉であること、などが大きな理由と考えられる。

このように米国産の冷凍馬鈴しょが日本で高い人気を得ているのは、生産地の自然条件に恵まれ高品質の原料生産ができる、したがっ

て良質の製品を安い価格で提供できる、ことによるのはもちろんであるが、それ以上に米国ポテト協会ならびに所属の各生産者・関係者が下記のように、より一層の品質向上とコストダウンに常に工夫と努力を積み重ねている結果によるところが大きいと考えられる。

1) 品種は冷凍加工に適したラセットバーバンク種に限定し、選抜をくり返して常に良い系統を育成し、また無病の優良種も生産にはじまって栽培に意を用い、よい原料を確保するようにつとめていること。

2) すぐれた製品の生産を可能とするために、技術の開発研究を行っていること。収穫された原料が直ちに工場で合理的に処理され、しかも急速冷凍され低温の冷凍庫に保管され、保管中の品質低下を防ぐために特殊な容器を用いるなど、非常な努力がなされていること。

3) 厳しい品質管理が行われていること。馬鈴しょを生産する畑の土壌・水分含量の測定、植物立毛中の検査(生育状況・病害虫の有無など)のほか、収穫後もいもの水分含量・受傷状況などについて調べられ、また加工の段階ごとに検査して基準に達しないものは除去される。最終製品段階でも長さ、色、テクスチャーなどの規格に合格したものを厳選し

表5 米国産冷凍馬鈴しょの輸入量 (トン、大蔵省調)

月	年	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
1	月	7,150	8,693	7,879	10,998	8,917	9,333	13,119	13,611
2	月	7,282	7,828	8,688	9,163	8,232	10,071	13,127	12,860
3	月	10,637	9,502	10,638	14,186	14,191	15,239	14,567	
4	月	10,457	9,486	10,017	10,994	12,072	13,807	14,011	
5	月	11,679	10,002	11,614	9,832	10,030	11,498	13,932	
6	月	8,278	8,472	10,158	11,264	11,186	12,371	12,649	
7	月	8,305	9,844	10,509	11,699	12,636	12,919	17,193	
8	月	11,625	10,120	11,448	10,228	12,056	13,854	15,462	
9	月	6,761	7,442	9,623	11,931	9,988	11,295	13,019	
10	月	8,507	8,894	10,415	13,785	11,097	11,616	15,314	
11	月	8,827	8,290	10,031	8,786	12,867	14,225	13,396	
12	月	9,652	11,563	12,767	13,212	12,388	15,890	18,079	
計		109,166	110,142	123,790	136,084	135,617	152,124	173,872	

ている。

米国で生産される冷凍馬鈴しょは、農務省により色調（30点）、形と左右対称性（20点）、欠陥の有無（20点）、テクスチャー（30点）に照合して評価され、合計が90点以上のものは等級A、80点以上のものには準Aの等級が与えられている。

すなわち色調は均一で輝くような褐色、形も均一で小片、裂片がきわめて少なく、テクスチャーは適度にサクサクとしていて油っぽくないものが優品として評価される。このような高品質のものが年間をとおして安定的に供給されている。

4）新製品の開発研究を常に行っていること。以前はフレンチフライは原料の皮をむいて縦切りにしたものであったが、最近皮付き馬鈴しょへの嗜好が高まっており、皮付きのナチュラルカット・ポテトボートなどが開発され市販されている。

また油加工していない、より原料に近い馬鈴しょが簡便に用いられるよう、冷凍ダイスポテトがつくられ、これからの普及が期待されている。

5）料理講習会を開催するなど、冷凍馬鈴しょの料理・利用の宣伝普及をはかっていること。米国ポテト協会は豊富な種類の冷凍品を用いて料理講習会をはじめとする多彩なセミナーを実施してきた。これらは有名な料理学校から招いた講師による講演をはじめ、スライド等による米国の実情の紹介、調理実演、試食会などを行うもので、同協会の活動のなかでも特に社会的貢献度の高い行事として好評を博している。また、日本向けの料理のパンフレット等を作成配付し、冷凍馬鈴しょへの関心を高めている。

6）馬鈴しょはビタミン・ミネラル・食物せんいが豊富な栄養食品であって、しかも低カロリーであるため、ダイエット食品としてすぐれており、その価値が再認識されてきたが、冷凍馬鈴しょは調理が簡便でしかも美味であるため、まさにその期待に応えうる食品であり、この面での宣伝普及がはかられて最近とくに人気上昇している。

☆

日本と米国とでは馬鈴しょを栽培する立地条件をはじめ、社会環境など異なる面が多いため、単純に比較評価はできないであろうが、米国の生産者・団体が馬鈴しょ産業にかける姿勢と努力には見習う点が多岐に多いと思われる。

編集後記 どこからともなくただよくちなしの甘い香り、きくとはなしに聞えてくるかえるの合唱に、どんなにか梅雨どきのうとうしさを慰められることでしょうか。雨をきらうもの、好むものさまざまですが、天与の水は太陽の輝やきとともにすべての生命を豊かにはぐくんでくれる恵みです。やがて鶏頭が、百日草が、降りそそぐ陽の光をいっぱいを受けてわが世を謳歌する季節が訪れます。暑さに負けずに私どもも頑張らなければ、と思います。

いも類振興情報 第48号

平成8年7月15日発行

発行所	財団法人 いも類振興会 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303号室 電話 03-3588-1040 FAX 03-3588-1040 振替 00130-1-110152
印刷所	交通印刷株式会社