

利用を拡大する目的で育成された。今後、かんしょ葉柄の利用が拡大し新規需要が開拓されることを育成者一同期待しているところである。塊根については葉柄を収穫すると食味が劣ることから市場販売には適さないが、家庭菜園などでは葉柄といものが両方楽しめる

考えられる。最後に「エレガントサマー」の育成にご援助、ご協力いただいた関係者各位に感謝の意を表する。

「エレガントサマー」育成者一小巻克巳、樽本 勲、田宮誠司、片山健二、石川博美、加藤 眞次郎

ポテトジョーク アラカルト

○こぶのあるいも

A子「ポーランドの犬は間抜けだから、停まっている車を追いかけては頭にこぶをつくるんだって」

B子「このジャガイモは違うと思うよ。土の中が暗いから石にぶつかったんだよ」

○理科の時間

先生「今回はサクラを頭か尾にもつ植物や花の名前を勉強しましょう。どんなの知っていますか」

普通の子「シバザクラ、サクラソウ、ユキワリコザクラ」

農試の子「ヤエザクラ、それとサクラフブキ」

注) サクラフブキは高澱粉品種

○白いもでしたか、赤いもでしたか

北海道の平成6年は地温が高く、萌芽してしまうものが多かった。平成7年には、ジャガイモ収穫期に雨が多く、泥んこいものになってしまうことが多く、農家は苦労の連続だった。そんなおり、遠くの友人に送ったものが美味しいとの電話をもらった。

あちこち送っていたので、どんな品種だったのか確かめたくなり、聞いてみた。

農家「私の送ったものは白（伯爵）でしたか、赤（紅爵）でしたか？」

友人「黒でしたよ」

注)「伯爵」＝「ワセシロ」、「紅爵」＝「紅丸」

○お騒がせ電話

電話（女性）「ジャガイモの中が青いのですが、食べれますか」

私「青くなるのは、普通は、外とか、外側に近い部分だけですが、そんなに中まで青いのですか」

電話「そうです。緑だけでなく、真中まで青いのです。青いと毒があると聞きましたが」

私「緑は葉緑素で、毒ではありませんが、たいていはこれと一緒にアルファ・チャコンンなどのアルカロイドと言う毒も増えていますので、それは、食べないほうがいいでしょう。」

電話「長い間、家庭菜園でいもを作ってきましたが、こんなことは初めてです」

私「掘ってから、いもを縁側に置くとか、蛍光灯の光の下に何日も置くとか、光の透る

ビニール袋に入れて置くとか、しませんでしたか」

電話「いいえ、掘って1時間ほど干して、すぐ地下室に入れて置きました」

私「それなら、培土とか土かけとか言うのですが、その土のかけ方が不足だったのでしょうか。畝と畝の間はどの位でしたか。80センチぐらいですか」

電話「そのくらいです。測って糸を引いてチャーンとやりました」

私「それなら畝幅はますますです。土の盛り方が不足したか、土が途中で崩れたのでしょうか」

電話「他人（ひと）からもらった種いもが悪かったのかも知れません」

私「いいえ、たとえ種いもがすべて青くても、土かけが十分なら、青くなりません。貴方のやり方のどこかが悪いのです。」

表面の青いのは捨てて、薄い色のは厚く剥いて使ってみてはどうですか。人はイゴ辛さに敏感です。舌の奥、つまり付け根で味わってみて、エグみを感じなければ、死ぬ心配はありません。エグさを感じるのに我慢して極く多量に食べれば別ですが」

電話「今そのいもでカレーライスを作っているのです。試してみます。青いのを捨てると言っても、その量が多いものですから」

私「そんなに、どのいもも皆、中まで青くなったのですか」

電話「皆、中まで青いのです。最近、そんなのがでてきたのかと思って」

私「皮が赤くてきれいなのはありますが、中まで青い品種はありません。ン？、肉の黄色いものはありますけど、もしかして肉が青色ではなく、黄色なのでは」

電話「最近目が悪くて。青だか、黄色と言うのでしょうか。そんな色です」

私「たくさんあるなら、捨てずにいつか私に見せて下さい。札幌駅から近いから。ひょっとするとチンして食べるとおいしい『キタアカリ』かも知れませんヨ」

（ひとり言）信号機でも青と黄は違うのだが。いや緑と黄だったかな。

〈浅間和夫〉