

りません（表7）。

近年は、食生活の変化、経済の不振等によって、糖化製品、異性化糖等の伸びにもいささか翳^{かげ}りが見え始めてきています。

甘しょ澱粉に限って考えてみれば、甘澱粉なくてはならない製品である春雨、マーボー豆腐、水菓子、クズ代用等特定の消費も考えられるが、今後に新たな用途開発が待たれる処です。

甘澱粉もユーザーから好まれる製品づくりに努め、甘澱粉の良さが認められる品質の向上が大きな課題ではないかと考えます。

近年は、天日乾燥による特殊澱粉の需要もだんだん用途が少なくなってきたと聞いていますが、需要が横ばいの澱粉環境からすれば、まだまだ高品質、高級志向の澱粉需要が考えられるのではないかと、医薬品、特殊加工品等にはのかな期待もつないでいるところです。

甘しょは、南九州の畑作農業の中で、今後とも畑作輪作体系を確立し、農家の経営安定を

表8 甘しょ用途別生産量の推移（鹿児島県）

区 分	3 年	4 年	5 年	6 年	比 率
澱粉原料用	286,561 ^t	280,715 ^t	191,508	259,350 ^t	53.9%
青 果 用	36,630	39,917	34,400	38,872	8.1
焼 酎 用	40,958	60,900	48,100	53,352	11.1
加工食品用	22,805	32,230	25,200	40,626	8.4
そ の 他	78,646	85,638	45,192	88,900	18.2
合 計	465,600	499,400	344,400	481,100	100

図るうえで欠くことのできない作物であり、また今後もなくしてはならない甘しょ澱粉であります。

県は、甘しょを利用した加工食品や青果用甘しょの普及に力を入れてはいますが、これもなかなか思うように伸びてくれません（表8）。

さすれば、畑作農業のあるかぎり、南九州の畑地地の甘しょ、甘しょ澱粉問題は、永久のテーマとして残ってゆくものと考えられます。

12. むすび

今回は、甘しょ澱粉の歴史的な生産動向について述べてきましたが、甘しょ澱粉については、品質、製造コスト、工場規模、排水処理等問題はまだまだ山積しています。今、国は、ガット・ウルグアイラウンド対策としての「いもでん粉工場再編整備対策事業」を実施して澱粉工場の体質改善、工場の施設の合理化、適正生産のため、工場配置対策に取り組んでおります。私共、澱粉製造を行う当事者として、国、県の指導を仰ぎながら、自らも精一杯努め、工場の生き残りをかけて頑張っています。

今後とも皆様のご協力を期待しつつ、筆を置きます。（完）

◆農業を女性の視点で見つめる

「日本女性学研究会」の富士谷あつ子さんが、「女子農業従事者教育に関する研究——女性学の視点から」と題した論文で、京都大学から農学博士の学位を受けた。

論文では、日本農業就業者のうち女子は過半数を占め昨今の農業の担い手になっているのに、取り分をもらう者は少なく、殆ど財産はない。

農協の役員や農業委員も女子の比率は低く、男性は自営業主なのに、女子は補助的な家族従業員の傾向が強い、と指摘している。

だから、女子で支えられている農業の見直しを経て、さらに「生活改善グループ」や「地域婦人会」といった女性団体を踏まえ、女性の自立と地位向上の促進には、「力をつける教育」が必要とし、男女が話し合える学習の機会をつくり出さなければならないと提言している。