

学国際学部長で川上先生のご子息であられる剛太郎氏のご尽力で、鈴鹿国際大学学長の勝田氏、名城大学学長の網中氏、八ヶ岳中央農業実践大学校校長の井上氏、その他多数のご参加をいただき、故川上幸治郎先生、故高山昭康先生の功績をたたえと共に川上先生最後の研究課題でもあるサイクル試験を微力ながら私がまとめ今までのご指導のおかげで何とか成果を上げることが出来ました。研究会では第二回研究会の思い出のビデオなどを上映し今後の日本馬鈴薯研究会の運営について討議などをし、無事研究会を閉会することができました。

私と先生の最後の思い出は病院にお見舞いに行きましたところ『ありがとう よく来て

くれた』とおっしゃったことで、先生も一人で寂しかったのかと思うと悲しい気持ちになりました。

先生のご遺体はご親族にて密葬の上、ご遺志に則い医学研究に献ぜられました。平成9年11月18日に故川上幸治郎儀、天皇陛下御裁可ならびに閣議決定により正四位勲二等に叙するの御沙汰を受けられました。これもひとえにご生前の功績が認められたことと思います。

贈り名は知積院楚岳幸齡居士。

ここに故人のご功績と面影を偲びながらご冥福をお祈り申し上げます。

(名城大学農学部 片山好春)

煮崩れとでん粉価

物理的な食感、肉質と煮くずれの程度に関係し、調理方法と料理の種類により評価が変わる。おでんには粘質で煮くずれないことが、マッシュポテトには粉質で肉がくずれ易いことが望まれる。

品種により煮崩れ程度は異なり、同じ品種ではでん粉価が高いほど煮崩れは多くなる。同じでん粉価の品種間で比べると、「メイクイン」は「男爵薯」に比べ煮崩れ難いが、でん粉価が14.0%を越えると煮崩れる。同様に「ホッカイ

表1 維管束付近の細胞の大きさ (μm^2)

品 種 名	維管束外側	維管束内側
キタアカリ	447	483
メイクイン	349	402
ホッカイコガネ	290	293

コガネ」は、17.5%を越えると煮崩れる。一般的には完熟してでん粉価の高い馬鈴薯ほど品質に優れるが、煮崩れない特性によって販路を有する品種では、むやみにでん粉価を高めない栽培管理も必要である。

煮崩れの少ない品種ほど肉質がなめらかで粘質の傾向があるが、細胞の大きさを調べると煮崩れが少ないほど小さい傾向がある。

いも内部のでん粉価の分布は、皮層部が高く内部ほど低い。同じ程度のでん粉価であっても、「キタアカリ」は表皮部分がもっともでん粉価が高く、中心部との差が著しい。これに対し「ホッカイコガネ」は皮層部のやや内側のでん粉価が高く、「キタアカリ」ほど中心部との差が大きくない。でん粉価の分布は煮崩れ方に関係すると思われ、「キタアカリ」はいももの外側から崩れるが、「ホッカイコガネ」は全体が同時に崩れる。(森 元幸)