

しかし、よく言えばフレキシブルな、悪くいえばいい加減な運営が本学会シンポジウムの伝統で、ある日本の参加者からは、日本の学会にはない熱帯圏の国を感じさせるような、新鮮で面白い運営であったというお言葉を頂戴し、事務局として胸をなで下ろしているところです。

海外からの参加者からも運営には高い評価を頂きました。特に、川越や麻生におじゃましたエクスカージョンは好評でした。現在、本シンポジウムの抄録を編集集中で、来年の夏までには刊行したいと考えています。本シンポジウムにご参加頂けなかった方で、抄録が必要な方は、当事務局にご連絡頂ければ、販売致します。

なお、次回の本学会シンポジウムの開催候補地は、今会期中に開催された総会で、東アフリカのタンザニアに決定されました。本学会は、国際学会としては小さな学会です。

また、必ずしも最先端の技術についての発表ばかりがあるわけでもありません。しかし、

バレイショを除くいも類に関しては唯一の国際学会です（バレイショに関してはいくつか大きな学会があります）。いも類の振興を通じて、食料不足や貧困の問題解決に寄与するため、世界各地での創意をこらした取り組みについて情報交換することは、わが国のいも類関係者にとっても極めて意義深いものと考えます。タンザニアは、我々日本人にとってやや遠い国ですが、今回のシンポジウムについても、多数の日本のいも類関係者の参加をお願い申し上げます。

最後になりましたが、本シンポジウムが成功裏に開催できたのも、いも類振興会をはじめとする関係各位のご協力の賜物です。心よりお礼を申し上げ、第12回国際熱帯いも類学会シンポジウムの報告とさせていただきます。

【おことわり】

坂口 進様ご執筆の「ジャガイモ品種開発の回想(3)」は、編集の都合により次号に掲載させていただきます。

日本でみられる
アンデスのいも②

日本でいちばんよく知られているアンデス原産の根菜類は、おそらくヤーコン (yacon) でしょう。この作物はキク科、ヒマワリと同属であって、原産地では暖かい谷あいの、到るところで栽培され、農家の庭先ではいつも数株が植えられています。管理はかならずしも十分とはいえません。適応性が広く、標高3,000mの地帯でも生育することができ、またドイツ、イタリアなどヨーロッパでも栽培できますが、あまりにも高地では霜害を被ることもあります。

大きく育った根は1個0.5～1kgくらいにもなります。現地の農民はのどの渇きをいやすため、生育している株から根を抜いて生で食べています。根にはとくに果糖とオリゴ糖が多量に含まれていますが、これらの糖類は人間に消化吸収されることはなく、したがってダイエットを心掛ける人、それに糖尿病患者向けの甘味料

として注目されるかもしれません。また、十分に管理すれば高い収量が得られるので、果糖原料として用いられるかもしれません。

一部のスーパーでは冬季間ヤーコンが販売されています。大きささまざまですが、たいていは大きなさつまいも状のものが1個ずつポリフィルムで包まれており、外皮は褐色、内部は淡黄褐色で中央に芯のような部分があり、うすい筋状の模様が入っているように見えます。ダイコンより水分が少なく、ポリポリとした感じで、うっすらと甘味がありますが、北海道で広く栽培される中国ナシ「日面紅」(千両梨、鴨梨)の、収穫直後の味を連想します。美味かどうかは、人によって感じ方がちがうでしょう。ヤーコンとクワ(桑)の葉を乾燥させ、ハトムギと混合し、ティーバッグのように詰めて販売されているものもあり、これは熱湯を注いで2～3分おくとミネラルの豊富なヤーコン茶ができます。現地の人たちは昔から長寿のお茶として珍重していました。(編集部)