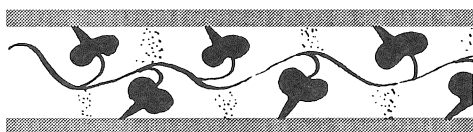


と生育旺盛で作りやすく、ウイルスの減収が少ないことと、地域の料理に向いているからであろう。

現在栽培地は山間部のため、過疎化・高齢化・食生活の変化から減少傾向にあり、更に

近年は^{いのしし}猪に赤いものが特に好まれ、被害が多くなっている様な問題もあるが、地産地消作物の一つとして今後も地域の人達に守られ栽培されるであろう。

修道院の無病馬鈴しょ



馬鈴しょ品種の新陳代謝には種々の要因が関与しますが、とくに種馬鈴しょの採種組織が確立される以前は、ウイルス病の感染による退化がもっとも大きかったと考えられます。

同病のうち、収量減に影響を及ぼすものはアブラムシの媒介によるものが多く、このため、これらの発生の少ないところ、そして感染の源となる病株が多く発生する普通のいも畑から離れているところ、を選んで採種が行われています。

日本には外国から数々の品種が入ってきましたが、その多くは組織的な採種が行われる前に消えてゆきました。しかし、そのなかにあって、比較的この病害に強いものは生き残っています。中澤 巴氏の稿で述べられている「金時薯」と思われる品種、それに現在広く作られている男爵いももこれにあたるでしょう。

それにしても常に病気に感染する脅威に

さらされているところで長年作られていれば、抵抗性をもっていない限り少しずつ感染し、遂にはすべてが病気に罹ってしまうでしょう。

☆

あらためて採種管理を行わなくても、その地域のなかで繰り返し毎年栽培されているところは、天恵の採種条件が備わっていると思われます。それにつけても、もう40年近くも前のことですが、暖地馬鈴しょの権威、宮本健太郎博士から伺った話がよみがえってきます。「長崎島の島、港などの修道院の敷地内には、思いがけない古い品種がいまでも作られている」。博士が目にした品種は、いまとなっては定かではありませんが、修道院の多くは海岸に設けられていて、海風のためアブラムシの発生が少なく、また外界との交流がほとんどなくて他の畑の影響を受けることが少ないため、病害に侵されることなく長い年月にわたり、健全無病の集団として生き残ってきたのでしょう。

修道院に限らず、日本の人里離れたところなどには、まだまだ貴重な遺伝資源としての馬鈴しょが作られ続けているかもしれません。

(編集部)