

積指数が2.0～2.3の最大期になって生育を停止し、7月20日ごろには黄変が始まり、8月15日には枯凋期を迎え、株当たりいも数が15個前後あるため、肥大期間が延長されたにもかかわらず、260gを超える巨大粒はなく、1個あたりの肥大はゆるやかなため、中心空洞も褐色心腐も抑制され、でんぷん価は一般の約13%に対して16%前後と約3%上昇し、LM率が高く単収は前者に比べて約倍増するだろう。

あとがき

この原稿を書いているとき、NHKテレビの

ニュースで「網走地区で4月14日からビール麦の播種が始まった」との情報が流れた。春播麦類は早播きほど多収であるのは常識で実践され、ついでビート苗が移植され、その後にいも植えが始まるが、麦播きの前にいもを植えるべきだろう。それには3月10日には種いもを出庫して浴光育芽を始めねばなるまい。10t以上の種いもを操作するのは容易でないし、ビートの育苗ハウスに匹敵する育芽施設も必要になる。だがその絶大な効果を思えば必然といえよう。奮って前進栽培に挑戦されることを切望する。



## サツマイモで潤おうインドの食卓

国土のほとんどが熱帯、亜熱帯にあって、“暑い国”のイメージがあるインドでは、サツマイモがたくさん生産、消費されると思われ勝ちですが、現実はどうでしょうか。インド中央イモ類研究所（Central Tuber Crops Research Institute）から、このたび若干の情報提供がありましたので、サツマイモの利用状況を中心としてその概要について紹介します。

**イ**ンドは南アジアでは最大のサツマイモ生産国で、その生産量は世界第6位です。しかし近年栽培面積、生産量ともに漸減傾向にあって、1981年には面積20万ヘクタール以上、生産量は150万トンでしたが、1992～94年平均で栽培面積13万8千ヘクタール、生産量は110万トンであり、1999年度でも生産量は大きな変化はなく、120万トンとなっています。

サツマイモは同国ではジャガイモ、キャツ

サバにつぐイモ類では三番目に生産量の多い作物です。冷涼な地域で生産が多いジャガイモが、高温のインドで多く作られるのは意外な感があるかもしれません。この生産量は1999年で2,250万トンで、中国、ロシアにつぐ世界第3位のジャガイモ生産大国となっています。これに比べてサツマイモは生産量こそ少ないものの、とくに低所得者層にとってはエネルギー源であるとともに、ビタミン、ミネラル類の貴重な給源としての主食となっています。サツマイモはインド全土にわたり栽培されていますが、北部および東部の州に多く、これらで全生産の90%を占めています。

**生**産されるサツマイモのほとんどを人が食べていて、家畜の飼料としては茎葉（つる）が用いられるだけです。各家庭で、また地域でそれぞれ独特の調理法がありますが、先進国で見られるような、いろいろ手を加え

て食べることはあまりありません。ほとんどは煮たり、蒸したり、あぶったり、焼いたりして副食としますが、皮を剥かないで低温でゆっくりとあぶると、とくに美味しくなるといわれています。一部の地方で行われるユニークな調理法としては、中くらいのイモを土びんに入れ、その口を、僅かに通気するくらいに稲藁でふさぎ、その土びんを逆さまにして木屑、あるいは乾燥牛ふん（インドの農村では燃料として用いています）などで覆い、その周りを火であぶりますが、3～4時間かけてゆっくりと焼き上げます。つば焼きのミニ判とでもいうべきでしょうか。

インドの人達は工夫をこらして、サツマイモからおいしいデザートを作ることが上手です。北部ではサツマイモをすりおろしてパン（Chapatis, Chapatty）を作ったり、お菓子の原料にしたりします。煮たイモを潰したパルプは乾かしてから細かく砕いて、お祝いごとの御馳走を作る材料としたり、また一部の州の祭りに欠かせない食物となります。

皮を剥いたイモを適當の大きさに切り、これにマンゴーの実とjaggeryと呼ばれるサトウキビで作った蜜を加えて煮ると、たいへん美味しいデザートとして喜ばれますが、日本でもよく作られる、サツマイモにリングと干しブドウを加えて煮たデザートに似ているのでしょうか。

また、皮を剥いて煮たイモを潰してパルプ状とし、小麦粉と混ぜ、いろいろな型に整えて植物油で揚げ、これに砂糖の蜜、または蜜と牛乳とを加えてGulab, Jamoon, Rasavaliなどとよばれるお菓子を作ります。一般にインドでは油で揚げて蜜をからめたり、カステラ状に焼いたりしたお菓子が好まれますが、こ

れらはたいへんに甘く、からめた蜜が糸を引くくらいのものが上等とされ、そのほかも日本人にはとても甘すぎて恐らく食べられないだろう、とはこの地を旅した人達の感想ですが、これはインドを含め南アジア、中東のような暑い国ではカレーに代表される辛い食事、それに極端に甘いお菓子が食欲を増進させ、身体に爽快感を与えるのかもしれませんが、また、宗教上の理由で肉食をしない人の多いこの国では、その分凝ったデザートが多く、お菓子を楽しむ習慣ができたのでしょうか。

**ア** ジアのサツマイモ生産国では、でん粉原料としてこれが用いられることが多いのですが、インドではまだでん粉を多量に製造する技術が発達していません。でん粉抽出効率の向上と、フェノール酸による色素をとり除く技術が開発されれば、これを用いて各種の食品工業が興る見通しがあります。最近サツマイモの粉が市場で販売されるようになりましたが、粉そのもので、または他の穀物の粉と混ぜての使用法はこれからの研究にまつところが大きいようです。

この国では、長期間にわたってイモを貯蔵する本格的な方法、技術は確立されていません。これは、日本では屋外で冬の霜、寒さなどによってイモが傷みますが、インドではそのようなことはなく、イモは新鮮な状態で畑の畝の中に置かれ、使うたびに、また販売するたびに掘り出されます。農村で古くから行われている貯蔵は、穴にイモを積み、それを稲藁、泥、牛ふんなどで覆う方法で、またその他イモを4～6インチ（12～18cm）の深さに埋めておくやりかたもあります。このような方法で1～2カ月ほど安全に貯えることができます。（編集部）