

編集後記

◇ 今年の夏は、私が住む川越市の近所でも、朝顔や苦瓜を育てる家が目立った。わが家の小さな庭にも、朝顔とフウセンカズラが混植され、二階に向かって元気よく伸びている。7月下旬から花が目を楽しませ、涼風を運び、爽やかさをもたらしてくれた。

東日本大震災、とりわけ東京電力福島第一原発事故は、私達のこれまでの生活の在り方、価値観などに関し、根本的な転換を迫った一つの警鐘のように思える。私達は今、この現実を直視し真摯に向き合って、将来の方向を模索していきたいものだ。

◇ 本誌 109 号の特集は、「サツマイモの茎葉利用の現状と将来」をとり上げた。大飢饉、太平洋戦争の戦中・戦後の食糧難時代には、先人達もサツマイモの茎葉を食べてきた。現在でも世界の一部の国々では、重要な食材の一つとなっている。2004（平成 16）年に、茎葉利用品種「すいおう」が育成されてから、わが国でもサツマイモの茎葉利用に、再び注目が集まった。その食味の評価については個人差もあり速断出来ないが、それほど美味しいものとは言えないようである。しかし、機能性成分の面からみると大変優れた食材の一つであり、これがセールスポイントとなっている。

執筆は、（独）農研機構・九州沖縄農業研究センターの須田郁夫氏をはじめ、研究者の方々にお願いした。サツマイモの茎葉利用が、野菜利用の面だけに止まらず加工分野を含め広く消費者にも理解され、支持を得て利用拡大が進むことを期待したい。

◇ 産地情報では、茨城県の普及指導員である森田有紀氏から「J A なめがたの焼きいも販売戦略による産地振興の取り組み」について、寄稿いただいた。近年、行方のサツマイモは、全国的に有名となった。その背景には、J A なめがた甘諸部会、J A なめがた、行方地域農業改良普及センター、茨城農業研究所、バイヤー、スーパーを広く巻き込んだ振興プロジェクトがあり、今回その活動内容を紹介していただいた。その中で、科学的なデータに基づき課題や振興方向を明らかにし、これを手掛かりに解決を図っていった活動の経緯とその成果は見事である。

また、今後の産地振興における試験研究、農業改良普及、農協営農指導の在り方の視点からみても、この事例から学ぶべき点が多い。全国のいも類産地では、この「行方方式」を参考とし、生産・流通・消費関係者の一体となった活動によって、一層の主産地形成に向け邁進いただきたいものだ。

（狩谷 昭男）

いも類振興情報 第109号

2011（平成23）年10月15日発行

発行 財団法人 いも類振興会

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303

TEL 03-3588-1040 FAX 03-3588-1225

E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp

郵便振替 00130-1-110152

印刷 株式会社丸井工文社