

編集後記

- ◇ いも類振興会では、日頃各方面からいも類に関する様々な質問を受けている。これらへの対応は、わかる範囲内で出来る限り丁寧な返答に努めている。ただ、専門的な難しい質問に対しては、大学、関係機関・団体などの専門家を紹介し、返答への協力をいただいている。

2013年秋は、テレビ・ラジオ・雑誌などのマスコミ関係者を中心に、サツマイモに関する問い合わせが多かった。その代表例が、JAなめがた（茨城県）の“焼きいも”をとりあげ11月3日（日曜日）に放映されたNHK番組「うまいッ」に関するものであった。サツマイモ、ジャガイモに対して、多方面から熱い視線を寄せていただくことは、いも類の振興を図るうえで大変心強い。

- ◇ 前号の本誌No.117の特集では、「干しいもの現状と課題」を取りあげた。予想以上に“干しいも”に対する反響が大きく、No.117の追加購入注文を多くいただく嬉しい結果となった。“干しいも”に対する関心の高まりは、健康・自然食品である“干しいも”の価値が評価され、再認識に繋がっていくものと理解したい。

- ◇ 本誌No.118では、「いも類の新品種紹介」を特集した。サツマイモでは沖縄県農業研究センターが育成した「沖育01-1-7」を、ジャガイモでは道総研の北見農業試験場が育成した「リラチップ」および（株）ジャパンプテトが導入した「アローワ」を、専門家の方々にそれぞれ解説いただいた。厚くお礼申し上げる。

紹介したこれらの新品種は、それぞれの消費用途に応じて、地域特性を活かしながら普及が進むことを期待したい。

- ◇ これまで、サツマイモへの消費者の関心は糖度の高い“甘いイモ”に向きがちであった。今回執筆いただいた若林昌英氏の「サツマイモの西洋料理－高温短時間加熱で甘味を抑制した主菜・具材・おやつ・デザートー」では、糖度信仰を覆し、サツマイモ料理の意表を突く驚きの4品を、美しい写真を添えて解説いただいた。料理の分野でも、常識にとらわれない柔軟な発想も大切であるようだ。

- ◇ 「焼きいも事典」の企画編集は、順調に進行している。2013年7月に編集作業に着手し、10月には事典の目次構成、執筆者を確定させ、原稿執筆の依頼を終えた。2014年2月末までに原稿提出いただき、焼きいもの本格的なシーズンに入る同年11月を目途に刊行（B5判、約250頁）の予定である。

（狩谷 昭男）

いも類振興情報 第118号

2014(平成26)年1月15日発行

定価 1部 500円
年間購読料(季刊) 2,000円

発行 一般財団法人 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