

編集後記

- ◇ 農林水産省は2月4日、平成25年産のかんしょ、春植えばれいしょに関する生産統計を公表した。

全国のかんしょ作付面積は3万8,600haで、前年産に比べて200ha（1％）減少した。10a当たり収量は2,440kgで、前年産に比べて8％上回った。これは、九州地域が天候に恵まれたためである。収穫量は94万2,300tで、前年産に比べて6万6,400t（8％）増加した。

全国の春植えばれいしょ作付面積は7万6,900haで、前年産に比べて1,400ha（2％）減少した。10a当たり収量は3,070kgで、前年産に比べて2％下回った。収穫量は236万4,000t、出荷量は196万8,000tで、前年産に比べてそれぞれ8万3,000t（3％）、5万3,000t（3％）減少した。

- ◇ いも類振興会の平成25年度第2回理事会は、3月25日に開催され、平成26年度の事業計画および収支予算書の承認をえた。平成25年度は財団法人から一般財団法人へ移行しての初年度であったが、外国為替水準が円安で推移したこともあり、安定した事業運営ができた。

- ◇ 本誌No.119の特集は、「新規カンショでん粉の魅力と実力」と「馬鈴しょ貯蔵へのエチレン利用」の二つをとりあげた。執筆者の皆様にご協力いただき、感謝申しあげる。

かんしょの新品種である「こなみずき」でん粉から、その特性を活かした新商品が生まれている。「こなみずき」でん粉が、でん粉業界で新たな地平を開くことを期待したい。

エチレンも特定農薬に指定された。エチレンを利用したばれいしょの長期貯蔵による品質保持や経済効果には、大きなものがあるだろう。

- ◇ 朝のNHK連続テレビ小説「ごちそうさん」では、大正・昭和初期の食材、食事場面が多く盛り込まれており興味深く見ている。この朝ドラの中で、「^{まかな}賄い」「^{しきまつ}始末」という言葉が頻繁に出てくる。本誌に寄稿いただいた若林昌英氏の「賄いが生み出したサツマイモの偶然料理」を読み、改めて「賄い」の持つ深い意味と食材を大切に始末する尊い精神を教えられた。

- ◇ 焼きいもが、夏を含めて一年中食べられる時代となった。しかし、私にとって熱々の焼きいもは、冬の季節に相応しい食べ物である。これまで電子レンジで焼いていたが、今年は約1cm強に薄切りし、トースターで約15分間焼きあげてみた。表面はパリッと焼きあがり、大変美味しいことがわかった。

（狩谷 昭男）

いも類振興情報 第119号

2014(平成26)年4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