

編集後記

◇ 1月から2月の休日には、自家製の干しいも作りを楽しんだ。昨年の10月に家庭菜園で収穫した「ベニアズマ」を、新聞紙で包み段ボール箱に入れ常温保存して置いた。水洗いしたサツマイモを40～50分間蒸かし、竹クシが通ったら鍋から取り出す。手で皮を剥き、7mm程度の厚さに切り分ける。それをザルに並べて小型の防鳥網の中に入れて、4日間程度天日干しすると軟らかい干しいもができた。

収穫から3～4か月間保存した「ベニアズマ」は、熟成が進みほくほく系からややねっとり系に変化し、ほどよく甘みも増していて美味しくなる。孫も喜んで食べてくれた。

◇ わが家の家庭菜園では、例年どおりジャガイモを3月上旬に植え付けた。ジャガイモの主産地である北海道では、5月に植え付けの最盛期を迎える。それにしても、2016年8月の台風・豪雨によってジャガイモが甚大な被害を被っただけに、圃場の修復や種いもの確保などで大変苦労が多かったに違いない。ともあれ秋の豊作を待ちたい。

◇ 本誌No.131の特集では、2016年11月27日に、鹿児島県の指宿市で開催された第7回東アジア唐芋友好ワークショップをとりあげた。発表のあったものの中から主要なものを選び、その要旨を掲載した。民間主導による自主的なこの活動は、参加者の皆さんが積極的で、東アジアの唐芋振興に貢献していることがうかがえた。加えて、日本、中国、韓国との友好の輪を広げることにも結びついていることを強く感じた。

◇ 干しいもの主要品種の一つである「泉13号」を育成した泉 正六氏の実像と、その育成経過がほとんど不明のまま今日に至っていた。

今回、茨城県の元・農業改良普及員であった山田健雄氏のきめ細かな調査によって、謎に包まれていた部分に光を当て、その人物像や育成経過を浮き彫りにしていただいた。厳しい戦中・戦後におけるサツマイモの育種をめぐる人間模様的一端も記されており興味深い内容となっている。

◇ 3月24日に、いも類振興会の平成28年度第2回通常理事会が開催され、平成29年度の事業計画書および収支予算書の承認をえた。

平成29年に入ってから、世界の政治・経済情勢はこれまで以上に不透明な状況にある。わが国の農業政策も、大きな変革期を迎えている。これらの諸情勢を注意深く見守りつつ、平成29年度もサツマイモ、ジャガイモに関する有益な情報提供に努めていきたい。

(狩谷 昭男)

いも類振興情報 第131号

2017(平成29)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