

編集後記

- ◇ 本号No.135の特集では、「サツマイモの機能性成分」を取り上げた。これは、最近のサツマイモブームの背景には、ただ美味しいだけでは無く、“健康志向”が強く働いており、サツマイモが持つ機能性が注目されているためと考えたからである。しかしながら、その機能性成分について総論的に纏めたものが少ないという声が強いため、各機能性成分に詳しい方々に取りまとめをお願いしたものである。各著者の方々には大変なご苦勞をおかけし、心からお礼を申し上げたい。
- ◇ ジャガイモシロシストセンチュウ（Gp）は、ジャガイモの生産に甚大な被害をもたらす害虫であり、平成27年8月に網走市で発生が確認されてから、その蔓延を防止するため、翌年から植物防疫法に基づく緊急防除が実施されている。このため、本誌No.129で特集「ジャガイモシロシストセンチュウ侵入の現況と対策」を掲載し、警鐘を鳴らしてきている。その緊急防除の現状について農水省植物防疫課の担当官から最新情報を寄稿頂いたので現状をご理解頂きたい。
- ◇ 農水省は、本年2月6日付で「平成29年産かんしょの作付面積及び収穫量」を公表した。これによれば、サツマイモの全国の収穫量は80万7,100トンで、前年産に比べ6%の減少となり過去10年で最低の水準となった。この理由としては、作付面積の減少は400haと1%の減少に止まったのに対し、10a当たり収量は2,270kgと前年産に比べ5%も下回ったのが大きいとしている。これは、主産地である九州地域において9月以降の日照不足及び多雨などにより、いもの肥大が抑制されたためという。これを県別の収穫量でみると、最多の鹿児島県が282,000t（13%減）と振るわなかったが、2位の茨城県は作付面積は横ばいながら、収穫量は174,900t（2%増）と対照的な結果となった。やはり、安定した気候の重要性を改めて認識したところである。
- ◇ この度、農水省の食品安全政策課は、農水省ホームページに「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」と題するリーフレットを掲載した。この内容は、本誌No.133の特集「ポテトグリコアルカロイドをめぐる課題と対策」の内容に沿ったものであるが、小中学校や家庭菜園等で栽培されたジャガイモに起因する食中毒が発生していることから、再度、注意喚起を図ったものである。食中毒の防止は、ジャガイモの評価を低めないためにも喫緊の課題であり、広報に一層努めたいものである。（詳細は農水省ホームページを参照願いたい）

（鈴木 昭二）

いも類振興情報 第135号

2018(平成30)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