

かんしょの多彩な魅力への想い

農研機構九州沖縄農業研究センター
暖地畑作物野菜研究領域

たかはた やすひろ
高畑 康浩

昨年3月に都城勤務の研究領域長を最後に定年退職し、引き続き再雇用職員として業務のお手伝いをしている。喫緊の課題のサツマイモ基腐病も、生産者、関係者の努力で減少傾向のようではっきりしている。

大半を熊本と都城で勤務し、多くの期間かんしょに関わった。自身が主の成果は少ないが、観賞用品種のような変わり種も含め、栽培、品質、遺伝資源、機能性、バイオテク、育種、研究管理と様々な立場で接したのは、飽きっぽく特段の趣味もない筆者には幸運であったと今になって思う。分野を転々とし専門を極めていない身であるが、思うところを記してみたい。

遺伝資源の面では指宿試験地からの貴重な財産でもある野生植物遺伝資源から2倍体自殖系統が見いだされ、自殖を繰り返して遺伝的なホモ系統を作出、配列解析にまで至った。直接の品種育成への貢献ではないが、高次倍数性で基本的に自殖ができずゲノム研究を語ることが難しかったかんしょにおいて、ようやく染色体番号で意見交換できる時代への一助となったことは確かであろう。解析自体は最新の技術を活用した結果だが、自殖弱勢が生じなかった幸運と、多様な遺伝資源の保存と素材作出といった地道な取組がなされたからこそである。品種の面では、以前は「かんしょ」と

して売られるのが普通であったが、今や様々な品種が名を付して売られている。青果用に限らず、特定の一品種に頼らず複数の品種を揃えておくことは農業生産上でも大切であり、基腐病対策でも品種は期待されるキーテクの一つである。特に用途が多様なかんしょでは野生植物も含め遺伝資源の重要性は高く、このことは多くの先達により本項でも述べられてきた。

利用面では、近年かんしょの輸出が盛んだが、多くが生地の塊根であり、スイーツなどの加工品としてもっと海外に出せないのか。品質面で定評のある日本ブランドとして産地間協奏／品目間共創（かんしょと別の農産物のコラボでスイーツを売り込む）で。輸出には様々な制限もあり難しいのかもしれないが、輸送中の腐敗や無断増殖のリスクもある生塊根輸出一択の現状では、いかにももったいない。新しい品種もどんどん出ている。伝統と新鋭を調和させた日本のモノ作りによって少しでも海外から稼ぐ手段を増やすことは必要だと思う。

それにしてもかんしょは魅力的で多彩である。新年度で、新たな取組を始める方もおられよう。これまでも多くの方々から助けていただいたが、かんしょがますます魅力的になり人々の一層の幸せにつながるような活動に今後も微力を尽くし続けたい。