

編集後記

- ◇ 本誌161号では、本年3月に開催された「かんしょのさらなる輸出拡大に向けた腐敗対策」シンポジウムの講演内容を特集として寄稿いただいた。ここ数年、日本産のサツマイモは品質の高さから、東南アジアを中心に輸出が拡大しているが、特に冬期の輸送中の腐敗が大きなネックとなっている。これに対応した、高温キュアリング処理と現場実装、AIによる高速・高精度な選別、適切な包装資材の選定について、研究成果を紹介している。産学官の連携による大きな成果であり、ぜひ、参照していただきたい。
- ◇ 8月に鹿児島県鹿屋市で、サツマイモの資料館「カラー芋パビリオン」が休日限定で仮オープンした。NPO法人カラー芋ワールドセンターが、地域経済を支える「唐芋」に関連する文化や歴史、国際交流を紹介すべく開設した。店舗跡を活用した2階建てで、1階には伝播や品種改良の歴史、焼酎などに関する資料、2階は日中韓交流の様子を写真やパネル、書籍で紹介している。来年5月に本格オープンの予定とのこと。いも類に関するこのような施設はとても貴重なものであり、近いうちに是非、訪問したい。
- ◇ 本誌の「おいも探訪」で紹介いただいた井上浩さんの遺著、「川越地方のサツマイモ文化史」は、全文を日本いも類研究会のHP「さつまいも情報」のコーナーに掲載しているので、サツマイモ資料館長日記とあわせ、是非、ご参照いただきたい。章単位で表示されるが、より詳細な目次に対応したPC版（電子書籍スタイル）も別途、用意しているので、ご希望の方は連絡ください。
- ◇ 今年は9月17日が「中秋の名月」。由来には諸説あるようだが、豊穰の秋を祝うため、団子とともに「おいも」を供えてお月見を楽しんできた。別名、「芋名月」とも呼ばれる。お供えするイモは、古くから食されてきた長老格の里芋が有名であるが、サツマイモなども使われている。今年の夏も猛暑であったが、去年に比べれば降雨はあり、品質面も含めた良い作柄を期待している。

いも類振興情報 第161号
2024(令和6)年10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: jrta@imoshin.or.jp
郵便振替 00130-1-110152

印刷 株式会社丸井工文社