# 特集：サツマイモとジャガイモのでん粉

サツマイモとジャガイモからのでん粉生産は、かつては花形産業の一つでしたが、今は？　その復活の道を探るべく特集を組んでみました。執筆者各位の真摯な検討の結果が以下にあります。完璧を極めるには問題が大きく深刻過ぎますが、それを克服するための有益かつ多様な道標が示されたと思います。 関係者はその言の葉から示唆を受けることが出来るでしょう。関係各位のさらなる健闘と周縁の方々のご鞭撻を期待するものです。

**1．千田圭一：**
**いも類でん粉の生産現況と問題点**

国産でん粉はサツマイモとジャガイモから作られる。その農業的・工業的生産の現況などの解説記事。

**2．菅沼俊彦・北原兼文：**
**サツマイモでん粉の特徴と発展に向けて**

どん底にあるともいえるサツマイモでん粉の生産現況。これを打開する道はあるのか。科学的根拠に基づく数種の有益な提案を頂いた。

**3．山本和夫：**
**馬鈴薯澱粉の特性と用途**

世界的食糧危機の余波で持ち直しつつあるジャガイモでん粉の生産。その化学的特性の解説から導かれるさらなる復活の手掛かりは。

**4．津久井亜紀夫：**
**“サツマイモデンプン”**
**その抗メタボ食品への大変身**

一日一品、サツマイモ小芋１本（100g程度）を食べれば、肥らずかつ健康増進。その秘密は抗メタボ食品に変身するサツマイモでん粉にあるとか。お試しあれ。

**5．中村善行：**
**いも類でん粉とバイオエタノール**

かつて零戦を飛ばした実績のあるエタノール。それはいも類から作ったバイオエタノールでした。 廃棄される屑イモや茎葉も立派なバイオマス。研究の現況や方向を解説頂いた。