

企画編集の目的と基本方針

1. 企画編集の目的

(1) わが国にサツマイモが伝来して、400年余が経過した。この間、特に1960年代半ばまでは、日本における主要な作物・食料として、私達の生活に多大な貢献をしてきたことは論をまたない。その後、飽食の時代に入り、サツマイモの位置付けはやや後退した。近年に至り健康志向の高まり等と相まって、サツマイモの有する機能性成分、嗜好性などから再び注目され始めている。

(2) これまでサツマイモに関し、生産を主体とした研究、技術成果等については、その分野の専門家などによって取りまとめられている。しかし、サツマイモをめぐる、生産から消費、文化を含む全体像について、客観的な立場からの理論化、体系化された文献、資料の蓄積は、多くはない。

(3) このような状況をふまえ、サツマイモのさらなる振興を目的として、来歴、生産、流通・加工、消費、文化等に関する事項、用語を主体に解説した「サツマイモ事典」の編集を企画するに至った。

本事典刊行の主目的は、サツマイモに直接関わりのある生産者、流通・加工業者、研究・指導者にサツマイモに対するいっそうの関心と理解を促進するほか、広く学生、消費者等にとってもサツマイモの入門書的な役割を果たすことにある。

(4) 財団法人蒞類会館は、1950年10月、「いも類の生産、流通及び加工の改善、発達を図るための事業を実施することにより、いも類の生産及び関連産業の健全な発展を図り、もって国民生活の安定向上に資する」ことを目的に設立された。その後、1983年12月には、団体の名称を財団法人いも類振興会に変更し今日に至っている。

財団法人いも類振興会は、2010年10月に蒞類会館の発足から数えて、創立60周年を迎える。この記念事業の一環として、「サツマイモ事典」を企画編集することとした。

2. 企画編集の基本方針

企画編集の基本方針は、企画編集の目的に即して次のとおりとした。

(1) 本事典の主たる利用対象者は、サツマイモの生産、流通・加工、消費に直接または関連業務に従事している者、研究・指導に従事している者、小・中学校、高校の教員等であると想定した。さらに、広く学生、消費者等にもサツマイモの入門書となることを願った。したがって、極力、平易な表現に努め、内容の理解が深まるよう配慮して企画編集に当たった。

(2) 事典の構成、収録事項および内容については、わが国におけるサツマイモの生産、流通・加工、消費のほか、来歴、文化、諸外国の生産状況等についても取り入れることとした。そして、基本的に使用頻度の高い重要な事項・用語について、基礎的、基本的な解説を行った。

(3) 事項、用語の解説に際しては、客観的かつ具体的な表現となるように留意し、簡潔な文章による取りまとめに努めた。また、必要に応じて引用文献を明記した。

3. 事典の構成とねらい

(1) 基本的な視点, 考え方

1) 本事典の全体構成の基本については、サツマイモの全般について幅広く捉え、客観性を有し、理解が容易である事典とすべきとの考えを重視し、各章を構成した。

また、各章の取りまとめに当って、本事典は、サツマイモの入門書としての役割も有することにも留意し、各章、場合によっては各節の前段でその章の内容を総論的に概説し、後段では各論的に事項・用語の解説を行った。

2) 収録した約750の事項・用語は、次に掲げる考え方にに基づき、基本的かつ緊要度の高いと判断されるものを優先し、選定した。

ア サツマイモの生産、流通・加工、消費活動の中で、日常的に使用されてきたこと。

イ サツマイモの来歴、文化に関連して使用されてきたこと。

ウ サツマイモの主要生産国における生産、流通・加工、消費に関すること。

エ サツマイモに関する研究論文、解説書において、一般的に使用されてきたこと。

オ サツマイモに関する法令、通知で使用されてきていること。

3) 事項・用語の配列順序については、内容の理解が深まるよう一定の流れに沿って、配列するように努めた。さらに、同じ領域、性格のものをグループ化するなどの工夫を加えた。

(2) 各章の構成と主なねらい

各章の構成と主なねらいは、次のとおりである。

I章 サツマイモの起源と伝播

1) サツマイモを植物学的分類からその位置付けを明らかにし、その起源についても遺伝学や文化人類学等多方面から学術的に概説した。

2) サツマイモの起源とみられている中南米から、どのようにして世界各地に伝播したのか、コロンブス以前の状況、各地域への伝播ルート、それぞれの地域における普及、発展・衰退の過程を含めて解説した。

また、日本での広がりについては、琉球伝来以降、九州からどのようなルートと過程を経て普及し、今日に至っているのかを中心に解説した。

II章 サツマイモの特性

1) サツマイモは、さまざまな特性を持っているが、形態・生理・生態、遺伝・育種、成分の3つの視点から、学術的に解説した。

2) 形態・生理・生態、遺伝・育種からみた特性については、学術的な解説のほか、特性を活かした研究・技術開発についても解説した。

3) 成分からみた特性については、学術的な解説に留まらず、どのような機能性成分を有し、それがどのように働いて健康によいのか、などについても解説した。

III章 サツマイモの生産と普及

1) サツマイモの生産、すなわち品種、栽培・貯蔵、病虫害、生理障害について、体系的に、実践的な視点にも配慮しつつ解説した。

- 2) 特に、品種ではその変遷のほか、用途別品種も含めて網羅的に品種の解説をした。また、栽培・貯蔵では基本技術のほか、篤農技術、省力化技術への取り組みについても紹介した。
- 3) 生産量と産地形成では、日本農業におけるサツマイモの位置付けを明らかにしたほか、主産県における産地形成に関する最新の動向についても紹介した。

IV章 サツマイモの流通・加工・利用

- 1) サツマイモの需要・消費について、その主な変遷を概観した。さらに、用途別の需要を概観し、それぞれの流通、加工、利用について、その特徴を解説した。
- 2) 戦後におけるサツマイモをめぐる主な行政施策について、解説した。

V章 サツマイモの食べ方

- 1) サツマイモの料理法について、蒸す、焼く、揚げる、煮るなどの加熱方法別に解説した。また、料理については、主食、主菜、副菜、菓子・デザート別のほか、郷土、国別に解説した。
- 2) 伝統的ないも菓子、江戸・東京の焼きいもの移り変わりについて紹介した。
- 3) いも焼酎の歴史と文化についても、解説した。

VI章 サツマイモをめぐる文化

- 1) サツマイモの呼び名、いも祭りについて紹介した。
- 2) サツマイモの団体・研究会・同好会、資料館の概要とその主な活動状況を紹介した。
- 3) サツマイモをめぐる近年の主な話題について紹介した。
- 4) 食文化・経済史の視点から、サツマイモをめぐる過去の話について紹介した。

VII章 世界のサツマイモ事情

- 1) 世界の食糧におけるサツマイモの位置付けについて、概観した。また、アジア、オセアニア、アメリカ、中南米、アフリカにおけるサツマイモ生産・消費等の主な現状を紹介した。
- 2) サツマイモ関係の国際研究機関等の概要を紹介した。

サツマイモの文献・資料

- 1) 主として1945年以降の日本、外国におけるサツマイモに関する主な資料・参考文献（単行本主体）について、整理した。
- 2) サツマイモの日本における主なできごと（技術、その他）について、略年表で示した。

事項・用語の索引

利用者の利便に供するため、巻末に主な事項・用語の索引を設けた。

(狩谷 昭男)