



Japanese Society of Root and Tuber Crops  
日本いも類研究会

April 1999 No. 20

(本部事務局) (財) 日本特産農作物種苗協会内 〒107-0052 港区赤坂 2-4-1  
(つくば事務所) 農業情報利用研究会内 JRTつくば事務所  
〒305-0033 茨城県つくば市東新井 26-4-603  
TEL 0298-56-0236 FAX 0298-56-0024  
<http://www.isai.or.jp/~irt/>

## さつまいも新品種試験栽培 希望者募集

### 1 趣旨

さつまいもは、干ばつや台風等の気象災害にも強く、土壌も比較的選ばないなど栽培しやすい作物で日本各地で作付けられています。近年、食物繊維、ビタミン及びミネラルに富む機能性食品としても見直されており、アントシアニンやカロチノイドなど色素を多量に含んだ品種や病気に強く食味に優れた品種等が育成されています。今回の試みは、特色のある新品種などを幅広く提供し、「さつまいも」について理解を深めていただくとともに、その需要拡大を図ろうとするものです。

### 2 対象品種及び品種の概要

品 種 名	品種登録年	特 性
・アヤムラサキ	平成 7年	アントシアン色素含量が極多。 (餅や菓子の色付け、ジュース用)
・春こがね	平成10年	外観・品質に優れ、良食味で多収。 (青果用、焼きいも・蒸しいも用)
・ベニオトメ	平成 2年	食味良。ネコブセンチュウに強。 (青果用、焼きいも・蒸しいも用)
・種子島紫	在 来 種	アントシアン色素を含み、食味良。 (青果用、焼きいも・蒸しいも用)
・エレガントサマー	平成 8年	葉柄が太く長い。苦味がなく食味良。 (葉柄を生・茹でる・揚げて食す)

### 3 提供方法

- (1) 数 量 1品種各4本、計20本
- (2) 費 用 一般参加者2,000円(送料込み)、研究会会員1,500円(送料込み)
- (3) 発 送 5月20日頃～6月20日頃 3回に分けて送付予定
- (4) 募集規模 400名(参加者の多い場合は、先着順とします。)

### 4 申込方法及び申込期限

方法... 下記宛に参加費を現金書留で、住所、氏名その他、電話番号・FAX番号及び一般参加か研究会会員かを合わせて明記して送付下さい。

期限... 5月20日到着分まで

《申込先・問い合わせ先》〒408-0041 山梨県北巨摩郡小淵沢町上笹尾 3181  
(株)ミヨシ さつまいも試験栽培係 宛  
TEL 0551-36-5913 FAX 0551-36-5900

### 5 栽培及び試食結果のレポート

苗を栽培いただくとともに、収穫した「いも」を調理・加工して食味などの評価を行い、お

気づきになった点、食味などをレポートとしていも類研究会宛に提出していただくこととして  
います(様式は自由です。)

《レポート提出先》〒107-0052 港区赤坂2丁目4番1号 白亜ビル1F  
(財)日本特産農作物種苗協会内  
JRT 日本いも類研究会事務所 宛

### 日本いも類研究会第3回総会開催される

第3回はいも類研究会総会が3月18日(木)に南青山会館で開かれました。  
当日は、北は北海道から南は沖縄県まで92名の参加をいただき、年々参加者が増えつつあり、事務局としてもホッといたしました。

梅村会長と西川農林水産省畑作振興課長から挨拶をいただいた後、講演会に入り、香田氏(三栄源エフ・エフ・アイ(株)第三研究部次長)からは食物における色素の役割、甘しょアントシアニン色素の有用性などについて、また、森氏(北海道農業試験場ばれいしょ育種研究室長)からは北海道と暖地におけるばれいしょ栽培や求められる品種の違い、今、取り組もうとしている課題などについてお話をいただきました。

次いで、小巻氏(農業研究センター甘しょ育種研究室長)から2000年に行われる国際熱帯いも類学会について紹介があり、その後、有色甘しょの現状と今後の方向について、井上氏(さつまいも資料館長)、山川氏(九州農試甘しょ育種研究室長)、柳氏(さつまいもの館情報調査員)、吉田氏(新宿宮崎館流通対策課長)、上原氏(沖縄県物産展「わした」店長)から有色甘しょを用いた品の紹介や販売、育種の現状、今後の展望などを中心にディスカッションが行われました。

事務局からは、3月時点の決算見込みと11年度の計画並びに新役員について報告・提案がなされ、全員の賛成により認めていただきました。また、役員は現行の役員について引き続き再任いただくとともに新たに石田全農食品(株)取締役社長に顧問に就任いただくことを事務局から提案し、承認いただきました。

以上で第3回総会は終了し引き続き懇親会を開催しましたが、鹿児島からお持ちいただいた地ビールや焼酎を酌み交わしながら、盛んに会員間の交流や情報交換が行われていました。

遠方の会員におかれましては、なかなか東京における総会出席が難しい状況ではありますが、今後、良い方策がないか検討していきたいと思っております。また、当日の講演の概要につきましては、後日、FAXニュースレターにてご紹介いたします。

#### 第3回総会 ー懇親会の情景ー

懇親会場には、鹿児島県のさつまいも産業振興協同組合(さつまいもの館)の柳さんのご配慮で2種類のサツマイモビールやワインなどが出され、大変に盛り上がりました。気持ちよく酔いが回ったころから、懇親会の幹事の指名により、恒例の自己紹介を兼ねた近況報告が行われました。

今回は、最近、「さつまいも」という著作を出版された坂井健吉先生にも特別に参加いただき、出版の経緯などを解説していただきました。「イモキチ」を自称される坂井先生のお話に触発されたのか、関東と九州のサツマイモはどちらがうまいかという話になり、農業研究センターの小巻室長、そして九州農業試験場の山川室長を巻き込んでの舌戦もあり、爆笑の連続でした。

<いも類研究会事務局>

最近、テレビや新聞などでダイオキシン問題が話題になっておりましたが、さて、いも類についてはどうでしょう。いも類に関してなかなか知見もない状況ではありますが、現在、分かっていることについて取りまとめましたのでお知らせします。

【目次】

- 1. ダイオキシンの性状と発生状況等 (ニュース20号掲載)
- 2. 畑作物からのダイオキシン摂取のリスク (次号以降に掲載)
- 3. ダイオキシン対策の難しさとまとめ (次号以降に掲載)

1. ダイオキシンの性状と発生状況等

(1)ダイオキシン類の性状

ダイオキシン類とは、75種類のポリ塩化ジベンゾパラジオキシンと135種類のポリ塩化ジベンゾフランの総称で、計210種類あります。ダイオキシン類は、構造上1～8個の塩素を含み、毒性は塩素の数と付く位置により大きく異なっていますが、ダイオキシンのうち、2,3,7,8の位置に塩素がついた2,3,7,8四塩化ジベンゾパラジオキシン(2,3,7,8 TCDD)が最も強い毒性を示します。

ダイオキシン類は、

- ・無色無臭(?)の固体でほとんど水に溶けないが、脂肪、有機溶媒等には水に比べ溶けやすい
- ・他の化学物質や酸・アルカリとは容易に反応しない

という性質を持っています。

最近ではこれに加え、PCB(ポリ塩化ビフェニール)の一種であるコプラナーPCBについてもダイオキシン類に加えて評価すべきであるとの意見が強くなっています。

2,3,7,8 TCDDの物理化学的性質

分子量	: 321.9		
融点	: 305～306		
溶解度	水	$2 \times 10^{-7}$	(g/100g)
	メタノール	0.01	(g/100g)
	クロロホルム	0.55	(g/100g)
	O-ジクロロベンゼン	1.8	(g/100g)

(2)ダイオキシン類の生成

当初、ダイオキシン類は塩素系農薬などを製造する際に副次的にできるものと考えられ、その他にも、様々な化学物質の製造過程において副次的に生成されることが知られています。

近年、ダイオキシン類が「燃焼」により生成されることが証明され、各国のゴミ焼却場からもダイオキシン類が検出されました。現在、我が国では、環境中に排出されるダイオキシン類のうち、90%以上は廃棄物の焼却時に副次的に生成されたものであるとされています。

ダイオキシン類は、焼却系などの発生源から大気中に放出され、土壌、河川、海水等の環境を汚染し、そこで生育する動植物に取り込まれるとみられますが、環境中における挙動についてはほとんど知見がなく、9年度から調査が行われているところです。

なお、現時点では、ダイオキシン類が含まれている農薬は製造されておらず、現在製造中の農薬の使用によるダイオキシン類の問題は心配ありません。

発生源別ダイオキシン発生量 (gTEQ/年)

発 生 源	ダイオキシン排出量	備 考
燃烧工程 一般廃棄物焼却 産業廃棄物焼却 金属精錬 石油添加剤(潤滑油) たばこの煙 回収黒液ボイラー 木材、廃材の焼却 自動車排ガス (小 計)	4300 547～707 250 20 16 3 0.2 0.07 5140～5300	コーヒーに由来するダイオキシン類のカイドラインから 平岡京都大学名誉教授試算
漂白工程 晒クラフトパルプ 農薬製造 PCNB	0.78 0.06	環境庁試算 環境庁試算
合 計	5140～5300	

(3)ダイオキシン類の毒性

動物実験の結果から、ダイオキシン類には発ガン性、生殖毒性、急性毒性、慢性毒性等様々な毒性があるとされています。しかしながら、その毒性はダイオキシン類に含まれている塩素の数、位置によって大きな違いがあり、検出されたダイオキシン類を単純に合計するだけでは毒性を直接比較できません。このため、一番毒性の強い 2,3,7,8TCDD の毒性に換算して比較することが行われています(これが等価毒性等量(TEQ)です。)

(4)我が国におけるダイオキシン類の規制状況

我が国においては、1996年(平成8年)厚生省がダイオキシン類のリスクアセスメントに関する研究班「中間報告」において、耐容1日摂取量(TDI:生涯にわたって連続して摂取しても耐えられる1日当たりの量)を、10pg/kg体重/日と定めています。

その後、環境庁が「ダイオキシンリスク評価検討会」中間報告において、健康リスク評価指針(健康影響の視点から、より積極的に維持することが望ましい量)として、5pg/kg体重/日と定めています。

(参考:体重50kgの人は、500pg(=10pg/kg×50kg)がTDIからみた1日当たりの摂取量の上限となる。)

なお、昨年WHO(世界保健機構)欧州事務局が開催した専門家会合において、コブラナーPCBを含めて4pg/kg体重/日とし、究極的には1pg/kg体重/日とすべきことが合意され、これを受けて厚生省及び環境庁がTDIの見直しが行われています。

(5)ダイオキシン類の摂取量

日本人の一般的な生活環境で取り込まれるダイオキシン類の量は、体重1kg当たり0.52～3.53pg/日と推定されています。数値の幅が大きいのは、観測データ数に限りがあるためその濃度の差が大きいためですが、このうち、食物からの摂取量は、0.26～3.26pg/日と推定されており、総摂取量の大宗を占めています。

(次号につづく)

## さつまいもに関する新刊書籍のご案内

### 「さつまいも」坂井健吉 著 1999.2.1 法政大学出版局

坂井先生はコガネセンガンなど多くの優れた品種を育成されたほか、「サツマイモの作り方」（1986 農文協）などの名著を執筆されています。今回の著作は「サツマイモ栽培の起源と伝播経路を跡づけるとともに、我が国伝来後 400 年の経緯をたどり、世界に冠たる育種と栽培・利用法を築いた人々の知られざる足跡を描く」もので、自然科学的な視点に加えて社会文化的な側面がみごとにまとめられています。

今回、坂井先生のご好意により日本いも類研究会の会員には特別価格（2700 円：消費税・送料込み）で提供いただけることになりました。購入を希望される方は、筑波事務所までご連絡ください。振り込み用紙（当初、2 月中だった特別価格の販売期間を延長しています）を送付いたします。

#### 主要目次

サツマイモの誕生  
サツマイモの伝播  
サツマイモはどのような作物か  
サツマイモの品種改良  
サツマイモの栽培法  
民間篤農家の多収穫栽培法  
サツマイモの利用  
サツマイモにまつわる逸話  
参考文献/あとがき

### 「アメリカ サツマイモ事情」ベリ・ドゥエル著 1999.3 川越いも友の会

ベリ・ドゥエルさんは、川越いも友の会会長を努めておられるほか、国際熱帯いも類学会の会員でもあり、世界有数の「いも通」になっておられます。今回、ベリさんが母国アメリカのサツマイモ事情を 40 ページ程の小冊子にまとめられました。

今回、ベリさん並びに出版を企画された友の会事務局長の山田さんのご好意により、当研究会の会員には無償で提供いただけることになりました。入手を希望される方は、返信用として 160 円切手を貼った A5 版の封筒を同封のうえ、山田さんまで郵送にて申し込んでください。

申し込み先 350-2215  
埼玉県鶴ヶ島市南町1-14-18  
山田英次 宛

#### CONTENTS

アメリカ：サツマイモ対ジャガイモMAP  
米国のサツマイモ栽培状況  
米国のサツマイモ農家  
研究情報ネットワーク：米国サツマイモ研究家協力会  
米国でのサツマイモ有機栽培  
米国でのサツマイモの呼び名  
米国での主なサツマイモ調理法  
「小鹿物語」とスイートポテトボン  
米国の外食サツマイモ料理レストラン  
ワシントン大統領とサツマイモ  
米国のサツマイモ祭  
ジョージ・ワシントン・カーバーとタスキーギ大学