



日本いも類研究会

April 1999 No. 21

(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/>

FAXやメールを使いたいも類の情報交換 JRT事務局より

「備中いも」についての情報提供

ニュースレター 19で「備中いも」というサツマイモについて情報提供をお願いしたところ、会員の富沢裕子さん(群馬県吾妻郡吾妻町)から以下の情報提供をいただきました。

「私の母(大正6年生まれ)は愛媛県の大洲に生まれ、結婚後、長崎県に移り現在は東京に暮らしています。母の話では、大洲に「びんつけいも」といって甘くて黄色でねっとりした粘質のととも美味しいサツマイモがあったということです。長崎のサツマイモの記憶ははっきりしていないようですが、父の実家の熊本では終戦後に「九州1号」という白皮、黄肉で美味しいサツマイモを食べたそうです。母は東京に移ってからしばらくはサツマイモを食べる気がしなかったそうです。「備中いも」と「びんつけいも」は呼び方が似ている気がするので関連が有るのか等と私は想像しながら話を聞きました。」

また、JRTwebに掲載されたFAXニュースレターを読んだ農業生物資源研究所の方から、「種子島の安納いもと特徴が良く似ているので来歴を調べてみてはどうか」とのメールをいただいています。

いずれにしてもサツマイモの地方在来品種、そして品種伝播のルートは非常に複雑だということがよくわかりました。しかし、こうして人の輪が情報を運んでくれるところが、この研究会の真骨頂ではないでしょうか。これらの貴重な情報を今後の活動に役立てていきたいと思えます。

メーリングリストへのお誘い 最近の話題を紹介

日本いも類研究会ではホームページでの情報発信の他に、ジャガイモとサツマイモの2つのメーリングリスト(以下、ML)を運営しています。MLは電子メールを使った井戸端会議のようなもので、参加メンバーが書込んだ内容が全員に送信され、それを見た人が意見を書込むと再び、その意見が全員に送られます。

けっして専門的な情報交換だけでなく、家庭菜園あるいは八百屋さんで見かけたおいも、あるいはおいも料理などの日常的な話題も大歓迎です。先般、ジャガイモMLで以下のようなやりとりがありました。(紙面の関係で実際の書込み内容を要約しています)

Iさん:ところで、どなたか『中津川いも』をご存知の方おられますか。10年位前に、いも田楽で売られているいもが埼玉県秩父地方にあると人から聞いておりました。先頃『JAF MATE』4月号のtravel guideのpageに紹介記事が載っていました。それには次のように掲載されています。ご存知の方がお

方がおられましたら情報をお知らせ下さい。

【中津川いも】

大滝村(埼玉県秩父郡)特産の赤紫色のじゃがいも、日露戦争でロシアの捕虜となった兵士が持ち帰ったという。荳胡麻(えごま)のタレを付けて焼く、いも田楽は、三峯神社参道の山麓亭で味わえる。(不作のため今年は6月頃~)

この書込みに対して、バタバタと何人かから「私は見たことがないが、北海道農試の品種保存の中にあっただはず」、「農水省の遺伝資源のデータベースによると、種苗管理センターの北海道中央農場で遺伝資源として保存されており、特性は肉質：やや粘、黒変の程度：中、舌ざわり：やや滑、食味：下となっている」、「インターネットの『ジャガイモ博物館』に参考となる記述がある」との情報が入り、最後の仕上げにNさんから次のような書込みがありました。

Nさん:『中津川いも』の件、気になっていました。編集作業に追われて、以前、秩父に取材にいったときに横瀬の農家から聞いた話をお伝えしなければと思いながら、今になってしまいました。

イモはうすい赤色で、皮はうすい。イモは小さい。皮ごと食べるイモ。ゆでたりふかしたりして食べるイモではない。

大滝村の言い伝え。「ソ連に抑留されていた大滝村の人が、現地の寒さの中で育っているイモを発見し、この寒さの中で育つイモならと、帰国が認められたとき持ち帰った。リュックの中に入れたのでは凍みてしまう、というので、その人はふんどしの中に入れて、玉の温かみで温度を保って持ち帰った、という言い伝えがある」だから「ふんどしイモ」とも呼ばれているらしい。

大滝村でも標高の高い600m以上の地で、しかも傾斜地でガレた土地でできるのが本当の「中津川いも」。肥料があるとだめで、秩父の下のほうで栽培するとイモは太るがちっとも美味くない、とのこと。

中津川峡の近くで、そこに「滝の沢味噌」という、おなめと味噌の中間の実に美味しい味噌があって、この「中津川いも」は太い串にさして、それにこの滝の沢味噌をぬり、エゴマをぬって焼いて食べる。味噌デンガク・・・これがおいしい。「滝の沢味噌」はちょっと変わったみそで、原料は大麦と大豆だけど、麹をつくるときにちょっと炒ってつくるそうです。エゴマを使うのは、標高が高い大滝村ではゴマが作れないから。

流通ですが、テキ屋さんが畑で買い取って、各地のお祭りなどで焼いて販売しているらしい・・・

正直言ってこれほどうまく話がつながることは少ないのですが、それでも自分だけではわからないときにMLは本当に役に立ちます。参加者の数が多いほど、そして幅広い分野のメンバーの方が集まるほどに威力を発揮しますので、メールの使える方は、是非ご参加ください。

(メーリングリストへの参加申込先 jrt@jsai.or.jp)

英文版『さつまいもMiNi白書』のお知らせ

事務局では、(財)いも類振興会の事業に協力して『さつまいも MiNi 白書』の英訳版を作成しました。作業スケジュールの関係で内容は Ver.1.1 ですし、英訳の精度も高くありませんが、とりあえずのものが出来上がっています。

印刷部数が極めて限られているので余部はほとんどないのですが、もしもご入用であれば実費で印刷・製本して提供することは可能ですので事務局までお知らせ下さい。

平成10年度事業報告及び収支決算書

JRT・日本いも類研究会事務局

1. 平成10年度事業報告

(1) いも類の生産、流通、消費に関する資料並びに情報の収集及び提供

インターネットに開設しているホームページ(<http://www.jsai.or.jp/~jrt/index.html>)について、スタイルを新たにし、「おいもQ & A」コーナーを改訂した。また、メーリングリストにおいてメンバー間の情報交流を行うとともに、消費者等から寄せられた質問にメンバーの助力を得て回答した。

甘しょ及び馬鈴しょの『Mini白書』の内容を更新・拡充し、第2版を作成した。

また、甘しょMini白書について英訳版を作成した。

いも類に係る情報を内容としたFAXニュースレターを6回(14号～19号)発行し、会員を中心に配布を行った。

今まで寄せられた質問を中心に、「おいもQ & A」を1000部作成し、会員に配布を行った。

(2) いも類に関する研究会等の開催及び支援

甘しょ新品種試験栽培を実施し、アヤマラサキ、ジェイレッド、ベニオトメ、種子島紫、エレガントサマーの5品種を試験栽培希望者に提供し、新品種等の普及に努めた。

馬鈴しょ新品種試験栽培を実施し、キタアカリ、とうや、アンデス赤、さやか、ホッカイコガネの5品種を試験栽培希望者に提供し、新品種の普及に努めた。

青木昆陽生誕300年祭「さつまいもフェスタ' in めぐる」(H10.11.6日黒区にて開催)において、甘しょMini白書を配布し、一般消費者及び甘しょ関係者等に対し広く情報提供を行うとともにいも類研究会への参加を呼びかけた。

全国農業協同組合連合会が開催した「じゃがいも新品種試食会」(H10.11.7 東京にて開催)を支援し、馬鈴しょ新品種、品種に即した調理法等を紹介した。

2. 平成10年度収支決算

《収入の部》

(単位：円)

	予算額	決算額	増減	備考
1. 前年度繰越金	756,658	756,658	0	
2. 普通会員会費	400,000	442,000	42,000	221名
3. 賛助会員会費	900,000	780,000	120,000	24名
4. 研究会参加費	200,000	0	200,000	
5. 助成金収入	1,000,000	1,000,000	0	情報システム構築等
6. その他収入	0	100,225	100,225	試験栽培調整金、雑誌代等
	3,256,658	3,078,883	177,775	

《支出の部》

(単位：円)

	予算額	決算額	増減	備考
《事業費》	2,040,000	1,225,814	814,186	
1. 資料編集・配布費	400,000	116,995	283,005	
・通信運搬費	200,000	86,570	113,430	
・消耗品費	100,000	13,583	86,417	
・原稿料・編集費	100,000	16,842	83,158	
2. 情報システム構築費	1,140,000	926,933	213,067	
・ネットワーク参加費	140,000	140,000	0	JSAI及びITN協
・通信運搬費	500,000	286,933	213,067	議会・FAXニュース
・いも類情報発信システム構築・運営費	500,000	500,000	0	ター作成及び配送

3. 研究会費	400,000	39,738	360,262	試験栽培宣伝費等
4. 総会費	100,000	142,148	42,148	
《管理費》	460,000	604,095	144,095	JSAIへの事務局 業務委託
1. 業務委託費	400,000	600,000	200,000	
2. 通信運搬費	30,000	4,095	25,905	
3. 消耗品費	30,000	0	30,000	
《小 計》	2,500,000	1,829,909	670,091	
予備費	756,658	0	756,658	
次年度繰越	-	1,248,974	1,248,974	
	3,256,658	3,078,883	177,775	

平成11年度事業計画及び収支予算書案)

1. 平成11年度事業計画

甘しょ及び馬鈴しょのいも類の振興を図るため、いも類に係る諸団体と協力して、消費者、外食・食品加工産業・市場関係者、生産者、学識経験者等の情報交流を促進する。

(1) いも類の生産、流通、消費に関する資料並びに情報の収集及び提供

馬鈴しょ及び甘しょの『Mini白書』(第2版)を印刷し、会員他へ配布するとともに、統計数字等について更新を行う。

いも類研究会ホームページについて、情報の更新とともに内容の拡充を図る。また、会員の増加に伴いより安定したシステムとなるようサーバーなどの充実を図る。

FAXニュースレターをなるべく数多く発行し、インターネット環境の整っていない会員などへの情報提供をよりきめ細かく行う。

(2) いも類に関する研究会等の開催及び支援

おいもサミットを開催し、いもの最近のトピック、機能等について紹介する(北海道を予定)

いも類の栄養面の見直し等に関する研究会を開催する。

いも類新品種の試食会、試験栽培及びサンプル提供の支援を行う。

2. 平成11年度収支予算

《収入の部》

(単位：円)

	予算額	前年度予算	増 減	備 考
1. 前年度繰越金	1,248,974	756,658	492,316	
2. 普通会員会費	500,000	400,000	100,000	250名
3. 賛助会員会費	900,000	900,000	0	30名
4. 研究会参加費	0	200,000	200,000	
5. 助成金収入	1,000,000	1,000,000	0	情報システム構築等
	3,648,974	3,256,658	392,316	

《支出の部》

(単位：円)

	予算額	前年度予算	増 減	備 考
《事業費》	2,240,000	2,040,000	200,000	
1. 資料編集・配布費	400,000	400,000	0	Mini白書作成・ 配布
・通信運搬費	200,000	200,000	0	
・消耗品費	100,000	100,000	0	
・原稿料・編集費	100,000	100,000	0	
2. 情報システム構築費	1,640,000	1,140,000	500,000	

・ネットワーク参加費	140,000	140,000	0	JSAI協議会等
・通信運搬費	500,000	500,000	0	FAX ニュース作成
・いも類情報発信システム構築・運営費	1,000,000	500,000	500,000	及び配送
3. 研究会支援費	100,000	400,000	300,000	新品種試験栽培P
4. 総会費	100,000	100,000	0	R等
《管理費》	660,000	460,000	200,000	
1. 業務委託費	600,000	400,000	200,000	JSAIへの事務局
2. 通信運搬費	30,000	30,000	0	業務委託
3. 消耗品費	30,000	30,000	0	
《小計》	2,900,000	2,850,000	50,000	
予備費	748,974	406,658	342,316	
	3,648,974	3,256,658	392,316	

- 投稿 - いも類からのダイオキシン摂取リスクについて (その2)

農林水産省農産園芸局畑作振興課 片山 信浩

【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 (ニュース21号掲載)
3. ダイオキシン対策の難しさまとめ (次号掲載予定)

2 畑作物からのダイオキシン類摂取のリスク

(1) 食物の種類別のダイオキシン類濃度

厚生省が、平成4年度から行っている「食品中のダイオキシン汚染実態調査」によれば、魚介類について、平成4年度から7年度にかけ、51種類、177検体について分析を行ったところ、16種類、67検体からダイオキシン類が検出され、その最高値は9.51pptでした。

また、畜産食品については、7年度までの調査では牛肉及び豚肉の各々1検体から検出され、8年度においては検出限界が下がったことから微量ではあるが全ての検体から検出されました。

野菜や果実などについては8年度から調査が始められ、じゃがいも、さつまいも等からは極めて微量ながらも検出されています。

野菜、果実等の調査結果 (平成8年度)

食品名	検体数	検出せず	検出する	検出範囲(ppt)
米	3	3	0	
じゃがいも	3	1	2	0.001~0.008
金時豆	2	0	2	0.001~0.002
ドイツ豆	1	0	1	0.045
みかん	3	3	0	
にんじん	3	0	3	0.001~0.010
ほうれんそう	3	0	3	0.095~0.281
大根	3	3	0	
たまねぎ	3	3	0	
キャベツ	3	2	1	0.001
トマト	3	2	1	0.001

野菜、果実等の調査結果（平成9年度）

食品名	検体数	検出せず	検出する	検出範囲(ppt)
米	7	3	4	0.003～0.028
さつまいも	7	3	4	0.018～0.045
小豆	2	0	2	0.014～0.017
大豆	5	0	5	0.002～0.039
りんご	7	0	7	0.001～0.013
きゅうり	7	1	6	0.001～0.032
長ネギ	7	0	7	0.001～0.017
白菜	7	3	4	0.001～0.017
小松菜	7	0	7	0.058～0.349
ほうれんそう	7	0	7	0.044～0.430
しいたけ	7	2	5	0.001～0.008

(2) 食品からのダイオキシン類摂取リスク評価

食品からのダイオキシン類の摂取リスクについては、通常の食生活においてどの程度ダイオキシンを摂取するかを調査することが必要です。このため、「トータルダイエツトスタディ」といわれる手法により推定を行ったところ、平成8年度調査においては平均0.63pg/kg体重/1日、平成9年度調査では平均0.96pg/kg体重/1日(Co-PCBを加えた場合は2.41pg/kg体重/1日)と推定されました。このうち、魚介類からは50%以上を占めており、最も比率が高くなっています。穀類・いもについては2.0～4.4%とかなり低い割合となっています。

トータルダイエツトスタディ (pgTCDD(TEQ))

平成8年度(ダイオキシン類)

食品群	平均値	比率(%)	備考
1群(米)	0.292	0.9	0.263～0.309
2群(穀類・いも)	1.386	4.4	0.146～2.810
3群(砂糖・菓子)	0.898	2.9	0.054～1.410
4群(油脂)	1.025	3.3	0.711～1.193
5群(豆・豆加工品)	0.104	0.3	0.036～0.201
6群(果実)	0.397	1.3	0.026～1.138
7群(有色野菜)	1.778	5.7	0.189～2.591
8群(野菜・海草)	0.244	0.8	0.045～0.580
9群(嗜好品)	0.119	0.4	0.073～0.162
10群(魚介)	21.210	67.5	11.227～28.944
11群(肉・卵)	1.584	5.0	1.228～2.068
12群(乳・乳製品)	1.630	5.2	1.038～1.948
13群(加工食品)	0.754	2.4	0.651～0.873
14群(飲料水)	0.002	0.0	0.000～0.004
総摂取量	31.4	100.0	22.1～37.4
体重1kg当たり摂取量	0.63		0.44～0.75

平成9年度(ダイオキシン類)

食品群	平均値	比率(%)	備考
1群(米)	0.14	0.3	0.00～0.64
2群(穀類・いも)	0.96	2.0	0.06～4.22

3群(砂糖・菓子)	0.35	0.7	0.03 ~ 0.62
4群(油脂)	0.14	0.3	0.06 ~ 0.24
5群(豆・豆加工品)	0.06	0.1	0.02 ~ 0.16
6群(果実)	0.02	0.0	0.00 ~ 0.13
7群(有色野菜)	4.06	8.5	0.06 ~ 22.54
8群(野菜・海草)	0.41	0.8	0.04 ~ 1.86
9群(嗜好品)	0.59	1.2	0.00 ~ 5.55
10群(魚介)	23.59	49.1	8.99 ~ 38.69
11群(肉・卵)	11.29	23.5	3.14 ~ 20.17
12群(乳・乳製品)	6.12	12.7	1.99 ~ 14.54
13群(加工食品)	0.30	0.6	0.01 ~ 0.63
14群(飲料水)	0.00	0.0	0.00 ~ 0.00
総摂取量	48.0	100.0	29.9 ~ 69.5
体重1kg当たり摂取量	0.96		0.60 ~ 1.39

(参考) トータルダイエツトスタディとは、国民栄養調査を基として、食品を14の食品群に分け、それぞれの食品構成と数量を決める。次に、各食品を購入・調理して各食品群ごとに分析してダイオキシソ類の1日あたり摂取量を算出し、これらを合計して1人1日当たりのダイオキシソ類摂取量を求める手法。

(3) いも類からのダイオキシソ類の摂取リスク

我が国におけるダイオキシソ類に係る調査研究は緒についたところであり、いも類を含む畑作物からのダイオキシソ類摂取量について現時点では明確に断定できません。

しかしながら、

ダイオキシソ類は水に極めて難溶性であり、根からの吸収はほとんどないと考えられること
厚生省が定めたT D I (10pg/kg体重/1日)からみていも類からの検出値は極めて低いこと
トータルダイエツトスタディにおいてもいも類の寄与度は非常に低いこと
ダイオキシソ類の主たる発生源である廃棄物焼却炉について対策がとられつつあり、今後環境中のダイオキシソ類濃度は減少すると考えられることからみて、いも類からの摂取リスクは非常に小さいものと考えられます。

(4) いも類への特異的なダイオキシソ汚染の可能性

いも類は、ダイオキシソ汚染は他の食品等に比べても極めて低いとはみられるものの、その中であえてダイオキシソ類による汚染が考えられる場合としては、ほ場近縁に廃棄物焼却場等の発生源がある場合があります。

けれども、

いも類は地下にあることから降下するばいじんと直接接触しないこと。また、土壤中においてダイオキシソは移動しないことから、「いも」に付着するおそれのあるダイオキシソ類は排出量のごく一部とみられること。

いもは、消費者又は実需者が用いる際洗浄されており、付着しているダイオキシソの大部分は取り除かれること。さらに皮をむけば一層その危険性は低くなること。

いも類は1年生であり、魚介類のようにダイオキシソ類が蓄積される危険性がないこと。等からみて、ダイオキシソ汚染の危険性は相当低いとみられます。ちなみに、畑作物のうちもっともダイオキシソ濃度の高い結果であったほうれんそうについてみて、0.095 ~ 0.43ppt程度であり、これを体重50kgの人が年間10kg食べるとすると、摂取するダイオキシソ量は0.052 ~ 0.235pg/kg体重/1日となるが、これはT D I 10pg/kg体重/1日と比較すれば相当低い値となっています。これ以外の畑作物はほうれんそうに比べ、1/10未満の濃度となっており、いも類によるダイオキシソ類の摂取リスクは非常に小さいと見込まれます。(つづく)