



January 2000 No. 26

(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

**【第4回総会のお知らせ】**

日本いも類研究会も創設以来、3年を経過しました。第4回総会につきましては、以下の日程を予定しておりますので御承知おきください。詳細につきましては、次号にてお知らせいたします。

日時 平成12年3月15日(水) 10:00~17:00

場所 南青山会館 107-0062 東京都港区青山 5-7-10

[TEL]03-3406-1365

**塩水によるジャガイモ選別法の普及，手軽な料理デモンストレーションの実施**

日本いも類研究会 会長 梅村芳樹

平成11年夏の北海道の暑さは本州並であった。暑さに弱いジャガイモは減収だけでなく、でんぷん価が平均2%ほど低下，出荷先からのクレームが続出している。その対応に追われてデパート，スーパー，生協，産直団体や企業などで品質チェック法の講習，低でんぷんのジャガイモを美味しく食べる料理のデモンストレーションを続けているが，意外に反応が良く，消費拡大につながりそうな手応えを得ているので報告しておきたい。

**<塩水によるでんぷん価とその均質性のチェック>**

8月に前進栽培の出荷が始まるとでんぷん価の上昇が遅れていることが判り，9月上旬の普通収穫でも同様であった。少雨の道北の一部を除いて1~4%も低い。関わりのある出荷団体には説明のメッセージを付けるよう勧めた。同時に個々の生産者にも出来るでんぷん価のチェック法として塩水選を青空教室などでデモンストレーションした。基準を14%(水1リットルに塩120g)に置き，1リットルのポリビーカーと塩120gの小袋を常に持ち歩くことにした。この頃NHKから「ためしてガッテン」でジャガイモとの相談が入り，塩水選による調理適性のチェックを取り上げるようアドバイス，10月13日に放映され，予想通りの反応があった。放映後は産直団体，流通企業などからの研修会でのデモンストレーションがし易くなり，選別したイモを電子レンジで調理，試食させるというパターンが定着した。この方法はポテトゲージなどの測定ではサンプルの平均値しか判らないのに対して個々のイモのでんぷん価がチェックできる利点があり，均質性が推測できる。

ジャガイモ以外の野菜を含む産直団体の交流会では糖度計や簡易試験紙の利用，ナイフによる硬度の推測，生食や電子レンジ調理の試食を実施しているが，タマネギでは糖度が5~11まであって参

加者全員が驚いたり，ニンジンスティックの食味に大差が生じたりで，仕掛けた効果は十分であった。

これらの簡易品質チェックは関係者の「手前味噌」でなく，客観的な内部品質の評価，それに基づく価格差を普及させるのが目的である。

#### < 特性を活かした手軽な料理法付き販売 >

弟子屈町産の 8 品種を大阪大丸心斎橋店で販売するイベントの協力要請を受け，8 種類の料理を店頭でデモンストレーションした。主催者の取り組みも意欲的で初日に梅田駅前からTVの生中継があり，コナフブキのお好み焼き，ベニマルのイモ餅，キタアカリのレンジドポテトを紹介。これが評判を呼び，大盛会であった。この 3 品の他，農林一号のローズマリーポテト，ワセシロのサケとディルのサラダ，メークインのアンデス風スープ，ホッカイコガネの酢みそ合せ，コナフブキのロスティを作った。助手の女性 3 人と 3 日間，関西の主婦を相手に賑やかな，楽しい料理作りであったが，コナフブキは初日で完売，追加送付やら予約注文受付やらで担当者は大忙しであった。産地と打ち合わせて工夫した 8 品の料理は関西では珍しいものばかり，使用したハーブ（ディル，コリアンダー，ローズマリー，セルフイーユ）は自家用のものを事前に送付して使ったが，こちらに関心が高く，潜在需要の大きさを知ることになった。

東京の多摩のスーパー（いなげや）では二セコ産のキタアカリ，とうやを 2 日間料理付きで販売した。料理は 4 品，電子レンジとポータブルコンロ 1 台だけで助手の男性と 2 人でキタアカリのレンジドポテト（セルフイーユとマヨネーズ），ディルポテト，とうやのシャキシャキサラダ（酢みそ合せも），サケとディルのサラダを作った。袋詰めを山積みにした前での実演販売であったが，手応えは十分，多摩の地域性なのか持参したハーブを欲しがる主婦が多かった。

外食・惣菜企業を対象にした品種特性を活かした料理のデモンストレーション（メニュー提案）は数年前から全国各地で実施しているが，商品化，定番メニュー化された物は極めて少ない。安定供給とマニュアル作りがネックになっているからである。とくに新品種では安定供給（産地形成）に時間がかかり，それまでフォローを続けることは至難であり，加えて通年供給は不可能に近い。一次加工品では可能であるが，こちらのシステム作りは更に時間と努力を要する。それに対して今回実施した店頭販売は担当者の意欲とデモンストレーターの実力があればネックとなる課題はなく，少量のロット，季節販売でも効果は大きく，新品種の普及や新しい産地の販売促進に有力な手段であることが判った。

この 2 年余り，消費地だけでなく生産地でのジャガイモ料理の普及を目的に料理講習会を各地で開いているが，意外に感ずるのは家庭料理の数が都市より少ないことである。料理の本や TV の料理番組を見る機会が少ないこともあるが，ジャガイモを商品として生産はしていても自家用の食材として見ていないようである。昨年，オホーツクのある町でコナフブキの食用転換（コナフブキはでんぷん用品種であるため通常は食用に回らない）を仕掛け，コナフブキだけを使った料理教室を開いた。料理実習の前の話して訊ねたところ，コナフブキを食べたことのあるのは数十人の参加者のうち一人だけ，終了時の感想ではほぼ全員が「こんな美味しいジャガイモ料理を食べたのは初めて」であった。産地に生産している農産物の食文化（美味しく食べる工夫）が無ければ，有利な販売ができないことは自明である。是非食べこなして欲しい。

最近，会員制の産直企業や共同購入を主としている生協などの交流会講師を依頼されることが増えている。担当者の声は潜在消費ニーズにあった食品やインパクトのあるメニュー（料理）提案ができなく

なったこと。参考資料として送られてくるパンフレットはどこも同じである。流行りのカタログ販売とほとんど変わらない。すべてが「減農薬・有機栽培で安全、生産者が心を込めて作った」の一点張り。

客観的な品質表示と手軽で楽しい料理法を付けて（できれば料理教室に協力して）販売してみたい。生産者、流通関係者の取り組みに期待大である。

## 全農主催の甘しょシンポジウム開催される

農林水産省畑作振興課いも類班 一之瀬今朝一

11月27日(土)、東京都飯田橋の「家の光会館」とレストラン「耕」において、甘しょの講演・パネルディスカッション・試食会が約120名の参加を得て盛大に開催されましたので概要をレポートします。

この催しはUR関連畑作物対策事業の一環として行われているもので、全国農業協同組合連合会の主催、全国農協食品株式会社の協力により行われました。(財)いも類振興会がスポンサーで平成8年度から実施しており、過去2年は馬鈴しょ、本年は甘しょが対象です。参加者数は年々増えています。

最初の講演は「サツマイモの品種動向と今後の展望について」と題して、農業研究センター甘しょ育種研究室長の小巻克己氏から、日本のサツマイモの利用、サツマイモの栄養成分、サツマイモの多様性、新しい用途とその視点、品種と加工品の開発、これからの方向、についてレジュメやOHPを使って説明されたほか、海外の研究状況についても紹介されました。

続くパネルディスカッションでは、サツマイモ資料館長の井上浩氏がコーディネーターをつとめられ、以下のコメンテーターの方々の参加によって行われました。

生産者代表 照沼勝浩氏 (株)照沼勝一商店：茨城県東海村

大木八史郎氏 農家：千葉県大栄町

加工業者 斎藤興平氏 (株)川小商店：東京都台東区

中本賢氏 みかど農産(株)：茨城県土浦市

消費者 後藤玲子氏 東京家政学院短期大学教授

斎藤喜代美氏 サイトー青果(株)：埼玉県蓮田市

照沼氏からは「東海村ウラン加工施設事故」による風評被害など生々しい現状についてのレポートがあり、大木氏からは、良品質のサツマイモ作りのための土作り・堆肥の施用と、堆肥作りの工夫等が紹介されました。

斎藤興平氏からは、甘しょの歴史と「甘しょ統制令」以降、サツマイモがおやつであった時期を経てファーストフードの日本上陸によって大きな影響を受けたこと等について解説され、また、中本氏からは、3年前から有色甘しょに興味を持ち、酢やジャム等の新需要創出に取り組んでいる状況等が報告されました。

後藤氏からは、サツマイモにはビタミンCが多く冬の風邪予防によいこと、スーパーでは「蒸かしいも」の売れゆきが良いこと、家庭料理にサツマイモを取り入れてもらうための料理の普及に取り組んでいること等が報告されました。

また、斎藤喜代美氏からは、生産者から消費者がどのようなサツマイモを望んでいるのかについて

聞かれた経験の他，アヤムラサキを販売したところ消費者から甘くないとのクレームを受けて品種についての情報が必要であることを痛感したこと，地域の栄養士さん達との協力による品種特性に合わせた用途別料理の啓蒙運動の必要性等について説明がありました。

試食会はレストラン「耕」で，当日シンポジウム参加者にも配布されたサツマイモのレシピ集「とっても簡単おいも料理」から，後藤氏の調理指導により15品程が料理されたほか，サツマイモのジュース，酢等の試飲も行われました。

試食会ではいも焼酎で出来上がってしまい，一人，はしゃいでしまいました，新品種の料理をサカナに気楽に語り合うのもシンポジウムの趣旨に沿っているのではないかと自己弁護しています。

来年はUR関連畑作物対策事業の最終年度となりますので，今度は馬鈴しょの加工食品を対象に取り組んでどうかと考えています。

### 平成 11 年度いも類研究会（第 13 回）に参加して

農林水産省統計情報部地域・環境情報室環境班 矢野哲男

11月9日から10日にかけて，宮崎県都城市で標記の研究会が開催されました。この研究会は九州農業試験研究推進会議の一環として，毎年開催されているものです。サツマイモやジャガイモ等に関する国公立の試験研究機関，大学，民間の研究者が一堂に会して，新品種の育成を中心に研究成果の報告や今後の取り組みについての議論を行います。今回の研究トピックスの部では，以下のテーマについて報告がありました。

#### 【育種・バイテク】

・異物代謝型チトクローム P450 遺伝子のバレイショ品種群への導入（渡邊和男 近畿大学生物理工学部）

・サツマイモ遺伝資源における高温および抗ウイルス剤処理によるウイルスの除去（ 同上 ）

・アイソザイム分析によるサトイモ系統進化の研究（田原 誠 岡山大学農学部）

#### 【栽培・品質・加工】

・サツマイモ発泡酒の細胞がん化抑制作用（候 徳興，藤井 信 九州大学農学部）

・サツマイモにおける空中窒素固定（米山忠克 農業研究センター）

・甘しょ -アミラーゼを用いた回転型カラムリアクターによるマルトースの製造（野田高弘 九州農業試験場作物開発部）

・甘しょの畦表面硬化栽培技術（今園支和 九州農業試験場畑地利用部）

また，中国における甘しょ研究の現状についてもスライドを用いて紹介された他，翌日には培養植物順化実験施設や人工気象実験施設そして甘しょ交配採種施設など畑地利用部の研究施設を見学することができました。特に，甘しょ育種交配施設ではキダチアサガオに接ぎ木されたサツマイモの花が一面に咲き誇っている光景に思わず見とれてしまいました。

この研究会への出席は2度めでしたが，多くの方々と面識ができました。また研究発表や施設見学などの中で得た貴重な知見は，JRTweb の質問箱への対応や MiNi 白書の改訂などに活用していきたいと考えています。

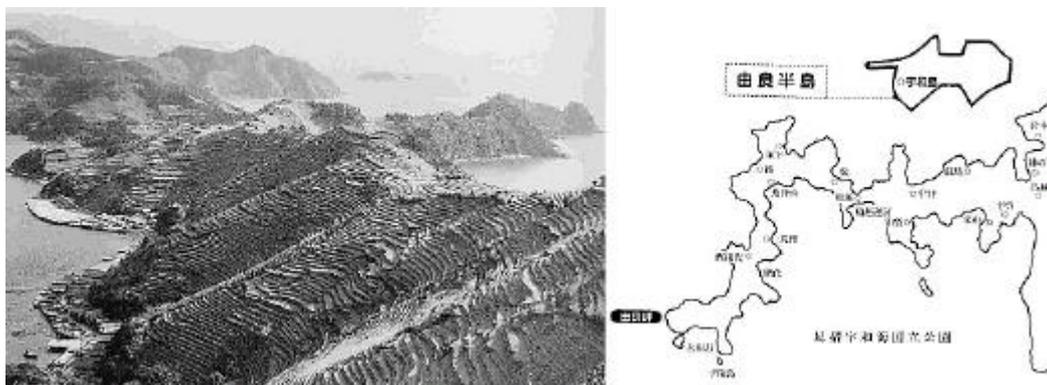
## 由良半島（原田政章 写真集）

農林水産省統計情報部地域・環境情報室環境班 矢野哲男

1 昨年の試験栽培（サツマイモ）に参加された井上善子さん（愛媛県松山市在住）から、つくば事務所に年賀状と共に写真集が送られてきました。由良半島は愛媛県の宇和島よりも更に西南部に位置する長さ 18 km程の小さな半島です。かって、ここには「耕して天に至る」と称された石垣の段々畑がありました。

もちろん、ここで栽培されるのは芋と麦です。写真集の作者、原田政章さんは教師として赴任した父親とともに少年時代をこの地で過ごし、電気商として再び訪れることになったのを機会に写真を撮り始めたのだそうです。

写真集の中にはサツマイモに関する記述も多く含まれています。



里では、出荷用の芋を"千貫切り"（回転する芋切り）で薄く切り、天日乾燥をして切干しにする。食用は芋かんなで手切りにして干し、木臼で砕いて"つめ"（かんころ）にした後、炊いて食べる。この地方の常食である。小さい芋を蒸して乾かしたものを"ひがしやま"と言い、餡色で粘くて甘く、子供達の菓子代わりになる。男たちは切干しを蒸留して度の強い芋焼酎をつくり、"ほけ"と呼んで愛飲する。中年になると血管が浮き、鼻先と顎下が赤くなっていた。切干しを乾かす棚は、真竹を組合わせて作り、棚下にも干して立体的に使う。浜一面に干した切干しを見ると、晩秋を感じた。

しばらく前に「ひがしやま」とは何かという質問があり、答えられなくて困っていたのですが、思いがけず答えを得ることができました。このほか、農家の居間の下に"芋つぼ"が掘ってあったことなど、由良半島での農家の暮らしが鮮やかに記録されています。

これを送っていただいた井上さんからのメモにはこう書かれていました。「一昔前の段々畑の様子の写真集です。何だか生きる原点、農業の原点があるように思えます。・・・多くの人にこの写真集を見ていただきたくて失礼をお許しください。」

当時の暮らしに戻ろうと思う人はいないでしょう。また、人力のみでの農業など、今では想像もできないことです。でも、そこには日本人が戦後の高度成長の中で忘れてしまった何かがあるような気がするのは私だけでしょうか。今、段々畑は静かに元の山に戻ろうとしています。

注：この写真集の一部は、原田さんの了解を得て JRTweb に掲載することを検討しています。