



July 2005 No. 5 2

(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) 農業情報学会内 JRTつくば事務所

〒305-0034 茨城県つくば市小野崎 143-3

TEL 029-856-8708 FAX 029-856-0024

<http://www.jrt.gr.jp>

目次

『焼き芋小百科』刊行のご案内	事務局	1頁
第17回食・農・環境の情報ネットワーク全国大会 & 農業情報技術展	農業情報学会	3頁
平成16年産ばれいしょの作付面積、収穫量	事務局	5頁

『焼き芋小百科』刊行のご案内

日本いも類研究会事務局

川越さつまいも友の会(ベアリ・ドゥエル会長)では、創設来の夢でもあった「焼き芋」に関する全般的な解説書として標記の冊子を出版することになりましたのでご紹介します。

友の会の山田事務局長が所属するサイボクハム(埼玉県日高市)では、11月下旬に本冊子をもとにシンポジウムを開催して「焼き芋の問題点や今後」等について意見交換し、専門的なレポートにまとめることも検討しています。詳細については、改めてご紹介します。

なお、本冊子については、日本いも類研究会の会員に無償で配布する予定です。

タイトル:いも類文化学ノート No.3 焼き芋小百科

発行日 :2005年9月13日(7月下旬~8月上旬には完成・発行予定)

発行者 :川越いも友の会

編集 :焼き芋文化チーム(井上浩・山田英次)

サイズ :A5版 80ページ(白黒)

はじめての焼き芋全般の解説書

サツマイモと言えば、まず第一にあげられるのが「焼き芋」です。江戸時代に発行されたサツマイモの料理集『甘藷百珍』(寛政元年・1789年)にも絶品中の絶品は「塩蒸し焼き芋」とされ、昔より焼き芋が一番美味しい食べ方として知られています。しかし、それほど焼き芋が一般的なのに、不思議と「焼き芋全般に関する解説書」は、今までにありませんでした。

私たち「川越いも友の会」は、1984年に発足して以来すでに20年を経ています。会のひとつの夢は「焼き芋」に関する全般的な解説書を出すことでした。また、川越の地は、江戸時代後期より庶民向けの焼き芋用のサツマイモ産地として有名になってきた長い歴史があります。昔の焼き芋屋の看板には「川越芋」とまで書かれました。会の20周年を記念し、焼き芋用のイモとして有名になってきた「川越いも」の歴史を踏まえ、「焼き芋」に関する解説書を、各専門家の方にもご協力いただき、まとめることになった訳です。

幸い本年は、1605年、中国福建省より野國總管の手によって琉球(現在の沖縄県嘉手納町)へ甘藷が伝来されて400年、さらにその琉球より薩摩の国(現在の鹿児島県山川町)へ前田利右衛門によって、1705年に甘藷が伝来されて300年の、節目の年にもあたります。近年では、サツマイモと縁が深い太平洋戦争の終戦60周年にもあたります。

そのようないろいろな思いを込め、まだ編集項目に入れきれない部分(有名人の焼き芋エピソード、焼き芋関連商品、プロの石焼き芋屋さんの話など)がありますが、焼き芋大好き人間や、焼き芋およびサツマイモ関係者の身近におくひとつの解説書としてご利用していただければ幸いです。

2005年(平成17年)9月13日

川越いも友の会 会長 ベーリ・ドゥエル
事務局長 山田 英次

執筆者・協力者一覧(順不同)

井上浩	サツマイモ資料館館長
齋藤興平	株式会社川小商店取締役会長
津久井亜紀夫	農学博士・東京家政学院短期大学教授
永浜伴紀	農学博士・鹿児島大学名誉教授
藤本滋生	農学博士・技術士・フジモト食品研究所所長
中谷 誠	農林水産省農林水産技術会議事務局技術情報室長
ベーリ・ドゥエル	川越いも友の会会長・東京国際大学商学部教授
北崎順一	千葉県香取郡農業振興センター
猪野 試	千葉県農業総合研究センター
福本 栄	広島県竹原市郷地区農業振興会会長
森園 弘	有限会社 たるたる亭沖縄代表取締役会長
神山正久	有限会社 いも膳社長
神田二三夫	有限会社 いも膳勝調理人
原 京子	えぶろん亭店主・郷土料理研究家
山田英次	川越いも友の会事務局長・サイボクハム企画室長

	構	成	
歴史	江戸・東京の焼き芋屋の移り変わり	井上浩	4
歴史	東京の甘藷問屋と焼き芋屋 ～川小商店のあゆみより～	話者・斎藤興平 聞き手・井上浩	14
調理	家庭での簡単焼き芋法	山田英次	19
科学	サツマイモの栄養機能成分と焼き芋の美味しい焼き方理論	津久井亜紀夫	20
科学	焼き芋の香り	永浜伴紀	30
レポート	現代の焼き芋工場	藤本滋生	34
品種	焼き芋用の品種と最近の品種開発動向	中谷 誠	39
調理	いも膳の塩蒸し焼き芋	神山正久	50
海外事情	アメリカのサツマイモ ～大不況でもなぜか代用食にはならなかった～	ベーリ・ドゥエル	52
海外事情	中国の大都市の焼き芋屋	井上 浩	60
産地	日本一の焼き芋広場 ～栗源町のいも祭～	北崎順一	66
産地	日本一のいも掘り広場 ～千葉県大栄町～	猪野 誠	68
イモ起こし	マート吉名の焼き芋 ～広島県竹原市～	福本 栄	70
焼芋事業	沖縄の冷めてもうまい焼き芋	森園 弘	73
調理	残ったときの焼き芋再利用レシピ 「焼き芋」早わかり解説	原 京子 山田英次	76 78

第 17 回食・農・環境の情報ネットワーク全国大会 & 農業情報技術展開催のご案内

農業情報学会

【ごあんない】

GAP は、農産物生産過程での様々な危害を最小限に抑えようとする、総合的なリスク低減対策で、導入の現場では、食品安全と持続可能な農業生産システムの確立が具体的な目標になります。また、GAP 確立のためには、農産物の流通・販売関係者との信頼関係に基づくサプライチェーンが必要であるといわれています。

このような、新たな農業ビジネスモデルでは、農業生産現場においても、IT 化による業務の抜本的改革が必要と考えられます。消費者が求める美味しさ、新鮮さ、安全性などを満たす品質基準に基づき、それらを実現する高度な栽培技術を駆使し、食品の安全管理と環境重視の持続型農業システムを確立するためには、統合的生産管理 (IPM) の情報システム化を図るとともに、電子データ交換で流通・販売業者との情報共有を可能にすることなどです。

このような状況を背景に、本大会では、「食の安全・環境保全・農業経営の関係性に矛盾のない形で持続できる農業生産システムを構築する」ことをテーマにシンポジウムを行います。

- 【期 日】 2005年8月5日(金)～6日(土)
 【会 場】 ホテル日航豊橋(〒441-8061 愛知県豊橋市藤沢町141)
 【名 称】 食と環境のIT農業全国大会
 【テ ー マ】 農業ってい～じゃん! 2005
 ～安全・安心な持続的食農システムを目指して～
 【主 催】 農業情報学会 豊橋市 田原市 渥美町 JA豊橋 JA愛知みなみ
 【共 催】 IT農業研究会 東京農工大学 豊橋技術科学大学 GAI協会 日本農業新聞
 食品トレーサビリティシステム標準化推進協議会
 【後 援】 農林水産省 経済産業省 愛知県
 【主な企画】 農業情報技術展 【Agro-information Expo 2005】
 情報技術セミナー 【新たな農業実現のための情報通信技術】
 シンポジウム 【日本版適正農業規範(JGAP)の導入】
 【農産物トレーサビリティの実際】

* 演題・スピーカー等、都合によりプログラムの内容が変更になる場合もありますのであらかじめご了承ください。

Agro-information Expo 2005 (農業情報技術展)(入場無料)

ホテル日航豊橋 ホールD

8月5日(金) 10:00 - 17:00

8月6日(土) 10:00 - 16:30

【出 展 者】 申込順

NTTグループ(NTT西日本、NTT東日本、NTTDocomo東海、NTTネオメイト名古屋、NTTコムウェア東海、NTTファシリティーズ)、ソリマチ、高崎共同計算センター、明星電気、サイエンス・クリエイト、イシグロ農材、日立ソフトウェアエンジニアリング、大三紙業、IT農業研究会、日本電気、東京農工大学澁澤研究室、松下電工、トヨハシ種苗、イーサポートリンク、GAI協会、三菱電機エンジニアリング その他

情報技術企業セミナー (受講無料)

【新たな農業実現のための情報通信技術】

8月5日(金) 13:00 17:00

「e農業日誌システム Ver6 の紹介」【13:00-14:00 2階 桜の間】

講師 中森勝己さん、三河愛子さん(三菱電機エンジニアリング)

「農業活性化ソリューション」ご紹介と今後の取り組み【14:00-15:00 2階 桜の間】

講師 富士通

「ソリマチのトレーサビリティへの取り組みとシステム紹介」【15:00-17:00 2階 桜の間】

講師 木村浩さん、平石武さん(ソリマチ)

「NTT西日本 農業・農村地域活性化セミナー」【13:00-17:00 2階 松、竹、梅の間】

講師 馬路村農協代表理事専務 東谷さんを初め、JAグループでご活躍の方々による講演

「ベストFFクラブ 第1回大会」【13:00-15:00 2階 椿の間】

農業情報学会 情報・普及部会

シンポジウム(有料)

農業情報学会のご厚意により、日本いも類研究会会員は、主催共催会員料金で参加できます。

場所: ホテル日航豊橋 ホールA

日時: 8月6日(土) 13:00-16:30

日本版適正農業規範(JGAP)の導入

導入報告1 【10:00~10:50】

「消費者信頼を約束するGAP(適正農業規範)」

講師 田上隆一さん(GAI協会事務局長)

導入報告2 【11:00～11:50】

「GAPの世界標準と日本版GAPの実施について」

講師 片山寿伸さん（GAI協会会長、片山りんご）、山野 豊さん（GAI協会研究員）

農産物トレーサビリティの実際 - 農産物流通改革、ロジスティクス計画とサプライチェーン -
報告1 【13:00～13:50】

「農産物トレーサビリティ」 - 農産物の生産履歴と流通の識別管理 -

講師 松田友義さん（千葉大学大学院）

報告2 【14:00～14:50】

「情報インフラにより複雑な生産流通を単純化するASP事業」

講師 堀内信介さん（イーサポートリンク）

報告3 【15:00～15:50】

「農産物の鮮度と安全を担保する産地から店頭までの一貫したコールドチェーン管理」

講師 相原 徹さん（ケーアイ・フレッシュアクセス）

講演内容、会場、時間は進行上の都合により変更になる場合もございます。

あらかじめご了承ください。

詳細については、<http://www.jsai.or.jp/taikai/17th/>または同封のリーフレット(郵送の場合)をご参照下さい。

平成16年産ばれいしょの作付面積、収穫量

日本いも類研究会事務局

平成16年産じゃがいもの作付面積は8万7千ヘクタール、収穫量は288万トン

～農林水産省統計部公表～

農林水産省統計部は、先週末、平成16年産野菜の作付面積、収穫量及び出荷量を公表しました。

それによると、16年産ばれいしょは前年産に比べ、作付面積で1,100ヘクタール（1%）、収穫量で5.5万トン（2%）それぞれ減少し、収穫量は昨年に続き300万トンを割る結果となりました。

これは、

10a当たり収量については、秋植えばれいしょについては11月以降天候に恵まれ肥大が順調になったことから、作柄の悪かった前年産を7%上回ったものの、主産地の北海道が7月中旬から8月上旬の高温・少雨により肥大が抑制されたこと等により作柄の良かった前年産を2%下回ったため、全国ベースで1%減少（平均収量対比では103%）したこと、

作付面積については、主産地の長崎県等でかぼちゃ等他の野菜への転換、労働力事情による規模縮小等があり、全国ベースで1%減少したことが要因です。

このようなことから、出荷量は235万トンとなり、前年産に比べ5万1千トン（2%）減少しました。

16年産ばれいしょの作付面積、収穫量及び出荷量

	作付面積 (ha)	10a当たり 収量(kg)	収 穫 量 (t)	出 荷 量 (t)	前 年 産 対 比				10a当たり 平均収量 対 比
					作付 面積	10a当た り収量	収穫 量	出荷 量	
全国	87,200	3,310	2,884,000	2,350,000	99	99	98	98	103
春植	84,200	3,370	2,839,000	2,318,000	99	99	98	98	103
秋植	2,960	1,540	45,500	31,100	99	107	106	112	98
北海道	55,400	4,030	2,231,000	1,991,000	100	98	98	97	103
長 崎	4,330	2,580	111,500	96,500	95	107	102	101	106
鹿児島	4,240	2,080	88,200	82,300	99	103	102	103	106
茨 城	1,640	2,720	44,700	32,400	94	105	98	98	106
千 葉	1,610	2,220	35,900	28,600	100	102	101	101	105
青 森	1,390	2,340	32,500	23,900	96	99	95	94	100

注：都道府県別は、県別出荷量が全国出荷量の1%以上を占める道県を抽出。

青果用ばれいしょ価格について1,2類市場の平均をみると、16年については、年平均販売単価は2%上昇(119円/kg)し、平年の水準を上回る(過去10年の平均113円/kg)結果となりましたが、出荷量は前年に比べ4%減少しており、前年に引き続き青果用ばれいしょの需要減少が続いている状況です。

~~~~~  
-事務局より 年会費納入のお願い-

平成16年度年会費未納の方、17年度年会費未納の方

郵便用紙を同封致しますので、お振込をよろしくお願い致します。

尚、本書と入れ違いに御入金がありましたら、ご容赦ください。

また、ご請求にご不明な点がございましたら事務局までお問合せください。

担当田上純平 [juntgm@agic.ne.jp](mailto:juntgm@agic.ne.jp)

tel:029-856-8708

~~~~~  
編集後記【閑話】

先日、栃木県佐野市に遊びに行ってきました(妻の買い物に付き合わされた)。そこで、「いもフライ」なるものを発見。茹でたジャガイモを串に刺し、衣をつけて揚げたもので、専用のソースまであるとのこと。揚げたてを早速試食、ふ～んなかなかの美味、お近くにお越しの節は是非お試しを。

詳細はhttp://www.sano-kankokk.jp/dining/din_fp_001.html。

ちなみに、「品種は」とお店のおばさんに聞いたら、八百屋が持ってくる「ダンシャク」だったか「何とかシロ」(みなさんならお解りですよ)とのことでした。