

編集後記

【編集後記】

- ・島原の子守歌で「唐芋飯（といもめし）や 粟ん飯・・」と唄われ、芋焼酎とさげすまれ、飢饉や戦中戦後の食糧難時代等、危急時に人々のお腹を満たしてくれた甘しょ。我が国に伝来以来、救荒作物、貧者の食料のイメージが強いながら、一方で慕われる「おいも」に感謝を込めて特集としました。
- ・「甘しょ」の一般的な作物名としては、サツマイモ、カンショが有り、外にも伝来先・導入功績者由来等多くの呼称で呼ばれていますが、本特集は「甘しょ」とし、執筆者には所属機関等で使われている名称での表記を基本としました。私の馴染みは「唐（カラ）いも」で極めて好きな食材です。
- ・ある国の食糧危機に際し食料支援として支援可能な量を提示したところ、「当国では甘しょは食料としての認知がない」として断られた経験があります。同じ「いも」でも「ばれいしょ」が幅広く世界中で食されている点と大きな差を感じます。
- ・我が国の甘しょ生産は大幅に減少しています。そのような中で、生産・消費内容が大きく変化し、新たな視点の芽吹きが各所に紹介されています。低級なアルコール飲料であった「芋焼酎」は、焼酎ブームの中で飛躍的に消費量が増加し、芋焼酎王国の南九州の生産が伸びるとともに、各地の甘しょ産地でも「芋焼酎」醸造が広がっている状況も紹介されています。昔は田舎の小さな焼酎屋の芋焼酎が、東京のど真ん中で「幻の焼酎」ともて囃される状況は感無量です。反面、バイオ燃料議論盛会の中で、甘しょの話題が聞かれないのは以前の石油危機の際課題と

なった、「エネルギー収支がマイナス」の論点がまだ残されているのでしょうか。

- ・片や、ビタミンC・Eやアントシアニン、β-カロテン等を含有した特異品種の開発が進み、これら成分を活かした食品原材料として、ペースト、パウダー、濃縮搾汁液等の1次加工品、更にはジュース、アイスクリーム、菓子類等に加工され消費者の関心も高まっています。今後、機能性食品的な位置付けも含め需要拡大が期待されるところです。
- ・甘藷蒸切干しは、輸入品増加の中で、安心安全な自然食品としての取組みが強化されるとともに、アントシアニンを含んだ品種等原料いもの多様化も進み、新たな伝統食品イメージが拡がりつつあります。
- ・沖縄地方では、従来から「甘藷葉（カンダバー）」が野菜的に利用されていましたが、新品種開発では葉柄利用の品種も育成・登録され、時にはスーパー等でも見られるようになりました。
- ・甘しょ関係の研究機関は、新規の用途・需要の喚起、実需者要請に応えた新品種育成・新加工技術開発等鋭意取組まれており、近年の育成品種は栽培特性の向上はもとより、多種多様な用途に応え、多種多様な用途開発を目指した新品種が生まれています。一方で備瀬、安納紅、太白等優れた特性を有した在来系統・品種の見直しも見られます。地球を、人間を支える作物として生長を期待します。
- ・マナーは別として、地下鉄の車内で若き女性が焼芋を美味しそうに頬張っている姿を見、微笑ましいでした。家族が「愛娘」を愛するような「さつまいも」となって欲しいものです。

(上野幸一)

発行日 平成22年1月1日
発行 財団法人 日本特産農作物種苗協会
〒107-0052 東京都港区赤坂2丁目4番1号
白亜ビル 3階
TEL 03-3586-0761
FAX 03-3586-5366
URL <http://www.tokusanshubyo.or.jp>
印刷 (株) 丸井工文社