

## 新刊書紹介

## ジャガイモ事典

企画編集委員：

小巻克巳（委員長）、  
森元幸（副委員長）、  
狩谷昭男、小林仁、  
小村国則、林一也、  
丸山恵史、村上紀夫



財団法人いも類振興会では、2010(平成22)年に「サツマイモ事典」を発行した。サツマイモのすべてを網羅した力作として農業分野だけでなく、広く食品分野にまで好評を博しているが、これと双璧をなすものとして編纂されたのが、本書「ジャガイモ事典」である。

本書は「サツマイモ事典」の流れを踏襲したものはあるが、サツマイモとジャガイモとは自ずと力点が異なるのは当然のことである。

栽培面から、ジャガイモで特筆すべき点はウイルス病などの重要病害を回避し、安定生産を図るべく行われている原原種―原種から始まる種いもの採種である。本書では、わが国における種いもの生産と流通について、採種体系の確立から現在の採種体系、原原種の実産、原種・採種の生産、種馬鈴しょ検疫まで1節を費やしてわかりやすく、詳しく解説している。さらに、ジャガイモ先進国ヨーロッパ、アメリカ、カナダにおける採種体系についても、別章に1節を建てて解説している。

I章はジャガイモの起源と伝播。ジャガイモの世界伝播への旅は、スペインの侵略によるインカ帝国の滅亡とともに始まった。ヨーロッパに渡った後、聖書にない悪魔の食物から優れた救荒作物に変身し、世界各地へと広がった。わ

が国へは17世紀中頃にもたらされ、冷害に強いことから、飢饉のたびに各地に広がった。

II章は作物特性。ジャガイモは種子繁殖と栄養繁殖の両方を行い、また近縁の種間で比較的容易に交雑が可能である。このような特性を利用して近縁野生種から抵抗性遺伝子を導入した品種育成や、体細胞突然変異の利用が行われている。

III章はジャガイモの生産と普及で、品種、栽培・貯蔵、病虫害・生理障害、種いもの生産と流通、生産の動向と産地形成について述べられている。前述のようにわが国の採種体系については1節を使って詳述されている。

IV章はジャガイモの流通・加工・消費。用途別需要の動向、現在非常に広い範囲で使われているじゃがいもでん粉、輸出入、行政施策について記載されている。

V章ではジャガイモの食べ方について、食品としての特徴、調理法から、国内・海外のジャガイモ料理のレシピまでが紹介されている。

VI章では一転ジャンルが変わってジャガイモの文化的側面にスポットが当てられる。世界での呼び名、ジャガイモ資料館、記念碑、団体・研究会、食農教育といも祭り、ジャガイモにまつわる文学・芸術について、またトピックスとしては「肉ジャガ」を考えたのが旧海軍で、東郷平八郎元帥がイギリスのポーツマスに留学していた時においしかったシチューを、日本風にアレンジして作らせたのが元祖だといわれていることなどが紹介されている。

VII章は世界のジャガイモ事情についてで、本章の1節として先述の世界の採種体系が紹介されている。

定価 5,040円(税込)、発売：全国農村教育協会  
(TEL03-3839-9160, FAX03-3833-1665、  
メール hon@zennokyo.co.jp)。