

新刊書紹介

サツマイモ事典

企画編集委員：

小林仁(委員長)、

小巻克巳(副委員長)

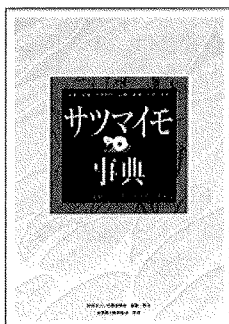
井上浩、狩谷昭男、

熊谷亨、中谷誠、

根岸由紀子

編集・発行：

財団法人いも類振興会



サツマイモをテーマにユニークな本が出版された。「サツマイモ事典」と銘打たれたこの本は、B5判 352 ページのすべてがサツマイモについての記述で埋め尽くされている。

本書を開くと、まずカラーの口絵が目飛び込んでくる。始めは品種で、青果用、原料用、加工用、さらには地上部利用品種まで50種の写真が載せられている。次に栽培、日本の料理・海外の料理の写真が彩り、病害・害虫・センチュウ・生理障害と続く。

I 章はサツマイモの起源について遺伝学や文化人類学等の多方面から考察し、世界各地にどのように伝播したのか、日本では琉球伝来以降どのようなルートで広がったのか、について書かれている。

II 章はサツマイモの特性である。形態・生理・生態的特性を理解することは、よりよい生産のために重要である。遺伝・育種から見た特性は実用品種の育成に不可欠であるし、でん粉をはじめ遊離糖類・細胞壁多糖類、サツマイモを特徴付けるミネラル・ビタミン・ポリフェノールなどの成分特性もサツマイモを知るうえできわめて重要である。さらに最近、注目を集めている茎葉成分については「機能性」の節で詳しく

解説されている。

III 章は生産と普及である。まず品種について成り立ちから特徴までが解説され、栽培・貯蔵では実践的な技術に基づいて解説されている。続いて病害虫・生理障害といった生産阻害要因が取り上げられ、生産量と産地形成について各県を例に紹介されている。

IV 章はサツマイモの流通・加工・利用についての章で、用途別消費動向、植物防疫法、輸出入、サツマイモをめぐる行政施策についてその実態が詳しく述べられている。

V 章はサツマイモの食べ方で、調理法、料理、伝統的いも菓子、いも焼酎、江戸・東京の焼きいもの移り変わり、海外の料理からなる。料理については、具体的にレシピが紹介されている。

VI 章サツマイモをめぐる文化では、呼び名の由来から始めて、全国各地のサツマイモ資料館、団体・同好会・研究会、いも祭り、さらに「甘藷百珍」などサツマイモが登場する本が紹介される。トピックの節では観光農園、総合的学習、サツマイモによる屋上緑化などの話題について触れられている。

VII 章では世界のサツマイモ事情について、最新のデータを基に言及されている。

このように、ひとつの作物について農業的側面から文化的側面まで詳細に記述された事典はおそらく世界でも初であろう。

まさに「これ一冊があればサツマイモのすべてがわかる」事典として、生産者、流通・加工関係者、研究・指導者から学生、食農に興味のある消費者まで、宇宙時代の先端作物サツマイモを理解する入門書として最適の一冊といえる。

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)。