

編集後記

この冬は、気象庁の予測通り平年と比べて暖かった地域では穏やかにすごされた方もおられると思いますが、例年以上の寒波や普段の年には経験しないような豪雪に見舞われた地域の方々には、心からお見舞い申し上げます。天気は、「天の気持ち」であるがゆえに推し量ることはできませんが、体がついていけるように、気温や降雪量など徐々に変化して欲しいと願うばかりです。

米国ではトランプ大統領が再び就任し、「米国第一主義」を唱え、本稿を執筆している時点では、次々と大統領令を発出しているところです。大統領選で掲げた各種の政策のどこまでを本気で実施に移すのかが予測できないという不透明感もあり、米国との関係が深い各国や企業では、その対応策の検討に追われているものと報じられています。米国の関税に対抗した報復関税を考えている国もあるようですので、場合によっては大きく物流が変化する可能性を内在しています。直接、間接を問わず、世界貿易の混乱が我が国の食料輸入に悪影響を及ぼさないことを強く望みます。

本号の芝崎さんの「『職人技と調理科学の融合 究極のあんこを炊く』刊行に込めた思い」では、あんこを作る段階で、どのレシピにも書いてある常識として行ってきた「渋切り」が必要ない可能性が示唆されています。116号の加藤さんの「家庭調理の渋切りでポリフェノールが半分になってしまう」という研究結果を見て、ちょっと勿体ないという気がしていました。ところが「究極のあんこを炊く」では、色味には影響があるものの官能試験では総合的には大差がないとのことで、とても興味深い話です。さっそく、「渋切り」の手間なしであんこを炊いてみようと思います。楽しみです。

また、江頭さんの「在来作物研究と山形県金山町在来の漆野いんげん」では、多くの在来品種が消失し続けているとの記載があります。この漆野いんげんも一軒の農家が維持しているのみだそうです。伝統として連綿と引き継がれてきたものが、生産性や商品性が劣ることで徐々に消失していく。場合によっては食文化そのものが失われてしまうことも想定されます。本号で後沢さんが紹介してくださっている「絶望の生態学」の内容（生物多様性の喪失）とも通じるものがあります。いろいろな意見もあるでしょうが、やり直せる間に、何を守るべきなのかという共通認識を持てるかどうかがかギとなりそうです。

（寺田 博幹）

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1
日土地内幸町 TEL：03-6268-8627
ビル2階 FAX：03-6268-8628

豆 類 時 報

No. 118

2025年3月15日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町
2-15-1 フジタ TEL：03-6689-9428
人形町ビル7階 FAX：03-3663-7525