

編集後記

ここ数年の夏の酷暑を考えながら、今年の旧暦カレンダーを見てみると、今年は閏6月が挿入されており、6月が2回もあることに気づきました。旧暦では5月から7月までが夏という認識ですので、今年の夏は通常の夏と比べれば1か月長いということになってしまいます。もちろん、旧暦は月の満ち欠けに起因しますので、気候の変化に直結はしていないとはいえ、暦の上での夏が長くなるのは気が滅入ります。気象庁の向こう3か月（5から7月）の予報（5月20日公表）を見ても、「全国的に暖かい空気に覆われやすいため、向こう3か月の気温は高いでしょう。」となっています。温暖化対策の効果はすぐには現れないことは理解していますが、できるだけ早く昔の暑さの夏に戻ることを強く期待します。

米国のトランプ大統領による輸入関税を材料としたディールは、次々に新しい提案がなされ、そもそもの目的と称されていた米国の貿易赤字の解消の域を超えて、米国の考え方や馬の合わない国々への強力な制裁手段とも化しているようです。そうは言っても、英国との協議が成立したり、中国などとの交渉も進んでいるようです。米国としては、これまでの枠組みを変えるための交渉なのかもしれませんが、米国の生産者や流通業者の一部には大きな影響も出ているようです。米国のみならず世界貿易の混乱は暫く続きそうですし、その余波で世界貿易における不確実性が解消されるには時間もかかりそうです。国内に足らざる農産物などを輸入で補っている我が国としては、安定的な貿易の確保を期待するばかりです。

本号で掲載した杉山寿美さんの「フルーツ大福に適した餡のレオロジー特性と食感に関する研究」のうちの「大学における餡や餡を用いた和菓子の教育の現状」では、管理栄養士、栄養士、家庭科教員を養成する大学を対象とした教育の実験・実習において、「実習時間が確保できない」等のため「市販練り餡を利用」しているのが87.1%ということにビックリしました。私が大学で電子顕微鏡用の試料を作製する実習を行ったときは、細胞内の水分を徐々にエタノールに置換し、さらにエポキシ樹脂に置換するという過程を、夜中も何度も実験室に通って行ったことを思い出しました。「実習時間が確保できない」などと言わずに、少なくとも教員を目指す方々には、一度でも乾燥豆から餡を作る工程を是非実習して欲しいものです。

（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. 119

2025年6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