



食品・加工

石焼きイモだけじゃない サツマイモ

… デンプンから車の部品や内装品

サツマイモはもともとメキシコからペルーにかけて作られていて、日本には1600年頃に琉球（今の沖縄県）、薩摩（今の鹿児島県）に伝わったことからサツマイモと呼ばれます。サツマイモは台風や干ばつに強く、飢饉の時でも収穫ができるので貴重な食料でした。サツマイモにはいろいろな品種と使いみちがあります。

○レンジで石焼きイモ

石焼きイモは、ゆっくり加熱することにより酵素がでん粉を分解して麦芽糖を作り、甘みが増します。これまでのサツマイモは電子レンジなどで短時間に調理すると、酵素が十分に働かず、甘みが増しませんでした。新しい品種の「クイックスイート」は、低い温度から酵素が働くため、名前の通り、早く甘くなります。

○カラフルなサツマイモ

中身がオレンジ色やむらさき色のカラフルな品種が開発されています。これらのサツマイモには、体に良いといわれるベータカロテンやアントシアニン等が含まれていて、ジュースやアイスクリームなどの原料として多く使われています。また、むらさき色（色素）だけを取り出して、色々な食べ物の色づけに使われています。

○まだある使いみち

でん粉をたくさん貯める品種はサツマイモでん粉や、大人に人気のあるイモ焼酎などが作られています。最近では、サツマイモのでん粉から植物プラスチックを作り、車の部品や内装、携帯電話、CDなどに使うための研究が行われています。この植物プラスチックは、土の中の微生物で分解できます。また、生長の過程で光合成により二酸化炭素を吸収しているので、地球温暖化に対して環境の改善にも役立つことが期待されています。サツマイモは世界を救う作物になるかもしれません。

