

## 中国南部における甘薯の利用

小野真知子・平野年秋

### Utilization of Sweet Potatoes in Southern District of the People's Republic of China

Machiko ONO and Toshiaki HIRANO

#### 緒 言

甘薯 (gānshū サツマイモ) の世界総生産量は、FAOの報告 (1986)<sup>1)</sup>によると、約1億1000万トンで、このうち中国が約81%を生産している。人口約11億を擁する中国では、甘薯は米、麦、玉米 (トウモロコシ)、高粱 (コウリヤン) に次ぐ重要な食糧である。近年、広東省農業科学院旱地作物研究所、徐州市農業科学研究所をはじめ、各地の甘薯研究機関が中心となって、甘薯の育種・栽培・加工等の研究が推進され、さらに国外の先進的な食品加工技術の導入により、甘薯の総合利用開発が行われている<sup>2)</sup>。

収穫された大量の甘薯が、現在どのように利用されているかについては、International Potato Center (CIP) が AVRDC\*<sup>1</sup> および IFPRI\*<sup>2</sup> と共同で、中国における甘薯生産の現状調査を実施し、報告<sup>3)</sup> (1987) されている。しかし、一般家庭における消費の実態に関する情報は少ない。21世紀における世界の食糧事情を考察する一環として、中国の甘薯利用状況を調べる事を試み、その予備調査を行った。

今回、長江中・下流域以南の甘薯生産地を訪れ、農家の甘薯利用について若干の情報を得たので報告する。

#### 調 査 方 法

##### 1. 調査地域と調査時期

A 地域：貴州省黔东南州苗族侗族自治州，凱里市青曼郷漫洞村（苗族）および同市麻塘村（侗家）。なお、<sup>グーチイヤ</sup> 侗家人は未だ単一の少数民族として認められていない民族で、申請中の人びとである<sup>4)</sup>。……1986年12月下旬，1988年8月下旬の2回

B 地域：広東省南部沿岸地の広州市および南海県大瀝鎮（漢族）……1988年8月下旬

C 地域：福建省東南沿岸地域，福州市から惠安県，泉州市，廈門市に至る農村……1989年3月下旬～4月上旬

##### 2. 調査方法と調査内容

A・B・C調査地域の農家を訪問し、甘薯の生産・用途等について聞き取り調査を行った。

また、華南農業大学科研処（広州市）を訪問し、林婕女史（副処長）より、中国における甘薯研究と生産の現状等について意見を聴取した。大瀝市役所外事辦公室を訪問し、甘薯生産概

\* 1 AVRDC; Asian Vegetable Research and Development Center, Taiwan

\* 2 IFPRI; International Food Policy Research Institute, Washington, D. C. USA

要について聞き取り調査を行い、圃場（畑）の視察もあわせて行った。

調査内容は、甘薯の呼称、種類（品種）、栽培と貯蔵、用途、調理法等である。

### 結果および考察

調査対象とした3地域の環境について概要を記す。A地域は、雲貴高原の東南部に位置した苗族・侗族自治区である。地形は急峻な山地が多く、平坦地は少なく5%前後である。したがって、農地はほとんど傾斜地にあり、いわゆる梯田（段段畑）である。主要食糧作物は水稲であるが、標高約500m以下の畑地で甘薯栽培を行っている。苗族や侗家人の食生活は自給自足を基本としている。B地域は、緯度が南に偏り、標高も低く、年間を通して高温多雨で、全国でも農業の最も盛んな地域の一つである。主要食糧作物は水稲（2期作）で、甘薯は2～3期栽培を行っている。経済活動が活発な地域で、住民の食生活はA地域に比べてかなり豊かである。C地域は、丘陵と低山が広がり、平地は比較的少なく5～10%である。気温と雨量は年間を通じて作物の成育に適している。主要食糧作物は水稲であるが、砂地や山の傾斜地には甘薯を多く栽培している。食生活の現状はB地域に類似している。

#### 1. 呼称

「イモ」の意を表わす語に「薯」「薯」「芋」があるが、四川・貴州省地方では、「苕」を使っ

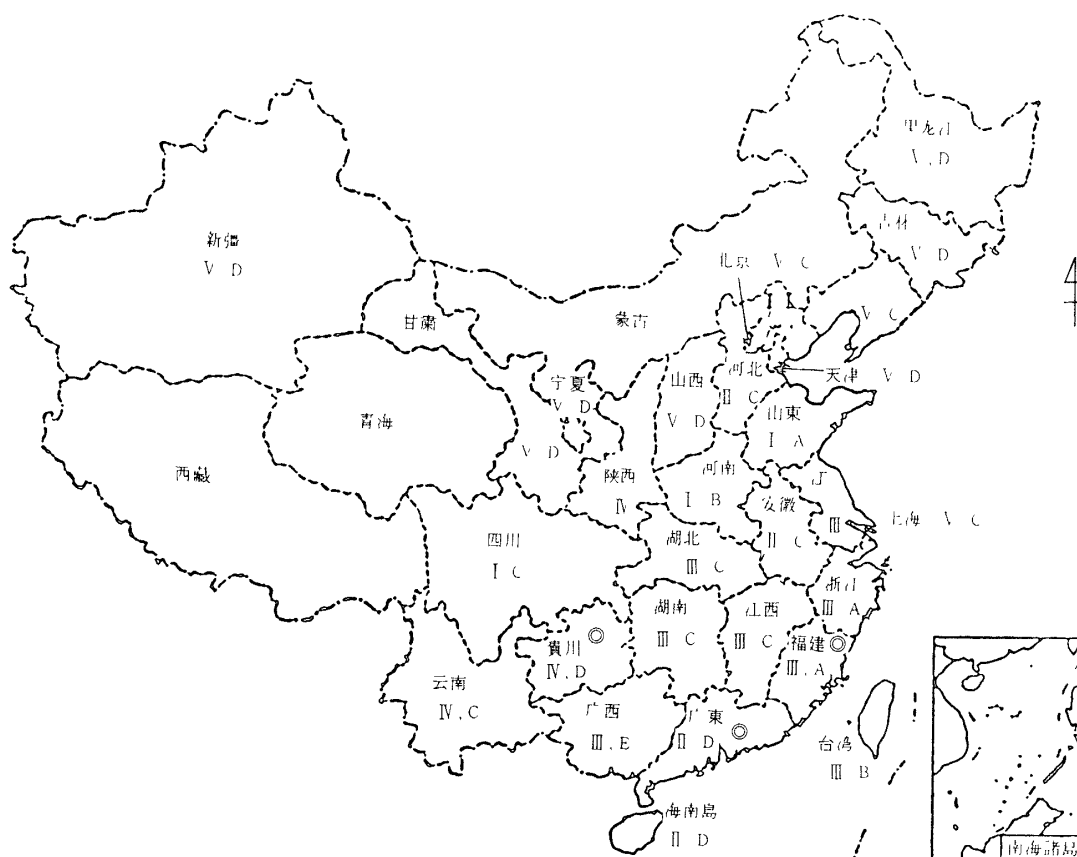


図1 中国の甘薯栽培状況 ◎印調査地域

全国各省（区、市）甘薯栽培面積（Ⅰ 1500～1700万亩 Ⅱ 510～1000万亩 Ⅲ 140～500万亩 Ⅳ 50～100万亩 Ⅴ 50万亩以下）  
 全国各省（区、市）甘薯単位面積産量（A 2500～3500斤 B 2000～2500斤 C 1500～2000斤 D 1000～1500斤 E 1000斤以下）

表1 呼称

	呼称の種類
標準語	甘薯 gānshǔ
調査地域	{ 番薯 fān~, 红薯 hóng~, 甘薯 (諸)
	{ 白薯 bái~, 地瓜 diguā, 山芋 shānyù
	{ 甜薯 tián~, 红苕 ~sháo, 番茨 ~cí
その他 (文献)	{ 朱薯 zhū~, 金薯 jīn~
	{ 文耒薯 wénlěi~, 玉枕薯 yùzhěn~
	{ 山薯 shān~, 香薯 xiāng~

ている。サツマイモの呼称は、渡来経路，時代，地域，品種等によって異名が多い。学名は「甘薯 *Ipomoea batatas* Lam」であるが，日常語として番薯，红薯，甘薯，白薯，地瓜，山芋，甜薯，红苕等が使われている。

その他文献には，朱薯，金薯，文耒薯，玉枕薯，山薯，香薯もみられる<sup>5)-15)</sup>。なお，地瓜や山芋は同名異種の薯にあてる地方もある。(表1参照)

A・B・Cの3地域とも，第1位が番薯（渡来を意味する）で，時々红薯（品種を示す），わずかに甘薯が使われていた。林婕女史は，南部は番薯（広東省は番茨~cíも使われる）が主で，湖南・湖北省は红薯，北方は地瓜であると述べている。しかし，C地域の泉州市，廈門市内の自由市場では「地瓜」の表示があった。人や物資の交流の激しい都市では，呼称も次第に地域的特色が薄くなっていくと思われる。

本報では，標準語である「甘薯」を使用する。なお，他の食品や調理法・調理名は日本語と中国語を併記する。

## 2. 栽培と貯蔵

甘薯が発祥地と推定されている南米西北部地域から，中国へ渡来してきた経路には，二系統



図2 黔东南州苗族の甘薯栽培地



図3 黔东南州苗族の住居

の記録<sup>7)-13)</sup>がある。西方からは嘉靖41年(1563)と万歴2年(1574)に印度と緬甸(ミャンマー)から雲南省へ伝来している。南方からは万歴21年(1593)に閩(min, 現在の福建省)の陳振竜がルソン島より薯藤(いもづる)を持ち帰り、福建・浙江沿岸地に植えた。また、同時代に林懷蘭が安南で入手した甘薯を広東省呉州県に植えている。したがって、中国における甘薯の栽培歴はおよそ400年であり、日本よりも約100年早い。



図4 広東省大漚鎮の甘薯栽培地

16世紀万歴初年に華南の地に根をおろした甘薯は、福建・広東沿岸一帯に広がり、19世紀末には長江・黄河流域および台湾へと伝播していった。およそ100年前に淮河以北の地に大規模な甘薯生産地区ができた。現在では、南は海南島省(北緯18度)、西南は四川・雲南省、西北は新疆、東は南海諸島や台湾、北は黒竜江省(北緯48度)に至る広大な地域において、海拔数mから2,000mにわたり栽培地が分布している(図1参照)。北緯48度の栽培地は、中国においても、世界においても甘薯栽培地の最北限である。しかし、経済的に重要性をもつ主要生産地帯は、四川省以東の内陸部、東部・南部の沿岸地区、さらに台湾・海南島であり、甘薯栽培総面積の99%を占めている<sup>3)10)</sup>。

A地域の主要な畑作は、油菜(あぶらな)→甘薯→小麦または豌豆(えんどう)・蚕豆(そら豆)→玉米→油菜、小麦→甘薯→油菜→烟草(タバコ)→小麦、油菜または小麦→甘薯→豌豆・蚕豆→玉米または花豆(らっかせい)・大豆→小麦または油菜、等の輪作が行われている。標高500m以下の地では、水稻・甘薯・玉米・南瓜が目立ち、700m以上では水稻・玉米・烟草が主で甘薯はみられなかった。

苗族の竜榮乙氏(8人家族)の農家では、10月下旬に収穫した甘薯約500kgを屋敷内の北斜面に造った土窖(tūjiào 穴倉)に貯蔵している。土窖は、地下へ2mの縦坑があり、8m×2m×1.7mの直方体の横穴を掘り、底に砂を敷いていた。窖内温度は15℃前後で20℃以上にはほとんど上らないとのことである。湿度は測定されていなかったが、訪問日の8月20日はかなり多湿であった。11月上旬から翌年の8月中旬まで貯蔵し、食用と飼料用に利用している。食用と飼料用の割合は、その年の米の生産量に左右されている。この地域の住民の食生活は自給自足が基本であることから、どこの家庭でも甘薯窖を所有し、年間の食料計画をたてている。

B地域の大漚鎮、周允和氏(4人家族)の農家では、水稻が主で、他に甘薯、花豆を栽培し、養豚も行っている。この家庭では収穫した甘薯のほぼ100%を豚の飼料としている。3期作も可能な地域であることから、生甘薯を特に窖に入れて貯蔵してはいなかった。

C地域は水稻が主であるが、恵安県は稲作に不向きな土壌のため、多くは甘薯→小麦→大豆→甘薯を輪作し、昔から甘薯を常食している。ある農家では薯苗1,800本植えて約1,200kgの甘薯を収穫している。収穫後、底に砂を敷いた土窖に貯蔵するが、大半は切片として干甘薯に加工し、一年中食用としている。

## 3. 栽培品種

甘薯の育種事業は、中国農業科学院、全国各地の農業科学院、大学農学部、農業大学、農学校などで行われている。育種研究は、全国の育種機関の取りまとめを行っている江蘇省徐州市

表2 調査地域の甘薯の特質

項目 調査 地域	肉色	肉質		蒸煮後の食味評価				備 考
		粉質↔粘質		甘い↔甘くない		うまい↔まずい		
		1	2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4		
A (貴州省)	白	2		3		4		生産量最多。貯蔵用。飼料用 食用（甘味・香りがあり，食味良好） 飼料用。貯蔵期間が短い 生産量少なく，イモが小さい。食用。
	黄	2		2		1		
	橙	4		4		3		
	淡紫	1		1		2		
B (広東省)	白	1		4		4		生産量最多。飼料用（生食可） 食用（甘味・香りがあり，食味良好） 生産量少し。品質，食味良好 生産量少し
	黄	2		2		2		
	橙	4		1		3		
	淡紫	3		3		1		
C (福建省)	白	2		4		4		生産量最多。工業原料用。飼料用 食用 食用（甘味・香りがあり，食味良好）
	黄	2		2		2		
	橙	4		1		1		
	淡紫	?		-		-		

（註； A地域の青曼郷は、白色・黄色の肉質のみ栽培）

表3 貴州省の甘薯栽培主要品種<sup>13)</sup>

品種名	根 茎 部 の 特 色
水果苕	円筒形または紡錐形。皮色は紅色，肉色は杏黄色。蒸煮後の食味は甘い。
勝利百号	戦時中日本より移入。下膨紡錐形，条溝がある。皮色は淡紅色，肉色は淡黄色。蒸煮後の食味は比較的甘い。
南瑞苕	アメリカより四川省に入り，後，貴州省に移る。紡錐形。皮色は黄色，肉色は橙黄色から桔紅色。カロチン含量多く，蒸煮後の食味は甘く美味。生甘薯は貯蔵性が高い。近年，栽培面積・生産量ともに減少。
遺字67-8	中国科学院遺伝研究所選育品種。紡錐形。皮色白色，肉色は黄色。蒸煮後の食味は甘い。貯蔵性があるが生産量は少ない。
水城苕	貴州省水城地方に多い品種。円筒形，浅い溝がある。皮色・肉色ともに淡黄色。食味は良好，貯蔵性は比較的よい。
独山	貴州省独山県地方の品種。下紡錐形，深い溝がある。皮色は淡黄色，肉色は白色。
奶茶苕	貴州省水城地方の品種。円筒形，浅い溝がある，皮色・肉色ともに淡黄色。

農業科学研究所甘薯研究室が中心となっている<sup>2)</sup>。中国は広大な栽培地を有するため、地域により栽培季節が異なり、それぞれの環境に応じた、また栽培条件や用途に適応した品種が要求される。したがって、国家審定委員会において評価をうけた適性品種が各地に推奨されている。基本的には、高生産性、高でん粉性品種であるが、高カロチン品種、低繊維品種、甘味品種等も求められている。この調査地域の甘薯の特質については表2に示す。

A地域の栽培地を視察したところ、同じ畑に各種の甘薯が混植されていて正確な品種名は分らなかった。農家では、収穫後、皮色・形状・大きさ・傷の有無等によって貯蔵用・食用または飼料用に使い分けている。貴州省の主な栽培品種<sup>3)</sup>について表3に示す。

B・C地域の甘薯の正しい品種名は不明であったが、いずれも肉質が白色で粉質のものが多く、次いで淡黄色・黄色で粉質・甘味種があり、カロチンを含む橙色品種やアントシアニンのある紫暈品種は少なかった。(図5・6)

一般に肉色の白色種は粉質で甘味が少なく、生産量が多く、飼料用とされている。黄色種は粉質・甘味・香りがある食味がよく、食用とされている。高カロチン品種やアントシアニン含有品種は生産量が少なく、甘味・食味などは地域により差がみられる

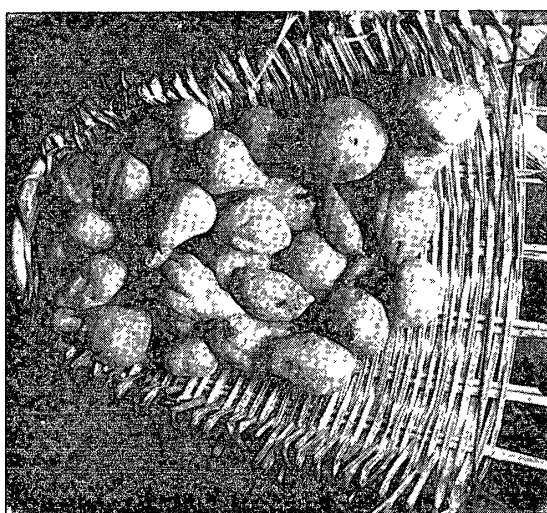


図5 黔东南州苗族の食用甘薯  
(肉質、黄色、粉質、甘味強く香り良好)

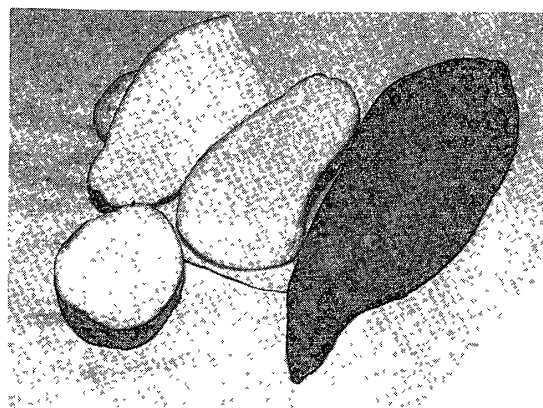


図6 食用甘薯(肉質、白色、粉質、  
甘味薄く不味) 福建省泉州市  
市場の市販品

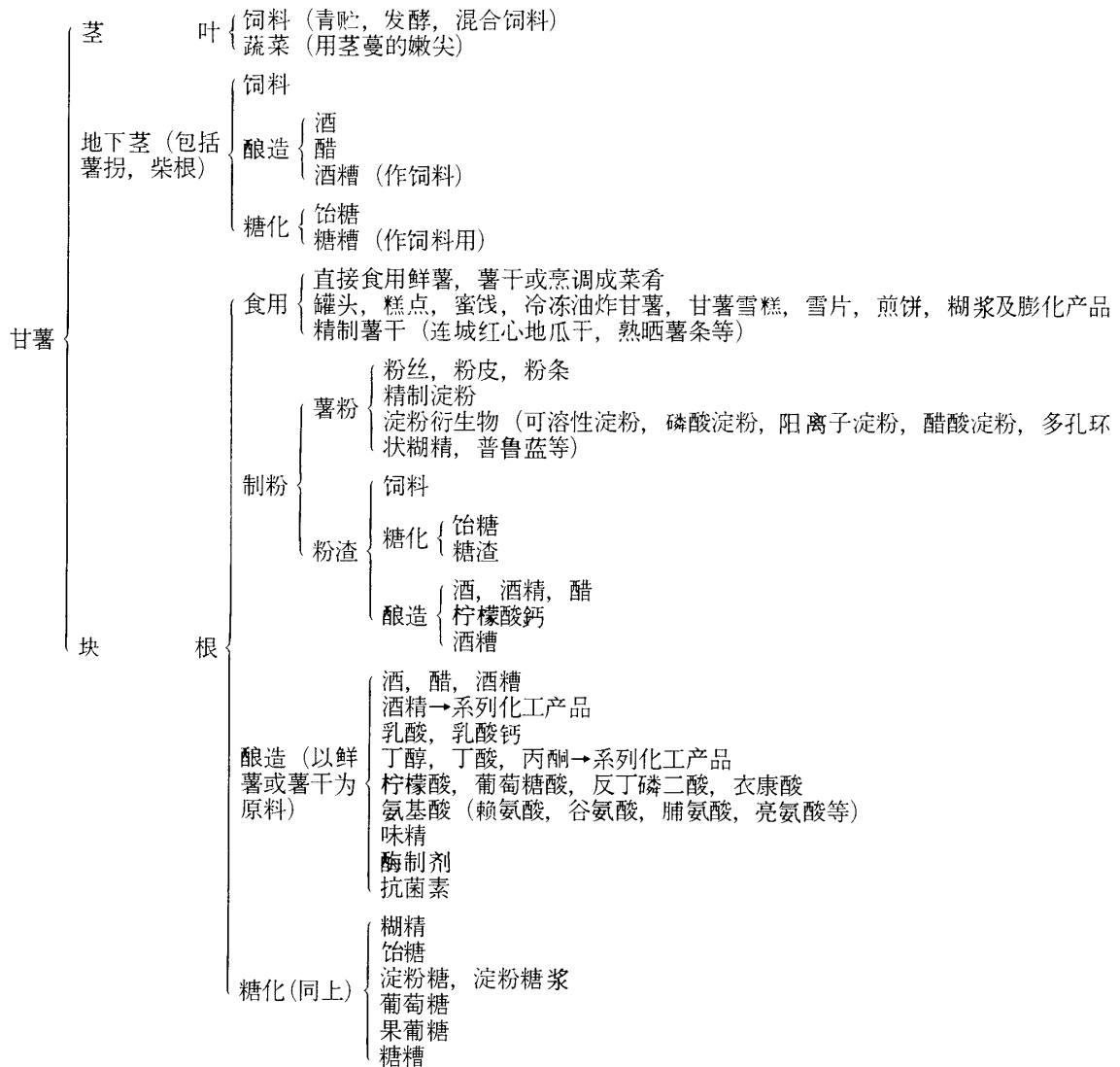
#### 4. 用途

甘薯は、1950年頃までは食用が主であったが、その後主食に占める比重が低下した。現在の用途は、食用・飼料・工業原料等広範に利用されている。さらに、豊富な甘薯資源の総合利用研究が積極的に進められ、用途の開発は大きな課題となっている(表4参照)<sup>10)11)</sup>。

しかし、調査地域の利用状況は、それぞれの生活環境により特異性がみられた。

1) 塊根部の利用：A地域の多くの農家では、生甘薯・干甘薯ともに補助食または間食としている。また、家畜の重要な飼料である。食用と飼料用の割合は、その年の米の生産量によって多少の変動があるが、平均的にみて食用は50~60%で残りが飼料用である。したがって、でん粉・焼酎加工原料に出荷することは少ない。食用は、日本の高系14号系に類似した食味良好の甘薯である。なお、中国各地では料理用でん粉として甘薯淀粉(でん粉)も使われているが、この地域では馬蹄粉(クロゲワイでん粉)が主である。

表4 甘薯综合利用主要途径及饲品<sup>10)</sup>



B地域では、1950年頃までの主食は、一般的にみて甘薯80%、米20%の割合であった。その後、食糧事情の好転に伴い、甘薯の用途は主食や補助食用から蔬菜あるいは加工食品用へと移行していった。ある養豚農家では、自家生産した甘薯のほぼ100%を飼料としている。飼料を必要としない生産者は食品加工用、工業原料用に出荷している。華南農大科研処の林婕女史は、広東省の用途は平均的にみると飼料用80%、食用20%であると述べている。

C地域は、B地域に類似した社会環境であるが、泉州市に隣接する惠安県の住民は、甘薯を多食している。その理由は、米の生産量の少ないことが最大の要因であるが、甘薯は甘くておいしいこと、幼い頃からの食習慣が一要因といわれている。

2) 葉茎の利用<sup>10)</sup>：幼茎・葉柄は現在でもわずかに蔬菜用としている。特にC地域の惠安県では利用している。しかし、収穫後の地上部は全て飼料用である。加工飼料は、葉茎と塊根を青貯(サイロ)に入れて乳酸発酵させるか、酵母菌か麴を加えて発酵させて作る。また、葉茎・塊根・干甘薯・加工後の副産物等に油餅(油かす)・米糠・塩・殻灰等を加えて混合飼料を

作っている。

3) 甘薯加工品<sup>2)10)11)</sup>：生甘薯は水分が多く、また腐敗しやすく、輸送や貯蔵がし難いことから、薯干類（乾燥いも）・薯粉（いも粉）・淀粉・アルコール等に加工される。家庭では、薯干・薯粉・炸薯片（揚げチップス）等が冬期の農閑期の家内手仕事として作られている。

a) 薯干類の加工法は、甘薯→水洗→蒸煮（約30分）→剥皮→切断（厚さ約0.7cm）→乾燥（1日陰干し、4～5日陽干し）→白粉析出（箱に2週間放置）→製品とする。板状品を甘薯片、短冊状製品を甘薯糸と称する蒸し切干である。また、甘薯を切断し天日乾燥させた甘薯片もある。

b. 薯粉は、薯干を粉碎した乾燥全粉である。これは、面包・麺・糕（蒸し菓子）や団（だんご）その他各種の点心や小吃（小皿料理）の材料として使われている。また、薯粉に水を加えてマッシュ状にしたり、さらに切片状とし、薯泥に加工する。

c. 甘薯淀粉は、でん粉麵（粉条・粉皮・粉絲・粉線等）・製菓原料・料理用に使われる。また、淀粉の利用拡大のために果葡糖（異性化糖）・甘薯酿酒・糖・醸醋（食酢）等にも造られる。果葡糖は、飲料・面包・糕・果醬（ジャム）・蜜餞（砂糖漬）等広く利用されている。

d. 炸薯片：甘薯を切片にし、翻炸（揚げ操作）を行い、調味したもので「サツマイモチップス」である。都会では商品化されているところもある。

その他、加工品として、甘薯を角切りにした後乾燥（水分含量30%位）させ、後砂糖水で煮た甘薯脯や福建省の伝承的な加工品である蓮城薯干の存在を知ったが、詳細な加工法については次回の調査に期待する。

## 5. 調理法

いも類の中で生食されるものは、豆薯（通称土豆・涼薯、クズイモ）と薯蕷（通称山薬、ヤマノイモ）であろう。しかし、貴州省では、芋蓂（通称馬蹄、クログワイ）や肉質の白色甘薯も稀に生食する。調査地域全体としては、加熱した甘薯を常食している。

A地域の日常の食事は1日2回食で、午前11時と午後6時頃を基本としている。主食は米飯か粥で、副食は野菜の炒め物か煮物、これに醬（みそ）と塩を添える。空腹を満たすために蒸し甘薯や玉米餅（図7参照）などを補食として摂っている。

B地域の住民は1日3回食で、1950年頃までの主食としては、甘薯の依存度が高かった。現在では、蒸し甘薯を子供の間食に年に2～3回作る程度で、甘薯の調理法の種類は極めて少ない。

C地域の恵安県の住民は甘薯嗜好が強く、常食している。生甘薯や干甘薯をいも飯やいも粥に入れたり、大鍋で煮物としている。調理法の種類も多く、特色のある伝承料理もあるという情報を得た。詳細な内容については次回の調査に期待する。

以上のように3地域の調理法は、表5に示すように蒸す・煮る・焼くが主で、他の方法は少ない。

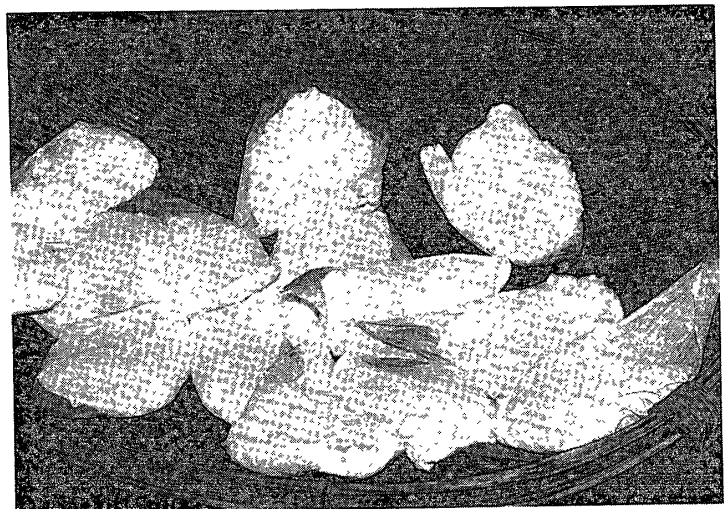


図7 黔東南州苗族の補助食用玉米餅



なお、甘薯を多食していた時代では、柿と同時に食することにより、胃石症 Phytobezoer を発症したという<sup>10)</sup>。しかし、最近ではこのような症例は見られない。

生甘薯の調理法の種類は文献によると非常に多い。水を熱の媒体として行う方法には、煮・焼（煮を含む）・烩・扒・羹・蜜汁等がある。油を熱の媒体として行う方法には、炸・炒・爆・煎等がある。蒸気による方法は、蒸がある。直火加熱法には、烤・烘があり、埋もれ火で焼く煨もある。調理された甘薯は、日常の食事や薬膳にも供されている。

しかし、都会の人びとの甘薯に対するイメージは、加工原料品・飼料であろう。日常の食卓に甘薯料理が登場する事は少ない。因みに、『中国名菜大全』、『中国点心大全』をはじめ、各地の名菜谱や飯館の菜谱には、拔糸甘薯がみられる程度である。このような現状の中で、全薯席と甘薯菜肴が記載されている『甘薯食品』茅建民編著を入手した。全薯席の菜谱は表6に示すように、拼盘（前菜）、围碟（大菜を囲む小皿料理）、热菜（熱い料理）、大菜（主要料理）、甜菜、点心、汤菜（汁料理）など、18種類の名菜と名点で構成されている。

甘薯の切り方は、塊・片・条・糸・丁・粒・末・茸・泥など多種多様で、京・広・川・蘇など各地の伝統的な技法や諸味を巧みに織りこんでいる。食卓には甘薯醸造酒を供し、さらに、客を歓待するために季節の花・虫・鳥・魚などの甘薯彫刻品を飾る心配りがみられる。

その他、甘薯菜肴36種、点心7種、小吃13種、甜食13種、西餐10種が記載されている。

このような甘薯料理書が1988年9月に公刊されたことは、中国が現在、甘薯の食用価値を見直し、食生活の向上に力を入れていると解釈しても過言ではないと思う。

表5 甘薯の調理法

調理法 調査地域	加 熱 調 理							
	蒸	烧 (煮を含む)	烤	煨	炸	炒	煎	拔糸
A	卅	廿	+	+	+	-	-	-
B	廿	+	+	+	-	-	-	+
C	卅	廿	+	-	+	-	-	+

卅 多い 廿 時どき + 少し - なし

表6 全薯席の菜谱<sup>11)</sup>

	名菜名点 (18款)
拼盘	松鹤延年
围碟	炸金桔 花椒薯 葱油薯泥 拌薯叶 甜味薯泥 酱汁甘薯
热菜	彩丝薯圆 油煎薯片 甘薯鸡片 糖醋薯片
大菜	一品薯包 八宝扇面甘薯 薯珠鱼花 莲蓬甘薯
甜菜	蜜汁山芋
点心	菊花薯糕
汤菜	龙须汤

本調査は、中国における甘薯の生産、利用等の詳細なデータを入手し、また現状を十分に調査することはできなかったが、今後の研究の手がかりにしたいと思う。

終りに臨み、中国の甘薯に関する貴重な文献資料をご提供頂き、さらにご懇切なるご教示を賜わった、元農林水産省九州農業試験場作物開発部長・坂本敏氏に対し、心から感謝申し上げます。

## ま と め

中国における甘薯(gānshǔ)は重要な食糧で、世界総生産量の約81%(1986)を占めている。現在、甘薯の有用性に注目した総合利用計画が進められている。しかし、家庭における消費の実態に関する報告は少ない。

今回、長江中・下流域以南の貴州省・広東省・福建省各地の甘薯生産地を訪れ、甘薯の呼称・用途・調理法等について概要を調べた。

1) 甘薯の呼称は、「番薯」「紅薯」が多く使われていた。

2) 貴州省黔东南州苗族・侗家人の食生活は、自給自足を基本としている。甘薯は食用に50~60%使われ、残りは飼料用である。一期作のため、生甘薯を穴倉に貯蔵したり、干甘薯に加工して一年中利用している。

3) 広東省南海県では、甘薯は食用よりも飼料・工業原料用である。ある農家では収穫した甘薯のほぼ100%を養豚飼料とし、食用はわずかである。

4) 福建省は広東省と同様に甘薯の主産地で、用途も類似している。しかし、米の生産量の少ない恵安県では甘薯を好み、年間を通して生甘薯や干甘薯を常食している。

5) 甘薯の調理法は、いずれの地域においても蒸す・煮る・焼く方法が主で、調理の種類は少ない。加工品には、薯干類として甘薯片・甘薯糸があり、薯粉や炸薯片も作られる。

なお、「全薯席」の献立は、甘薯の調理開発研究の拠り所になる。

6) 葉茎の利用は、幼茎や葉柄を食用にするところもわずかにあるが、飼料用が主である。

## 文 献

- 1) FAO: Production year book Vol 40 (1988)
- 2) 日中農業技術交流代表団報告: いも類の生産・採種及び加工利用技術の交流, 4~49, 57~65, 農林水産省経済局国際部国際協力課 (1986)
- 3) CIP: Sweet Potato Reserch in the People's Republic of China (1987)
- 4) 鈴木正宗・金丸良子: 西南中国の少数民族, 135, 153, 古今書院 (1985)
- 5) 原田治: 中国料理素材事典 野菜・果実, 119~123, 柴田書店 (1978)
- 6) 田中静一他6名: 中国食品事典, 62~63, 316~317, K K 書籍. 文物流通会 (1970)
- 7) 小林仁: サツマイモのきた道, 47~127, 古今書院 (1987)
- 8) 坂本敏, 入倉幸雄: 熱帯のいも類, 1~50, 国際農林業協会 (1987)
- 9) 星野清親: いも, 21~28, 女子栄養大学出版部 (1985)
- 10) 江苏省农业科学院, 山東省农业科学院 主編: 中国甘薯栽培学, 1~30, 323~377, 上海科学技术出版社 (1984)
- 11) 茅建民編著: 甘薯食品, 7~9, 中国商业出版社 (1988)
- 12) 洪光住: 中国食品科技史稿上冊, 17~19, 中国商业出版社 (1985)
- 13) 王繼衡, 張振鄂, 曾宪文 編写: 貴州甘薯栽培与育种 1~131, 貴州人民出版社 (1987)
- 14) 愛知大学中日大辞典編纂処編: 中日大辞典増訂版, 611, 中日大辞典刊行会 (1986)

- 15) 艺林出版社词典編輯組編：实用現代汉语詞典，317，艺林出版社（1977）
- 16) 劉世鈞：中国農業地理—社会主義下の農業地域計画—，136～137，農山漁村文化協会（1984）

### SUMMARY

Sweet Potato (ganshu) in China is a quite important resource of food. The yield in China is about 81% of that in the world. The project of availability of sweet potato is proceeding in China. However, few reports of its use at home are seen.

On this visit, we investigated what to call of sweet potato, how to use, how to cook, and etc. in Guizhousheng, Guangdongsheng and Fujiansheng districts in the southern area of Changjiang river.

- 1) Sweet potato is popularly called Fanshu and Hongshu.
- 2) Cooking style of Miao-tribe and Gujia-tribe in Guizhousheng is basically self-sufficient, and 50% or 60% of sweet potato produced is used as food. The rest of it is available as feed stuff. Because of the annual cropping, sweet potato is stored at the cellar, or it is dried in the sun. So it is used all the year round.
- 3) In Nanhaixian of Guangdongsheng sweet potato is mainly used as the feed for pig and raw material of industries.
- 4) Fujiansheng is the main district of the product as well as Guangdongsheng. The way of use is also similar. But Huianxian, where the yield of rice is little, prefer sweet potato, live on fresh or dried sweet potato through the year.
- 5) The style of cooking of sweet potato is mainly steaming and baking in every district. The kind of cooking is not so many. There are Ganshupian and Ganshusu of dried sweet potato as manufactured products. Potato powder or fried chips is also made. Moreover, the menu of quan-shuxi (all sweet potato cooking) is reliable of the research of sweet potato-cooking development
- 6) The young leaves and stems are sometimes as food, but the leaves and stems are mostly used as feed for domestic animals.