

地理・地図資料

2006年
12月号



写真解説は p.20 参照

【地図に見る現代世界】

工業化の転換期にある中国———— 向山英彦 1

【特別寄稿】

大学の地理学事情 地理が好きですか？— 中村和郎 4

【いきいき授業提案】

人口・食料問題での地図・地図帳活用の事例 — 大胡秀行 6

【いきいき授業提案】

環境・エネルギー問題を考える
—BRICsの発展から— —— 松宮正樹 9

【知りたい！世界の今】

メジャーリーグから人種・民族構成をみる— 篠原一郎 12

【知りたい！世界の今】

「赤水晶マーク」採択の意味
赤十字標章を巡る国際的論争の世紀— 井上忠男 14

【世界を歩こう】

インド洋の首飾り
—モルディブに暮らす— —— 伊藤知津 16

【帝国書院の出版物】

————— 18

【地理インフォメーション】

————— 20

【地理の写真館】

————— 表紙裏

カフカス地方の人々の暮らし—— 神田亮一

【地理資料シリーズ】

————— 裏表紙裏

中国のリニアモーターカーと上海の成長

————— 中井章太郎 24

帝国書院

地理 インフォメーション

鉄道の開通

●大阪市地下鉄（大阪市交通局）の新線「第8号線（今里筋線）」井高野駅～今里駅間（大阪府、11.9km）が2006年12月24日に開通する。新駅は、井高野（いたかの）、瑞光四丁目（ずいこうよんちょうめ）、だいでう豊里（だいでうとよさと）、太子橋今市（たいしばしいまいち）、清水（しみず）、新森古市（しんもりふるいち）、関目成育（せきめせいいく）、蒲生四丁目（がもうよんちょうめ）、鳴野（しぎの）、緑橋（みどりばし）、今里（いまざと）の11駅。

有料道路の開通

●中部横断自動車道の、増穂IC～南アルプスIC間（山梨県、6.2km）が2006年12月16日に開通する。

表紙写真

インドネシアのキャッサバの収穫風景

キャッサバの塊根（いも）が日本のスーパーに並ぶことはまずない。キャッサバはトウダイグサ科の典型的な乾燥にも強い熱帯作物である。低温に弱く（18℃以上）、生育には27～28℃の高温と9か月間以上の無霜期が必要である。インドネシア東カリマン島サマリンド近郊トゥルクダラムで2006年9月に撮影された収穫風景は、キャッサバの形態をよく伝えている。木質化した茎はかん木を連想させるが、原産は中米・南米と考えられ、メキシコで2000年、ペルーで4000年以前に栽培化された多年生草本の作物である。いもは商業品種で直径5～10cm、長さ50～80cm、私は薄茶色のサツマイモを細長くしたのを見た。肉質は白から黄色っぽくニンジンのように折れるという。Cassavaはカリブ海のハイチ付近の現地名だといわれている。伝播は遅く、アフリカには16世紀、熱帯アジアには18世紀に伝わっている。インドネシアではジャワBodin、スマトラUbi-paranchih、スラベシUbi Kayuなどと呼ばれる。

塊根を切り、水にさらして毒抜きしないと食べられ

- 道央自動車道の八雲IC～国縫IC間（北海道、21.7km）が2006年11月18日に開通した。
- 山陰自動車道の一部、宍道JCT～斐川IC間（鳥根県、4.6km）が2006年11月25日に開通した。

新潟市、浜松市が政令指定都市に

●新潟県新潟市、静岡県浜松市の両市が政令指定都市に指定され、政令が公布された。施行年月日はともに2007年4月1日。

青森市が中核都市に

●青森県青森市が中核都市に2006年10月1日に移行した。

愛知万博の跡地、新しい施設に

●2005年に開かれた愛知万博の長久手会場の「青少年公園」が2006年7月15日に、都市公園「愛・地球博記念公園（愛称：モリコロパーク）」として開園。なお、今回の開園は第1期工事分の一部

（写真：帝国書院 2006年9月撮影）

ないと思っている日本人が多いことだろう。しかし日常食用の塊根は「無毒」である。キャッサバには青酸をつくる酵素がある。塊根には青酸が含まれるが、皮に多く肉質にすくないものを甘味種、皮と肉質に均等であるものを苦味種という。甘味種の青酸含量は人体に無毒で、皮を剥き、焼いたり、ゆでたりして食べる。苦味種は澱粉採取用が主である。インドネシアでは一般に10～30cmに切られた茎の挿苗が畑に移植される。甘味種は8～10か月、苦味種が10～12か月の植付期間となる。若い葉は、葉菜としてもよく利用されている。

東南アジアの市場やスーパーなどで袋づめで売られている粒や粉のタピオカはキャッサバ澱粉のことで、それ自体は片栗粉のようなものである。世界のキャッサバ生産量の5割を占めるアフリカでは重要な主食作物であるが、東南アジアでは、副食作物としてココナツミルクや砂糖でタピオカに甘みをつけたとろみのあるデザート食品や発酵食品などの副食作物、輸出用澱粉作物としても重要である（引用文献名は割愛した）。

（京都大学東南アジア研究所 安藤和雄）