

北海道のいものすべて



はじめに

2005年12月に開催された国連総会において、いも類の重要性を再認識する機会とするために、2008年を「国際イモ年」とすることが決定されました。

いもについては、北海道では、冷涼な気候に適し、収穫量も他作物に比べ安定しているじゃがいもの栽培が盛んで、全国一の産地となっています。

用途も多様で、青果用だけでなく、ポテトチップスやコロッケなどの加工製品、さらにはでん粉の原料となるなど、農家のみならず地域経済にとっても重要な役割を果たしています。

ほかにも、地域のブランドとしてながいもが生産され台湾やアメリカなどにも輸出されています。また、これまで道内での栽培は難しいと言われたさつまいもの生産が行われ、焼酎の原料として使われています。

このように北海道がいもと関わりが深いことから、国際イモ年を応援するためのイベントが各地で行われました。11月に横浜で開催された国際イモ年シンポジウムにも道立農業試験場が出展したところです。

この資料は、国際イモ年を振り返り、世界から日本、そして北海道から各地域段階でどのようにいもと関わっているかをまとめたものです。この資料を多くの方がご覧になり、世界におけるいもの重要性、そして、北海道のいもについて理解を深めていただけることを期待します。

平成20年12月

北海道農政部食の安全推進局

農産振興課長 花岡 正博

