

# いもにまつわる 地域の話題

- ・男爵薯誕生にまつわる話題 - 渡島・北斗市 -
- ・男爵薯誕生にまつわる話題 - 渡島・七飯町 -
- ・北海道でもさつまいもの栽培を - 檜山・厚沢部町 -
- ・高校生がいもを使ってプリンを開発 - 後志・倶知安町 -
- ・空洞センサーの導入でじゃがいもの品質が向上  
- 後志・倶知安町他 -
- ・まちの小さな工場の特徴あるでん粉製品 - 上川・士別市 -
- ・先人の知恵で、いもの甘みを「雪室」で - 上川・美瑛町 -
- ・あらたな技術で高品質な種いもを安定供給 - 網走・斜里町 -
- ・やっかいものが貴重なえさに - 網走・小清水町 -
- ・品質の高さも評判の「早出し馬鈴しょ」 - 胆振・伊達市 -
- ・寝かせれば甘味10倍インカのめざめ - 十勝・幕別町 -
- ・奇跡が生んだ自然界からの贈り物 - 十勝・幕別町 -
- ・長いもの生産、そして輸出のパイオニア - 十勝・帯広市 -

---

## 男爵薯誕生にまつわる話題

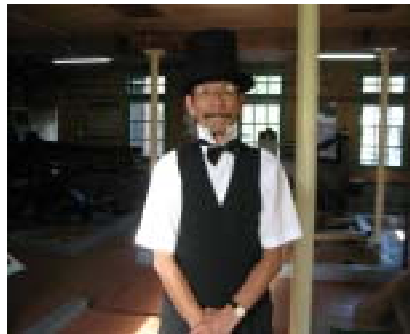
「男爵薯の生みの親」川田男爵のロマン

- 渡島・北斗市 -

---

### 【「男爵薯の生みの親」川田男爵】

実りの秋、北海道のおいしい味覚のひとつにじゃがいもがあります。なかでも、非常に人気が高く、北海道の人なら誰もが知っているであろう「男爵(だんしゃく)」という名前、正確な品種名は「男爵薯(だんしゃくいも)」というのですが、この「男爵」の由来、生みの親であり普及に情熱を注いだ「川田龍吉(かわだりょうきち)男爵」の功績を称えて名づけられたものなんです。



えっ！川田男爵！？ではなく男爵資料館の東松さん雰囲気出てますね...

### 【川田龍吉男爵(安政3年～昭和26年)のお話を少し...】

川田龍吉は明治10年にイギリスのグラスゴーに留学して造船技術を学び、明治30年横浜ドックの初代社長に就任した人物です。

北海道には明治39年に函館ドック再建のために来たようですが、そこで実業家として手腕を発揮するかたわら、渡島当別(今の北斗市)に試験農場を作り最新式の農機具を多数輸入して機械化による近代的な農業を実践しました。

明治41年(1908年)七飯農場で、じゃがいもの試験栽培を行い、この中のアイリッシュ・コブラーという品種がのちに「男爵薯」と呼ばれ、全国に広まることとなりました。

一風変わった名前がついたのは元々の原名が判らなくなったことや、近所で「男爵さん」と呼んでいた川田農場から出たいもにちなんで付けられたのではないかとされています。

じゃがいもとはあまり関係ありませんが、川田男爵にまつわるエピソードを二つご紹介します。

一つ目は、男爵が21歳の時、イギリスのグラスゴー留学中に芽生えた恋物語（ロマンス）でしょう。川田男爵がイギリス人の恋人ジェニーと交わしたキスマーク（×××印で表現）の添えられたラブレターが、最近になって、90通も金庫（下の写真）の中から発見されたそうです。デートの時は2人でよくあたたかいじゃがいもを食べていたようですが、この味が忘れられず、のちに川田男爵をじゃがいも作りに向かわせたのかもしれないね。

二つ目は、日本ではじめてアメリカ製の蒸気自動車のオーナードライバーとなったこと。当時で2500円、今で1億数千万円と非常に高価でしたが、恋人ジェニーに「ワゴン（四輪車）を持つような金持ちにならないければきみと結婚できない」と店頭にあった自動車を思わず購入したそうです。お金持ちだったんですね。



川田男爵がジェニーと交わした「ラブレター」が入っていた金庫（左）と川田男爵愛用の蒸気自動車「ロコモビル」(復元)(右)(男爵資料館所蔵)

川田男爵のロマンあふれる物語は、昭和54年、NHKで「いもと男爵と蒸気自動車」としてドラマ化され、俳優の愛川欽也氏が川田男爵役をつとめました。



NHKドラマ「いもと男爵と蒸気自動車」のロケ風景(同)

---

## 男爵薯誕生にまつわる話題

「男爵薯生誕の地」から誕生100年を祝う催し

- 渡島・七飯町 -

---

北海道の南西部に位置し津軽海峡に面する渡島は北海道農業の起源とされています。なかでも新日本三景「大沼国定公園」を擁する七飯町は、明治時代には西洋農業の試験農園なども設置され、「りんご」「牛牧場」「バター・粉乳製造」などの発祥の地として知られています。当時は様々な作物の栽培試験が行われたほか、優れた農業指導者がここから巣立ち、北海道の開拓や農業の近代化などに大きく貢献しました。

今年、平成20年は、川田男爵が、明治41年（1908年）七飯農場で「男爵薯（だんしゃくいも）」を試験栽培してからちょうど100年になります。100年の節目を記念して男爵薯発祥の地七飯町などでユニークな催しものが行われました。

【七飯町歴史館特別展「男爵薯百年史」（平成20年9月19日～10月24日）】

「男爵薯」の歴史と川田男爵の功績を再認識してもらおうと、七飯町歴史資料館で特別展が開催されました。川田男爵のお孫さんに当たる方を講師に招いて、男爵の生い立ちから男爵薯誕生に至る秘話など川田男爵の功績を紹介する記念講演が行われたほか、川田男爵が愛用した日本最古の蒸気自動車「ロコモビル」の復元モデルやイギリスの恋人ジェニーと交わしたラブレターなど男爵資料館所蔵の貴重な資料が展示・紹介されました。



川田男爵がイギリス留学時代に恋人ジェニーと交わしたラブレター（男爵資料館所蔵）

【男爵いも誕生100年フェスティバル(9月27日)】

地元農業者が実行委員となって、男爵薯誕生100年を記念した催しが行われました。いもの塩煮やいも団子汁など男爵薯を使用したおいしい料理が無料で振る舞われたほか、野菜などが当たるゲーム大会や「男爵薯」誕生の歴史に関する講演、男爵太鼓の演奏など盛りだくさんの内容で、大勢の人でにぎわいました。



無料で振る舞われた「いも団子汁」 おいしいー！と大好評！！

【ハローポテト音頭・ポテトサンバの出張公演(平成20年中、依頼に応じて随時)】

男爵薯100年を踊りで祝おうと、函館の舞踊グループ「道南ポテト踊り保存会」の会員が、昔風の野良着姿や小学生に扮し「川田男爵ゆかりの大地、芽が出た葉が出た花も咲く～」と歌いながら『ハローポテト音頭』と呼ばれるユニークな踊りを踊ります。また、緑のTシャツに緑の冠をかぶったそろいの衣装で、ミュージカル風の振り付けで踊る『ポテトサンバ』も大変ユニークです。

保存会のメンバーは50代から70代の女性の集まりで総勢30人。後世にこの踊りを残したい！！との熱い想いをもった方々で、今年いっぱい道南各地のイベントに無料で出張公演を行っています。このユニークな踊りはたびたびテレビにも取り上げられており、地元ではちょっとした有名人となっています。



「ハローポテト音頭」を踊る道南ポテト踊り保存会の皆さん(左)と「ポテトサンバ」 リズミカルで楽しい踊り(美原商店街秋まつりで熱演(9月28日(日)函館市))(右)

---

## 北海道でさつまいもの栽培を

北海道焼酎メーカーによる芋焼酎販売に向けた取組み

- 檜山・厚沢部町 -

---

芋焼酎といえば鹿児島県が有名ですが、北海道でも芋焼酎が作られているのはご存じですか？

北海道を代表する甲類焼酎メーカーのひとつである札幌酒精工業株式会社では、「北海道で栽培されたさつまいもを原料にした芋焼酎を北海道の皆さんに飲んでもらいたい」との当時函館営業所長だった小堤氏（現：農業生産法人株式会社ノール社長）の熱い思いによって、道内でも温暖な気候である厚沢部町の農家との協働により、さつまいも（品種：黄金千貫（こがねせんがん））栽培を始めました。



大きく生育し収穫を待つ黄金千貫（左）と焼酎の原料になる黄金千貫のいも（右）

平成15年に20アール、7千本の苗で試験栽培を開始し、「はじめての経験ばかりで、不安だらけだったが種苗から収穫まで、農家と社員が一丸となって取り組んだ」と小堤社長が語るように、そもそも北海道での栽培は無理というのが常識だった中、栽培技術を学ぶため、さつまいもの生産が盛んな鹿児島県に何度も足を運ぶといった苦労を重ねて、4年目の18年には収量が200トンと安定的に収穫できるようにまでなりました。

当初、収穫された黄金千貫は札幌本社の工場に運ばれ、焼酎が製造されていましたが、輸送コストの低減や原料の品質を保つため、18年10月には厚沢部町に、札幌酒精の新工場が建設され、19年5月から黄金千貫による芋焼酎「喜多里（きたさと）」の販売が開始されました。

今でも、他のさつまいも品種の栽培や黄金千貫の焼酎用以外の活用法など日夜研究しており、また、「数十年後には、工場の地下貯蔵庫で1本、千リットル入りの専用甕により貯蔵された古酒を飲めるのが楽しみ」と岩崎工場長は語ってくれました。



専用甕で出荷を待ち熟成中

現在、同社では、黄金千貫による芋焼酎のほか、厚沢部町が起源とされる「メイクイン（じゃがいも）」の焼酎や、昆布、麦など北海道産にこだわった、様々な原料の焼酎を製造・販売しています。

また、毎年10月中旬には、さつまいもの収穫体験や試飲会なども行われていますので、皆さんも自然があふれるまち厚沢部町に足を運んで、イベントに参加してみたいはいかがでしょうか。



商品を手し、厚沢部工場長岩崎氏（写真左）とノアール社長小堤氏（写真右）



同社の商品（左からじゃがいも、さつまいも、昆布、麦）

---

## 高校生がじゃがいもを使ってプリンを開発

「ポテト」と「プリン」をあわせてその名も『ぼてぷりん』

- 後志・倶知安町 -

---

北海道の秀峰の一つ「羊蹄山」。その麓に位置する倶知安農業高校は、羊蹄山麓地域の特産物であるじゃがいもを中心とした学習に力を入れている道立の農業高校です。

倶知安農業高校生活科学科の生徒が、授業の一環で、町特産のじゃがいものペーストをたっぷり使った「プリン」のレシピを考案し、町内の菓子店の協力を得て商品化しました。

きっかけは平成11年ごろ、規格外となってしまったじゃがいもを、「何とか有効に活用できないか？」との考えから、倶知安町内の農業者や商工関係者・同校の教員が参加する「くっちゃん産業クラスター研究会馬鈴薯部会」で関係者が集まって共同研究をした結果、「ポテトペースト」を開発し、16年には特許を取得しました。

ポテトペーストのさらなる活用のため、18年に倶知安農業高校生活科学科生活班（6名）が、「プリンにしてみようかな？」と思いつき、レシピ作成に向け研究を始めました。

試行錯誤の末に完成させた試作品を地域の主婦に食べてもらい、アンケート調査をしたところ、ほとんどの方が「商品化したら購入してみたい」と回答するなど高い評価で、商品化に向け動きだしたのです。

生徒たちのプリンへのこだわりは、じゃがいもの風味があるなめらかな舌触りやトロトロとした食感を追求し、オーブンの温度はやや低めの130℃。カラメルの代わりにさっぱりした自然な甘さの天然メイプルシロップを使い、プリンのレシピが完成したのです。

このプリン、「ポテト」と「プリン」をあわせて『ぼてぷりん』と銘打ち、19年7月下旬からは、倶知安町の「くっちゃんまちの駅・ぷらっと」で定期的に関店している「農高のおみせ」で販売開始。初回は用意した240個が約20分で見事に完売し、その後の地域のイベントでも、売り出せば即完売するほどで、現在も倶知安町でブームとなっています。





これが、『ぼてぷりん』

倶知安産男爵薯のペーストを約35%使用。倶知安の雪をイメージしてふわふわの生クリームをのせ、カラメルソースの代わりに町木のイタヤカエデにちなんでカナダ産天然メープルシロップを使い、じゃがいもの風味とトロトロとした食感を楽しめます。

「国際イモ年」と「北海道洞爺湖サミット開催」を記念してJAようていがじゃがいもの見本ほ『ようていポテトサミット35』を設置しましたが、そこで行われた「国際イモ年応援DAY」というイベントに倶知安農業高校も参加、『ぼてぷりん』の販売を行いました。ここでも「じゃがいもの味が濃厚で美味しい」との感想をいただくなど、大変好評でした。



応援DAYでも『ぼてぷりん』販売

お買い求めは、5月下旬～12月上旬まで毎週木曜、午後4時～5時に「農高のおみせ」で販売しているほか、8月の「くっちゃんじゃが祭り」や9月の「農高祭」など地域イベントで出店販売しています。価格は1個190円、販売場所・時間が限定されていますが、是非味わってもらいたい一品です。

---

## 空洞センサーの導入でじゃがいもの 品質が向上

- 後志・倶知安町他 -

---

北海道では、じゃがいもは家庭などで調理して使われる「生食用」、ポテトチップスなどに使われる「加工用」、でん粉の原料用など、多くの用途に向けて栽培されています。

後志地方で生産されるじゃがいもは、寒暖差の大きい羊蹄山麓の気象条件により、品質・味覚に優れた、北海道のじゃがいもの主産地の一つとして知られており、ほぼすべてが「生食用」となっています。毎年8月～9月には、後志地方ならではのじゃがいも収穫作業風景を見ることができます。



羊蹄山を臨みながらじゃがいもを収穫

じゃがいもには、「中心空洞」という品質障害が起きることがあります。これは、中心部を裂くように空洞が生じるもので、空洞の内側は褐変したり黒変しています。これは大きないもに生じやすく、空洞にはコルク質組織に囲まれた小形なもの、星形のものなどがあります。



中心空洞のあるじゃがいも

これが混ざってしまうと他のじゃがいもがいくら高品質でも、消費者からの信頼を損ねてしまうことになってしまいます。

生産者側も、なるべく中心空洞とならないよう、土壌環境づくりなど栽培技術を駆使して対策を施しているのですが、JAようていでは、選果時にも万全を期すため、JAで所有している集出荷選別貯蔵施設内に近赤外線を利用して中心空洞を判別する装置（空洞センサー）を平成14年度に導入しています。19年からはすべての出荷品に対してこの装置を活用しており、これにより、中心空洞のない高品質なじゃがいもを供給し、消費者の信頼を確保しています。



空洞センサーによる選果の様子

また、JAようていでは、低温湿潤庫の周年安定品質保存貯蔵庫や空洞センサーなどを含めた集出荷選別貯蔵施設の集約拠点化を図っています。

この施設の集約拠点化により、消費者ニーズに応じた、安全安心な定時・定量・高品質の周年安定供給が可能となっています。

低温湿潤庫は、じゃがいもに適した保存状態（2℃、湿度98%）で貯蔵し、収穫時の食味を保つことができます。



馬鈴薯集出荷選別貯蔵施設（左）と収穫されたじゃがいも（右）

今後も、高品質なじゃがいもの生産を心がけ、消費者ニーズに対応した安全安心な、定時・定量・高品質の周年安定供給を目指していきます。

---

## まちの小さな工場の特徴あるでん粉製品

- 上川・士別市 -

---

じゃがいもを使った食べものといったら皆さんは何を思い浮かべますか。肉じゃが、カレーライス、ポテトサラダなど色々ありますが、実はでん粉の原料として多くのじゃがいもが使われています。実に北海道で作られるじゃがいもの約半分はでん粉の原料用です。

じゃがいもを使ったでん粉は、全道17カ所にあるでん粉工場で製造され、家庭や業務用のでん粉（片栗粉）、清涼飲料水等に使われる異性化糖の原料用などとして販売されます。

上川北部にある士別市には、大正時代からでん粉製造を続ける工場が2社あり、特色ある製品を販売していますのでご紹介します。

### 【株式会社カワハラデンポン】

でん粉一筋、大正5年からの歴史を持つこの会社は、「創業以来続くこの方法を自分の代でやめるわけにはいかない」と秋山社長が語るように現在も昔ながらの製造方法を頑固なまでにこだわっています。

ここで製造される『未粉（みふん）でんぷん』は、じっくり時間を掛け、独特の低温乾燥により粒子の崩壊が無く、粒子が大きく安定しているので、「とろみ付け」では「ダラッ」としづらい「のり・こし」の強いでん粉となっています。

唐揚げ時には油のささが良いため、カラッと揚がり他にないサクサクとした食感が味わえますし、揚げ油が汚れづらいのも利点です。一度試したら、このサクサクとした食感に驚かれるでしょう。



昔ながらの乾燥機（左）と製造された『未粉でんぷん』（右）

【株式会社丸三美田実郎商店】（「丸三」とあるのは、正式には、「三」を で囲む）

大正12年からの歴史を持つこの会社は、雑穀卸売り、でん粉の製造・販売、肥料・農薬等の取扱いなどを行う会社です。

でん粉については、「水に溶かさずにふりかけて使える手間のかからない片栗粉を」との太田社長の思いから、扱いづらいでん粉をもっと便利にするため、道立工業試験場の協力を得、足掛け4年にわたり研究し、北海道産のじゃがいもだけを使い、取扱いに優れた顆粒片栗粉『とろみちゃん』を開発しました。

発売当初から、「喉ごしがとてもよく、離乳食から年配者向けの料理にも最適」などと、好評を博しています。



丸三美田実郎商店（左）と『とろみちゃん』（右）

これらの商品は、スーパーなどでお買い求めいただけるほか、各工場へ電話等で注文することが可能です。（各工場のホームページは、「カワハラデンプン」、「とろみちゃん」で検索）

でん粉は、いろいろな食品に使われており、北海道の農業にとっても欠くことのできないものです。

皆さん、北海道のじゃがいもで作ったこだわりのでん粉を是非応援してください。



お話を伺ったカワハラデンプンの秋山社長（左）と丸三美田実郎商店の太田社長（右）

---

## 先人の知恵で、いもの甘みを雪室で

- 上川・美瑛町 -

---

北海道のほぼ中央に位置する美瑛町は、大雪山国立公園十勝岳連峰の麓に広がる丘のまちです。パッチワークの路やパノラマロードといったエリアなどに自然を生かした観光スポットがたくさんあり、毎年数多くの観光客が訪れます。

また、丘陵をぬって数条流れる石狩川支流の流域は水田地帯であり、気象も寒暖の差が激しい典型的な内陸的気候のため、耕作には恵まれた条件で、水稲、畑作、野菜・酪農と土地条件にあわせた多岐にわたる経営がなされています。

じゃがいもは、これまでもびえいブランドとして好評でしたが、JAびえいでは、さらに「こだわりの農産物」を販売しようと「雪室」に着目しました。

農産物を土中に埋め、雪を断熱材の代わりにして越冬させる雪室は、先人達の知恵として利用されてきました。雪室の中は外気温に左右されにくく、一定の温度と湿度が保てるという特性があり、じゃがいもはももっとも良い状態で春まで保存できます。

JAびえいでの初の試みは平成19年に行われました。秋に収穫された特別栽培（化学肥料・化学農薬を慣行栽培の半分に低減）の男爵薯を11月20日に室入れしました。作業は、約2m四方、深さ60cmほどの穴にじゃがいもを40袋（20kg入り）を山積みにして、換気用のパイプを立て、むしろをかけて土中に埋めるというものです。



室入れ風景（むしろでの覆い）

この雪室を、管内農家の協力によりこの農家の畑に25箇所設け、計20トン雪室に保存しました。そして、雪解けの状況を確認しつつ、翌3月22日にJA職員40名が丁寧に掘り出し作業を行いました。



覆土された様子（左）と掘り出し風景（右）

倉庫での貯蔵とは違い、人手に頼るため、多くの手間がかかります。また、過去の経験を参考に試行錯誤の挑戦でしたが、一部のじゃがいもで凍結が見られたものの、芽が出ることもなく、ほとんどのじゃがいもが無事に貯蔵することができました。

貯蔵されたじゃがいもは、こだわり野菜の直売所、野菜たっぷりメニューのテイクアウト店、野菜レストランからなり、JAびえいが19年に開設した「美瑛選果」で、『雪ム口越冬馬鈴薯』として販売を行ったところ大変好評でした。

雪室による貯蔵結果が良好で、また、消費者からも好評であったため、JAびえいでは、20年は去年より多くのじゃがいもを雪室貯蔵し多くの皆さまに提供していきたいと考えています。



美瑛選果



---

## あらたな技術で高品質な種いもを安定供給

- 網走・斜里町 -

---

世界自然遺産知床のまち斜里町では、じゃがいも、てん菜、麦類、酪農を主体とした大規模畑作農業が展開されています。じゃがいもは大部分がでん粉原料用ですが、一部生食用は『知床じゃが』や『知床の土のかおり』ブランドとして好評です。

生産者は品質の良いじゃがいもの安定供給に力を入れています。農協も山中に隔離された専用の畑で品質のよい種いもを生産し、これをサポートしています。

「品質の良い種いもを安定供給したいが、高齢化が進み労働力の確保が非常に難しい。省力化ができ効率的な種いもの栽培方法はないものか」とJA斜里町の小野営農振興課長が語るように、品質向上と生産コストの低減を両立する栽培法を模索してきました。

そして、平成12年に十勝の生産者の紹介で、イギリスで開発された『ソイルコンディショニングシステム』に出会ったとのことです。



この春斜里の山々を背に種いも農場で説明する小野課長

「システムが斜里町の条件に合うのか、機械は町の土質でも大丈夫なのか、アフターケアは迅速に行われるのか心配だった」と語るように、日本に導入例のない大型機械の導入は大きな冒険でした。

しかし、「このままだと優良な種いもの生産に支障を来し、町内のじゃがいも生産に重大な影響を与える。生産者の生産コストも労働経費も早く下げたい」との決意の下、13年度に種いも生産への適応性試験栽培を開始しました。



16年度には種いも農場にベッドフォーマ1台・セパレータ2台・深植えプランタ2台、ハーベスタ2台等を導入し、じゃがいも栽培にソイルコンディショニングシステムを取り入れました。



ソイルコンディショニングシステムによる一連の作業  
(左から、土寄せ(ベッドフォーマ)、石塊や土塊の除去  
(セパレータ)、播種床をつくり植付け(深植えプランタ))

斜里町の土質等に合わせてシステムの調整を行いながら、試行錯誤の末、株間を短くして密植にすることにより規格内収量が高まること等が判明し、良質な種いもが生産できるようになりました。また、作業性が向上し、とくに収穫作業で作業人員が従来の7割ですむなど人件費を大きく軽減できました。

農家の方からも「種いもが小さくなり、切断しなくて済むようになった。いもの大きさも揃っているので、収穫や選別が楽になった。」との声が聞こえてきます。

小野課長も「種いもで一定の成果が出たので、今後は生食用・加工用にも普及し、さらに機械の共同化・コントラクター化を進められそうだ」と期待を寄せています。



掘取り作業(ハーベスタ。いもは横のうね間に置いていく)

今年度は加工用向けの生産を増やすため、ソイルコンディショニングシステム機械の大幅な増強を図り実証試験を行っていますが、結果は上々であり、斜里町ブランドの普及に一役買うことは間違いないでしょう。

---

## やっかいものが貴重なえさに でん粉粕のサイレージ化に向けた取組み - 網走・小清水町 -

---

網走支庁管内の東北部に位置する小清水町は、毎年夏には多くの観光客が訪れる「小清水原生花園」でも有名ですが、畑作を中心とする農業が盛んなまちです。

畑作はてん菜、秋まき小麦、じゃがいもの3つで作付けの9割を占め、じゃがいもはほとんどがでん粉原料用で町内のでん粉工場に集まります。でん粉の製造に伴い工場からは年間8千トンから1万トンのでん粉粕（擦ったじゃがいもの絞りかす）が発生し、主に畑作農家に引き取ってもらっていますが、その農家も「発酵しにくいので堆肥化が難しい」と敬遠していました。

一方、平成17年当時畜産農家では「飼料価格が上がっているので、一層のコスト削減を図りたい」という思いがあり、農業改良普及センターの提案もあって、でん粉粕の有効活用に向けてサイレージ（発酵飼料）化試験を実施することにしました。

試験に当たってJAこしみずの上野農畜産部長は「試行錯誤の末、水分調整剤としてはふすまが最適、カビの予防には飼料用尿素がぴったりきた」と語り、「ふすまの添加は14～15%程度のとき製品として安定し、牛の嗜好性が高まる」とも付け加えてくれました。



水分調整後のでん粉粕（手前は低水分、奥は高水分）

また、道立畜産試験場の協力の下、町内の酪農家に対し、給餌試験を17年度に3戸、18年度に9戸、19年度に23戸で実施しましたが、その結果は思った以上に好評でした。

「サイレージの品質は23戸すべての酪農家に好評で、牛の食いつきも良く、その後も良好な発育が確認できた。飼料コストも大幅に削減できた」というように試験は順調に進み、今後も肉牛農家などにも対象を広げ、肉質調査も実施する予定です。また、20年度からは有償提供により販売収入を見込み、これに伴いでん粉製造におけるコスト削減効果の検証を行う予定です。



模範牧場での給餌試験（牛の食いつきは良い）

最近では、近隣農協や生産者に対し飼料コスト低減に関する情報提供を行ったところ、近隣市町でもでん粉粕サイレージの供給が行われるようになりました。

町内では、23年度までに、でん粉工場から発生する全量をサイレージ化する方向で計画しており、「でん粉粕サイレージの安定的な供給方法や畜産農家での保管方法などの課題を解決し、畑作農家・畜産農家ともに生産コストの低減が実現でき、小清水町農業全体が『成功例』と言われるようになりたい」と上野部長は熱く語っています。



ふすま(左写真、真ん中の管)とでん粉粕(同、左のベルトコンベアー)を混入、混和したでん粉粕(中央写真)はフレコンパックに充填(右写真)し、畜産農家に配付

---

## 品質の高さも評判の「早出し馬鈴しょ」

伊達市上長和特選馬鈴薯組合の取組み

- 胆振・伊達市 -

---

伊達市は、北海道内の南西部に位置する太平洋に面したまちです。「北の『湘南』」と称されるほど、四季を通して道内では比較的温暖な気候に恵まれているのが特徴です。伊達市の農業は、野菜・稲作・畑作・酪農・畜産等の複合経営であり、なかでも野菜生産は、温暖な気候を生かし、促成・抑制栽培が盛んです。

じゃがいもについても、気候を生かした生産が行われており、「早出し馬鈴しょ」と呼ばれています。

ここでは、伊達市内の「上長和（かみながわ）特選馬鈴薯組合」での取組みを紹介します。

「上長和特選馬鈴薯組合」は平成3年に設立され、19年度末現在で組合員数が11戸、じゃがいもの作付け面積が約9haとなっています。組合の設立当初から「早出し馬鈴しょ」に注目し、早生（わせ：同じ種類の作物の中で早く成熟するもの）の品種「ワセシロ」を統一品種として栽培しています。

早出し栽培のため、伊達市の少雪で温暖な気候を生かし、4月上旬に種いもの植え付けを行っています。北海道内では主に雪解けが進んだ後の5月に植え付けが行われますので、1ヶ月ぐらい早いです。

植え付け後は、じゃがいもの生育が早まるように、マルチング（苗をわらやビニールで覆うこと）や不織布のべたがけ（苗を不織布で覆うこと）、ポット育苗の一部導入などを行い、北海道内の露地栽培のじゃがいもでは最も早く、7月上旬に出荷しています。



べたがけ作業の様子

上長和特選馬鈴薯組合ではこの「早出し」に加えて、高品質で安全安心なじゃがいもの栽培を目指した取り組みが行われています。

有珠山の麓という風土を生かし、有珠系火山性土での栽培をしているので、肌の綺麗なじゃがいもが生産できます。クリーン農業にも積極的に取り組み、14年には北海道独自の認証制度である『北のクリーン農産物表示制度（YES！clean）』の登録集団となっています。さらに、輪作体系の中にヒマワリを入れるなど、景観にも配慮した農業を展開しています。

品質へのこだわりとしては、収穫開始前にじゃがいもに含まれるでん粉の含量（＝ライマン価）の検査を行い、ライマン価の一定以上のものを収穫、出荷しています。また、収穫後、選別前に必ず2日間風乾を行い、皮むけの防止など品質維持に努めています。

このような取り組みにより、上長和地区のじゃがいもは取引市場の担当者からも「洗ったいもみたいに肌がきれい」と評価されており、別名『肌美人』とも呼ばれています。



手作業による選別の様子（左）と選別されたじゃがいも（別名「肌美人」）（右）

---

## 寝かせれば甘味 10 倍インカのめざめ

- 十勝・幕別町 -

---

十勝といえば何を思い浮かべますか？豆、いも、スイートコーンといった農産物やバター、チーズといった乳製品など十勝ブランドとして全国各地で販売されています。なかでも、じゃがいもは、国内で圧倒的なシェアを誇る北海道の中でも約 5 割のシェアがあります。「男爵薯」、「メークイン」、「キタアカリ」などたくさんの品種があるじゃがいもですが、最近、「栗のように甘い」と評判なのが、「インカのめざめ」です。

このインカのめざめに着目していち早く栽培を始めたのが J A 幕別町です。J A 幕別町では、まだ、インカのめざめという品種名がついていない平成 9 年から試験栽培を始め、13 年からは一般の方への販売を開始、現在では全国一の生産量を誇っています。



小粒で甘いインカのめざめ

インカのめざめは、鮮やかな濃黄色の肉色と、とても滑らかな舌ざわりで、糖度が非常に高く、甘い食味が特長ですが、欠点は芽が出やすいこと。このため、J A 幕別町にはポテトサラダ原料用の冷蔵設備が整っていたこともあり、芽が出るのを抑え、熟成させることを目的に、16 年から冷蔵貯蔵の試験を行っています。

1 年以上熟成させたインカのめざめは、しわが増えて見た目は悪いですが、甘味がさらに増し、食味が非常に良いことがわかりました。

そこで、毎年 8 月から 9 月にかけて収穫して、低温貯蔵庫で冷やし、原則としてその年のいもは出荷せず、約 1 年間貯蔵して、『熟成インカのめざめ』として販売することにしました。

長期低温貯蔵するには、温度と湿度の管理に気を配らなければなりません。条件設定には様々な失敗もありましたが、試行錯誤の末、長期貯蔵を実現しました。



低温貯蔵庫で長期熟成

インカのめざめはもともと小粒で、Sサイズや2Sサイズがよく流通しています。あまりの小ささに、消費者の方からは「これって、クズ（規格外）のいもなのでは？」との疑問をいただくことが度々あるぐらいです。ですが、これがインカのめざめの特徴です。

このほか、消費者の方からは、「表面がシワシワで柔らかくなってしまった」「芽が出てカビが生えた」などの問い合わせをいただきますが、柔らかくなるのは貯蔵により起きてしまうもので品質には問題ありませんし、カビは調理前によく洗い、芽も取れば問題ありません。購入後は早く召し上がっていただくか、冷蔵庫で保存してもらうようお願いしています。

『熟成インカのめざめ』は、甘さを生かして菓子づくりなどにも適していますが、丸ごとゆでたり、油で揚げたりして食べるのがおすすめです。とにかく一度食べてみて、このおいしさを実感してください！



丸ごとゆでてそのままどうぞ



---

## 奇跡が生んだ自然界からの贈り物

### すべすべ肌のながいも「和稔じょ」栽培の取組み

- 十勝・幕別町 -

---

平成10年11月、JA幕別町のながいも選果場で洗浄作業中、突然、真っ白できれいなながいもが1本コロコロ転がってきました。担当者は、「水圧が強すぎて皮がむけてしまった」と一瞬ヒヤッとしたそうです。よく見ると他のながいもは、順調に流れており、この1本だけが「毛」も「毛穴」もなく肌がすべすべだったのです。

普通なら「規格外」として扱われるはずのこのながいも、「特別」だっただけに、職員の一部で即席の研究チームをつくり、興味半分で増殖を開始しました。「ちゃんと芽が出るのか」「毛が生えるのではないか」などの心配をよそに、このながいもは、どこに植えても、何年経っても、肌がすべすべできれいなままでした。

しかし、普通の栽培方法では生産性が悪かったので、生産方法を根本から見直し、試行錯誤の連続でしたが何とか増殖できるようになりました。そして、16年3月には念願の品種登録が完了し、品種としてのお墨付きが得られ、18年秋から一般出荷を始めました。品種名は、ながいもの仲間でも高級食材でもある「じねんじょ」にあやかり、また、「和やかに稔る」という期待も込め『和稔じょ幕別1号』としました。



栽培試験の様子（中央は、研究チームの一員、成田係長）

和稔じょは皮が薄く、皮ごと調理が可能なため、加工時間の短縮、加工のしやすさ、生ごみの減少、手のかゆみの軽減など利用価値が高いと思われます。



また、「普通のながいもよりもおいしい」との声も多く、糖分分析を行ったところ、ショ糖、果糖、ブドウ糖すべてが一般品種を上回り、うまみ成分であるグルタミン酸も同様に良い結果となりました。

一方、表皮が薄いため、折れや傷の発生が多く、きれいな分余計に細かな傷が目立ってしまうなど、改善すべき点もあります。甘み、うまみは、ほ場によって格差が出てしまうこともあり、品質の統一にも取り組む必要があります。



左が和稔じょ、右が一般のながいも

「今後は、品質の統一や生産コストの低減などを進め、生産者の所得を確保しつつ、今より安い価格での販売を目指して消費者への和稔じょ普及を図っていきたいですね」と、JA幕別町で種子生産や栽培体系を担当している成田係長は、和稔じょへの思いを語ってくれました。

和稔じょは、今年10歳になりますが知らない人がほとんどです。この和稔じょに限らず、消費者が今より少しでも北海道の特産品で「ながいも」を利用し、食卓に上る機会が増えてくれれば幸いです。



奇跡のながいも「和稔じょ」(左)と生産者(右)

---

## ながいもの生産、そして輸出のパイオニア

### 十勝川西長いもグループの取組み

- 十勝・帯広市 -

---

北海道で「いも」といえば、「じゃがいも」を思い浮かべる方が多いと思いますが、実は「ながいも」も、道内の各地で栽培されています。なかでも、JA帯広かわにしを中心とする十勝川西長いもグループは、ながいも生産者の経営改善と発展を図るため、古くから「こだわり」をもったながいも生産に取り組んでおり、幾多の苦勞を乗り越え、この『十勝川西長いも』を地域団体商標登録ブランドに育てました。

十勝の肥沃な大地で育ったながいも、昼夜の寒暖差が大きいので、きめ細かく真っ白な肉質が特長です。しかし、それだけではありません。

良質なながいもを生産するため、小麦、豆類、てん菜、じゃがいもを活用した5年輪作、堆肥等の有機物の施用による土づくり、害虫対策を行うなど、基本となる農業技術を徹底しています。

また、いもそのものが種（種いも）となることから、優良な種いもを確保するため、長期にわたって厳しい選抜を行うほか、ウイルス病対策に全力をあげています。



ながいもの栽培風景（シルバーテープを装着）

さらに、農薬散布回数を最少限にとどめたり、害虫のアブラムシが寄りつかないようにシルバーテープを装着させるほか、ながいものつるを這わせるネットには生分解ネットを使うなど、環境への負荷軽減にも配慮しています。

このほか、他の産地では秋にすべてのながいもを収穫するのが一般的ですが、ここでは、通年供給できるよう、年間収穫量の4割をほ場で越冬させて春に収穫しています。

こうして収穫されたながいもは、JA帯広かわにし別府事業所の選果施設で選別され、全国各地で販売しています。また、平成11年からは、当時、健康志向ブームと共に薬膳料理として需要が高まっていた台湾に注目し、産地名を前面に出して輸出を開始しました。輸出当初は品質劣化等の問題がありましたが、完熟ながいもの生産と梱包ダンボール資材の改良により安定供給が可能となりました。結果、今ではアメリカなどにも輸出しています。ながいもは、大きさによってL・2Lサイズは国内販売用に、特大サイズは台湾等への輸出用に、そして規格外は加工用に向けられます。



「十勝川西長いも」(左：国外向け、右：国内向け)

こうした取組みが評価され、グループの中心の帯広市川西長いも生産組合は、46回農林水産祭園芸部門において、栄えある天皇杯を受賞しました。天皇賞の受賞は、生産者としての責任の重さを再認識し、消費者が求める安全安心なながいもづくりに取組まなければならないと再確認する良い機会となりました。

その後も、消費者の安全安心志向にこたえるため、20年3月には、ながいも選果施設にHACCP(食品安全上重要な危害要因を同定し、評価し、制御するシステム)を導入するなど、産地と「十勝川西長いも」ブランドのさらなる発展に向けた取組みが進められています。



選果施設(左)と十勝川西長いもグループの生産者(右)

## 今回記事で紹介した地域

