

くっちゃんのじゃがいも

倶知安町は、言わずと知れたじゃがいもの産地。9月に入り、町内各所でじゃがいもの収穫が行われている。今月号の特集では、さまざまな立場からじゃがいもに関わる方々を訪ね、それぞれの思いを聞いた。



じゃがいもの歴史

じゃがいもの原産地は南米のアンデス山脈に沿う太平洋岸といわれている。じゃがいもは、十六世紀後半スペイン人によってヨーロッパにもたらされ、さらにオランダ人によりジャワを経て長崎県に運ばれた。そして1798（寛政10）年、えぞ地探検家最上徳内氏が現地に植えさせたことで北海道に渡来し、寒冷地に適した作物としてじゃがいもの栽培が全道に広まっていった。

じゃがいも王国・倶知安「蝦夷錦」の誕生

倶知安町のじゃがいも栽培は、1892（明治25）年に開拓の祖のひとりである真鍋浜三郎が豆や麦とともにじゃがいもをまいたことから始まったとされている。その後、じゃがいも栽培に研究熱心だった柳原虎蔵氏が形の良いじゃがいもだけを種いもとして選び、植えることを繰り返し行ったことで上質なじゃがいもの栽培に成功し、倶知安町での栽培が広がり、やがて北海道の特産品「蝦夷錦」として本州に出荷されることと

なった。しかしこの品種は、病気に弱いという欠点があったため、作付けされる品種は次第に「男爵」へと移り変わっていった。

おいしさの秘訣

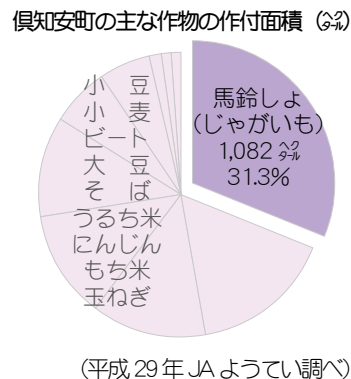
倶知安町は、一日の気温の差が大きい内陸性気候である。また、北海道の中でも豪雪地帯として有名であることは言うまでもない。倶知安のじゃがいもは、春の雪解け時期に土壌にしっかりとミネラルを浸透させ、雨が少なく冷涼な夏を過ごし、そして実りの秋を迎える。この気候によって育まれる大地があつてこそでんぷん質を多く含んでホクホク感のあるおいしいじゃがいもが作られる。

町の基幹作物

北海道は、シエア7割以上の収穫量を誇る全国一のじゃがいも産地であり、生産される食用馬鈴しょ（男爵）の収穫量は、14振興局の中で後志が最も多く全体の約3割を占めている。

また、倶知安町で生産される作物は、小麦や米などさまざまなだが、中でもじゃがいもの作付面積は、1082㌦で、全体の3割以上を占めている。

このことからじゃがいもが倶知安の基幹作物であるといえるのではないだろうか。



岩井栄養士に聞く じゃがいも豆知識

じゃがいもはでんぷんを主成分とし、ビタミンB・ビタミンC・カリウムを多く含んでいます。ビタミンCは熱に弱い成分ですが、じゃがいもはでんぷんに保護されているおかげで加熱しても効率的に摂取することが可能です。またカリウムには体内の塩分を排出する働きがあります。これらの成分は、お肌の調子を整えてくれるほか風邪の予防・回復に効果があります。

より良いものをより多くの人に



ようてい農業協同組合
食用馬鈴薯生産組合組合長
三木 繁勝さん
倶知安町生まれ

町内字瑞穂で3種のじゃがいも「男爵」「とうや」「きたかむい」を生産する三木さん。すでにじゃがいもの収穫が始まっており、お盆の間も休むことなく進める農作業の合間に話を聞いた。

農業は、全ての作業が天候や気温などに大きく左右されます。植えつけや収穫など全ての行程を最適な時期に行い、最良な状態で出荷することが理想ですが、自然を相手にする仕事なので、そう思うようにいきません。

また、私たち農家には、農作業に関する知識や経験だけでなく、経営者としてのリーダーシップや働く仲間とのチームワークも求められると考えています。

じゃがいもは他の農作物に

比べて多くの労働力を必要としますが、農家での働き手の不足や高齢化、後継者不足など農業に従事する者は減少傾向にあります。この町の特産品を守り続けるためにも、農協などの団体と協力しながらさまざまな課題に向き合い、時代に合わせた仕組みづくりを考えていくことの必要性を感じています。

おいしいじゃがいもづくりに適した環境の中、それができるだけ多く生産することにより多くの人に届けたいと思っています。そして、より良いものを作るため、積み重ねてきた経験を活かし、ベストを尽くすよう心掛けています。

つくる人

特別栽培のじゃがいもにこだわりの「男爵」「とうや」「きたかむい」の3種を生産する東條さんは、町内字富士見で父親の代から受け継いだ有限会社東條産業の代表取締役を務めている。



(有)東條産業代表取締役
東條 真澄さん
倶知安町生まれ

特別栽培とは、消費者の健康志向や食の安全に対する関心の高まりなどから、安全性

が高く安心な農作物を栽培する方法ですが、農薬や化学肥料の使用を一定量制限するため、病気などにかかるリスクが通常の栽培方法に比べ高く、多くの手間と時間がかかります。気温や湿度、天候などは人間が管理できるものではないので、少しでも多く畑に出て、日々作物の状態を観察していな

ければなりません。幸いに倶知安は、じゃがいもをつくるための環境に恵まれていることもあり、これまでの経験を活かしながら、労を惜しまず育てたじゃがいもは今年も美味しくできました。

育てたじゃがいもを食べてもらい「おいしい」の一言を聞いたときが、農家として一番うれしい瞬間だと思っています。これからも、じゃがいもだけに限らず、新しいことにどんどん取り組んで、自分が育てた農作物を一人でも多くの町の人に食べてもらいたいと考えています。そのため、の仕組みづくりはもちろん、夢を持って農業に取り組んでいきたいと考えています。

ともに育つ人 届ける人

倶知安高等学校 家庭クラブ

商品化することで、より多くの人に
知ってもらいたい

森 池 あおい さん
今 田 紗 和 さん
石 川 瑛李花 さん
山 田 はるひ さん



森池さん 今田さん 石川さん

倶知安高校家庭クラブ（今田紗和会長（3年）、近藤麻理子顧問）が8月3～4日に長崎県で開催された第65回全国高等学校家庭クラブ研究発表大会に出場し、全国高等学校長協会家庭部会賞と全国高等学校家庭クラブ連盟賞（ライオン賞）を受賞した。

この大会で同クラブは、倶知安を訪れる外国人の大半が町の特産品を知らないという点に着目し、この町の魅力のひとつであるじゃがいもをPRするための活動の成果を発表した。

北海道大会に向けて生徒たちが考案したメニュー「じゃが包子」と「ブルじゃが大福」には、じゃがいもならではのホクホクした食感を残すため、倶知安産男爵を使用している。

また、活動を進めていく中で、学校給食の人気メニューのひとつである「いもっこ汁」の作り方を教わった生徒たちは、じゃがいもを使った郷土料理を外国人

観光客だけではなく、町民にも認識してもらうことはとても大切なことだということに気づかされたという。

私たちが住む倶知安町。冬はスキー客などの観光客でにぎわいを見せる一方で、季節によりその差が大きいことから観光の通年化が町の課題となっている。生徒たちは、「すでに定番となっているラフティングをはじめサイクリングなど夏のアクティビティが少しずつ盛り上がりを見せている中で、この町の自慢であるじゃがいもを美味しく調理し、より多くの人に届けることで町の観光・発展に貢献したい」と話している。

このプロジェクトに携わってきた3年生は、「今後もプロジェクトを継続し、オリジナルメニューの商品化を目指してほしい」と後輩たちに夢を託した。

届ける人

昭和33年創業、町内で倶知安じゃがなど野菜の集出荷、委託販売、パッケージ業務を行う(株)本間松蔵商店の本間専務に話を聞いた。

「町の特産品であるじゃがいもを取り扱うことを生業とする家に生まれ、祖父や両親が働く姿を幼いころから見ていました。自分もいつかはその仕事をするものだと思っていましたし、じゃがいもという農産物を扱いながらも、生産者の方や取引先など多くの人と関わるその仕事を、楽しそうだなと感じていました」

「倶知安に戻り、自社で働き始めてから感じたことは、生産者の方が心を込めて育てた地域の特産品であるじゃがいもが、思った以上に地元の人々の口に届いていないのではないかということでした」

そこから取り組んだのが地元の人々が手に取って家庭で食べてもらうための地元での販路の確立だった。

「家庭の味は日常の記憶としてしっかりと残ります。特産品であるじゃがいもを子どもたちのうちから地元の人に味わってもらうことで、さらにその良さを外に広げてもらえるのではないかと考えました」

また、このことにより生産者も自らが育てた作物を消費者が実際に手に取り購入する様子を見ることができるようになり、消費者の反応を知ることにも役立ったという。

「最近、町内外の飲食店でも、倶知安のじゃがいもを味わえるようになってきました。小売店を通して消費者に届くのは違い、飲食店ではプロが調理し消費者に提供することで非日常の中のじゃがいもを味わってもらえるようになり、そこでは食事を共にした人や時間、空間の記憶が味の記憶とともに消費者に強く残ることになります」

本間さんは、特産品であるじゃがいもを生産する人、それを売る人、調理する人、加工する人そして食べる人それぞれが関わることでさらに大きな価値を見出せるのではないかと考えており、倶知安町民にとつてのじゃがいもが単に作物としてだけでなく、人と人をつなげる特別な存在になるのではないかと話していた。



(株)本間松蔵商店専務取締役
本間 浩規 さん
倶知安町生まれ

人と人とを笑顔でつなぐ特別な存在



長い歴史の中で数々の困難を乗り越え「じゃがいもの町」といわれる今がある。この町は、いつの時代もじゃがいもとともに歩んできた。

生産に適した地形や気候。それだけではなく、そこに生産、販売、加工などに携わる人がいて、それぞれに苦労があり、思いがあるからこそ私たちはおいしいじゃがいもを味わうことができる。

特産品を知り、町の魅力を知る。今回、この特集を作成するにあたり、取材を進めることは、当たり前前に私たちのそばにある「じゃがいも」の存在を見つめ直し、知る機会となった。

町の歴史や教育、観光などにも深く関わっているじゃがいもから教わることは多くある。だからこそじゃがいもは、私たちにとって大きな存在であり、「町の誇り」といえるのではないだろうか。

いろいろな

くっちゃんのじゃがいも

とうや

肉質が滑らかで舌ざわりの良さが人気の品種です。皮がむきやすいため調理がしやすいという特徴もあります。

カレー、肉じゃが、フライドポテトなど

きたかむい

肉質がしっとりしていて食感が柔らかい品種です。冬期間貯蔵することでさらに甘みが増します。

ポタージュ、コロッケ、肉じゃがなど

男爵

じゃがいも特有の風味とホクホクした食感が特徴的で、倶知安じゃがの主要品種として全国的にも有名な品種です。

じゃがバター、フライドポテト、コロッケなど

きたあかり

身が黄色く甘みが強いことから「クリジャガイモ」とも呼ばれています。火が通りやすく煮崩れしやすいので電子レンジでの調理がおすすめです。

じゃがバター、ポテトサラダ、炒め物など