

私たちのもとへじゃがいもが届くまで

約9年、倶知安のじゃがいもは、食卓に並ぶまでにたくさんの年月を費やします。健全で美味しいじゃがいもを長きにわたり生産していくためには、膨大な時間を要します。

出荷されるまでの流れ

原原種 種苗管理センター 北海道中央農場後志分場

じゃがいもは病気に弱く、安定した生産を続けるためには、健全なじゃがいも（原原種）が必要です。

毎年、国が原原種を生産しますが、生産施設は、日本全国に7カ所しかなく、うち1カ所が真狩村にあります。

農地は地理的に隔離されている場所で、生産中は厳格な病害検査が行われています。



▲ 検査の実施

5～6年

原種 大和原種圃場 ※圃場とは、農地を指す

真狩などで生産された原原種を育て、じゃがいも（原種）を生産します。町字大和にある原種圃場は、山の中に約40%の農地が広がっています。うち、毎年約8%で原種が生産され、国のマニュアルに基づき、5年輪作を行っています。

ようてい農業協同組合の職員が日々、生産や管理をしています。



▲ 大和原種圃場

1年

種いも 種いも農家

1年

大和原種圃場で生産された原種から、町内25戸の農家が種いもを生産します。

収穫される年間約850トンの種いもは、健全無病な証明を国から受けることで販売することができます。

食用いも いも農家

1年

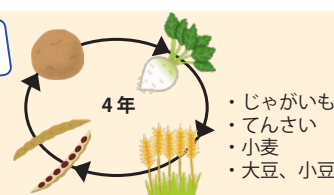
123戸の町内いも農家は、町内の種いも農家から種いもを購入します。

種いもから、丹精込めて生産したじゃがいもは、道内外の市場で販売され、多くの家庭の食卓に並びます。

ひとロメモ 輪作って？

作物は、種類ごとに成長に必要な栄養素が異なります。毎年同じ畑を使うと、土から必要な栄養素だけが減り、作物は栄養が取れず病気にかかりやすくなるため、毎年異なる作物を育て、畑を休ませることを言います。

輪作 サイクル



特集

倶知安のじゃがいも ができるまで



現在、倶知安町ではじゃがいもの収穫作業が始まっています。この町はじゃがいもの収穫量やその味で、名高い地域です。今月号の特集では、倶知安のじゃがいもができるまでの過程や生産者の思いをお伝えします。

アジアゾウ（オス）
約5,800頭分の重さ



じゃがいもの収穫量は？
倶知安のじゃがいも農地の面積は約950畝で、町役場（約4160平方メートル）約2280個分に相当します。そんな広大な農地で生産されるじゃがいもの収穫量は、年間2万3千トンを超えます。

倶知安で作られているじゃがいもの品種は？
倶知安で最も有名なじゃがいもの品種は「男しやく」です。ここで収穫されるじゃがいもの約6割が「男しやく」であることから、イメージキャラクターの『じゃが子ちゃん』のモチーフにもなっています。現在、「男しやく」の他に「きたかむい」「とうや」「キタアカリ」の4品種が主に生産されており、倶知安・羊蹄山麓ブランドとして、日本全国に広く出荷され、愛されています。

どうして美味しいじゃがいもになるの？
倶知安は、豪雪地帯としても有名で、冬に降り積もった雪は、土にミネラルと水分を豊富に与えます。夏は一日の気温差が大きく、少雨で太陽の光がたくさん降り注ぐため、じゃがいもは、多くの栄養を蓄えることができます。一年を通じたこれらの気候によって、でんぷんを多く含んだホクホク感あふれるじゃがいもへと成長します。

年間収穫量ランキング

- 1 男しやく・・・約 14,240 トン
- 2 きたかむい・・・約 4,610 トン
- 3 とうや・・・約 3,040 トン
- 4 キタアカリ・・・約 1,675 トン

イメージキャラクター
じゃが太くん



種いも農家

倶知安町種馬鈴薯生産組合 副部長 なみかた ますみ 波方 真純 さん



・農家歴：30 年目
・好きな品種：男しゃく
「じゃがバター」でほくほく感を楽しむのがおすすめ！カレーやみそ汁、何にでも合います◎

代々続く農家を受け継ぐ波方さんは、「男しゃく」「キタアカリ」の2品種の種いもと食用いもを生産しています。

種いもは、害虫がついたり、病気になる種いもとして使用することができなくなります。

そのため、食用いもと異なり、計6回の厳しい検査が行われます。そこで、シストセンチュウが出

ると、その農地の一角が全て駄目になるため、いつも緊張します。

種いもは生産までの行程が多く、食用いもより手間がかかりますが、次の年に美味しいじゃがいもを倶知安の農家につけてもらうため、また、倶知安の歴史を紡ぐためにも、誇りを胸に種いもを作り続けています。

倶知安のじゃがいもを守り続ける農家さん

食用いも農家

倶知安町畑作生産組合 食用馬鈴薯部会 部長 まきた ひさのり 時田 久法 さん



・農家歴：22 年目
・好きな品種：男しゃく
「ふかしいも」で素材の味をそのまま味わうと絶品！男しゃくは万能なので、サラダやフライドポテトにも◎

サラリーマン経験を経て、実家を継いだ時田さんは、「男しゃく」「とうや」「きたかむい」の3品種を生産しています。

作物は、天候により出来が左右される難しさがありますが、農家は自営業で、自分で考えて作業を進められる面白さがあります。

「男しゃく」は昔からある品種で、大きくなりづらく、変

形やシストセンチュウへの抵抗がないなど、生産効率は決して良くありません。

しかし、倶知安では100年以上も作り続けられてきた歴史ある品種であるため、今後もしっかり守り続けていきたいです。

毎年、一生懸命美味しいじゃがいもを育てていますので、たくさん食べてください。

ちょっと待って！ 農地には入るべからず

7月ころ、薄紫色や白色のじゃがいもの花が満開となり、緑色の羊蹄山と美しい景色を生み出します。

写真を撮ったり、花を近くで見たいくなりますが、農地は立ち入り禁止です。なぜ入ってはいけないのでしょうか？

一度入り込むと防除はほぼ不可能！ ジャガイモシストセンチュウ

これは、じゃがいもに寄生する害虫です。

この害虫が根に刺さると、じゃがいもは栄養を吸収できず、実をつけることができないまま、枯れてしまいます。

- ・体長1mm程度で目に見えず、細長い形をしている
- ・メスは1匹あたり、数百個の卵を体に蓄え、卵や幼虫を守るための膜になる（シスト化）
- ・寄生するじゃがいもがない場合でも、乾燥や低温などの条件下で長年生存し続けることが可能
- ・数年後、幼虫がいる農地にじゃがいもが植えられ、シストから幼虫が飛び出し寄生を開始する



シストが広がるのは、人が原因！
自身で農地移動はできず、靴などに
ついた土から他の農地へ侵入する。



シストセンチュウ
メスの死骸「シスト」

写真：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 HP より

安定した生産を行うためには、原原種・原種・種いもは、「健全無病」でなければならぬため、一度でもシストセンチュウが農地に入り込んでしまったら、その農地では二度と原原種・原種・種いもを生産することはできなくなってしまいます。

生産者は日々、原原種・原種・種いもの農地に入る前にトラクターなどの洗浄や衣服の交換、長靴の土をきれい落とすなど、細心の注意を払って、じゃがいもの生産を行っています。そのため、むやみに農地に立ち入ってはけません。

未然に防ぐことが大事！

大和原種圃場の対策

シストセンチュウは、新たに農地へ持ち込まないことが重要になるため、大和原種圃場では、関係者以外を立ち入り禁止としています。

また、関係者でも敷地内に入る際には、長靴を履き替え、水で土を落とすことで、害虫や病気を持ち込まないように徹底しています。



▲入口には門と長靴洗浄場

シストセンチュウに負けない！

抵抗性品種

近年のじゃがいもは、シストセンチュウに対抗できる品種が増えてきています。

倶知安でも生産されている「キタアカリ」「とうや」「きたかむい」は、抵抗性品種と呼ばれ、シストセンチュウに寄生されると抵抗反応を示し、シストセンチュウはじゃがいもの根から十分な栄養を吸収できず、成育途中で餓死します。