

読み解く

北海道の農産品の代表格と言えばジャガイモですが、その中でもクリのような甘みで、根強い人気を誇るのが北海道で生産が盛んな品種「インカのめざめ」です。居酒屋で「インカのめざめのポテトフライ」があれば、つい頼んでしまう人も多いのではないのでしょうか。ただ、以前は道の駅や野菜の直売所でよく目にしたものの、最近は見かけることが少なくなっているように感じます。聞くところによると、この1、2年で生産量が大きく減っているといえます。インカのめざめに何が起きているのでしょうか。

ルーツは南米アンデス 強い甘みで高い需要

「今年の収穫量はいつもの10分の1くらいになるかもしれない」。8月下旬、農家の3代目で上川管内剣淵町の農場「VIVAFARM（ビバファーム）」の高橋朋一代表(48)が、インカのめざめの収穫前の畑を心配そうに見つめていました。140畝の農地を持つ農場では、24畝でジャガイモを栽培。「全国の農家で最も多い47品種」（高橋さん）のジャガイモを生産しており、ホテルや飲食店、個人向けに販売しています。その中でもインカのめざめの人気はトップクラスといえます。

インカのめざめが作付けされた1畝の畑は、ほかのジャガイモ品種の畑と比べて雑草が目立ちます。芽が出なかった種イモが多く、その部分に雑草が生え、そのうちに畑全体を覆うようになったそうです。高橋さんも「こんな状態になるのは初めて」と困惑していました。

ビバファームでは近年、インカのめざめの収量が不安定になっています。例年であれば、10～15トが見込める収穫量は昨年、6～7トに急減。9月上旬には高橋さんは「すでに収穫作業に入っているが、もともと小粒な品種なのに、さらに小さく、量も少ない。今年は最終的に1ト以下になるだろう」と落胆していました。

高橋さんは「インカのめざめは消費者の人气が高く、作り続けたいが、この生産量では採算は全くあわない。種イモも手に入りづらくなっており、これからずっと作り続けられるかどうか心配だ」と話します。

インカのめざめは十勝管内芽室町の農研機構北海道農業研究センター芽室研究拠点が開発し、2001年に品種登録されました。南米のアンデス地域でお祝いの日の高級食材として、高値で取引されていた品種を日本でも栽培できるように改良した品種です。

小粒で、甘みが強く、果肉の濃い黄色が特徴です。大きさは男爵やキタアカリの半分程度。甘みを左右する「ショ糖」の含有量は低温で貯蔵すると、男爵とキタアカリの約5倍に跳ね上がります。栽培期間が短い「極わせ」で、北海道では5月ごろに種イモを植え、8月下旬には収穫作業が始まります。

道内最大産地の幕別 温暖化が生育に影響

インカのめざめの道内で最大の産地は十勝管内幕別町です。北海道の作付面積のうち7～8割は幕別町が占めています。幕別町農協では専用の巨大な冷蔵施設を使い、収穫したインカのめざめを半年以上熟成させて甘みを最大限に引き出した上で、翌年の5～6月に出荷しています。

幕別町農協では01年から作付面積0.3畝で生産をスタート。生産量は7.5トでした。4年後の05年に作付面積は59畝で、生産量が初めて千ト超の1314トとなりました。ところが、芽が出やすく、貯蔵管理が難しいため、大手スーパーには取り扱ってもらえません。そこで農協が中心になり、冷凍や菓子向けなど少しずつ販路を開拓していきました。

ピークは19年で作付面積77畝で2394ト。テレビなどでもそのおいしさを紹介されることもあり、知名度はぐんぐん上昇。その頃には農協ではこの量をさばけるくらいの販路を拡大していたといえます。

農林水産省によると、インカのめざめに限った生産量の統計資料はありませんが、作付面積のデータは最新で22年までのものがあります。ちなみに全国の作付面積のうち、北海道が約9割を占めています。幕別町の傾向と同様、19、20年にピークになるまで作付面積は増加傾向でした。

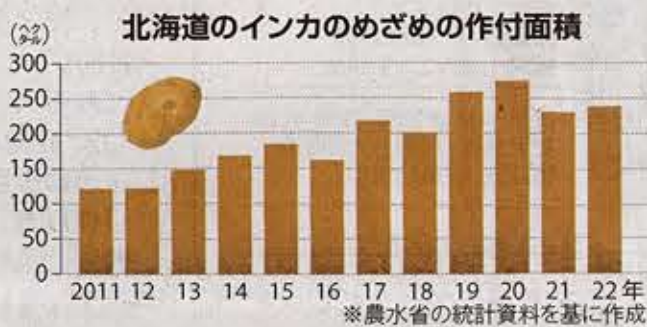
高温で収量減 人気なのに不採算のジレンマ

インカのめざめ 生産に陰り



ジャガイモ品種別の特性比較			
品種名	1個平均の重さ(g)	果肉の色	17℃あたりのショ糖含有量(%)
インカのめざめ	40	濃黄	11.1
男爵	85	白	2.1
キタアカリ	82	黄	2.4

※ショ糖含有量は4度で168日間貯蔵した場合。いも類振興会などの資料から抜粋



幕別町農協では24年の作付面積が80畝でピーク時とそれほど変わっていませんが、生産量が1050トと半分以上に減少しました。今年の作付面積は昨年よりも2割ほど減って62畝。生産量は千トを割り込むのではないかと予想しています。

幕別町農協馬鈴薯生産販売課の高橋秀治課長は「高温の影響でジャガイモの成長がストップし、製品にならない小粒のものが増えている。原因は突き止められていないが、種イモから芽が出ないケースも多い。買いたいという人や業者は多いが、そのリクエストに応えられない状況で心苦しい」と話します。収穫時期になると、農協には個人客などからインカのめざめを売ってほしいと問い合わせが毎日のように来るそうですが、今は新規の顧客に対応できない状態だといいます。

加えて、最近はポテトチップなど加工用を中心にジャガイモの取引価格は高値傾向が続いています。栽培や選果作業がインカのめざめよりも手がかからない加工用に転換する農家も多く、作付面積が減っているそうです。

病害虫への抵抗性なし 他品種より難しい栽培

インカのめざめが直面する問題を突き止めようと、開発した農研機構北海道農業研究センター芽室研究拠点を訪ねました。片山健二・畑作物育種グループ長(59)は「インカのめざめに限らず、ジャガイモの生育適温は10～23度で、気温が30度を超えると、イモの形成ができなくなります。北海道でも30度を超える日が多くなり、大きくならないジャガイモが増えていきます」と分析します。

インカのめざめ特有の問題はあるのでしょうか。片山さんは「客観的にみて影響を受けやすいと思います。近年、北海道では6～7月の気温が高い傾向があります。今年は特にその傾向が顕著でした。インカのめざめは極わせで、5月に植えて8月に収穫する。ちょうど生育期間の気温が高温となり、ほかのジャガイモ品種よりダメージを受けやすい気候になっているのではないのでしょうか」と話します。

さらに、インカのめざめは男爵などと同様に病害虫「ジャガイモシストセンチュウ」への抵抗性



雑草が目立つ収穫前のインカのめざめの畑に立つ高橋朋一さん

貯蔵施設で1年間寝かせたインカのめざめ。ふかしたての熱々を頬張ると、口の中に優しい甘みが広がる



センターの試験農場で収穫したインカのめざめを持つ片山健二さん

がなく、国の方針として、センチュウの抵抗性がない品種の種イモは増やさないということになっています。その年の作柄による変動はあるものの、基本的にはインカのめざめは作付面積を大幅に伸ばせない構図となっているのです。

片山さんは「センチュウ抵抗性があり、インカのめざめのような特徴を持った後継品種を開発したいと思っていますが、現時点では有望な品種があるわけではありません」。

ジャガイモは種子から育てると品質が安定しないため、種イモから増やさなければなりません。国の農研機構種苗管理センター(茨城県)が道内の畑で「原原種」を作り、道指定のホクレンが委託した農家などが「原種」、さらに各地の農協が委託した農家が「採種」を増やした後、一般農家にわたります。

取材した農家からは「インカのめざめの種イモから芽が出ない」という話をよく聞きました。原因は何なのか。農研機構種苗管理センターに問い合わせました。

農研機構種苗管理センター種苗生産課は「種イモは全国で使われ、その土地によって気候も異なり、農家によって種イモの保管状況や植える深さも違います。さまざまな要因が考えられ、一概には言えません」と前置きした上で、「一般論として、雨の量や高温の影響は要因の一つと考えられます。原原種から原種を作る際に芽が出ないケースがあり、そのときはセンターで分析し、高温の影響が要因と結論づけています」と回答しました。

「クリを食べているよう」 顧客から寄せられる感動

道産品の通信販売を手がける感動いちば(札幌)では10年ほど前から幕別町農協から長期熟成したインカのめざめを仕入れ、毎月ホタテやメロンなど特産品を送る定期便の商品の一つとして、例年5～6月に取り扱っています。

定期便は月ごとに季節の道産品が届く仕組みですが、お客さんの反応が最も良いのがインカのめざめだといいます。感動いちばに寄せられた今年のアンケートには「こんなおいしいジャガイモは初めてでびっくりです」「クリを食べているよう



①感動いちばに寄せられた「お客様の声」では、インカのめざめのおいしさに驚いたという声が多い
②感動いちば専務の吉原良一さん

です。おいしすぎて煮物にするのはもったいない」などの声が並んでいました。

最近では高温の影響でイモの中心が褐色や空洞になるケースがあり、その保証として、販売の際には「内容量3%」との記載に対し、昨年から5%を送るようにしています。褐色部分などはくりぬいて調理すれば食べられることも同封するチラシでお知らせしています。消費者にインカのめざめへのマイナスイメージを植え付けたくないという思いや、生産量が少なくなっている中で、無駄にしたいくないという意図があります。

感動いちばの吉原良専務(57)は「3年くらい前から同じ作付面積でも取れる量が減っているという話を聞くようになり、心配しています。農家や農協の方が大変な苦勞をして、甘くておいしいインカのめざめを作っている。このおいしさを多くの人に知ってもらうためにも何とか販売を続けていきたい」と話します。

今回の取材は「不作」というマイナスイメージが広がる懸念から、取材自体を断られるケースも少なくありませんでした。農業経営にも直結するセンシティブな問題だけに、仕方のない判断だったと思います。ただ、そうしたリスクがある中でもインカのめざめの置かれた状況を正しく伝える必要があると、取材に応じてくれた人たちがいました。

温暖化による影響は多くの農作物に及んでいます。当たり前にあった食材が手に入らなくなるといふ危機感「令和の米騒動」を経験した今、多くの人が感じています。

身近な農作物がどのように作られ、どんな問題を抱えているのか。農家や農協が当然のように知っていることを消費者は知りません。作り手の発信は不可欠ですし、消費者も関心を寄せることが大切です。(徳永仁)

デジタルに
詳細

