

北海道のジャガイモ焼酎

北海道立中央農業試験場畑作部主任研究員

浅間 和夫

生産過剰基調に対応

北海道で生産するジャガイモの過半数はでん粉原料に回っているが、これが過剰基調下において、在庫量が増え、その上安い輸入コーンスターチなどと一部の用途において競合し、厳しい条件下にある。また、加工食品用をみると、フレンチフライ、ポテトチップなどは、これまで堅調な伸びをしてきたが、食のこれまでの激しい変化がある程度落ち着き、今後これまでのような伸びが期待できず、停滞ぎみにある。さらに加えて、円高により半値ほどになった安い冷凍ものが輸入され、その宣伝攻勢も激しくなっている。

これらに対処するため、これまでの公的育種機関にホクレンなどの民間も加わり、用途別の良質原料供給のための新品種の育成に力を注ぎつつある。さらに、今後産地間の競争が激化し、良質なものの安定供給、出荷時期の拡大、コストの低減などがもとめられるため、生き残りのための努力もなされ、北海道でも、でん粉やジャガイモの需要拡大、新規用途の開発、付加価値をつけるための調理加工の開発が進められている。これに加えて、昭和60年前後から、観光開発、一村一品の掘りおこし熱が高まってきた。このような諸種の背景から、ここ1、2年の間に百合根、昆布、笹など各種の原料をもとに北海道に焼酎づくりブームが生まれるにいたった。

個性化時代

いわゆる全国の本格焼酎ブームの昭和54年に、真っ先に乗り出したのが知床半島の根元の清里町であり、町が醸造免許をとったことでも関心をよんだ。北海道は焼酎天国であるが、当時は九州とは違い、あっさりしたホワイトリカー（甲類焼酎）が飲まれていた。しかし、このころからいろいろな商品の個性化が進み、お客を一般大衆とひっくり返すことができなくなり、いろいろな客層に分解し、飲物でも自分の好きなものを選ぶ時代に入った。格好よさを求め、安くても欲しくなければ買わなくなった。また、ヤングは焼酎に対して戦後のカストリのイメージを持たず、気楽に焼酎に接し、個性的、差別的なものを求め、年輩者がこれに追随するようになりつつある。そこで、多様な酒を受け入れる素地が熟したと読み、一村一品、村おこしになるものがないかと飛びついた一つがジャガイモ焼酎である。ここ数年の北海道における各種焼酎の年間の伸び率は1割を超え、特にジャガイモ焼酎に人気が高まっている。



大地からの
贈り物
ジャガイモ焼酎
くみかわそう
十勝の夢

表 北海道のジャガイモ焼酎

銘 柄	特徴、価格など	醸 造 所	銘 柄	特徴、価格など	醸 造 所
マイルド30 きよさと	◎20度、入手容易 630円(720ml) 980円(1.8ℓ)	清里町焼酎醸造研 究所	AFFLA	羊蹄山麓産のいも 700円(720ml) 甲乙混、グループ・ごもたらいも	北の誉酒造
オホーツク	◎35度 1,200円(720ml)外	"	ひぐま	甲乙混20度 700円(720ml)	"
北緯44度	◎44度 2,000円(〃) とっくり状の容器	"	北海男爵	◎美濃焼壺25度 1,500円(720ml)	合同酒精
ニュー オホーツク	◎カボチャも使用 700円(〃)	"	北の侯爵	◎名寄市産いも 800円(720ml)	合同酒精旭川工場
十勝野	◎企画十勝農協連 600円(720ml) 原料「コナフブキ」20度	井上酒造 (宮崎県南郷町)	はこだて夜景	◎25度 800円(720ml) 函館限定販売、原料「男爵いも」	札幌酒精工業
ジャンボ	◎20度 1,250円(2.7ℓ)	"	さっぽろ じゃかいも	◎25度 800円(720ml)	"
BIG POTATO	ジャガイモでん粉が原料、20度 企画ホクレン 490円(720ml)	三楽(東京都)			

注. ◎印は本格焼酎。価格は昭和63年末のもの。

いろいろあるヨ

北海道の主なジャガイモ焼酎をひろうと次表のようであるが、これらのほとんどは昭和63年に生まれたものである。

「AFFLA」(アップラ。アイヌ語でジャガイモの意味)は羊蹄山ろくの酒販売店がグループごもたらいも(どうしようもないぐうたら息子達、の意)をつくり大手メーカーに製造を依頼したもので、甲・乙混合。「BIG POTATO」は、ホクレンがジャガイモでん粉の消費拡大をねらってつくらせたもので、1.8ℓの焼酎に36個のいもを使うと宣伝している。また十勝農協連の発案で生まれた「十勝野」は、本格焼酎であり、4つの

品種を比較検討した後、風味、甘味などが最高とわかった十勝産の「コナフブキ」のみを使っているのが特徴である。各焼酎とも、徳用の2.7ℓ瓶などの容器、アルコール度、風味などで多様ものを揃えつつある。例えば、「きよさと 北緯44度」はアルコール分44,「ニューオホーツク」はカボチャを混ぜ、若者や女性をねらっている。

ジャガイモ本格焼酎は、いずれも独特の芳香と風味、甘さがあり、口当りがよい。今後この特徴を生かし、ホワイトリカー・ファンをも取り込み、南九州におけるように、地域住民の精神風土を支えるまで、育って欲しいものである。

いも類消費拡大の アイデア募集

■農水省は、目下いも類及びいも類加工食品等の需要拡大推進運動を展開しています。

いも類の新しい用途の開拓、消費増加とつながる卓抜のアイデアがありましたら、当財団まで、ご投稿願います。当振興会から同省に連絡し、玉稿を情報誌に掲載するとともに、薄謝を贈呈いたします。

字数、枚数および締切りなどの制限はいたしません。ふるってのご応募をお待ちしています。

■なお別に、いも類についての個性のある「地方だより」も同時に募集していますので、ご執筆ご投稿ください。

〈送付先〉

東京都港区赤坂六―一〇―四一

ウィップ赤坂三〇三号室

財 いも類振興会

電話 〇三(五八八)一〇四〇