

どんなジャガイモが 売れますか？

＝潜在需要を拓くばれいしょ
の品種の育成＝

北海道農業試験場
ばれいしょ育種研究室

梅 村 芳 樹

1. 関心の集まっている4品種

全国で栽培されているジャガイモの品種は20ほどですが、その中に一部の関係者が注目している品種が4つあります。私のところへ来る問い合わせ、引合の大半はこの品種です。面白いのはこの4品種、全く共通点はありません。4つを混ぜて袋詰し小学生に分けさせると、1個の間違いもなく4品種に分けられるほどです。後でふれるように産地も味も用途も違います。つまり、逆説ですが共通点は個性的な品種群と言うことでしょう。

ではどんな品種なのか、説明します。

(1) レッドアンデス

真赤な皮の黄肉、よくできるとごく粉質のおいしいジャガイモです。来歴は不明ですが昔 *Solaum phureja* とアーリーローズを交配したものと言われています。この両親からですとトビがタカを生んだことになります。生産は関東以西、中国や九州では二期作で特定のグループで独占販売をしているようです。北海道での栽培例はなく私が昨年まで鹿児島で作っていた経験では中～大粒、中生、多収でウイルス病には場抵抗性があるようにみえます。春作では疫病で枯れ、食味も中の上ですが、秋作は無農薬でよく、きわめて良質のいもができます。

(2) インカの星

ごく晩生、ごく小粒・少収、いも着疎の全

く実用性のない品種です。ところが食味（品質）がきわめてよく、高値で売ることによってT社が成功したため注目されるようになった品種です。収量は試験場で1.3 t/ha、平均1個重35 g（20 g以上、くずいもも売れるそうですから販売量はもう少し増えます）、でん粉価28%です。そうか病、疫病の塊茎罹病は発生しますが、茎葉は疫病に強く、ウイルスにも強いようです（但し採種体系がありません）。食味はクリに似ていて肉質は硬く煮くずれしません。

(3) ホッカイコガネ

油加工用として発表された新品種ですが、最近では他の物性（形の良さ、煮くずれ・はく皮黒変・調理後黒変のないこと、淡黄肉、肉質のなめらかさなど）が評価され、関西の煮物用などメーカーに代る需要やおでん、サラダ、レトルト食品原料としての引合いが増えています。晩生品種としては収量がやや少なく、ウイルスの抜き取りがむずかしいなどの欠点がありますが、需要の拡大は十分期待できます。

(4) キタアカリ

シスト線虫抵抗性の早生食用品種。加工食品原料、業務用にもっとも引合いの多い品種です。生食用にも大手スーパーが本格的に取り組み始め、男しゃくいもに代って主力品種になる可能性があります。優れているのは品質

(黄肉粉質で黒変が少なく、香りと味が良い、でん粉価が男しゃくより高い、ビタミンCが多い、えぐみがないなど)です。収量も男しゃくより多く、早生で作り易いものです。欠点は休眠がやや短かく、粒揃いもやや悪いことです。いもは男しゃくに似た球形ですが、目に淡紅色があって識別できます。この品種のもっとも美味しい食べ方はバイク(電子レンジ可)です。

2. どんな品種が求められているのか？

(1) 誰にでも識別できる品種

大量に売られている品種で私が確実に識別できるのはメークインだけです。まして消費者には男しゃくいも、ワセシロ、農林1号の区別がつくはずがありません。業者すら私のところへ品種名を訊きにくるほどですから。メークインが好評な理由の一つは実はここにあります。前記の4品種に関心が集まるのも識別できるからでしょう。消費者は産地どころか生産者まで知りたい時代です。玉石混淆の区別もできない物を並べていて売れるはずがありません。

(2) 調理・加工適性の優れた品種

差別化商品と言うのは外観が変わっているだけでなく、内身も他より優れている商品と言えます。すべての点で優れた品種は夢ですからそれぞれの用途に適した品種が求められている訳です。食用、加工用とも用途別の適品種を揃えることです。私たちはそのための適性評価を行っていますし、より適性の優れた品種の育成につとめています。現在道内で栽培されている品種は表1のようです(品種解説も参照して下さい)より優れた品種の育成は次の形質について仕事をすすめています。

a. 低温低糖性：冬でもきれいなチップス

やフライができる。工場だけでなく家庭でも。

b. 小粒品種：インカの星の2～3倍の収量があり、形も良く皮や肉色の変異も大きくて、旨くて楽しい品種群。

c. 高ビタミン(とくにC)：ジャガイモはビタミンCの供給源、4～40mg/100gの品種間差があるので可能。

d. でん粉特性：低灰分、大粒径、高リン酸、モチ性などばれいしょでん粉の特殊用途の維持拡大の可能な品種。

(3) 低農薬栽培の可能な品種

消費者が食品の安全性を求めるのは当然です。農薬の安全性の評価は一致しませんから、低農薬栽培(できれば無農薬)が望ましいことは言うまでもありません。現在の品種でも主要病害の疫病については早生品種であれば、種いもの選別を厳しくすることによって1～2回の防除で回避することはできますし、適期防除とある程度の減収を覚悟すれば、晩生品種でも防除回数の半減は可能です。それが消費者に受入れられ、付加価値が高まれば経営的にも成立つでしょう。しかし基本的な解決は抵抗性品種の育成・普及です。

(4) 品質・量・価格の安定

消費者の求めるものは差別化・個性的商品であり、ナチュラル、ヘルシーな食品ですが、このキーワードに合ったものでも売込みは大変です。一村一品や自然・健康を売物にした農産物の消費もあまり伸びていません。何故でしょう。それは現在の流通業界の求めるものは上記のキーワードに加えて質・量・価格の安定供給だからです。北海道のジャガイモの生産量がユリ根や長いも程度でしたら、消費者ニーズに合わせて産直で販売でき

るでしょう。でも 300 万 t のいもを売るには専門業者のニーズに応え需要があり、かつ開拓できる品物を安定して供給しなければならいでしょう。良質ないもの生産技術の定着、氷温財蔵など低コスト長期貯蔵法の開発はもちろん品質の乱れない貯蔵性の良い品種の育成が必要です。

3. ジャガイモの潜在需要はどこにあるのか？

(1) 潜在需要とは？

今まで述べてきたのは主として消費者が求めているジャガイモ～需要～です。美味しいとか、扱いやすい、珍しい、安いなど言わば誰にでも判っている品です。これらすら満たされていないのは困りますが、仮に満たされても需要の総量はそんなに増えないでしょう。他の産地との競合に勝ってシェアを伸ばすことはできますが。

では消費者が求めているものとは何でしょう。そんな物が売れるか、と言われますが、言葉をかえれば、売れている物でなく、これから売れる物です。消費者が気付かずに求めている物、つまり潜在している需要です。この需要は探して見付けただけではものになりません。副題に書きましたように拓く、開拓するものです。北海道の農業にピッタリの言葉です。ところが、残念なことに、最近話題になった潜在需要開拓の事例はすべて道外です。たとえば、ミニトマト、博多の万能ネギ、カイワレ大根などです。私も九州でサツマイモの育種をしていた 6 年間、潜在需要の開拓につとめ、紫やオレンジの品種、甘くないジャガイモタイプの品種の育成、普及、用途開発商品化を地域の人達と協力してすすめた結果、紫サツマイモでは表に挙げた

ような沢山な商品を、オレンジ(高カロチン)品種は学校給食用パンや各種のデザート、甘くない品種ではコロッケやスナック食品を作っています。これらはすべていままでのサツマイモでは考えることもできなかった潜在需要を拓くものです。

(2) 手軽に美味しい料理のできる品種

不思議に思われるかもしれませんが、実はこういう品種のないことと、料理法が普及していないことが日本のジャガイモの消費を抑えています。この 6 ヶ月間、私は 1,000 品種近くを食べ(評価)てみましたが、このことが良く判りました。それで資料に付けたレシピで料理講習会を始めました。手応えは十分です。消費増が期待できます。

まず品種です。皆さん、何故サツマイモは「蒸しいも」でジャガイモは「ゆでいも」なのか知っていますか。蒸す方が旨くてビタミンの溶出も少ないのにです。それは日本で市販されている男しゃくいも、農林 1 号など大半の品種がえぐみが出やすくいも臭が強い、ゆでることによってそれを除くことを先人が考えたからです。ところがヨーロッパの品種や新品種の中にはえぐみやいも臭がなく、香りや味の良いものが少なくありません。これらの品種はゆでたり煮たりしてはその良さが死んでしまいます。蒸す、焼く、電子レンジ調理用の品種なのです。料理講習会や研究室への来客にキタアカリのレンジを使った蒸しいもをすすめています。きわめて好評です。方法はごく簡単、皮付の生いもを 100 g 2 分半から 3 分レンジで加熱するだけです。これだけで消費量が 2 割増え、冷凍いもの輸入が半減すると言う人がいるくらい手軽で美味しい、本物のジャガイモ料理です。

ナチュラル、ヘルシー、ファッションナブルな食べ方と言えるでしょう。もちろんキタアカリ以上の品種を育成中です。

もう一つの市販のジャガイモ品種の欠点は皮をむいたり、切ったりすると褐変することと調理後冷えると黒ずむことです。この欠点もジャガイモの消費を抑えています。ところがこの冬沢山の品種を調べてみますと、表に示したように、全く褐変も黒変もしない品種が意外に多いことが判りました。こう言う品種であれば、カット野菜やレトルトに十分使えますし、ヨーロッパの家庭のように前日に切っておくこともできます。普及すれば消費が伸びるでしょう。

ジャガイモの料理で一番嫌われるのは皮むきです。私は皮付で食べることをすすめていますが、皮が苦にならないような品種も検討に価するでしょう。ミニトマトやアンデスの小粒ジャガイモのように皮ごと食べるのが一番ですから。

(3) カラフルなジャガイモ

私たちの研究室には赤や紫、濃黄の肉色のジャガイモがあります。皮色ですともう多種、多様、斑入り、半白からメガネ模様まで本当にさまざまです。こんないもをうまく使いますとカラフルなチップスやサラダができ、珍しさのせいか皆驚くようです。もちろん珍しさだけで何十万トンもの潜在需要が拓けるとは考えていませんが、ナチュラル、ヘルシーで魅力的な野菜としてイメージがよくなり、ジャガイモ全体の消費増につながることは期待できます。とくに赤紫はアントシアンで、今その機能性が注目されていますから。サツマイモに続く2匹目のドジョウになるかもしれません。

(4) いろんな用途開発

潜在需要の開拓は需要動向の調査はもちろん、それに合わせた用途開発やテスト販売（売込み）が必要です。はずれることの方が多いでしょうから、リスクが大きい。それにめげずに頑張ることになります。一般には農産物を原料とする場合、手近にあるものを使って開発するのですが、原料が悪くて失敗する例が多いようです。そんな時、私たちのような育種をやっている者が参加協力すると、原料そのものを改良することができます。最初から参加していれば、より広い変異の中からより適した原料を探したり、作ったりできます。つまり可能性が大きくなります。

ではジャガイモでは今まで述べてきたものの他にどんな可能性があるでしょうか。そのいくつかを挙げておきます。

- a. ごく多収性：燃料用アルコールや化学工業原料、飼料などに使えます。
- b. 長期休眠性：夏まで貯蔵可、種いもは前々年産です。
- c. 高たん蛋白：完全食品に近づくでしょう。
- d. 種子播ジャガイモ：コストダウンができます。
- e. 甘いジャガイモ：デザート用に使えます。
- f. 鑑賞用ジャガイモ：花期が長く、花もきれいで美味しいいもも採れます。
- g. 実も食べられるジャガイモ：有名なポマトよりペピーノを使う方が早いかもしれません。
- h. ----：

＊

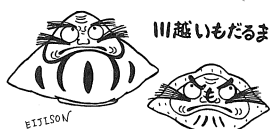
この6ヶ月、道内のジャガイモの状況を知

れば知るほど、厳しさが伝わってきます。それだけに意識して明るい話題になるようつとめました。そんなに甘くないぞ、としかられるかもしれませんが、6年前の鹿児島のサツマ

イモも同じでした。他人まかせにせず自から動くべきです。ジャガイモはそれに値する作物ですから。

特集2

さつまいも資料館を オープンしてみても



サツマイモ資料館長

山田 英次

1. 来館者の反応は

今年の4月20日にサツマイモ資料館をオープンして数ヶ月たってみましたが……

「キャー、ヤダー、イモのキャラメルがある。オイモの味がするのかしら——」

「ほら、イモのラーメンまであるワ」

「ナ〜ニ、この“いもぼう”って。いもようかんみたいネー」

「ヤダー、イモこけしだって。面白〜い」

「ネッネッ、オイモちゃんのクッションまである。スイートちゃん(キャラクター)って、かわいい」

「怪獣イモラスだって、アッハッハッ」

これが、イモづくしの当資料館へ足を踏み入れた来館者の、特に若い女性達の反応である。来館者の7〜8割方が女性の観光客であるが、その人達は90%以上、面白がって笑って帰る。

隣の日本料理店「いも膳」へ、いも懷石を食べに来て、待ち時間を利用して資料館を見学するシステムになっているのだが、館の一階が全国のサツマイモ商品展示販売になっ

ているため、資料館というよりオイモ土産店といった印象が強い。客は、土産の売店と思っ

て、オイモのお菓子類を買いあさる。逆に、二階のサツマイモ資料展示室をじっくりと見て帰る人達がいるが、これは一人でやってくる関心度の高い男性客に多い。

とにかく、35坪程度の狭い資料館を5〜10分程度見学して、サツマイモに対する認識をあらたにして帰るようだ。

2. なぜ、川越にサツマイモ資料館が……

今年1月に、私は長年勤めた市役所を辞め、イモ資料館オープンのためにいも膳へ転職したが、まわりの友人達は、そのとき、「何故、役所を辞めてまでもいも膳へ行くのか。危険だから、考え直せ」「安定している役所を辞めるなんて、ずいぶんと思いきりがいいが、将来は大丈夫か」などと、いろいろと忠告を受けた。

しかし、今まで約7年間、川越のイモ文化活動をして来て、川越いも友の会の夢は、川越にサツマイモ資料館をつくることだった。ここ2〜3年、川越市内でも「イモを商品看