

北海道産ばれいしょに関する理解度

—あるアンケート調査結果から—

ホクレン米麦農産推進部 主任技師 浅間 和 夫

1. まえがき

北海道産農畜産物に対する理解を深めるための情報宣伝活動を展開し、北国らしい食生活の実現と都道府県における需要の拡大を図り、北海道農業の安定的な発展に資することを目的とし、ホクレンなどの団体をもって構成している「北海道農畜産物需要拡大推進本部」があります。この農産部会が、道産ばれいしょの宣伝ないし調理活用手引書を作成し、惣菜店、食堂、ホテル、レストランなどに配布するための参考にと、予めユーザーの理解度を調査しました。これは、比較的消費量の多いユーザーが道産ばれいしょのどの分野に理解の不足があるのか、実需者からみたトラブルにどんなものがあるか、知りたがっている点は何か、などを明かにすることを目的としたアンケートでした。

この調査結果は、販売に従事するものだけでなく、生産者、育種家などにも興味あるものと思われますので、了解を得てその概要をお知らせします。

2. 調査方法

調査は平成5年10～11月に実施されました。

調査対象は、札幌市内及び札幌近郊にある289（有効解答96）の調理加工業界ばれいしょユーザーであり、業種としてはレストラン、

惣菜店、弁当業、食品加工、ホテルなどとなっております。

これらユーザーの月間使用量は、50kg未満が約3割強で、500～50kgが5割を占めていました。

3. 調査結果

〈利用状況、購入〉 まず、ばれいしょ（以下いもと言う）の使用頻度を聞いたところ、「いもをよく使う」が80%以上と解答した業種はホテル、居酒屋、レストラン、惣菜店であるのに対し、低いのは食堂と仕出し料理屋でした。

いもの購入方法では、主に当用買いのみとするものが89%を占め、まとめ買いのみは極く少なく、そしてその仕入れ先としては市場からが80%と多く、産地からの直接仕入れは

表1 調理加工の内容（全品種、%）

加工区別	全 体	レ スラ トン	惣 菜 店	仕 出 屋	ホ テ ル	居 酒 屋	食 堂	そ の 他
サンプル数	96	31	21	5	7	6	4	2
つぶしサラダ	58.3	32.3	95.2	60.0	71.4	50.0	75.0	100
煮物	42.7	22.6	61.9	40.0	57.1	33.3	50.0	-
コロッケ	30.2	12.9	52.4	40.0	57.1	33.3	50.0	-
フライドポテト	30.2	51.6	4.8	20.0	100	33.3	25.0	-
カレー・シチュー	26.0	35.5	9.5	60.0	14.3	33.3	50.0	-
マッシュポテト	18.8	38.7	-	-	71.4	16.7	-	-
ポテトチップス	8.3	12.9	-	-	42.9	16.7	-	-
その他揚げる	18.8	19.4	23.8	20.0	-	16.7	25.0	-
〃 蒸す	14.6	16.1	-	20.0	-	33.3	25.0	-
〃 ゆでる	15.6	29.0	4.8	20.0	-	-	25.0	-
菓子	1.0	-	-	-	-	-	-	-
その他	27.1	45.2	14.3	-	28.6	50.0	-	-

表2 道産いもについて知りたい情報

知りたいこと		関心の大きい業種
① 品種別調理・加工法	40.6%	惣菜店、弁当業、仕出屋、食品加工業 ホテル、レストラン
② 萌芽時の処理方法	25.0	食品加工業
③ 保存方法	21.9	弁当業、仕出屋
④ 品種別出回り時期	20.8	ホテル
⑤ 中心空洞の取扱方	19.8	食堂
⑥ 主な産地	15.6	
⑦ 新品種の開発状況	13.5	居酒屋
⑧ でん粉価	13.5	ホテル
⑨ 傷ものの処理方法	12.5	食堂
⑩ 病気の見分け方	10.4	
⑪ 品種別貯蔵方法	10.4	

一部の食品加工業やレストランに限られていました。

購入時品質に問題点があったとするものは52%あり、そのトラブルとしては中心部のアンコ（＝黒色心腐か？）・芯（＝煮え難さ・中心空洞などか？、28%）、発芽（＝萌芽、入手時20%、貯蔵後で14%）、粒の不揃い（14%）があげられていました。市場で価格形成にひびいている土目は出ておりません。

〈品種〉 品種を混みにしているもの使われ方をみると、表1のとおりであり、各ユーザーとも「つぶしサラダ」、「煮物」にはよく使用していました。

使用する品種としては、「男爵薯」（80.2%）と「マークイン」（55.2%）が主流で、不明なまま使っているのが10.4%あり、その他の品種では、食品加工業で「キタアカリ」、「ホッカイコガネ」を、惣菜店では「ワセシロ」を使っているところが僅かにありました。

「男爵薯」を選んでいる理由としては、①サラダやコロッケなどのつぶしによい、②ホコホコして粉ふぎに向く、③味がよい、④でん粉含有が高いなどとなっており、「マークイン」では、①煮崩れせず煮物に向く、②高級感、付け合わせに向く、③（目が浅いため）調理・加工しやすい、などとなっており

ました。

「男爵薯」についてその使われ方を詳しくみますと、「つぶしサラダ」（53%、惣菜店、弁当業）、「煮物」（30%、食堂、弁当業、ホテル）、「コロッケ」（23%、ホテル、食堂）、「カレー、シチュー」（23%、仕出し料理店、弁当業）であり、この外「フライドポテト」はレストランで、

「マッシュポテト」はホテルでよく使われておりました。

「マークイン」は「男爵薯」に比べ使用頻度は低く、そのなかでみると「煮物」でよく使われ（38%）、ついで「つぶしサラダ」（28%）、「フライドポテト」（19%）が続いておりました。

調理別の使用頻度をみますと、「男爵薯」では「つぶしサラダ」、「コロッケ」、「マッシュポテト」で「マークイン」より高く、逆に「マークイン」の使用割合の高いものは「煮物」、「ポテトチップス」でした。

道産いもについて知りたい情報も品種別調理・加工法に関するものが多くありました（表2）。

〈貯蔵・保存〉 貯蔵・保存庫の保有状況をみると、貯蔵庫を持っているものは29%あり、そのうち82%は共用で、いも専用は極く少なく（4%）、貯蔵庫を持たないものが多く、69%でした。

その貯蔵庫内の状態をみると、バラ積み62%、袋・箱・段ボールで20%、コンテナ7%、冷蔵庫4%などとなっていました。

貯蔵・保存する期間としては、1週間以内が67%であり、ホテル、弁当業、食堂ではこの例が多く、8～14日10%、15日以上は9%

となっており、食堂では頻繁に購入することは少ないようです。

貯蔵時の温度管理をみますと、管理していないものが3分の2を占めておりました。食堂のすべてを含む、使用量月間50kg以下の小規模業では85%がこの例に属していました。温度管理をしているのは24%で、これらは主として食品加工業、ホテル、仕出し料理屋にみられました。これら温度管理をしているところであっても、比較的高温が望ましいポテトチップ、フライドポテトと低温でよい煮物などと区別しているか、貯蔵末期にリコンデショニングを実施しているか否かは、明かではありません。また湿度を管理しているのは、6%でした。貯蔵していてどのようなトラブルがあったかを質問したところ、17%でトラブルがあったとし、品質に関心の高い食品加工業で44%、ホテルで29%が問題にっていました。その内容としては、発芽、腐敗、アンコなどとなっていました。

4. あとがき

ユーザーのばれいしょに関する理解度は、一般主婦のものに比べ若干高いものと思われるますが、各業種とも、あまり高いものではなく、もっと情報を提供するなど、理解を深めてもらう必要が感じられます。

北海道内で使われている品種の数は、道外に比べればやや多いと推定されますが、まだ多いとは言えず、病害虫に弱い古い品種を中心に使われております。

新品種の普及には、特性の紹介、新しい産地の育成、需要に見合った原・採種の計画的生産、市場関係者への宣伝、個々の消費者や、惣菜屋などの実需者への安定的供給などを円滑、且つ有機的に取り進めなければなりません。

そのどこかが滞ると品種の普及は上手にいきません。近年「キタアカリ」のようなビタミンCが多いなど、ヘルシーなもの、ホールフライ向き「マチルダ」など各種用途に向く品種、あるいは皮の赤い判別化可能なもの（「北海73号」、肉は「ワセシロ」同様白で共につぶしサラダなどに向く）などが開発されてきているので、新旧両品種のいっそうの浸透、活用が望まれます。

品種の使われ方をみると、驚くことにポテトチップスには、還元糖が多く最も不適とされている「メイクイン」がより多く使われており、品種特性に関する理解が不足していることがわかります。これには、市場などからの当用買いが多く、また購入量があまり多くないことも関係していると思われます。品種の紹介には、それがどのような調理・加工に適するかを、貯蔵温度とのかねあいなどを含めてきめ細かに周知させなければならないでしょう。そこで、最低次のラベルによる品質表示を提案したいと思います。（本誌21号10ページ参照）

赤：粉ふき向き

緑：サラダ・マッシュ向き

青：シチュー・煮物向き

クレームの原因には生産者に起因しているものがあるものの、たとえば、貯蔵温度と萌芽・黒色心腐・還元糖含有の関係、いもの熟度・保管時の光度と緑化の進行に関する知識などが不足しているものがあるものと思われます。本調査結果を参考として、目下品種別適調理、ワン・ポイント情報（Q&A）などの提供準備が進められつつあるので、これが完成し、いもの需要拡大に役立つことを期待します。