

三圓薯の“オコッぺいもっこ”で地域興し ー青森県大間町奥戸地区ー

青森県 農林水産部
農林水産政策課 主幹

木下 均

1. 青森県のジャガイモ生産

青森県は、八甲田連峰を境に日本海側の津軽地域と太平洋側の県南地域に分けられ、それぞれの風土を活かした野菜生産が行われている。

本県のジャガイモ作付面積は、1957（昭和32）年の8,730haをピークに、1970（昭和45）年には3,920haと半減し、その後も野菜等への転換により漸減を続け、2010（平成22）年は1,080haと1割強まで減少した。また、生産量も同様に1957（昭和32）年の18万1,800tをピークに2010（平成22）年には1割強まで減少した。

県内の主な生産地は、県南地域では太平洋側から内陸部に拓けた上北地域、津軽地域では日本海沿岸西端の海岸段丘地域および津軽半島の日本海沿岸の屏風山から内陸部にかけての西北地域に形成され、上北地域の横浜町、三沢市、東北町、六ヶ所村で作付面積が多い。品種は、青果用は「メイクイン」が約9割を占め、ほかに「男爵薯」、「ワセシロ」など数種類が導入されており、加工用は「トヨシロ」が主力となっている。

2. ジャガイモ導入の経緯

本県のジャガイモ生産は、明治期の勸農政策に基づいて、野菜や果樹の新しい品目が導入された中で、明治20年代から県内各

地で生産されるようになった。ジャガイモは冷涼地帯に適しており、戦前から県外に移出する商品作物として、上北地域を中心に作付が広がった。当時の上北地域では高収益な作付体系としてジャガイモ→ナタネ→ソバの2年3作体系での栽培が多かった。

3. ジャガイモ品種の変遷

1930（昭和5）年頃の品種は、「三圓薯」、「男爵薯」、「アーリーローズ」を奨励しており、このうち「三圓薯」が特徴的な品種であった。「三圓薯」は、1905（明治38）年に青森県農事試験場がアメリカから直接輸入したオリジナル品種である。原名は「バーモント・ゴールドコイン」であるが、輸入時の価格が6個で三圓だったところから、「三圓薯」と称されたといわれている。「三圓薯」は、戦前、県外へ移出するジャガイモの大部分を占めたものの、戦後は、耐病性が弱いことから作付が減少した。

本県の品種の変遷は、戦前の「三圓薯」に始まり、戦後は「男爵薯」が主力となり、昭和40年代後半からは「メイクイン」に移行し、現在に至っている。

このような品種変遷の中で、近年、本州最北端の下北郡大間町の奥戸地区^{おこっぺ}で「三圓薯」栽培が復活し、地域特産の“オコッペ

いもっこ”として売り出されている。

県内でも小さい産地ではあるが、昔ながらの品種「三圓薯」の特産品への取組について紹介する。

4. “オコッペいもっこ”の作付地

昔ながらのジャガイモ品種「三圓薯」を“オコッペいもっこ”^{おおままち}として特産品化に取り組んでいるのは大間町である。大間町は、青森県下北半島北部に位置し、津軽海峡を隔てて北海道函館市戸井の汐首岬とは17.5kmの距離にある本州最北端の町である。映画「飢餓海峡」や「魚影の群れ」の舞台となった町でもある。水産業が盛んで、大間産のクロマグロは「大間のマグロ」として日本一のブランドとなっており、2013年1月5日の東京・築地市場の新年恒例の初競りでは、青森県大間産のクロマグロ(222kg)に1億5,540万円という史上最高値が付いたことでも有名な町である。

5. “オコッペいもっこ”のルーツ

“オコッペいもっこ”の品種は、「三圓薯」である。戦後の品種変遷の中で姿を消したはずの品種であるが、味が良いことから大間町奥戸地区の農家が自家用に作り続けていた。

“オコッペいもっこ”の名前の由来は、自家用に作り続けていた主な地区が大間町の奥戸地区であったことから、その地名をとって名付けられたものである。

大間町では、この「三圓薯」を“オコッペいもっこ”という名前で町の特産品として生産・販売に取り組むこととなった。しかし、この「三圓薯」は、長年、自家採種を繰り返してきたため、他の品種が混ざっ

た可能性もあり、純粹の「三圓薯」であるかどうかをあやむ声もあった。

そこで、平成元年頃、当時のむつ地区農業改良普及所が品種名を確かめようと奔走した。関東地方に「三圓薯」があることをつきとめ、大間町の自家用のジャガイモとその「三圓薯」を比較したところ、「三圓薯」に間違いないことが確認された。

かくして、正真正銘の「三圓薯」と認められた「オコッペいもっこ」は、自信をもって生産・販売されるに至った。



5 kg販売箱



“オコッペいもっこ”と蒸かしたときの様子

6. “オコッペいもっこ”の販路拡大への取り組み

大間町は、奥戸地区で栽培されていた全国的に希少なジャガイモ品種「三圓薯」を“オコッペいもっこ”として町の陸の特産品として販売先を確保するため、首都圏でのイベントや県内でのイベントに参加し、



“オコッペいもっこ” 採種ほの状況



“オコッペいもっこ” の開花状況



“オコッペいもっこ” 原種ほの様子



採種ほの検査の様子

P R活動を行っている。

J A十和田おいらせ大間町野菜部会では、従来の“オコッペいもっこ”は、地区の農家が自家採種で維持してきたが、更なるブランド化を進めるために、採種ほ産の種子を配布することとし、現在、「三圓薯」の原種ほ（１年目）と採種ほ（２年目）による種苗生産に取り組んでいる。しかし、奥戸地区は半農半漁の生産者が多く、管理体制が弱いため、下北地域県民局地域農林水産部が支援を強化していくこととしている。

今後のブランド化への取り組みとして、県の総合販売戦略課とイオンフードアルチザンによる働きかけにより、「オコッペいも食文化研究会」（仮称）立ち上げの動きもでてきている。

7. 今後の取り組み・方向

生産者の高齢化などにより作付が伸び悩んでおり、今後は、労働力・後継者確保対策による作付面積の拡大や農協への一元集荷・販路拡大を推進する。