

バレイショの自給率にびっくり

北海道大学 名誉教授 ^{いわま} 岩間 ^{かずと} 和人

レストランや居酒屋に行った時には、肉じゃがやフレンチフライなどのいも料理を注文して、使用されている品種を当てることを趣味にしている。「男爵薯」、「メイクイン」、「トヨシロ」、「キタアカリ」、「ニシユタカ」など国内で流通している品種は限られており、またそれぞれ特徴がはっきりしているので、かなりの確率で当たることが多い。

高校の同級会で東京に行った時に、同級生の一人が某有名企業の社長になっていて、2次会では銀座の会員制高級クラブに行った。いつもの習慣でフレンチフライを注文して、その品種を当てようとした。全国チェーンの居酒屋でフレンチフライを注文するとほとんどが米国産の冷凍いもを使用しているのだが、銀座の高級クラブでは国内産を利用しているだろうと思いながら

吟味したが、酒の酔いも影響したのかいつものようには判別できなかった。そこでウェイターに品種名を聞いたところ、そんなことを聞かれることはないらしくて、厨房に聞きに行った。しばらくして袋を持ってきて、これを使用していますとのこと。袋には英語でアイダホと書かれていた。同級生には岩間君の味覚と知識も当てにならないねと格好の酒の肴にされた。家に帰ってからバレイショの消費統計をネットで調べてびっくりした。

バレイショの生食用（主として家庭での消費）と加工食品用（ポテトチップスやフレンチフライなどでの消費）での国内消費量について過去50年間の推移を表1に示した。粗食料（生食用と加工食品用の合計）としての国内消費量は1990年以降に増加して200万t以上になり、国民1人当たりの

表1 日本におけるバレイショ消費量の推移

年次	全体 (千t)	粗食料 (千t)						自給率 (%)		
		全体	生食	加工食品			1人当 kg/年	全体	粗食料	加工食品
				全体	国内	輸入				
1960	3544	1662	1662	0	0	0	17.6	100	100	100
1970	3417	1358	1317	41	41	0	13.0	100	100	100
1980	3472	1741	1166	575	364	211	14.9	94	88	63
1990	3693	2130	1183	947	555	362	17.2	90	82	59
2000	3511	2292	936	1356	536	820	18.1	78	64	40
2010	2979	2076	688	1388	429	959	16.2	71	54	31

資料：農林水産作物統計

消費量も16～18kg/年の範囲で推移している。しかし、粗食料の中での生食用と加工食品用の構成割合は大きく変化した。生食用は年々減少して、2010年では1960年の41%まで激減した。一方、加工食品用は年々増加して、2000年以降では生食用を上回り、2010年では粗食料の67%を占めている。しかし、加工食品用の国内生産量は1990年以降は横ばいで推移しており、国内での生産は増加しなかった。加工食品用の消費量増加は、1990年以降に急増した海外からの輸入に依存しており、2000年以降では輸入量が国内生産量を上回った。2010年では加工食品用に占める国内生産量の割合(自給率)は31%まで低下した。生食用では植物防疫の関係で自給率はほぼ100%であるが、粗食料に占める生食用割合の減少と加工食品用での自給率低下によって粗食料の自給率は54%になってしまった。ちなみに、でん粉用途や飼料用途などを含めたバレイショ全体での自給率は2010年で71%である。

加工食品用の大半は油加工用、特に米国から輸入される冷凍フレンチフライで占められている。油加工用では還元糖含有率の低い生いもを利用することが、発がん性の指摘されているアクリルアミドの発生を少なくするために重要である。日本では「トヨシロ」や「十勝こがね」などの還元糖含有率の低い品種が数多く育成されている。また、米国のファーストフード店では長さが20cmにも達するフレンチフライが提供されており、使用される品種は極長径である必要があると考えられている。しかし、冷凍フレンチフライの製造がヨーロッパで

最も盛んなベルギーでは、自国や近隣諸国で生産される「ビンチェ」(「トヨシロ」に類似した形状)が使用されていて、フレンチフライの長さも10cm以下である。北海道では十勝地域で生産される「十勝こがね」などの品種を用いて、高品質の冷凍フレンチフライが製造されている。さらに、バレイショは救荒作物として利用された時代もあり、日本全国で栽培が可能である。冷凍フレンチフライに比べて手間がかかるが、収穫直後の生いもをフレンチフライにすると独特のおいしさがある。グルメ指向の消費者には差別化食品として受け入れてもらえると思う。

東京での同級会の前にフレンチフライの自給率を知っていれば、食べて判別できないときにはアメリカのアイダホ産と答えていたと思う。己の無知を恥じるとともに、自給率の増加を切に願っている。食のグローバル化を拒否する考えは無いが、日本の恵まれた気候条件で環境に優しい栽培で生産されるバレイショを、食の安全・安心を求める消費者に地産地消産物としてより多く利用してほしい。北海道では道産米の消費促進のために行政と農業団体が中心になって「米チェン」キャンペーンが行われた結果、道産米の道内での消費率が90%に達している。現在は道産小麦の消費拡大のために「麦チェン」キャンペーンが行われており、道産小麦を利用したパンや麺製品の販売が増加している。バレイショについても、北海道のみならず日本各地で「いもチェン」キャンペーンが展開されることを期待している。