

「勇知いも」の地域団体商標取得と産地復活

稚内農業協同組合 経済部長

あら い たけし
新井 武

1 北海道稚内市勇知地区について

稚内市は日本国内最北端に位置しており、ロシアサハリン州をはじめとする北方圏の玄関口となっている。宗谷岬からサハリン州クリリオン岬までは約43kmの距離にあり天気の良い日にはその島影を望むことが出来る。

西は日本海、北は宗谷海峡、東はオホーツク海と三方を海に囲まれており、南北約40km、東西は約38kmで面積は761平方kmである。海に面していることから1年通して風が強く、全国に先駆けて風力発電を導入している。現在では84基、106,355kWの風車が建設されており、この風車による発電量は稚内市の電力需要の120%に相当する。



勇知地区位置図

勇知地区は稚内市の南西側に位置している。西側の約10km先が海であり秀峰利尻富士を望む丘陵地帯である。冷涼な気候と広大な土地を利用した放牧型酪農の適地として年間約8万トンの生乳を生産する酪農地帯である。海風を受けたミネラル豊富な牧草を食べ、広い土地でストレスなく育った牛から搾った牛乳は稚内ブランド品「稚内牛乳」として販売されている人気商品である。

2 「勇知いも」の歴史

入植当初から勇知地区は畑作が盛んで、バレイショ、麦類、豆類などが栽培されていたが「勇知いも」は当初から全国的に有名であった。その歴史は古く、明治4年開拓判官松本十郎がこの地を訪れた時ジャガイモが栽培されていたという記録がある。このとき栽培されていたのは入手が簡単だったアメリカ産のスノーフレーク種で明治末期まで栽培していたが、その後、樺太から持ち込まれた樺太いもを種いもとして栽培したのが「勇知いも」のはじまりだといわれている。

鉄道が敷設された大正13年、川越幸七氏が大阪天満市場にじゃがいも「ノーザンスター（北星）」として送ったところ、その味が大評判となり関東の一流ホテルや高級



利尻富士を望む勇知地区の牧場風景



馬そりでの「勇知いも」集出荷風景

料亭でも使われるようになった。こうして「北星」は通称「勇知いも」となって全国にその名を轟かせた。

その後、道立農業試験場の初代場長・小松勇氏が研究・改良を重ね開発した、寒さに強く収穫量が多い品種「農林一号」を栽培したことで更に販路を拡大することになり、天皇家にも献上されたといわれている。しかし、連作障害、デンプン価格の暴落、産地偽造された劣悪品の横行、昭和29年か

ら31年にかけての冷水害、国の農業政策として昭和31年の集約酪農地域指定などを経て、この地域は酪農地帯に転換し、じゃがいもの生産量はゼロとなった。

3 「勇知いも」の復活と地域団体商標の取得

「共成建設」初代社長西森義一氏が、農業生産法人「共成農産」を設立しじゃがいも栽培を始めたのは平成元年である。土木建築業ゆえに大型重機を使用できたが、じゃがいも作りは全くの素人であった西森氏に技術面で協力してきたのが酪農転換以前に「勇知いも」を栽培していた、同地区で酪農を営んでいる大裕牧場の大裕秀男氏である。

平成20年に「共成農産」「大裕牧場」の他「北武建設」「山本建設」などの有志が集まり「稚内地産地消研究会」を立ち上げ、栽培技術の向上及び伝承を行ってきた。これが評価され、平成24年、稚内で生産され

た稚内ならではの優れた商品を認定する「稚内ブランド」の原材料部門で「勇知いも」が認定され、ブランド復活への道が開かれたのである。

平成25年には「稚内市」「稚内農業協同組合」なども参加し「わっかない勇知いも研究会」へと名称変更。稚内市役所に事務局を置き、イベント出展や地元高校とコラボしたメニュー提案なども行っている。毎年9月に稚内市北防波堤ドーム公園を会場に開催される「最北端・食マルシェ」では、地元の稚内高校商業クラブが「勇知いも」を使った商品を考案・商品化して販売を行い、好評を得ている。

平成26年には、北海道が安心安全で品質の高いクリーンな農産物の生産に努める農業者であると認める「Yes! Clean」商標を獲得。堆肥などの有機物の施用により肥料や農薬を最小限にとどめる環境と調和した農業を、「宗谷農業改良普及センター」の指導を仰ぎながら実践している。

さらに平成27年には「勇知いも」として念願の「地域団体商標」を獲得。申請から1年余りで獲得できたのは「わっかない勇知いも研究会」が行政・農協・生産者が一体となった組織でありそれぞれが尽力した結果である。過去に産地偽造の粗悪品が出回り商品価値が低下した経験からどうしても必要な商標であった。



「地域団体商標・勇知いも」登録証

YES!clean 生産集団登録証

わっかない勇知いも研究会 殿

「北のクリーン農産物表示制度」要領第8条3項に基づき、標記生産集団に登録したことを証する。

登録年月日 平成26年12月11日
登録番号 第359-05-12号
対象作物 ばいしょ
作 型 肥料 露地
農産 露地・普通栽培



平成26年12月11日

北海道クリーン農業推進協議会
会長 飛田 稔

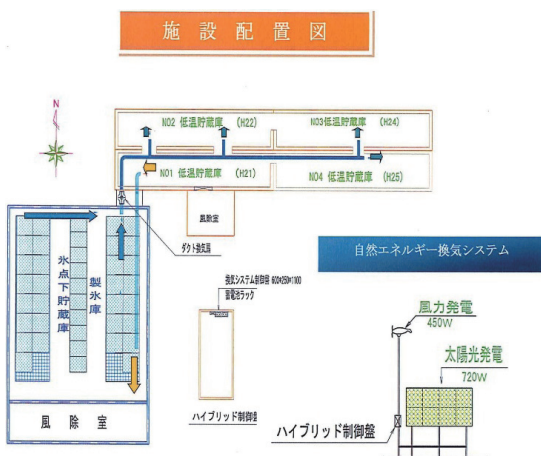
「Yes! Clean」登録証

4 「勇知いも」の特徴

「勇知いも」の最大の特徴はその甘さである。その一つの要因はデンプンの量が北海道平均を大きく上回っていることであり、気候と地理条件によるものである。勇知地区はじゃがいもの生育に最適な条件「降水量が少なく日照時間が長い、寒暖の差が大きい、良質な栽培土壌」を備えている。また海側から来る雨雲が利尻富士に遮られこの地域だけ雨が降らないことも大きく寄与している。



「勇知いも」の栽培風景



自然冷熱利用貯蔵施設配置図



「雪氷貯蔵勇知いも」の貯蔵状況

もうひとつの要因は自然冷熱を利用した貯蔵施設での低温貯蔵である。「わっかない勇知いも研究会」の会員である「山本建設」が所有する自然冷熱利用貯蔵施設は、冬期間、扉を開放して貯蔵庫内に風を通すことで貯蔵庫内の水槽の水を凍らせ、その水を冷熱源に夏まで冷蔵庫として運用できる施設である。90%前後の湿度で保存することができ、乾燥したり萎びたりする事無

く、ジャガイモにとって最適な状態を保つことが出来る。

9月から10月の収穫時のジャガイモの糖度は4度から6度のものが低温貯蔵することで寒さから身を守る防衛本能（ビタミンCやデンプン質を糖に変える糖化現象）がはたらき、低温貯蔵後4ヵ月から6ヵ月後には8度から12度の甘さになる。品種によっては15度にまでなりメロンや桃並みの

糖度である。厳寒の宗谷海峡のミネラルも加わり熟成が進みうまみも増す。この施設で低温貯蔵が出来るまでには数々の実証実験が繰り返され大変な苦労があったが、「勇知いも」には必要不可欠な施設である。自然冷熱利用貯蔵施設で低温貯蔵された勇知いもは「雪氷貯蔵勇知いも」として3月から発売されるが2～3か月で在庫が無くなる人気商品となっている。

5 今後の課題

昭和40年代に姿を消したかつてのブランドいも「勇知いも」は各界それぞれの尽力のおかげで現在は全国的に知名度を上げ、ブランド品として評価も得つつある。首都圏のレストランやホテル、デパートでの物産展などからの問い合わせも増えてきてい

る。

今後の販路拡大を考えると、現在の生産量が年間59トンと圧倒的に足りないが、生産を増やすには担い手・土地の不足が大きな壁になっている。農地転換の制度上の問題や担い手・後継者の問題は容易に解決出来る問題ではない。この問題は勇知地区だけの問題ではなく全国的な問題となっている。

しかし「わっかない勇知いも研究会」は勇知いもの歴史を継承し、ブランドとして守っていこうという志をもった稚内の各界の人たちが会員となっている組織である。それぞれの得意分野を活かし、知恵を絞って取り組んでいけば必ず解決できると考えている。



「稚内ブランド」認定の「勇知いも」