

「インカのめざめ」の販売拡大を目指して ～小粒でも大きなブランドに！～

JA 幕別町（北海道十勝）
営農部長

しもやま ひとし
下山 一志

1. はじめに

十勝平野は石狩平野に次ぐ北海道第二の平野であり、幕別町（中川郡）はその十勝の中央部よりやや南部に位置する。（図1）十勝は西に日高山系、北は大雪山系に囲まれ、南と東は太平洋に面したやや盆地状の地形であり、夏は南東の季節風によって暖かい空気が送られてくるが、親潮の上を通過することによって海霧が発生し、内陸に入るにしたがい霧は消える。また、太平洋側からの風が吹く時は雲が多く、北西の風の時は晴天で暑い。冬季は主に北西の季節風が吹き、北海道の日本海側に多量の雪を降らせる。北西の季節風が日高山脈を越えるときのフェーン現象により十勝は晴天となるが、夜間放射冷却現象で朝方の冷え込みは厳しい。

農作物の作付は、戦後に大豆、小豆が増反されたが、豊凶などで営農が安定せず、

昭和40年代から大豆、小豆、いんげんに変わって耐冷作物の馬鈴薯、甜菜が増えた。小麦が増えたのもこの頃で、現在の畑作四品が出揃った。馬鈴薯栽培の歴史は古く、記録に残っている作付は明治39年の86反である。JA幕別町管内における近年の栽培面積は平成11年2,145haを最高に令和3年は1,694haとなっている。作付け品種は多種多様であり、でんぷん原料用にはコナフブキ、加工食品用にはトヨシロ、ワセシロ、さやかなど、青果用には男爵、メイクイン、キタアカリ、とうや、ホッカイコガネ、インカのめざめなどが栽培されているほか、地域内で使用するための種芋生産にも取り組んでいる。青果用のメイクイン、とうや、インカのめざめと加工用のさやかは、特に力を入れている品種であるが、その中でも「インカのめざめ」については平成9年から現地にて生産者の協力を得て3年間の栽培適性評価に取り組み、平成12年には共同研究を行う関係者へ原料供給を行うために生産体制を構築し、流通を開始した。



図1 幕別町の位置図

2. JA幕別町カラフルポテト研究会の取り組み

上記の取り組みを開始するまでは、ただひたすらに栽培して収穫することだけを追求していた生産者だったが、「インカのめ

ざめ」についての共同研究への参画を契機にその生産振興への取り組みが一変した。JA 幕別町カラフルポテト研究会（生産者10名）の結成である。研究会の立ち上げは平成12年2月で、当時の栽培品種は「インカのめざめ」、「インカレッド」、「インカパープル」など、いわゆるカラフルポテトシリーズ（有色バレイショ）品種育成に係る交流共同研究の中で生産振興を担うこととなった。当時、カラフルポテト研究会に参加した生産者は、それまで自身が生産した馬鈴薯がどのように流通し、だれが消費しているのか、知らないことが多かったが、生産者として栽培適性評価と生産振興ばかりでなく、調理や加工処理に係る適性評価、栄養価値、そして市場性まで、それぞれの専門分野の担当者から直接、説明を聞いて情報共有した結果、カラフルポテトにオリジナルな価値を感じ、「ワクワク感」を抱くこととなった。その後、有色バレイショ品種の組織的な生産体制が構築され、大手スナック菓子メーカーへの原料供給が始まり、結果として差別化やブランド化など、成長の可能性を感じ始めた。

平成14年2月、第6回日本いも類研究会総会にカラフルポテト研究会が出席できたことは生産者にとって有意義な出来事であった。

3. 強みを強くし、弱みを強みに

小型で卵形をしている「インカのめざめ」は、じゃがいもの原産地、南米アンデス地域に伝わる極良食味の品種に近く、皮色は黄褐で肉色は濃黄である。（図2）肉食の黄色の濃さは他の品種と比較すると明らかであり、オレンジに近いほど黄色みが濃い。



図2 「インカのめざめ」

とても小粒な「インカのめざめ」だが、独特の食味とナッツ類のような風味（ナッツフレーバー）を持っている。このため、ほかの品種とは区別して高値で取引される一方、一般的な品種と比べ収量が劣るほか、ごく短い休眠期間のため貯蔵性に難があるなどの欠点があり、その対応が課題であった。

このため、「弱みを強みに変える」または「強みをさらに強くする」必要があったが、幸いにもJA 幕別町ではポテトサラダ原料の通年供給のため、冷蔵設備が整っていたことから、冷蔵による長期貯蔵での熟成インカのめざめに挑戦することができた。美味しさをさらに向上（強みをさらに強く）する取り組みであったが、当初は温度と湿度の設定に様々な失敗があり、貯蔵試験を繰り返すなど試行錯誤の末に長期貯蔵を行うことができるようになった。

4. 「インカのめざめ」じわじわと栽培広がる

寝かせると甘みが増す特徴を利用して、2年間の熟成、1年間の熟成、そして今年産。同じ「インカのめざめ」であるが3種の「インカのめざめ」で黄色の濃さと甘みの違いは明らかだった。(図3) 2年熟成が最も甘く黄色が濃い。JA幕別町の熟成試験では1年半の熟成期間が良いとの結果であったが引き合いが強く、1年前後の熟成から出荷することとなった。なお、見た目品質の限界は2年であった。

「インカのめざめ」は、もともと小粒であるが、美味しい付け合わせとして2SサイズやSサイズがよく流通していた。(図4) あまりの小ささに「これって規格外ですか？」と疑念をいだかれたことが度々あるくらい。『これが「インカのめざめ」です』と説明し、熟成期間中にできる「表面のシワ」や「芽が出ている」というクレームには『調理前によく洗い、芽を取れば問題はありません』など、寄せられる声にもひとつひとつ丁寧に説明をして、冷蔵庫での保管と早く召し上がっていただくことをお願いしてきた。

このような地道な取り組みの結果、北海



図3 じわじわと人気を広げた「インカのめざめ」



図4 熟成インカのめざめ「2S」

道生まれの「インカのめざめ」は、じわじわと人気を広げて、平成15年から16年頃にはホテルやレストランで「色鮮やかで味が良く、名前の響きも興味を引く」ということでメニューに取り入れる店が増えることとなった。平成16年当時、スーパーで男爵いもが600g(1袋)198円であったのに対し、インカのめざめは同298円と高めの価格設定。しかしながら、まだまだスーパーなどで見かけるのは少なく、ご家庭の食卓ではなじみが薄い時期であった。

その後、需要の伸びに伴いJA幕別町の作付面積も順調に増えている。平成17年のインカのめざめ栽培面積は60haで生産者は47戸であったが、現在(令和3年)では171ha(図5)で54戸となり、1戸当たりの栽培面積は1.3haから3.2haと2.5倍にまで増加している。具体的には、毎年8月から9月にかけて収穫して、すぐに冷蔵貯蔵施設で冷やし、年内の出荷はせず、1年前後の熟成期間を経て販売している。

5. 今後の展望

「インカのめざめ」については、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性が備わっていないという問題もあり、JA幕別町での栽培

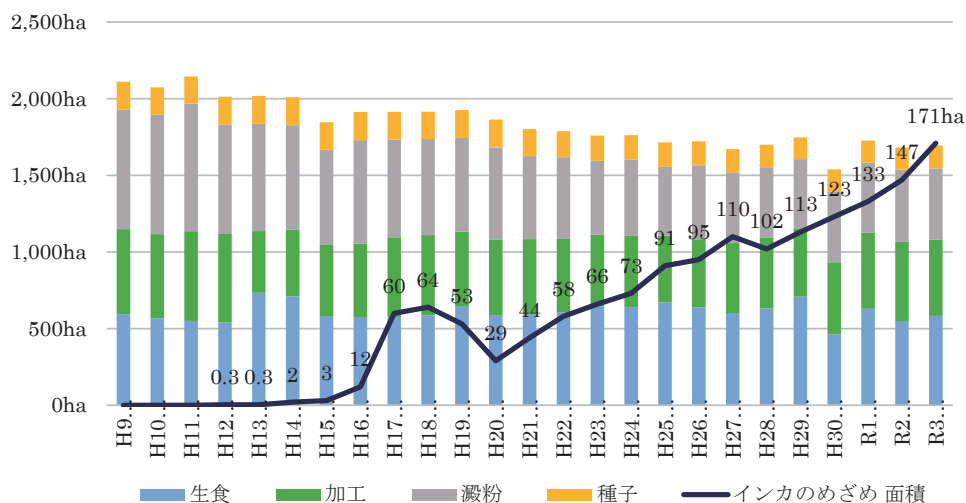


図5 JA幕別町馬鈴薯作付と「インカのめざめ」作付面積

面積は現在がピークと考えられるが、これまでの活動を引き継いで、個性的な「インカのめざめ」の様々な価値を持続・PRするためJA幕別町の現場力を広げて更にパワーアップさせたいと考えている。

そのひとつに、「インカのめざめ」の商品開発の取り組みがある。JA幕別町では平成30年に食品開発課を新設して加工品の開発を進めた結果、令和2年に冷凍食品「熟成インカのめざめ」(内容量250g、365円(税抜))の冷凍フライドポテトを発売している。(図6)



図6 「インカのめざめ」の冷凍フライドポテト

この商品は、油を一切使わずに、カットした原料を蒸して急速冷凍させたものである。この「熟成インカのめざめ」をベース商品に据え、令和3年はグラタンやお菓子など地元有名店とコラボ商品を展開する計画である。また、全国の消費者に「インカのめざめ」を通年で味わっていただけるよう、インターネットショップを立ち上げて「熟成インカのめざめ」を販売している。このような取り組みを継続することにより、知る人ぞ知るといふ商品に育てあげ、競合しない市場を見つけ出したい。

現在、JA幕別町では馬鈴薯産地としてジャガイモシストセンチュウ類対策について抵抗性品種への切り替えを進めている。抵抗性を持たない「インカのめざめ」も将来の品種切替が必要であり、抵抗性を持つ個性的な新品種が登場することを期待している。それまでの間、生食用やスナック菓子用、地元商品開発用など「インカのめざめ」の市場を成熟させ、お客様が買いたいと思う気持ちをつくり続ける産地を目指したい。