

ドイツで見た生食用馬鈴薯の調理特性表示

～日本への応用を探る～

株式会社農業技術通信社『ポテカル』副編集長
日本フライドポテト協会パートナー兼アンバサダー

なが い よしふみ
永井 佳史

1. はじめに

2023年11月中旬、ドイツ北部のハノーファーで開かれる農業機械の国際見本市「AGRITECHNICA（アグリテクニカ）」を視察するため、初めて同国を訪ねた。馬鈴薯が主食の国でもある。出版社に勤務する筆者は、カルビーポテト株式会社発行の馬鈴薯専門誌『ポテカル』の編集に携わっており、時間の許す範囲でkartoffel（カトオフエ、ドイツ語で馬鈴薯の意）を扱う店舗を探したり、実際に食べたりした。馬鈴薯が文化的に根付いている国での生食用の販売現場の実情を通して、我が国への応用を探ってみたのでレポートする。



2. ブイ・エフ・ケー？

宿泊地に到着すると、駅前の広場で有機栽培農産物を扱う出店が営業していた。馬鈴薯は5種類が陳列され、荷札が立てられた二つは以下の表記だった。

- ・ Rote Ka(r)toffel vfk Emmalie kg 3.50€
- ・ Lila Kartoffel fk Violetta kg 3.50€

語頭は色を示し、「Rote」は赤、「Lila」は藤(紫)色を指す。「Emmalie」と「Violetta」は品種名になる。「vfk」と「fk」はこの時点ではなんのことなのかわからなかった。

後刻、倉庫型のスーパーマーケットで青果売り場をのぞくと、値札に品種名はなく、



各商品に次の三つの文字のいずれかが記載されていた。「Google レンズ」というアプリをかざして調べた訳語も添える。

- ・「fest kochend」(粘質)
- ・「vorwiegend fest kochend」(やや粘質)
- ・「mehlig kochend」(粉質)

上述のオーガニックマーケットでの vfk

とfkの意味も合点した。略語だったのだ。もう一つ別の小売店でもやはりvfkやfkを目にした。

3. 根強い「男爵薯」と「メイクイン」

日本では、ジャガイモシストセンチュウの拡大が進行している。農林水産省は2019年、「ジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種の作付拡大のための目標」を定め、各方面で抵抗性品種への転換が推進されているところだ。すでにでん粉原料用では2022年産で切り替えが済み、加工用も2030年までに100%を目指す動きが一部である。

残る生食用は「男爵薯」と「メイクイン」の牙城が依然として高い。同省農産局地域作物課の資料によると、2021年産の品種別シェアで前者が14.7%（1位）、後者が8.2%（4位）を握っている。西南暖地の「ニシユタカ」が7.9%（5位）と続く。これらは全品種が対象であり、生食用に特化すればもっと大きな割合を占めていることは想像に難くない。

明治や大正の時代から存在する「男爵薯」や「メイクイン」である。昭和50年代に交配されて世に出た「キタアカリ」や「とうや」以降の数々の抵抗性品種は、残念ながら大勢に影響を与えるまでには至っていない。品種の置き換えは荒療治でも敢行しない限りもはや無理なのではないかと思う。

4. 品種名売りは現代の消費者をとまどわしている恐れも

ドイツに倣い、品種（ブランド）に頼らない販売法を普及させられないか——。その一案として提示したいのが、品種名を明かさず、「煮崩れ型」「汎用型」「煮込み型」

というように調理特性で3段階に分けるものだ。より具体的に「粉ふき・ポテトサラダ用」「汎用」「カレー・シチュー用」とするのもいいかもしれない。この手法を用いるのには理由がある。

一昔前であれば、「男爵薯」はコロッケ用、「メイクイン」は肉じゃが用といった「品種＝用途」の図式が炊事する主婦層に浸透していただろうが、食の外部化に伴ってそうした認識は薄れたといっても過言ではない。問題は目的に沿った品種を購入しなかったケースである。これは売られ方が関係している場合もあり、「男爵薯」については「じゃがいも」や「ジャガイモ」と表示されていることも少なくない。そんな「男爵薯（「じゃがいも」「ジャガイモ」表記の「男爵薯」を含む）」を「カレー（煮込み料理）で使ったら溶けてなくなった」と不満レベルで収まればましなほうで、それによるざらつきに嫌悪感を覚えて馬鈴薯自体が食材から外されるとなれば一大事である。

「形（目の深さ）で『男爵薯』とわかるでしょ？」

筆者自身を含め、戒めなければならないのは、業界関係者の常識を消費者に求めないことである。品種名の隣に使い方を載せていればまだしも、品種名のみではとまどいを与えかねない。その点、調理特性さえはっきりとしていれば、消費者も失敗がなく、献立に応じて選びやすくなる。

主婦であり、学校給食で働くところある女性からこんな言葉を聞いた。

「じゃがいもを買うのに意識しているのは、使い道だったり、大きさや皮のむきやすさだよ。品種では選ばないよ」

5. 品種名は出さず、調理特性による3分類で抵抗性品種を随時割り当てて更新

「煮崩れ型」「汎用型」「煮込み型」のそれぞれのタイプに抵抗性品種を随時割り当てて更新する仕組みの制度化を提案したい。畑地化促進事業のように、抵抗性品種の栽培に取り組む農業者や産地に対して生産が安定するまでの一定期間、継続的に支援したうえで、業界が一丸となって覚悟して活動すれば割を食うこともない。

「男爵薯」や「メイクイン」にこだわったブランディングで、産地が縮小、消滅してしまっては元も子もない。原採種圃を守り、これからも一般栽培を維持・拡大していく手段としていかがだろうか。



ハノーファー中央駅の裏手にある倉庫型のスーパーマーケットは品ぞろえも量も豊富だった。馬鈴薯関係も例外ではなく、とくに加工食品には圧倒された。この店舗は2階建てになっていたが、1階と2階をつなぐエスカレーターの仕切り部分にプライベートブランドのポテトチップが陳列されており、2階に向かう際も1階に降りるときも手に取れるようになっていた。生食用に関しては、品種名はなく、「fk」「vfk」「mk」いずれかの調理特性が表示されているのが特徴的だった。