

ばれいしょのテロワール

帯広畜産大学
グローバルアグロメディシン研究センター 教授

たに
谷

まさゆき
昌幸

テロワールとは、フランス語で“土地”とか“風土”を意味するテールに由来し、ワインの世界でよく耳にする言葉である。テロワールは、気候・土壌・標高・日照量・風・湿度・栽培方法など、ワインの味に影響する自然環境の総体を指す。つまり、同じブドウ品種でも育つ場所によって香りや酸味、コクが変わるのは、すべてこの“テロワール”の影響と考えられている。最近では、ワイン以外にも、コーヒーや茶などの農産物、さらには地域の特産食材や食文化を語る際にも使われるようになってきている言葉である。

ばれいしょにも“テロワール”があるのをご存知であろうか。北海道のばれいしょ生産地は、主に十勝地域、オホーツク地域、上川地域などであるが、いずれの地域も土壌のタイプが著しく異なる。十勝地域やオホーツク地域南部には、火山灰からできた黒ボク土が広く分布する。黒ボク土は軽くて軟らかく、ばれいしょの塊茎が肥大するには絶好の物理性であるが、必須元素の一つであるリンを火山灰に由来する粘土鉱物が固定してしまい、ばれいしょがリンを吸収しづらい欠点がある。一方、オホーツク地域北部や上川地域には、河川堆積物や火砕流堆積物などからできた低地土や台地土が広く分布する。これらの土壌は、物理性にやや問題があることも多いが、化学性については比較的良好であり、

養分が吸収しやすい。土壌の性質が大きく異なると、同じ品種のばれいしょを栽培したとしても、その生育には違いが見られ、土壌からの養分供給力も異なるため塊茎の元素組成にも違いが認められる。

加工用ばれいしょ品種の一つに“きたひめ”がある。収量が“トヨシロ”よりも多く、シストセンチウ抵抗性を持つ上に、低温貯蔵時のチップカラーも優れるために今後の栽培面積拡大が期待される。他の加工用ばれいしょ品種と比べると、“きたひめ”は塊茎にリンを貯め込む性質を持っており、さらに十勝地域の黒ボク土で栽培したものと、上川地域の台地土で栽培したものを比べると、塊茎のリン濃度は上川地域の方が高い。塊茎から取り出したでん粉に含まれるリン濃度も異なり、でん粉の平均粒度や糊化特性なども違うのである。でん粉の物理化学性が違えば、ポテトチップなどに加工した際のパリッと感や歯ごたえなど、いわゆるテクスチャーが異なる。

同じばれいしょ品種でも、栽培する圃場の土壌タイプの影響を強く受けて、でん粉の特性が変わって食感が変わる、まさに“テロワール”である。「この産地の“きたひめ”がこの商品にはピッタリですね」とあるメーカーのポテトチップを作る工場長に言われたことがある。経験と科学が融合した“テロワール”が生産者や消費者にも共有できたら楽しいかもしれない。