

意見 提言

加工用ジャガイモを生産復活の活路に

(有)TOMTEN 代表取締役、ポテトジャーナルジャパン 発行人 山道 弘敬
(Yamamichi, Hirotaka)

2008年末、WTO自由貿易交渉が最終段階にあります。日本が産業立国として重視せざるを得ないことは“自由貿易推進”であり、それは「日本農業を犠牲にしても自動車・電気産業などの貿易産業を優先する立場を国益として貫かざるを得ないだろう」と推測されるところです。

このようなシナリオの中で、北海道の基幹農業、でん粉用ジャガイモ、糖用ビート、食用小麦などはますます厳しい状況に追い込まれ、また保護の対象外の畑作物は特に厳しい状況になることが予想されます。その中で、畑作農業として生き残りをかけられる作物は、生食や加工用ジャガイモ、タマネギ、雑穀、ニンジン、豆類など、流通が市場原理に委ねられている作物に限られるでしょう。筆者は、これら作物の中で加工用ジャガイモは最も可能性がある作物と考えるものです。

筆者は、(1)安心安全なジャガイモづくり、(2)新しいジャガイモ加工産業の育成、という目標を掲げ、ジャガイモ専門のコンサルティング会社を設立・運営しています。特に(2)の課題を挙げる理由は、新しいジャガイモ加工産業の育成なくして、ジャガイモ産業の活性化はありえないという仮説にたっているからです。

ジャガイモはヨーロッパや北米アメリカ、オーストラリアなどの国々においては主食の一つであります。共通して見られる現象は生食用ジャガイモの消費低迷です。消費者はジャガイモを食べたがってい

るが、消費しやすい形態で提供されていない、すなわち土つきジャガイモが消費低迷の原因になっているのではないかと考えます。

現代の若年世代の家庭にはまな板や包丁すらない場合が少なくない。家庭での調理離れが顕著な時代に、土つきのジャガイモはいかにも扱いにくい食品でしかない。皮はもともと剥いてあり、手ごろな大きさに切っており、電子レンジで温める、そのままカレールーに入れて食べられるようなジャガイモ製品が求められている。

このような新しい時代の加工品のヒントはヨーロッパ、特にオランダやイギリスの市場に見られる。今やスーパーマーケットの売り場は、チルド流通のレディトゥーエイト食品が非常に大きな売り場面積を占めるようになった。ジャガイモ製品も同様であり、冷凍品より新鮮でおいしく、それでいて調理の手間が省けるチルド流通加工品が人気を集めている。しかし、欧米の食品の単純な焼き直しでは成功は難しい。日本の流通形態や消費嗜好に沿った、製品の焼き直しが必須である。

調理が簡単でより新鮮でおいしく日本人の嗜好にあったジャガイモ製品の提供によって必ずや日本のジャガイモ消費は復活すると考えており、そのような期待に応えることができる加工産業の育成が急務であると考えます。品種改良、加工面を含めた関係各位の一層のご努力を期待致します。