

第1節 北海道

I ジャガイモ

1. 産地の概要と流通実態

1.1 主要産地の特徴

北海道は全国生産量の7割を占める主産地であるが、生産量の半分はでん粉原料として使われている。その大半は網走、十勝地方であるが、両地域とも加工食品原料、食用向けジャガイモの生産量も多い。加工食品向けではポテトチップスが最も多く、すべて契約栽培で7月の道南から始まり、10月の貯蔵用(道東、道北)まで収穫が続く。市場や大手販売業者向けの食用は羊蹄山麓、上川地方が主産地であるが、道南、道央地域でも特産物として生産されている。

1.2 品種および栽培の特徴

北海道で栽培されている主要品種のリストを

表-1に示したが、栽培面積は変動しており、傾向としては‘男爵いも’、‘メークイン’、‘紅丸’などの古い品種が減少、‘キタアカリ’、‘さやか’、‘とうや’などの新品種が増加している。増加している新品種は調理適性が優れるほかビタミンC含有量が多く(表-2)、食味も消費者の好みであったものが多い。

栽培は食用では安全を重視した特別栽培が増加、加工用は大半が契約栽培であるが、中小の加工企業は食用の規格外をスポットで購入することも多い。北海道の大規模生産者はカッティングプランター→ポテトハーベスターの大型機械による栽培、最近は価格維持のため量から質への転換が始まっている。

1.3 流通実態

かつては生イモのJAによる集荷→市場→小売り→消費者、であったが、現在は市場を経由しない業務向け需要が激増、そのシェアは70%

表-1 北海道のジャガイモ品種作付け面積、用途、特性(2002年)

品種名	作付け面積(ha)	主用途	特性他
コナフブキ	15,185	でん原用、食用	高でん粉、パンケーキ等
男爵いも	15,100	食用、一次加工用	粉質、変色多、剥皮歩留り低
トヨシロ	7,627	チップス、フライ用	チップス適正良
メークイン	6,860	食用	煮くずれ少、関西向け
紅丸	2,452	でん原用	大粒でん粉
ホッカイコガネ	1,889	フライ用、食用	フライ適正良、煮くずれ少
農林一号	1,872	でん原用、食用	大粒、多収
キタアカリ	1,565	食用	高ビタミンC、良食味
ワセシロ	1,421	早掘チップス・食用	貯蔵性やや不良
さやか	605	一次加工品	大粒歩留り高
とうや	546	食用	大粒、やや粘質、関西向け
スノーデル	536	チップス用	チップス適正良
アスタルニア	430	でん原用	大粒でん粉
エニワ	282	でん原用	南十勝に多い
サクラフブキ	261	でん原用	でん粉多収
アトランチック	160	チップス用	大粒、チップス適正良
その他	1,145		
合計	57,900		

注：その他の品種は‘アーリースターチ’(でん原用)、『マチルダ』(食用)、『花標津』(食用)、『レッドアンデス』(食用)、『レッドムーン』(食用)、『十勝こがね』(食用、フライ用)、『インカのめざめ』(食用)、『ベニアカリ』(コロッケ用、食用)、『エゾアカリ』(食用)、『北海一号』(食用)、『北海50号』(食用)、『インカレッド』(食用、チップス用)、『インカパープル』(食用、チップス用)、『ジャガキッズレッド』(食用)、『ジャガキッズパープル』(食用)、『インカの星』(食用)等