

～北のブランドカ～

メイクイン発祥の地の挑戦 (厚沢部町食用馬鈴薯耕作者組合)

美しい森と田園風景が広がり、「メイクイン発祥の地」として知られる道南の厚沢部町。8月上旬、全道の産地に先駆けて、マルチ栽培された早出しのメイクインが収穫期を迎えていた。



「全国に売り出しているから、最初に出荷するものが一番だいじ。皮がむけないようにするため、つるを抜いてから収穫し、3～4日ほど風乾させ、選別・箱詰めする。組合のメンバーには、ていねいに扱うよう指導を徹底しています」

と、厚沢部町食用馬鈴薯耕作者組合の組合長を務める外崎明さん(48)が話す。

水田と畑の複合経営で農地面積は60ヘクタール、町内では指折りの大規模経営だ。メイクインは祖父の代から手がけ、近年は10ヘクタールほどで推移している。

春先の天候不順で植えつけが3週間も遅れて気をもんだが、ようやく収穫作業にこぎつけることができた。

耕作者組合の若手メンバー、丹保勝也さん(42)は選別作業に汗を流す。

「買ってくれる人の顔を思い浮かべながら、だいじな子どもを扱うような気持ちで、一つずつ選別しています」

早出しメイクインは表皮がむけやすいので、ポテトディガーを使って少しずつ掘り上げ、細心の注意を払う。この時期は個選で対応し、一般栽培のメイクインが主流になる9月から共選に移行する。

栽培の歴史は80年あまり 早出しによって収益性を確保

英国から渡来したメイクインの名前は、中世の村まつり(メーデー)のさい、村娘のなかから選ばれる女王(クイーン)に由来する。日本には大正初期に導入され、大正14年から昭和3年にかけて、北海道農事試験場渡島支場と檜山・釧路・根室の三農事試作場で栽培試験が行われた。

現在の厚沢部町新町にあった檜山農事試作場で、初めてメイクインの品種試験が行われたのは大正14年のこと。干ばつの影響は少なく生育は良好、病害虫の発生も軽微との記録が残っており、「メイクイン発祥の地」の一つだったことが裏付けられている。

メイクインは、やや粘質で舌ざわりがよく煮くずれしにくいので、煮物やカレーなどの料理に向く。

今では全国に産地が広がっているが、厚沢部町では「発祥の地」としてのブランドを守りつつ、早出しによる収益性の確保に努めてきた。

「うちは、作付面積や出荷量で十勝にはかなわない。そこで、道南の温暖な気候を生かし、マルチ栽培による生産に力を入れてきました。これで、7月下旬から8月にかけて他産地に先駆けた早出し出荷ができます。



J Aでは7年前、冷蔵貯蔵施設の新設と既設倉庫の改修を行い、年間 5,000 トンのメイクインを翌年の春まで供給できる体制を整えました」

と、J A新はこだて厚沢部基幹支店、畑作生産課の莖澤匡人さん（36）が安定供給に向けた歩みを振り返る。

「適期を逃さず作業をすることが良質のメイクイン作りの決め手」と言うのは、耕作者組合長の外崎さんだ。

芽が少し顔を出したときと 10～15 センチに伸びた頃の 2 回、念入りに培土作業を行う。温暖化が進んで疫病などの発生時期が早まってきたので、適切な防除を心がける。窒素分を控え、病気の発生を抑える。こうした努力を重ねながら、品質のいいメイクインを生産してきた。

組合では今年、そうか病の発生抑制のため土壌 pH を測定し、その結果に基づいて炭酸カルシウムを投入する取り組みを始めた。収穫前には出荷会議を開き、市場関係者を招いて取り扱い状況を聞く。さらに、他の人が作ったメイクインを前にして、メンバー同士の立ち会い検査を行い、個選の品質統一を図っている。こうした地道な活動で“厚沢部ブランド”を守ってきた。

特大コロッケや焼酎造りも 販路の拡大への挑戦が続く

町ぐるみで「メイクイン発祥の地」をアピールする取り組みも盛んだ。

26 年前、町民グループがメイクインをモチーフにした町のイメージキャラクター「おらいも君」を考案し、今でも町おこしや PR 活動に活用されている。

「あっさぶふるさと夏まつり」では、メイクインの特大コロッケを作るイベントの人气が高く、町の活性化や知名度アップにひと役買っている。今年はプロの料理人が早朝から準備作業を続け、直径 2.1メートル、総重量 250 キロほどのコロッケに仕上げた。



平成 18 年、町の企業誘致に応じた札幌酒精工業㈱が町内に焼酎製造工場をオープン。ブランド名は『喜多里』。これまでに、メイクインをはじめとしたさまざまな乙類焼酎を次々に商品化し、消費拡大にもつなげた。「発祥の地」にふさわしい取り組みが行なわれてきたが、課題もある。

農家の高齢化や後継者不足がネックになり、作付面積は減少ぎみだ。重量があることに加え、表皮がむけやすい早出しメー

クインは作業の機械化が難しい。若い世代がなかなか育たないという。

そうしたなかで、販路拡大に向けた挑戦が続く。担当の莖澤さんは、「出荷先はずっと関西市場が中心でしたが、近年は関東市場や札幌などの道内市場にも力を入れています。“わけあり商品”として規格外品を扱うスーパーも増えてきているので、そうした分野への販路づくりを始めたところですよ」

と、意欲をのぞかせる。

町内のジャガイモ生産はメイクインが主流。物心がついた頃から、この品種を見ながら育った外崎さんは、こう言って力を込めた。

「安全・安心で、『いつ買っても、おいしく食べられる』それが厚沢部産のメイクイン。今後は“こだわり商品”として売り込むことも一つの方法でしょう。われわれ生産者とJA、町とが共通認識を持ちながら、なんとしてもメイクインを守っていききたいね」

「発祥の地」の長年にわたる歩みを踏まえ、厚沢部の人たちの挑戦が続く。

【産地のデータ】



基幹作物になっているメイクインの作付面積は 555ha（うち食用は 350ha・平成 23 年産）。厚沢部町食用馬鈴薯耕作者組合には 170 戸の農家が加入する。ほかに 65 戸で構成する種子用メイクインの組合も。22 年の販売高は 4 億 5,900 万円（JA 取り扱い分）。

問い合わせ先／檜山郡厚沢部町新町 183-3 JA新はこだて厚沢部基幹支店畑作生産課

TEL : 0139-64-3321 FAX : 0139-67-2805

<http://www.ja-shinhakodate.jp/assabu.html>