

ばれいしょ

【Potato】
ナス科 ナス属

北海道は、冷涼な気候に適したばれいしょの代表産地です。
収穫は7月下旬頃から始まり、これが市場に出回ると新じゃがの到来です。また、冬の間冷蔵庫や雪の下などでじっくり低温保管されたものは、甘くて熟成したばれいしょとなって流通します。

主な品種、特徴

▶加工用原料「トヨシロ」、「スノーデン」、「きたひめ」、「さやか」など

トヨシロ ポテトチップス、フライドポテト、煮物等に適す。
H26作付面積6,611ha、主たる栽培地：十勝、網走

スノーデン ポテトチップス等に適す。
H26作付面積1,665ha、主たる栽培地：十勝、網走、上川

きたひめ ポテトチップス等に適す。H26作付面積1,888ha、主たる栽培地：十勝

さやか 業務用サラダ、煮物等に適す。
H26作付面積1,436ha、主たる栽培地：十勝、網走、上川

「きたひめ」、「さやか」は病気に強い(収量の低下をもたらすジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ)品種として作付けが増加している。

でん粉原料 コナフブキは道内で一番多く栽培されているばれいしょ。
「コナフブキ」など H26作付面積13,460ha、主たる栽培地：網走、十勝

▶生食用「男爵いも」「メークイン」など

男爵 ホクホクした食感が粉ふきいも、マッシュポテト、コロック等に好適。
H26作付面積9,734ha、主たる栽培地：後志、網走、十勝

メークイン 煮崩れがしにくく、シチューや肉じゃがが等煮込み用として使用される。
H26作付面積4,954ha、主たる栽培地：十勝、檜山

▶お菓子用に使われる品種

トヨシロ、インカのめざめ、ノーザンルビー、キタムラサキ等の品種は、スナック等のお菓子加工用としても人気です。

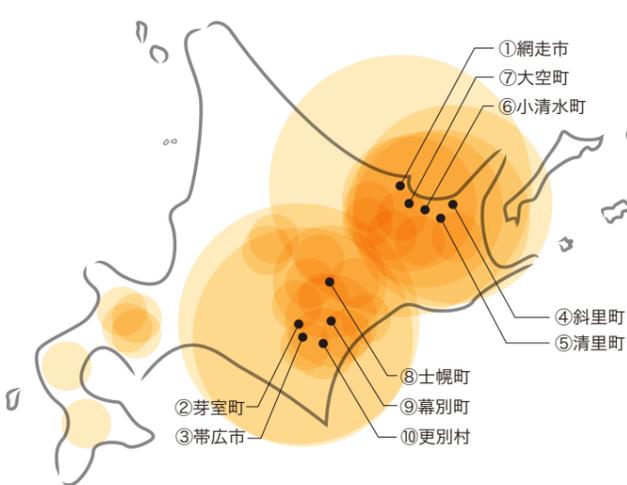


北海道庁においてまとめた情報もご覧ください。

- ▶「じゃがいもの主要品種紹介」<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsk/potato/potato-hinsyu.htm>
- ▶定番品種のほか、最近育成された品種をパンフレットにまとめた「馬鈴しよ新世代」<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsk/grp/potato-pamphlet1i.pdf>

北海道の主なばれいしょ産地と収穫量 (H27年)

広大な農地を有するオホーツク地方と十勝地方が2大産地ですが、道内各地で広く栽培されています。

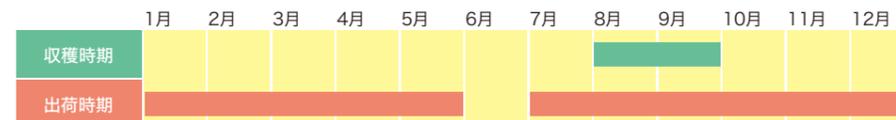


① 網走市	120,500t
② 芽室町	118,400t
③ 帯広市	116,600t
④ 斜里町	107,900t
⑤ 清里町	95,600t
⑥ 小清水町	93,800t
⑦ 大空町	87,600t
⑧ 士幌町	83,800t
⑨ 幕別町	80,500t
⑩ 更別村	75,500t

資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)

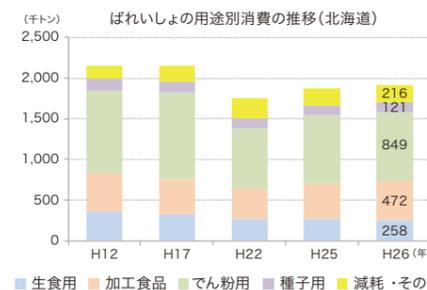
▶収穫時期と出荷時期

北海道の主な栽培時期は4～9月で、ほとんどが露地栽培です。
収穫は7月下旬頃から始まり、8・9月がピークとなります。出荷・流通時期はほぼ通年で、味覚や品質も安定しています。



▶用途別消費の推移

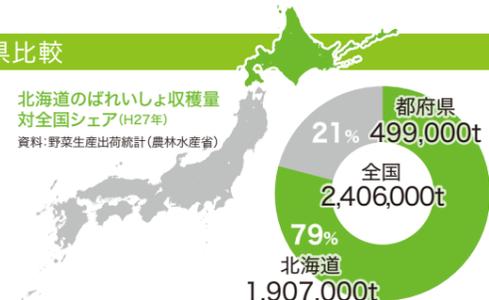
用途別では、生食用は減少傾向にある中、加工食用は横ばい、近年は微増の傾向にあります。
H26年内訳では、最も多いのがでん粉原料用44%、ついで加工食用25%となっています。



資料：平成27年度 北海道農業・農村の動向(北海道)

▶収穫量の都府県比較

北海道のばれいしょ収穫量は全国一位。
H27年の収穫量1,907,000tは、全国2,406,000tのほぼ8割を占めています。



北海道のばれいしょ収穫量対全国シェア(H27年)
資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)

▶栄養成分の特徴

主成分はでん粉。**ビタミンC**や**カリウム**が豊富なため、ヨーロッパでは「大地のりんご」と呼ばれることも。でん粉質にガードされ、加熱によるビタミンCの破壊が少なく効率的な摂取が可能です。
また、炭水化物が多いが米よりもカロリーは低い。

▶主な加工品など

北海道で生産されるばれいしょの約4割はでん粉原料用、3割が加工品用、1割が生食用として利用されています。でん粉用ばれいしょは片栗粉や、煎餅、麺類などのほか、オブラートやくすりなどにも使用されています。加工品用の代表格はスナック菓子、ポテトサラダ、コロックなど総菜、各種冷凍食品と幅広く使われています。ばれいしょで製造された焼酎はクセがなく飲みやすいとも言われ、道内でも焼酎が製造されています。

コラム

差別化を実現した特徴あるばれいしょでん粉

～昔ながらの方法による未粉でん粉～

士別市にある株式会社カワハラデンブでは、「さらし」と呼ばれる精製・濃縮方法と、長時間をかける乾燥方法による未粉でん粉を製造しています。未粉でん粉は、でん粉粒子が崩壊することなく大きいままであるため、とろみ付けに使用すればこしが強く、から揚げの衣に使用した際はサクサクとした食感が楽しめる特徴を持つ高級品質商品となっています。

～ありそうでなかった顆粒状でん粉～

同じく士別市の株式会社丸三美田実郎商店では、お客様ニーズを踏まえたふりかけタイプの片栗粉、すなわち顆粒状のでん粉製造に取り組みました。北海道立工業試験場(北海道立総合研究機構)等との協力により開発・商品化された顆粒状片栗粉(商品名「とろみちゃん」)は、平成8年には特許を、翌9年には農林水産大臣賞を受賞しました。使い勝手の良さから全国のスーパー・百貨店で販売されています。(以上、独立行政法人 農畜産業振興機構HP)



日本最北の地 稚内ブランドいも“勇知いも”の復活

昭和40年代まで稚内市勇知地区で収穫されていた幻のブランドいも“勇知いも”を復活させる取り組みが平成20年より始まり、安定生産と付加価値向上が進んでいます。安心・安全なクリーン栽培によって生産され、北海道の“YES!clean”に登録されている勇知いも。特に冬期間、雪氷貯蔵施設で保管された勇知いもは、春には果物並みの糖度となり、飲食店や菓子店からも注目を集めています。(北海道開発局HP、稚内ブランド推進協議会HP)

