

川で行われた大きな工事

川につながる
ふだんの暮らし

川につながる農業

川につながる漁業や工業

付録



(上) ジャガイモ(男爵いも)。



(右) ジャガイモ畑。

ジャガイモの種類

ジャガイモは、ばれいしょ(馬鈴薯)とも呼ばれます。

ジャガイモの品種には、有名な「男爵いも」、
「メークイン」、「農林一^{のうりんいちごう}号」などのほか、「インカ
のめざめ」、「インカの星」といった、おしゃれな
(?) 名前を持つものもあります。

また、「フセシロ」のように、伯爵・ネオ男爵
・キング男爵など、いくつもの別名を持つものも
あります。

ジャガイモを食べる

夏から秋にかけて、ジャガイモは収穫の時期をむかえます。

男爵いもは、ほくほくして味がよく、粉ふきいもやコ
ロツケなど、いろいろな料理に使えます。

メークインは、煮くずれしにくく、肉じゃがやカレー
に向きますが、コロツケやフライドポテトには向きませ
ん。

ジャガイモは明治時代、十勝内陸開拓が始まると同時
に栽培が始まり、開拓農民の重要な食料となっていまし
た。

開拓期、作物が不作だった次の年、食べるものがない
ため種イモの^{※1}中身を食べ、畑には皮を植えたこともあつ
たといいます。



(上) みそ汁、カレー、
肉じゃが…。ジャガイ
モ料理はたくさんある。



(右) 油で揚げて、ポ
テトチップやフライ
ドポテトなどに。



(上) でんぷん工場
(土幌町農協)。



(右) でんぷん
(かたくり粉)。

でんぷんにも

でんぷん(かたくり粉)を作るために使われるジャガイ
モもあります。

でんぷん用品種としては、でんぷんの割合は少ないです
が、イモがたくさん^{しゅう}収穫^{べにまる}か^{※2}ける「紅丸」や、でんぷんの
割合が多く、秋まき小麦の前作にもなる「コナフブキ」な
どがあります。

(→でんぷん p108)

参考

ジャガイモ博物館のページ <http://www.geocities.jp/a5ama/>
「十勝大百科事典」十勝大百科事典刊行会 編、北海道新聞社、1993
「西帯広郷土史」西帯広郷土史編集委員会、1980

※1 種イモ(たねいも、種芋)：畑に植えて、新たにイモをつくるためのイモ。
※2 前作(ぜんさく)：ある作物を栽培(さいばい)する時、同じ場所で、その前に作るのと
同じ作物のこと。多くの作物において、同じ場所で同じもの、近い種類のものを作り続け

ると、病気が起きやすくなったり、ある栄養分が少なくなったりするなどの問題(連作
障害=れんさくしょうがい)が起きる。それを防ぐために、遠い種類の作物を植えるよ
うにする。