



わっかない勇知いも研究会

【稚内市】

はじまりは？

昭和40年代まで全国的にも有名であった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”を復活させるため、平成20年“農産物の地産地消研究会”を発足し、平成24年、土壌診断や疫病対策、有機肥料の指定等、「安心・安全」な生産体制が確立されたことから、現在の“わっかない勇知いも研究会”と名称変更し、関係機関と連携を図りながら、高品質な“ばれいしょ”の安定生産と雪氷冷熱利用低温貯蔵による付加価値の向上及び販路拡大に取り組んでいます。



イモ選別ラインの様子

おもな活動



クリーン農業指導状況の様子

日本最北の冷涼な気候という地の利を活かした、“勇知いも”の生産と雪氷冷熱利用低温貯蔵による付加価値の向上に努めており、平成24年には地域ブランドとして制度化された「稚内ブランド」に認定されています。

安心・安全な生産体制の徹底のため、土壌診断や疫病対策、有機肥料の指定等を経て、平成26年には北海道クリーン農業推進協議会の“Yes!clean”認証を取得し、消費者からの信頼や「安心・安全」をより確かなものとすると共に、さらなる付加価値の向上に取り組んでいます。

ここが自慢

【幻の「勇知いも」ならではの甘さ】

”「勇知いも」の最大の特徴はその甘さ。日本最北の冷涼な気候で育まれることにより、デンプンを多く含むいもとなり、そのデンプンが雪氷冷熱利用低温貯蔵により、糖質に変化することで糖度が増し、品種によっては果物に匹敵する程の糖度を誇る”勇知いも”が完成します。

この付加価値の付いた“勇知いも”はその甘さを活かし、地元菓子店でスイーツの主原料として使用される他にも、勇知いもと地元で水揚げされた「紅ずわいがに」を混ぜ合わせたカニコロッケも商品化され、地元市民はもとより、稚内のお土産品として人気を得ており、更には全国チェーンの大手スーパーや首都圏や道内のレストランでも取り引きされるまでになり、今後の更なる展開が期待されています。



雪氷冷熱貯蔵施設

データ

■代表者:大碓 秀男さん／設立:2008年／会員:7団体

■連絡先:稚内市中央3丁目13-15 稚内市水産商工課内わっかない勇知いも研究会事務局

■電話:0162-23-6467

■FAX:0162-23-7999