



漫画くっちゃん昔ばなし
第7章
「倶知安じゃがいも物語」

©2021一般社団法人倶知安観光協会

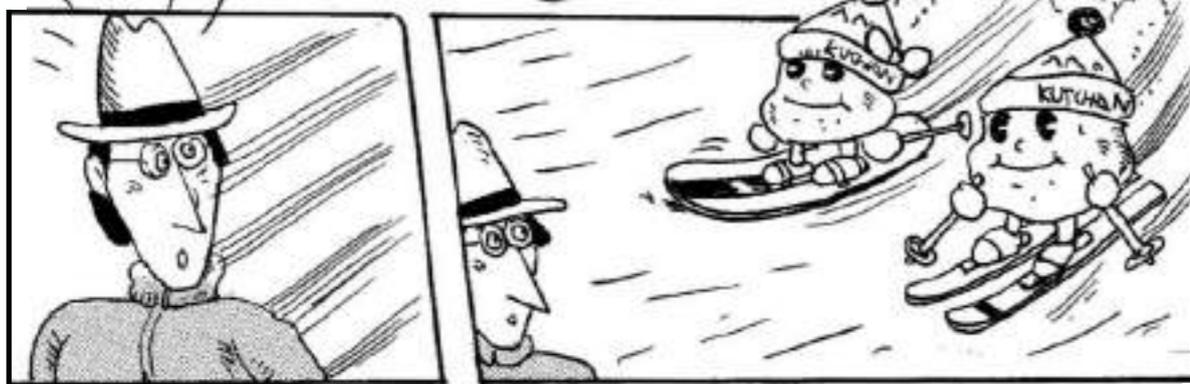
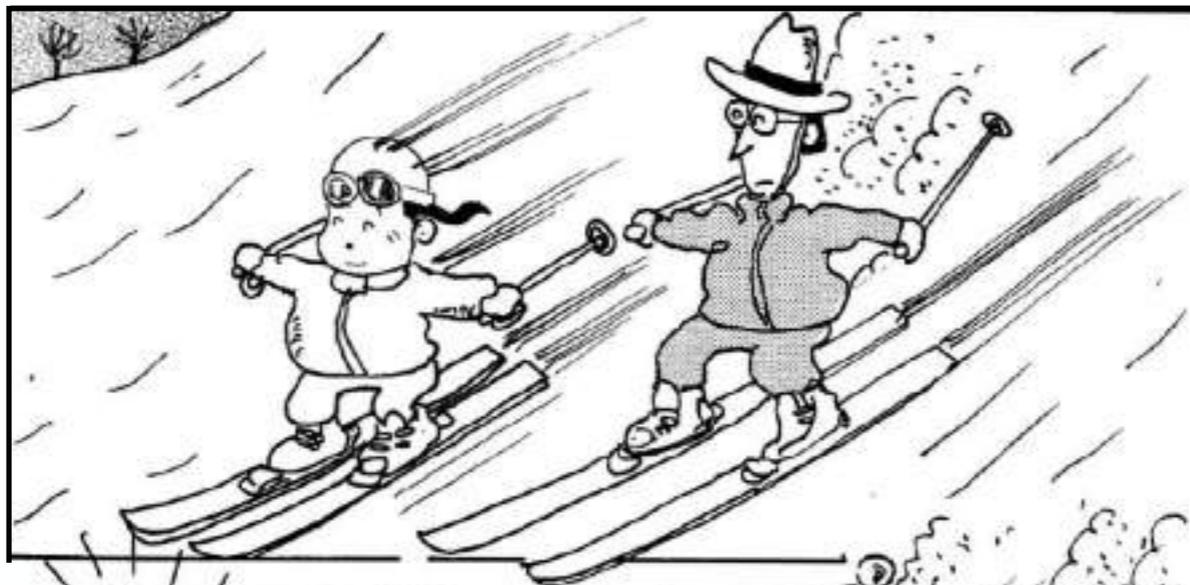
まんがくっちゃん物語～第7話

倶知安じゃがいも物語

石川寿彦



発行
一般社団法人
倶知安観光協会



じゃが太くんは
平成3年8月3日
俱知安町開基
100年を記念して
生まれたキヤ777-
なんだ

俱知安を代表する
男爵任

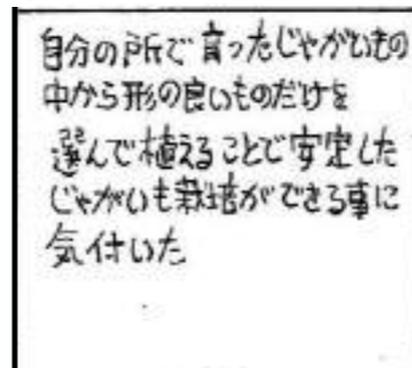
よーし!!
せっかくだから
俱知安町の
じゃが太の
歴史をたどっ
みよう!!

雪の羊蹄
をイメージした
帽子

スキーが
大好き

明治25(1892)年5月
イニ木村から開拓のために
俱知安町にやってきた仁木宇蔵
阿部半平、真鍋浜三郎らは
この地に適した農作物を追求していた

いもは
どうかな
あまり期待
してないが





第1次大戦後の不況の中、「味が良い」と評判になった「柳原いも」はまたたく間に周囲に広がっていった





そしてもう一人、「じゃがいもの神様」といわれたのが 足立繁三郎
 明治41(1908)年5月 山陽多住会社第4次の入植者として家方衆とともに出雲地区に入植





昭和20年、終戦後の食糧難の中、足立は奮起する

この食糧難の今こそ、じゃがいも作りに頑張らなければ

よし やってみよう!!



組合を作って もう一度倶知安ならでの梅じゃがいもの...

品種改良を やってみよう!!

こうして足立は昭和21年「倶知安町種子馬鈴薯採種組合」を作り自ら組合長となった



そして農業指導員のもとで「くちやん薯」の銘柄づくりの研究を始める

・種薯耕作地の選定

・異品種の抜き取り

・種薯移出営業の自主的な検査

・使用種子の限定



思考錯誤を繰り返しながらも足立を中心とした採種組合の銘柄石留保の努力は報いられる

その後農業関係の最高賞の安永子賞を昭和39年に受賞

こうして足立は「じゃがいもの神様」といわれるようになる

昭和26年 北海道知事表彰 (札幌園芸品評会種子馬鈴薯の部)
昭和27、28年 農林大臣表彰



と33で明治の末から倶知安のじゃがいもはデンプンとして道内本州にも出荷されていく



第一次大戦で子ロイヤが食糧難になった大正4~6年には澱粉黄金時代といわれるほどだった



そんな日本のじゃがいもが横浜や神戸の港から海外に輸出されるようになっていたんだ



荷札には扇形と日の丸を圖案化した扇形の商標が使われていた



この澱粉黄金時代にじゃがいもの流通はさらに盛んになり生産者が協力してじゃがいもを出荷するため「倶知安信用組合」(現在の農協)が結成される

大正6年には倶知安駅の近くに今もある大きな石蔵を建てている

その後、日の丸扇形のトレードマークに食料としても本州にも出荷されるようになった



同じと頁、組合の他にも
米穀店や雑貨商を営んでいた
たくさんの人たちも問屋として
じゃがいもの道内外への
農産物販売を手がけるよう
なり..

鉄道のある街、伊豆は
農産物販売流通業の
盛んな街になる



時代はさかのぼって伊豆の
デンアンの話をしよう!!
作られたのは明治32~33年ごろ
下ソスケ(現高砂)の石井四郎
だと言われている

・最初作人が、次に馬を使ったり・水車を使って
効率上がった



河合篤叙に頼み、柳原寛蔵が
作った味のいいじゃがいも「和歌山産」
の名前を付けてもらい本州の消費地
に売り込んだ。仁木守蔵もこうした
商人のひとりだった

鉄道とじゃがいも
生産者と組合の
出会いが街を
発展させたのね



大正5.6年のデンアンの
時代が到来。町内には
大小50軒近のデンアンの
工場ができたんだ

しかし昭和40年ごろ
からデンアンの需要が
減って羊蹄山麓の
小規模な所は閉鎖が
あつた



その後生産者も増え
出荷量も増えたこと
昭和の一時期は
農業組合が2つもできることに
「伊豆丹農協」と「伊豆丹指導信用農業協」

農業組合も取り扱った商店も
品質のいいじゃがいもを
道内外の大消費地の
人々に送り届けるために
いろいろ工夫と努力を
積み重ねたんだ



そしてデンアンの
作るオブラート工場が
できた。昭和17(1942)年
「伊豆化学工業(現伊豆デンアンの)」
現在オブラート工場は全国で
4か所しかなく、全国シェア40%
を誇る伊豆丹の名産品



と言うわけで先人たちの
苦勞で時代を追うことに
生産量を増やし、じゃがいも
はまさに伊豆丹の農作物
のナンバー1になった!!
とは言え、その後2つの
大きな問題に直面したんだ

何が
あったの?

それでも伊豆丹の人々は
それぞれの問題にしっかりと
取り組んでピンチを
乗り越えてきたんだ!!

ピンチその1
昭和45年2月 東京徳洲局が北海道から出荷されるじゃがいもから有機水銀が検出されることを指摘。大問題!

実は、この有機水銀は貯蔵したじゃがいもが気温が上がる春先に発芽するのを抑えるために当時、一般的に使用していた農薬に含まれる成分だった

水銀ですぞ!!

この事件以後、倶知会と近隣町村ではこの農薬の使用を止め、一定の温度でじゃがいもを保存できる「定温貯蔵センター」を建設しじゃがいもの発芽を抑えることになった

ピンチその2
この代には昭和47(1972)年には近隣の村で土壌にシストセンチュウという線虫が発生!これが倶知会のじゃがいもにも発生した

シストセンチュウはじゃがいもの根に侵入すると生育を遅らせ重大な打撃になるんだ

そこで農協を中心に協議会を作り、土壌の改良と衛生管理を徹底することで防ごうとしました

さらに、多品種栽培で販売の多角化をはかった

くちやんジャガの主品種

男爵 じゃがいもの代表的品種。ホクホク感	キタアカリ 甘みが強くホホホリの食感	とうや 黄色でなめらかな食感。煮崩れが少ない
--------------------------------	------------------------------	----------------------------------

じゃがいもの収穫風景

近年、倶知会のじゃがいもに新たな美味しいエピソードが加わったんだ!!

えっ、どんなこと?

倉庫で一年半、2度の冬を越えて貯蔵されたじゃがいものお話だよ!

秋の始まりごろに「新じゃが」の季節を迎える倉庫内は「新じゃが」で埋めつくされるが、年を越したじゃがいもは片隅に追いやられる

中には2度の冬を越えて貯蔵されるじゃがいもも...

雪をふんだんに使った定温倉庫で貯蔵されたじゃがいもには驚きの事実が!

ある時、倶知会の老舗農産物会社「本間松蔵商店」の4代目経営者がそのじゃがいもを林や梨の取引先飲食店へのお土産に

古いけど持ってきたんですよ

どれどれ蒸してみよう

長い間寝かせたじゃがいもはデンプン糖化作用によって甘み、アツアツ感が一段と増し、美味しく熟成されたじゃがいもになっていたのだよ

このことがきっかけになりこの一年半熟成されたじゃがいもは契約した飲食店やホテル、レストランだけじゃなくなる人気食材となっているんだよ!!

残りもののじゃがいもは価値ある名産品になったんだね

五〇〇

倶知安は一日の寒暖差が
大きい内陸性気候で
北海道の中でとりわけ豪雪
地帯としても有名

春の雪融けはミネラルを含んだ
羊蹄山麓から流れる日本一の清流
尻別川の水が大地を潤し、夏は
雨が少なく、冷涼で太陽の光が
多くの養分を蓄えます。この気候に
よってデンプン質を多く含んだほくほく感
が味みえる「倶知安じゃが」が生まれる
のです



じゃがいもじゃんとり(昭和50年代)

「くっちゃんじゃが祭り」は
昭和38(1963)年から
始められ、倶知安を代表
する名産品のじゃがいもを
PRする効果を上げているんだ



先人たちのじゃがいもに対する
小遣熱に応えるために倶知安
の町にたくさんのお客さんが
じゃがいもを食べに来るよ
うがんばろうね!!

「くっちゃんじゃが」は
日本一の生産を
誇るんだ!!

今回は
「倶知安の観光」
の話だね



漫画くっちゃん昔ばなし
第7章「倶知安じゃがいも物語」
2021.3.31

発行：一般社団法人 倶知安観光協会
監修：倶知安風土館
漫画：石川寿彦
編集：有限会社エーピーアイ
©2021一般社団法人 倶知安観光協会