



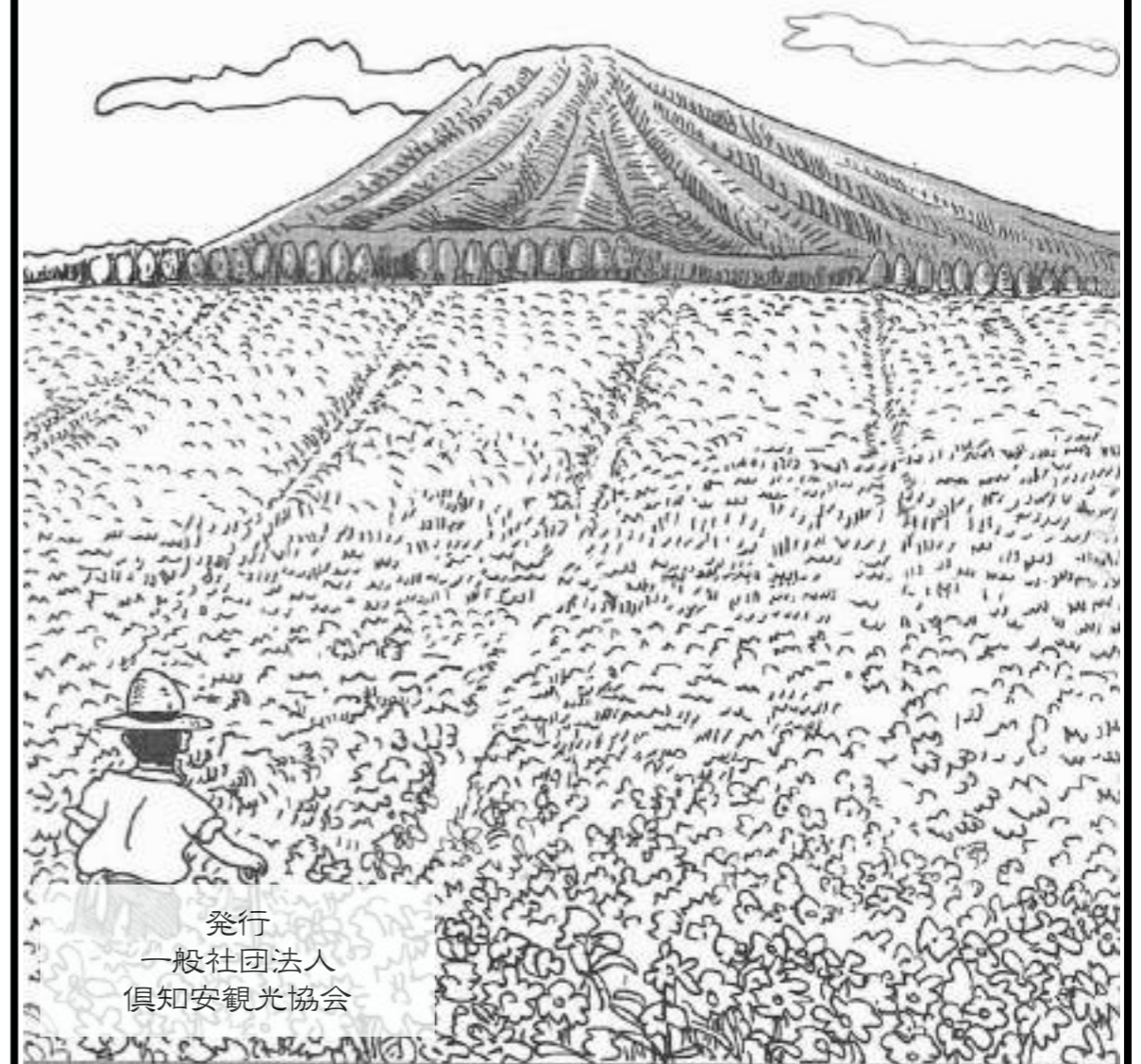
漫画くっちゃん昔ばなし  
第7章  
「倶知安じゃがいも物語」

©2021一般社団法人倶知安観光協会

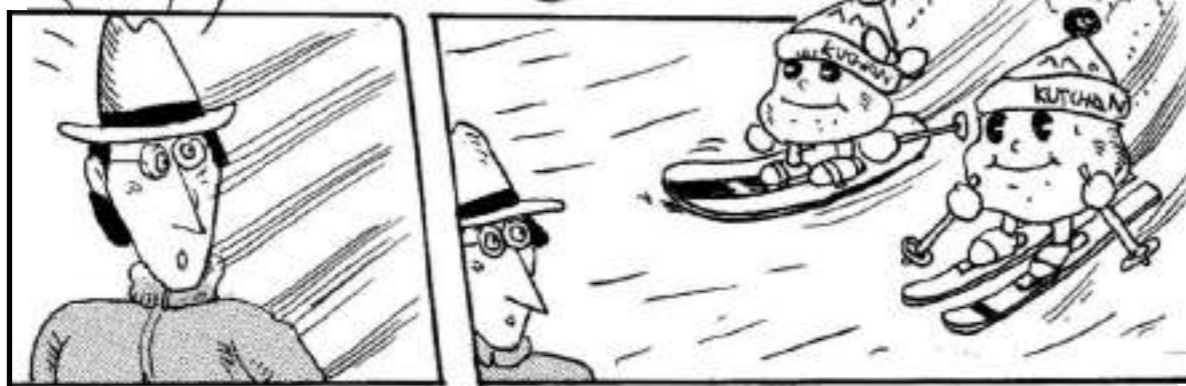
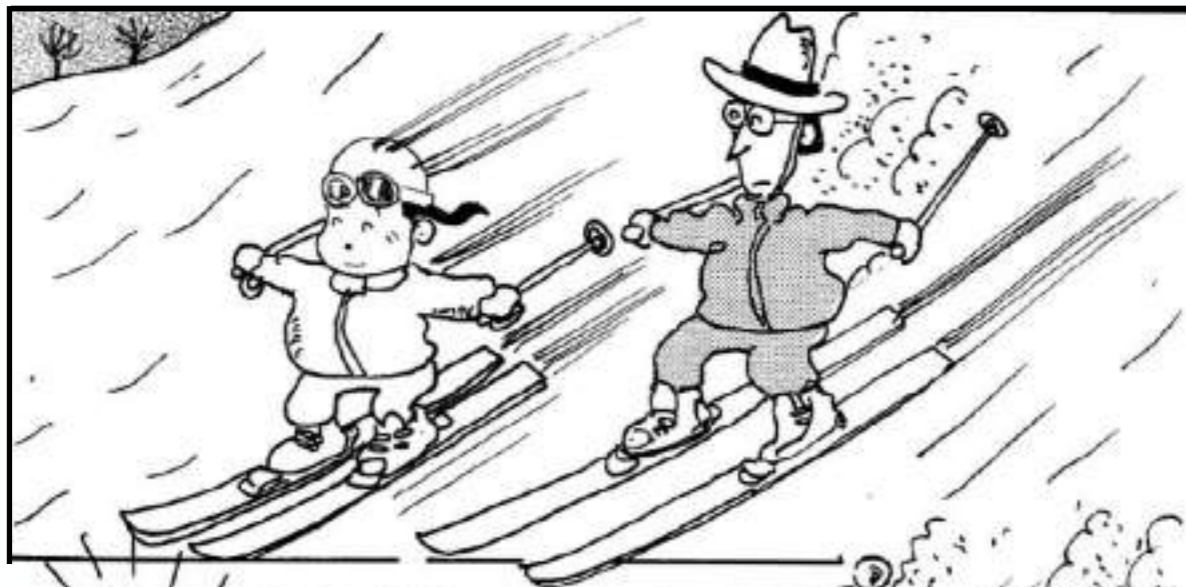
まんがくっちゃん物語～第7話

# 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







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



1922(大正11)年の秋のこと。倶知安入植者の一人で馬鈴薯を他の土地に販売する仕事をしてきた伊木宇蔵は...

この評判のいもを倶知安の特産にできんもんかぬー

良い名前が付くといいですねー



そうだ!! 河合篤叙先生に相談してみよう!

それは名案ですなあ

**河合篤叙**  
後志高等国民学校の開設者で当時町では評判の知識人だった



うん! これは仲間うまい!

とても美味だ!! このいもは...

『虫段更錦』という名は?

倶知安から北海道の名産になるように...

いいですねー



こうして虫段更錦は本州に出荷され



倶知安の名産品として評判となった



虫段更錦の生みの親柳原寛蔵は名声など気にかげず作物の研究に旺盛な人物だった

当時樺山周辺の農家は柳原の教えのもと切磋琢磨していた



昭和14年道の優良品種に指定され、デンプン質が多く味も良かったので大正後期から昭和初期にかけて倶知安の代表するジャガイモになった

しかし虫段更錦はその後生産の主流となる男爵芋に比べると病気にやすかたなのでやがて消えることに...

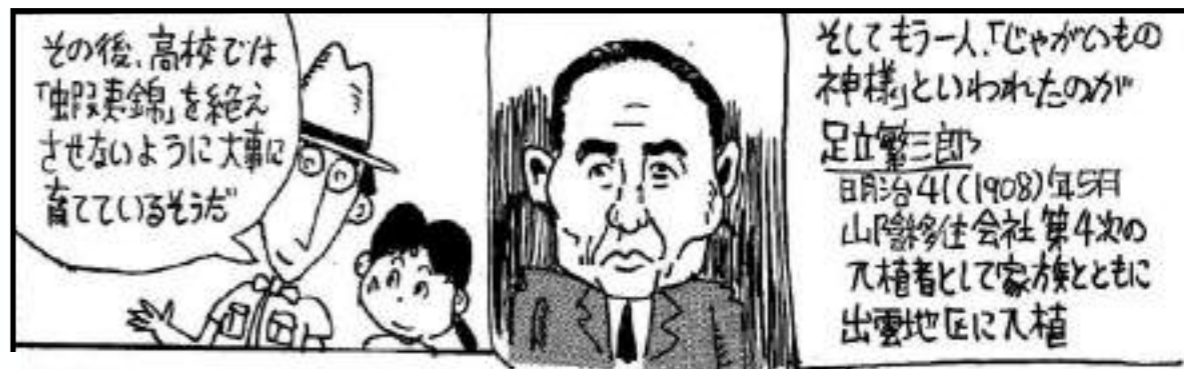
しかし柳原が苦心して作り上げた虫段更錦が倶知安のじゃがいも生産を世に広めるために大きくしたことは間違いない

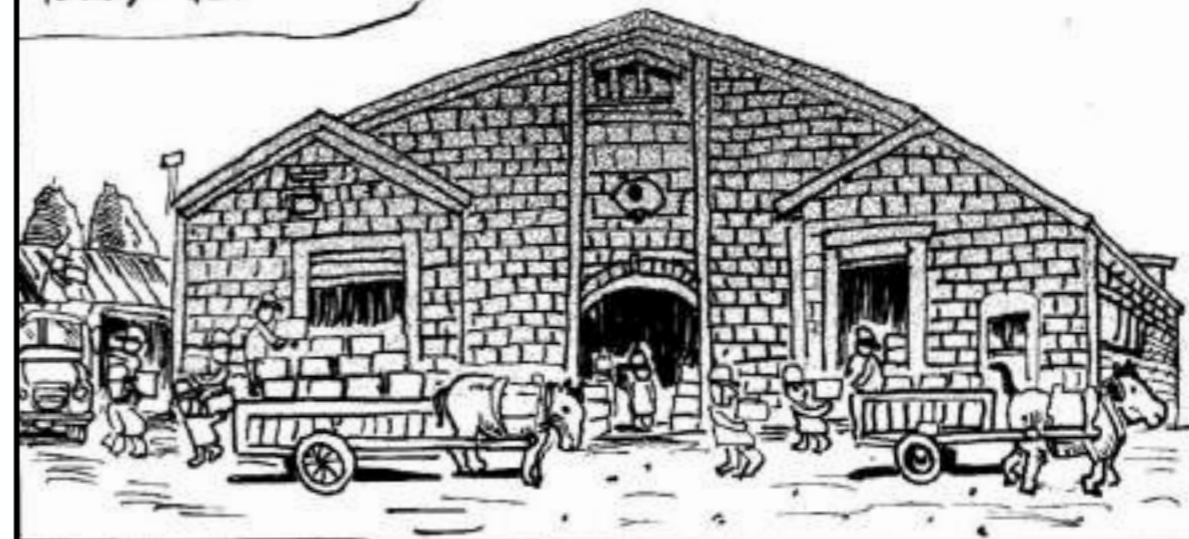


彼は死の直前まで虫段更錦をわずかな土地で作り続けた



北海道のじゃがいも栽培の歴史の中で一時代を築いた柳原は昭和39(1964)年8月24日、98歳の長寿をまっとうに樺山でそくになった







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



河合篤叙に頼み、柳原寛蔵が  
作った味のいいじゃがいも「段巻餅」  
の名前を付けてもらい、本州の消費地  
に売り込んだ。仁木商店もこうした  
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



その後生産者も増え  
出荷量も増えたこと  
昭和三十七年  
農業組合が2つもできることに  
「伊豆農協」と「伊豆指導信用農業」



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

えらいなあ  
—!!



時代はさかのぼって、伊豆の  
デンアンの工場の話しよう!!  
作られたのは明治32~33年ごろ  
下ノスケ(現高砂)の石井四郎  
だと言われている

・最初作人かた、次に馬を使ったり、水車を使って  
効率上がった



大正5、6年のデンアンの  
時代が到来。町内には  
大小50軒近いデンアンの  
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  
減り、羊蹄山麓の  
小規模な所は閉鎖が  
あつた



そしてデンアンから  
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)」  
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!!

**ポン子その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

**ポン子その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ぐことができた

さらに、多品種栽培で販売の多角化をはかった

**くちゃんジャガの主品種**

**男爵** ジャガイモの代表的品種。ホクホク感

**キタアカリ** 甘みが強くホホリの食感

**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、アグーが一段と増し、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