

2023年度ポテトフォーラム

# 様々な品種のジャガイモを 観てきて

～ 波佐農場の取り組みについて～



2023/12/5

波佐農場

波佐 康弘

# 波佐農場の概要



設立年	1910年
所在地	北海道河東郡音更町（十勝の中央部） 十勝川沿いで、良質な土壌。JA木野エリア
経営面積	畑作：約60ha 施設：ビニールハウス約2000坪
作付品目	畑：小麦30ha、大豆5ha、馬鈴薯9ha、 加工コーン8ha、なたね8ha、長芋少々 ハウス：ほうれん草、ちぢみほうれん草、 キャベツ、小松菜、長ネギ、 トルコギキョウ（花卉） など

私で入植5代目  
(2019年に経営移譲)

ジャガイモ作付内訳  
・直売出荷用：6.8ha  
・加工用：2.2ha  
(加工馬鈴薯はJAを通じ、士幌に出荷)

直売に関しては、  
約20年前からスタート  
(JA直営スーパーのインショップから)

直売の商品は多種多様  
(イモ・葉物野菜・花など)  
年中、出荷できる体制

# ジャガイモの栽培



雪踏み→植え付け→培土→防除



今年の  
圃場風景



# ジャガイモの収穫・販売

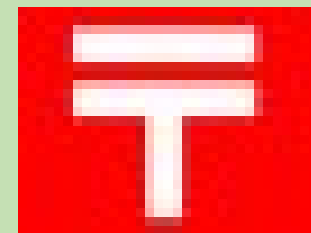
道内スーパーの直売コーナー



JA木野ピオ「きのっこファーマーズ」 ヨープ さっぽろ「ご近所やさい」

収穫→熟成・保存→出荷→店舗・発送

各運送会社を通じて全国各地に発送



# 波佐農場のじゃがいもの特徴①

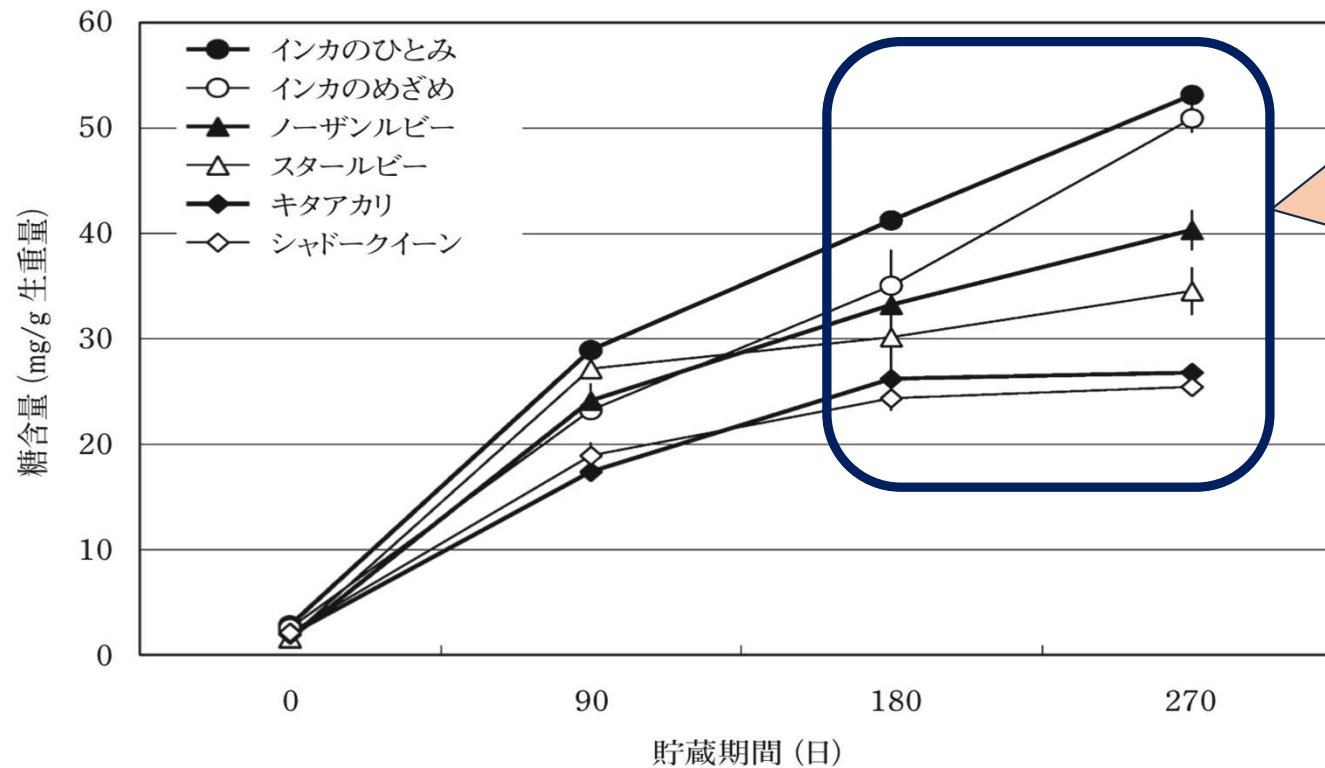
ただし、イモがなくなり次第、新しいイモを出荷

収穫年	1年目				2年目				3年目				4年目									
収穫月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5

インカのめざめ	収穫	←低温貯蔵→				← 出荷可能 →				インカのめざめは、この辺りで販売できなくなる！									
メイクイン	収穫	← 低温貯蔵 →				← 出荷開始								← 貯蔵可能					
キタアカリ	収穫	← 低温貯蔵 →				← 出荷開始								← 貯蔵可能					
ピルカ	収穫	← 低温貯蔵 →				← 出荷開始								← 貯蔵難しい					
レットムーン	収穫	← 低温貯蔵 →				← 出荷開始								← 貯蔵難しい					
ノーザンルビー	収穫					← 出荷可能 →													
シャドークイーン	収穫					← 出荷可能 →													
ジャガイモの名称		← 「熟成」 →				← 「匠」 →				← 「極」 →									

**・ 様々な種類のジャガイモの年中出荷を目指す！**

## 波佐農場のじゃがいもの特徴②



低温貯蔵し、  
甘くなった  
ジャガイモを  
出荷！

### 低温貯蔵による糖含量増加の品種間比較

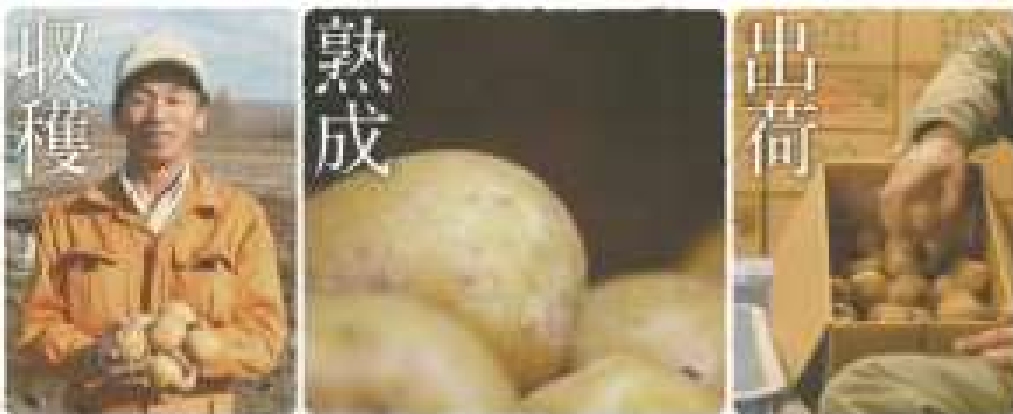
波佐農場で低温貯蔵した塊茎の全糖量（ブドウ糖，果糖，ショ糖の合計）。n=3，平均値±標準偏差。

遠藤 千絵, 石黒 浩二, 瀧川 重信, 野田 高弘, 波佐 康弘. 生食用ジャガイモ品種の低温貯蔵による糖含量の増加特性. 日本食品科学工学会誌 **62**. 50-55(2015).

# 波佐農場の過去出荷していたジャガイモ



北海道十勝、西野町に広がる「波佐農場」。1974年からの創り継ぎです。北海道西部の気候を誇る十勝川の畔で、豊かな土壌に育まれた産物で農業を続けてきました。現在、食育がますます、小粒、ピーチ、ジャガイモ等を栽培しています。



波佐農場では、おいしい産物であるジャガイモの栽培に力を入れていることをキラーに、様々な産物のジャガイモに合わせた栽培方法を行っています。旬に収穫された産物により、その産物でも調理法が異なるので、ぜひ楽しんでいただければ幸いです。

## 波佐農場の いろいろな ジャガイモ

### 調理のポイント

- ・ジャガイモをラップで包んで、電子レンジで加熱するとお手軽に味くらべが出来ます。
- ・塩ゆでする場合、皮つきで調理したほうが、イモ本来の味が楽しめます。
- ・シャドークイーン、ノーザンルビーの色は、水に溶けやすい為、電子レンジや蒸し器を用いた調理、または油で揚げなどの調理がお勧めです。

<h3>インカのみざめ</h3> <p>素揚げ 塩ゆで</p> <p>小粒で栗のような甘みのジャガイモ。熟成により、さらに甘みが増えています。</p>	<h3>シャドークイーン</h3> <p>チップス フライ</p> <p>アントシアニンが多く含まれた、紫色のジャガイモ。</p>	<h3>キタアカリ</h3> <p>サラダ コロッケ</p> <p>火が通りやすく、ゆで時間が短く済みます。ホクホクした食感を活かした調理に。</p>
<h3>インカのひとみ</h3> <p>お菓子 塩ゆで</p> <p>斑点のある皮が特徴的なジャガイモ。インカのみざめよりしっとりしています。</p>	<h3>ノーザンルビー</h3> <p>チップス フライ</p> <p>皮は赤色、中はピンク色のジャガイモ。油との相性がよく、揚げ物にオススメ。</p>	<h3>スタールビー</h3> <p>サラダ フライ</p> <p>皮が赤色で、中は薄い黄色。サラダやフライ、バターをあわせる料理にオススメ。</p>
<h3>インカルージユ</h3> <p>素揚げ 塩ゆで</p> <p>皮が赤く、中は黄色のジャガイモ。コクのある甘みの特徴です。</p>	<h3>メークイン</h3> <p>おでん 煮物</p> <p>火が通りやすく煮崩れしにくい、煮込み料理に人気のジャガイモ。</p>	<h3>十勝こがね</h3> <p>煮物 フライ</p> <p>ほどよい固さでやや粘りのあるジャガイモ。冷めても美味しいのが特徴です。</p>

・以前配布していたパンフレット（2012年頃作成）

# 波佐農場のじゃがいも品種の変遷

		26年	27年	28年	29年	30年	元年	2年	3年	4年	5年
定番品種	メイクイン	10	6	40	35	35		16	24	32	65
	キタアカリ	15	25	20	34.5	31		12	20	23	30
次の品種 ・メイクの後継 ・赤皮品種	十勝こがね	5.2	4	4	6.8						
	ピルカ	4	4		9.2	11.2	5.2	8	8	14	15
	スタールビー	5.2									
	さやあかね	3.2						4			
	レッドムーン									15	15
特殊な品種 ・インカシリーズ ・カラフルポテト	インカめざめ	99.3	98	120	130	100	80	80	100	90	90
	インカのひとみ	16.2	5.2								
	北海98号 (インカルージュ)	5.2									
	ノーザンルビー	4	4			20	9.2	12	8	7	5
	シャドークイーン	4	4					12	8	7	5
加工用品種 (全量JA出荷)	トヨシロ	40	40								
	きたひめ		45	110	110	150	140				
	さやか							140	132	190	180
	ハロームーン										0.2
	合計	163.3	142.2	184	215.6	177.2	85.2	120	152	174	215

・JA木野に依頼した、馬鈴薯種子の量（事前発注量）単位：俵



# 波佐農場のじゃがいも品種の変遷

	2012年		2023年
定番品種	メイクイン	⇒	メイクイン
	キタアカリ		キタアカリ
次の品種	十勝こがね	⇒	ピルカ
	スタールビー		レットムーン
特殊な品種	インカのめざめ	⇒	インカのめざめ
	インカのひとみ		
	インカルージュ		ノーザンルビー
	ノーザンルビー		
	シャドークイーン		

- 2012年頃と現在の、波佐農場の販売品種の違い

# じゃがいもの今後について

北海道中小企業家同友会とかち支部農業経営部会  
第33回 収穫感謝祭 2023.8.27 にて



十勝農経部会  
じゃが-1グランプリ  
最多チャンピオン!!!

22カ月の熟成を経た  
異次元の旨み

2年熟成  
キタアカリ

キタアカリは別名「栗じゃが」と呼ばれる。甘みのある品種。  
ビタミン豊富でほのかな甘みとホクホク感がたまらない。  
なめらかな食感を活かした「マッシュポテト」、油との相性のよさを活かした「ポテトフライ」、そしてシンプルに「じゃがバター」にしてホクホク感を楽しむと絶品です。

波佐農場 波佐潤一



**じゃが-1 グランプリ**  
十勝の農家さん7軒が  
自慢のジャガイモを出品  
**様々な品種、  
熟成したイモが参加**

- 各生産者単位で、ジャガイモの特徴の主張をする時代になるのか？

# 波佐農場のじゃがいもの目指す方向

## インカ とピルカ が甘く迫る。

大人も子どもみんな大好きポテト！  
当店では収穫から越冬熟成で糖度を高めた2種類のじゃがいもで、  
《フライドポテト》と《ポテトサラダ》を作りました。  
さあ、どっちの甘さがあなた好み？



インカのめざめフライドポテト

北海道の波佐農場から直瀬仕入れた「インカのめざめ」をフライドポテトに。栗やさつまいものような風味ある甘さとホクホクした食感を、揚げたてでご賞味あれ！



熟成ピルカ芋のポテトサラダ

アイヌ語で「美しい」という意味の名を持つ「ピルカ」は、まだ生産者が少ない希少な品種。超定番のポテトサラダで、芋の違いを体感ください。



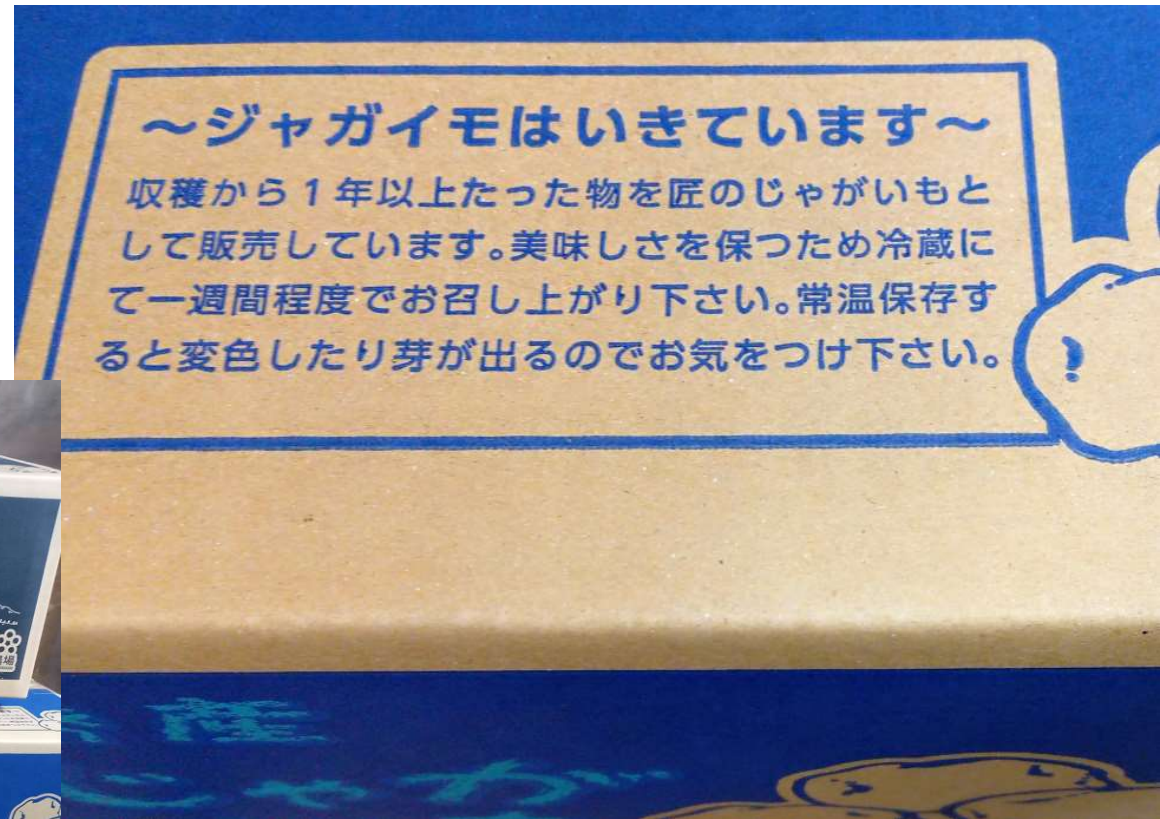
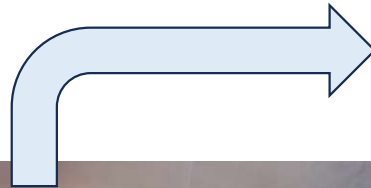
地鶏やきとり おしどり様 ホームページより  
(地鶏やきとりおしどり。天理本店 (oshidori-nara.com))

旧 HUGマート 店頭にて  
2019年12月ごろ撮影

**甘く美味しいジャガイモを、皆様に年中お届けしたい！**

最後に.....

専用箱の上段に



ご清聴、  
ありがとうございました。

