

今回は、いもの第1弾として、これから北海道産の出荷が本格的に始まるばれいしょについて紹介する。

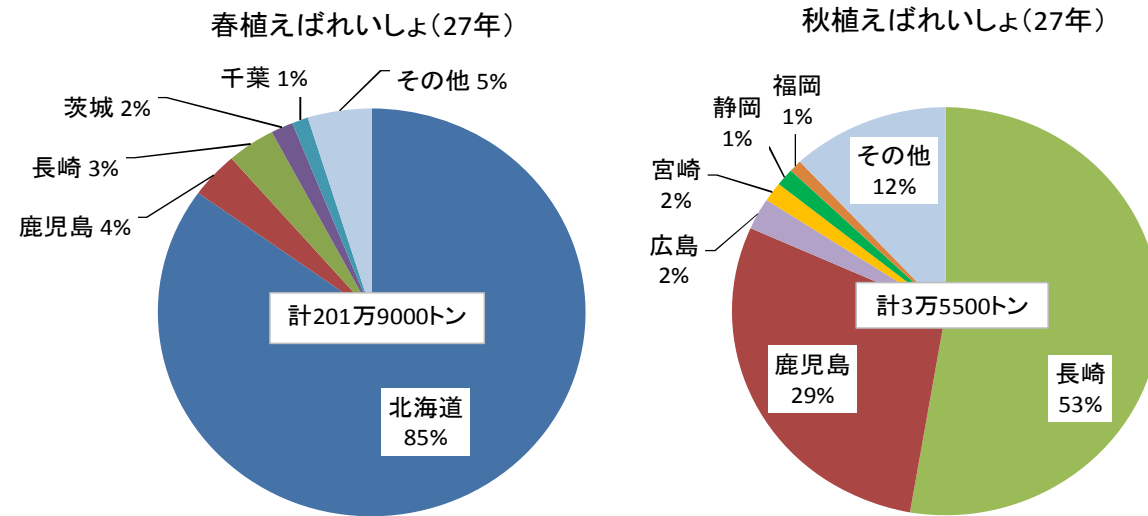
ばれいしょは、南米ペルーが原産といわれており、16世紀にはスペイン人によりヨーロッパに持ち込まれた。17世紀に、ばれいしょの生産が始まったアイルランドでは、約100万人の人口が19世紀半ばには800万人を超えるほどに増加したといわれ、その背景には、ばれいしょの耐寒性や土地生産性の高さがうかがえる。アダム・スミスが「国富論」の中で、「ばれいしょは麦の3倍の生産量がある」「他のどんな作物も、馬鈴薯ほどに栄養に富み人体の健康によく適することを証明できるものはない」と言っているように、人類を飢饉から救う食物として、今や世界の4大作物のひとつとされている。

日本では、江戸時代に、インドネシアのジャカトラ（現在のジャカルタ）を東洋貿易の拠点としていたオランダ人が、船にばれいしょを積んで長崎に持ち込んだことから、「ジャガトライモ」と呼ばれ、それがつまって「ジャガイモ」と呼ばれるようになり、また、馬の首に付ける鈴の形に似ていることから、「馬鈴薯」といわれ、明治以降、本格的に栽培されるようになった。

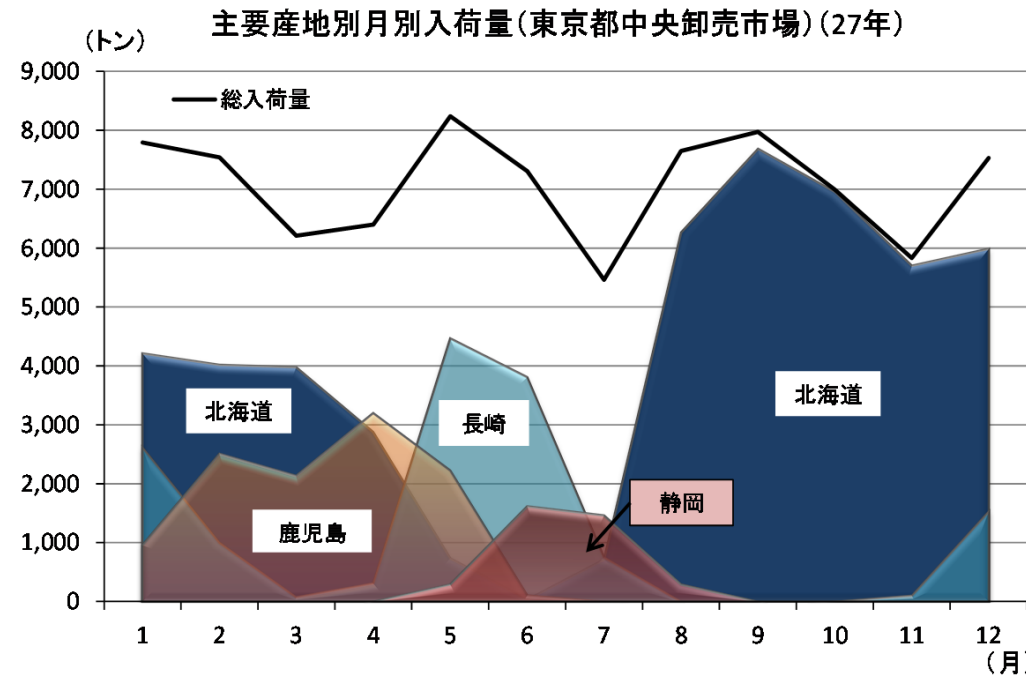
なお、「男爵薯」は、明治時代に川田龍吉男爵が米国から導入したことから、「男爵」と呼ばれ、日本ではばれいしょが普及するきっかけとなった。今日では、主力の男爵やメークインのほかに、キタアカリ、インカのめざめ、レッドアンデスなど、消費の多様化により、バラエティーに富んだたくさんの品種が栽培されており、食卓の彩りを豊かにしている。

作型は、大きく分けると春植え（主に北海道）と秋植え（主に長崎県、鹿児島県）があり、南北に長い日本では、早春から年の暮れまで1年を通して収穫されるため、日本全国の産地の味を楽しむことができる。ただし、6月から7月は、九州産から北海道産に移る端境期に当たることから、この時期の新たな産地作りを期待する声もある。

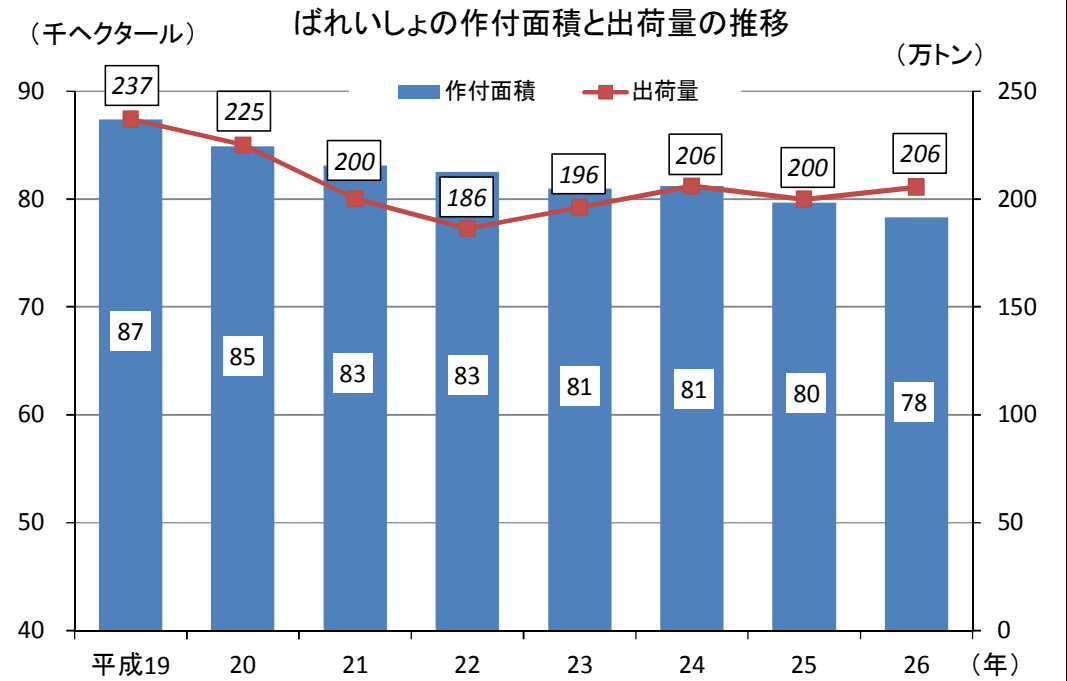
出荷量は、昭和61年の323万5000トンピークに、生産者の高齢化などから、減少傾向で推移している。作付面積は、平成19年の8万7400ヘクタールから26年の7万8300ヘクタールと10.4%減少しており、出荷量も237万トンから205万5000トンと13.3%減少している。



資料:ベジ探(原資料:農林水産省「野菜生産出荷統計」)



資料:ベジ探(原資料:農林水産省「青果物日別取扱高統計結果」)



資料:ベジ探(原資料:農林水産省「野菜生産出荷統計」)

- 問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給業務課 戸田、河原、松岡、海老沼 TEL03-3583-9448、FAX03-3583-9484 ご意見、ご要望をお寄せください。
- ◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方は当機構のホームページのトップ画面、メールマガジンから登録してください。
- ★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000058.html に掲載しています。
- ※無断転載禁ず ・レポートに記載された情報をご利用になったことにより生じたいかなる損害に関して、当機構は一切の責任を負いません。