

「長崎じゃが」の現場

栽培技術の向上と土づくりで 高品質なアイユタカの栽培

諫早市飯盛町の高台に広がるじゃがいも畑。橘湾をのぞむこの地区は、県内屈指のじゃがいもの産地として知られている。JAながさき県央馬鈴薯部会の二つの組織の会長を務める中山茂光さんに話をうかがった。中山さんはこの道三十年のベテラン。現在、三百五十アールの畑でメークインやニシユタカ、アイユタカなどを栽培している。温暖な気候と肥沃な赤土に恵まれたこの地区では、昔からじゃがいもの栽培が盛んに行われ、主な生産品種はメークインやニシユタカだった。



県央地区でいち早くアイユタカを導入した
長崎県馬鈴薯部会会長の中山茂光さん

しかし近年、丸みを帯びたその美しいかたちと食味の良さ、短時間で調理できることなどからアイユタカの人気が高まっており、徐々に栽培する農家が増えているそうだ。ここ県央地区は、アイユタカの県内有数の産地だが、そのなかでもいち早く導入したのが中山さんだったという。

「これからは、さらに栽培技術を上させ、品質低下や収量減少の原因となる霜対策や病虫害対策に力を入れ、これまで以上に土づくりを徹底して、もともとと生産量を伸ばしていきたいですね」と語る中山さん。

現在、JAながさき県央馬鈴薯部会の会員は三百七十人。収穫されたじゃがいもの九割が近くにあるJA選果施設へ集められ、共同で選果・箱詰めして出荷する。

「将来的には共同選果を十割まで高めたい。それがさらなる産地形成、後継者の育成につながりますからね」と中山さんは意欲を見せる。

最新の機械を導入した 選果場から全国へ出荷

メークインの薄紫色の花が咲く畑を眺めながら農道を走り、選果場に向かった。施設内には、畑から運ばれてきたじゃがいもが入ったコンテナが見あがるほど高く積み上げられていた。そのコンテナがベルトコンベアに乗せられ、次々と運ばれていく。地元の女性たちの手で規格外のものが素早く取り除かれたあと、コンピュータ制御された最新の機械でサイズ、等級別に分けられ、専用のラインを通じて十キロずつ箱詰めされる。その確実で見事な流れに思わず見入ってしまった。

春作の収穫が始まったばかりだというのに、この日箱詰めされたのは約八十トン。最盛期ともなると作業は深夜にまでおよび、一日約百六十トンが出荷されるという。

春作の収穫は六月末まで続き、アイユタカやニシユタカは主に関東方面へ、メークインは主に関西方面へとトラックで運ばれていく。そして、季節を告げる極上の逸品が多く、家庭の食卓を彩るのである。



JAながさき県央馬鈴薯選果施設



コンピュータ制御された最新の機械によって
サイズ、等級別に分けられる

おすすめ!! 電子レンジで作る! ポテトチップス

＜材料＞ 1人分
じゃがいも(中).....2個
塩.....適量

＜作り方＞

- ①じゃがいもを薄く切って水にさらし、キッチンペーパーなどで水気をしっかりと取る。
- ②耐熱皿にクッキングペーパーを敷き、重ならないようにじゃがいもを並べて塩をふる。
- ③電子レンジ600Wでラップはかけずに5分加熱する。裏返して再度1分加熱する。
(焦げ目がうつすらつき、表面が乾燥したら出来上がり)

※器が熱くなっているので、やけどに注意して下さい。



仕分け作業をする地元の女性たち



10kgごとに箱詰めされて出荷を待つ



ベルトコンベアで次々と運ばれていく



肥沃な赤土から生まれるアイユタカ



メークインの薄紫色の花



春作の収穫は6月末まで続く



機械によって掘り出されるアイユタカ