

日本のジャガイモ業界に何が起きているのか？ 生産から消費、商品開発、農政まで、ホットなジャガイモニュースを毎月お届けする。

## 生地にジャガイモを練りこんだ新名物、「じゃが〜ル」発売

北海道空知支庁赤平市

4月26日、北海道赤平市で赤ジャガイモを使った新名物「じゃが〜ル」が、販売を開始した。じゃが〜ルはジャガイモを練りこんだ生地で具を包んだワンハンドフードで、「赤平をもっと元気にしたい」という願いから、地元企業が協力して企画されたもの。植栄商事(株)が運営する「よりみちの駅 幌岡SOUKO」で販売する。

使用するジャガイモには、赤平の「赤」にちなんでアンデスレッドやレッドムーンなどの赤系品種を採用。これらは運営スタッフの畑で、安全性にもこだわり極力農業を使用せずに栽培したという。生地はピザに近く、よりモチモチ感が強い。噛むほどにジャガイモの旨みがじわじわと感じられるのが特徴だ。現在は「定番じゃが〜ル」(税込280円)のほか、「しょうが焼き」(税込300円)と「カレーウィナー」(税込320円)の3種を販売。これらのメニューは地元の人からのアイデアを集めて形にした。「和・洋・中どんな味でも合う生地だと思えます」(じゃが〜ル宣伝事務局を務める(株)インプロバイド担当者)とのことで、新メニューの追加も計画されている。「滑り出しは好調で、手応えを感じています。まずは赤平市の名物として定着させ、地元で親しんでもらいたい」(同)

今後は、北海道全域、全国へと展開していくことも視野に入れているという。じゃが〜ル公式ホームページ <http://www.ja-girl.com/>



「定番じゃが〜ル」。挽肉と野菜をナポリタンソースで和えた具が入っている。販売場所は「よりみちの駅 幌岡SOUKO」に設置。



イメージキャラクターの「夢の三日月じゃが〜マン」と「まーちゃん」。

## フレンテ、「カラムーチョ」をタイで発売

東京都板橋区

(株)フレンテがタイに進出、グループ会社である(株)湖池屋の代表的ブランド「カラムーチョ」を3月下旬に発売した。初年度年間売上高は3億6000万円を計画している。日本で培った技術とノウハウをもとに、原料調達から生産方法、マーケティングまでを現地企業と共同で確立、味についても現地でよく使用される香辛料を加えるなど、タイの消費者に好まれる製品づくりを目指した。発売時よりテレビCMなど広告宣伝を積極的に展開しており、初回出荷分の販売も好調だという。

フレンテは、2002年からアジア戦略を推進しており、スナック事業第1弾としては、04年台湾で湖池屋ブランド製品を発売、06年には海外連結子会社「台湾湖池屋股份有限公司」を設立している。タイのポテトチップス市場は約80億円。日本食や緑茶など日本の食品に対する関心も高く、今後はさらなる市場拡大が見込まれている。フレンテはタイを第二の拠点としてアジア戦略を推進していく方針だ。



パッケージは日本のデザインをベースに、タイ語と日本語のロゴが併記されている。

## カルビー広島西工場、汚水流出

広島県廿日市市

カルビー広島西工場で、隣接する他企業の敷地内と瀬戸内海に、食油の混入した汚水が流出していたことが判明した。汚水の流出は、3月28日の午前3時から8時までの約5時間、総流出量は6.5㎡。

現在のところ、被害は報告されておらず汚水の除去作業はすべて終了している。カルビー広報部は、「フライヤー洗浄時に発生する食油の混じった汚水を、本来なら30分間バルブを開けて油タンクに流すところを約3時間開放してしまった。そのため、油タンク容量を超えた分量の汚水がタンク外に溢れ出し、場内及び海上に流出したものと推測される」と流出原因を説明している。食油は、チップを揚げた油であるため毒性はない。この事態を踏まえ同社は、再発防止に向けた作業教育の徹底と作業安全基準の見直しを早急を実施するという。

### 読者ニュース募集中!

みなさんの産地でジャガイモに関するイベントや栽培中の出来事、新しい試み、新商品開発など、どんな情報でもけっこうです。ポテカル編集部までお寄せください。お待ちしております。

#### 【投稿方法】

- ①メール [potatoculture@calbee-potato.co.jp](mailto:potatoculture@calbee-potato.co.jp)
- ②ファクス 0120-410-359
- ③ハガキ 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場3-18-25 康洋ビル9F ポテカル編集部(株)農業技術通信社内

## カルビーポテトがフィールドマン 対象の勉強会を実施

北海道芽室町

カルビーポテトは4月16日、北海道芽室町で同社のフィールドマンらを集めて「馬鈴薯勉強会&馬鈴薯研究所年次報告会」を開いた。同会では、帯広畜産大学畜産科学科の弘中和憲准教授が「ジャガイモの加工適性」と題し、内部損傷の発生メカニズム、貯蔵中の増糖メカニズム、チップカラーの向上システムの各テーマについて講演。その後、カルビーポテト馬鈴薯研究所の所員が、新品種開発にかかわる現状報告と2008年の計画を発表した。10年から一部産地で一般栽培が予定されている新品種「アンドーバー」についても、特性や用途などが語られたほか、貯蔵管理と発芽抑制剤についての最新情報も公開された。

なお、アンドーバーの特性については、今月号の「種イモから変わるポテトビジネス」で取り上げており、弘中准教授の講演は、次回以降の「ポテカルInnovation」で掲載する予定だ。

## 「いも床」の人気、全国に広がる

福島県会津若松市

「ぬか床」ならぬ「いも床」が人気を呼んでいる。福島県会津若松市の企業組合「びかりん村」で製造するいも床「いもころりん」への注文が殺到しているという。いも床とは会津北部の一部の地域で伝統的に親しまれてきた郷土の味。ジャガイモを蒸して塩と砂糖を加えたもので、見た目はぬか床にそっくりだ。ぬか床と同じように野菜を入れて漬け物を作ったり、調味料として使用する。

いもころりんは2005年より販売を開始、規格外のジャガイモを持ち寄って作り、当初はあくまでも地域内で使うことを目的としていた。それが、07年の秋に関西のテレビ番組で紹介されたのをきっかけに、全国で知られるようになった。インターネットなどでのクチコミも加わり、全国からの注文が相次いで、現在ではリピーターも増えているという。

「九州など遠いところに住む方からも注文があったりと、反響の大きさに驚いています。この機会に広く知ってもらいたい。より多くの方に食べてもらえるというのはうれしいですね」(びかりん村理事長・小林久子さん)。味については「ぬか床で漬けたものは食べたことがない(この地域ではぬか床はほとんど使用されていない)ので比べられませんが、いも床で漬けたジャガイモの風味が野菜に加わって美味しいんですよ」とのこと。発酵食品ではないが、保存がきき(冷蔵庫で1年ほど)、混ぜる必要はない。ぬか床特有の酸味やクセもなく食べやすい。

08年分は2月に約1tを製造した。価格は1パック・1kg入りで500円(税込)。注文はFax(0242-58-2258)で受け付けている。電話での問い合わせは0242-58-1050まで。

## ジャガイモ加工品(冷凍) 販売額、前年比5.8%増

東京都中央区

調査会社の株式会社富士経済が加工食品の市場調査を実施した、4月9日に公表した調査結果によると、2007年のジャガイモ加工品(冷凍)の販売額は前年より5.8%増の358,600t、販売額は同5.8%増の477億円だとしている(07年の数字はすべて見込み。以下同)。市場の主体となるハンバーガーチェーンのフライドポテト需要のほか、コンビニエンスストア・中食業界・シネコンなどさまざまな業界に需要が広がっている。ハンバーガー業界への依存度が低下しながらも、市場全体は増加傾向だ。一

方で、冷凍コロッケ市場の07年販売量は前年比4.1%減の145,900t、販売額は4.2%減の502億円と減少している。昨年6月に発覚したミートホープの食肉偽装事件が影響し、同社から食肉を仕入れている企業が大きく販売実績を落とした形だ。しかし、その他の企業では販売量が増加しているケースもあり、市場全体では大きなダメージとはなっていない。

ちなみに、07年の加工食品全体の市場規模は前年比0.5%減の21兆6128億円と推計している。

