

大正メークインの由来

馬鈴しょの原産地は文献によるとアンデスの風光明媚な高冷地と云われる。欧州で一般に作られる様になったのは16世紀の始めころで、日本には1598年長崎へオランダ人が持ち込んだと云われるから今から400年前のことであった。その後、ジャガタライモ、ジャガイモと広く呼ばれる様になったが、北海道では1株に5升位取れることから5升芋とも云うが社会一般には通用しない。

馬鈴しょの品種は数多く、それぞれ一長一短あって用途に合わせて作られている。日本の食生活も戦後大いに変わって洋風化し、カレー、コロケ、サラダ、フライドポテト等に欠くことのできない野菜として登場し、最近では北海道の特性ある食品として重視されるようになった。

メークインは、早くから十勝に散在していたが、昭和23年北海道の採種組合の役員をしていた人から奥村元専務が釧路鳥取産のもの数俵の分譲を受けたことにはじまり、翌年弟子屈産のものを若干導入したが、当時の栽培技術もさることながら名前のおり優しいので病害に弱く反収も少ないことから増反も望むべくもなかった。

昭和23年農林省の原々種農場が当地に開設され業務を開始したのをきっかけに昭和26年浦幌町帯広から取り寄せたものを農場に委託して優良種子の選抜育成をしたことにより栽培が軌道にのりつつあった。

メークインは英国を原産地としており、甘味も強く澱粉含有が少ないことから煮崩れせず、極めて美味だが相当の栽培技術を必要としたので急激な増反を望めなかったが、昭和26年防疫法が施行されると同時に農場技術陣や地区連の応援を得て栽培技術も向上し、また選抜種子が作られたので、農協はメークインの食用としての特性を洞察し、将来に大きな期待が持てたので生産採種体制を確立し管理指導に積極的に乗り出したのである。

男爵、紅丸の種子は早くから移出していたが、昭和27年初めてメークインの種子を移出して声価を問うた。当地の土壌が馬鈴しょの栽培に適しており、かつ生産者の栽培技術の向上や不利な条件を克服し採算を度外視してこれが将来のために努力した成果であり、深く敬意を表する次第であります。

昭和34年、帯広市より北海道物産展への出品を奨められメークインを初めて本州各地に送ったが、幸い高島屋が各支店を通じて販路の拡大に努められ、大正産メークインの声価を高め、以来年々供給量も増加をたどり全国に出荷が行われている。



帯广大正農業協同組合

〒089-1241 帯広市大正本町東1条2丁目1番地

(本部事務所 代表)

TEL (0155) 64-5211

FAX (0155) 64-4590

URL <http://www.ja-taisho.com>

管 理 部	管 理 係	TEL 64-5211	FAX 64-4590	購 買 部	生 産 資 材 課	TEL 64-4587	FAX 64-4356
	經 理 係	64-4597	64-4590		農 機 資 材 課	64-5217	64-5239
	金 融 係	64-4583	64-4590		大 正 給 油 所	64-5109	64-5174
	共 済 係	64-4596	64-4590		運 輸 課	64-5414	64-4356
生 産 販 売 部	青 果 課	64-4594	64-4584		農 機 管 理 セ ン タ ー	64-5458	64-5909
	農 産 課	64-5116	64-4584	営 農 振 興 部	営 農 振 興 課	64-4591	64-4357
	畜 産 課	64-5232	64-4584				
	食の安全安心対策室	64-5233	64-4584				
	農産センター	64-5454	64-5303				