



「俱に・安らぎを・知る町」の心を次の世代へ。

始まりは、明治25年のクッチャン原野でした。この年の6月に、入植した若者によって豆や麦とともにジャガイモが播かれたことが、記録に残されております。そして翌年12月、倶知安村が設置。アイヌ語由来のクッチャンに、初めて「倶知安」という漢字が使われました。当時の開拓者の暮らしは過酷なものでした。厳しい生活環境のなかを冷害、凶作が容赦なく襲いかかりました。それでも先人たちは力と知恵を合わせて試練を乗り越え、倶知安を「俱に・安らぎを・知る町」としての礎を築きました。寒冷地に適した作物として、入植時から開拓者の命をつないだジャガイモ。この素晴らしい食材を、生産者のみなさまとともに次の時代に伝えることがわたくしどもの仕事—初代松蔵の信念を受け継ぎ、これからも満足いただける「倶知安じゃが」を北海道のこの地から、みなさまにお届けします。

株式会社本間松蔵商店  
代表取締役

本間 英夫

 **本間松蔵商店**

〒044-0033 北海道虻田郡倶知安町南3条西1丁目23番地

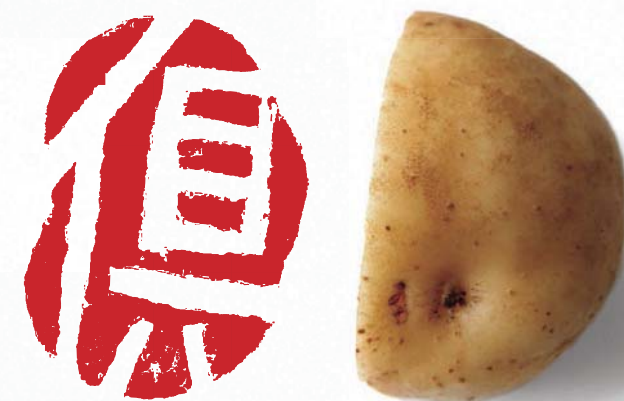
Tel.0136-22-0121

Fax.0136-23-2941

<http://www.matsuzou.jp>

倶知安じゃが

検索



HOKKAIDO

倶知安じゃが

KUTCHAN JAGA

北海道、倶知安町からお届けする、  
人の、大地の、町のほこり、  
“倶知安じゃが”。

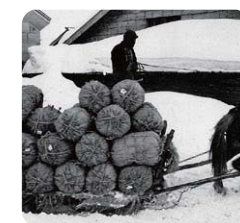


羊蹄山の裾野に広がるじゃがいも畑。6月下旬から7月中旬まで「じゃがいもの花」が満開に咲き誇り、倶知安町を彩る初夏の風物詩として愛されています。現在、倶知安町では約1,200ヘクタール（東京ドーム約256個分）にじゃがいもが作付けされ、道内有数の一大産地として全国に出荷しています。

© YOICHI WATANABE



幾度となく襲いかかる  
試練を乗り越えて。



# 歴史

History

倶知安町のじゃがいも栽培は、明治25年に開拓の祖のひとりであった真鍋浜三郎によって栽培されたのが始まりとされています。その後、じゃがいも栽培に研究熱心だった

柳原虎藏が、形の良いじゃがいもだけを選んで種いもを作り続け、長い歳月をかけて品質の良いじゃがいもの栽培に成功しました。そのじゃがいもは味が良いことから、倶知安町でまたたく間に栽培が広がり、北海道の特産品「蝦夷錦」として本州に出荷されるようになりました。そのころ、初代・本間松藏が当社の原点となる「本間農産商」を倶知安にて創業しました。松藏も取扱った「蝦夷錦」は、消費地の評判も良く、じゃがいも王国・倶知安の隆盛の礎となりましたが、病気に弱い品種の

ため、作付けされる品種は次第に「男爵」へと移り変わっていきました。冷害による作物の凶作や、太平洋戦争という不遇の時代を乗り越え、復興への道をたどる昭和30年代からはじゃがいもが本格的に本州へ大量出荷されるようになりました。商機を見出した松藏は「倶知安じゃが」を主とした卸売「本間松藏商店」を始めます。民間でじゃがいも卸売を行った先駆者でした。それまで俵詰めでの出荷が主流だったじゃがいもを初めて段ボール詰めにして出荷したり、独自の流通開拓に奔走、生産者とともに

知恵と工夫で倶知安の主幹産業を支える一端を担いました。じゃがいもの大量出荷という需要は、来秋の新しいじゃがいもを仕入れるまで、冬に腐らせず・凍らせずに長く保存し、春に発芽しないようにするかが卸売業者の大きな課題となる中、芽が出ないようにするための農業の使用が引き金となった「有害じゃが事件」や「シストセンチュウ」という害虫が発生、倶知安のじゃがいも産業全体にとっても大きな打撃を与えました。これらを機に民間卸売業者の結束など生き残りの道を模索しましたが長く

続かず、卸売の相次ぐ廃業の中、松藏は苦境を耐え忍び、度重なる困難を乗り越えてきました。松藏のじゃがいもを想う信念は世代が交代した現在も引き継がれ、低温倉庫の採用害虫対策も行い、安定した出荷を実現しています。平成19年には創業50年を迎えるまでになりました。現在、倶知安町のじゃがいも生産量は、年間37,000トン超。じゃがいも抜きでは倶知安の歴史を語れないほど、その存在はとても大きなものなのです。

※平成26年 農林水産統計より



# 大地 *Ground*

倶知安町は一日の気温の寒暖差が大きい内陸性気候で、北海道の中でもとりわけ豪雪地帯として有名です。冬、日本海でつくられるミネラルをたっぷりと含んだ雪雲が、沢山のパウダースノーを降らせることで、寒さと吹きすさぶ風から大地をやさしく守ります。春の雪解けは、ミネラルとともに大地にやさしく染み込んで潤し、羊蹄山麓から流れる清流日本一の尻別川を美しく輝かせます。雨が少なく冷涼で爽やかな夏には、太陽の光がまばゆく降り注ぎ、多くの養分を蓄えた作物の豊かな成長を助け、実りの秋を迎えます。この気候によって育まれる大地があるからこそ、デンプン質を多く含んでほくほく感が味わえる、品質の良い「倶知安じゃが」が生まれるのです。



羊蹄が育む  
豊かな  
土壌の贈り物。



情熱がほとぼしる  
生産者の想いと  
品質へのこだわり。



# Farmers 生産者

生産者の想いは、消費者のみならずいつでも安心しておいしく食べていただくこと。品質の良いじゃがいもを育てるには「良い土づくり」が不可欠です。じゃがいも畑は、麦類・豆類・てん菜などの野菜を数年に一度のサイクルで作付することで、土壌の養分の不足や病原菌の発生などを予防し、じゃがいもを健全に育てる土壌としてつくり上げます。また、農薬や化学肥料の使用を一定量に制限した栽培方法〈特別栽培〉を「倶知安じゃが」ブランドとして標準化する地域ブランドプロジェクトを展開し、これまで以上に品質にこだわった生産に挑戦しています。「倶知安じゃが」の安定した生産を実現するためには、長年にわたり培った経験や工夫・努力が欠かせません。



ひとつ一つに想いを  
込めて、大切に育てた  
じゃがいもを  
是非味わってください！

重田農場  
重田 敏昭さん



倶知安のじゃがいもは、  
甘くてほくほく。  
どんな料理にもあう  
美味しさです。

有限会社東條産業  
東條 真澄さん





じゃがバター 塩辛添



バラエティ  
豊かな  
倶知安じゃがの  
美味しさ。



じゃがいものポタージュ



### 男爵

言わずと知れた、倶知安じゃがの主要品種。  
じゃがいも特有の香りがあり粉質が強くホクホク  
した食感が特徴です。

[オススメ料理!]

- じゃがバター ●ポテトサラダ
- フライドポテト ●コロッケ など

Taste  
味わい



### きたかむい

身は白色、しっとりとしていてキメの  
細かさがあります。収穫後、冬期間  
貯蔵してんぶんが糖化することで  
とても甘みが強くなります。

[オススメ料理!]

- ポタージュ ●煮物
- ピシソワーズ など

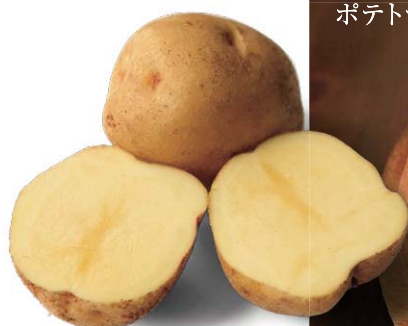
倶知安の風土ですくすくと育ち、おいしく実る様々な  
味わいのじゃがいも達。甘み、食感、そして煮くずれが  
しにくいかなど、料理にぴったりの「倶知安じゃが」を  
お選びください。

### きたあかり

身は黄色く甘みが強いので、  
別名「クリジャガイモ」とも呼ばれ  
ます。男爵と同じく粉質が強く  
ホクホクとした食感が味わえます。

[オススメ料理!]

- じゃがバター ●ポテトサラダ
- フライドポテト ●コロッケ など



ポテトサラダ



皮つき  
フライドポテト

### とうや

芽は浅く丸みがあり、皮をむきやすい  
のが特徴です。やや粘質で口あたりは  
とても滑らか。フライドポテトなど皮付き  
で風味を感じる料理におすすめです。

[オススメ料理!]

- フライドポテト ●煮物
- ポテトサラダ など

### さやか

サイズは大きめ、淡泊でさわやかな  
味わいです。また芽が浅いので  
皮がむきやすく荷崩れしにくい固さ  
があります。

[オススメ料理!]

- きんぴら ●煮物 ●炒め物 など



じゃがいものきんぴら