



産地紹介：北海道 JAめむろ

日本トップクラスのばれいしょ産地 「POTATO LAND MEMURO」

芽室町農業協同組合 農産部 青果課 課長 三戸部 良太

1 産地の概要

芽室町は、北海道の東部にあり、日高山脈の東、十勝平野の中西部に位置する。年平均気温は6度、夏は30度以上、冬は氷点下20度以下と寒暖差が大きい内陸性気候で、日本有数の晴天率を誇る。

東西に22.6キロメートル、南北に35.4キロメートルの大きさを有し、その42%が農地、40%が山林という緑豊かな畑作地帯である。町を流れる十勝川、芽室川、美生川などの河川が、平坦で肥沃な大地を

形成している。

芽室町農業協同組合（以下「JAめむろ」という）は、昭和23年に芽室一円を区域として設立された（図1）。

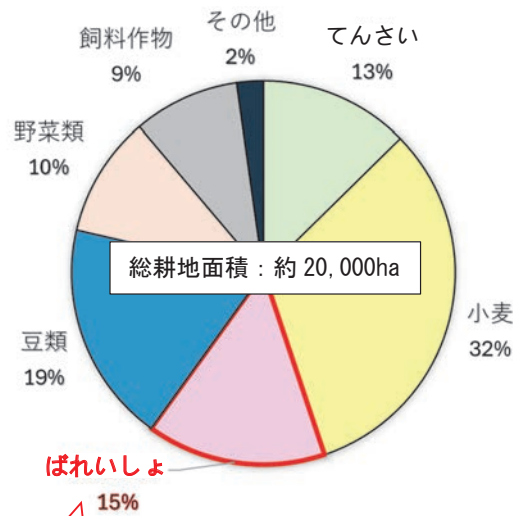
総作付面積約2万ヘクタールを有する管内では、野菜や小麦、ばれいしょ、てん菜、大豆などの生産が盛んに行われており（図2）、農家1戸当たりの作付面積は約38ヘクタール（札幌ドーム6個分に相当）である。

図1 芽室町およびJAめむろの概要



芽室町総人口 : 17654人 (令和7年3月末現在)
 JAめむろ組合員数 : 543戸 (令和7年6月末現在)
 総耕地面積 : 20209ha (令和6年度実績)

図2 芽室町の作付実態とばれいしょの位置づけ（令和7年度実績）



令和7年度ばれいしょ生産量
：約84,000t（種子ばれいしょを除く）

2 芽室町のばれいしょ生産概要

ばれいしょの生産量は、全国シェアの約80%を北海道が占めており、そのうち46%が十勝のばれいしょである。

芽室町の実産量は、全国シェアの13%とトップクラスの産地であり、まさに「POTATO LAND（ポテトランド）」と言える。

芽室町のばれいしょの作付面積は、総作付面積2万ヘクタールのうち約15%に当

たる3000ヘクタール程度となっており、畑作物における主要作物の一つとして、ばれいしょは輪作の基幹作物に位置付けられている。

また、生産量もさることながら、その用途は多岐にわたっており、品種数も主要なものだけで11品種を数えるほど、さまざまなニーズに対応したばれいしょ生産を担っている（図3）。

図3 栽培される品種と用途

芽室町で栽培されている品種とその主な用途			
品種名	主な用途	品種名	主な用途
男爵いも	家庭用(粉ふきいも等)	スノーデン	ポテトチップス用
メイクイン	家庭用(煮込み料理)	きたひめ	ポテトチップス用
とうや	家庭用(サラダ・煮込み料理)	ホッカイコガネ	フライドポテト・コロケ
マチルダ	冷凍加工	さやか	サラダ
ぼろしり	ポテトチップス用	コナヒメ	でんぶんの原料
トヨシロ	ポテトチップス用	その他	数品種



[メイクインの花]



[スノーデンの花]



[ホッカイコガネの花]



[マチルダの花]

<芽室町の主力品種紹介>

○ 十勝めむろ産ばれいしょのエース 「メイクイン」(写真1)

古くから栽培されてきた「めむろメイクイン」は、十勝めむろ産じゃがいものエースと呼ぶにふさわしい最高の品種である。メイクインは細長い卵型で煮崩れしにくく、ゆで上がりが早く、黄色い切り口が特

徴である。調理の方法は、煮崩れしにくい特徴を生かし、シチューや肉じゃが、カレーなどの煮込み料理に最適であり、低温で貯蔵しておくことで甘みが増すため、サラダにも適している。

十勝めむろで生産されるメイクインは、「めむろメイクイン」として地域団体商標の登録を受けている。



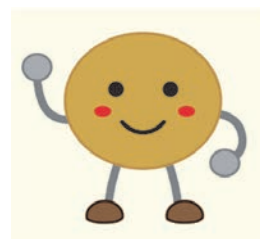
(登録 5409065号)

写真1 めむろメイクイン

○ 芽室町だけで栽培される独自品種 「マチルダ」(写真2)

芽室町は、全国で唯一「マチルダ」を、種子ばれいしょの作付けから選別・出荷まで一貫して行う産地である。他の品種に比べ病気に強い特徴から、農薬使用を減らして栽培している。小さくても完熟すること

から、収穫されたマチルダのうち、小さいものは加工用としてホールポテトや皮つきフライポテト・サラダベースに、大きいものは生食用として流通している。ただし、暑さには非常に弱い品種であり、近年は地球温暖化により高温・干ばつ気味で天候が推移することから、生産量が減少している。



まちなだいすけ

写真2 めむろ産マチルダ

○ 十勝めむろ産ばれいしょのトップバター「とうや」(写真3)

芽室町では、早生の男爵いもよりも収穫が早く、十勝めむろ産じゃがいもの「トップバター」である。また、農林水産省のガイドラインに基づく「特別栽培」に取り組んでいる。目(くぼみ)が浅く調理しや

すいのも特徴で、メイクインに似たなめらかな食味である。皮をむいた後の変色が少なく扱いやすい品種で、煮物やスライスサラダに向いている。ただし、光に当たると緑化しやすいので、冷暗所で保存するなどの注意が必要である。



写真3 めむろ産とうや

○ 加工用ばれいしょ(ポテトチップス向けなど) (写真4)

芽室町で生産される加工用ばれいしょは、主にポテトチップス原料として「トヨシロ」、「ぼろしり」、「スノーデン」、「きたひめ」などを中心として広く栽培されている。さまざまな加工用途に向く万能品種「トヨシロ」や長期貯蔵が可能な「スノーデン」、「きたひめ」など用途に合わせたさまざまな品種があり、いつでも食べごろのおいしいばれいしょを供給できる体制を整えている。



写真4 トヨシロ

3 生産・栽培上の特色

ばれいしょは、ジャガイモシストセンチュウやそうか病などの土壌病害虫のまん延を防止するため、4年で輪作することを基本として作付けが行われる。

春作業は、4月中旬頃から畑づくりを始め、4月下旬～5月上旬に、は種作業が行われる。

は種後は、塊茎(いも)が地表近くに露出するのを防いで緑化(ソラニン生成)を避け、同時に塊茎の肥大・収量を安定させるため培土作業を行う。

近年はロータリーヒラによる早期培土が主流であり、一部ソイルコンディショニング栽培^(注1)やオールインワン栽培^(注2)などによるは種同時培土も行われている(写真5)。

(注1) ソイルコンディショニング栽培は、あらかじめ作土から、石・れき・土塊を取り除き、うね立てした上で播種するため、品質の向上と収穫作業の大幅な省力化が期待できる作業方法である。主な効果としては、1) いもの肥大・大きさが均一、2) いもの変形が少ない、3) 緑化いもが少ない一などがある。



写真5 ロータリーヒラによる培土の様子

(注2) オールインワン栽培とは、生産者は何度も畑に入る必要がないよう、整地、施肥、植え付け、培土を1回の工程でこなす農機を用いた栽培方法である。

収穫作業は、早生品種で8月中旬頃から始まり、晩生品種は10月上旬頃まで収穫を行う(表、写真6)。

表 ばれいしょ栽培歴

	4月		5月		6月		7月			8月			9月			10月	
	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	
生育期節			は種期 5/4		萌芽期 5/28		開花期 6/26						収穫期 9/10				
作業	催芽管理		病害虫防除														
	整地・施肥・は種												収穫作業				

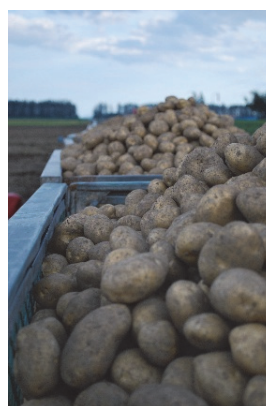


写真6 収穫の様子

◆一言アピール◆

芽室町のばれいしょは、生産量、品質ともに全国でもトップクラスで、「ばれいしょ栽培のプロ中のプロ」の農家の方々が生み出す一級品です。

ばれいしょに限らず、十勝めむろ産農産物には商品ブランドロゴがついておりますので、このマークを見かけた際はぜひ一度手に取っていただき、十勝めむろ産農産物のおいしさを味わっていただきたいと思ひます。



「十勝めむろ」ブランドロゴマーク

◆お問い合わせ先◆

担当部署：芽室町農業協同組合 農産部青果課
 住 所：北海道河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
 電話番号：0155-62-2537
 FAX番号：0155-62-6780
 ホームページ：https://www.ja-memuro.or.jp/