

幻のブランドいも「勇知いも」の復活！ 自然冷熱利用貯蔵庫で果物並に甘いばれいしょ！！

ゆうち わっかない勇知いも研究会(稚内市)



<勇知いもの生育風景>

【組織等の概要】

おおさこ

- 代表者：大碓 秀男
- 構成員：7名
- 作付面積：5.8ha(ばれいしょ6品種)
- 事務局：稚内市建設産業部水産商工課
- 連絡先TEL：(0162)23-6467

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 昭和初期まで、日本最北の冷涼な気候という地の利を活かし、稚内市勇知地区で生産されたばれいしょ「勇知いも」は、稚内の特産物として全国的に有名であったが、冷水害による影響や畑作から酪農業への転換で昭和47年には販売中止
- ◆ 平成20年、「勇知いも」の復活のため、稚内市内の有志が集まり「わっかない地産地消研究会」を設立
- ◆ 自然冷熱利用貯蔵庫を使用することで、ばれいしょが熟成し高糖度化
- ◆ 平成24年、稚内ブランド推進協議会が認定する「稚内ブランド」に認定
- ◆ 平成25年、「わっかない勇知いも研究会」に組織の名称を変更
- ◆ 平成26年、「YESクリーン」認証を取得
- ◆ 平成27年、経済産業省特許庁の地域団体商標に登録

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 「勇知いも」を称した模倣品の流通
⇒ 地域団体商標に登録し、差別化(H27)

【取組の成果】

- 作付面積の増加
3.35ha(H24)⇒5.80ha(H28)
- 稚内市内の菓子製造業者による「勇知いも」を使用した商品の開発・販売
(ポテラーナワッカナイ(カタラーナ)等)
- 市内飲食店による「勇知いも」を使用したメニューの提供(かにポテトコロケ等)
- 全国チェーンの大手スーパーや首都圏・道内のレストランと取引開始

【今後の展望】

- 需要があるが生産量が少ないため、農地の確保等、面積拡大による増産体制の強化
- 地域団体商標を活用した更なる「勇知いも」のブランド展開

◎勇知いもの生産・出荷スケジュール

生産・収穫

6月～10月

貯蔵・出荷

(貯蔵庫で保管し、その都度出荷)

自然冷熱利用貯蔵庫(※)

11月頃～ 貯蔵

12月～2月 貯蔵庫の冷却

(※)「自然冷熱利用貯蔵庫」…冬期の冷たい外気と雪を利用した貯蔵庫
シャッターを開放し北風を取り込むことで貯蔵庫内の水槽の水と敷きならした雪が凍結し、貯蔵庫を冷却する