

育種家たちの秘めたる思い

日本いも類研究会のホームページによれば、馬鈴薯の男爵薯とメークインはともに昭和6（1931）年に一般奨励品種となっている。品種としての歴史はさらに古い。

男爵薯は、米国の「アイリッシュ・コブラー」の日本名で、1876年にマサチューセッツで栽培されていたという説がある。1900年ごろに英国へ導入され、同国との関わりが深かった川田龍吉男爵が明治41（1908）年に日本へ導入した。その流れで「男爵薯」と呼ばれるようになったことはよく知られている。

一方のメークインは、我が国には大正初期に米国から導入されたとする資料が多い。英国のサットン父子商会在1900年に世間に紹介したもののだが、両親は不明だ。

このとおり、19世紀末あたりから栽培されていた極めて古い品種である。収量性が高くなく、病害虫にも強くないことは、馬鈴薯を生産した者であれば誰もが知るところだ。にもかかわらず、日本で

の生食用品種としてはこの2品種がいまだにシェアを持ち続けている。低収量で病気に弱ければ生産者に嫌われて当然だし、消費者の立場からしても、目が深く、調理するにも不便な男爵薯は使い勝手が悪い。男爵薯独特のホクホクした食感や煮崩れしないメークインの魅力があったとしても、他の優れた品種がどうしてメジャーにならないのか。なぜ作り続けられ、消費者の人気を得続けるのだろうか疑問に思う。

コメにも言及したい。日本穀物検定協会の食味検定で令和元（3）年の間、ほぼすべての道県が特Aランクの評価を受けている。70年代以前の各地のコメの食味を知る世代にとってはまさに隔世の感である。

昭和24（1949）年から減反政策の始まる直前の69年まで、朝日新聞社主催の多収穫共励事業「米作日本一」というイベントがあった。多収穫を競う全国の篤農家たちは、現代のような肥料や農薬がない時代に、厩肥の多用と水管理によって実に1t/10aを超える多収穫を実現していた。その

事業の中止以降、多収穫という農業の基本的テーマが我が国の稲作から放棄されてしまった。

以来、多収よりも良食味米生産へとコメ作りの課題は変わっていった。その後、50年以上にわたり全国的に独自の良食味米品種開発が行なわれてきたが、すでにその競争自体が意味を持たないようなどこでも美味しいコメが作れる時代になった。にもかかわらず、各道県が独自の良食味米育種に力を入れ続けることは果たしてどのようなのだろうか。

むしろ、生産コスト低減の第一のカギである多収にこそ注目すべきだ。飼料用米として育種されている多収品種のなかにそこそこの食味を持つ有望な品種もあるのかもしれないが、政策的思惑に左右されながらも育種家たちの秘めたる取り組みがあることを期待したい。



どんな用途にも合う「十勝こがね」は、料理が冷めてもおいしい特長を持つ。こうした品種が存在するのが……。

江刺の稲

「江刺の稲」とは、用排水路に手刺しされ、そのまま育った稲。まったく管理されていないこの稲が、手をかけて育てた畦の内側の稲より立派な成長を見せている。「江刺の稲」の存在は、我々に何を教えるのか。土と自然の不思議から農業と経営の可能性を考えたい。