



北海道帯広市

地域の未来と アントレプレナーシップ

The Future of Communities
& Entrepreneurship

教育業界でも注目されるアントレプレナーシップ（起業家精神）。この連載では、全国さまざまな地域の未来に向けて取り組むアントレプレナーの方々取材し、何かを変える一歩目の踏み出し方、高校教育にも通じるアントレプレナーの視点を探ります。

第7回：違和感が出発点。雪と時間で挑む、新たなジャガイモ作り



食べる人の姿が見えない

「これがジャガイモ？」「こんなに甘いのか？」と、初めて食べた方が驚くことも多いのが、私の生産する『雪蔵甘熟メークイン』です。収穫後すぐに出荷せず、雪を利用した専用の貯蔵庫（雪室）で熟成させることによって、ジャガイモの甘さを引き出しています。一般的なジャガイモの糖度が4度から5度といわれるなか、18カ月以上雪室で熟成させた『二冬越（ふたふゆごし）』の糖度は12度にまで上がります。この味がクチコミで広がって、今や全国のシェフから直接注文を頂くほか、一般のお客さまからもECサイトを通して注文を頂くようになりました。

他とは違うジャガイモ生産の挑戦。それは、私の小さな違和感と「試しにやってみよう」程度の行動から始まりました。

農業王国と呼ばれる十勝のなかでも、ここ帯広市大正地区は、メークインという品種のジャガイモ生産が盛んです。日本に流通しているメークインの約3分の1が大正地区で生産されています。

曾祖父の代に入植し、私は4代目。農家の長男として生まれ、子どものころか

とかち井上農場
代表
井上慎也さん

北海道生まれ。46ヘクタールの農場でジャガイモ、大豆、小麦を生産。12年前から天然の雪を活用したメークインの熟成に着手し、独自の技術確立。「雪蔵甘熟メークイン二冬越（ふたふゆごし）」は、2024年野菜ソムリエサミットで青果物部門の最高金賞を受賞。



ら「家業を継ぐもの」と自然と思っていました。高校生のころには父の仕事を手伝い、台の上にイモを広げて選別する手伝いをしていたのを覚えています。

ところが、自分が農業をするようになってから、じわじわと違和感を覚えるようになってきました。まず、自分が作っているものを、誰が、どう食べているかが見えないことへの違和感。生産した野菜は加工され、消費者のところに届くときには形が変わっていることが多い。さらに日本の農業は農協を通じて、産地全体で一括集荷・出荷される仕組みになっています。スーパーの店頭では「北海道産ジャガイモ」といった一律の名称になり、売り値も生産者が決めることはできません。

となると、生産者には「手間をかけて、おいしく作ろう」というモチベーションはなかなか湧かず、規格を満たして、たくさん出荷することを目指す生産スタンスに陥りがちです。周囲を見渡すと、そうした仕組みを「仕方ない」と受け入れている人が多かった。しかし、私に生じた違和感は、次第に「本当は、質にこだわる生産がしたい」「自分の生産したものがどのようにつなぐられているのかを見届け、買い手とつながる体験をしてみたい」といった思いに変わっていききました。

無料の雪を使って実験 売れ残りが予想外の味に

断熱貯蔵庫を増築したときのことです。通常ジャガイモは、秋に収穫し3月ぐらいまでに出荷されます。夏場は、貯

蔵庫は空っぽです。がらんと広い貯蔵庫を見て「もったいないなあ」と思いました。そういえば、雪を使ってジャガイモを低温保存・熟成させる技術がある、と聞いたことがあります。断熱貯蔵庫に雪を入れておけば、うちでも雪による熟成ができるのではないかと思ったのです。

そこで、貯蔵庫の一部のスペースに雪を入れてみることにしました。雪は当然、積もっているものを使うので無料です。そのスペースに、サンプル程度の数のジャガイモを置いておき、変化を見てみることにしました。ところが最初の年は、雪の量や温度管理が甘く、途中で雪が溶けてしまいました。

貯蔵庫に入れる雪の量、空調の設定温度、熟成期間。すべて手探りでした。もともと理科好きだったわけではありませんが、自分の畑で作ったジャガイモで体当たりの仮説検証をするのは面白かった。

そして3年目、思わぬ転機が訪れます。一度冬を越して熟成させたジャガイモが売れ残り、結果的に約2年熟成した状態になりました。試しに知り合いのシェフへ、その売れ残りを届けてみたところ「劇的においしい！」と大絶賛されたのです。割ってみると、中が半透明に変化していました。糖度の高い果物のように、蜜が入っていたのです。2年の熟成で、この味ができるのか…。偶然的な売れ残りが、他にはない価値を生んだ瞬間でした。

とはいえ、本格的に2年熟成に挑むと、さまざまな壁にぶつかりました。イモを切ると中が黒く傷んでいたことがあり、



1 天然の雪を活用した雪室の内部。冷房のみで温度を下げようとすると、湿度も下がりがちで、水分が抜けてジャガイモがシワシワになってしまう。水分を維持して熟成するには、雪の湿度が不可欠だという。

2 とかち井上農場の「雪蔵甘熟メークイン二冬越（ふたふゆごし）」。しっかりとでんぶんを蓄えるまで待つてから収穫し、その後熟成することで糖度が上がる。熱烈なファンが多く、なかには著名人や有名料理人の名前も。

調べてみると、普通の出荷期間では気にならない、選別作業によるコンテナ移し替え時の「わずかな衝撃」が、長期熟成でじわじわ内部の傷みとして広がることになりました。つまり、熟成の肝は「収穫してコンテナに入れたら、出荷直前まで触らない」ことだとわかったのです。途中で選別作業をすれば保管効率は上がりませんが、触ること自体がリスクです。蓋を開けるまでどれだけ無事かわからないリスクを背負い、味優先を貫きました。

このように、すべてが実際にやってみなければわからないことだらけでした。急激に冷やすと低温障害を起こす。猛暑など、ジャガイモが生育中に強いストレスを感じると「子孫を残さなければ」と生存スイッチが入って、芽がよきにょぎと出てくる。2年の次は3年だ、と熟成期間を伸ばしたら腐った…。思いついたことを試す。結果が出る。次はやり方を少し変えてみる。その繰り返しです。

最初は行きつけの店のシェフなどに差し上げていたのが、次第に小売店、一般のお客さまからも注文が入るようになりました。直接販売した経験がなかったため、バイヤーとの打ち合わせでは商慣習のルールを知らずに一から教えてもらうことも。ネーミングや商標登録など、必要になった段階で対応していきました。

それでも何より嬉しかったのは「お客さまが感激していましたよ」「こんな調理が合うと思うんです」とシェフや食べた方の声が聞けるようになったことです。グルメな方たちの間で広がり、「このジャ

ガイモは特別だ」と紹介していただくことも増えましたが、改めて私の喜びや原動力の本質は、自分の試行錯誤の価値が伝わり、生の声が返ってくるのだなと感じています。

**「完成」を目指さない
柔軟な試行が生む未来**

やってみないとわからないという姿勢と「行き当たりばったり」が、新たな価値を生み出した。最初から完成形を描いて逆算しても、このジャガイモは生まれなかったでしょう。そもそも「完成」とは何だろう、とすら考えてしまいます。

高校生の皆さんも、学校で探究に取り組んでいると聞きます。探究でも進路選択でも「こういう形で成功したい」と想像した理想に縛られすぎると、少しの失敗や想定外の出来事が苦しいと感じるかもしれません。

例えば地域に根差した産業に一定期間身を置いて、肌で学んでみると「思い通りにならないことが多い」と実感するはず。そういうときに次の一歩を踏み出すには、一度描いた理想に縛られすぎないことではないでしょうか。思い通りにならないことも「そうか、こういう結果になったか」「じゃあ次はこれを試してみよう」と、しなやかに興味と行動をスライドさせていく。その柔軟さが、想像もなかった新たな価値を生むことがある。先々のことを考えすぎずに、ぜひ良い意味での「行き当たりばったり」を楽しんでほしいです。



地域の未来につながる アントレプレナーの視点

視点

1

既存の仕組みや、自分が作るものの「質にこだわれない」ことに違和感を抱き、身近な「雪」に注目して、リスクの低い行動からスタートした。まずは身近な資源に目を向け、小さく実験してみることが大切。

視点

2

完璧な計画や完成形から始めたのではない。売れ残りから「二冬越し」の価値を発見した。思い通りにならないことに直面しても、失敗を次につながる発見として捉え、良い意味で「行き当たりばったり」を面白がりながら進んでいく。