



エム・エス・ケー農業機械株式会社

る〜ぶい Light



特集

巻頭特集

AVR・TONG導入による 収穫現場のイノベーション

生産の現場から ▶ ダイヤモンド十勝株式会社

#03



CONTENTS



る〜ぶ^oLight #03

巻頭特集	* AVR・TONG導入によるジャガイモ収穫現場のイノベーション.....	03~05
	* REPORT 生産の現場から ダイヤモンド十勝株式会社(農業生産法人)	06~07
営業所紹介	* 東日本支社 羽島営業所	08~09
新入社員紹介	* 2019年度 20人の新入社員が入社しました!	10~11
Products and Solutions 製品情報		
	* MF GLOBAL SERIES.....	12
	* MF4500Jシリーズ新登場!	13
農業情勢	* 海外事情から知るニッポン農業~「A2ミルク」が世界の牛乳市場を変える!~	14
ニッポンの食材	* ジャガイモ	15

AVR・TONG導入による ジャガイモ収穫現場の イノベーション

ジャガイモの収穫作業は、人手がかかる上、天候にも左右されがちとあり、労力面、費用面でこれまで生産者に負担をかけていました。その悩みの解決に、農業機械の提案で答えていくのがエム・エス・ケーの仕事です。AVR-ポテトハーベスター、TONG (トング)-3Cバルカーによる、ジャガイモ生産現場の問題解決に向けたプロジェクトをご紹介します。



農作業現場を悩ませる人手不足 従来方法を機械導入で変えていく

人口減少は農業に人手不足をもたらしています。特にジャガイモは、収穫の際に選別を手作業で行うため、平均4~5名の選別要員の確保が必要で、人手不足が大きく響きがちです。選別作業は、現在はハーベスターに同乗し、コンペアに

混じって流れてくる石や茎・根、病気や質の劣るジャガイモを取り除く方法が多く採用されています。収穫時期によっては炎天下で屋外作業が続くこともあり、さらにせっかく人手を確保しても、当日が荒天で収穫作業ができないこともあります。

ジャガイモの生産現場の負担を減らすにはどうすればいいか。当社が着目したのは、欧州などの生産現場では一般的な、処理能力の高い大型ハーベスターによって収穫をスピードアップし、選別工程は分け、別途選別機を導入して行う方法でした。雨の日には選別機を屋内や屋根のある場所に設置することで、収穫・選別ともに天候に左右されず実施することができます。

優しく掘り、しっかりと土砂を分離 AVR-ポテトハーベスター

その解決策となりうる農業機械として当社を選んだのが、ベルギーのAVR社のポテトハーベスターです。これまでの日本の生産現場では1畦タイプのハーベスターが主流だったところに、2畦・けん引タイプの「Spirit6200」「Spirit9200」の取扱を2016年から順次始めました。また2018年には4畦・自走式の「Puma3」の取扱も開始しています。

AVR-ポテトハーベスターは土砂分離能力が非常に高いので、収穫時には深掘りしてジャガイモを大量の土と共に抱え、いわば“ポテトの部屋を作る”ことで傷や打撲を防ぐことができます。抱えた土は掘取コンベアから分離を始め、石や土塊、茎葉はそれぞれの分離コンベアで除去されます。掘取部からジャガイモの飛び跳ねを抑え、掘取後は機上での方向転換を最小限にすることで、ジャガイモのこぼれや傷・打撲などのリスクを抑えています。

未収穫の畦は踏まずに進むことができ、またそのタイヤも踏圧を最小限にする低扁平ワイドタイヤを採用しているため、けん引時の機体の安定性は高く、かつ土壌を踏み固めることもありません。コンベアの数調整などは、キャビン上のジョイスティックから容易に操作が可能です。



Key Person's Eye ~担当社員より~

営業本部 営業推進部 営業推進チーム
野田 拓明



ベルギーのAVR社は、畑作りから収穫まですべての作業をカバーするジャガイモ作業機のスペシャリストで、その製品は世界50カ国に導入実績があります。作業能率が高いだけでなく打撲や傷が少ないという評価、軽量かつ耐久性が高い点からも日本の生産現場の要望にかなうと考えました。現在日本で導入実績があるのは大圃場向けの2畦・4畦のタイプですが、規模に合わせて小回りのきく1畦タイプも取り扱い可能です。

Spirit6200



重量	約8,370kg
全長×全幅×全高	9.83m×3.3m×3.8m
必要馬力	90HP
バンカー容量	約6t
畦数	2畦
畦幅	75cm(または90cm)

Spirit9200



重量	約11,000kg
全長×全幅×全高	11.47m×3.3m×4.0m
必要馬力	140HP
バンカー容量	約8t
畦数	2畦
畦幅	75cm(または90cm)

選別作業の省力化で人手不足解消 TONG-3C バルカー

AVR-ポテトハーベスター単独の導入でも効率は上がるでしょう。しかし、収穫時の人員確保という課題を解決するために、当社からは選別機を併用し、選別作業を機上ではなく倉庫前に変えることを提案しています。機上選別を超える作業効率を実現するのが、イギリスのTONG Engineering社の選別機・3Cバルカー（以下・TONG-3Cバルカー）です。

TONG-3Cバルカーは移動が可能のため、敷地内の空いたスペースで作業が可能です。機体はコンパクトで、オプションパーツを加えることで分離処理

をカスタマイズすることもできます。ホッパーに投入されたジャガイモは、クリーニングセクションを通り石・土塊・砂が分離され、さらにグレーディングセクションで小さなイモを分離。最後のインスペクションセクションで、手作業で特大イモや緑化イモ、大きな石・土塊を取り除きます。作業は効率化され、人員の長時間拘束が必要なくなります。



Key Person's Eye

～担当社員より～

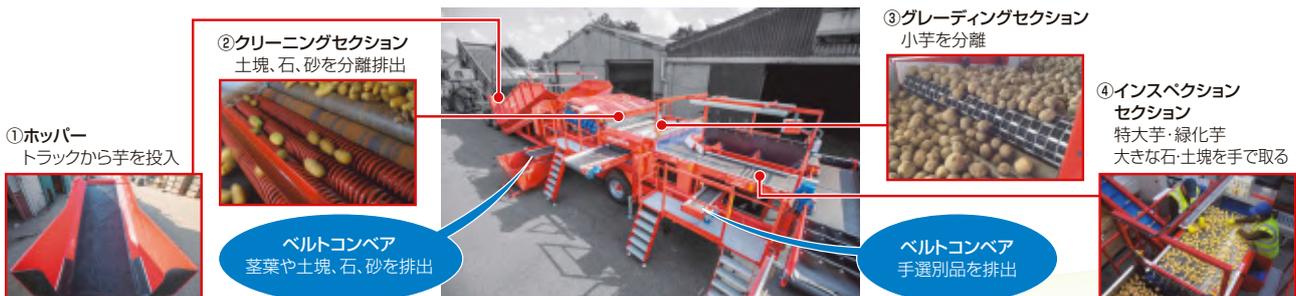
十勝支社 中部営業所 所長
飯島 和真

機上選別は、石が多い土壌や水はけの悪い箇所など、条件が悪い箇所では収穫速度を落とす必要があり、それが効率低下につながっていました。倉庫前

選別にすれば選別が収穫作業に影響を与えなくなります。TONG-3Cバルカーは運転速度調整が可能で、選別の難しい条件下の時は速度を緩めるなど、効率的な作業が可能です。



TONG-3C バルカー



●選別作業をさらに負担軽減するオプション（別売）もあります。

【ストーン&クロードセパレーター】

小芋・小石・土塊へと更に分離し、小芋の製品化が可能



【ミディイージーフィルボックスファイラー】

自動で芋の量を判別し、交互に左右のコンテナへ芋を投入



播種床形成・播種・施肥 全てをワンパスで!!「Ceres400 + Compact」



播種にもAVR!ワンパス馬鈴薯プランターコンビネーション

大型トラクターの普及が進む中、その活用の場面を増やしたい要望が生産現場から寄せられています。AVRでは、Compact碎土整地機、Ceres400プランターを組み合わせることで大型トラクターに装着できるワンパス馬鈴薯プランターを提供しています。これにより従来は碎土整地・播種・培土の3工程だった播種作業を一度に終えることが可能に。さらに他社施肥機も組み合わせることができ、さらなる省力化も期待できます。

エム・エス・ケーは2019年春、施肥機も含めたAVRワンパス馬鈴薯プランターコンビネーションを、(有)斜里馬鈴しょ原採種圃農場に納入しました。

全長×全幅×全高	3.5m×3.4m×1.5m
バンカー容量	1.4～2.1t
畦数	4畦



REPORT

生産の現場から

ダイヤモンド十勝株式会社（農業生産法人）

AVR Spirit9200、TONG-3C/バルカー を実際に使用している生産者の方々に、作業体系の変化や、使用感についてお伺いしてきました。

大生産地・十勝の生産者を束ね コントラクター事業に取り組む

北海道十勝・芽室町のダイヤモンド十勝株式会社は、80戸の生産者と委託契約し、生産・加工・物流・販売を一体化して行う農業生産法人です。契約生産者の耕地面積を合計すると、なんと2,500haをゆうに超える規模に。そこで大型農業機械を導入し、各生産者の収穫業務を請け負うコントラクター業務を展開しています。

「十勝の従来農業は小麦、イモ、ビート、豆類の4作物でしたが、現在は長イモやごぼうなど特殊作物を並行する生産者も増えました。すると必要な機械

がこまごま増え、高性能の機械は1台あたりの価格も高く、1生産者が多くの先行投資をしなければいけません。当社の契約生産者が皆さん農機の入替え時だったので、コントラクター事業で協力してやっていこうと考えました」と大野和則代表取締役社長は背景を説明します。「私たちは生産者の一部としてコントラクター事業を行っている。自社農場を保有するいち農家であることで、契約農家と同じ目線で営農をサポートすることを目指しています」



右から大野和則代表取締役社長、大野真伸専務取締役



ダイヤモンド十勝社員のみなさん

従来作業の最大6倍の効率 天候の影響も小さくなる

ジャガイモは契約生産者の合計約130haの規模となるため、2016年にAVRSpirit6200を導入。現在はSpirit9200を使用し、さらにTONG-3Cバルカーを加えて効率的な作業を実施しています。「AVRでの収穫作業はトレーラー伴走で時速6km、1圃場の長辺270mを5分間で終わられます」と大野真伸専務取締役。1日当たり3ha程度の収穫が可能で、従来作業と比べると効率は3~6倍にも上がったといいます。「掘り取りの深さや圧力、畝への合わせ方など、すべて自動で感知して機械制御

してくれます。また、掘った跡がきれいイモがこぼれないので、その後の野良イモ対策にも有効です。機械が大きい分操作には慣れが必要ではありますが、従来の細いタイヤの機械より畑を踏み固めないこともわかりました」と使用感についても満足度は高いといいます。

「AVRは小さなイモも全部掘れる機械です。当社は今年冷蔵倉庫もつくったので、3Cバルカーでの選別作業も別料金で請け負っています」と大野和則代表。AVRの収穫効率は天候によって変わるため、条件の良い時に収穫作業

を進め、冷蔵倉庫で風乾し、屋根の下に設置した3Cバルカーで雨風を気にせず選別作業と、効率よく作業を進めているそうです。「機上選別の時は収穫を終えるまで、夜明けから日没までというような長時間作業にもなりがちでした。工程を分ければ時間外なく定時の中に作業が収まり、屋内作業ということもあり働き手を見つけやすいですね」作業の短縮や省力化、人手の問題に対する効果も感じているそうです。



AVR社のジャガイモ作業機ではSpirit9200のほか、プランターのCeres400も使用



TONG-3Cバルカーは事務所敷地内に設置。平均して1時間当たり15-20tの選別作業が可能です

大規模経営の海外に渡り合う 新しい農機の持ち方を考える

AVR購入の決め手の一つに、機械の丈夫さもあるといいます。「細かい性能が優れた機械もありましたが、コントラクター事業を行うならば大型機械。要望に合う機械を探すのには苦労し、AVRの情報をいただけてよかった。農機を扱う人はたいてい『使ってみないとどうか…』といますが、エム・エス・ケーの方は自信を持って勧めてきたのも印象的でした」と大野代表は購入当時に振り返ります。

TONG-3Cバルカーの検討中には、代表・専務取締役は当社と共に、イギリスのTONG Engineering社を視察。欧州の生産風景にも感銘を受けたといいます。「十勝は大規模といっても、一つの畑が600m程度ですが、欧州はkm単位で農地が続きます。日本もこの先は、IT化を進めてそういう形になっていくのではと思うので、先駆けて取り組みたいと思いました」

今後の構想として、コントラクター事業をさらに広く展開したいと語る大野代表。「そこで、エム・エス・ケーとタッグを組み、日本全国、九州から北海道まで数台の機械で時期に合わせた一連の作業を行ってはどうかと考えています。

機械そのものを最大限に有効活用できるし、結果として農作業の見える化にもつながると思います」地域や集団で農業機械を管理する段階からさらに一歩進み、多くの人とその恩恵を享受できる形を考えています。





Business office
営業所紹介



左から 岡田さん(アルバイト)、金光将人、秋吉淳平、南山剛、衣巻逸希、上村将史、毛利くるみ、山田眞裕



岐阜県海津市

東日本支社 羽島営業所

羽島営業所のある海津市は木曾三川(木曾川、長良川、揖斐川)が流れている岐阜県南西に位置し、この地域は、ほぼ海拔ゼロメートル地帯で輪中地域です。スタッフは営業2名、技術4名、事務員1名の体制で、岐阜県を中心に三重、愛知(名古屋から尾張地区)、福井、滋賀、奈良、和歌山県の主な酪農、畜産(和牛)、水田、畑作農家など約450件のお客様をはじめ、農協及び販売協力店を担当しております。営業所付近の酪農、畜産農家は木曾三川、河川敷を利用しての牧草、水田農家は転作田など、最近では冬から春にかけてキャベツ、白菜、ブロッコリ、大根の作付け、カルビー工場が近場にあることからジャガイモの収穫もあります。

また、名古屋、長野、北陸、京都大阪へ遊びに行くにも交通の便が良い地域です。とにかく営業エリアが広域な事から営業所チーム一丸で日々の業務に邁進しています。



↑羽島営業所



↑【木曾三川】手前から揖斐川、長良川、木曾川



↑海津市内 転作田



↑長良川 河川敷



↑お千代保稲荷 東口大鳥居



↑海津市観光地図



みんなの ご当地紹介…海津編…

おすすめ店紹介「蔵」

営業所すぐ近くにある喫茶店です。地元の方々が利用されています。ランチが豊富で日替わり、オムライス、味噌カツ、そうめんなど、営業所も利用しております。

また、モーニングも美味しく、飲み物代に食パン、ジュース、ゆで玉子が付いてきます。特に岐阜、愛知県は喫茶店の数がとても多く、珈琲1杯を注文するとたくさんの“おまけ”が付いてくる独特の喫茶店サービス文化があり、1年間あたりの喫茶代は約16,000円以上支払うぐらいダントツ岐阜の人は利用していると聞いています。

住所／海津市平田町蛇池2227 電話／0584-66-3724
営業時間／6:30～18:00

アフタヌーン珈琲も
おすすめです！



↑喫茶店 蔵



↑モーニング

おすすめ観光スポット「千代保稲荷神社」

営業所から300mにある千代保稲荷神社を紹介いたします。地元では「おちよぼさん」の愛称で親しまれ商売繁盛や家内安全の神様として知られております。毎月末の日から翌日1日の明け方にかけて夜通し“月並祭”という、縁日が開催され地元や遠方の方から足を運んで参拝に来て賑わい、また縁起物を取扱う店やお洒落なカフェがある事から土日、祝祭日は多くの人で賑わいます。境内へのお供えは稲藁で結んだ油揚げになります。名物は草餅、川魚料理（鰻、鯰、モロコ甘露煮、鮎味噌など）串カツ、土手煮が有名です。岐阜に遊びに来ましたら是非、寄って下さい。

住所／海津市平田町三郷1980 営業時間／24時間参拝可ですがお店は午後4時まで



↑鳥居入り口



↑お供えの稲藁



↑お供えの油揚げ



↑拝殿

営業所の ホープ社員紹介…フレッシュコンビをご紹介します！……



衣巻さん

入社3年目の衣巻です。出身は兵庫県朝来市出身です。地元高校を卒業後、自衛隊で2年勤め2017年9月入社、東日本支社で2ヶ月研修後、羽島営業所に配属しました。主に三重県を担当し工場長、先輩に教えてもらいお客様の信頼をもらうように頑張っています。プライベートでは趣味の写真、SLOライセンスを所持しレーシングカートのSLレースに出場しています。こんな私ですが皆様どうぞよろしくお願ひいたします。



毛利さん

入社2年目の毛利です。出身は岐阜県海津市出身です。地元高校を卒業後、2年間パン屋さんで働き、2018年6月アルバイトで東日本支社研修後、9月入社、現在は事務を担当しています。事務ははじめてですが支社管理チームの皆様や他営業所先輩事務員さんからの指導をもらい早く1人前になるよう頑張ります。プライベートの趣味は買い物、音楽鑑賞たまに油絵を描きます。こんな私ですが皆様どうぞよろしくお願ひいたします。

所長からの コメント

営業所で二人とも若く、まじめで一生懸命、覚えようと頑張っております。今は工場長や先輩方、支社スタッフに教えてもらいながら仕事に従事しています。これからの営業所をけん引していく2人の成長が楽しみです。



2019
年度

20人の新入社員が 入社しました!

入社式



実技講習



プラウ実習



営業職

櫻井
一貴



出身地 北海道
趣味・特技 海外ドラマ・散歩

仕事に追われても自分を見失わず、前を見て日々精進していきます。

佐藤
春佳



出身地 東京都
趣味・特技 テニス・トレーニング

覚えることがたくさんあって大変ですが、楽しく仕事ができるように頑張ります。

高橋
良太



出身地 北海道
趣味・特技 ゲーム・映画鑑賞

まだ知らないことも多いですが、周りの人からたくさん学ぶ成長していきたいと思っています。

奈良
吏貢



出身地 北海道
趣味・特技 映画鑑賞・ドライブ

今年は人生2度目の夏フェスに参戦したいと考えております! よろしく願い致します!

鈴木
悠大



出身地 北海道
趣味・特技 サッカー観戦・服集め

農業や機械について学んでこなかった人間ですが、少しずつ知識を身に付けられるよう努めてまいります。そして、MSKの顔になれるように日々精進していきます。

浅羽
龍輝



出身地 長野県
趣味・特技 ゲーム・映画鑑賞

素直な心を持って多くの方々から学んでいきます。よろしくお願いします。

山地
泰司



出身地 北海道
趣味・特技 ボウリング・映画鑑賞

新たに学ぶことが多く、消化することに精一杯の日々ですが、先輩方のお力を借りながら、努力していきたいと思っています。

岡本
健一



出身地 埼玉県
趣味・特技 ランニング

サロマ湖100kmウルトラマラソン完走を目指して頑張ります。

豊留
拓巳



出身地 埼玉県
趣味・特技 ゲーム・Youtube

会社に貢献できるよう知識を身に付けていきたいと思っています。将来充実した生活を送りたいと思います。

2019年度入社式



技術職

川崎 悠生



出身地 神奈川県
趣味・特技 ドライブ・釣り・ゲーム

まだまだ未熟者ですが、現場の先輩からたくさんのお話を吸収して一日でも早く戦力になれるように日々精進していきたいと思っております。

横島 良樹



出身地 茨城県
趣味・特技 映画鑑賞・麻雀

入社してまだまだ知らないことばかりですが、先輩方のお役に立てるよう日々精進していきます。

中山 大生樹



出身地 福岡県
趣味・特技 キャンプ・ドライブ・ラーメンを食べること

農業や農機についてまだまだ知らないことが多いので勉強します。北海道のラーメンが楽しみです。

樋口 貴英



出身地 福岡県
趣味・特技 温泉・喫茶店巡り

技術面でまだまだ未熟ですが、立派なメカニックになれるよう日々精進していきます。温泉入って気持ちリフレッシュしながら頑張ります。

吉田 光佑



出身地 北海道
趣味・特技 料理

お客様に認めていただけるような仕事ができるよう、日々努力したいと思っております。

八代 康世



出身地 北海道
趣味・特技 スポーツ観戦・音楽鑑賞

これから知識と技術を身に付けて日々成長できるように頑張ります。

深田 幹人



出身地 北海道
趣味・特技 スポーツ

今は分からないことばかりなので、これからたくさん勉強をして社会に貢献したいと思います。

上野 兼人



出身地 北海道
趣味・特技 バスケボール

早く知識を身につけて、MSKに貢献できるように頑張りたいです。

一柳 拓巳



出身地 北海道
趣味・特技 ドライブ・映画鑑賞

農業高校出身ですが、まだまだ分からないことだらけなので、勉強をしっかりとしていきたいと思っております。

岩田 将弥



出身地 北海道
趣味・特技 サッカー・読書

まだまだ知らないことがたくさんですが、先輩方の力になれるように日々努力していきたいです。



MF GLOBAL SERIES



MASSEY FERGUSON
EXPERIENCE

— 世界中のニーズに応えるグローバルシリーズ —

グローバルシリーズは、世界中の様々な種類のMFトラクターが統合されたモデルであり、日本はもちろんのこと、世界中のお客様の様々な要望に応えるワールドワイドトラクターです。設計はフランス、ブーベ工場で行われており、最新のMFの技術が用いられています。MF4707, 4709には3.3ℓ 3気筒、MF5710, 6713には4.4ℓ 4気筒コモンレール式、AGCO POWERエンジンを搭載し、最適かつ効率的なパフォーマンスを発揮します。キャビン仕様(Cタイプ) / 安全フレーム仕様(Fタイプ)の選択が可能でお値打ち価格ながら充実の機能を備えています。

	MF4707F	MF4707C	MF4709F	MF4709C	MF5710F	MF5710C	MF6713F	MF6713C
エンジンタイプ	AGCO POWER 3.3ℓ/3気筒 T4ファイナル				AGCO POWER 4.4ℓ/4気筒 T4ファイナル			
ISO最大出力(PS)	75		95		100		130.5	
トランスミッション(段)	24							
PTO段数	540/1000				540/540E/1000			
リアリンクージ揚力(kg)	3,200				4,300		5,200	

※写真のトラクターは一部日本仕様と異なる場合があります。



NEW

MF4500Jシリーズ新登場!

力強さの中に、美しさを纏った圧倒的な存在感のあるエクステリアデザイン。

キャビンは快適空間はもちろんのこと、使う人が心地よい、人間工学に基づいたデザインとなっています。前面に合わせガラスを採用し、中にフィルムを挟むことで、紫外線をカットし騒音も低減。(※型式による)

さらに、多機能アームレストにより、初めて乗っても直感的でスムーズな操作が行えるため、長時間作業の疲労軽減に貢献します。

MF4500Jシリーズは、定格馬力65PSから123PSの6型式・計20種類から、作業環境に合わせた機種を選択が可能です。水田から畑作・酪農まで、幅広いシチュエーションで活躍します! 詳細につきましては、お近くの弊社営業所までお問合せください。





GLOBAL TOPICS

海外事情から知る ニッポン農業

「A2ミルク」が世界の牛乳市場を変える！ 遺伝子で選ばれた牛の「お腹がゴロゴロしない」牛乳

世界における主要な牛乳生産国の一つであるオーストラリア。近年、この国の牛乳売り場の約3割を占めているのが、a2ミルクカンパニーが販売する「a2ミルク」です。腸の過敏な人が飲んでも安心とされるこの牛乳はニュージーランドで誕生し、オーストラリア、イギリス、アメリカ、そして中国へと販売を拡大。同じタイプの他社製品も誕生し、昨秋、ついに日本で製造・販売が始まりました。

牛乳に含まれるタンパク質「βカゼイン」には、A1とA2の2タイプがあります。「牛乳を飲むとお腹の調子が悪くなる」という人がいますが、その原因と考えられているものの一つが、このβカゼインのA1です。

ニュージーランドのコーラン・マクラクラン博士は、牛の中にはβカゼインA1を含まない乳を出すタイプがいることに着目。牛の遺伝情報を解析し、遺伝形質によってA2のみを出す牛を選別する方法を発見しました。A2のみを出す牛を集めて乳を搾ることで「お腹がゴロゴロしない牛乳」であるa2ミルクの製造を実現。また、A1を含まない乳を出す牛同士で繁殖させることで、継続的な生産が可能になったのです。

2000年、博士は大規模畜産農家と共にA2牛乳専門の乳業メーカー「a2ミルクカンパニー」を設立。後に本社をオーストラリアに移し、a2ミルクはアメリカ、イギリス、中国へと販売を拡大してきました。

a2ミルクカンパニーは、2004年にニュージーランド、2015年にはオーストラリアの株式市場に上場。世界的に高まっている健康志向が追い風となり、過去10年ほどで急成長を遂げています。創業当時はフレッシュな牛乳のみを販売していましたが、今では乳幼児用の粉ミルクなど、さまざまな栄養食品も製造・販売。a2ミルクカンパニーの粉ミルクは、特に中国で爆発的な人気を集め、製品の買い占めが社会問題にもなりました。

もちろん、他の乳業メーカーもA2ミルクの人気を黙って見ているわけではありません。世界の酪農業界はこぞってA2ミルクの生産や商品開発に関心を示しています。スイスのネスレ社は昨年、乳児向けA2粉ミルクを独自に商品化し、中国での発売を開始しました。

日本でも、JA中標津が国内初のA2ミルクを商品化し、販売を開始しています。また、日本国内の乳牛のA2タイプへの改良も進んでいるのだとか。皆さんの近所の小売店の牛乳コーナーにA2タイプの牛乳がズラリと並ぶ日も近いかもしれません。





ニッポンの食材

ジャガイモ

知ってた!? 身近な食材のこんなコト

カレーや肉ジャガなど身近な料理で活躍するジャガイモ。そのジャガイモには、インカ文明を支え、ヨーロッパに渡ってからは、天候不順による凶作や幾多の戦争による飢饉を救うなど驚くような歴史をその身に刻んでいます。



インカ文明が中世ヨーロッパを飢餓から救う

ジャガイモの原産地は、南米アンデス山脈から北はメキシコに至る3000~4000mの高原地帯とされ、紀元後500年頃から栽培されています。高山の尾根に広がる空中都市マチュ・ピチュの段々畑でもジャガイモが栽培されていたのです。16世紀末にスペイン人がインカ遠征の際にヨーロッパに持ち帰りましたが、食料としてではなく、花や真っ赤な実を觀賞する為の観葉植物として栽培されていました。その後食糧飢饉に悩むドイツのフリードリヒ大王が、冷涼な気候でも良く育つ生産性に目をつけ食料として普及しました。その後、ヨーロッパ全土に広がり、オランダなどの海外進出とともに世界各国に伝わっていきました。



カロリーが高くて、脂肪が付きにくい

ジャガイモはでんぷん質を多く含み、使用した料理はフライドポテトなどの料理から高カロリー野菜と思われがちです。しかし、ジャガイモのビタミンCはミカンと同じくらいの量が含まれ、しかもデンプンに守られているため加熱しても失われにくく、糖質を脂肪に変えて体に蓄積されるのを防ぐビタミンB1、B2も含まれているので、エネルギーをとりながら、脂肪の蓄積を抑えることが期待できます。さらに、余分なナトリウムを排出させる作用のあるカリウムが豊富で、高血圧やむくみの予防に効果があり、皮にはポリフェノールの一種で抗酸化作用がある「クロロゲン酸」が含まれています。そればかりか白米よりも食物繊維が多く含まれているダイエツト野菜なのです。

作付け全国1位。その名に恥じない男爵薯

日本へは1600年頃、南蛮貿易のオランダ人によって当時ジャガトラと呼ばれていたジャワから伝えられたため「ジャガタラ芋」と呼ばれ、それが「ジャガイモ」の由来となったと言われています。その後1700年頃に北海道で栽培が記録されていますが、本格的に栽培されるのは明治維新後の北海道開拓史によって、イギリスやアメリカ等から品種改良された「ジャガイモ」があらためて導入されました。もともと冷涼な高原地帯が原産なので、気候・風土が適合している北海道で栽培されるようになりました。いち早く栽培されたジャガイモは、アメリカ産の品種をイギリスから導入したアイリッシュ・コブラーという現在「男爵薯」と呼ばれる品種で、導入した函館ドック専務理事であった川田竜吉という人が爵位を持っていたためにこの名前と呼ばれています。世界中に約2,000の品種があるとされているジャガイモ、その中の約20品種が現在日本で栽培されています。

現在ジャガイモの生産量割合は、北海道が全国の77.5%を占め、2位の長崎県の4.6%と比べ圧倒的な差を付けて生産されています。*

※農林水産省平成24年産野菜生産出荷統計

団らんレシピ♪

レンチンDEポテトコンビーフ

切ったジャガイモを軽くレンチン。コンビーフと炒めるだけの、お手軽簡単レシピ。豊富なビタミンC、肉疲労を改善するビタミンB1、B2でオナカもカラダも元気いっぱい!

材料 (2人分)

- ・ジャガイモ(小さめ) 200g(4~5個)
- ・コンビーフ 50g
- ・塩、コショウ 適量
- ・タマネギ 30g
- ・オリーブオイル 適量
- ・パジル 適量(お好みでパセリなど)



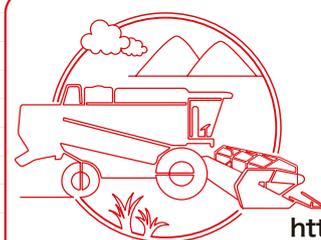
①よく洗ったジャガイモを皮付きのまま半分に切り、耐熱皿に入れます。ラップをして600Wで3分前後加熱します(刺した竹串がスッと通るくらいまで)。



②フライパンを加熱し、オリーブオイルを薄く引きます。①のジャガイモの断面を下にして並べ、軽く焼き色をつけます。



③②にみじん切りにした玉ネギ、コンビーフを加えて炒めながら塩、コショウで味を調えます。最後にパジルを振りかけて出来上がり!



る〜ぶ Light
#03

<http://www.mskfm.co.jp>
多目的広場 ▶ 広報誌「る〜ぶ」



MSK FARM MACHINERY CORPORATION

エム・エス・ケー農業機械株式会社