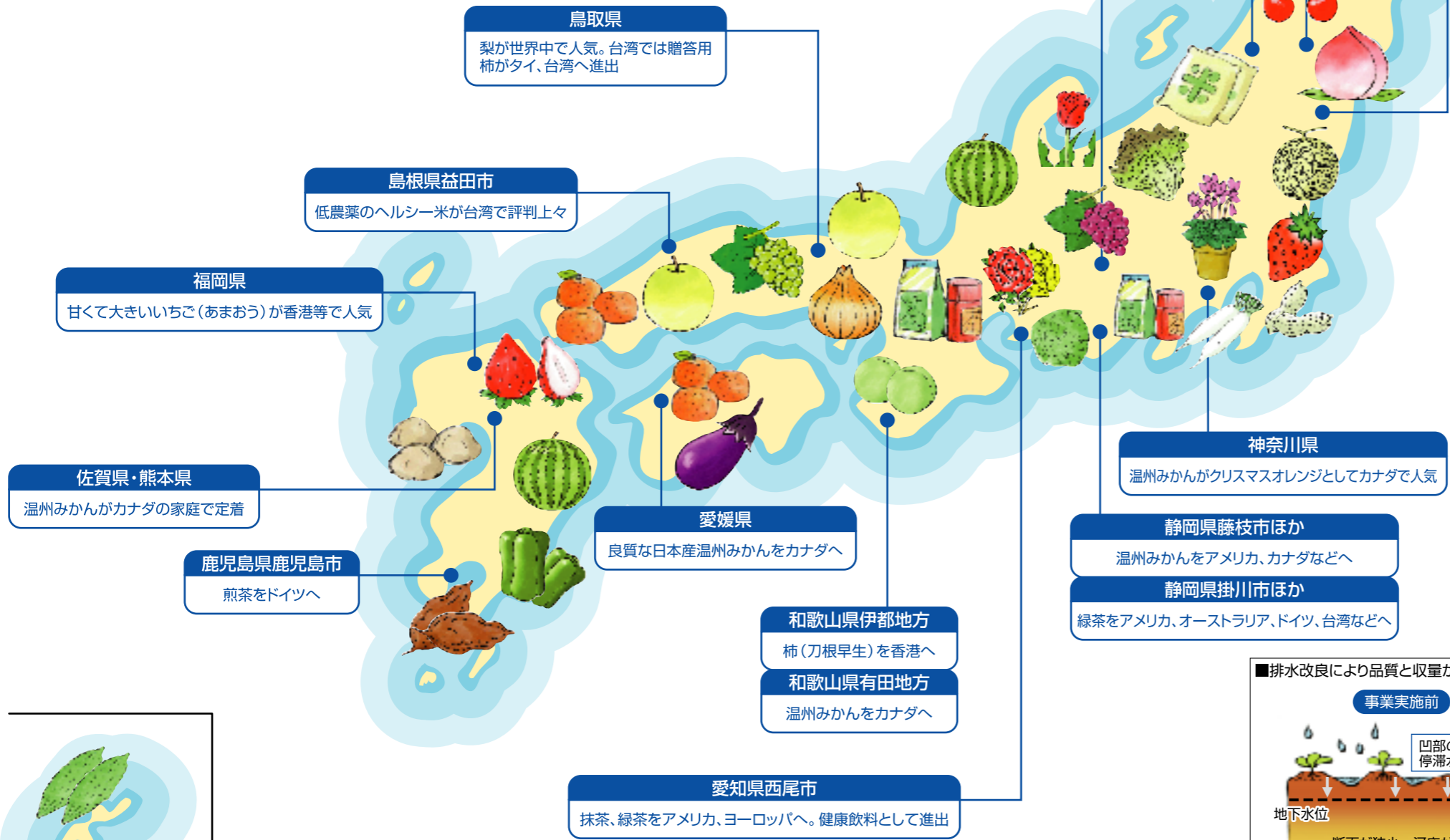


おいしい! 新鮮! 日本の大地で つくられる食べもの



日本のおいしさを世界へ

日本は、東西に長く、四季のおいしさに恵まれた国です。
昔から、日本各地でそれぞれの気候や風土にあった作物がつけられてきました。
いま、日本中のおいしい農産物や特産品が、世界に向けて輸出されはじめています。
世界的な日本食ブームやアジア各国の経済発展によって、
日本の高品質で安全・安心な食品が注目を集めているのです。



十勝の特産——長いもが海外へ 北海道 帯広市

いま、北海道帯広市から海外へ、長いもが輸出されています。十勝平野に位置する帯広市は、大規模な畑作地帯で、小麦やてんさい、ジャガイモなどが多くつくられてきました。そして約30年前、長いも栽培がはじまったといいます。1983年、51haだった作付けも、2005年現在は470ha、約200戸の農家が手がけるほどになっています。

そこには1988年以降、直轄明渠排水事業や畑地帯総合整備事業の導入で進められた、排水改良が大きく影響しています。長いもは、地下120cmまで伸びる作物。それゆえ、排水が整備されることによって根腐れが起りにくくなり、品質も収穫量も上がりました。

さらに、農家や関係機関による生産技術の向上やこの地域の昼夜の温度差がおいしい長いもを育て、一大産地として成長してきたのです。

そして1999年、長いもの台湾への輸出がはじまりました。実は、台湾で好まれているのは、大きく育った長いも。日本では売りにくい、一回り大きく成長した長いもが台湾では人気だといいます。日本食ブームも相まって、薬膳料理の材料として好評です。

現在、生産量の約5%が、台湾を中心にシンガポールなどに輸出されています。今後も、国内市場に影響を及ぼさない程度に、東南アジア方面を中心に輸出が検討されています。



写真:JA帯広かわにし

