

道立総合研究機構十勝農業試験場（芽室町新生南9線2）が今年、創立120周年を迎える。この間、高品質で安定多収な農作物の品種改良や経営支援などを通じ、十勝をはじめとする農業の発展に大きく貢献してきた。気象変動への対応や農家戸数の減少と規模拡大、高齢化など、農業が抱える課題解決に向けて、果たす役割はますます大きくなっている。

「十八番」は小豆の改良 さん然と輝くエリモショウズ

同試験場は、小豆の品種改良に日本国内で最も力を入れて取り組んでいる機関だ。十勝で作られる作物の中でも、小豆は特に寒さに弱い。同試験場での品種改良は、耐冷性と安定して収穫できる品種作りを一番の目標に始まった。

近年の成果として最も評価の高い品種の1つが、1981年に採用された「エリモショウズ」。これまでの品種に比べ、耐冷性が一番強く、収量レベルも高い品種だった。「エリモショウズが品種改良を進めるペースになった」と、同試験場豆類グループ研究主幹の島田尚典さん。90年代前半には全道の9割以上をエリモショウズが占めるほど、農家にも歓迎された。品質も汎用性も高く、メーカーにも高く評価され、今でも需要が多い。

3つの耐病性を備えたしゅまり

ただ、エリモショウズは土の中にいる菌が原因となる落葉病、茎疫病、萎凋病に抵抗性がなく、農家には不安定要因となった。そこで、昭和60年代は耐病性をつけることに主眼が置かれた。最初は1つの病気だけに強い品種改良を行い、2000年には3つの病気全てに強い「しゅまり」が完成した。

きたろまんが収量性上回る

収量性ではエリモショウズをなかなか超えられなかったが、05年の「きたろまん」が、同じくらいか少し超え

るくらいの収量を確保できるように。「エリモショウズは壁ではなく、これを超えないと新しい品種はできないというレベルまできた」（島田さん）。

小豆主産地の十勝中部では、エリモショウズときたらまんがすみ分けている状況だが、メーカーは、使い慣れ、ようかん、もなかなど汎用性の高いエリモショウズを求める。一方で、農家は病気への不安を持っている。そこで現在、エリモショウズの品質を変えずに、特に十勝で問題となる落葉病にピンポイントで耐性ができる品種を試験している。島田さんは「メーカーと農家の両方の期待に応えたい」とする。



100個の穴が開いた道具で
小豆100粒の重さを量る十
勝農業試験場のスタッフ

小豆は、あんにしたときの風味が一番大事と言われる。ただ、風味は数値で捉えられない。新しい品種の風味は最終段階でメーカーに試験をしてもらい、初めて評価を受ける。「7、8年かけて作った品種が最後の段階で駄目となると、無駄になってしまうのがジレンマ」と、島田さんは品種改良の難しさを語る。

「小豆は、日本の世界遺産になった和食の一部として非常に重要な食物。北海道、とりわけ十勝が主産地として作り続けており、メーカーも十勝産小豆を一番高く評価している。気象条件が変わったりしているが、今後も求められる物を安定供給していけるよう品種改良などに取り組んでいきたい」と力を込める。

歩みと展望 柳沢場長に聞く

120周年の節目を迎える十勝農業試験場。その歩みや現状、今後の展望について、柳沢朗場長（56）に聞いた。



「地域と共に問題解決を図っていききたい」と話す柳沢場長

十勝と共に 問題解決を

ーこれまで果たしてきた役割は。

十勝農業試験場は、十勝農業の歴史と一緒に歩んできた。開設当初は十勝でどんな作物ができる

のか、その栽培はどうしたらよいのかなど、試行錯誤が長く続いた。品種改良、栽培方法の試験、土壌改良、病害虫防除の試験、近年では農業機械の導入や経営支援、クリーン農業の推進などに取り組んできた。

豆類などは冷害で収量や品質が極端に低下するので、寒さに強い作物をいかに作るかが大きな課題だった。小豆のエリモショウズなど、品種改良で寒さに強く、多収で品質の良い品種を開発してきた。