

北海道アズキ物語

開拓と共に歩んだアズキの120年史

2005

北海道アズキ物語出版委員会

北海道アズキ物語

開拓と共に歩んだアズキの120年史

2005

発刊にあたって

北海道アズキ物語出版委員会

委員長 佐藤久泰

2004（平16）年の北海道産アズキの10a当たり収量は、前年の冷害年の収量より94kg上回り、258kg/10aで歴代の最大収量となりました。また、十勝地方では9市町村が300kg以上の収量となり、十勝平均では298kgで2000（平12）年の305kg以来の豊作となりました。

十勝農試におけるアズキの品種改良は、1896（明29）年に在来種からの優良品種を選定する「品種比較試験」として始まりました。当時、十勝地方のアズキの作付面積はわずか170haで、収量も2俵（120kg）/10a前後でした。その後、明治末期から大正にかけて、本州では和菓子店、製餡所が急増し、餡原料としてのアズキの需要が拡大する中、商品作物として十勝地方でのアズキ栽培も急増しました。

十勝農試では、第2次世界大戦でアズキの品種改良が中止となるまで、施肥法、栽培法の試験も実施されました。戦後、中断されていた品種改良は1954（昭29）年に再開されて、50年（農林水産省育種指定試験地設置30年）が経過し、この間、「エリモショウズ」を始め多数の品種が育成されました。また、ほとんどの病害虫防除方法、省力収穫体系も確立されました。

これらの試験研究成果は、普及活動や生産者の努力も相まって、北海道のアズキ生産の安定化に寄与しました。

現在、アズキを巡る内外の情勢はWTO、FTA等の国際貿易交渉、新たな食料・農業・農村基本計画の策定と品目横断的な政策への移行検討など、国際的な変化と国内農業の変革が予想される状況下にあり

ます。加えて、中国からの輸入加糖餡が急増し、餡原料としての北海道産アズキに一定の影響を及ぼしています。

他方、生産現場にあっては、機械化体系の確立、作柄変動の安定化、品質の更なる向上などが依然大きな課題となっております。

アズキの需給を巡っては、このように種々の課題を抱えていますが、アズキは北海道畑作農業にあっては重要な作物であり、また、消費にあっては我が国の食文化・生活文化に深く結びついている重要な食材です。今後とも、高品質なアズキの安定生産に努め、道産豆を高く評価している実需者・消費者に安定供給していくことが求められております。

本年は、北海道でアズキの品種改良が始まって約100年、戦後再開されてからも50年の節目の時期に当たります。本誌は、加工適性の向上、安定多収生産を追求した先人の努力、あるいは流通、加工等の関係者の支援・協力等北海道の舞台の上で繰り広げられた幅広い関係者のアズキとの関わりを紹介しております。21世紀における北海道アズキの展望が求められている折、本誌が広く活用されることを通じ、アズキに寄せた先人の熱い思いをくみ取って頂くとともに、それぞれの分野で将来に受け継ぐことにより、北海道のアズキ生産の未来が展望できれば幸いです。

最後に本誌の刊行にあたり、ご指導、ご協力頂きました関係の皆様に心より感謝申し上げます。