

十勝の小豆の美味しさを 多くの人に伝えたい

全国の約4割以上を生産している十勝産の小豆は
全国でもトップブランド。

恵まれた自然環境による高い品質が全国で評価されています。
開拓時代から十勝の農業を支えてきた小豆は、
今後も大きな可能性を秘めた作物のひとつです。



もりた りえさん
森田 里絵さんと息子の聖大くん

豆を味わうということ

「シヤキシヤキ、シヨリシヨリ」。小豆を水で研ぐ小気味良い音。餡を炊くのは、まずこうしたもみ洗いから始まります。「今年の小豆は少し若いかな。渋みが少なくて爽やかかも」と笑顔で話す森田里絵さん。平成23年3月に商品の流通や販売を行う株式会社として名前を変えた森田農場の専務を務めています。洗った小豆は鍋で柔らかくゆで、次に砂糖を加えて練っていきます。この「練り上げ」が和菓子屋では命とも言える作業なのだとか。その全ての作業に向かう里絵さんの横顔は嬉々として、おそらく何度も繰り返しているであろう餡作りをまるで初めて体験するかのように楽しんでいることが伝わってきます。水で洗われた小豆を見ては「うわっ、キレイ」。砂糖を練り上げる途中で味見をしては、「あ、おいしい〜」。自分たちで種を蒔き大切に育て収穫したからこそその愛着や、食べることの豊かさを感じ、見ているこちらにも思わず顔がほころびます。

作る人が心からの自信や誇りを持って届けられるもの。私たち食べる側は、そうしたものを手にしたい、味わってみたいと考えています。里絵さんの「小豆普及活動」は自身が心から美味しいと思ったものを多くの人に知ってもらいたい、という純粋な思いからスタートしました。

森田農場は正統時代から続く畑作農家。長崎生まれ、横浜育ちの里絵さんが、森田



十勝の秋の風物詩。豆を自然乾燥させるために山型に積み上げていく「二才積み」。農業体験に来ていた高校生も一緒に働きます。

家に嫁いだのは8年前のこと。「小豆の美味しさに衝撃を受けた」と里絵さんは語ります。森田農場で育てている小豆は皮が柔らかく大粒の「きたるまん」。その小豆を畑を休めながらの5年輪作体制で作っています。同じほ場で同じ作物を繰り返し栽培すると、病害虫が多発して生育を妨げたり、多くの薬剤を必要としてしまうからです。

種をまくのは、5月20日頃、「カッコーが鳴いたら」なのだそう。「種をそろそろ蒔こうか」という話をしていたら、おじいちゃんがカッコーがまだ鳴いてないからだめだって」と可笑しそうに笑う里絵さん。鳴いたらすぐに種まきが始まります。こうして代々伝わる先人の知恵は、今でも大切にされています。

それから2週間ほどで発芽すると、ホー除草が始まります。延々続く小豆畑を「ホー」という長い柄に三角の鋏がついた道



左／香り焙煎と和み焙煎の2種類がある「黒豆茶」。茶さじ一杯分をカップに入れ、お湯を注いで2,3分待てば出来上がり。煮出した後の豆も美味。

具を持ってひたすら手作業。芽を中心に
て三角形に除草していきます。それから
1ヶ月後に花が咲き、実がなり始める8月
のお盆過ぎまで、畑の中には入れません。
受粉に大忙しの虫たちの出番です。お盆を
過ぎると、十勝は秋に向けて急激に気温が
下がっていきます。実は、この寒暖の差こ
そ十勝の優良な豆を育てている所以だと言
われているのです。

小豆は本来寒さに弱い作物。自らの身を
守るために、ぎゅつと養分を蓄え生きよう
とするのだそう。「これ以上寒くても暖か
くてもだめ。しかも十勝の中では山にも近
く寒さのぎりぎりのラインに位置するのが
清水町だと思います」と里絵さん。山が近

く、火山灰土であることも、小豆には適し
ているようです。

十分に成熟した豆はそのまま畑で自然乾
燥させています。この頃に吹く冷涼な秋風
も重要なポイント。その後10月に行われる
脱穀へと続きます。こうして出来た
豆を自社ブランドとしてインターネット販
売を始めたのは平成17年から。今では全国
から注文が来るようになりました。始めた
頃はまわりからの反対の声もありまし
たが、里絵さんの思惑通り、消費者のニ
ーズは確かに存在していたのです。

消費者との繋がり

販売しているのは、
加工したものでなく豆
そのものをパック詰め
にしたもの。自分たち
の農場でその年に作っ
た豆を丁寧に手で選り
分けたものです。ご家
庭で楽しむ方やセミブ
ロの方まで幅広いお客
さんの中には、里絵さ
んが思わず考え込んで
しまう質問や批評を投
げかける方も。そうし
た声に添えていくこと
が、消費者と直接つな
がっている大きな喜び
のひとつになっています。

す。

「うちの豆を食べて体調が良くなったと
か、毎年買ってくれている方の声を聞いた
り。そうすると、また次の年も頑張ろうと
いう意欲がわきますね」と話してくれまし
た。とは言え、ただ豆を送るだけなら生
産者でなくても出来ること。より美味しく食
べてもらうために、レシピ集を作ったり生
育の様子をブログで綴ったりと、とにかく
365日小豆のことを考えている里絵さん
なのです。すべては「小豆が好き」という思
いからスタートしている里絵さんですから、
アイドルの卵を育てるプロデューサーさな
がら、その情熱は燃え上がっていくばかり。
小豆はもはや里絵さんにとって我が子同様
の存在。そうした愛情を注がれたものだけ
からこそ、多くの人に支持されているので
しょう。作るだけでなく、伝えていくこと。
それが森田農場が目指しているひとつの在
り方です。



株式会社 A-Netファーム十勝
森田農場

清水町字羽帯南2線106
TEL.0156-63-2789
<http://www.azukilife.com>

土に向き合うことで 中藪さんが手にしたもの

土の異変に気づいてからというもの、
10数年かけて本格的な土壌改良に取り組んできたのは
畑作農家の中藪俊秀さん。
今では健康を取り戻した畑の土は黒々と輝きながら、
美味しい野菜を育んでくれるようになりました。



なかやぶ としひで
中藪 俊秀さん

「必要な情報にはお金を払わないと身にならない」。土壌改良をするのに必要な情報にお金をかけてきた中藪さんは10数年の歩みを振り返りつつ、シビアナ口調でこう語ります。

土壌改良に傾けた情熱を 売り先開拓にも注いで

十勝地方、帯広市の南端、清川町で畑作農家を営む中藪俊秀さんは本州のスーパーや小売店などの間で、美味しい馬鈴しょや豆を作る農家として知られています。中藪さんが作っている馬鈴しょは十勝こがね、はるか、さやかなど、ちよつと聞き慣れない品種のものばかり試作分も含めると9種類。それらは中藪さんの作る小豆はかぼちゃなどと共に、年々、評判を呼んでいるのです。

10年前までの中藪農園はと言えば、馬鈴しょの原採種農家でした。十勝の多くの畑作農家がつづいている馬鈴しょの品種、男爵やメイイクインなどの種子馬鈴しょを長年、一般農家のために育ててきたのだそうです。原採種農家と言えば、馬鈴しょ農家としてはステイタス的な存在。ところが、ある出来事をきっかけに、それらを振り切るように中藪さんは独自の道を歩み始めていたのです。

10年以上前、中藪さんは自分の畑の土の色が白っぽく変化してきていることに気づきます。健康な土は黒っぽい色をしていると言いますが、これは明らかに異変でした。土本来の健康を失いつつあるのではないだろうか。中藪さんは長期間使用してきた化学肥料や除草剤が影響しているのではないかと考えます。湧き上がってくる多くの疑問を解消しようと文献などで勉強を始めて



収穫した馬鈴しょやかぼちゃは選別後、大きさに箱詰めされ、大きな低温倉庫の中で出荷を待ちます。品質にこだわる中藪さんにとって、自前の低温倉庫はなくてはならないものです。

いた中藪さんは、不思議なことに土壌や肥料の専門家と次々に出会う機会を得ることになります。土の化学性、物理性、生物性……。畑まで専門家に足を運んでもらうのは、直接指導を仰ぎ、情報を得ていくようになっていく中藪さん。土壌診断もしてもらいながら、土に改良を加えていきます。こうして少しずつ、中藪さんの畑では土の健康を取り戻すための取り組みが始まりました。

いつしか、中藪さんは種子馬鈴しょ農家をやめていました。自分の裁量で畑作農業に取り組もうとする気構えが農家としての自立への道を後押ししてくれたのです。しかし、「馬鈴しょを作るのをやめるつもりはなかった」という中藪さんは、考えた結果、新しい品種の馬鈴しょ作りに挑戦し始めます。

土に含まれるミネラル分の状態がそのままに直結している作物が馬鈴しょとかぼ



馬鈴しょの花が咲き乱れる初夏の畑の華やかさが去ると、畑は実りの季節に向けて一気にその色合いを変えていきます。清川町付近の初夏の馬鈴しょ畑の様子です。

収穫された中藪農園の馬鈴しょ。写真上はでんぶん質が多くて煮崩れしにくい品種、「十勝こがね」。芽が浅く調理しやすい特徴が。写真下は芽の部分がほんのり赤みを帯びている「はるか」。洋風の料理に向いています。



ちゃんのだと中藪さんは言います。美味しい馬鈴しょやかぼちゃが育つなら、土が健康を取り戻している証拠。馬鈴しょの原産種農家をやめ、独自の道を歩み始めた中藪さんは、土壌診断を受けながら新品種の馬鈴しょやかぼちゃなどを作り続けます。牛の堆肥を土に入れることで、土にミネラル分が入っていきます。しかし、堆肥の量が多くなると、今度はカリ分が多くなり過ぎます。すると、今度は土に入れる堆肥の量を減らしていく。1年1年、試行錯誤を重ねて土づくりをしてきた結果、今では作物が使っただけの栄養分を足してやればいいところまで、中藪さんの畑は健康を取り戻

すことができました。黒い色をした中藪さんの畑の土。減農薬による健康な土で育った中藪さんの馬鈴しょやかぼちゃの美味しさは、大豆や小豆などと共に年々、評判を呼んでいくことになりました。

中藪さんの先祖は明治末期、北海道の北端に近い天塩中川の地に入植。現在の上清川に移ってきたのは大正6年のことです。戦前までに46ヘクタールまで開拓し、土地を広げてきたと言いますが、旧陸軍による土地の接収や農地解放などもあり、4代目に当たる中藪さんが家を継いだときには、17・5ヘクタールにまで減っていました。若くして父親を亡くし、19歳で跡を継いだ

中藪さんはそこから再び土地を広げていきます。現在、45ヘクタールの畑を耕している中藪さんですが、そんなご先祖さまたちのことを「昔、この辺一帯のおじいさんたちには高い志があった。そんなおじいさんたちが今の農業の土台を築いてくれた」のだと、自らにつながるこの地域での畑作農業の歴史を振り返ります。中藪さんの土へのこだわり、美味しい作物を育てることへの情熱、使命感に確固たる強さが伴っているのは、地域のご先祖さまたちに対するこんな感謝の思いがあつてこそなのでしょう。しかし、美味しい生産物を消費者に届けるためにはまだまだ超えなければいけない高いハードルがありました。「売り先がなく、泣く泣くでんぶん用にと大量に出したこともありました」。種子馬鈴しょ農家をやめて間もない頃にでんぶん用にと出した馬鈴しょの量は40〜60トンにも達したそうです。法人にしていたとは言え、個人の

力で売り先を確保するには想像以上の困難が伴ったのです。友人を頼って上京し、友人宅に寝泊まりしながら小売店を1軒ずつ訪問して売り込んで回ったのは、子どもたちがまだ小さくて小学生と中学生だった頃のことでした。やがて努力は実を結び始めます。最後の最後に訪ねた豆腐屋の社長さんが「それなら」と中藪さんの豆を買ってくれたのです。さらにはその豆を使って豆腐を作った工場長から連絡が入ります。「とんでもない大豆がある!」「うまい!」中藪さんにそう伝えるための電話でした。結局、最初10袋(300キロ)だった注文を一気に50袋に増やしてくれたのです。美味しい豆腐を作るとして、全国的にも名の知れている豆腐屋さんとの取り引きの始まりです。中藪さんは農作物をすることに加え、売するための努力も継続することで、今では自分の畑で作った作物のほぼ全量を自分の手で売りさばるまでになりました。



秋を迎えようとする頃、中藪農園の豆畑はきれいな薄茶色に色づき始めていました(上)。豆の収穫が終わると今度は馬鈴しょやかぼちゃの収穫作業が待っています。中藪農園のかぼちゃは「こぶき」という品種。普通のカボチャに比べて実の部分が3割ほど厚く、身が締まっていて、調理すると栗のようにホクホクした仕上がりに。

Wada Farm's
Gobou

和田農園

ごぼう

豊かな土壌が生んだ和田さんのごぼう



和田政司さん

有限会社 和田農園

帯広市基松町基線42
TEL.0155-64-4732

右／10月初旬、収穫前のごぼう畑。青々とした大きな葉が広がります。中／収穫したごぼうの選別作業。左／ごぼうだけでミキサーにかけたジュース。土のような色ですが、味わいはすっきり。



帯広市基松町にある和田農園が約100ヘクタールの広大な土地で作るのは、馬鈴しょ、長いも、そしてごぼう。驚くことに、このごぼうは苦みやアクが少なくほんのり甘いので、ジュースにして飲むこともできるのです。その理由は土作りにありました。「開拓時代は、土に落ちた木の葉の栄養で良い土壌ができ、肥料がなくても野菜が育ちました。私の畑では、海藻など海のもの、米ぬかなど土のものを入れることでミネラルバランスを整え、活性化された豊かな土壌作りをしているのです」と和田政司さん。ごぼうに甘みがあるのは、硝酸態窒素が少なく、栄養バランスが整っている現れなのだそうです。「健康で美味しいごぼう」を作ることを目標に努力を続けた結果、食べた人に評価してもらえるようになったと和田さんは言います。「この野菜を食べて健康になったとか、子どもが美味しいと言ってくれるのが嬉しいですね。味覚が固定されない子どもの中に、良いものを美味しいと感じられることが大切。それには、北海道全体の野菜がよりレベルアップするのが理想。農業者の役割はそういうところにあると思っています」。安心して食べられる美味しい野菜を作るために、和田さんはこれからも進化を続けます。