



十勝の気候と健康な土が育んだ  
甘酸っぱいベリー

## 金田ベリー園のジャム

**有機肥料を入れ、  
低農薬で育てるから  
甘みの強いベリーに**

昭和50年代、米農家だった金田周一さんは、国の減反政策の波を受け、水田だった土地にベリーを植えるようになります。「最初は豆を作ろうとしたけど、しけつちやつてダメだった。水田の次に野菜をやって、そのうちハスカップを植えるようになって」。ベリーを植え始めた当時のことを金田さんはそう振り返ります。

郵便配達の仕事を請け負いながら、農業を続けてきた金田さんですが、米の次にどんな作物を作るかは何にもまさる大きな関心事。あるとき金田さんは知り合いから「ハスカップ」のことを耳にします。そのときは「ハスカップ」が何かも知らず、上の空で聞いていた金田さん。ハスカップという名前を覚えるために、紙に何度も書いて覚えたほど、それは金田さんにとっては未知の作物でした。しかし、金田さんは千歳と美唄でハスカップを専門に栽培している人がいると聞き、訪れてみることにしたのです。実際に自分の目で見て、話を聞きたい。その結果、「手間はかかりそうだけど、いけるか

もしれない」という結論を得るのです。栽培方法に思いを巡らせ、売上とコストを計算し、最終的に決意を固めた金田さんは、何と1度に1000本ものハスカップの苗木を買って、自分の土地に植えることにしました。「家族には反対された」。しかし、「途中でやめられなくなるようにと考え」、思いつく大量の苗木を買い付けたというのです。退路を断つ心意気で

苗が育ち、実を付けるまでにかかる期間は4〜5年。金田さんはその年月を準備期間と考え、ベリー栽培に完全に移行すると同時に収穫できるようにと体制を整えていきました。そして、最初から「口にした人から」美味しいと言われるように、化学肥料や除草剤は使わないで作ろう」と考え、実行に移してきたのです。「有機栽培をしていると草がモサモサはえてくる。雨が降り暗れるとまたは



長年、美味しいベリーを作る努力を続けてきた金田さんにとって、それ以上の課題は売り先の確保だったそうです。

える。草との戦いだ」。金田さんは春から夏のベリー園の様子をこんな風に話してくれました。(草取りの手間をかけず)除草剤を使って、ラクして栽培したいと思えばやれるが、そうはしたくないと願う金田さんがいたのです。

当然、土にやる肥料も工夫してきました。米糠、大豆カス、菜種カス、骨粉などにEM菌を混ぜ、発酵させて作るボカシ肥料。金田さんはこの肥料を機械を使わず、ハウスで自分の手で作り続けてきました。「3日おきくらいに混ぜながら発酵させていくと、だんだんサラサラになって畑に入れても固まらなくなる」。ボカシ肥料を土に入れると悪い菌を殺してくれ、土を耕すミミズも増えてきて、それは健康的な土ができるということです。ベリーの畑に軽トラ用の通路が設けてあるのは、ボカシ肥料を入れるためとのことです。

「栽培時に化学肥料や農薬を使うと、甘みに苦み加わってしまう。有機肥料だと甘みが付く」。有機肥料を土に入れ、低農薬で栽培することで、甘くて美味しいベリーができるのだと金田さんは話してくれました。金田さんがベリー栽培を始めてもうすぐ30年になろう



夏に収穫したベリーは加工場でジャムに加工、残りは冷凍保存しています。写真左から順に冷凍のガスベリー、黒カシス、ハスカップ。

金田ベリー園の敷地内にある加工場。蒸気ボイラーで加熱する釜では、一度に50キロのベリーを煮詰めることができます。蒸気ボイラーの熱はガスの熱に比べ、やわらかくてまろやかなため、焦げにくい特徴があるのだそうです。



ベリーの畑に入れるのは緑肥やボカシ肥料です。土の中にはミミズがたくさん！



春になると白い花を咲かせるハスカップ。左/まだ若いハスカップの実も育ちつつあります。



ハスカップにはカイガラムシが付きやすいそうです。カイガラムシは寒い時期に付くため、防除するには雪が降ってから1~2回、石灰ヨウゴウ剤をかけてやるそうです。寒さの厳しい季節は木も葉っぱも休眠中の時期にあたるので、この薬をかけても大きな影響は出ないとのこと。他に病虫害が起きた場合、金田さんのところでは木酢液をかけるようにしています。



ハスカップの収穫は6月末から7月にかけて。7月も下旬になると今度はカシス、そして8月になるとグスベリーが最盛期を迎えます。写真左はハスカップの苗木。

としています。枝を切っては挿し木をしながら増やし続け、今では畑の面積も4ヘクタールにまで広がりました。ハスカップを約3ヘクタール、残りの土地にはカシスの赤と白、そして黒、さらにはグスベリー、アロニア、コクワなどを植えています。

夏を迎えると、金田さんのベリリー園では収穫が始まります。収穫する女性たちの背丈に合わせて剪定されたベリーの木には、赤や黒に色づいたたくさんのベリーがたわわに実り、摘み取られるのを待つばかりに。毎年迎える、ベリリー園の収穫の季節です。



4個入りの箱が用意されています。



赤カシスジャム



カシスジャム



ハスカップジャム



グスベリージャム



トロリと濃厚な金田ベリリー園のカシスジャム。甘酸っぱくてフレッシュな味わい。4種類あるベリーのジャムはどれも945円。それぞれ食品添加物不使用。黒カシスに含まれているアントシアニンの量はブルーベリーの20倍にも。

## 金田ベリリー園

新得町字屈足西1線58  
TEL.0156-65-3000  
<http://www.kaneda-berry.com>

一度食べたらくせになる



# にし かみ 西上経営組合のきりぼし大根と蕎麦

素材に正直な切干大根。  
大根はエライ

鹿追町の市街地から車で10分。なだらかな丘が連なり、四季を通じて美しい景色の広がる高台に西上経営組合(以下、組合)はあります。8戸の農家が「顔の見える農業経営」の価値観のもと集まり、農作物を生産しながら、こだわりの加工品を作り、販売まで手がけてきました。

組合の看板商品は「蕎麦」。蕎麦畑のある上幌内地区は昼と夜の寒暖差が大きく、美味しい蕎麦を育てるのに適した土地柄です。生産している蕎麦は「ぼたん」という品種。生産効率が良くないため、この品種を生産している農家は北海道内でもそう多くはありません。しかし、ぼたん蕎麦には強い風味があり、組合ではその生産性の低さを差し引いても、作る価値のある蕎麦として、栽培を続けてきたのです。今では本州の高級そば店からの注文が引きも切らないほどです。

収穫した蕎麦は敷地内にある加工施設で石臼を使ってゆつくりと自家製粉。風味を損なわないよう、石臼になるべく熱を加えない挽き方をしたり、引き貯めをしない受



一つひとつの商品について作業現場の話から丁寧に説明してくれる奥村一馬さん。奥村さんは営業と農作業、二足の草鞋(わらじ)を履く。

注製粉であったりと、製粉の仕方にもこだわりがあります。また敷地内には蕎麦を加工した「そば粉」や「打ち粉」などを販売する直売所があり、立ち寄って買うこともできます。

さて、今回紹介したいのは、組合の代名詞とも言える蕎麦の陰に隠れながらも、今から15年ほど前から生産を始め、着実にファンの心をつかみ続けているロングセラー商品。その名も「きりぼし大根はえらい」です。切干大根は家庭の食卓ではあまり目立たない、どちらかというと控え目なキャラクターです。注目される機会が少ないために、今まで切干大根の違いについて考えたことがなかった

という人もいるかもしれません。ところが、組合の作る切干大根には大量生産方式では決して作り出せない、アナログだからこそ生まれる深い味わいがあるのです。

まずこの切干大根1袋(100グラム)には、何と大根が約2本分も入っています。薄く切ればその分ポリウムが増えるし、乾燥時間も短くて済むところを、あえて肉厚にカット。厚みがある分、噛むほどに素材の自然な風味と甘さが引き出され、水に戻さなくてもおやつ代わりにポリポリ食べてしまえるほどの味わいです。「大根にもその土地、その土地ごとに合った品種がある。うちら



生産量の少なさから幻のそばとも言われる「ぼたん蕎麦」。甘味と風味の良さには定評があります。



は、自分たちが作ったものだけで作り、その原料がなくなったらそれで「おしまい」と話すのは、加工販売係長の奥村一馬さん<sup>おくむらかずま</sup>。切干大根の原料となる大根には、昔からこの土地で作られ続けてきた品種を使用。大根の収穫期は夏から秋にかけてですが、組合の大根の収穫は秋に集中して行なわれます。それには、収穫時期を集中させることで、商品の味のバラつきをなくすという意味合いもあります。1番の理由は秋に収穫することで大根から辛味が抜け、グツと甘くなってくれるため。

干大根には仕上がらないんです。畑作業のできない冬場にまとめて作る数量限定の商品のため、年によって夏場には在庫がなくなってしまうこともあるそうです。「うちは皮をむいて、切り刻んで、乾燥させるだけ。だから名前もそのまんま、『大根はえらい』にしたんです。余計な手を加えず、素材本来の美味しさが味わえるのが嬉しいところ。水で戻して煮物にすれば、砂糖を使わなくても甘みは十分。歯ごたえの良さも格別です。

1度使えば、きつとまた使いたくなる切干大根。食べた後にはきつとあなたも「大根はえらい！」と、唱えているはずですよ。



ニンジンジュースやジャム、にんにく南蛮などの加工品も販売中。



敷地内にある農産加工品の直売所、近くをお通りの際は、ぜひお立ち寄り下さい。



農事組合法人  
西上経営組合

鹿追町上幌内4線北2番地1  
TEL.0156-66-1515  
<http://www.nishikami.com>

水で戻すと肉厚な大根に早変わり。

