

## 白花豆の生産と商品開発に取り組む留辺蘂町

北海道留辺蘂町農林商工課  
農務係長 川 越 輝 夫

### 1. 留辺蘂町の概況

留辺蘂町は、網走支庁管内のほぼ中央に位置し、東は北見市、西は上川町、南は置戸町、上士幌町、北は生田原町、丸瀬布町、佐呂間町にそれぞれ接し、東西48.5km、南北12kmにわたっています。

地形は、概ね西南北を大雪連峰に連なる武華岳と、その山系に連なる小山脈に囲まれ、無加川及び佐呂間別川流域に沿って細長く開けた町であり、総面積564.69平方kmですが、そのうち約88%が豊かな森林に覆われています。

地質は、無加川を中心に第3紀層及び第4紀層の上層部が露出し、また、平坦地の土壌は、一般的に砂質壤土が多く、部分的に壤土、殖壤土が表層付近に分布していますが、いずれも礫を含んでいます。

気象条件は、内陸山間部に位置しているため、盆地特有の内陸性気候で、夏は暑く、冬は氷点下20℃以下になることも度々あり、一年間での寒暖の差が激しいのが特徴です。

年間降水量は、平年値で900mm程度であり、比較的湿度が低く、全国でも有数の日照率の高い地域です。

留辺蘂町は、豊かな森林、温泉、美しい

自然環境に恵まれた資源を有し、豊富な森林資源を背景に、古くから木材の町として、また、温泉の町として発展してきました。

基幹産業は、農業、林業、観光であり、人口は、約9,000人を有しています。

留辺蘂町の特産品となった高級菜豆「白花豆」は、作付面積約200ha、作付農家戸数80戸、生産量約500tであり、作付は全道の約45%を占め、作付日本一を誇っています。

### 2. 白花豆の商品開発の経過

留辺蘂町では、特産品である白花豆の付加価値を高めるため、今日まで様々なことに取り組んできました。

第一は、白花豆による甘納豆の製造です。温根湯農協（現きたみらい農協温根湯支所）が山形県にある製造元に依頼し、大粒の甘納豆「白花美人」が誕生しました。林業・林産業が基幹産業である留辺蘂町では、木製品以外で初の一村一品の誕生となりました。

発売当時は、その粒の大きさが話題を集め、道内はもちろん道外にも広く知られるようになり、かなりの販売実績をあげまし

た。

第二は、新商品の開発と消費拡大のために設立した「白花豆研究会」が中心となって製品化した代表的なものがコロケ、ペーストです。

これらの他、町内の製菓店等関係者のご協力によって、各種の和洋菓子やレストランのメニューに白花豆が使用されています。

### 3. 生産者の想い

留辺蘂町全体の作付面積はおよそ3,500haで、そのうち白花豆は約200haで全体に占める割合は6%弱ですからそれほど多いという印象はないかもしれません。しかし、これだけ機械化が進んでいても農作業の大半が手作業で行われています。蒔き付けの後はつるを這わすための竹を立て、収穫時には一本ずつ竹を抜き取らなければなりません。白花豆は非常に手間の掛かる作物なのです。これほど手間隙の掛かる作物を生産者が栽培するのは何故なのか素朴な疑問が生じます。収益性が高いからでしょうか。勿論それもあるでしょうが、白花豆が持っている大きな魅力がその要因であるように思えてなりません。大きな形状に加え光沢のある純白の肌、軟らかさ、食味の良さ。これらの要素が生産者を魅了して止まないのではないかと思います。生産者は、わが子を育てるように、それこそ手塩にかけて育てています。農業に限らず生産に携わる人は、研究を重ね技術を磨き、深い愛情を注いでいるはずで、その結果がそのまま製品の良し悪しに反映されているでしょう。

留辺蘂町の白花豆は、まさに職人の技が生み出す究極の一品と書いていいのではないのでしょうか。

### 4. 白花豆の思い出

私の家内の母は無類の豆好きでした。義母の実家は北広島市にあり、農業を営んでいました。縁あって家内と一緒にってから既に16年が経とうとしていますが、家内の母が留辺蘂町を訪ねてくれたのはほんの数回程度でした。

今から十数年前になるのでしょうか、ある年の2月に一度流氷が見てみたいと遊びにきてくれたときのこと、何かお土産をと思いあれこれ思案する中で、白花豆の甘納豆が浮かびましたが、元々農家である実家には今でも3反ほどの畑を耕作しており、インゲン豆やエンドウ等々豆は豊富に栽培していたのです。それでも話の種にと1回分程度持たせてあげることにしました。数日が過ぎて義母から電話があり、味もさることながら、粒の大きさに大変驚いたようで、自分で栽培したいので種子を分けて欲しいと言ってきたのでした。

ほかならぬ義母の頼みとあっては断ることもできず、むしろ少々自慢げに<sup>うんちく</sup>蒔蓄を並べ、知り合いの農家の方をお願いして種子を送ってあげることにしました。

数ヶ月してから家内の実家を訪ねた際に話を聞くと、なんと隣近所の農家の方にも分けてあげたと言うのです。内心留辺蘂の特産品が石北峠を越えて、石狩地方で普及していくと厄介なことになりはしないかと

無用の心配をしたのを記憶しています。

結果は心配するまでもなく北広島での気候が合わなかったのか、栽培のノウハウがなかったからなのかは定かではありませんが、大粒の豆はなかなか収穫できなかつたようでした。

その義母も既に他界し6年が過ぎようとしています。もし今でも健在なら、小さな産地ができていたかもしれないなどと思うこの頃です。

## 5. 食生活における豆の存在

豆を材料とする食品（さやインゲンなどは例外として）を考えたとき、私を含め殆どの方は豆腐、納豆、煮豆、甘納豆、和菓子の「あん」程度しか思い浮かばないのではないのでしょうか。特に、一般家庭では、豆を使った料理が食卓に並ぶことなど皆無と言っていいでしょうし、私も四十年余りの人生のなかで全くと言っていいほど経験がありません。これは何故でしょうか。食品の専門家ではないので詳しくはわかりませんが、私の勝手な想像では、味噌、醤油、豆腐、納豆に代表されるように、大豆が食生活の中心に君臨し続けたために他の豆が入り込む余地がなかったのではないかと思うのです。

確かに味噌、醤油はほぼ毎日使う調味料ですし、納豆はともかく豆腐にいたっては主役に脇役に数えきれないほど豊富なバリエーションを持つ食材であることは間違いないはずです。

大豆の牙城を崩し、白花豆を使用したメ

ニューが家庭の食卓に並ぶために、料理研究家の皆さんの今後の活躍に期待したいと思っています。実を言うと僅かな期待ですが、あるにはあります。それは、和食から洋食への嗜好の変化です。近い将来、パンや肉、乳製品が食卓を賑わせ、その傍らには白花豆のポタージュがきつとあるはずで

## 6. 今後に向けて

北見地方の今年の冬は、今までに経験したことがないほどの豪雪にみまわれ、留辺蘂町も大きな被害を受けました。

JA きたみらい温根湯支所の豆の乾燥調製施設をはじめ、D型ハウス、ビニールハウスの倒壊、農業機械類の損傷など被害総額は、1億5千万円に達するものでした。

平成15年の作柄は、気候が不順であったにも拘らず比較的良好でしたから、生産者は昨年以上の結果を出そうと意気込んでいた矢先のことですから、心情を察するに余りあるものがありました。

しかし、豪雪の傷も癒えぬまま季節は変わり、春は確実に訪れます。

平年より雪解けは遅かったものの、新緑萌える5月に蒔付けが始まりました。5月、6月の好天の影響で驚くほど順調に生育しています。その名のとおり可憐な純白の花が一面に咲き誇る風景が見られるのももうすぐです。

これまで新製品の開発や、消費拡大に向けて様々な活動や取り組みを実施してきましたが、一方でさらに大粒化に向けての品

種改良の研究も続けてきました。関係機関のたゆまぬ努力によって、今までより一回り大きな粒の白花豆が生産されようとしています。

産地としての課題はまだまだ多いものの、今後も関係機関が協力し、品質の高い白花豆が生産され、全国の消費者に愛されることを願っています。

## 7. 後書きにかえて

これまで白花豆の販路拡大や消費拡大更には新製品、新品種の開発にあたっては、多くの関係機関の皆様にご多大なご協力をいただきました。それぞれの専門分野でのノウハウを活かし、数多くの指導や助言をいただきました。これまでのご支援に対し心からお礼を申し上げます。

ところで、私は職務上、白花豆の消費拡大に向けてどんなことができるのかという

ことを漠然と考えてきました。しかし、悲しいことに何一つ思い浮かぶことはありませんでした。考えてみるとこれまで白花豆に関わっていただいた皆さんは、いろいろな課題に対し真摯な態度で真正面から取り組んでこられたことと思います。

何のノウハウもない私ですから、その正反対のスタンスで考えてみてはどうかということをお願いしました。

その逆転の発想から浮かんだものは、白花豆と同じ種類の「紫花豆」と白花豆を碁石の代わりにして碁碁の一大イベントを開催し、優勝者には副賞として白花豆一俵を贈呈するというのでしょうか。もう一つ、子どもを対象にして、白花豆を使った「おはじき大会」なんていうのは……

遊び心が溢れていていいと思うのですが、実現するはずもないので私の胸の中にそっとしまっておきます。