

# 北海道大空町「オホーツクビーンズ ファクトリー」へ

豆・豆料理探検家 五木のどか

## ● 2023年1月、雪景色に鎮座するビーンズファクトリー ●

「豆のプールで泳ぎたい」と常々思ってきた。ここに行けばきっと、豆のプールがあるはず。「にお積み」を経た秋の実りが一つ処に集められる頃には、間違いなく豆のプールがいっぱいになる… そう思い描いて12月に取材を申し込み、年明け、ファクトリーの稼働を待って大空町に飛んだ。

オホーツクビーンズファクトリーは、女満別空港から車で10分ほどのところに在る。オホーツク海に流氷がやって来る網走郡大空町の総面積343.66km<sup>2</sup>に及ぶ広大な敷地（延べ床面積約2万m<sup>2</sup>）。「OKHOTSK BEANS FACTORY」と記された白く大きな建物が2棟、雪景色の中に鎮座していた。農産事業部の清水則孝部長と廣部史佳課長が、取材を受けてくださった。

建物に入る前に、出荷用トラックに大豆のコンテナが積み込まれているのを見かけた。1コンテナに約1.5トンの大豆、おおよそ10～20コンテナはあるようにお見受けした。ここには、北海道オホーツク地方の全14農業協同組合の豆が集められる。北オホーツク・オホーツクはまなす・ゆうべつ町・えんゆう・サロマ・めまんべつ・ところ・オホーツク網走・しれとこ斜里・清里町・こしみず・びほろ・つべつ・きたみらい、以上の14JA（農協）が連合会となり、大空町に「From オホーツク」マークを掲げている。



1月、粉雪舞う中に建つ巨大な倉庫(手前)とファクトリー（奥）



出荷されていく大豆コンテナ

## ●ファクトリー誕生まで

オホーツクビーンズファクトリーは、2018年7月に操業を開始した。エリア内に6つの豆類調整施設が、それぞれで豆の調整をしていた。中には50年前に建設され老朽化した施設もあった。1ヶ所のJAが、単独で豆施設に20～30億円を投資するのでは採算が取れない。そこで、将来的にオホーツク農業の豆類生産を増強すべく、ビーンズファクトリーの建設計画が持ち上がった。

小麦・じゃがいも・ビートの3輪作で回してきた畑作に「第4作物」として豆を加え、4輪作で回していくことは、オホーツク農業の生産性を合理的に上げていくと期待された。収益強化、生産基盤の整備、品質安定とブランドの確立などを再編のポイントに掲げ、管内のJAが団結し、豆の大型施設建立に舵を切った。

結果、昭和40～50年代に整備され6施設が、新施設を各々建設したら120～130億円かかるところを、オホーツクビーンズファクトリーを建設することで、事業費を約80億円に抑えることができた（補助対象外含む）。

こうして、豆を調整する工場としては道内最大級の施設が誕生した。道内最大ということは、紛れもなく日本一の豆調整施設と言える。一つの工場で10品目の豆（大豆・小豆・金時豆・白花豆・紫花豆・とら豆・大福豆・手亡豆・きたロツツ・黒大豆）を扱う。

この広大な2階建の調整施設と大型の倉庫施設を、わずか9名のスタッフと手選別要員15名で回していると聞いて驚いた。



オホーツク管内農協所在地

## ● 温暖化とオホーツク農業

北海道を代表する豆生産地と言えば内陸部の十勝地方で、かつてはオホーツク地方に豆が育ちにくかった。「畑作が盛んな斜里町・小清水町・清里町などは、50～60年前は寒さで豆栽培が厳しかった」と聞く。

5月に豆のタネを撒いた畑に6月中旬以降に霜が降り、タネを撒き直すことをあきらめたり、9月や10月に霜が降りて豆にニオイが付き、格付けが下がったり… 昭和40年頃は10月～11月に雪が降り、農作物が雪に埋もれてダメになることもあった。ロシアから吹き荒れる寒風が、オホーツク地方の豆栽培の大きな痛手だった。

しかし昨今は、地球温暖化の影響から豆栽培地として充分敵う気候に変動している。流氷にとって痛手となる温暖化は昨今、豆にとっては有益に働いていることを知った。

オホーツクの作付面積は、麦・じゃがいも・甜菜・野菜の順に、合計すると9割強を占めている。対して豆類の作付けは、2020年データで6%を示す。正直なところ「たったの6%?」と感じたが、ビーンズファクトリーが稼働し始めた頃の3～4%から、わずか2年で1.5～2倍の作付面積に拡大したことになる。この勢いで、豆栽培が増えることを願う。ファクトリーでは現在、オホーツク農業の「畑作面積1割」を合言葉に奮起されている。



豆栽培の要となる天候図を背景に、清水則孝部長

## ●大豆栽培の作付面積は右肩上がり、反して…

オホーツク地区で育つ豆のうち、畑作面積5,200haの約半分に大豆が栽培されている（2020年データ）。品種は、とよみづき78%・ユキホマレ18%、ユキシズカ2%と続く。

ビーンズファクトリーが誕生して5年目、国から補助が出る大豆は右肩上がりに生産が増え続けている。農作業を機械化しやすく、収穫を委託できる大豆は栽培が効率的で、しかも、不作になりにくい。1俵 60kgに1万円強の値が付き、生産者さんに経営安定対策の交付金が、1俵あたり約10,000円（2022年価格）支払われる。

「オホーツクの豆収穫量は平均で、1反（300坪、991.8㎡）あたり4.5俵。おおかた、反10万円と言われています。コロナ禍と円安の影響で、海外からの大豆輸入量が減っていますから、国も自給率を上げるよう栽培を奨励しています」と、清水部長に教わった。

豆腐、味噌、醤油、油などに加工される大豆には交付金が払われ、ほかの豆には経営安定化交付金が出ない。「何で、小豆に補助金が出ないのですか？」の問いに「国（農林水産省）の考えでは、主にあんこに使われる小豆は嗜好品として捉えられ、助成の対象にならないのです」と。

大豆を除く豆類食品の内訳を見ると、和菓子+あんぱん・豆ぱん+餡で全体の85%を占める（2020年度データ）。小豆が、日本の豆類消費の牽引役であることは一目瞭然なのだが…

## ●期待される小豆栽培

あずき…。オホーツク地方では大豆に次いで2番目、37%の作付面積に「きたるまん」と「エリモショウズ」が、5：4の比率で栽培されている。野良生え（雑草処理）に手間がかかり、女性の労働力が不可欠で、冷害の影響を受けやすく、補助金が出ない小豆。

1俵が20,000円を切ることはないとしていた小豆が、2020年産において18,500円の価格に陥った。「コロナ禍の影響を受け、お土産需要が激減したことで、在庫が（消費量の）15ヶ月分も積み上がってしまいました」

そのせいで、いっそう栽培を奨励するのが困難になった。「オホーツク産の淡い色の小豆が、こし餡に合う」として毎年多くの受注を得ていた三重県伊

勢市の会社も、受注が一時ストップしてしまったほど。コロナ禍による消費の衰退は、オホーツクの畑にも黒い影をもたらした。

…が、「北海道産の小豆＝十勝産」は既に飽和状態にある。小豆に限らず、全道の豆栽培において、畑に作付けの余地があるのはオホーツク地方だ。4輪作を根付かせ、豆全体の作付けを増やし、小豆に力を入れることがオホーツクビーンズファクトリーの思い。

甘いあんこ、和菓子、あんパン、あんスイーツ、あん菓子いろいろ… 小豆が育たなければ、あんこが廃る。あんこは人をしあわせにする食べ物だ。

コロナ禍でストップしていた「全国和菓子協会とオホーツク管内生産者の交流会」が、昨秋に再会された。

2022年、オホーツクの豆作付面積が5,385haだったことに対し、全国和菓子協会の藪光生専務理事は「オホーツクの豆畑 5,000haを、小豆栽培に充ててください」と述べ、激励されたと耳にした。

オホーツクの小豆は、大手菓子メーカーの定期発注などもあり、年々品質が上がっている。近年は金時豆の畑が小豆に代わる傾向にあり、小豆の作柄は増えている。そうやって、せっかく栽培面積が増えても調整施設が間に合わないでは、収穫した豆が途方に暮れる。それらを一手に引き受け、施設の貯蔵を倍量まで拡充する計画をしているオホーツクビーンズファクトリー。

小豆収量の7割強を占める十勝と共に、北海道産小豆の安定供給に貢献したいという思いが伝わってきた。

## ●オホーツクビーンズファクトリーの果たす役割

生産者さんからの納入は各JAへ行なわれ、そこからビーンズファクトリーに1軒ずつのサンプル豆5,000点が届けられる。そのサンプルをそれぞれ格付けし、均一な品質となるように原料を計画的に集荷し、調整する。

年により、季節により、バラツキのない豆を供給することは、食品工場や

和菓子店、穀物販売店などにとって商品の安定につながる。安心・安全・安定を提供する大型の豆施設がオホーツクビーンズファクトリーだ。



オホーツクビーンズファクトリーの豆袋を持つ廣部史佳課長

ロゴマークは商標登録され、豆ごとに色分けした豆袋に愛らしい「豆」がシンボリックに描かれる。廣部課長が「ロゴも豆袋も、若い人の感性でデザインしてもらいました」と、にこやかに話してくださった。問屋さん、食品工場、和菓子屋さん… この袋を開けて豆を使う人たちを明るい気持ちにしていることだろう。小袋の商品もあつたらいいなと思った。

ブランド化を進め、ファンを増やし、選ばれる産地へ。オホーツクビーンスターファクトリーは、日本で最も多くの品目の豆を一ヶ所で調整する施設だ。

### ●調整能力と品質管理

事務所棟の同じ建物内に、広大な調整設備が入っている。ファクトリー内を見せていただいた。

念願の「豆のプール」は、豆の貯留設備が相当するようで、60トン入りのタンクが36基並ぶ。最上部に大量の大豆がグググググッと吸い込まれていくのを見た。豆の調整はここから始まる。

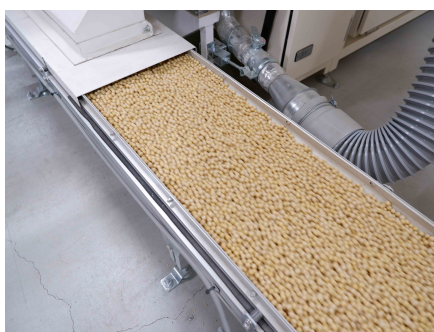
精選別機→石抜機→比重選別機→研磨機→シフター（ふるい）→縦型風選機→磁力選別機→色彩選別機→形状選別機→磁力選別機→手選別→金属検出機→軟X線異物除去機→自動包装設備→出荷設備と、いくつもの機械と工程を通った豆の粒が揃い、磨かれているのが納得できる。1時間に最大で4トンの豆を調整する4ラインの設備が、備わっている。

12,000ガウスの金属系異物除去装置「マグネットセパレーター」、物凄い速度のエアで淡い色や濃すぎる色の豆をはじく「色彩選別機」、豆の形状や皮切れを判断する「レオソーター」など、機械選別の様子を見せていただいた。これほどの機械選別の後に、人の目で「手選別」作業が2ライン流れていた。白衣・白帽子を着衣した15名が赤い豆、大正金時を「安心・安全・クオリティ100%」を目指して手選別されていた。徹底した品質管理によるブレのない品質、それが最大の強みだ。





豆の貯留タンクは「豆のプール」 / 最上部



豆の色彩選別機と、選別されてローラーを  
高速で流れていく大豆



清浄に保たれた空間で、  
金時豆の手選別をする

### “大空町さま様”

ファクトリーの天井までの高さは29メートル。2階の床は頑強な鉄製の網でできており、イヤでも階下が見える。慣れない自分は足がすくんで進むのに苦労したが、これも経費削減のためと聞いた。

隣に建つ倉庫棟は品質維持のため常時、室温10℃、湿度70%に保たれている。基礎に断熱材をたくさん入れた省エネ設計で、断熱性・保温性を高めた豆の低温貯蔵倉庫だ。6万俵（12万袋）の豆が入るといふ倉庫に、30kg入り的大豆、小豆の袋が高々と積み上げられていた。とら豆の袋はオレンジ色、大正金時は緑色。豆ごとに袋は色分けされている。

ビーンズファクトリーの豆仕事は10月から6月頃まで稼働し、大掛かりな清掃を経て、7月～9月には麦を扱う。こうして通年稼働できることが、雇用面でもコストダウンにおいても強みとなっている。

何より、これだけ大きな貯蔵庫を持てるのは、大空町が事業主体となってビーンズファクトリーが建設されたから。大空町の協力のおかげで、税法上3割を切る費用負担で建設できたのだとか。

「大空町さま様ですよ」と何度も口にされるのを耳にし、「大空町さん、ありがとうございます」と私も思った。豆にとって良いことは、有り難い。ビーンズファクトリーで調整された豆を自分も、知らずのうちに食べていたはずだ。これまで以上に産地を意識して、豆を食べるようになるだろう。



室温10℃、湿度70%、豆が高々と規則正しく積み上げられた低温倉庫。6万俵入る倉庫は、もう6万俵分を増設中

## ●道の駅メルヘンの丘にて

取材前日に女満別に入り、オホーツクビーンズファクトリーの商品が売られている道の駅「メルヘンの丘 めまんべつ」を訪ねた。「アンテナショップ ほのか」では、大空町の特産品が販売されている。みやげ菓子、農作物、魚介・畜産加工品、野菜などが並んでいた。

入り口には乾物の豆とドライパックの豆、店内には甘納豆や豆の缶詰、大豆粉の焼菓子、羊羹などの豆製品が、想像以上にたくさん揃っていた。2泊3日の北海道取材初日、雪景色の感動もあって、手にした豆製品を我慢することなくカゴに入れた。

ビーンズファクトリーで調製した豆を原料に、めまんべつ産業開発公社が新発売した「きたロツソの甘納豆」は、金時豆の甘納豆とは微妙に異なる豆の味がした。甘納豆をつまみながら、小型羊羹や大豆粉フィナンシェををか



じりながら、オホーツクビーンズファクトリーの広々とした白い建物を思い出している。

あの「豆」デザインのパッケージが小売りに出回れば、末端の消費者にもファンが増えるだろう。豆好きな人たち、豆の流通に関わる人たちの意識に、オホーツクビーンズファクトリーの存在を広くお知らせしたい。微力ではあるが、無力ではない。道東エリアの豆栽培が伸びていくことを願いながら、豆好きな人たちを巻き込んで豆の消費を増やしていきたいと思った。

### オホーツクビーンズファクトリー

網走郡大空町女満別中央271 TEL 0152-77-6161

<http://nokyoren-ohk.jp/nokyoren/factory/>



道の駅内「アンテナショップほのか」で販売されているオホーツクの豆製品一部