札幌「ホクレン」本所へ

豆・豆料理探検家　五木のどか

●2023年1月、女満別より札幌へ

一つ前の号に書いた網走郡大空町「オホーツクビーンズファクトリー」取材のあと、女満別空港より千歳空港へ飛んだ。大雪の札幌、着陸できないときは旭川空港に向かうか、女満別空港に戻る条件付き飛行。「さすが、冬の北海道」と覚悟して千歳に向かった。

飛行機は無事に千歳に降りて札幌へ。車窓も札幌も一面の雪景色。女満別とは異なる「都会の雪景色」に、しばし見入って雪道を歩いた。

北海道の中心地・札幌。ホクレン本所ビルは、札幌駅から徒歩圏内に在る。その近辺に麦の穂マークを掲げる共済ビルや、ホクレン通商・農協観光札幌仕入センターなどが入るJA北農ビルも見かけた。

北海道に於けるホクレンの位置付け、「つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に」をコーポレートメッセージとする役割などを感じながら、ホクレン農業協同組合連合会の農産部雑穀課取材に臨んだ。

ホクレンビル

●「安全 安心 おいしい」PR

普段から描いていたホクレンのイメージは、北海道・豆・野菜・肉・牛乳・チーズ・米・てんさい糖など。それに加えて、季節ごとに届く情報誌『GREEN』、豆のイベント会場でいただいた豆のサンプルなどが浮かぶ。

今回伺ったホクレンビル8階の管理本部にも「つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に　ホクレン」のシリーズポスターが掲示されていた。「日本には、北海道がある」シリーズ、「愛情が実らせている」の温室トマト栽培、「未来を育てている」の仔牛飼育、「情熱も抱いている」のかぼちゃ収穫、「希望も植

えている」の田植え風景など、どの生産者さんも若くて清々しい表情を浮かべている。

ホクレンの描く北海道農業・酪農のブランド化は、東北～九州各地に暮らす人たちにも良いイメージで浸透し、食品スーパー等で手にする北海道食品に「安全で安心できる、おいしい食べ物」として購買意欲を後押しする。

それは、豆においても然り。小豆をはじめとする豆の多くは「北海道小豆」「北海道産金時豆」「北海道産手亡豆」のように、「北海道」と付くだけで数段おいしいイメージがわく。

先述の『GREEN』でも、これまでに何度か豆特集が組まれてきた。やさい豆特集・オホーツクの豆とビーンズファクトリー特集、白花豆特集など、その度にワクワクしながら冊子を何度もめくってきた。

広報誌『GREEN』

本所内に掲示されたポスター

●ホクレンで扱う豆は、１５品目

取材は管理本部 経営企画部 広報総合課 佐藤利昭考査役と、農産事業本部 農産部 雑穀課の渡邊知哉課長補佐にお話をお聞きした。

ホクレン農業協同組合連合会は、1919年（大正8年）に保証責任北海道信用購買販売組合聯合会として設立され、途中、ホクレンへと名称を変更し、100年以上続いてきた。その歴史をたどると、北海道全土～仙台・東京・名古屋・大阪・福岡と拠点を広げ、北海道の食を守り、北海道の作物を全国に届けている。

北海道の生産者・JA、全国の消費者をつなぎ、農と食に貢献するのがホクレンの役割だと認識する。

ホクレンでは、小豆をはじめ15品目の豆を取り扱う。お聞きした15品目

は、大豆・光黒大豆・小豆（きたろまん・エリモショウズ・きたのおとめ）・大納言小豆・大手亡豆・金時豆（大正金時・福良金時）・赤いんげん（きたロッソ）・白金時・とら豆・うずら豆・大福豆・白花豆・紫花豆・赤えんどう・青えんどう。

そのすべての豆の生産量は、日本全国の豆産地より頭抜けて多い。国産の小豆生産量でみると、その約94％が北海道産（2019年産）とある。北海道の広大な大地と栽培の仕方を、かじる程度に見させていただいた経験から、他産地の畑の姿とはまったく異なるスケール感と大型機械化された栽培～収穫方法を思い、納得した。

渡邊知哉課長補佐（左）、佐藤利昭考査役

小売用の豆

●伸びる大豆栽培

大豆と小豆の生産量の動きについては、前回のオホーツクビーンズファクトリーでもお聞きした。ホクレンが管轄する北海道全体でも、似たような傾向にある。課長補佐の渡邊さんより、その背景もお聞きすることができた。

大豆は5月中旬頃の播種から10月の収穫期まで、土に根を張る期間が長い。それは小豆も同じだが、大不作になりにくく収量が安定しているのが大豆である。草取りを比較すると、大豆は専用の薬剤が使えるが、小豆は手作業で雑草抜きをせねばならない。

重ねて、小豆はコンバイン収穫がしづらく、刈り倒したあとにピックアップ機による収穫作業の手間がかかる。対して、大豆は収穫の手間が少ない上に繁忙期に委託収穫が可能。

大豆を栽培する生産者には、経営安定のための交付金が国から支払われるのも生産量が伸びる要因として大きい。農家にとって作りやすく、保障され

ているのが大豆なのだ。

北海道で栽培されるホクレン取り扱いの大豆は、とよまさり（ユキホマレ・とよみづきなどの白目大豆の総称）・ゆきぴりか・鶴の子・スズマル・タマフクラ・ユキシズカ・ツルムスメ・秋田大豆・音更大袖振大豆・ハヤヒカリ・大袖の舞・大袖振大豆があると聞いた。

ちなみに、最も多く作られるのは反収が良いユキホマレだそう。

●北海道産小豆と輸入小豆の動き

小豆は天候の影響を受けやすく、数年に一度、不作の年がやって来る。草取りの手間など、気が抜けない作物だ。加えて、ここ3年ほどコロナ禍の影響を受け、みやげ菓子の需要が激減した。小豆の使用量が減少し、和菓子店や菓子製造工場の小豆在庫は動きがゆっくりに。ホクレン倉庫にも在庫が積み上がっていった。小豆の価格は下落し、北海道の栽培面積は減少するに至った。

日本の小豆が品不足の折、国産より安価に入る海外産の小豆需要が伸びた。日本で使うおおかた40～50％を輸入小豆に頼るようになっていた。

コロナ禍が回復の兆しを見せ始めた頃、ロシア・ウクライナ侵攻の影響が輸入食品全般に顕著に現れた。中国のゼロコロナ政策や、カナダの小豆から大豆・コーンへの作柄変更など、小豆の輸出国は問題含み。1ドル150円近くまで進行した円安が、輸入に大きな影を落とした。

小豆、ガタガタである。日本に入ってくる輸入小豆が一時ストップしたことで、北海道産小豆のニーズが一気に戻った。コロナ禍で1年、2年と溜まっていた道産小豆の在庫が助けとなった。

天候ばかりか社会情勢、世界経済の影響を受けやすい小豆。令和5年産小豆は、作付けを増やすよう奨励している。

●ホクレンマンの畑仕事～女性部への働きかけ

「雑草抜きがあるから、小豆の栽培は農家のお母さんの許可が必要です。ご理解いただいて作ってもらうために、女性部を通してお願いしたりしています。」と、渡邊課長補佐。

ホクレンのスタッフは畑に行って作物の生育状況を調べ、その年の価格の検討材料と成す。北海道の広大な畑に通い、作物との対話を繰り返し、ホク

レンマンの見る目は養われていく。

その年、どれだけ収穫できるかにより購入価格が決まる。気候の影響を受けやすい農作物は、生育過程に作柄の見通しが変わることも珍しくない。数年に一度冷害に遭い、長雨で浸水したり立ち枯れたりすることも不作リスクとなる。5月以降に中～長期予報が出ると、毎夜星空を見上げて安堵したり、心配したり、陽が出ない日が続くと不安になる。

「昔は9月20日頃に霜が降りて、豆が全部ダメになると冷や汗かいたこともありました」と、佐藤考査役。天候ばかりは予測が立たない。豆を安定供給し、価格と品質を安定させるため、土と空の間で人が気を揉み汗を流す。

●豆の安定供給のために～啓蒙活動

毎年2月、道内4箇所で「豆作り講習会」が開催される。2020年の開催後は、コロナ禍によりオンライン開催に変わり、今年は3年ぶりに講習会形式に戻して訓子府町・芽室町・鷹栖町・ニセコ町で開催された。

豆の生産量維持拡大を目指し、ホクレンも講習会の後援として名を連ね、「豆類の計画生産と需給事情」の内容で講話。「令和5年産 小豆の作付のお願い」と題した資料には、輸入小豆と北海道産小豆の暦年消費量の比較が掲載され、北海道産小豆の消費が年々伸びていることが示されている。

令和4年産でみると、北海道の作付指数面積 22,100haに対し、19,116haが作付され、結果として3,000haの作付を増やしてほしいと強調されている。「大手の実需者は、海外産小豆の輸入が不安定な状況にあるため北海道産小豆に切り替える動きが進んでいる」とある。

小豆作付 3,000ha増のために、北海道農産基金協会では 9,000万円の事業予算をかけて、生産者に小豆種子購入の一部を助成したり、会議や研修会・啓発資料作成を支援している。

北海道産小豆の生産増のため、ホクレンは全国の関係団体や協会等と共に生産者と真摯に向き合う。このような啓蒙活動が農家さんたちの共感を得て、おいしい北海道産小豆の生産が増えていくことを願う。

消費者には、小豆に限らず金時豆やとら豆、紫花豆、手亡豆など、安全安心でおいしい豆をいろいろ試してほしいと念願する。茹で立て、蒸かし立ての豆のほくほくとした純な味わいと、鼻に届く甘い香りは格別だ。北海道の豆のファンは、日本全国にたくさんいる。

豆作り講習会にて講演する雑穀課 松村課長

豆作り講習会等で配布されるホクレン制作の資料

●主要消費地は「東京」

ホクレンで扱う豆の大半は業務用として出荷されている。私たちに馴染み深い小袋での小売は量が限られる。

「自分たちも、お汁粉・ぜんざい・大福・たい焼きなど、豆を使ったスイーツは馴染みがあります。主に小豆は十勝産が使われます」。

「豆の主要消費地は東京です。人口が多いことに比例して、加工品や和菓子など、使われる量も多いですね」。

「大豆栽培は今後いっそう伸びていくでしょう。ホクレンでも大豆ミートの委託製造が始まりますし、今後は大豆ミートの販売も手掛けていきます」と、渡邊課長補佐にお聞きした。

●日本を支える食糧基地・北海道

「安全・安心・おいしい」をスローガンに事業を推進するホクレン。肥料や農薬を含む生産コストと、輸送コストは高騰するばかりで、問題を挙げれば切りがない。

「日本を支える食糧基地・北海道で、自分たちは北海道の生産者さんが育てる作物を集荷し、全国へ届ける責任があります」と渡邊課長補佐。「ななつぼし」「ゆめぴりか」などブランドを確立した米は沖縄でも販売され、大豆・金時豆・小豆などの豆も沖縄まで届く。ホクレンの牛肉・米・LL牛乳などは日本国内のみならず、海外でも販売されている。日本の小豆や黒大豆は、30kg入りの袋で海外にも輸出されていく。

「日本の豆は安全・安心でおいしい」「北海道の豆は安全・安心でおいし

い」という期待に応えるべく、誠実に集荷～調整し、品質を保ちながら各地へ届ける。

ホクレン農業協同組合連合会は、販売・購買・営農支援を三位一体とする事業運営をさらに深化させ、互いに連携を深め、北海道から「農」と「食」の未来を担う、とホクレン長期ビジョンに掲げられている。

取材の途中、8階の窓から札幌の街並みが、近くから遥か遠くまで視界に入り思った。ホクレンは、生産量・種類ともに「豆の王国」と言える北海道農業を盛り立て、牽引する存在だ。これから先も、日本を支える食糧基地・北海道を支え、底力を発揮し続けてほしいと願う。

ホクレン農業協同組合連合会

https://www.hokuren.or.jp

豆類出荷の様子／画像提供 ホクレン

業務用ホクレンの豆／写真提供 ホクレン