

「あずき博士の豆類歳時記」

第3回 これからの豆生産を支えるオホーツク地域

ホクレン農産部特任技監 加藤 淳

7月初め、オホーツク地域の玄関口である女満別空港に降り立った。今年の北海道は6月下旬から30℃を超える真夏日が続き、本来は爽やかであるはずの初夏を飛び越えて、猛暑に見舞われている。女満別空港がある大空町は、女満別町と東藻琴村が合併して誕生した町で、来年3月には合併20周年を迎える。その大空町誕生20年を記念した行事「ビーンズフェスタin大空町」が、オホーツク地域の豆類を一手に受け入れる豆類調製・貯蔵施設であるオホーツクビーンズファクトリーで開催された。

本施設の豆類受け入れフロアを会場に講演会が開催され、北海道産豆類の素晴らしさを広く知ってもらうため、「豆類の種類と健康機能性」についてお話をさせていただいた。さらに本講演会には、『そらめくんのベッド』などの絵本シリーズで著名な絵本作家、なかやみわ先生も登壇され、そらめくんのキャラクター誕生秘話などが紹介された。



オホーツクビーンズファクトリー

本施設は操業開始から丸7年となるが、一般町民にはどのような施設なのか十分に知られていないこともあり、3回に分けての施設見学会も行われた。豆類の調製作業は10月から翌年6月にかけて行われるため、この時期は小麦の受け入れに向けた準備作業中ではあったが、高さ約30メートルの巨大な豆類調製工場の見学会は定員を超える参加者となった。イベント当日の大空町は35℃を超える猛暑日となり、屋外イベントなどでは熱中症も心配されたが、

主催者の尽力で大きな混乱もなく、無事に予定を終了できたようであった。

豆類の主産地と言えば十勝地方であるが、この豆類調製工場が完成してからは、オホーツク地域の豆類生産量も年々増えてきている。秋田県に匹敵する総面積10,691平方キロメートルの本地域において、全道の豆類生産量に占める割合は、大豆で10.2%、小豆で10.6%、いんげん豆で21.0%（いずれも令和5年産）となっており、十勝に次ぐ生産量である。

かつては、春先の遅霜や風害に加え、夏場においてもオホーツク海高気圧の影響で極端な低温や日照不足による冷害が度々あり、農業生産には厳しい気象条件であったが、近年では農耕期間中の平均気温も高くなり、小麦、てん菜、馬鈴薯に次ぐ第四の畑作物である豆類の作付けが増加している。一戸当たりの平均耕地面積が約42ヘクタールと、全道平均を上回る広大な耕地面積を誇るオホーツク地域は、これからの豆類生産を支える重要な地域となってきた。



オホーツク産豆類を使用した加工品の数々

オホーツク地域で生産された豆類は、地元の食品企業で加工されるのみならず、全国の手企業でも使われている。オホーツクビーンズファクトリーの2階応接室には、オホーツク産豆類を使った数多くの加工品が展示されている。定番の餡や甘納豆、味噌などの他、大手食品メーカーのスナック菓子から、大豆イソフラボンを使ったハンドクリームまでである。

北海道においても、近年の急速な気候変動に対応すべく、作付け体系の見直しが急務となっている。十勝に次ぐ第二の豆類生産拠点として、オホーツク地域の位置づけは益々重要となってくるものと思われる。今後のさらなる生産振興と、食品企業等との連携による新たな商品展開を期待したい。