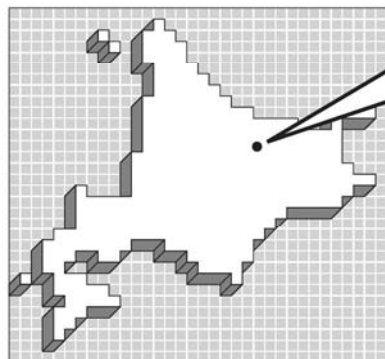


連載 わがマチの自慢 No.12



北見市

「玉ねぎ」も
「たまご」も、
そして「白花豆」も
日本一!!



わがマチの自慢の第十二回目は北見市。「日本一」を盛り上げる活動に焦点を当ててみる。

北見市は人口約十二万人のオホーツク圏最大の都市である。

現在の北見市は、平成の大合併により、平成一八年三月、旧北見市、旧端野町、旧常呂町、旧留辺蘂町の一市三町が合併して誕生した。

その結果、東はオホーツク海から西は大雪山国立公園・石北峠の頂上までを結ぶこととなり、その道路の距離が一〇kmとなった。これは東京駅から箱根までの距離に相当するといふ。

またその面積は、一四二七・四一kmとなり全道一の広さで、東京都の約六五%にあたり沖縄本島よりも広い、全

国では四位の広さとなった。

北見といえば 玉ねぎ、日本一!

北見の玉ねぎは「日本一の生産量と作付面積」といわれているが、そもそもいつから北見で玉ねぎが作られるようになったのだろうか。

玉ねぎが日本に入ってきたのは、江戸時代に南蛮船によつてつたえられたというのが、その時は日本では長ネギが栽培されており、食用としては作られず観賞用として作られていたという。明治になり、アメリカから導入されて北海道で試験栽培が行われ、札幌の農家で本格的栽培が始まった。北見では、大正六年、札幌から種子を導入して初めて試験栽培された。昭和三〇年

代には栽培技術も確立されて面積も徐々に増え、昭和四〇年代に入ると機械化が進み面積もいっきよに増え、現在に至っている。(JAきたみらいホームページより)。

農林水産省の平成二六年度統計(農林水産省ホームページより)によれば、玉ねぎは全国で二五、三〇〇haうち北海道で二三、七〇〇haが作付され、そのうちオホーツク総合振興局で七、四五一haうち北見市で三、六二〇haが作付された。これは府県で一番大きな作付面積を持つ佐賀県の二、八四〇haの約一・三倍にあたる。

出荷量ベースでみると、全国の出荷量が一、〇二七、〇〇〇トンに対し北海道の出荷量は六四二、〇〇〇トンとその六一・五%を占めており、

北見市の出荷量は一九三、三〇〇トンで北海道出荷量の約三〇%、全国の出荷量の約一九%、つまり全ての国産玉ねぎの約五個に一個は北見の玉ねぎということになり、「日本一」の玉ねぎ王国ということになる。

玉ねぎコロツケの ブランディング!

玉ねぎといえば料理の主役になりづらいたが様々な料理に使われている。オニオンリングやオニオン入りグラタンなどメインになるメニューもないわけではないが数は少ない。日本一の北見玉ねぎを地元から全国にアピールするには何がいいか?

北見には北見市や北見農協連、JAきたみらいなどが共



たまコロ

同出資した(株)グリーンズ北見があり、地元の玉ねぎを原料としたオニオンスープやメーカー向けのオニオンソテーをはじめとした加工品を生産しており、その玉ねぎの年間取扱量は一八、〇〇〇トン以上という。ここでは「オホーツク熟成コロツケ「オニオン」」を業務用として二〇年来、生産・販売していた。

これのブランディングについてコンサルティング会社「(株)ジック」(北見市)と

(株)グリーンズ北見が一年以上も協議を重ね、全国持ち回り開催されている「全国コロッケフェスティバル」への出品を視野に入れながら、平成二十七年五月、新商品「たまコロ」の発表会にこぎつけた。

「たまコロ」の具材の七〇%は玉ねぎで、つなぎにツナとマヨネーズに人参を加えたジューシーなコロッケで、ポテトやクリームをいっさい使っていない玉ねぎの甘みを生かしたコロッケだ。

第四回全国コロッケフェスティバルで「たまコロ」日本一!

ご当地コロッケの日本一を決める「第四回全国コロッケフェスティバル」(茨城県竜ヶ崎市、平成二八年一〇月二

日)に初出場した「たまコロ」は全国から出品された三五種類のコロッケの中で、来場者六八、〇〇〇人の人気投票で二位に大差をつけて(コロッケフェス実行委員会発表)の優勝をかちとった。

一方、今年八月に北見市を襲った三つの台風やその後の



自慢の味で日本一

大雨等による被害は甚大で、北見市農林水産部まとめ(九月六日現在速報値)によると作物別農作物被害は玉ねぎが七一〇ha、てん菜五八一ha、馬鈴しょ三九九ha、大豆・小豆九三ha、高級菜豆(白花豆等)三三haなどが被害を受けていた。

こうした中で、今回の「たまコロ」のコロッケ日本一の獲得は、生産者にとってもうれしい明るいニュースだった。(株)グリーンズ北見の担当者は、



お総菜売り場のたまコロ

「台風被害を受けた北見にいぬニュースを持ち帰りたいから」 「たまコロ」のような加工品には、一度水につかった玉ねぎでも十分に救うことができる」と喜びを語っている。

日本一に輝いた「たまコロ」は、現在、北見市内のスーパー各店舗で販売されている。イトーヨーカドー北見店の冷凍食品売り場では「優勝の賞状」も掲げられて販売され、またお総菜コーナーでは、お店で揚げられたものがすぐ食べられる状態で販売されている。本当にジューシーで甘みがあり、ソース不要のおいしさである。また十二月現在、札幌ではコープさっぽろのお総菜コーナーでも販売されている。

白花豆も日本一！ 「るべし白花豆くらぶ」

北見市でもう一つ生産量日本一を誇る農作物がある。それが市内留辺蘂町温根湯地区で栽培されている「白花豆」だ。平成二六年の生産量は三六二トンでこれは全国の約七割にあたる。

日本での花豆の歴史は江戸時代にさかのぼるが、当時は花が大きくきれいなため観賞用として栽培され、食用としての栽培は大正に入ってからだった。昭和三〇年代に入ると温根湯地区で栽培がはじまり、冷涼な気候が栽培に適したことから留辺蘂町での本格的栽培となっていた。しかし栽培のほとんどが手作業のため手間がかかることなど

から生産者が減少し、栽培面積は今では最盛期の約三分の一程度まで減少しているという。

立ち上がった 女性農業者たち！

そこで白花豆の消費拡大PRと地域の活性化を目指して立ち上がったのが、北見市留辺蘂町温根湯地区の女性農業



2015おんねゆ温泉郷雪物語

者たち六人だ。そのきっかけとなったのが、おんねゆ温泉観光協会が公式マスコットに「白花マメ太郎」を制定したことだったという。地域の特産物が、かわいらしいキャラクターになり、これからの活動のシンボルとしての可能性を感じたのだ。六人の女性農業者が呼びかけ人となって、業界の垣根を越えて各方面に連携を呼びかけた結果、五人



白花豆ムース

の男性の農業者、白花豆のお菓子を製造しているお菓子屋さん、温根湯温泉の旅館、レストランシエフ、留辺蘂商工会議所の職員が賛同者として加わり、全員が発起人となって、平成二七年一月二〇日に設立総会を開催して「るべし白花豆くらぶ」（会長 森谷裕美さん）を発足した。

「るべし白花豆くらぶ」の活動は素早い。発足の一日後の一月三一日から開始されたおんねゆ温泉観光協会のイベント「おんねゆ温泉郷冬物語二〇一五」に出店して、メンバー考案の白花豆を使った二種類のスイーツ「白花豆ムース」（二〇〇円）「一〇〇個と「白いーお汁粉」（一〇〇円）五〇杯を販売・完売した。このイベントは二月毎週土曜日一九時から開催され、

「くらぶ」は毎回出店してこの二種類の他、レシピ付き白花豆煮豆セットなどを販売した。

「くらぶ」の活動分野は三つ

一つが料理分野で、料理・スイーツの開発・販売、レシピコンテスト等の実施。

二つ目が植栽分野で、種や苗の配布などによる白花豆栽培（家庭菜園）の普及と、日よけ（グリーンカーテン）やアーチを設置し、植栽としての魅力をアピール。

三つ目が観光分野で、「白花豆生育観察ツアー」や「栽培体験メニュー」等、商品の開発・販売、白花豆をモチーフとしたフォトコンテストの実施。

これらの活動分野における具体的な活動を組み立て、「くらぶ」は「北見市に「まちづくりパワー支援補助金」を申請し、二〇一五年四月三〇日のプレゼンでアピールして、みごと最高ランクの評価を得て、補助金を獲得して事業を行う運びとなった。

五月には温根湯温泉を中心とする三つのイベント会場で白花豆種子に生産農家が作成した「育て方の解説書」を添えて、それぞれ三〇〇セット計九〇〇セットを無料配布した。

また生育観察会、白花豆アーチ作り、グリーンカーテン、白花豆・フォトコンテスト、料理講習会などを順次計画通りに実施し、白花豆の消費拡大PRと地域活性化に向けた幅広い活動を繰り広げた。

もちろん真冬の「おんねゆ温泉郷冬物語二〇一六」にも出店した。

「白花豆」 「プランター大作戦」と 「はちみつ採取体験会」

発足二年目の今年も、昨年度に引き続き北見市に「まちづくりパワー支援補助金」を申請・プレゼンして高評価で採択され、初年度から継続する事業に加えて、養蜂家の協力の下に実施する「白花豆の採蜜体験」と「くらぶ」が独自開催する「おんねゆマルシェ」も計画された。

植栽分野の事業である白花豆種子と「育て方の解説書」の配布は、今年度は留辺蘂地区にとどまらず、留辺蘂商工会議所の観光PR事業の一環

として、札幌でも配布した。本年度の配布数量は一、七〇〇セットであった。

また白花豆の特性を生かしたグリーンカーテンは「白花豆ープランター大作戦」として実施され、会員の温泉旅館・菓子店をはじめ、地域の銀行・レストラン・学校・幼稚園など、温根湯地区七カ所



美白の湯宿「大江本家」のプランター

と留辺蘂地区四方所に設置された。

平成二八年七月三十一日には全国ではちみつを採取している種田養蜂場の協力で、白花



白花豆はちみつ採取体験



採れたての白花豆はちみつ

豆はちみつ採取体験会を実施した。最初にはちの特性やはちみつの採取の仕方などの説明を受けて、実際に防護のため網付きの帽子や手袋を身につけての採取体験。参加者は安全のためネットを張ったテントの中から、巣箱から巣を取り出して採取するまでの説明を受け、その後、遠心分離器に巣をセットしてのはちみつ採取を体験した。きれいなはちみつがたくさん採れ、参加者全員で瓶に詰めて、シールを貼ってお土産に。

一〇月一六日には、道の駅おんねゆ温泉を会場に「くらぶ」初めての事業としての「おんねゆマルシェ」を開催した。白花豆の加工品やスイーツのほかには地元の農家の農産物も販売されて、大好評。

「白花豆の水煮缶」を無償提供して料理モニターとして白花豆料理に挑戦してアンケート葉書を返送してもらおう試みも実施した。また当日は本別の農業大学から白花豆のアイスクリームも試食・販売され大好評で完売。「くらぶ」の活動は確実に認知されている。



おんねゆマルシェ

〔取材後記〕
まだまだある日本一！北見自慢！

農産物では、てん菜の作付面積が日本一！

海産物では、養殖ホタテの水揚げ量が日本一！

イベントでは、日本一の「きたみ菊まつり」やカレーライスマラソン、真冬に行われる「北見厳寒の焼肉まつり」も有名だ。

北見で日本一を探してみるのも楽しそうだ。

（取材・写真提供・原稿の確認には北見市観光振興課・るべしべ白花豆くらぶ・株グリーンズ北見の皆さんに多くの協力を頂きました。）

一般社団法人 北海道地域農業研究所
研究参与 富澤 哲