

広告

黄金ピーマンの主張

◆野菜から季節感が次第に薄れ、それぞれが持つメッセージ性を失いつつあるのは寂しい限り。この稿の参考になればと産地・浜益からピーマンが届いた。今がピークのこととて、甘さも層。やはり長者の里の逸品である。名付けて浜益の名山から『黄金』として、市場価値は高く、生産者13年の成果は金色の味をつくりあげた。◆昨今、価値観も変化し、脇役が主役となることも決して稀ではない。野菜はメタボリック対策はもとより、ダイエット作戦でも、まさに主役そのものである。その中においてピーマンは決して目立ちたくないものの、個性ある味と彩りをもって結構主張している。◆現代有名画家ベルナル・カトランの絵に描かれるピーマンは、花の介添え役ながら存在感を示している。ゆえに描き手のモチーフとなったのである。私がこの絵の中に良き日本人像を重ねるのは穿ち過ぎであろうか。

(市長)

黄金山のふもとで 生まれたピーマン

清流・浜益川によってもたらされた肥沃な大地。そこで育つミネラルたっぷりの野菜が、この地を代表するブランドとして注目を集めてきました。「黄金ピーマン」です(名前の由来については下記『石狩随想』をご覧ください)。

浜益で、ピーマン作りに取り組むようになったのは今から13年前のこと。初めは5戸からスタートしたJA北いしかり浜益支所のピーマン部会も現在は7戸に増え、作付総面積も60アールに及びます。

夏野菜として知られるピーマンですが、同部会ではハウス栽培のため、出荷は例年10月いっぱいまで続きます。

秋のピーマンは、固くしまった肉質と思われがちですが、「浜益の黄金ピーマンは違いますよ!」とは、同部会長の袴田勝さん。「私たちが作る『あきの』という品種は、肉質がとても軟らかいのが特長。青臭さもなく、甘みも強いので、子どもたちのファンも多いんです」と目を細めます。

5年ほど前から土作りや化学肥料・化学農薬の低減を一体的に行う生産方式に切り替え、北海道の「エコファーマー」にも認定されました。

浜益のシンボル山である黄金山を望みながら、みずみずしいピーマン作りは霜が下りるまで、まだまだ続きます。

▶水のやり方次第で形が決まるというピーマン。



▲収穫は6月初めから、年によっては11月まで続きます。



▲収穫したピーマンは重量選別機で、2Lとそれ以外に分けられます。

◀このマークが「黄金ピーマン」の証し。市内大手スーパーでも購入できます。



▲袴田さんご夫妻が働くピーマンのハウスからは黄金山(写真中央)が一望できます。