

NPO法人イコロン村
就労支援事業所クオリティ

石狩落花生研究会
+
いしかり食と農の応援隊

須藤農園

生産者

須藤農園 須藤聖治さん



試行錯誤して得た 石狩産落花生を 次の世代にもつなげたい

夢は石狩の特産品!

落花生



石狩産落花生の始まりは11年前、石狩市農業総合支援センターの試験ほ場にさかのぼります。砂地の新規作物として試験栽培していたものを試食した石狩落花生研究会の創立メンバーらが、須藤農園に「もつとたくさん作りたい」と相談。これが原点となりました。

当時、同園の須藤聖治さんは「石狩で落花生なんて…」と半信半疑だったそう。「でも食べたらおいしくて、自分でも作って販売できたら、と思うようになったんです」

これまで北海道では難しいとされてきた作物。そのため、聞けば苦

労話も枚挙にいとまがありません。例えば、ハウスでも発芽が難しい落花生。露地で発芽させるにはそれ相応の地温が必要です。そのため、5月初めには畑をマルチで覆って温め、種まき後も引き続き白い不織布を敷くなどして、徹底的に積算温度の管理に努めました。また、水やりでは迷いが生じ、3年前は干ばつで収量が例年の半分に終わる苦い経験も。「どんな作物も1年1年勉強ですが、落花生は特に経験がなく大変でした」

それでも続けられたのは「研究会の存在が大きいです。自分だけではやりたくても、とても手が回らなかった」と須藤さん。そんな苦

労や経験が実を結び、今年は収量も多く、良質な落花生を収穫することができました。

「若い人にこの落花生をつくってみたい、と思ってもらえるように」というのが生産者である須藤さんの夢。次世代の農業者の「希望の星」に育てようと、須藤さんの挑戦は続きます。





JAさっぽろ地物市場
とれのとかが販売する
ソフトクリーム「ベジソフト」でも
石狩産落花生が味わえます!



▲HP

石狩落花生研究会には、収穫した石狩産落花生を使った商品・メニューを提供する飲食店などの「アンバサダー会員」がいます。現在16団体が登録。実際にどんな商品を提供しているか気になる方はHPをチェック!

加工

石狩落花生研究会の
アンバサダー会員

落花生が加わって 好転する 石狩の野菜作り

石狩落花生研究会に所属する会員は現在265人。「こんなに多くの人のネットワークができるなんて。」このつながりこそ、一番の宝物です」と感慨深げに話すのは、同会の創設者・羽田美智代さん。70人ほどでスタートした組織は、今やその3倍以上の数を誇ります。近年は市外からの参加者も多く、石狩産落花生の知名度は確実に上がって

いるようです。

一方、その取り組みを、長く外部から見つめてきた人がいます。北海道の農業改良普及センターの普及指導員だった臼澤茂明さんです。臼澤さんは「設立当初から見えていましたが、とても面白い会だと感じていました。消費者が生産者を支え、参画できる仕組みは、ほかのまちにもあまり例がないかも」と言い、その活動に共鳴。退職後も同会の技術指導を行い、事務局の一員として活動しながら積極的に石狩産落花生の生産に関与しています。

「従来、石狩にはマメ科を組み合わせた輪作体系があまりなくて。でも、実際に落花生の後、ニンジンやゴボウを作ると、肌のきれいなものができることが分かったのです。余計な農薬や肥料を使わずに済む点でも、落花生栽培にはメリットがあると感じました」と臼澤さん。「会の存続・拡大のためにも落花生だけでなく、石狩産のゴボウやナガイモ、ニンジンなどの認知度も上げたい。そうすれば新規就農者も増えるはずで、落花生を中心にそんな体制ができればいいですね」



石狩落花生研究会
羽田美智代さん(左) 秋田谷順子さん



元・北海道 農業改良普及センター
普及指導員
臼澤茂明さん

パンや大福、 ソフトクリームにも 目指せ! まちの特産品

石狩産落花生は、市内の和洋菓子店やパン工房なども巻き込み、さまざまな形でその味を楽しんでもらえるようになりました。それはまさに「6次産業化」にほかなりません。また、加工品を作る上で欠かせない選別作業を市内2つの就労継続支援事業所に委託。それは結果として、落花生に関わる人々のつながりを広げました。

同会の秋田谷さんは言います。「当初、想像した以上に今、市内の多くの方に協力してもらっています。だからこそ、私たちの夢はいつの日か『石狩と言えば落花生』と言われるようになること。サケの次くらいいいので(笑)」

落花生を石狩の新たな特産品に! このスローガンを胸に、生産者と消費者が、共に畑で汗を流して取り組んでいます。

※6次産業化…農業の1次産業×加工などの2次産業×サービスや販売などの3次産業までを一体化すること

