

豊穣の大地から

地力のたまもの「わだのごぼう」

(有)和田農園 和田政司さん(帯広市)

青森県、茨城県に次ぐ、全国第3位のゴボウ生産量を誇る北海道。十勝やオホーツクなどに産地が多いが、なかでも、個人経営で道内最大規模の作付面積を有する、帯広市の「和田農園」のゴボウは、糖度が飛び抜けて高いと評判だ。

雪景色が広がる、畑作地帯の一角にある和田農園の選果場。低温倉庫で貯蔵中のゴボウを運び込み、規格ごとに手際よく選別、次々に袋詰めする。9月中旬の収穫開始から翌年の2月末まで、約700トンをとぎれることなく選果・出荷していく。

「ゴボウが終わると種イモの芽出しやカット、春耕作業……。1年中休めないほど仕事があるんです」



と、(有)和田農園代表取締役の和田政司さん(60)が話す。ゴボウの作付面積は38ヘクタールと、道内で最大規模だ。

農園事務所で、ゴボウ100%のジュースを勧められた。糖度計で計ったら16度。一般のゴボウより、3度は高いだろう。土のような色をしているがえぐみはなく、自然の甘みが口の中に広がった。

「ゴボウに含まれる硝酸態窒素が少ないので、あくも少ないんです。海のものや山のものを畑に入れ、土のミネラルバランスを整えることで甘みを引き出す。そこが栽培のポイントです。つねに16度以上の糖度をめざしています」(和田さん)

子どもたちにも食べやすく、喜ばれる農産物を作る。その目標のため、努力を続けているという。

甘さを引き出す独自の土づくり

和田農園は昭和50年代後半まで、酪農と畑作の複合経営だった。しかし、酪農の規模拡大が進むなかでの将来性を考え、品目を絞り込んだ畑作専業経営へ転換を図る。



十勝では、コムギやビート、ダイズ、デンプン原料用バレイショなど、政府管掌作物の栽培が一般的だが、それらはあえて、作付けしていない。「自分で考えて作り、味で勝負する。お客さんに満足してもらえぬ農業をやりたい」という、強い信念があったからだ。

ゴボウは、経営転換と同時に作り始めた。収穫時期が長く、扱いも楽。自分の性格に合っていた、と和田さんは言う。当初は50アールほど栽培し、パートの人たちが1本ずつ抜き取り、ゴボウの葉を包丁で切り、選別。労力のいる作業だった。そんな作業を8年ほど続けたのち、青森県のメーカーと共同で収穫機械を開発し、作業体系を整えていく。

農園の3代目である和田さん(左の写真)。経営転換を進めていた頃、健全な土壌づくりと作物の生育コントロールを基本技術とする中嶋農法の提唱者、故・中嶋常允さんと出会う。全道各地を回り、いっしょに勉強を重ねた。

「わたしの理想は、肥料がなくても作物がよく育った開拓時代の土の原点に戻すこと。中嶋理論を自分の農業に置き換え、いろんな先生の話聞き、土づくりを進めました」

徹底した土壌分析を基本に、窒素・リン酸・カリウムを供給する有機質入り化成肥料と、コンブの根や米ぬか、卵の殻を原料にしたボカシ肥料を組み合わせた施肥設計。海や山のものを投入し、土のミネラルバランスを整えることが、ポイントだ。

さらに、ゴボウの甘さを引き出すには、カルシウムやマグネシウムはもとより、亜鉛も欠かせないという。独自の土づくりは、和田さんの試行錯誤のたまものである。

10アール当たりの窒素分量は10キロ前後と、やや控えめ。堆肥は入れていない。農薬は、播種時に線虫の忌避剤を使うだけ。ゴボウの品種は『正作』。肌が白く、香りがいいのが特徴だ。種子の選定にこだわり、旅費を惜しまず全国の産地を訪れ、情報を集めた。五年ほど連作して、次の圃場で栽培する。



「周囲の農家と交換耕作したり、作土が深く粘土や石がない土地を近隣の町に求めています。将来的には、連作しても生産性が落ちない技術を身につけたい」(和田さん)

長く連作できる、健康な土づくりが目標になっている。

農産物にたいする ほんとうの評価

平成9年に個人経営から法人経営に移行し、規模拡大に伴い選果場や倉庫、大型機械の導入などを積極的に進めた。現在はゴボウのほか、食用バレイショ40ヘクタール、ナガイ



和田農園のみなさん。通年雇用の従業員は 22 人いる

販路も開拓した。JA 帯広かわにしを経由して取引先に供給するが、生産から販売まで自社でおこなうことで、端物も規格品と遜色ない価格で買ってもらえるようになった。ゴボウの出荷率は 100%に近い。

「取引先から『またゴボウがほしい』と言われるようになるまで、じつと 5 年間、耐え続けた。根性や資金が要るし、ゴボウを何 10 トンも捨てたこともありますよ……」
と、しみじみ振り返る。

本州への出荷が多かったが、平成 17 年に「コープさっぽろ農業賞」の道知事賞を受賞したのをきっかけに、道内からの注文も増えてきた。地元の菓子店「六花亭」では、甘辛く炒めた和田農園のゴボウとニンジンパイを包んだお菓子『ごんぼ』を開発。昨年には、「わだのごぼう」の商標も登録した。

ゴボウの導入から 30 年近い歳月が流れ、畑作経営の基盤は整った。一方で、プロの料理人や消費者の求める味のレベルも高まっている。

「今後は品質がよく、連作できるゴボウを生産したい。そのために、もう少し規模を拡大して休閑地をつくり、イネ科とマメ科のバランスがとれた緑肥作物を入れ、土の団粒構造を保つこともだいじですね。試験圃場の実績を基に、他の品目も模索したい」

と、和田さんは意気軒昂だ。

農園の挑戦は、まだまだ終わらない。

和田農園のお勧め 「ゴボウそぼろ丼」

【材料・4 人前】ゴボウ 1/2 本、卵 3 個、ニンジン 1/2 本、ひき肉 200 g、砂糖大さじ 2 杯、しょうゆ大さじ 1 杯、みりん大さじ 2 杯、サラダ油大さじ 1 杯、塩・コショウ各少々、

モ 15 ヘクタール、タマネギやサツマイモなどの試験圃場 1 ヘクタールを作る、大規模経営になった。

「うちが設定した価格を崩さず買い取ってもらうことが、農産物にたいするほんとうの意味での評価につながる」と、和田さんは強調する。

仲卸業者の協力を得て、みずからスーパーや個人商店などに足を運び、独自の

かたくり粉・揚げ油各適量。



【作り方】

①卵に砂糖大さじ1/2杯と塩少々を加えて溶き、サラダ油をひいたフライパンで炒め、皿に移す

②厚めにささがきにしたゴボウ・ニンジンを炒め、やわらかくなったら皿に移す

③ひき肉を炒め、塩・コショウと残りの砂糖、しょうゆ、みりんで味を付け、

②と合わせる

④ご飯の上に①の卵、③の順に盛る

⑤薄く削いだゴボウ(分量外)にかたくり粉をまぶし、170℃の油でからっと揚げ、上にのせる

有限会社 和田農園

住所／帯広市基松町基線 42 番地

☎ 0155-64-4732

FAX 0155-64-5348