

忘れられない開拓の味 幻のトウキビを守る

及川農園(三笠市)、川合農場(芽室町)

明治時代から昭和40年代までのあいだ、北海道の秋の味覚といえば「八列トウキビ」だった。スイートコーンの台頭で急激に減少したこのトウキビをいま、直売や製粉、加工で守り育てる人々がいる。

8月のお盆休み、三笠市にある「道の駅 三笠」を訪れると、焼きトウキビの香ばしい匂いが漂い、実のはぜる音がしてきた。

「お客さんのなかには、焼いた八列トウキビを30本、50本とまとめて買っていく人もいるんだよ」

と、及川農園代表の及川善志さん(61)が相好を崩す。及川さんは八列トウキビの数少ない生産者で、現在3ヘクタールほどで作付けする。



手際よくトウキビを焼くのは長女の中川ルミ子さん(39)だ。焼き続けて10年になる。「香ばしさと、もちもちだけど歯に付かない食感がいい。1日1,000本売れたのが最高記録ね」(ルミ子さん)

客層は年配の人がめだち、「昔、お祭りで売っていたのを思い出してね」と、札幌の女性。「家で焼いて食べるのよ」と、生をまとめ買いして行く人もいる。及川農園の直売所にぎわいは、収穫期間の8月中旬から10月いっぱいまで続く。

希少な食材として登録 直売所で大人気に

八列トウキビとは、その名のとおり実が八列に並ぶトウキビ。『札幌八行』などの品種で知られる硬粒種であり、元は明治時代に北海道開拓使がアメリカから導入したものだ。戦後にスイートコーンが登場するまではどの農家も作っていたが、実がなると1~2日で硬くなってしまうことから市場出荷には向かず、スイートコーンの台頭で消滅寸前にまで追いやられた。

だがこの八列トウキビ、炭火で焼いたときの香りと味は、「これぞ北海道の焼きトウキビ」といった趣であり、もちもちとした食感はスイートコーンのそれとは一線を画す。かくい



3haの八列トウキビ畑で及川善志さん

う及川さんもその味に引かれ、30年ほど前に初めて八列トウキビを作り始めた。

ただ残念なことに、市場に出荷しても1本10～20円にしかならなかった。一度は生産を諦めたが、妻のタミ子さん(62)の、「あのトウキビを焼いてみたい」というひと言で再挑戦。こんどは焼きトウキビを売ったものの、1日わずか20～30本の売り上げにとどまる年が続いた。

だが10年前のある日、状況が一変する。国際的なスローフード運動の団体「国産スローフード協会」が、八列トウキビに目を留めたのだ。同協会は世界の希少な生産物を守るために、「味の箱舟」プロジェクトなるもので選定しており、北海道にある「スローフードフレンズ北海道」が、及川さんの八列トウキビを推薦したのだ。

協議の結果、「昔トウキビ『ロングフェロー』及び『札幌八行』を中心とする硬粒種トウモロコシ」が、北海道の「味の箱舟」第1号に選ばれた。その様子が新聞やテレビで紹介されると、客足はどんどん伸びたという。

「9割はリピーターでしょうね。昔、農業改良普及員だった96歳の方が、亡くなる少し前に来て、懐かしそうに八列トウキビの話をした。そんな出会いもあるから、楽しいよ」（及川さん）

加工という選択 香ばしいクッキーも

芽室町の畑作農家で「スローフレンズ北海道 味の箱舟プロジェクト」の担当責任者を務める川合拓男さん(37)は、八列トウキビを栽培するかたわら、製粉もしている。JAめむろ青年部の支部活動で新しい作物を模索するなか、名前が挙がったのが八列トウキビだった。

「青年部では2年取り組んだけれど、流通させようとして失敗。すぐ実が硬くなるのだから、箱詰めしたって引き取り手はいない」（川合さん）

だからといって、収穫直後に次々と売れるわけでもない。八列トウキビが消滅に追い込まれる理由が、よくわかったという。

そんなとき、スローフレンズ北海道の仲間から、「粉にできないか」と声がかかる。ちょうど小型の製粉機を導入した頃だったので試してみると、なんとなく手応えを感じた。

作付面積は2アールほど。製粉用なので10月中旬ごろまで畑に置き、よく乾燥させてから収穫する。母の須満子さん(61)と手分けして、JAの「ファーマーズマーケット/愛菜屋」に定期的に粉を卸したり、地元の観光物産協会にも加入し、粉の活用方法を模索してきた。

「国産トウモロコシの粉はほとんどありません。それを売りにして、『こんな料理に使える』と提案できる。可能性を秘めていると思いますね」

と、川合さんは力を込める。

札幌市内でイタリア料理店「Cantina SUZUKI(カンティーナ スズキ)」を営む鈴木百合子さんは、川合さんが作る八列トウキビにほれこんだ一人だ。

「素朴な粒々感があり、クルミやナッツに似た食感がいつまでも口の中に残ります。イタリアの八列トウキビよりおいしい」と絶賛。低温でじっくりクッキーを焼くと、独特の香ばしさが出てくる。コーヒーに添えたりパック詰にしたりして販売し、心強い応援団となっている。

栽培や直売、製粉、加工と、少しずつ八列トウキビを守り育てる輪が広がってきた。数は少ないが、種を扱う種苗店もある。まずは家庭菜園レベルで、“幻のトウキビ”を復活させてみてはいかがだろうか。



製粉も手がける川合拓男さん



〔連絡先〕

①及川農園直売所

住所／三笠市岡山 1056(道の駅 三笠構内)

☎01267-3-1727

②川合農場

住所／芽室町坂ノ上 11 線 29-9

☎0155-65-2625

③Cantina SUZUKI

住所／札幌市中央区南 2 条西 3 丁目 タカオカビル B 1

☎011-222-3026

<http://www.cantina-suzuki.com/>

④めむろファーマーズマーケット／愛菜屋

住所／芽室町東めむろ3条南1-1 ☎0155-62-5315

<http://www.ja-memuro.or.jp/farm/index.html>

〔種の間い合わせ先〕

※(株)マツダ樹生園本社

住所／音更町木野大通東5-1 ☎0155-31-6251 FAX 0155-31-6503

※サッポロノウエン

住所／札幌市中央区南24条西11丁目 ☎011-533-6541 FAX 011-551-1815

<http://www.sapporonouen.co.jp/>