

経営の可能性を広げた真冬のチコリ

上川管内中富良野町 (有)天心農場

白銀の十勝岳連峰が望める富良野盆地。中富良野町の郊外にある天心農場のハウスでは、真冬の3カ月間、欧州原産の野菜、チコリを収穫する。「冬もできる農業」を実現し、加工品販売などで経営の幅を広げている。

5月に種をまいて、まずは畑で根を育てる。それを10月に掘り出し、ハウスの中に並べて伏せ込み、土と遮光シートで覆う。地中にめぐらせた温水パイプで地温を15度前後に保つと、新芽が伸びてくる。

葉(芽)がロケット形になり、太さ4センチ、長さ12センチに生長すると収穫適期。白い葉は柔らかく、さくさくとした食感で、独特の苦みと香気が特徴だ。

「チコリは口ざわりが身上。つるっとした食感になるように育てます。水分不足だと表面がけばだち、おいしくない。適度な水やりが必要だけど、そのタイミングが難しくってね」

と、天心農場の代表を務める北川和也さん(41)が栽培のコツを話す。



欧州で出会ったチコリを北海道で作りたい

現在の作付面積は約1ヘクタール。新鮮な葉の部分は、富良野地方卸売市場(株)、旭川や札幌などの野菜販売店、東京のレストランなどに出荷。さらに、地元にある富良野の農と食の魅力を発信する施設「フラノ・マルシェ」の天心農場コーナーや、自社の店舗でも販売している。最近では他の西洋野菜とともに知名度が上がり、おもにサラダ用などとして売れ行きも好調だという。

天心農場が併せて力を入れているのが加工販売だ。30年余りも前から、切り離れたチコリの根の部分を数種類の製品に加工している。むだなくチコリの付加価値を高める、いわば北海道農業の6次産業化の草分け的存在でもある。

父の光夫さん(72)は、道産チコリの先駆者だ。地元農協を退職後、青果販売会社を起業す

るかたわら、30代で家業にも専心。若いころ、イスラエルでの農業研修の帰り道にヨーロッパを旅し、初めてチコリを口にした。その独特のおいしさが強く印象に残ったという。

そこで光夫さんは、冬の富良野盆地でもできる農業として、チコリの栽培に挑戦した。最初は、試行錯誤の連続だった。

「横文字の教科書どおりに作っても、水やりや温度管理に失敗し、葉の先端が開いてしまう。そこで、従業員をベルギーに行かせ、原因を調べたこともありますよ」

栽培技術を確立するうちに、ヨーロッパではチコリの根を焙煎し、コーヒーの代わりにしていることを知る。チコリは北欧原産のキク科植物で、ヨーロッパでは食用や薬効のあるハーブとしても使われている。根には、肝機能を高めたり、胃腸の調子を整える効果もあるという。

昭和50年代、折しも北海道庁が一村一品運動を提唱し、特産品づくりの機運が高まっていた。同59年、チコリの加工品づくりを機に、光夫さんは天心農場を設立した。

多彩な加工品を生みだし 農家の夢を広げる



天心農場の名前の由来は、「農家は神様に代わって、緑を育てて新しい空気をつくり、豊かな土を通してきれいな水を生み出す。農家の心は天につながる」という、光夫さんの考えからだ。

息子の和也さんは、父の思いを引き継ぎ、農業者大学校を卒業後、郷里に戻ってさまざまな野菜づくりに挑戦する。平成12年に経営を移譲され、

15ヘクタールだった農地面積を4倍に増やした。

「水に浮くような野菜は作らない」が、和也さんの信条だ。「独自の施肥設計で、それが野菜のうまみや糖度として現れる。父は低い数値が出ると、『どんな作り方をしているんだ!』と、ぼくを叱ります」

ときには親子で激論を交わしつつ、創意工夫を重ねてきた。

生產品目は、チコリのほか、タマネギやカボチャ、根菜類などの野菜やムギ類、米と多岐にわたる。品種の特性を比較でき、リスク回避にもつながると、種苗会社が取り組む新品種の現地試験にも積極的に協力してきた。

冬場の仕事づくりには加工・販売部門が欠かせない。

チコリの定番商品であるコーヒー風飲料は、サイコロ状に切った根を乾燥させ、焙煎して顆粒状に砕いたものだ。お湯でドリップすると、カフェインを含まず子どもでも安心して飲めるが、苦みが強い。しかし、牛乳を入れると、カフェオレ風のまろやかな味になる。チコリ入りの玄米茶や、根と葉の部分を使ったジャム、せんべいも商品化した。

最近では、チコリの根のエキスが入った化粧品も開発。3年前に乳ガンで亡くなった妻、

恵子さんの治療過程で、東京の栄養補助食品メーカーと知り合い、提案されたのがきっかけだった。昨年デビューした山ワサビのパウダーも好評だ。

「加工品のアイデアを出すのは父で、ぼくの役割は売り物にすること。でも、簡単ではありません」

と、和也さんが笑顔で話す。

作付面積は少ないが、いまやチコリは農閑期の貴重な収入源となり、加工・販売事業を取り入れて、従業員の通年雇用も実現。足腰の強い経営をつくりあげる基となっている。

「うちには、他にいろんな野菜のアイテムがあります。昨年デビューした山ワサビのパウダーも好評です。今後は、チコリや山ワサビに続く加工品を開発したり、野菜料理のレシピを作ってレストランなどに提供したいですね。種苗など資材部門にも力を入れ、トータルとして農業の展望を見いだしていきます」

と、和也さんが次の構想を描く。食味の良い農産物と加工品づくりを柱に、天心農場は進化し続けている。

※(有)天心農場

昭和 59 年、チコリの加工・販売事業をきっかけに設立。現在は、農地面積は 60ha(ムギ類 23ha、野菜類 20ha、タマネギ 13ha、米2ha)。役員の北川さん親子、通年勤務の従業員6人、季節雇用の従業員 10 数人、中国人研修生で切り盛りする。

連絡先／空知郡中富良野町東9線北 10 号

TEL:0167-44-2480 FAX:0167-44-2267

