

リーキに懸ける～音更町の竹中農場

東大雪の山なみが雪で覆われ、寒風が吹きつける季節を迎えた音更町の「竹中農場」。フランス料理に欠かせないネギの仲間「リーキ」の生産に取り組んで5年。独自に販路を開拓し、リーキを経営の新しい柱にしようと挑戦が続く。



「市場調査をまったくやらずに始めました。よく言えば、先入観がなかったんです。4年間、試験的に栽培して、平成23年から本格的に1ヘクタールで栽培するようになった。登山でいえばまだまだ5合目、やっとここまで来たという感じですね」

昨年の11月下旬、終盤を迎えたリーキの収穫作業に励みながら、取締役の竹中章さん(36)が話す。

長ネギ用の収穫機を使って掘り起こし、コンテナに山積みにして倉庫へ運ぶ。母親の君江さん(60)とパートの作業員が、調整・箱詰めする作業の最中だった。ふだんは祖母のトキヨさん(86)も姿を見せ、一日中、根を切り取る仕事に励んでいるという。

竹中家は、曾祖父の代から続く十勝の典型的な畑作農家で、40ヘクタールの農地でコムギやジャガイモ、ビートなどを栽培している。なじみの薄い西洋野菜の生産に取り組むには、家族の理解が欠かせなかった。

小さな2人の子どもの世話を専念し、まだ農作業に携わることのない妻の志乃さん(29)は、夫の挑戦をこんなふうにとらえていた。

「始めた頃は、『食べ方も知らないのに、作ってどうするのかな?』と思ったんです。でも、まわりの人たちに助けられ、少しずつ広がってきましたね」



フレンチシェフと出会い 試験栽培がスタート

リーキは、地中海沿岸が原産の野菜で、日本のネギを太く短くしたような形状をしており、栽培方法は長ネギに近い。フランス料理の代表的な食材の一つで、火を通して粘りはなく、甘みが強くなり、香りも立つ。煮こみやスープのほか、サラダなどにも利用される。日本で流通しているものは、ベルギーやオランダ、オーストラリア、ニュージーランド産の輸入ものがほとんど。国産は北海道のほか、長野県や茨城県などで少量が生産されているにすぎず、道内でも竹中さんがいちばんの規模を誇っている。

竹中さんがリーキの栽培を始めたのは、帯広市の中心部にあるフランス料理店「オランジェ」の渡辺雄二シェフ(43)との出会いがきっかけだった。

東京出身の渡辺さんは、10年前に幕別町内にあるホテルのシェフとして北海道に渡り、近隣の農家と交流を深めていた。そのなかで、行政関係者から「食について、消費者がなにを望んでいるのか生産者に話してほしい」と頼まれ、帯広市内で講演したのが、今から8年前のこと。積極的に生産者と関わる渡辺さんの姿勢に、「すごい人だと思った」という竹中さんは、翌年初めてホワイトアスパラガスを作り、渡辺さんへ送ったのがきっかけで、2人の交流が始まった。あるとき、「シェフが必要としている野菜はなにか？」と渡辺さんに尋ねると、「ポワロウ(リーキ)」という答えが返ってきた。渡辺さんは、リーキを目の前で調理して食べさせてくれた。



「生産者の多くは、野菜がどう料理されるか知らない。この土地でお世話になっているので、いままでシェフとして学んできたものを生産者に伝えたいと考えたんです」(渡辺さん)

平成19年、リーキの希少性にやりがいを感じた竹中さんは、10アールの試験栽培を始めたが、長ネギすら育てたことがなかったため、「ネギはニンジンとは違い、植えた地点から上に

しか伸びないことには驚きましたね」と言って笑う。

アメリカの種苗会社から数種類のリーキの種を輸入し、十勝の風土に合う品種を探し始めた。3月にビート用のハウスで種をまき、セル苗で育てて5月中～下旬に定植。中耕や培土、防除作業をし、10月下旬には収穫期を迎える。勉強のために長ネギの栽培も始めた。

「いろんな播種方法を試しましたが、既存のやり方ではうまくいきませんね。培土のさいは葉の隙間に土が入らないよう注意が必要ですし、長ネギに比べて株間が広いので、生産性も低いんです」

と、試行錯誤の日々を語る。

栽培と並行して、渡辺さんの助言を受けつつ国内の産地を見て歩き、みずから営業に向いて販路開拓にも努めてきた。数年前から東京の築地、大田の両市場に出荷し、渡辺さんの店のほか、帯広など地元の飲食店にも顧客を広げつつある。

「ミシュランガイド」に登場する東京都内のレストラン約 50 か所に手紙を付けてリーキを送ったところ、最高評価の 3 つ星を受けたフランス料理店でも使われるようになった。

最近では、大手のスープ製造メーカーや、スープ販売チェーンなどとの契約も成立した。これで生産計画が立てやすくなり、規模拡大に踏みきることができた。

仲間の協力で販路の拡大に手ごたえ

生産や販路拡大には、地元の仲間たちの協力が欠かせない。帯広の老舗パン屋「満寿屋商店」のベーカリー「麦音」では、「音更産リーキのフォカッチャ（イタリアの平焼きパン）」を扱い始めた。

竹中さんの農場で開かれた、農家有志などによるコムギの収穫祭でリーキを入れたパンを試作したところ好評を博し、「店でも提供しよう」と実現した。

「リーキはパンとの相性が良く、甘みも強いので食べやすい。まだ一般には認知されていない野菜なので、こうした形で連携するのはいい方法だと思いますね」

と、満寿屋商店社長の杉山雅則さん。商品を購入した人に、リーキを 1 本ずつプレゼントする企画も組んだこともある。

掘り取りに使う収穫機の調整には、有光農機帯広販売・社長の内柴誠一さんが相談に乗る。杉山さんも内柴さんも、竹中さんとは高校の同期生。それぞれの道のプロと力を合わせ、特産品づくりを進めている。

新たな顧客を獲得するために、インターネットの直販サイトも立ち上げた。

「リーキを手がけてから、シェフや消費者が直接、品物の良否を指摘してくれる。『もっと品質の良いものを作ろう』という気持ちが高まります」

十勝の気候風土に合った品種を見つけ出すことや、土づくり、機械化の進め方など課題も山積している。

「畑作に加えてのリーキ栽培は労力がかかり、つらいこともあります。長ネギのような機械体系も確立されていません。でも栽培の要点はわかってきたので、ぜひヨーロッパに行って、機械作業の実態を自分の目で見てきたい」

と、竹中さんが意欲を見せる。

今後の目標は、顧客を増やし、「リーキ」を経営の柱に加えること。出荷だけでなく、6



次産業化も視野に入れ、まわりの人たちと加工事業を手がける夢も描いている。

竹中さんにいろいろなアドバイスをしてきた渡辺さんは、
「大手のホテルなどが国産のリーキを使うようになると大量の需要が生まれるので、竹中さんの取り組みに期待しています。結果を焦ることなく、じっくり事業を育ててほしい」と、熱いエールを送る。

リーキ作りはいま、多くの人たちの協力で軌道に乗りつつある。5年後、10年後を見さえ、竹中さんの挑戦は続く。

〔連絡先〕

㈱竹中農場

河東郡音更町字西中音更北 14-15

TEL : 0155-45-2014 Fax : 0155-45-2030

<http://www.leekman.com/>