

【北のブランド力】氷温貯蔵でアズキの価値を高める～JA十勝池田町

十勝平野の北東部に位置し、寒暖の差が大きい池田町は、豆作りに適した町。色合いや風味のいいアズキの産地として知られている。JA十勝池田町では、5年前から氷を利用したアズキの貯蔵を行い、確実にブランド価値を高めている。



JA十勝池田町の事務所の近くに、既存の倉庫を改修した建物が見える。ここは、真冬の寒冷な外気を建物の中に入れて氷を作り、その冷気を利用しながらアズキを周年貯蔵する施設だ。広さは350坪ほど。3月初め、足を踏み入ると、そこは大きな“氷室”になっていた。



農業用のコンテナを使った700基の水槽は凍てつき、建物の両側にうず高く積み上げてある（写真左）。

昨年秋に収穫した600トンのアズキが中央部にならび、氷のコンテナとは鉄板で仕切られている。

「出入り口の扉を閉め、11月中旬まで貯蔵します。出荷は1年先ですが、倉庫の中は真夏でも室温が12度を超えません。低温状態で長期保管でき、アズキのおいしさが濃縮される。電気はほとんど使わず、メンテナンスも不要、低コストで運営してきました」

と、JA農産部長の大塚節さん（49）が胸を張る。

「小豆氷温ストレージ」と呼ばれるシステムは、今年で5回目の運用になる。取引先などの評価も高く、アズキのブランド力を高めることに役だっている。

氷熱利用のアイデアひらめき 産地での長期保管を実現

国産アズキの約半分は“豆の国”とも呼ばれる十勝管内で生産される。JA十勝池田町の管内は、その中でもトップクラスの産地だ。約500ヘクタールの作付面積があり、120戸の農家が手がける。早くから契約栽培や特別栽培に取り組み、最近では豆の機能性に着目した商品作りにも力を入れている。

氷温貯蔵の取り組みは5年前、池田町の新エネルギー導入に向けたビジョンづくりのなかで具体化した。

「遊休化した建物をJAに買い取ってもらえないかと町側から打診され、使い道を考えていた時期でした。すでに、雪を利用した施設は各地にあるので、もっといい活用方法はないか……。そんなことを考えながら朝の散歩をしていたら、『氷を使ってアズキを貯蔵するとおもしろいんじゃないか』とひらめい

たんです」

貯蔵施設の生みの親でJA常務理事の藤田千景さん(58)がこう振り返る。

平成6年からJAでは、大判焼きのチェーン店などを展開する兵庫県の食品メーカー「^{ごきそうろう}榊御座候」との間で豆類の契約栽培を続けている。同社は、敷地内に『あずきミュージアム』を設置するほど道産アズキにほれ込んだお得意先。ちょうど、「産地で長期保管ができないか」と相談を受けていたときだった。

調べてみると、地下室に冷気を入れて氷を作り、活用している試みが道内にあった。それを参考に、雪氷エネルギー開発を手がける建設会社や北海道大学などの協力を得て、事業化を推進。とんとん拍子で話が進んだ。

新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)の補助事業を活用して改修を進め、平成18年暮れにこの施設が完成した。アズキへのこだわりが、日本でも数少ない、氷を使った貯蔵システムの誕生につながった。



▲「御座候」向けのアズキ

JAはかつて、収穫したアズキを調整・選別後、紙袋に詰めて常温倉庫に保管し、早めに売りきるようにしていた。新しいシステムの採用で、品質を劣化させずに出荷できる。産地での長期保管を求めるユーザー側の期待に答えていった。

付加価値を高めて 品質で勝負

経済性や環境面のメリットも、すこぶる大きい。

自然エネルギーを利用するのでランニングコストが低く、換気扇などの電気料が年間15万円ほどかかるだけ。かつてボウリング場や十勝ワインの配送センターとして使われた建物を再利用しており、初期投資も少なくすんだ。

氷を作るコンテナは移動させる必要がなく、原材料の水は繰り返し使える。重機で雪を集めて施設の中に堆積するようなシステムとは違って、手間をかけずにすむ。いいことづくめの施設である。

自然の力を利用しているので、二酸化炭素の削減効果も大きい。「施設の電気料で試算すると、削減率は75%になっています」と、大塚さんが説明する。

さらに、低温で豆を保管すると、いっそうおいしくなる。加工適性の試験を実施したところ、常温倉庫で貯蔵したアズキに比べて製あん歩留まり(素材の投入量から期待される生産量に対して、実際にできた量の比率)に優れ、煮えむらも少なく、低温倉庫と同等か、それを上回ることがわかった。

メリットの多い施設だが、技術的な課題は夏場の室温をもう少し下げること。雨水をためておき、屋根に散水して10度前後にできないか模索している。

「最初の除草に手がかかるけれど、ある程度育つと安心できるから、アズキがかわいくなる。僕にとって“生きがい作物”だね。それをユーザーに届けられるのは、何よりもうれしいことですよ」

と笑顔で話すのは、JAの監事も務める中島健蔵さん(58)。アズキを作って40年。若い頃には十勝農業協同組合連合会の増収記録会で入賞したこともある。



管内で生産される小豆のうち、契約栽培の比率は2割ほど。今では取引先が3社に増え、信頼関係を培ってきた。

「安定した価格を維持できると、双方にとって良い関係が生まれます。低温貯蔵された池田のアズキをアピールしていけば、その成果は組合員に還元される。いろんな可能性を見いだせるのが契約栽培の魅力ですよ」(中島さん)

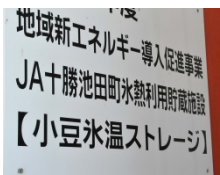
大規模農家が多い十勝の中で、池田町内の経営面積は比較的少ない。だから、量より質で勝負するには、農産物の付加価値を高めることが欠かせない。氷温貯蔵や契約栽培の試みは、そのための有力な手だてといえるだろう。

契約栽培の交流会では、生産者とユーザーが本音で議論する場面もあるようだ。コープさっぽろとも提携し、池田産の豆類が宅配商品になった。生協の組合員が視察に訪れる機会も増えている。

「今まではホクレンに出荷して完結していたのですが、氷温貯蔵の豆を契約先に販売することで、生産者の意識も変わってきました。ユーザーから直接評価してもらおうと、我々の未熟さを痛感でき、自分たちはどこまでできるか、どうやったら消費者ニーズに応えることができるのかをもっと考えるようになって、より良いものをめざす。それが生産者の所得安定にもつながってきます」

と、事業を切り盛りしてきた農産部長の大塚さんが力を込めた。氷温貯蔵をきっかけに、農業の可能性が広がる。

【JA十勝池田町氷熱利用貯蔵施設「小豆氷温ストレージ」とは？】



建物面積 1,893 m²、アズキ貯蔵庫 650 m² (500 t)。12月～3月の冬期は、外からの冷気を取り入れてコンテナで氷を製造する。4月～11月の夏期は、貯蔵した氷で室温を 10℃以下、湿度を 70%に保ちアズキを貯蔵する。

問い合わせ：池田町字利別本町1 ☎015-572-3131