

## 産地のうた 勇払原野が生んだハスカップ

J Aとまこまい広域 厚真町ハスカップ部会



原野の開発を機に、群生していたハスカップの木を移植して、本格栽培が始まった。選定方法に工夫を重ねながら、新品種の開発にも力を入れ、果実が大きく、食味に優れたハスカップの生産に取り組んでいる。

親指の先ほどの大きさで、色は深い紫、楕円の形をした小果樹のハスカップ。カルシウムや鉄分、ビタミンC、抗酸化物質のアントシアニンなどを豊富に含むことから、最近健康食品として注目を集めており、スイーツ人気の高まりと相まって、需要が伸びている。

勇払原野が広がるゆうふつ苫小牧市の東部と隣接するあつま厚真町は、北海道でもっともハスカップの栽培面積が大きい地域である。7月中旬、J Aとまこまい広域厚真町ハスカップ部会の部会長を務める犬飼仙松さん(78)の圃場では、紫色に熟した果実の収穫作業がピークを迎えていた。

ハスカップ畑は東和地区の丘陵地帯にあり、大人の背丈より少し低い成木が1,600本ほど整然と並ぶ。軽くひねるようにして果実を摘み取り、腰につけた籠に入れていく。根気のいる仕事である(写真右)。

「秋の収穫期までをつなぐ、夏場の現金収入になるのがハスカップの魅力で、まわりの人たちにも栽培を勧めてきました。ほとんどの生産者が稲作とのセットで作っていますね」



この道25年あまりのハスカップ名人、犬飼さんが笑顔で話す。

収穫は6月下旬に始まり、J Aへの出荷が一段落する7月中旬ころから半月間ほど、ハスカップ狩りの観光農園として開放する。多い日には50人ほどの来園客があり、交通整理に忙しいこともある。

「女性客が中心で、最近年齢層がぐっと若くなりました。口コミやホームページを見てやってくるようです。お客さんから直接料金をいただいて、喜んでもらえるのがうれしいですね」

と、妻のミイ子さん(74)は来園客との交流をたいせつにする。それがハスカップ作りの励みに

もなっている。

## 自生する木を移植して本格的に栽培

アイヌ語で「枝の上にたくさん成るもの」を意味するハスカップは、スイカズラ科の落葉低木樹で、シベリアのバイカル湖付近が原産地。北海道では広く湿原や高山帯などに自生しているが、勇払原野とその周辺は唯一の群生地とされている。飲料にしたり、塩や砂糖に漬けて保存食にしたりして、この地域では古くから人々の生活に根づいてきた（写真はハスカップのおにぎり）。



厚真町内での栽培は、苫東（苫小牧東部）開発に伴い、勇払原野に自生していた木を移植したのが始まりだ。町が音頭をとって昭和 57 年、現在の部会の前身、厚真町ハスカップ生産振興会が誕生し、同年、33 kg を販売した。その後、事務局は町から旧厚真町農協に移り、苗木を増殖する一方、ゼリーなど加工品の開発も進めた。

部会長の犬飼さんも、当時の移植をきっかけに栽培を始めた一人である。

転作田に 20 本ほど植えてみたが、除草剤の影響でうまく育たなかった。良質のハスカップを育てるには、水はけが良い圃場が欠かせない。そこで、老木から株分けして、畑で栽培した。

「うちのハスカップは幅を 2.8m、株間を 1.5m 間隔に植えているけど、当時そんなに広くする人はいなかったね。挿し木などで増殖（右下の写真）して栽培面積を広げ、いまでは 80 a で 1,600 本になりました」（犬飼さん）

降雪前の 11 月下旬に仮剪定をして越冬させ、2 月下旬から 3 月にかけて本格的な剪定をする。おいしいハスカップを生産するため、犬飼さんは工夫を重ねた。

始めて間もないころ、毎年リンゴの行商にやってくる余市町の果樹農家から、「光合成によって果実が大きくなり、完熟する」との話を聞く。数年がかりでその人に剪定方法を教わり、樹冠内部に日光がよくさすように仕立てると、驚くほど大粒の果実がとれるようになった。

平成 3 年に振興会の会長になり、会員や農業改良普及員とともに講習会を開き、習得した技術を広めた。この町のハスカップ栽培の生き字引でもある。

「毎年が 1 年生のような気持ちで、みなさんと勉強しながらここまでやってきた。年を追って味がよくなり、収量も増えました」

と、犬飼さんはあくまで謙虚だ。

ここ 3 年ほど、価格は 1 kg 当たり 1,800 円ほどで推移している。農家によって差はあるが、反収は 20 万円台。夏場の貴重な収入源だ。1 ha 前後で栽培する農家も 10 戸ほどに



増えた。

厚真産ハスカップの多くは苫小牧周辺で消費され、市場の評価も高い。今では、この町を代表する特産物としてすっかり定着している。

## 新品種を開発して多様なニーズに応える

自生するハスカップは雑多な系統が混在し、一本ずつ甘みや酸味、苦みなどが微妙に違う実をつける。北海道立中央農業試験場では、大粒で収量性が高く、酸度が低くて種子の数が少ない系統の選抜を進めてきた。平成2年に『ゆうふつ』を優良品種に指定して栽培を広めた。

部会では昨年、地元で選抜した『ゆうしげ』と『あつまみらい』の品種登録を出願した。いずれも親指の先くらいの大粒で糖度が高く、生食向けとして消費拡大が期待できる品種だ。

J Aとまこまい広域そ菜園芸課でハスカップを担当する峯村憲治さんは、「初出荷となる今年は、J Aの『もぎたて市』で試験販売します。その日にとった果実だけ売るようにして、おいしいものを届けたい」と、積極的な姿勢を見せる。



J Aでは地産地消にも力を入れている。4年ほど前から、生の果実をそのまま使ったハスカップゼリー「あぐりの里」（写真左）を販売しており、お土産品としても好評だ。町内のAコープでは、生食向けのハスカップのパック詰め「大地のえくぼ」を昨年から販売している。

「北海道の広大な土地で育んだハスカップを食べると、酸味と甘さで思わず果実と同じ形をしたえくぼができる、というイメージで、このネーミングになりました」（峯村さん）

ハスカップ狩りの観光農園を営む生産者も8戸あり、厚真町観光協会はホームページに地図を紹介してPRする。ここ数年、新たにハスカップ栽培を始める若手農家が増え、札幌市内の市場や洋菓子メーカーからの引き合いもある。

犬飼さんは、そんな動きを喜ぶ一方で、「栽培によって、酸味や苦みのあるハスカップが淘汰されてきた。消費者や市場関係者のなかには、『あの原野の味も残してほしい』という声もあり、多様な嗜好にどう応えていくかですね」

と、今後の課題を語った。産地としての創意工夫が試されている。

## 菓子メーカーの草分け ハスカップを特産品に

### ㈱三星（苫小牧市）

ここ数年、ハスカップを原料に使った菓子を販売するメーカーが増えている。苫小牧市を代表する銘菓「よいとまけ」で知られる老舗「㈱三星」は、そのパイオニアだ。



明治 31 年、小樽市で創業。45 年、王子製紙の工場が開業して間もない苫小牧に「小林三星堂」を開店した。

戦後に入り、初代社長の故・小林正俊さんが挑戦したのが、地元で根ざした菓子の開発。子どものころ口にした野生のハスカップの甘酸っぱい味と、王子製紙の作業現場から響いてくる労働者の声が脳裏に浮かんだ。そして、大勢で太くて重い丸太を綱で引っ張る作業をするときの掛け声が「よいとまけ」だった。

これを商品のネーミングに使い、丸太をイメージしたロール状のスポンジケーキの外側にハスカップジャムをぬり込んだ、独自の洋菓子「よいとまけ」は昭和 28 年に誕生。作業に汗を流し、町を支えた人たちを応援する、小林社長の思いが込められており、やがて会社の定番商品になった（写真は三星のHPから）。

現在のハスカップ関連商品は、プリンやチーズケーキ、ようかん、生キャラメルなど 20 種類ほど。原料は、厚真町や千歳市など勇払原野一帯や、美唄市で収穫したものを使っている。

外販推進部チーフマネージャーの小林洋平さんは、次のように話す。

「勇払原野の一帯はハスカップでもっとも有名なところ。そのことを多くのお客様に知ってもらい、産地をPRするお手伝いをしていきたい」

近年売り出した、ホワイトチョコレートにハスカップを溶け込ませてクッキーで挟んだ「ゆのみんの」、一滴の水も加えずに作った和風ゼリー「ハスカップの雫」も人気商品だ。

バラエティーに富んだ菓子を販売し、ハスカップのおいしさを多くの人に伝えている。



問い合わせ：(株)三星 苫小牧市糸井 141 ☎0144-74-5221

<https://yoitomake.jp/>

### ※産地のデータ

J Aとまこまい広域厚真町ハスカップ部会は昭和 57 年、厚真町ハスカップ生産振興会の名称で設立。現在の部会員は 76 戸。生食向けを中心に、21ha でハスカップを栽培し、平成 20 年の出荷量は約 15 t（今年は 21 t を見込む）。多くは苫小牧の市場を経由して地元で消費されるほか、菓子メーカーにも直送している。

問い合わせ：J Aとまこまい広域 そ菜園芸課 ☎0145-27-2692