

北のブランドカ 白花豆のご当地スイーツ（北見市）



2年前、市内の菓子店や行政、JAなどが連携して、特産の白花豆を飼養した「きたみスイーツ」が誕生し、13品のユニークな味を楽しめる。いま、市内では地場の農産物を積極的にスイーツにとり入れ、地域おこしの足がかりにしようとする機運が高まっている。

高級菜豆として定評がある、北見産の白花豆。北見市内の菓子店がそろって開発した、白花豆を素材に使う「きたみスイーツ」が人気を集めている。

午前10時過ぎ、茶色の建物が特徴的な洋菓子店「ティンカー・ベル」を訪ねた。白花豆のペーストとパイ生地が絶妙に調和する「ほっこり白花タルト」を販売している。

「白花豆のペーストを液状にして使うと、口の中に入れても粉っぽくならない。それにはパイのようなものと合わせるとよいのではないかと考えたんです」

と話す、パティシエの柏倉かすみさん（57）は、この道34年のベテラン。豆を洋菓子に使う機会が少なかつただけに、工夫を重ねて商品化にこぎつけた。

北見市は、白花豆の作付面積が日本一の産地だ。JAや行政、商工会議所などの関係者でつくる「北見市地場産品高付加価値化推進委員会」が白花豆を使ったスイーツづくりを菓子業界に提案。これに応えた11店が、平成20年秋から13品目の新商品を販売している。

「野菜を使ったスイーツが流行していますが、個人のお店だけでは広がりにくいので、市を挙げた取り組みはありがたい。うちは、お客さんが口コミで伝えてくれて、リピーターも多いんですよ」

と、柏倉さんが笑顔を見せる。

特産の白花豆をスイーツにして消費者に届けようとする取り組みが、少しずつ広がりをみせている。

栽培に適した低温で乾燥した気候

「白花豆は輪作の面からもだいたい品目ですが、支柱になる『手竹』を立てる手間がたいへんなので面積は減りました」

※白花豆の選別風景



と、JAきたみらい営農部の河原康司部長が白花豆をめぐる状況を説明する。

北見市内での栽培は、戦後間もなく旧留辺^{るべしべ}薬町^{おんねゆ}温根湯地区で始まった。農業の仲野助治さんが札幌の種苗業者から白花豆の種子を取り寄せて試作したところ、すこぶる成績がいい。その種子を分けてもらった隣の農家でも10a当たり7俵（1俵は60kg換算）の高収量を上げ、将来性のある作物として注目を浴びていった。

地元の農業改良普及所の協力によって、NHKのラジオ番組で品種の特性や栽培方法が紹介され、農家の間に広がった。栽培に欠かせない「手竹」の調達には、地元のヤナギの枝を使ったり、道内外から探し求めたりと、苦労を重ねた。昭和61年には、農協の豆類選別工場が完成し、選別・出荷体制も整った。

平成元年、旧温根湯農協（現JAきたみらい温根湯地区事務所）が“元祖・きたみスイーツ”というべき、甘納豆「白花美人」の販売を始めた。年を追って中国産の輸入量が増えるなかで、白花豆の付加価値を高めて販売しようとする取り組みだ。今では地域を代表する特産品として、すっかり定着した。

現在、JAきたみらい管内の作付面積は170ha余り百七十ヘクタール余りで、全国の生産量の約65%を占める。最盛期よりは減ったものの、ここ数年は作付面積を維持している。



「白花豆は低温を好み、干ばつに強い作物。この地域は夏場の降水量も少なく、秋になると西風が吹いてカラッとしているので栽培に適しています。手間はかかるけれど、一番の魅力は収益性が高いこと。高級菜豆として出荷できます」

と、JAきたみらい豆類振興会の副会長を務める茂住^{もずみ}修二さん（43）は言う。

▲白花豆を生産する茂住さん一家

種子が発芽すると一本ずつ「手竹」を立てて蔓^{つる}を絡め、その後は除草や蔓切り、蔓ごと刈り取った豆を重ねて風に当てる「にお積み」など、手作業が多い。家族労働では限界がある。茂住さんは以前より面積を減らし、21年の作付けは2ha。若い人のなかには栽培を敬遠する傾向もあるという。

振興会の仲間たちと、レシピを見ながら豆料理を作ってみたこともある。その場で「きたみスイーツ」も食べ比べた。「すごく工夫しているね」「ネーミングがおもしろい」と感心する声が挙がった。

「品質は信頼されているから、ぼくらは作付面積を維持して産地を守っていきたい。白花豆のPRになるので、『きたみスイーツ』には大いに期待しています」（茂住さん）

「きたみスイーツ」の開発は、平成17年に発足した推進委員会での議論をきっかけに始まった。

「市内では事業所の撤退が相次ぎ、『出張で訪れるビジネスマンの土産品が少ないね』と、話題にの

ぼったんです。そこで、『留辺蘂には白花豆といういい素材がある。これで新しいお菓子を商品化してみてもいい』という話になりました」

と、同委員会事務局で北見市産業連携推進課の工藤祥久さんが振り返る。

18年春には北見市と留辺蘂町、^{たんの}端野町、^{ところ}常呂町の4自治体が合併して新・北見市が誕生した。新たな特産品を開発して、地域ブランドを創ろうという機運も同時に盛り上がっていった。

スイーツに焦点を当てることで話はまとまり、委員会のなかに作業部会を設けて検討に着手。JAが原材料を供給し、北見菓子協会と北海道立オホーツク圏地域食品科学技術センターが協力して、商品開発を進めた。

「20年秋に開催する『北見菓子まつり』に合わせて商品作りを進めたのですが、趣旨を理解してもらうのに時間がかかりましたね。菓子職人同士で情報交換したり、試食会を開いたりしていくなかで取り組みが形になってきたんです」

と話すのは、昭和10年創業の老舗「清月」の専務、^{もんと}渡辺主人さん(39)だ。

商品開発に要した期間は半年余りと短い。その背景には、同センター研究員の^{ぬきやま}拔山嘉友さん(39)が、行政と菓子職人をつなぐ架け橋になったことが大きい。

若手の洋菓子職人が中心なので、白花豆を使うことが少なく、下処理は得意ではない。ペーストや煮豆にして供給すると、洋菓子の分野に生かせるのではないかと考えた拔山さんは、職人たちの声を聞き、原材料の製造などを食品メーカーに要望していく。札幌のフードコーディネーターなどから商品の売れ筋などの助言を受け、企画のコンセプトもねった。

「店同士が一つの企画に沿って商品開発をする機会が少なかったので、ものづくりの前に、人と人をつなぐことが重要でした。情報を共有するために、延べ50回以上は菓子店を訪問していますね」

と、拔山さんが明かす。賞味期限の設定や安全性の評価などを担当しながら、“縁の下の力持ち”として奔走してきた。

スイーツ開発を通じた地域おこしの機運

新商品は「北見菓子まつり」で披露され、試食コーナーには行列ができた。まずは順調なすべり出しとなった。

「お菓자에特化した企画は各地にあります。北見菓子協会は、この催しを30年以上も続けてきま



した。『きたみスイーツ』が誕生した背景には、そうした土壌があるのです」（渡辺さん）

「パティスリージュエル」で製造・販売する「白花かすてら」をベースにしたウェディングケーキもお目見えした。白花豆のペーストを製造している「㈱グリーンズ北見」の社員から、「息子の結婚式に白を基調にしたケーキができないか」と打診があったのだ。会場では「きたみスイーツ」の話が紹介され、白花豆のPRと商品の普及にひと役買った。～写真は誕生した「きたみスイーツ」～



最近、菓子協会のなかに「きたみスイーツ研究会」が発足した。8店が参加しており、開発した商品を広める一方、新しい素材による商品開発や、近隣の菓子業者に呼びかけて講習会も開催している。渡辺さんは会の代表を務める。

「みんなでチャンスを共有し、タイミングをうまくつかみ、菓子業界を底上げして地域の発展につなげたい」

北見市は21年度、道の「ふるさと雇用再生特別対策事業」を活用し、市内と札幌、東京の3か所に物販ブースを開設する。そこで白花豆の商品も売り、消費者の意見を

菓子店などに届けていく。

推進委員会は第2弾として、市の木と花であるカシワとハマナスをモチーフにした新商品「北見路サブレ」を商品化した。研究会でも、酸味が強く、アップルパイなどに使うとおいしい、昔懐かしいリンゴ『紅玉』を使った加工も視野に入れている。

白花豆を使ったスイーツ作りは、地域の農産物と菓子商品のつながりに目を向けるきっかけになった。地域おこしの機運が着実に高まっている。

※地域のデータ



平成18年に1市3町が合併して新・北見市が誕生し、人口は約12万6,000。総面積は1,428㎏で石北峠からオホーツク海までと広大。

JAきたみらい管内の白花豆の作付面積は、豆類全体の約4分の1に当たる171ha余り(主産地は留辺蘂地区)。73戸の農家で550tを生産、販売高は2億2,900万円(平成20年実績)。北見市内11の菓子店が白花豆を使ったスイーツ13品を商品化した。

問い合わせ:きたみスイーツ研究会 渡辺主人さん ☎0157-23-3590