



☆

「食（しょく）」っていいね！北海道 「北海道のおいしい！」応援隊

～北海道開発局は、「第9期北海道総合開発計画」の目標

（「我が国の豊かな暮らしを支える北海道～食料安全保障、観光立国、ゼロカーボン北海道」）
に係る主要施策の一つとして掲げている

「食料安全保障を支える農林水産業・食関連産業の持続的な発展」

を目指して、皆様に北海道産農水産物への関心を高めていただくため、
広くその魅力を発信しています～

丹精込めて育む地域の誇り！「^{まっかり}真狩ゆり根」編



「北海道のおいしい！」応援隊は、広く北海道産農水産物の魅力を発信することで、北海道産農水産物への関心を高め、北海道の「食」の高付加価値化を目指しています。

今回は、日本一の収穫量を誇り、真狩村の特産品であるゆり根について、その魅力と栽培に係るご苦労を「JA ようてい」と真狩村の「大廣農園」で、地元の特産品をパンの材料に採用してコンテストに挑んでいる取組を「北海道真狩高等学校」で、伺ってきましたのでご紹介します。

■大廣農園 大廣さん



■真狩高校 佐々木さん、武田さん、ゆり姉さん



JA ようてい（ようてい農業協同組合）

札幌市から車で約2時間の距離にあり、当地域は北海道南西部の後志総合振興局管内の南西部に位置しています。地域の農業は、稲作、畑作、野菜、酪農畜産など幅広く生産されており、気候・土壌・風土条件に適合した多様な経営形態となっています。（JA ようてい HP から引用）

北海道真狩高等学校

「農業の担い手養成、農業を中核とした産業人を育てる」ことを基本とし、「有機農業コース」「野菜製菓コース」の2コースを設け、環境に配慮した作物栽培の技術、食品加工や調理技術の習得に加えて、定期的な製菓販売会や各種農産物販売の実施など、流通・販売までを含めた食についての系統的な学習をとおして、主体的に行動できる人材の育成を進めています。（北海道真狩高等学校 HP から加工して作成）

真狩のゆり根

● ゆり根の生い立ち

「ゆり」は万葉集に名が記されるほど、古くから日本の文化と深く関わってきた植物です。

食用ゆりとしての栽培は比較的新しく、北海道では大正時代に和田伊三郎という人物が、本州に自生する小鬼ゆりから選んで増殖栽培に取り組んだのが始まりとされています。

真狩村では、昭和 36 年に「斎藤ゆり」で有名な斎藤行雄氏が自家栽培していた在来種の増殖を試みたのが始まりで、昭和 41 年には真狩村ゆり根生産組合が設立され、本格的な栽培が始まりました。現在は、苦みの少ないコオニユリを交配親とする品種「白銀」を栽培しています。



(真狩村 HP から作成)

● 収穫量日本一！



ゆり根は冷涼な気候での栽培が適しています。令和4年産のゆり根は、全国の収穫量と北海道の収穫量がほぼ同数となっており、ゆり根収穫量のほとんどが北海道産ということがわかります。また、真狩村の収穫量は全体の約半数を占めており、日本一の収穫量を誇っています。

● ゆり根は栄養満点！

ゆり根は古くから薬用として使用されるなど、その高い栄養価がうかがえます。

カリウムの含有量が高く、鉄・リン等も豊富。良質なでん粉・食物繊維を多く含み、加熱によるビタミンCの損失が少ないのも特徴で、高級野菜として重宝されています。



☆

また、最近では妊婦・授乳している方に必要な葉酸も多く含まれ、近年注目を集めています。

(JA ようてい HP から作成)

● ゆり根を使った特産品いろいろ

道の駅真狩フラワーセンターの食堂で食べることのできる「ゆり根かき揚げ丼」のほか、パイやコロッケ、最中など村内で色々な特産品を食べたり買ったりできます。



ゆり根ができるまで・・・

● 栽培期間はなんと6年！

ゆり根の栽培にはなんと6年という長い年月がかかります。ゆり根には春に植えて秋に収穫する「春植え」と秋に植えて翌年の秋に収穫する「秋植え」がありますが、「春植え」の場合は以下のような流れになります。



☆

● ほぼ全てが手作業！

ゆり根は手で擦っただけで傷がついてしまうような繊細な作物ですので、「植付」から「^{てきらい}摘蕾」、「収穫」、「洗浄」、「箱詰め」にいたるまで、ほとんど手作業で行われています。

ゆり根は連作を嫌いますし、6年かけて少しずつ成長するので他のゆり根とぶつからないよう、毎年掘り起こして、また違う畑に植え替える必要があります。

1年に12～15回防除が必要なため農薬も多く必要ですし、植え替えのたびに肥料も使います。手作業なので労働力も必要です。とてもコストがかかります。



大きく成長するようになってくると摘蕾という蕾を取る作業が必要になります。お話を伺った真狩村の大廣農園では今年、販売する分の株で約 13 万個、種球分で約 25 万個の摘蕾作業を行いました。摘蕾作業の時期は 1 日 8 時間、延々と蕾をつんでいきます。病気が移るといけないので刃で刈り取ることもできません。摘蕾も全て手作業で行われます。

収穫もちろん手作業です。ゆり根の収穫は 8 月下旬から 11 月上旬頃まで行われます。収穫作業はまず、枯れた固いゆり根の枝を抜くところから始まります。その後、機械で天地返しをした土の中から傷がつかないように一つ一つ丁寧に手作業で収穫していきます。



収穫したゆり根はそれぞれの農家で洗浄、選果、箱詰めをしていきます。規格は何種類もあり、サイズを測りながら選別していきます。ゆり根はおが粉を敷き詰めた段ボールに箱詰めされますが、ゆり根の箱詰め用段ボールはゆり根やおが粉に水分があるため内側に蠟が塗られている特注品です。他の作物に比べて資材も多く必要になります。

真っ白なゆり根は真狩村の方々の手間暇の ^{たまもの}賜といえます。



☆ 真狩村産のゆり根は「JA ようてい」の箱が目印 ☆

北海道真狩高等学校の取組

● ゆり根を使って「パン甲子園 in いわみざわ」で入賞！

真狩高校では、毎年「パン甲子園 in いわみざわ」に出場しています。2023年と2024年は2年連続でゆり根を材料に使ったパンで出場し、2023年は「キタノカオリとゆり根のクッペ」でグランプリ、2024年は「いろどりじゃがいもとゆり根のパン」で準グランプリを受賞しています。



準グランプリ「いろどりじゃがいもとゆり根のパン」



武田さん達パン研究グループは、以前から真狩村の特産品であるゆり根を使ったパンを作りたいと考えていました。大会でゆり根を扱うことになり、みんなでどうしたらゆり根を活かしたパンを作れるか相談してレシピを考えました。



彼らが作るパンの材料は、ゆり根はもちろん、小麦や水までも真狩産、後志産、北海道産にこだわっています。一番苦労したところは、ゆり根の厳選でした。なかなかパンに合う、思い描いたような甘みがのったゆり根に巡り会えず行き詰まっていたところに、真狩村の農家の方から、越冬させて甘みがのったゆり根を提供いただくことができ大会で結果を残すことができました。

グランプリ「キタノカオリとゆり根のクッペ」

取材当日、武田さんたちは真狩村のイメージキャラクターゆり姉さんと一緒に2023年にグランプリを受賞した「キタノカオリとゆり根のクッペ」を焼いて、待っていてくれました。想像を超えるゆり根の甘さとおいしさにとても驚きました。キタノカオリ（小麦の品種）との相性も抜群でした。高校生達のこれからの活躍が楽しみです。



地域の誇り

こんなに大変なゆり根の栽培を続けている理由を大廣さんに伺ってみると、「この地域の人たちはゆり根を作る技術と忍耐力を持っていると思っています。こんなに大変な作物を作っているというプライドを持ってやっている、というところを皆さんに知ってもらえると嬉しいです。」とお話されていました。

真狩高校の武田さんは、「パン甲子園出場の際北海道産・後志産・真狩産にこだわって食材を選んでいるのは、少しでも地域を応援したい、という気持ちが根幹にある。」とお話されていました。特にゆり根は真狩村の特産品ですので思い入れは強いそうです。

地域をあげて応援されているゆり根。寝かせることで甘くおいしくなります。真狩村のゆり根は関西圏への出荷が多いですが、札幌などへも出荷されています。ほんのりとした甘さとホクホクの食感が魅力のゆり根は、素揚げやかき揚げ、蒸かしてサラダにしたり、コロッケやグラタンなどで食べるのがおすすめです。スーパーなどでみつけたらぜひお料理してみてくださいはいかがでしょうか？



ゆり根の栽培がこんなに時間と労力がかかるとは知らなかったよ。なかなか簡単にできることではないよね。真狩村の農家さんのご苦労をぜひ多くの人たちに知ってほしいよね！お店でJA ようていのゆり根の箱を見つけたら、買ってお料理してみようね！



真狩高校のみんなの「地元愛」がとっても素敵だったね！パンもとってもおいしかった！これからも「北海道のおいしい！」を応援していこうね！！

取材にご協力いただいた皆様 ありがとうございます！

☆付はJA ようてい様に、★付は真狩高校様に ■付は大新東ヒューマンサービス（株）（道の駅真狩フラワーセンター）様にご提供いただきました。ありがとうございました！

取材時期：2024年7月、10月