



四季彩豊かなカルデラの里 赤井川村

後志管内 赤井川村は、その四方を山々に囲まれたカルデラ状の地形が特徴的な村です。

赤井川村は盆地特有の内陸型気候で、冬の積雪は多く、夏は気温が高くなります。夏は昼夜の寒暖差が大きく、カボチャやトマト、ピーマンなどの果菜類の栽培に適しています。

特にカボチャの生産が盛んですが、北海道では珍しいカラーピーマンも生産されています。



▲(有)どさんこ農産センター(赤井川村)の二川健司さん(前方)・英司さん(後方)親子



▲とれたてのカラーピーマン

赤井川村の カラーピーマン

四季彩豊かなカルデラの里、赤井川村。
ここで育てられているちょっと珍しい
作物、「カラーピーマン」を紹介します。



忙しい毎日に 彩りを届けたい

赤井川村の二川健司さん・英司さん親子は25年間、赤井川村でカラーピーマンを作り続けています。

カラーピーマンは、普段よく口にするお米や主要野菜と比べると、食べる機会が少ないかもしれませんが。

ですが、赤井川村のカラーピーマンには、「家族そろって食卓を囲むことが減った忙しい現代の生活をカラーピーマンで彩り、家族の会話がが増えてほしい」という二川さん親子温かい思いが込められています。

カラーピーマンとは？

ピーマンとは、ナス科トウガラシ属の野菜で、そのうち色の付いたものを総じてカラーピーマンと呼びます。

一般的に色がついたピーマンと言えば、パプリカをイメージするのではないのでしょうか。

実はパプリカはカラーピーマンの一種で、肉厚で大型な品種のことを指します。

今回紹介する赤井川村のカラーピーマンは、「シグナル」という品種で、パプリカよりもサイズが小さめで味が濃く、栄養価の高いカラーピーマンです。
赤・黄色・オレンジの三色を栽培しています。

色	特徴	おすすめ料理
赤	- 人気・需要ともにNO.1 - βカロテンが多く含まれ、甘みが強い - 環境(温度・日照)に弱め	- ピクルス - サラダ
黄色	- 人気NO.2 - ルテインが多く含まれ、さっぱりとしていて少し酸味がある - 果皮が薄い - 日に当たりすぎるとオレンジに変色してしまうため、管理が難しい	- ピクルス - サラダ
オレンジ	- 赤・黄色の栄養素を併せ持ち、甘みも強い - 果皮が厚い 3色の中で最も栽培しやすく、味が一番良い！(二川さん談)	- 煮物 - 漬物



甘くてシャキシャキ！



肉厚で食べ応えがあります



オレンジ 赤 黄色

▲切って果皮の厚さを比較！



▲パプリカ(左)とカラーピーマン(右)を比較！

赤井川村のカラーピーマンができるまで

赤井川村でのカラーピーマンの栽培は、除雪作業から始まります。豪雪地帯である赤井川村では、除雪作業をしないと4月中旬に作物を植えることができません。

4月下旬にハウスの中に定植し、寒さが残る5月中旬まではトンネルで保温します。そこからはひたすら管理の毎日。

カラーピーマンは花が咲いてから収穫までに60日以上もかかります。(緑ピーマンは25日程度)

実がつきすぎると株に負担がかかるため、一つ一つ状態を見て剪定作業を行います。株ごとに状態は異なり、暑さや日照にも弱いため、見極めながらすべて手作業で行います。

収穫は7月下旬頃から11月上旬まで続きます。



▲収穫を体験させていただきました！



▲カラーピーマンは種の段階で色が決まっています。緑色のピーマンがだんだんと熟してそれぞれの色に変化してきたら、収穫が始まります。



▲素早い手つきで袋詰めをする様子



▲出荷できるものを瞬時に見分け、重量選別機械にかける様子



▲実に日が当たりすぎないように、葉の数や位置を一枚一枚調整する健司さん

一つ一つ、丁寧に。

カラーピーマンの栽培には、技術と経験が欠かせないと英司さんが教えてくれました。

カラーピーマンは、暑さや強い日照・衝撃に弱く管理が難しい繊細な作物です。

近年の猛暑により、ピーマンの表面に白い斑点が出る高温障害などの懸念もあるそうです。高温障害が進行すると、皮の表面が柔らかくなり、腐敗が進んでしまうため、選果ではじかれてしまいます。

こういった障害を防ぐため、茎や葉の状態を一本一本確認し、管理しています。

さらに、カラーピーマンは衝撃にとても弱く繊細なため、作業の機械化は難しく、ほぼ全ての工程を数十万個分、手作業で行っています。

特に収穫作業には慎重さが求められ、実に少しハサミがあたるだけでも傷が付く、出荷することができなくなってしまいうほどです。

雪の冷蔵庫で鮮度維持

(有)どさんこ農産センターでは、豪雪地帯の厄介者・雪を冷熱エネルギー源として利用した貯蔵施設を活用しています。

毎年3月中旬頃に約340tの湿った雪を施設に運び入れ、エネルギー源としているため電気代は5分の1程度に抑えられ、環境にもお財布にも優しい施設となっています。

この施設は、低温度・高湿度で管理されているため、作物を乾燥させることなく鮮度を保つことができます。

カラーピーマンのほか、ブロッコリーなどの鮮度保持が重要となる野菜は、出荷するまでの一時保管に活用されています。

また、ジャガイモの長期保存にも活用されています。



▲雪氷室貯蔵施設の外観



▲雪氷室貯蔵施設で保管され、出荷を待つカラーピーマン

農業をやってよかった と言えるように

ここまで紹介してきたとおり、カラーピーマンは育てるのが難しく、高い栽培技術を要する繊細な作物です。

北海道内に先行事例がない中、健司さんは長年の経験をもとに技術を磨いてきました。技術の差で収穫量が半分になってしまうこともあると言います。

また、徐々に減少する栽培面積や後継者・担い手不足、技術継承も課題となっています。

ですが、カラーピーマンを作ることでできる産地は、「野菜作りの技術が高い」とも言えるのです。

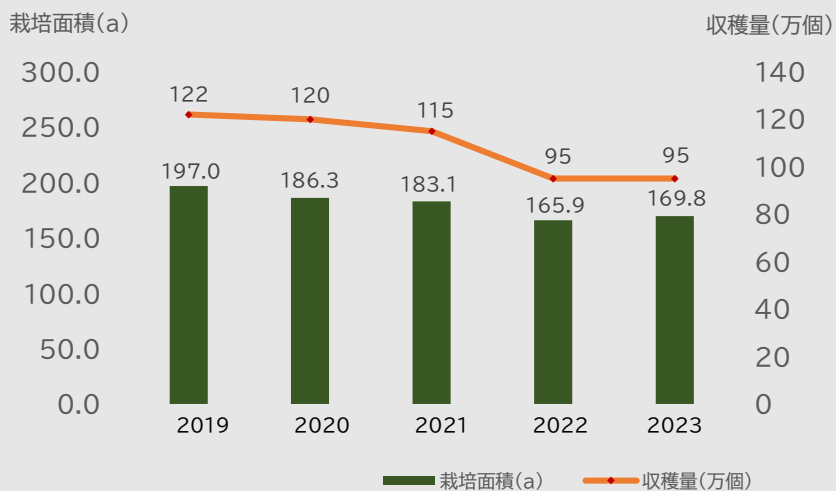
そのため、赤井川村で作られている他の作物も、取引先からの信頼が厚く、優位に販売できているそうです。

「生産量では一大産地と勝負になりません。いかに手をかけて、品質と味の良いモノを作るかが重要」と英司さんは語ります。

「カラーピーマンを作る生産者の中にも新規就農者がたくさんいます。そういった人たちが、農業をやって良かった、良いモノを育てているんだ、と胸を張って言えるように」。

こうした二川さん親子の強い思いが、赤井川村のカラーピーマンに込められているのです。

(有)どさんこ農産センターにおける栽培面積と収穫量の推移



取材を終えて

今回、赤井川村のカラーピーマンの魅力を学ぶため、(有)どさんこ農産センターの皆様にご協力いただき、6月と8月に取材させていただきました。

カラーピーマンの栽培は、想像していたよりもずっと難しく、奥が深いということを知り、とても勉強になりました。

また、実際に栽培や選果などの様子を見学し、収穫を体験させていただくことで、農家さんの技術と苦勞を痛感しました。

取材の後、英司さんに教えていただいたカラーピーマンのおすめ料理(サラダ・煮物)を実際に作り、食べてみました。色ごとに味や食感が異なり、瑞々しくてとても美味しかったです。

さらに、いつもの食卓が鮮やかなカラーピーマンによってパツと明るくなり、とてもあたたかい気持ちになりました。

今回の取材を通して、作物に込めた農家さんの強い思いや、後志管内 赤井川村には、カラーピーマンというすてきな作物があるということを改めて実感できました。

お忙しい中、取材にご協力いただいた(有)どさんこ農産センターの皆様、本当にありがとうございます。

