北海道新聞 日刊　1月14日号　掲載

発行部数：約1,080,000部

小豆農家と
菓子製造者
進む連携
取材メモ

伝えたい！

担当は帯広報道部　佐藤志穂です

十勝と「おたべ」甘い二人三脚

京都土産の定番として誰もが知る菓子「おたべ」。製造販売する「美十（びじゅう）」（京都）は、十勝産小豆のみを餡（あん）に使用し、生産者との交流を通じて結び付きを強めるのはもちろん、十勝を拠点に活動するスピードスケート選手の藤村祥子さん㉘の支援も行っている。十勝を単なる仕入れ先としてではなく、「パートナー」（同社）と位置付けて大切にしているのだ。その思いを取材した。

スケート支援 農家が縁

美十
おたべ
Bijuu

▲「おたべ」や「美十」の文字が目を引くウエアで試合に臨む藤村祥子選手

昨年12月22、23の両日、長野県のエムウエーブで開かれた全日本スピードスケート選手権大会。藤村選手は額や肩、太ももに「美十」と「おたべ」の白文字が書かれたウエアを身につけてリンクを疾走した。観客席には「行け行け」などと声をからして声援を送る酒井宏彰社長㊾らの姿があった。

藤村選手は4年前から同社の支援を受け、昨年4月からは嘱託社員として働く。間を取り持ったのは、白樺高校の先輩後輩の間柄で、藤村選手が師事する音更町の畑作農家小竹直喜さん㊺だった。

小竹さんは現役時代、スピードスケートの長距離選手として世界選手権に5回出場するなど活躍した。引退後は実家の農業を継いで小豆や小麦を作っている。

美十や十勝の豆類農家6戸、卸業者らで2013年に設立した生産流通販売団体「おたべ会」のメンバーでもあり、酒井社長に地元の歯科医院に勤めながら五輪を目指す藤村選手の支援をもちかけたところ、快諾してもらえた。井上邦雄常務(61)は「関西ではスピードスケートが珍しく、頑張っている選手がオリンピックに行ければ、会社としてもうれしいという思いからだった」と説明する。

遠征費など年間30万円ほどを受けて練習に励んだ藤村選手は見事、ソチ五輪への切符を手にする。女子5000㍍では日本勢最高の10位の滑りを見せた。

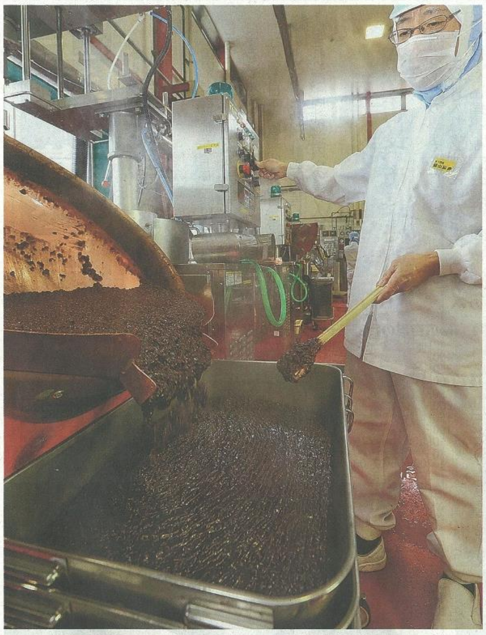
「支援を始めてすぐ五輪という大舞台に出場するとはびっくりでした。結果として、地域の活性化にも一役買えた」（井上常務）

藤村選手はオフシーズンの4、5月、小竹さんの農場でナガイモの種を植えるなどして農作業を手伝う。明治北海道十勝オーバルが開く7月からは小竹さんの指導の下、氷上練習やランニングなど1日3～4時間こなす。

ソチ五輪で成果を挙げても、実業団から声が掛からなかった藤村選手。「美十が社員として雇ってくれていなかったら、今頃はスケートができる環境を探して就職活動をしていたかもしれない。とてもありがたい環境で練習に集中できている」と話す。

そして、続けた。「一見では分からない十勝とおたべの関係を、誰にでも知ってもらえるようスピードスケートを通じて地道にPRしていきたい」

畑へ工場へ 生産者交流



㊤十勝産小豆を使って炊きあげた京都の銘菓「おたべ」の粒餡
㊦美十の京都工場で酒井宏彰社長（右）から説明を受けるおたべ会のメンバーら

どんな企業風土なのかをこの目で確かめようと昨秋、同社を訪れた。

「シュワー」。湯気が勢いよく立ち上ると、福井県若狭町にある美十工場内の餡炊き場は、香ばしい香りに包まれた。蒸気釜に入れられたステレンス製のバスケットの中では、水を吸って膨らんだ小豆が輝く。粒餡は京都の本社兼工場に配送され、生八つ橋で包まれておたべが出来上がる。

美十は1965年「さか井屋」として創業し、69年に社名を商品名と同じ「おたべ」に変えた。現行の社名に変更したのは昨年4月、「手掛ける菓子類を広げたい」との思いからという。美十は、創業者の故酒井清三氏が京都で開いた同名の喫茶店から取った。

ただ、おたべが同社の売り上げの3割を占める看板商品であることに変わりはない。若狭工場製造部の横山辰典マネジャー(51)は言う。「十勝の小豆『エリモショウズ』は風味も濃い上、皮が軟らかくて口溶けがよいんです」。炊きあがった鍋の中のつぶ餡を1粒も残らぬようにへらで丁寧にすくい取った。

十勝の生産者らと本格的な交流が始まったのは7年ほど前から。品質の統一やトレーサビリティ（生産履歴）を実現させるためだった。酒井社長ら幹部が十勝に足を運び、生産者と対話を重ねた。種まきや収穫作業を体験するファームステイも始め、現在は1年に6～7回、新入社員研修なども含め、社員が十勝を訪れる機会を設けている。

横山さんは10年、おたべ会のメンバーで中札内村の西野松男さん(58)方にホームステイしながら、5月の種まき時には5日間、10月の収穫作業時には3日間、朝から晩まで作業を手伝った。トラクターに乗って種と肥料をまいたり、コンバインで収穫を行った。

種まき時に降雨で作業できない日に、横山さんは「種まきが遅れると収穫もずれ込む。収穫が遅くなるほど、霜の影響を受けて収量が減ったり、小豆が傷んだりする」という話を西野さんから聞かされた。「生産者からじかに聞き、小豆を作ることがいかに難しいかが分かった。大切に炊こうという思いが強くなった」と、横山さんは振り返る。

おたべ会のメンバーも昨年11月、設立後初めて京都本社を訪問。酒井社長自ら先頭に立って案内するなど、交流は活発化している。

「北海道十勝清水町のファームタキモトで生産された『エリモ小豆』を使用しています」

おたべの箱には今、小豆の生産履歴を明示するしおりが入っている。生産者の元には、京都へ修学旅行に行った十勝管内の生徒や保護者から「知っている農場の名前が書かれたしおりが入っていた。すごい」と連絡が入ることもある。

「産地と生産者を明示する企業はほとんどない。そうしたこだわりを美十が持ってやってくれているから、われわれもおいしい小豆を作ろうという励みになるんです」。西野さんは言葉に力を込める。

「より安全でおいしいものを」。同じ目標に向かって、十勝の農家と美十は今年も〝二人三脚〟で走り続けるに違いない。

ものづくりの原点 畑で知る

酒井宏彰・美十社長㊾に聞く

―「おたべ会」をつくったきっかけは。

「ものづくりのモチベーションは、自分が作った小豆が『おいしい』と言ってもらえることだと思います。以前から生産者と消費者をつなぎたいという考えを持っており、社内からの提案を受けてつくりました」

―設立後、変化はありましたか。

「農家ごとに個別選別を始めて誰が作ったかが分かるようになり、生産者からは『責任がある』と言われるようになりました。社員も研修などで生産現場に足を運ぶようになり、小豆作りを実際に見て、ものづくりの原点を感じてもらえていると思います」

―環太平洋連携協定（TPP）の大筋合意で、今後の影響も懸念されます。

「外国産に切り替える会社は出てくると思います。二十数年前に小豆の大凶作が起こった時は、安価なこともあり、大量に入ってきた中国の小豆に切り替えた企業もありました。しかし、今は価格よりも品質が重視される時代です。今後も十勝の小豆を使い続けるでしょう」