



道内らっかせい栽培のパイオニア！ (岩見沢落花生研究会：岩見沢市北村)

将来教科書に「らっかせいの産地は北海道」と書かれるようになってほしい

地域でらっかせい栽培に取り組んだのは15年前。先代の会長がおつまみとして塩ゆでらっかせいに興味を持ったのがきっかけ。

農業改良普及センターの栽培マニュアルや技術指導などの支援を受け、世代交代や規模の変化がありながらも継続して取り組んでいる。らっかせいを栽培することで、地域との関わりが増え、今までおつきあいのなかった人たちともつながりができたという。

他の産地でもらっかせいが栽培されるようになり、ライバルでもあり仲間が増えたような思いで、生産に対するモチベーションが上がったとのこと。岩見沢の生産者の人口も減ってきており、作付面積もすでに他の産地が超えているので、岩見沢としてではなく、北海道全体で落花生を盛り上げたいと考えている。



※ 掲載している栽培方法は一例です。

栽培カレンダー(上段：ハウス、下段：露地)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				播種	中耕	培土	除草・防除	収穫			
				播種	中耕	培土	除草・防除	収穫			



露地栽培の様子

栽培の工夫と飽くなき探究心

栽培面積が小さく、作業は基本的に手作業。専用の器具がない中で、工夫を重ね栽培を行っている。たとえば、播種に使うカラスロは、既製品では播種深度が深くなりすぎるため、自分で木材をあてながら深さを調整。

そのほか、黒落花生など多様な品種の試験栽培にもチャレンジしている。



カラスロ



黒落花生

もぎたて、ゆでたてのらっかせいを提供することへのこだわり

らっかせいはその日加工できる分だけを収穫し、塩ゆでして袋詰め、急速冷凍の後、出荷。消費者からは「シャリシャリ食感が美味しい」新しい食べ方を逆に教えてもらったとか。将来的には煎ったらっかせいを販売したいと考えているとのこと。

【ゆでらっかせいができるまで】



収穫。



高圧洗浄機で一度泥を落とし、洗濯機にたわしと一緒にに入れてさらに泥を落とす。最後にもう一度高圧洗浄機で皮がはがれないように洗浄する。



歯ブラシで一つずつ磨く。



手で茎から莢を外す。

力を入れすぎると莢に傷がつき、入れなさすぎると汚れが落ちない。



加工場で塩ゆでにし、真空包装・冷凍の後出荷。

基本データ(岩見沢落花生研究会)

【生産状況】(令和4年)

- ・生産者 7戸
- ・栽培面積 0.2ha

【主な加工品】

- ・塩ゆでらっかせい (JAいわみざわで販売)
- ※ なくなり次第販売終了

いわみざわ農業協同組合(JAいわみざわ)販売促進部門
〒068-0058 岩見沢市桜木1条1丁目 TEL:0126-22-0435





町 みんながMEMURO PEANUTS 応援団！ (MEMURO PEANUTS：芽室町)

試行錯誤でも自分の作物、考えるのも楽しい

栽培のきっかけは、平成21年からの農協青年部の取組。てん菜の育苗ハウスを活用するため、らっかせいに着目。

平成28年に青年部の活動は終了したが、「自分の作物」であるらっかせいに愛着があった4人が栽培を始め、年々メンバーが増えていき、令和4年には13戸が栽培、道内最大の作付面積となっている。



子房柄が土に潜り実を付ける



MEMURO PEANUTSのメンバー (instagramより)

構成員の年齢は31歳から49歳と若く、「MEMURO PEANUTS」のロゴ作成、加工品の開発やロゴ付きアパレル商品の販売など、PR活動のほか情報発信にも力を入れており、YouTube「MEMURO PEANUTSチャンネル」ではらっかせいやメンバーが作付けしている農作物の作業風景を発信するほか、農業機械の紹介も精力的に行っている。

栽培カレンダー

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				播種	← 除草・防除 →				収穫		
				← 保温 (マルチ・不織布) →							



機械による播種

収穫後選別に使用する唐箕(とうみ)

十勝の輪作作物の一つとして確立するために

らっかせいの主産地である関東地方より気候が冷涼な十勝で栽培するには、地温を確保することが不可欠。このため、マルチのほかに不織布(パオパオ)を被覆し地温を高めている。不織布をはじめとした資材価格は高騰しており、地域に適した品種の育成を要望。

また、省力化のため中国製の収穫機械を導入。導入前は、うまく使えるかどうか悩んだが、「使えるか使えないのか悩むと一生そのまま」と考え、導入したところ、世界が変わった、とのこと。



中国製のらっかせい収穫機

自分で販売してみたわかったこと

新たな作物の販売には苦勞も伴う。代表の藤井氏は、らっかせいを自分たちで販売することで、農協の存在がどれだけ大きいかが再認識したという。らっかせいの販売チャンネルは多岐に渡るが、生産者の苦勞を知った札幌市の企業がMEMURO PEANUTSの取組に賛同し、芽室産らっかせいを使った商品がレギュラー化。



節分の豆まき

殻付き煎りピーナッツ

「新たな落花生の産地へ」

MEMURO PEANUTSのホームページに記された言葉。芽室町だけではなく、北海道をらっかせいの産地にしたい、という。そんな彼らを芽室町民も応援しており、「MEMURO PEANUTS応援団」を結成し、町ぐるみで活動を応援している。



MEMURO PEANUTSのホームページ

基本データ (MEMURO PEANUTS)

【生産状況】 (令和4年) 【主な加工品】

- ・生産者 13戸
- ・栽培面積 8ha
- ・塩ゆでらっかせい (めむろまちの駅他で販売)
- ・殻付き煎りピーナッツ (池田食品(株)で加工販売)

MEMURO PEANUTS

〒082-0381 芽室町上伏古7線21番地 | TEL: 0155-66-2344



塩ゆでらっかせい