

今月の野菜



産地紹介：北海道 JAめむろ ～生産量日本一！寒暖差が作り出す、 甘みの強いスイートコーン～

芽室町農業協同組合 農産部 青果課
課長補佐 阿曾 秀樹

1 産地の概要

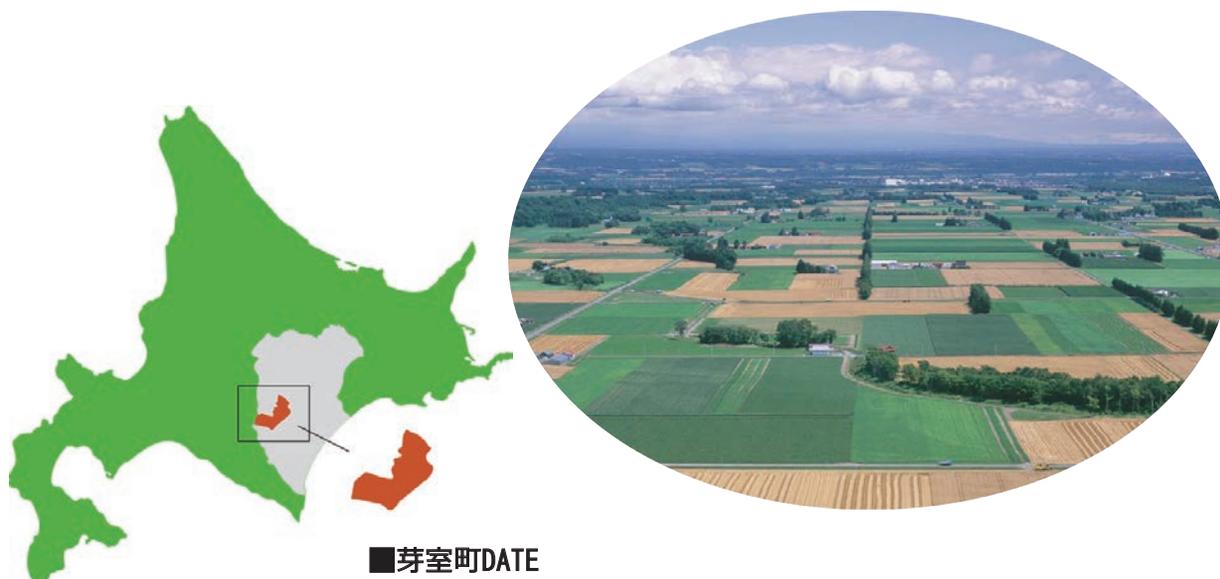
芽室町は、北海道の東部、日高山脈の東、十勝平野の中西部に位置する。年平均気温は6度、夏は30度以上、冬には氷点下20度以下と寒暖差が大きい内陸性気候で、日本有数の晴天率を誇る。

東西に22.6キロメートル、南北に35.4キロメートルの大きさを有し、その42%が農地、40%が山林の緑豊かな畑作地帯である。町を流れる十勝川、芽室川、美生川^{びせい}などの河川が肥沃で平坦な大地を形成している。

芽室町農業協同組合（以下「JAめむろ」という）は、昭和23年に芽室一円を区域として設立された（図1）。

総作付面積約2万ヘクタールを有する管内では、野菜や小麦、ばれいしょ、てん菜、大豆などの生産が盛んに行われており（図2）、農家1戸当たりの作付面積は札幌ドーム6個分に相当する約37ヘクタールである。かつては「豆のめむろ」と呼ばれていたが、小麦、ばれいしょ、てん菜および豆類に野菜を組み入れた輪作体系を確立している。

図1 JAめむろの管内図



■芽室町DATE

人口：1万8,094人（令和4年5月末現在）

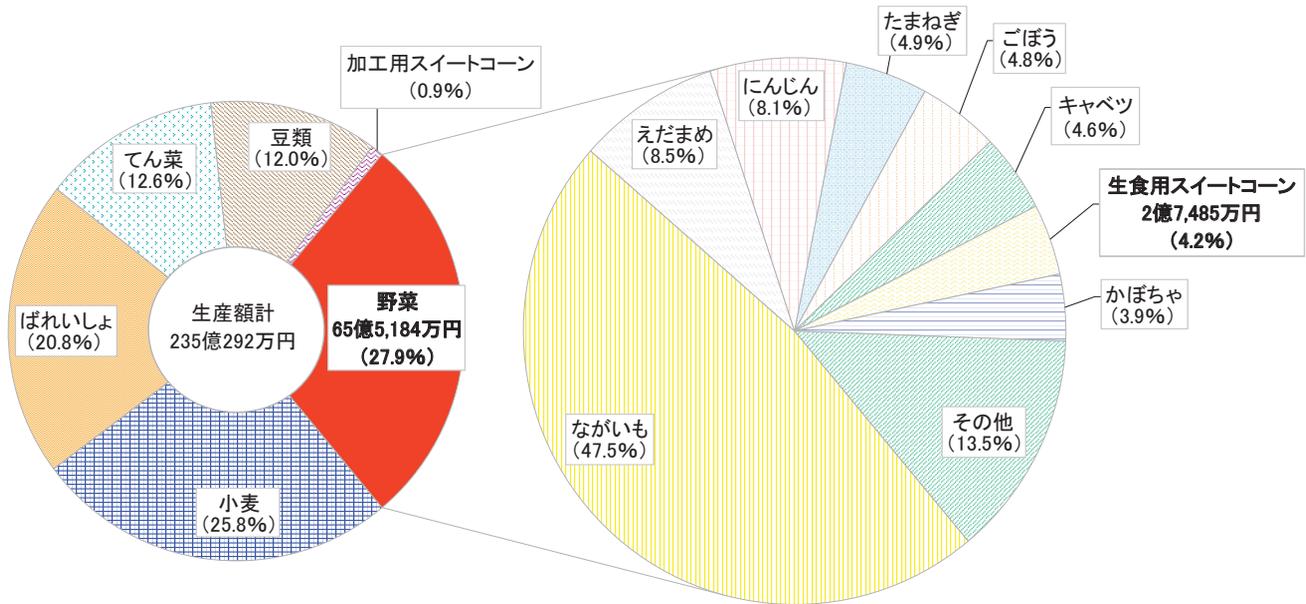
■JAめむろ

設立：昭和23年3月16日

組合員戸数：573戸（令和4年6月末現在）

資料：JAめむろ

図2 JAめむろの農産物生産額（令和4年産見込み額）



資料：JAめむろ

2 スイートコーン栽培の概要

(1) 導入の経緯

芽室町のスイートコーンは、昭和46年に加工工場が町内に建設されたのをきっかけに作付けが増え続け、現在では加工用・生食用を合わせると北海道でもトップクラス

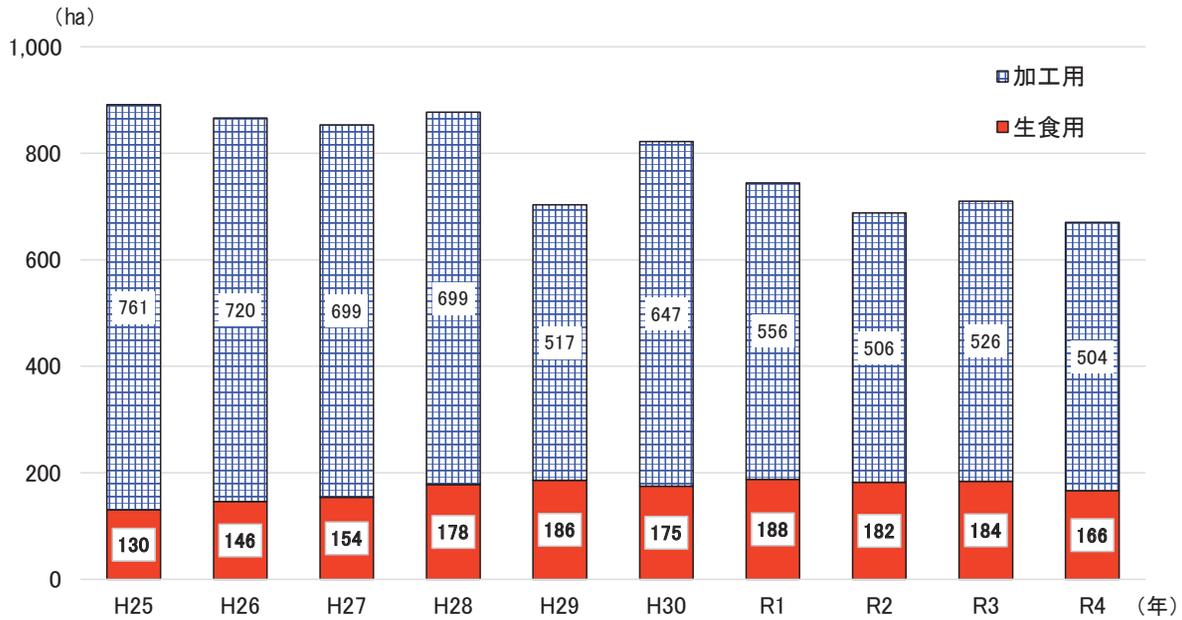
の一大産地となっている（写真1）。

令和4年産の生食用スイートコーンの作付面積は166ヘクタール、生産量は1195トン（図3）、管内生産者数は103人である。



写真1 町内一帯に広がるスイートコーンの圃場^{ほじょう}

図3 スイートコーンの作付面積の推移（生食用＋加工用）



資料：JAめむろ

(2) 栽培カレンダー

スイートコーンは、5月上旬から施肥・播種作業を開始し、8月上旬から9月上旬にかけて収穫作業を行っている（図4、写真2）。主力品種は、皮が薄くて柔らかく、粒が大きくて甘い「ゴールドラッシュ」である。

他の作物同様、防除などにも気を配りながら、適期に収穫を行うことが一番重要であり、難しいところでもある。適期を逃すと過熟によるしなびが発生するため、積算温度を確認しながら、必ず雌穂の絹糸抽出時期を確認し、適期^(注1)が近づくと試し採りを行い、粒の状態を確認している。

生食用のスイートコーンは一本一本手で収穫するのが主流で、こだわりの一番果のみを収穫し出荷している。

芽室町で作られるスイートコーンは、夏の長い日照時間によって作られた養分が夜に肌寒くなることで蓄えられ、強い甘みを作り出している。生食用スイートコーンの収穫はそのほとんどが、甘さを逃さないため早朝に行われることから、自然の恵みと生産者の努力によって作り上げられたおいしさである。

(注1) 雌穂の絹糸（ヒゲの部分）抽出後絹糸が褐変して、粒が透明感のある黄色になり、粒列に隙間がなくなった時が収穫適期。

図4 スイートコーンの栽培カレンダー

	4月			5月			6月			7月			8月			9月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
生育期節	<p>アブラムシ防除 (6月上旬～8月上旬)</p> <p>ヨトウ・メイガ類防除 (7月中旬～8月中旬)</p>																	
作業	<p>堆肥散布・砕土・整地 (5月上旬～5月中旬)</p> <p>除草剤 (5月中旬～6月上旬)</p> <p>施肥・播種 (5月中旬～6月上旬)</p> <p>分肥 (5月下旬～6月中旬)</p> <p>収穫 (8月中旬～9月上旬)</p> <p>トッピング (7月下旬～8月中旬)</p>																	

資料：JAめむろ

注：図中の「トッピング」とは、倒伏防止のため、授粉後に雌花を除去する作業。



写真2 一本一本手作業で行われるスイートコーンの収穫

3 出荷の工夫

生食用は、2Lサイズを中心（表）に、主に関東地区や道内、その他全国に出荷している。生食用スイートコーンの出荷時期は8月上旬～9月上旬であり、わずか1カ月間に20万ケース弱（5キログラム箱換算）を出荷している。

一方で、加工用は道内の加工工場に全量出荷しており、コーンスープやパウチ商品に加工し、全国の食卓に届けられている。

鮮度を保って出荷を行うため、涼しい朝方に収穫した後は、各生産者宅で選別・箱詰めされ、JAに出荷される。出荷されたス

イートコーンは鮮度落ちが早いことから、JAの予冷庫内に設置されている真空予冷機に15分程度入れ、スイートコーンの熱を奪い、品温を下げてから3度に設定された予冷庫に入れる（写真3）。そうすることで、収穫したスイートコーンの鮮度を保ちながら、少しでも良い状態で出荷できるよう工夫をしている。

ほとんどの十勝めむろ産スイートコーンは、収穫の翌日もしくは翌々日には全国へ向けて出荷され、輸送中も鮮度が落ちないようにコールドチェーンがしっかりとつながっている。

表 スイートコーンの規格表

区分	2Lサイズ	Lサイズ
1箱（5kg箱）当たり本数	13本	16本
1本あたり重量	380g以上	310g以上380g未満

資料：JAめむろ



写真3 鮮度を保持するため、真空予冷機で品温を下げてから、予冷庫へ搬入

4 新たな販売方法の模索

(1) 地元十勝や札幌などで「味力」をPR

過去には、関東や関西方面、遠方では鹿児島などの販売先と協力し、現地に赴きスイートコーンを主役にさまざまな青果物を販売したこともあった。しかし、まずは地元の芽室町や十勝の方々に十勝めむろ産スイートコーンのおいしさを知っていただ



写真4 ゆで立てスイートコーンの販売

こうと、店頭でゆで立てスイートコーンを販売する「十勝めむろフェア」を開催している（写真4）。地元十勝ではスーパー3店舗、札幌でも2店舗同時に開催しており、十勝めむろ産スイートコーンの「味力」をPRしている。また、関西や鹿児島の販売先と連携し、十勝めむろコーナーを設けた販売活動も継続的に行っている（写真5）。



写真5 関西圏スーパーでの店頭販売

(2) 営業倉庫を活用した小ロット販売の実現

今までは出荷ロットが大きいため、要望があっても数量が少ないとなかなか販売に結び付かないことがあった。しかし、全国の皆さんに十勝めむろ産のスイートコーンを届けたいという想いがあり、また2024年の輸送問題に対応する方策として、府県に点在する営業倉庫（輸送の中継地点）を活用し、小ロット販売を可能にする仕組みを作った。これにより、チャンスロス減らし、今までよりも多くの消費地へ販売することが可能となった。

(3) ブランド化戦略

十勝めむろ産の農産物を消費者の方々に広く知っていただくため、商品ブランドロゴ（図5）を設定^(注2)し、農産物の段ボールや加工品のパッケージに表示している。このマークは私たちJAめむろの生産者と

お客様をつなぐ信頼のマークであると認識している。

図5 商品ブランドロゴ



資料：JAめむろ

(注2) JAめむろの農産物、もしくはJAめむろの農産物を主原料とした加工品のみに表示することが可能。

(4) 収穫したその日の夕方に販売！プロジェクト「鮮度直」への参加

令和3年からの新たな取り組みとしては、「北海道フードネットワークプロジェクト」

(事務局：帯広物産協会)の一環として、物流大手と組み、朝採りの十勝野菜を首都圏や関西に空輸し、その日のうちにスーパーの店頭で販売するプロジェクト「鮮度直」に参加している。

朝収穫したスイートコーンは、選別後JAに出荷され、真空予冷機で品温を下げた後、空輸用の保冷コンテナ(写真6)に乗せて、トラック輸送と空輸を組み合わせで店頭へ向かう。首都圏では当日の夕方、関西圏では



写真6 空輸用の保冷コンテナ

翌日の開店から店頭に並び、数時間後には完売するほど盛況となっている(写真7)。

引き続き、全国の消費者の方が十勝めむろ産スイートコーンを目にする機会を増やし、十勝めむろ産農産物が北海道産や十勝産ではなく、「十勝めむろ産」として販売できるように、そして、十勝めむろ産農産物を消費者の方々に選んでいただけるよう取り組んでいきたい。



写真7 「鮮度直」での販売コーナー

◆一言アピール◆

自然と対峙しながら、生産者が丹精込めて生産した農産物を集荷し、多くの人の手を掛け、販売しています。スイートコーンはもちろん、日本で唯一、種ばれいしょの生産から商品の出荷までを行っている「マチルダ」(ばれいしょ)など、魅力的な作物が揃っており、冷凍加工品(ばれいしょ、えだまめ、いんげんなど)も、製造・販売しています。

これから出荷時期を迎える当JAのスイートコーンは、かじると柔らかな皮がプチッと弾け、フレッシュでフルーティーな香りが広がります。

「十勝めむろ」マークが付いている商品を見かけたら、ぜひ手に取っていただき、ご賞味ください。きっと満足していただけるものと思います。



◆お問い合わせ先◆

担当部署：芽室町農業協同組合 農産部 青果課
住 所：北海道河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
T E L：0155-62-2537
ホームページ：<http://www.ja-memuro.or.jp/>