

# 日本一の遊佐産パプリカ

The No.1 Paprika From Yuza of Japan

「見たことも聞いたこともなかった」ハンガリーの食材、パプリカ

「ヨーロッパの人たちが遊佐産のパプリカを食べると、『懐かしい味がする』といって大変喜んでくれるんです」。遊佐町の前農業委員会会長で「じろべ農園」代表の高橋良彰さんはそう言って微笑む。

ここ数年でぐっと知名度を上げ、スーパーなどでも海外産と並んで販売されるようになった「遊佐のパプリカ」。遊佐町は、米だけに頼らない農業経営を確立するため、町を上げてパプリカの生産販売に力を入れている。現在は生産者数70名、栽培面積4.5ヘクタール、売上は8千万円超。そのパプリカ生産の先駆け的存在が高橋さんだ。平成9年、同町の物産・産直施設「道の駅鳥海ふらっと」がオープンしたのを機に、特徴のある作物の産地化を模索していた。そんな中、ハンガリーを訪れた際に出会ったのがこのパプリカ。当時は見たことも聞いたこともなかったが、



Supported by 庄内広域行政組合

遊佐町イメージキャラクター  
米〜ちゃん

米どころとして知られる遊佐町のもう一つの特産品は、生産者数日本一を誇る「パプリカ」。世界でも水耕や加温栽培が多い中、徹底した土耕・無加温栽培に、町をあげて取り組んでいます。地域農業の未来に光を照らす先輩農業者と、道しるべをたどる若手生産者たち。「米だけに頼らない農業」へ日々邁進する遊佐町を取り上げます。



パプリカは、ハンガリーの日常的な食材。栽培環境も整備され、大量に流通している。



土耕栽培に起こりやすい「青枯病」は、これまでの研究でほぼ克服。6割を占める赤パプリカは着果しにくく、熟すまでには時間と温度管理が必要。



前遊佐町農業委員会会長  
高橋良彰さん  
Takahashi Yoshiaki

「じろべ農園」代表平成5年、ハンガリーのソルノク市に音楽交流で訪れた際に当地の食文化に触れた高橋さん。種を持ち帰り、育て始めたパプリカが、今や遊佐の特産品に。



JA庄内みどりパプリカ専門部 部長  
阿部浩さん(左)  
Abe Koh

遊佐町のパプリカのほ場は、砂丘地から中山間地まで点在。「同じ品目で広くつながっているところは珍しいですね」。

JA庄内みどりパプリカ専門部  
大谷吉彦さん(右)  
Otani Yoshihiko

「1月に播種して4月に定植したら1月まで収穫できる。一年中パプリカにつき合ってるよ」。息子さんと一緒に栽培に取り組んでいるそう。

ハンガリーの食文化には欠かせない食材だと知って、栽培に取り組み始めたという。そして平成14年、高橋さんは、国産パプリカを新規開拓していた「生活クラブ生協」の取り組みに手を挙げる。パプリカの多くが水耕・加温栽培される中、「自然に近い状態で栽培したものを」と希望する生協のニーズとマッチしたのが、高橋さんら遊佐町の農業者が取り組んでいた土耕・無加温での栽培方法だった。ところが、生協側の評価は芳しくなかった。というのも当時、栽培していたのはバナナ型やトマト型で、生協のイメージとは違っていただけだ。そんなある時、生協役員が視察に訪れた際に目に止まったのが、オランダ産のベル型パプリカ。これがイメージと符合し、翌15年から遊佐町で本格的な栽培が始まった。生産者15名、栽培面積45アールからのスタート。その後、生産拡大のために補助事業などを積極的に活用し、環境整備を行って、今に至っている。

パリッと肉厚で甘く、みずみずしい食感。遊佐生まれの高品質で安全な国産パプリカ。

**土耕・無加温・低農薬  
その背景にある  
大量な規格外品の課題**

「収穫までの時間は長いけれど、色づいていくのを見るのは楽しいですね。手が汚れず匂いが少ないことも女性に人気なんじゃないかな」と話すのは、1年目から生産に携わる大谷吉彦さん。面積あたりの収益が高いことも人気の秘訣だという。女性や学卒新規Uターン就農者も栽培に取り組む人が多いことから、後継者確保のためにパプリカは重要品目になっている。

収穫したパプリカ200トンは、JA庄内みどりに集められ選果される。「海外では気温が下がると加温しますが、遊佐町では冬でも自然のまま育てているので、1月に収穫したものは色乗りが悪くなってしまう」。そう教えてくれたのは、JA庄内みどり営農販売部園芸課の遠田直樹さんだ。ヨーロッパではパプリカ栽培の環境が整備されているという。多種を生産しているハンガリーやオランダで

「すべて手作りのため、毎日フル回転で作業にあたって生産が追いつかなかった」という人気ぶり。2年目に3トン、昨年度は6トンを仕入れ、今後はさらに増える見込みだ。

**可能性を秘めた  
パプリカ市場。  
町をあげての取り組みが  
実を結ぶとき**

遊佐町はパプリカに関して積極的なバックアップを行っている。人材育成のために若い農業者をハンガリーやオランダへ留学させ、また毎年各国で開催される「パプリカ国際フォーラム」への研修は町の助成の対象としている。関東には生協の店舗で毎年3回

**拡大するパプリカ市場。夏から  
初冬までの長い収穫期間で、  
産地間競争を切り抜ける。**



生産国の持ち回りで毎年開かれている「国際パプリカフォーラム」。平成22年は遊佐町で開催。県専門研究員の古野伸典さんの講演や、各国の関係者によるシンポジウムが行われた。



これまで6年間で11名の若手農業者が、海外へ研修留学した。



5～11月の月2回、巢鴨と池袋本町で開催するアンテナショップ。平成17年から実施。



生産者自らが農産品を持ち寄り、軽トラックの荷台に商品を陳列。



「生協訪問」



「ゆざ食彩工房」の  
広瀬順一社長

ドレッシングと昨年から発売している甘露。アル・ケッチャーノ奥田シェフ監修「ベジドレ」は東京スカイツリーでも販売。また、数種の野菜ペーストを使って、遊佐町が「鳥海山カレー」顆粒ルウを商品化。規格外野菜の加工はますます高まりを見せている。



JA庄内みどり  
パプリカ専門部  
**佐藤勇人さん**  
Sato Hayato

7年前から就農し、現在は若手生産者を牽引する存在。6棟のハウスを手がける。

「手作り加工  
富ちゃん」の  
佐藤富子さん

富子さんは勇人さんのお母さん。息子さん作ったパプリカの規格外品を活用して、ジャムを製造。多目的に使える風味で人気。



※商品はいずれも「道の駅鳥海ふらっと」などで販売

取材・文＝鞍貫明子  
編集・撮影＝Cradle編集部  
協力＝遊佐町産業課、JA庄内みどり  
写真提供＝古野伸典さん(32ページ上)

**Infomation  
「地域づくりの新レシピ」  
のレシピ**

**家庭で味わうパプリカ。  
遊佐産は同町の産直で  
購入することができます。**

**パプリカとポテトの  
クリームスープ**



<材料> 5～6人分

パプリカ(赤・黄) …480g	サラダオイル …20ml
玉ねぎ…125g	ブイヨンキューブ
セロリ…35g	…20g
ジャガイモ…430g	牛乳…お好みの量
水…700ml	生クリーム
バター…20g	…お好みの量

<つくり方>

1. パプリカ、玉ねぎ、セロリ、ジャガイモはスライスにします。
2. 鍋にサラダオイル、玉ねぎ、セロリ、バターを入れ弱火でしんなりするまでソテーします。パプリカ、ジャガイモ、水、ブイヨンキューブを加え、ジャガイモが柔らかくなるまで煮込みます。
3. 2をミキサーにかけ、ザルでこします。牛乳を加えてお好みの濃さにのばします。生クリームを入れてできあがり。

**<レシピ提供>**

JA庄内みどりパプリカ専門部

**本間智子さん**  
Honma Tomoko

本間さんのお子もたちも大好きだと言うパプリカ。「生ハムで巻いても美味しいですよ」。

そのほかのレシピはクレードルHPにて



近年、輸入パプリカに加え、大手商社がパプリカ水耕栽培に参入した。これは裏を返せば大企業がパプリカ市場の可能性を認めたことになる。ライバルは多いが、遊佐町は生産者数日本一を確立した。今後さらに減農薬・循環型農業を追及していくことで、本場ヨーロッパの人々も認めるパプリカ産地として実を結ぶに違いない。それが次世代へと引き継がれ、やがては農業者の経済的自立のモデルケースとなっていくことだろう。

味は良いけれど、見た目に些少の傷や変形などがあるために出荷できない規格外品。それらを直接選果場から仕入れ、加工販売を行っているのが「株式会社ゆざ食彩工房」だ。平成21年のやまがた食産業クラスター事業の認定を受け、大量に出る「はじき」を利用して、ドレッシング加工に着手。保存料を使用しないため、酸味が強くなるなどの課題を克服し、商品化にこぎつけた。平成22年からは「ふらっと」で販売。某誌に取り上げられたのをキッカケに県外からの注文が一気に増えた。

**規格外品を有効活用した  
農産加工品が  
全国的なヒット商品に**

は、温湿度、日射量、炭酸ガスなどすべて自動調節した巨大施設で養液栽培される。通年での収穫が可能で、規格外品がほとんど出ないらしい。しかし遊佐町では、自然に近い環境のもと、厳密な栽培・品質の出荷基準が設けられていることから、やむをえず規格外品が出てしまうという。