苫小牧原野に自生するハスカップ

奇跡の果実を分かち合う

苫小牧市公式キャラクター
とまチョップ

厚真町公式キャラクター
あつまるくん

勇払原野の自生転換を契機に1952年に北海道立中央農業試験場（当時）が品種改良した「初の」ハスカップ栽培農家に広がった。写真提供＝上野町

特集 勇払原野 ハスカップ紀行

勇払原野とは、苫小牧市、厚真町、千歳市、長沼町、安平町にまたがる湿原や低木の林だ。かつて人々は、ハスカップが熟す夏、勇払原野へハスカップ採りに出かけて、果実を分かち合った。開発が進み、原野のハスカップの多くは消えたが、ハスカップは、これから環境・地域振興・健康を志向する時代の軸になる。ハスカップを身に着けた、苫小牧市公式キャラクター「とまチョップ」も、厚真町公式キャラクター「あつまるくん」も、地元の魅力をPRしながら、そんな時代をリードしているようだ。

「ガンガン部隊」出動！

室蘭本線遠浅駅でNPO法人苫東環境コモンズの事務局長・草苅健さんと落ち合い、勇払原野に踏み込んだ。四月下旬でも一面の枯野だ。雪が少なく地中深くまで凍結するため、道央の平野部では最も春が遅いのだという。ああ、これが勇払原野の原風景なのか。草苅さんの背中を追って進むと、薄皮が裂けた木肌の低木がここにも、そこにも。自生しているハスカップだ。「ハスカップ・サンクチュアリと呼んでいるんです。湿原が乾燥化して林に変わる間あたりに群落ができています。乾燥するとだめかといえば、カシワが生えている台地にもある。他の植物との競争を避けているだけで、ハスカップの環境適応力はすごいです。霧多布湿原や釧路湿原にも出かけてみましたが、勇払原野の自生地は道内で最大の群落といえるでしょう」。

かつて、この勇払原野ではハスカップ採りの様子が季節の風

（写真上）勇払原野を案内してくれた草苅さん。北海道大学環境科学院教授の星野洋一郎さんによると、釧路湿原のハスカップの遺伝子構造は2倍体だが勇払原野では4倍体だそうだ。北大で林学を専攻した草苅さんは、ドムール川流域のハスカップの種が南氷に乗って釧路湿原に来て、さらに海流で勇払原野に運ばれるうち4倍体に変化し環境適応力を獲得したのでは、とロマンあふれる評論をする。

文＝北澤 かず子
写真＝田渕立幸

よつ葉乳業株式会社 http://www.yotsuba.co.jp/

物詩になっていた。ハスカップは、アイヌ語の「ハシ・カプ（木の上にたくさんなるもの）」を語源とし、「ゆのみ（よのみ）」、「やちぐみ（やのちみ）」などとも呼ばれた。

二〇一六年（平成二十八）、苫小牧市美術博物館で主任学芸員としてハスカップの企画展を行った小玉愛子さんは、こう語る。「地域で聞き取り調査を行ってみると、一斗缶や空き缶で作った自作の採集道具でハスカップを採りに行く人を『ガンガン部隊』と呼んでいました。本来は大きな缶を背負ったり桶で運んで行商を行う人を指しますが、ハスカップ摘みの人たちも大きな缶を持ち歩いたから、そう呼ばれたのか、詳細はわからないのですが」。

「ガンガン部隊」の出現は、苫小牧のお菓子「よいとまけ」なくしては語れない。小樽の菓子店「三星」は、王子製紙の開業で賑わう苫小牧に「小林三星堂」を開業。一九五三年（昭和二十八）、三代目当主の小林正俊は、勇払原野のハスカップを使って苫小牧らしい銘菓を作りたいと考えた。ハスカップの皮は薄くて破れやすく、非常に扱いにくい。試行錯誤の末、ジャムにすることに成功し、長いロールカステラの外側に塗った。名前は「よいとまけ」。王子製紙の作業現場で、重い丸太を積み下ろしする作業員が掛け合う「よいとまけ」の声が、いつも街に響いていたからだという。「よいとまけ」には、市民が摘んだ自生のハスカップが買い取られて使われた。小遣い稼ぎもできるということで「ガンガン部隊」の意欲は盛り上がっただろう。小玉さんの調査では、昭和三十年代、沼ノ端の商店が一括して買い取りを行い、粉ミルク缶一杯が五百円。沼ノ端駅で列車を降りて、厚真町方向へ歩きながら採集する人々も多かったという。

北大で林学を学び、植生の観点からもハスカップを語る小玉さん。縄文時代、約6000年前には千歳市の美々（びび）駅付近まで海岸線が入り込み、やがて徐々に退いていった際に形成された複雑な地形の凹凸に沼や湿原が、ハスカップの分布に関係するという。

苫小牧市美術博物館では、勇払原野の植生がジオラマで展示されている。

同館のハスカップについてのパネル展示コーナー。

●苫小牧市美術博物館／苫小牧市末広町3丁目9−7 ☎0144-35-2550、9:30〜17:00（16:30までに入館）。月曜（祝日の場合は開館し、次の平日休館）、年末年始休館、一般300円、大・高校生200円。

勇払原野で摘んだハスカップから生まれた「よいとまけ」。写真提供＝三星

初めてハスカップの名を冠して作られた「ハスカップ羊羹」。1935年、北海道工業技術博覧会で道産有功賞を受賞。翌年、天皇陛下に献上された。近藤俊一所蔵

沼ノ端駅は、ハスカップの名が初めて商品化されたゆかりの場所でもある。一九三三年（昭和八）、沼ノ端駅の隣の駅逓で弁当や「鮒饅頭」を販売していた近藤武雄氏が、ハスカップ羊羹を開発し、「ハスカップ」の登録商標を取得している。ハスカップ羊羹は、白あんを使うことでハスカップの色がきれいに発色するように工夫されていたそうだ。沼ノ端小学校では子どもたちが休み時間に採集したり、昭和二十年代初期には「ハスカップ休暇」まであったことが沼ノ端小学校の記録に残っている。夏の北海道の「ハスカップ休暇」―小説のタイトルになりそうな素敵な響きだ。

そして今、ハスカップを使ったお菓子は、道内各地で誕生している。ハスカップならではの深くてコクのある酸味と甘味が生かされ、北海道のスイーツとして人気である。

開拓から開発へ

昭和四十年代後半には苫小牧東部地域開発の国家プロジェクトが始まった。前出の草苅さんは、苫小牧東部開発㈱（現・㈱苫東）で環境アセスメントに則り、貴重な植物であるハスカップの保護を行う担当者だった。「大規模な土地造成を前に、昭和五十年代半ばから道内の各地域に移植して保存することにしたんです。約八万本を道内各地の学校、農協、企業に差し上げました。苫東地域内にも一万本以上が移植されました」。NPO法人苫東環境コモンズの一「コモンズ」とは、入会地の意味で、共同体に属する人々が皆で利用する土地のことだ。「勇払原野は農地にならない湿原だったからこそ、誰もが自由にアクセスできるコモンズとして、ハスカップ摘みが行われてきました。ハスカップはコモンズの象徴でもあります」と、草苅さんは言う。コモンズは、いわば空間の分かち合いである。苫小牧は転勤による人の移動が大きい街だ。だからこそ、ハスカップを軸にした地域づくりには意味があるとNPO法人苫東環境コモンズは考えて、さまざまな情報発信を行っている。

勇払原野の間伐材を薪にする活動を行っているNPO苫東環境コモンズの皆さん。薪を販売した利益で出版された「ハスカップとわたし」（中西出版）には、勇払原野とハスカップについて言積や講演、聞き取り調査の結果がまとめられている。

勇払原野の一角にある「大島山林（おおしまさんりん）散歩みち」。所有者である㈱苫東から管理を任されているNPO苫東環境コモンズと、地元の自治会が刈り払いを行って心地よい散策路が整備されている。

小玉さんは勇払原野の暮らしについてこう語る。「戦後、樺太から引き揚げて弁天地区を開墾した人によると、ハスカップは根を引き抜きにくい厄介な灌木だったそうですが、寒冷と霧で畑作のできない自然条件の中で、苺などの代用果物になり、塩漬けは梅干しの代わりに重宝されました。引揚者は火山灰にセメントを混ぜ、天日干しのブロックを積み上げて家を建て、やっと暮らしの日途がついたころに大規模開発で、移転や離農を余儀なくされました。弁天地区の黒畑家も移転先でハスカップを五反歩植えたそうです。ハスカップの『みえ』という品種名は黒畑ミエさんのお名前に由来します。ハスカップは郷土の歴史そのものなのです」。

「よいとまけ」の知名度が上がり、売上が伸びる中で、勇払原野では開発が進み、原料が入手しにくくなった。そこで三星は栽培を始める。一九七五年頃、美唄市にある北海道立林業試験場（当時）の協力を受け、苗木を作り、美唄市の農家とハスカップの栽培契約を結び、苗木五万本と肥料を無償提供した。その頃、政府の減反政策を受けて、米どころ美唄では転作の作物を探していたのだ。その後、パイオテクノロジーによって大粒で、酸味や

苦味が少なく甘味の強い高品質なハスカップの生産に貢献している。

震災復興を支える誇り

一方、勇払原野の厚真町では、一九七八年（昭和五十三）に栽培が始まった。ハスカップファーム山口農園の山口善紀さんはこう語る。「当時のハスカップは渋くて苦いものでしたが、たまに甘いものがあり、母は小学生の僕と弟に、苦いのに印をつけたら一本につき百円のお小遣いをやると言いました。母は、僕らが印を付けたものを捨てることで選抜していったのです。後から考えると、大人はビールや山菜の苦味を旨味に感じますが、子どもの舌は苦みに敏感。すごく合理的な方法だったわけです。その後、母は栽培技術を向上させ、大粒で甘く、収穫しやすい固めの実がなるものを選び抜き、増やしていきました」。一方、山口さんは王子製紙に就職。同社の森林資源研究所で組織培養に従事したことで、母が行っていた育種の意味を知る。

「農家は継がなくていい」と言われて育った山口さんが、就農を決意したのは、ハスカップ狩りに訪れた消費者の喜ぶ顔だった。

「あつまみらい」（写真左）は、酸味と甘味のバランスが絶妙。「ゆうしげ」は、糖度12～13と抜群の甘さを誇る。写真提供＝厚真町

「お袋はすごいことをやっていたんだ」と。退職し、ハスカップ農家として日本一の産地を作ろうと決意し、胆振農業改良普及センターの協力を得て、二〇〇九年（平成二十一）に「あつまみらい」と「ゆうしげ」を品種登録した。しかし山口さんは品種を独占することなく、苗木を町外に持ち出さないことを条件に町内の農家に増殖を許可した。母が苦労して確立した栽培方法も皆に伝えた。「自分だけが儲けても、日本一の産地はできません。農協と町が苗木の購入者に補助をしてくれて広まりました。二〇一三年に栽培面積日本一になり、厚真町にやっと日本一の作物ができました」。まさに、分かち合いの成果である。二〇一八年には生産量も美唄市を抜いて日本一になった。ところがその年、北海道胆振東部地震が起きた。町内のハスカップ畑の四分の一の面積で土砂崩れや地割れの被害を受け、約四万本のうち約一万一千本が失われた。この時、役場に「日本一のハスカップのまち、厚真町」の幟が掲げられた。日本一の誇りが復興を支えた。山口さんは、厚真町のハスカップで作ったスムージーやソフトクリームを引っ提げて、全国の物産展に打って出た。するとどうだろう、スムージーが一日で千杯も売れたのだ。筆者もゴクゴク飲んでみた。鮮烈な酸味と、奥深い旨味、甘味！体内の錆びが、こそげ落ちるよう

5月中旬、ハスカップは淡い黄色の漏斗（ろうと）形の花を咲かせる。並んだ2つの花の子房が合体して1粒の実を作ることから、花言葉は「愛の絆（きずな）」。収穫期と七夕にちなんで、今年から7月7日が（一社）日本記念日協会登録の「ハスカップの日」になる。写真提供＝厚真町

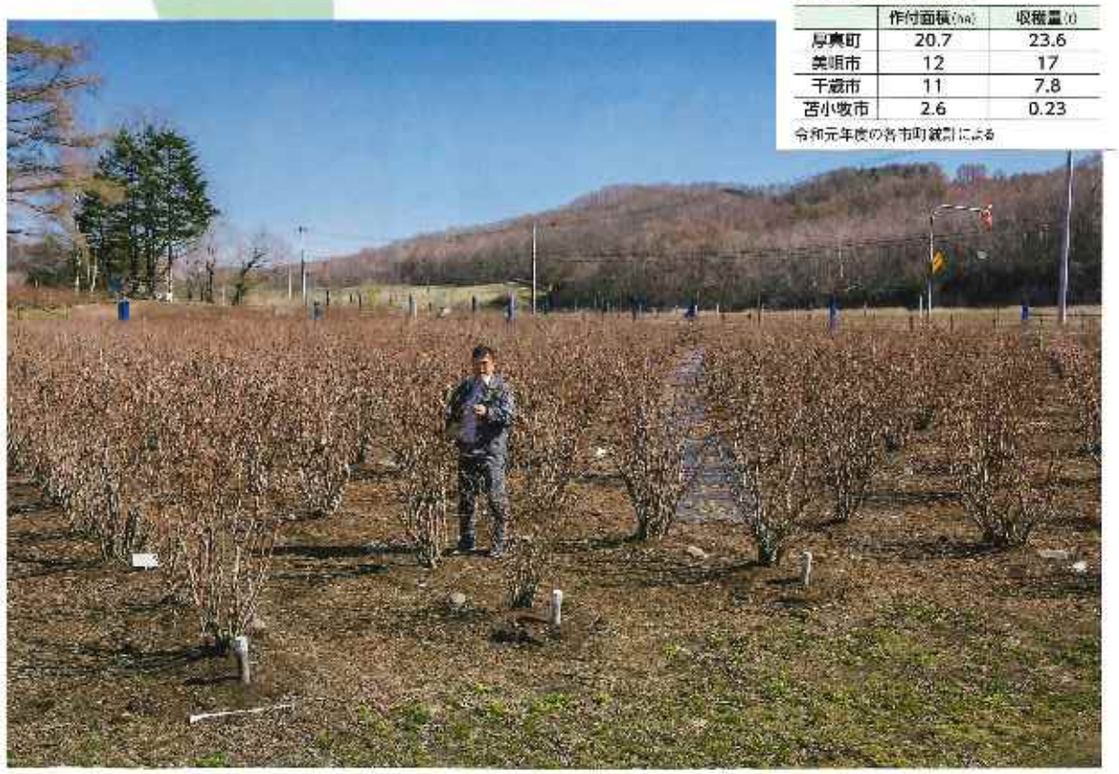
山口さんが営むハスカップカフェLABO（ラボ）。スムージー、ソフトクリーム、クレープを販売。山口さんの妻、さゆりさんの笑顔に、ハスカップの美容効果を実証している。

●ハスカップカフェLABO／厚真町表町53－6 ☎0145-29-8168、11:00～18:00、土日祝日10:00～17:00、木曜・金曜休。他にイベント等で休業あり。11月～3月の冬季は営業時間・休業日とも変更

ハスカップの主な産地

	作付面積(ha)	収穫量(t)
厚真町	20.7	23.6
美唄市	12	17
千歳市	11	7.8
苫小牧市	2.6	0.23

令和元年度の各市町統計による



4月下旬のハスカップ畑に立つ山口さん。雪が少なく乾いた厚真では、凍害のため果樹栽培が難しいが、ハスカップは驚異的なほど寒さに強いという。

NEMURONO OSAKANA

根室のお魚

まるごと根室

真鱈（まだら）

ムダなく食べられます。小形より大形が美味で、動脈硬化の予防、血圧の正常化、視力回復などによく、白子は特に珍味中の珍味として人気です。

［旬］12月～1月

秋刀魚（さんま）

良質なタンパク質が青魚の中でも最高。骨を強くする作用があるビタミンDは一日の成人の必要量の3倍、ビタミンAは牛肉の12倍も含まれています。尾の付け根が黄色く膨らんでいるものが美味しい。

［旬］8月～10月

蛸（たこ）

噛みしめる度に旨さ爆発。普通、頭と呼んでいるところは胴で、腕の付け根に頭部があります。タウリンを豊富に含み、ミネラル、ビタミンのバランスがよく低カロリー。

［旬］8月～1月

紅鮭（べにざけ）

北洋の荒波で育った真紅の紅鮭。適度な脂、身のしまり、濃厚な味わいは食欲をそそります。［旬］7月～10月

鰈（かれい）

鰈は種類が多く、味わいが違うので、食べくらべの楽しみがあります。消化がよく、低カロリーなので栄養補給や離乳食にも最適。［旬］9月～12月

白鮭（しろざけ）

鮭の中でも北海道で一番よく獲れます。外洋で十分に栄養を蓄えた白は、秋になると自分が生まれた川へ産卵のために戻ります。その南下の途中、脂がのり美味。休にとてもよい魚としても知られています。［旬］7月～10月

花咲蟹（かに）

根室地方だけで水揚げされる、非常に貴重なカニで、茹でると花が咲いたように真っ赤になります。独特のコクと旨味は、他のカニでは味わえない魅力です。内子と呼ばれる、メスの卵巣も絶品の珍味！［旬］9月～11月

喜知次（めんめ）

脂ののりが最高級の白身の魚。標準和名は「キチジ」ですが、北海道では地域により「キンキ」「メンメ」などと呼びます。

［旬］12月

蝦夷ばふん海胆（うに）

血行をよくし、体を温める作用もあり、「海のホルモン食」といわれるほど栄養に富んでいます。とろけるような、なめらかな身、風味豊かな独特の甘味をお楽しみください。［旬］7月～10月

昆布（こんぶ）

古代からの健康食。ヨウ素が多く、鉄、銅、亜鉛、マグネシウムなど健康に欠かせないミネラルがすべてそろっている「ミネラルの宝庫」でアルカリ性食品です。

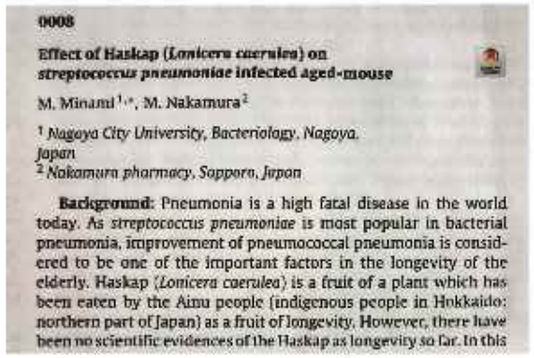
［旬］6月～9月

北海道根室市
ねむろ水産物普及推進協議会 愛称「まるごと根室」
お問い合せ 根室市常盤町2丁目27番地 TEL0153-23-6111 FAX0153-24-8692 http://www.city.nemuro.hokkaido.jp

な爽快感だ。

ハスカップにはカルシウム、鉄分、ビタミンCが豊富で、日にいいアントシアニンもたっぷり含まれていることは、従来から知られていた。さらなる機能性を研究しているのが、札幌市内で薬局を営む中村峰夫さんだ。中村さんは、認定薬剤師の立場から厚真町のハスカップを応援している。「体内の活性酸素の発生を抑える抗酸化作用をもたらすポリフェノールがブルーベリーの五倍以上も含まれているんです。ハスカップは生薬学では感染症に使われることで有名なスイカズラ科の植物です。植物は、細菌やウイルスから身を守る成分を作りますが、それが一番得意なのが、ハスカップが属するスイカズラ科なのです。人間はそれを使わせてもらって免疫力を高めることができます」。中村さんによると、ハスカップが持つ抗糖化作用は、不要な糖とタンパク質が結びついて起きる老化物質の生成を抑え、動脈硬化や糖尿病、シミ、シワを防いでくれるそうだ。抗肥満作用もあり、動物実験で血中脂質、内臓脂肪の増加抑制が見られたという。また、歯周病菌が作るバイオフィルムに有効に働きかけて歯周病を予防してくれることも。歯周病を改善すると口中の細菌数が減り、誤嚥性肺炎、心筋梗塞、脳梗塞、糖尿病などのリスクが下がるとされている。女性ホルモンレセプター（受容体）を活性化させる働きもあるそうだ。「薬は単一の成分をピンポイントで効かせますが、植物はいろんな成分が集団で戦いますから、耐性菌もできにくいのです。復興支援の恩返しに、厚真町産ハスカップで健康に貢献できれば、産業振興にもつながるのでは」。

奇跡の果実は、さまざまな分かち合いの心に支えられて、新しい時代を生きている。●



0008

Effect of Haskap (*Lonicera caerulea*) on *streptococcus pneumoniae* infected aged-mouse

M. Minami[1,*], M. Nakamura[2]

[1] *Nagoya City University, Bacteriology, Nagoya, Japan*
[2] *Nakamura pharmacy, Sapporo, Japan*

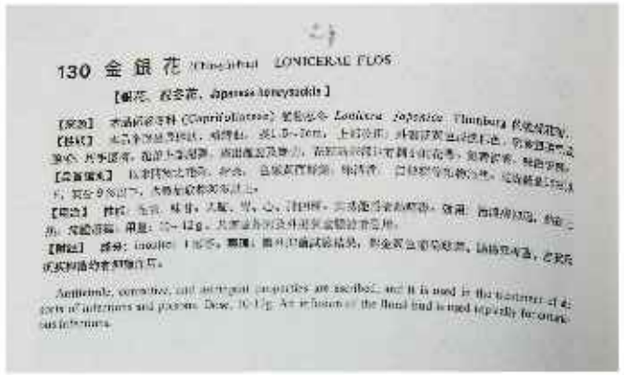
Background: Pneumonia is a high fatal disease in the world today. As *streptococcus pneumoniae* is most popular in bacterial pneumonia, improvement of pneumococcal pneumonia is considered to be one of the important factors in the longevity of the elderly. Haskap (*Lonicera caerulea*) is a fruit of a plant which has been eaten by the Ainu people (indigenous people in Hokkaido: northern part of Japan) as a fruit of longevity. However, there have been no scientific evidences of the Haskap as longevity so far. In this

中村さんが名古屋市立大学と共同研究したハスカップの機能性は、国際感染症学会で2020年の注目すべきトピックスに選ばれた。

北大薬学部講師・非常勤講師・研究員でもある中村さん。厚真町観光大使（ハスカップ大使）も務める。「ハスカップの日」登録にも尽力。

生薬の金銀花（きんぎんか）は、ハスカップの仲間であるスイカズラの花のつぼみを乾燥させたもの。解毒作用があり、感染症に用いられる。

フリーズドライしたハスカップもあるので、手軽に食生活に取り入れたい。



130 金銀花 Chingyinhua LONICERAE FLOS

【銀花、忍冬花、Japanese honeysuckle】

Antibiotic, corrective, and astringent properties are ascribed, and it is used in the treatment of sores of infections and poisons. Dose, 10-15 g. As a decoction of the floral bud is used topically for carbuncles in tumors.

（上）中村さんは16世紀末に完成した中国の薬学書『本草綱目』（ほんぞうこうもく）も所蔵し、研究に励む。（右）著名な漢方薬の教科書にも、金銀花が載っている。

●中村薬局／札幌市白石区南郷通7丁目北5－1 ☎011・861・2808、8:00～18:00（土曜は8:00～13:00）。日曜・祝日休。