



置戸の農作物 ～豆類

冷害に弱い「赤いダイヤ」



収穫期の風物詩であったが…

置戸では開拓当初から豆は作られていましたが、大正3年に勃発した第一次世界大戦による雑穀ブームで作付はさらに増え、豆成金で一旗あげる者も現れました。当時、欧米諸国では、菜豆、えん豆は労働者階級の主な食糧とされておりましたが、戦争により生産が激減、加えて米国の大凶作などにより輸入を日本に頼るようになりました。特に、北見地方はえん豆において全道作付の48%を占有していましたので敏感に相場は跳ね上り、えん豆1俵で米1俵と味噌・正油を買い、釣り銭までもらったなどの話もあるほどでした。

大正14年からの置戸の記録を見ると、えん豆は400～600haと作付が多いですが、昭和初期における連続のような冷害凶作の影響を受けてか、その後作付は激減しています。大豆・小豆は平均した数字で推移していますが、菜豆においては、太平洋戦争の激化による貿易の途絶などに直面して作付が減っています。また、大豆は栄養価値が高く、戦時中は非常食糧として防空頭巾とともに肌身離さずみんなが持ち歩いていました。

戦後の豆類作付状況を見ると、昭和20年代、30年代は圧倒的に大豆の生産が多いですが、戦後の復興が進み、日本経済の好転とともに海外からの輸入大豆が増加し、貿易自由化品目の中に大豆が入ってからは100～300haあった作付から一挙に激減しました。小豆は豆類相場の花形であり「赤いダイヤ」と呼ばれた時代もありましたが、冷害に弱く投機的作物の代名詞とされ、最近では10ha前後の耕作しかありません。また、白花豆の作付は他管内においては意外に少なく、置戸の特産品として名を高めました。昭和61年からは付加価値を高めるための「しろ花豆焼酎」が製造販売され、好評な売れ行きを見せました。

豆類は、とにかく価格安定のない作物ですが、かつては置戸で一番作付面積の多い時代があったものの、今は特産品の白花豆でさえ数を減らしています。背景には投機性より安定性を望む経営の定着と、豆はやはりすべてが機械ということにはならない労働力の問題があるようです。

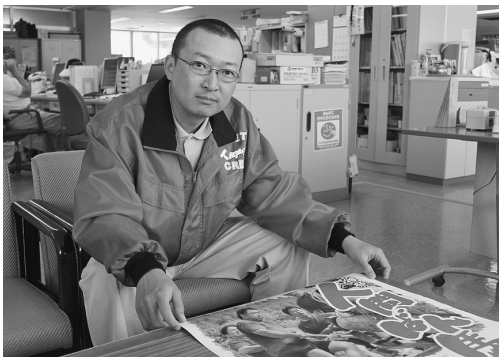
(参照：置戸町史上巻、置戸町史下巻、続置戸町史)



今年もやってきます、おけと夏まつり

置戸町役場産業振興課商工観光係長 小野寺 孝弘さん

今年4月の人事異動により商工観光係長の発令を受けた小野寺さん。最近の間近に迫った「おけと夏まつり」の準備で大忙しの毎日を送っています。昨年までは「オトコマツリーズ」の一員として人間ばん馬やカラオケ大会に出場していた小野寺さんは「裏方仕事は大変なこともありますが根っ



からのお祭り好きなので苦になりませんよ」と笑顔。また、仕事としてお祭りに関わる中で、改めてたくさんの方々の下支えがあつてのお祭りであることを再認識できたそうです。全道各地でのPR活動を終えた人間ばん馬大会については「おかげ様で今年もたくさんの方々のチームが会場に出場してくれます。準備万端で皆さんのお越しをお待ちしていますのでお楽しみに」と自信をのぞかせ、「年に一度のおけと夏まつり。参加者、スタッフみんなの力で盛り上げましょう」と熱くコマercialをしてくれました。