



オホーツク産じゅんさい、北限地での栽培に挑む

株式会社管野組

遠軽町の株式会社管野組は、建設業を本業としながらも、環境に配慮した健康住宅から健康食品にいたる、自然と人にやさしい環境の創造を目指した多角的な事業経営を行っています。

特に最近では、地域経済の活性化や新産業創造を図るため、地域の新たな特産品開発を目指して取り組んできた、砂利採掘跡地を再利用した「じゅんさい」栽培が順調に軌道に乗り、建設業の新分野進出成功事例として全国的にも注目されています。

管野組の管野伸一社長に、北限のオホーツク地域でじゅんさい栽培に取り組まれた経緯と今後の展望についてうかがいました。

砂利採掘跡地の再利用の模索から



管野社長

管野組のある遠軽町は、2005年10月に網走支庁内陸部の生田原町、遠軽町、丸瀬布町、白滝村の4町村が合併した面積1,332km、人口2万4千人の町です。周囲を山林に囲まれ、湧別川や生田原川にそって帯状に平地部が広がり、オホーツクの玄関口としての位置にあります。

旧丸瀬布町は、四方を山に囲まれ、総面積の96%が山林原野です。マルセップの語源は、アイヌ語の「マウレセプ」で「子の川が並んで、三つある広い処」からきていて、湧別川、武利川、丸瀬布川の3河川が流れています。

管野組は大正時代から農業・林業・鉱業（住友金属鉱山へ労務提供）を生業として事業を行ってきましたが、昭和6年に土木・建築工事を主体とした現(株)管野組を創立。以来、ガソリンスタンドやコンビニ経営など、経営の多角化を積極的に進め、現在の社長で3代目になります。

管野社長は「会社としては“国づくり・街づくり・人づくり”をスローガンに、地域社会が求める、未来に向かって魅力ある企業となるよう、いつも今が出発点という気概をもって事業活動を実践してきました」といいます。

じゅんさい栽培の着想は、本業の建設業で建設用のコンクリート合材として使う川砂利の、河川敷地内の採掘跡地を埋め戻す費用が6,000万円以上もかかることから、この跡地を利用して何か生産性のある新しいことを始められないかと考えたことがそもそものきっかけだといえます。

ヌメリ成分「ヌル」が健康&美容に

管野社長は1990年当時、丸瀬布町の観光協会会長を務め、観光客向けの新たな地域特産品の開発を模索していました。そんなとき、偶然「じゅんさい」に関する本を読み、じゅんさいに含まれる成分が、滋養強壮作用を持つことを知りました。

「じゅんさい」はスイレン科の多年生水草で、北海道から九州の全国各地の自然池沼や古いかんがい用ため池の水深1～3mの水域に分布しています。国内では秋田県の山本町が生産地として有名で、県内で生産される採取量は全国の約87%を占めます。

じゅんさいの「ヌル」と呼ばれる寒天質には、動物の結合組織を中心に普遍的に存在している多糖類グリコサミノグリカンの構成成分と同じ糖成分が多く含まれています。グリコサミノグリカンはサメの軟骨に多く含まれ、昔から美容・長寿・滋養によい“若返り成分”と呼ばれていました。最近では、人体の免疫力を増強させ、ガンや関節炎のほか、成人病の予防・改善効果、美肌効果、視力増強作用、滋養強壮作用などから、健康食品や

サプリメントとしても人気があります。

当時は健康食品ブームの時代でもあり、管野社長は「じゅんさい」には、消費者の健康ニーズに応える新たなビジネスの可能性があると確信しました。そして、跡地利用と特産品開発を両立させられるじゅんさい栽培事業への本格的な進出を決めたのです。

北限の地でのじゅんさい栽培

決断したら実行あるのみ、1991年4月にオホーツク圏では初めてとなる「じゅんさい」栽培池の建設に着手しました。事業開始と同時に社長自ら社員とともに、じゅんさい栽培の先進地である秋田県に栽培研修を受けに行きました。そこで、秋田県立農業短期大学（現秋田県立大学）の戸崎哲男教授に出会い、栽培池の造成や温度管理、水質管理、除草などの指導を受け、その後も毎年丸瀬布まで来ていただき、成育状況、水草、虫害などを見てもらい、具体的なアドバイスを受けたことが成功の大きな要因になったそうです。

翌'92年8月には植栽を行い、'93年7月に試食用として数キロ採取したところ、若芽・若葉のヌルの付着も良好でした。夏場の水深は約50~60cmですが、冬季では結氷のため約1mになります。そこで、厳冬期の結氷約10cmの段階で雪を氷面上に散布、氷厚の増大を防止するなどの努力の結果、'94年8月から本格的な生産・販売をスタートさせました。

じゅんさいは、6月初旬から9月上旬の、水温が20℃を超える状態になると摘み取ることができるようになります。遠軽町は、北海道の中でもかなり寒い地域に位置しています。冬はマイナス25℃で、5月中頃まで山には雪が残り、水温が上がるのには時間がかかります。年平均水温は8℃と低く、温かい日でも池底の水温はあまり上がっ



てきません。そのため、じゅんさいはゆっくりと成長していくことになります。しかし、この厳しい寒暖差で成長が遅い分だけ、葉によくヌルが粘着し、オホーツク産特有の“ヌル”の多い、コリコリとしたじゅんさいに育ったのです。さらに丸瀬布には、栽培に必要な清流水や長い日照時間、雨量が少ないなどの環境条件が整っていたことも幸いしました。

これは最初から予想していたことではなく、それどころか、こうした厳しい自然条件の中でうまく生育するかどうか最大心配事だったといえます。秋田県や道南の大沼公園のじゅんさいはもともと自生していたものを増やして栽培したのですが、丸瀬布のものは北限地への新たな植生だったからです。

特産品開発で雇用創出にも貢献

管野組では、'94年にじゅんさいの栽培事業を担当する「アグリ事業部」という農業部門を新設、商品の長期保存化や高品質化に向けた研究などを行っています。また、じゅんさいの採取に10人、加工に10人、合計20人をパート採用、地域の雇用創出にも貢献しています。

じゅんさいの食用になるのは、水中の若芽や若葉で、その周りを包むヌルヌルしたゼリー状物質“ヌル”は成葉に成長するときの栄養分だといわれています。池で摘み取られたじゅんさいは、加工場に集められ、選別して、煮沸処理を行い、パック詰めして冷蔵されます。摘み取りから加工までの一連の作業はすべて手作業で行われるため、とても手間のかかる仕事です。

一般に市販されているじゅんさいは、大小混合した物が瓶詰めになっているのがほとんどです。管野組では、じゅんさいをS葉、小葉、大葉とサイズ別に区分、茎、混（混合）を加えた5つの商品種類にしています。これは、消費者が目的に合わせて利用・購入しやすいように、商品を大きさや内容物で分類するもので、他との差別化にもなっています。

管野組のじゅんさいは、「豊富なヌル、新鮮な色、つるりとしたノドごし」がセールスポイントで、無農薬でその品質の高さが認められ、丸瀬布の観光名物となっています。今では、「オホーツク産じゅんさい」として、道内のレストランやホテル、

寿司店等からの直接の引き合いも増え、インターネットを通じた販売も行われています。

また、無農薬栽培を徹底するほか、加工段階の雑菌の混入を防ぐため作業者の健康管理にも力を入れています。

販売開始時の1994年に400万円だった売上げは、近年は出荷量約4トン、売上げ約2,000万円と順調に伸びています。

「創造塾」の設立—新たな取り組みに向けて

管野組は2003年5月、丸瀬布の自然を生かした農業を実践するための関連会社として、合資会社「創造塾」を設立しました。創造塾では、地元の伐採木や建築廃材、雑木などの不要木材や生ゴミを炭にして、農地の土壌改良や池の水質改善に生かすなど、さまざまな取り組みを行っています。

例えば、安全な有機野菜作りのために、炭の混合割合を変化させたほ場を作り、ほうれん草や小松菜を試験栽培し、土壌分析、野菜生体分析、ハウス内温度・地温・土壌水分率などの分析データを取り、製炭物の特性にあった用途の開発に活用しています。その他、炭を利用した水質改善試験も行っています。

じゅんさいは、新鮮な水環境でなければ成長しません。しかし、長い間にはどうしても池の底に泥などが沈殿し、土壌や水質が悪化してしまいます。そのため、3～4年周期で水を入れ替え、泥を除去、天日干して土壌を改善する必要があります。そこで創造塾では、「光触媒炭」をじゅんさい池に投入して、水の浄化をしています。

炭の吸着力や活性力は、水処理・脱臭・調湿・土壌改良など多方面で利用されています。しかし、



じゅんさいの栽培池



部屋のインテリアとしても利用可能な光触媒炭

単体では分解力がないため、汚れのひどい水中などではすぐに飽和状態になり、吸着効果が持続しません。一方、有機物を分解する光触媒は、防汚・脱臭などに効力を発揮します。しかし、吸着力がないため、有機物と接触しないと分解できません。また、光がないと分解作用は働かず、大量処理や迅速処理には向きません。炭に光触媒液^{がんしん*}を含浸^{かんしん}させた「光触媒炭」は、炭の吸着作用と光触媒の分解作用を併せ持ち、吸着した有機物を分解することで飽和状態になることが鈍化され、炭の吸着効果も長時間持続されます。

また、2006年には、河川工事の際に光触媒炭を詰めた袋を川に入れて、水を浄化させる取り組みも行っています。

最後に管野社長は、「公共工事が減少している現在、他分野・異業種への進出を余儀なくされています。その際、今は特に品質の安心・安全をお客様へ提供することが重要となってきます。そのためには、こうした取り組みによって職員また会社全体がスキルアップ（技量向上）し、会社の信頼度が上がり、相手に安心してもらえることになります」と語ります。

管野社長は地域経済の活性化をいつも念頭におきながら、新しい取り組みに果敢にチャレンジし続けています。これからも管野組がオホーツク地域に新しい刺激を与える存在であり続けることを期待したい。

※ 含浸：金属鑄物や粉末冶金、紙、木、セラミックなどの多孔質部分を含浸剤で封孔すること。

株式会社管野組

<http://kanno-co.com/>