

当別町の高橋農産は、経営面積23haの4代続くベテラン農家。  
 関連企業の有限会社照之家商店で、生鮮野菜と加工品の卸売も行っている。  
 旬の新鮮なトウモロコシのみずみずしい味わいを一年中楽しんでもらうため、  
 札幌の人気レストランのシェフの協力を得て、2種類のオリジナルコーンスープを開発した。

## 生でも食べられる甘い品種の新鮮なトウモロコシを 濃厚な味わいの無添加・無着色コーンスープに加工

### もぎたてのおいしさを凝縮したコーンスープ

北海道を代表する夏野菜のトウモロコシは、わずかに2カ月の収穫期にしか、もぎたてのおいしさを楽しめない。そこで高橋農産では、フルーツのように糖度が高く、生でも食べられる人気の品種「味来(みらい)」と「ピュアホワイト」を使ったコーンスープの製造を企画。野菜の納入先としてお付き合いのある札幌の飲食店に監修を依頼し、関連会社の有限会社照之家商店で販売する計画を立てた。

味来を使った「北海道産 黄色いトウモロコシのスイートコーンスープ」の監修は、イタリア料理「イルピーノ」の川端美枝シェフが担当。フードコーディネーターや野菜ソムリエ講師としても活躍中の川端シェフは、原材料をコーンペーストと牛乳、無塩バター、食塩、小麦粉のみに絞り込み、素材本来の自然な甘味を前面に押し出したレシピを考案。ピュアホワイトを使う「北海道産 白いトウモロコシのスパイシーコーンスープ」は、スープカレー専門店「らっきょ」の井手剛シェフが監修。同店のスープカレーをベースに、さまざまな香辛料の複雑な香りや辛味が加わった斬新なコーンスープが誕生した。

原料はハネ品ではなく、サイズも形もそろい、生鮮野菜とし

て出荷できる良質なものを使用する。健康な土壌で大切に栽培し、手作業で丁寧に収穫した自慢の逸品だ。

### 学生インターンがパッケージデザインに挑戦

第1次加工は札幌市の加工食品メーカー・株式会社パイオニアジャパンが受け持ち、100℃以上の超高温水蒸気による「過熱水蒸気加工」で、素材の香りと甘味が引き立つコーンペーストを製造。スープの製造とレトルパウチ加工は、業務用食品などのオーダー製造を得意とする小樽市の株式会社タンゼンテクニカルプロダクトに依頼した。ピュアホワイトのスパイシーなスープは、作る量で味が変わりやすく、厨房で少量を試作した時の味わいを大量生産で再現するため、井手シェフが工場に向いて製造ラインで味のチェックを繰り返した。

高橋農産では、長期実践型インターンシップに取り組むNPO法人北海道エンブリッジのコーディネートで、学生が農業・流通・販売を学んでおり、スープのパッケージ作りにも学生が挑戦。何度もデザインを練り直し、北海道らしさを感じさせ、しかもインパクトのあるシンプルな白と赤のラベルを完成させた。

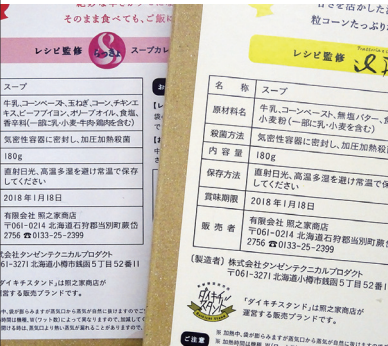
素材本来の甘味を生かした黄色



スパイシーに仕上げた白



消費者が安心して買える原材料



「北海道フードフェア」に出展



原料の出どころが  
はっきりしていて  
安心感のある商品



高橋農産 代表  
高橋 毅典

攻めた味、で  
大逆転をねらう  
農家のチャレンジ



照之家商店 代表取締役  
高橋 吉展

おいしいトウモロコシを、旬の時期以外にも、家族みんなで笑顔で味わってほしい。そんな願いから生まれたスープです。一軒の農家が栽培した原料だけで作っていることで、トレーサビリティが気になる消費者の皆様も安心なはず。店頭で手に取った方に選ばれ、食べていただける商品を目指しています。これからは販路の拡大が課題です。

このコーンスープは、「イルピーノ」の川端シェフ監修の「北海道産サヴォイ・キャベツの冷凍ロールキャベツ」に続く、オリジナル加工品第2弾です。黄色は粒コーンたっぷり、朝食やランチにもおすすめ。スパイシーなカレー味の白は、今までにない攻めた味、です。農家のチャレンジ精神を発揮した商品で、大逆転をねらいます。