

雪印種苗株式会社
代表取締役社長 笠松 宏一



ごあいさつ

皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。
日頃より弊社事業につきまして、特段のご理解とご支援を賜り厚く御礼申し上げます。

2024 年は、弊社エダマメ品種「サッポロミドリ」の農産種苗法による種苗名称登録から 50 周年を迎える節目の年です。皆様に「サッポロミドリ」と、この遺伝子を受け継ぎました品種をご愛顧いただいておりますことに深く感謝申し上げます。

今回の野菜カタログは、正確で分かりやすい内容とすることを編集方針とし、品種の紹介のみならず、使い分けやトピックス、レシピ、関連資材、土づくりに役立つ緑肥作物等の周辺情報の充実も図りました。皆様の営農にお役立ていただければ幸いです。

弊社は、皆様にご迷惑とご心配をおかけしました「種苗法違反・品種偽装・隠ぺい事件」以降、再発防止に取り組んでいます。今後も種苗法はもちろん、関係する法令に則り、皆様に安心してお使いいただける品種の開発と種子の供給に尽力してまいります。
引き続き、弊社種子および関連資材をご愛顧いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

今後の皆々様のご健勝と益々のご繁栄を心からご祈念申し上げ、ご挨拶といたします。

サッポロミドリ誕生当時の資料

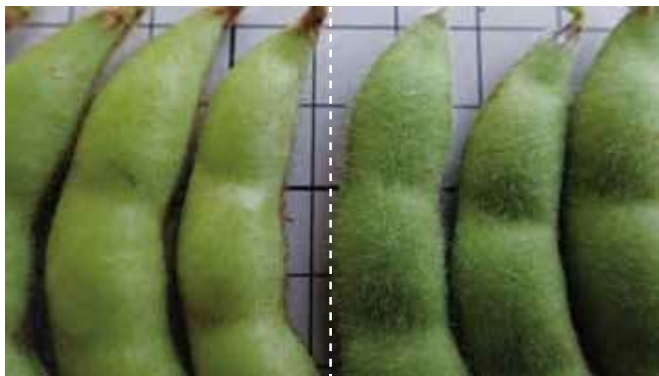


エダマメ専用品種「サッポロミドリ」、その開発経緯について

1. 日本人とエダマメ

夏の風物詩、ビールのお供、高タンパクなダイエット食…エダマメは古くから日本人にとって馴染み深い夏野菜です。具体的にいつからエダマメとして未熟な大豆を食し始めたかは定かではありませんが、江戸時代ですでに茹でたエダマメを道端で売る「枝豆売り」の記録が残っています。想像するに当時の庶民にとってはファストフードのように親しまれていたのではないのでしょうか。それらは各地で栽培していた大豆の一部を早刈りし、エダマメとして収穫していたとされています。あくまで大豆の一用途であったエダマメは、現在では野菜の一つとして認識される様になり、各種苗会社から専用品種が発表され続けています。

雪印種苗(株)はエダマメ開発のパイオニアとしてエダマメ品種の開発・生産・普及に情熱を注ぎ、全国の産地や作型に寄り添った品種を発表してきました。当社にとってエダマメは特別な意味を持つ品目であり、その原点となったのは1974年に発表した「サッポロミドリ」の存在です。本稿ではサッポロミドリ生誕50周年の節目に、当社とエダマメ、そして「サッポロミドリ」の開発経緯について紹介します。



▲写真1 茶毛種(左)と白毛種(右)

2. エダマメ“専用”品種を目指して

戦後の復興間もない1950年代後半、雪印種苗(株)上野幌育種場(現: 本社)にてエダマメの試験研究がスタートします。その頃の当社の育種は飼料作物が中心で、得られた知見や技術を園芸作物の開発に応用しようとしている最中でした。当時のエダマメは夏場に収穫が可能な「奥原1号」「早生緑」といった早生の大豆品種が広く利用されていましたが、当時の早生品種は褐毛で莢色が淡く、現在と比べると市場価値は低いものでした(写真1)。そこで早生性を有し、白毛・濃緑・大莢と市場価値の高い品種の育成を目標に、当社のエダマメ育種が幕を開けたのです。

3. 開発の難航と転機

当時の試験成績資料からは大豆品種や各地の在来種について細かく特性を調査し、開発目標に沿った育種材料を探索していた様子が伺えます(写真2)。サッポロミドリ発表以前にも当社開発の早生品種はありましたが、褐毛で見栄えに優れないなど、目標を十分に満たす品種の開発は難航していました。そんな中、北海道立農業試験場北見支場(現: 北見農業試験場)より大豆品



▲写真2 昭和38年(1963年)の試験成績書

種「北育1号」が発表されます。大豆品種では珍しい白毛の特性を有しており、当社の開発目標にマッチした育種材料でした。そこでエダマメとして食味の良い早生・褐毛の「高原みどり」を母、そして「北育1号」より選抜した系統を父として、後にサッポロミドリが選抜される交配が当社の故・中原忠夫(写真3)によって行われます。時は1963年、日本では初の長編アニメ「鉄腕アトム」が放映を開始した年でした。

4. サッポロミドリの誕生

交配後、その後代から目標形質を持つ個体の選抜が故・中原忠夫により進められます。一般的な早生性、白毛は潜性(劣性)形質であるため、初期世代でどちらの形質も有する個体が現れる確率は低いものでした。加えて大莢



▲写真3 故・中原忠夫氏

雪印種苗株式会社 研究開発本部 北海道研究農場
園芸作物・花卉研究 I グループ
早坂 政寛

で濃緑色、かつ食味に優れた特性も有する個体となると、膨大な数の個体展開と選抜調査が必要とされます。今ほど農業機械が進歩していなかったことを考えると、限られた環境下でこれらを選抜するのは至難の業だったと想像できます。何世代もの選抜と試験、採種を進め、交配から11年後の1974年、ついに「サッポロミドリ」として種苗名称登録されます。当時の早生品種である「奥原1号」並の早生性に加え、白毛で濃緑の大莢、3粒莢の割合が高く、食味に優れるという特性を持った「サッポロミドリ」は夏場に収穫できる早生品種の中でも高い品質が認められ、全国に広く普及していきました。

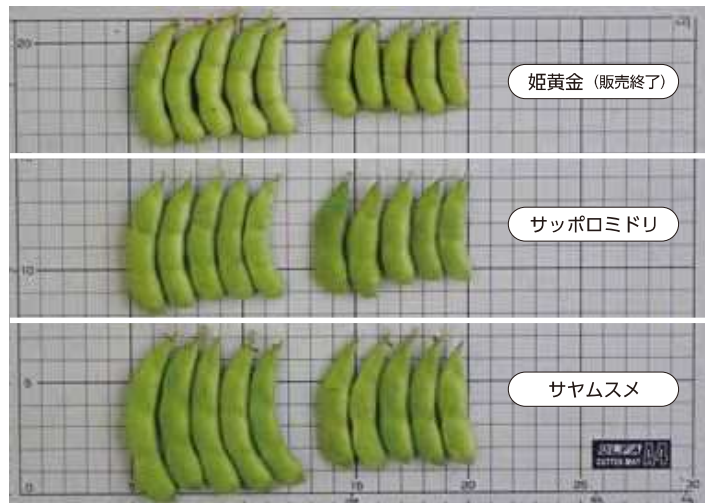
5. 引き継がれるサッポロミドリのDNA

現在当社が販売しているエダマメ品種は17品種、うち11品種は「サッポロミドリ」がルーツとなります(系譜図参照)。早生エダマメの代名詞となった「サッポロミドリ」をベースに農業特性の改良、付加価値の向上を目的とした開発が、歴代の開発担当者によって行われてきました。より濃緑か

つ大莢で市場価値を高めた品種「サヤムスメ」(写真4)、食味に選抜重点を置いた早生の茶豆風味品種「味風香(登録品種名 GLYSB1019)」、一昨年販売を開始した耐暑性品種「青祭(出願名称 GLYSB1023)」もそのルーツを辿れば「サッポロミドリ」に繋がっていきます。現在は圃場選抜に加えてDNAマーカーを利用した開発を進めていますが、エダマメとして優れた形質や食味についてはその根本に「サッポロミドリ」があり、今後発表していく品種にもそのDNAが引き継がれていくことでしょう。

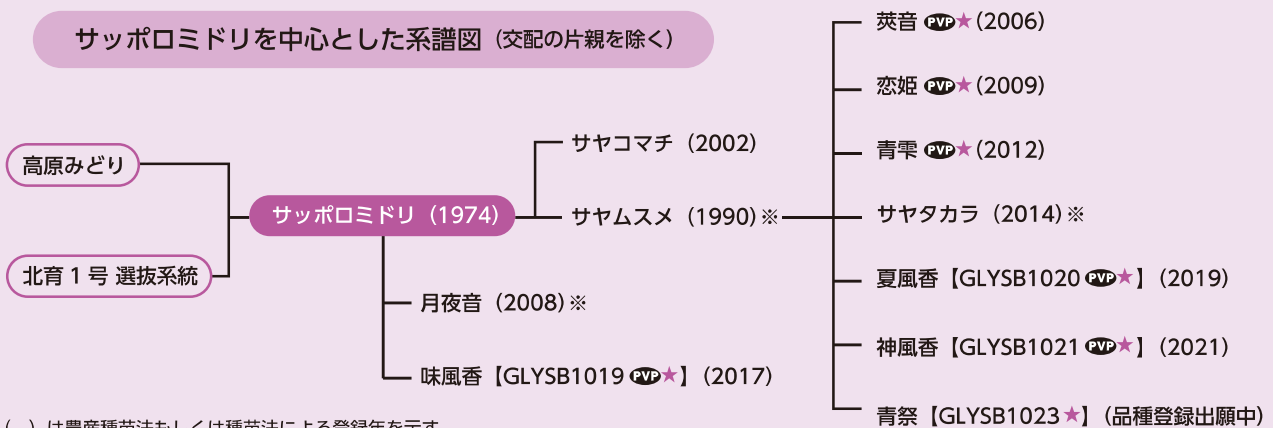
6. おわりに

産まれた地名「サッポロ」をその名に冠し、発表から50年後の現在でも札幌伝統野菜や冷凍加工用途として皆さまからご愛顧頂いている「サッポロミドリ」。戦後まだ貧しい日本において、日本人の食卓が豊かになっていくことを信じ、エダマメの新しい市場開拓を成した故・中原忠夫と関係者、そして生産者の方々に最大限の敬意を払い、今後もエダマメの開発・生産・普及に会社一丸となって尽力していく次第です。



▲写真4 育種によるエダマメの莢の外観変化 (姫黄金はサッポロミドリ発表以前の当社品種)

サッポロミドリを中心とした系譜図 (交配の片親を除く)



() は農産種苗法もしくは種苗法による登録年を示す。

※ 但し、サヤムスメ、月夜音、サヤタカラの () は一般販売開始年を示す。

本図中の名称は品種名を表す。品種名と別に商品名が設定されている場合は【 】内に品種名を示す。

★海外持出禁止 (農林水産大臣公示)

札幌伝統野菜としての
エダマメ品種「サッポロミドリ」

札幌市農業協同組合 経済部
次長兼営農渉外課長 曾我俊史

1. はじめに

札幌市は、明治の開拓初期から屯田兵が入植し、水田や畑の開墾が盛んに行われました。1876年（明治9年）には北海道大学の前身である札幌農学校が設置されるなど、北方農業の技術供給の拠点として、常に北海道の農業において重要な役割を担ってきました。

現在は、都市型農業の有利性を生かし、集約的な野菜や花きなどの栽培や、中小家畜を中心とする農業への転換を図り、札幌市民に新鮮で良質な農畜産物供給の役割を果たしています。

2. サッポロミドリと札幌伝統野菜

「サッポロミドリ」は1974年（昭和49年）に種苗名称登録され、古くから札幌市内の生産者で栽培を行っていたと推測されます。しかしエダマメの品種改良が進み「サッポロミドリ」から他の品種へ栽培が移行されるようになりました。

近年、食の文化を守り伝えていく重要性が全国的にも見直されている中、JA さっぽろにおいても、この地の宝ともいえる品種に注目し、地元「札幌」の地名がついている作物を「札幌伝統

野菜」と位置づけ、2014年（平成26年）より栽培を行っています。

現在は11名の生産者で「札幌伝統野菜」として栽培し7月下旬～9月上旬で収穫を行い、学校給食や市内量販店で販売をしています（写真1）。

3. おわりに

「サッポロミドリ」は早生品種で旬な時期にも限りがありますので、引き続き地産地消にこだわり良品質な「サッポロミドリ」を消費者にお届けしたいと考えています。



▲写真1 札幌伝統野菜紹介とシール添付されたサッポロミドリ青果物



▲写真2 サッポロミドリを教材とした食育の様子

JA さっぽろでは、2016年より地域貢献活動の一環として札幌市内の小学校で農業体験学習を行っています。

**お客様に枝豆本来のおいしさを
お届けするために**

**芽室町農業協同組合 食品販売部
食品販売課 課長 戸水一範**

1. はじめに

芽室町は、北海道の東部、十勝平野の中西部に位置し日本有数の晴天率を誇る緑豊かな町です。

小麦、馬鈴薯、てん菜（ビート）と豆類のバランスのとれた輪作体系を確立し、緑肥や酪農畜産からのたい肥を積極的に施し、飼料を畜産に還す、循環型の農業を行い、安心・安全な作物を育てています。

2. 「サッポロミドリ」導入の経緯

平成元年より枝豆の試験栽培に取り組み、平成6年までの間に品種「サヤマスメ」、「サッポロミドリ」他7品種の栽培を実施。収量性や収穫適期時期の見極め、機械収穫への適応性、食味などを総合的に評価した中で、早生系品種として「サッポロミドリ」を選定し、平成7年より取扱品種として25年以上も作り続けている品種の一つとなっております。

3. 「サッポロミドリ」の栽培状況

5月中旬から下旬に播種、6月～8月に生育管理を行い、8月中旬から下旬に収穫となります。

産地としてお客様に枝豆本来のおいしさをお届けするため、生産者組織を立ち上げ、適期収穫を逃さないため生産者単位での播種期の調整や大型収穫機の導入により、収穫から冷凍までの一連の加工を4時間以内に行っております（写真1～4）。



▲写真1 広大な圃場での機械収穫作業



▲写真3 工場での収穫したエダマメ受け入れ



▲写真4 工場内の様子



▲写真2 トラックで冷凍加工工場へ

4. おわりに

枝豆専用品種「サッポロミドリ」は、多くの取引先から甘くておいしいなどと高い評価をいただいております。

今後は、枝豆専用品種での「サッポロミドリ」に劣らない熟期の遅い品種の育種をお願いします。



製品パッケージ

～千葉県市川市での栽培事例および取り組み～
大広梨園 園主 中野広一
1. はじめに

市川市は千葉県の北西部に位置し、東京都心から約 20 km 圏内にはほぼ市全域が含まれており、北部丘陵地帯には数多くの遺跡があることから、古くから生活の場として栄えてきた歴史ある土地です。一方で、約 49 万人が住む住宅都市として発展した現在でも、北部を中心に農業も盛んに行われています。地形は概ね平坦であり、気候は 1 年を通して温暖なため、施設栽培のトマトや露地栽培のネギ、ダイコン、キャベツ、ホウレンソウ等の野菜栽培、シクラメン等の花き栽培が行われ、市川市内および東京の市場に出荷されています。千葉県は全国一の梨生産地であり、その中でも市川市は市町村別産出額がトップクラスの梨の一大産地になっています。北東部の大野町、大町周辺を中心に梨作りが行われており、国道 464 号線は「大町梨街道」と名づけられ多くの農産物を扱う直売所が立ち並び、シーズンには大変な賑わいを見せています (写真 1)。

2. 「サッポロミドリ」導入の経緯

昭和 43 年に高校を卒業して家業の梨園を継ぐ傍らで、野菜栽培をおこなっていたところ、地元の小林種苗本店の前社長より、早生で白毛のエダマメがあるとの話を聞いて「サッポロミドリ」の種子を分けてもらいました。試しに栽培してみると、大莢で白毛なため見栄えが良く、さらに食味もよかったことから、「サッポロミドリ」の作付けを増やしていきました。およそ 50 年間、他の品種には一切浮気せずに「サッポロミドリ」だけを作り続けています。色々な野菜も作りました

が、人に先駆けて街道で直売をやるようになってからは、梨とエダマメの二刀流でお客さんには最真にしてもらっています。近所の相撲部屋も毎年の収穫を心待ちにしてもらっており、土日は予約販売分で手一杯です (写真 2)。

3. 「サッポロミドリ」栽培状況

3 月 20 日頃から 10 日間隔で播種して、収穫は 6 月中旬から 7 月 15 日頃まで行っています。その後は梨の栽培管理が忙しくなるので、エダマメは年 1 作です。毎朝 5 時には収穫を始めて、8 時半には直売所で販売を始めています。昼には売り切れてしまう日もありますが、売るモノがなくなっても 2 度穫りはしません。やはり日中暑くなってから収穫したモノは味が落ちやすく、納得したモノにならないからです。また、収穫した根に根粒菌がびっしりついた状態を見ると、今年もおいしく育ったと実感します (写真 3)。

およそ 10 年前突然エダマメが枯れだして、不作になりました。お金をかけて天地返しをしてもなかなか良くなりませんでした。緑肥のヘアリーベッチ「まめ助 (品種ナモイ)」を作ってみたところ、エダマメの生育が安定するようになったことから救世主と感


▲写真 2 50 年栽培を続けた圃場と中野さん

じています。以来毎年 10 月第 1 週に「まめ助 (品種ナモイ)」を播いて、その後作にエダマメを栽培するようにしています。

4. おわりに

先々代からおおよそ 100 年間この土地でやってきましたが、これからもエダマメは品種にこだわって「サッポロミドリ」を作り続けて行こうと思います。お客様からは、新鮮で味のあるエダマメとして高い評価を得ているため、品質重視でこれからも昔ながらの束出荷を続けていくつもりです。


▲写真 1 朝どりエダマメ直売の看板

▲写真 3 根についた根粒菌とサッポロミドリ出荷の様子



※季節限定商品ですので、提供時期等の最新情報は各店のホームページ・SNS等でご確認ください。

品種「サッポロミドリ」を使用したパフェ 2024年 限定販売予定!

えだまめと牛乳をミキサーにかけ、ペースト状にしました。
ペーストにクリームチーズと生クリームを合わせ、クリームとして使用しています。
口の中でふわっと香る枝豆の風味が特徴です。
枝豆の味もしっかり感じ、アイスクリームとの相性も良いです。
チーズせんべいも良いアクセントになっております。

雪印パーラー 札幌本店

〒060-0002
札幌市中央区北2条西3丁目1-31
ホームページ <https://www.snowbrand-p.co.jp>



パフェ以外の
メニューも
考案中!

品種「サッポロミドリ」のブリュレを使用したケーキ「MAME-マメー」

千歳市産「サッポロミドリ」を利用したブリュレをムースのセンターにし、
ムースには玉翠園の熟成茶「水の守り人」とホワイトチョコを使用。
煎茶と胡麻のサブレを底生地に使用したバランスの良い季節限定販売商品です。

pâtisserie/chocolatier. Bon Vivant
ボン・ヴィバン

〒064-0824
札幌市中央区北4条西20丁目1-1
スペチアーレ 420 1F
ホームページ <https://bon-vivant22.com>



※商品写真は2022年9月