

釧路産パプリカのひみつ

六年一組
大原 麻桜



調べようと思ったきっかけ

以前食べたパエリアの中にパプリカが入っていて、親から『そのパプリカは釧路産のものだよ』と教えてもらったときに、どうやって作っているんだろうと思ったから。

実際に大楽毛にある『北海道サラダパプリカ』さんに取材に行ってきたよ！



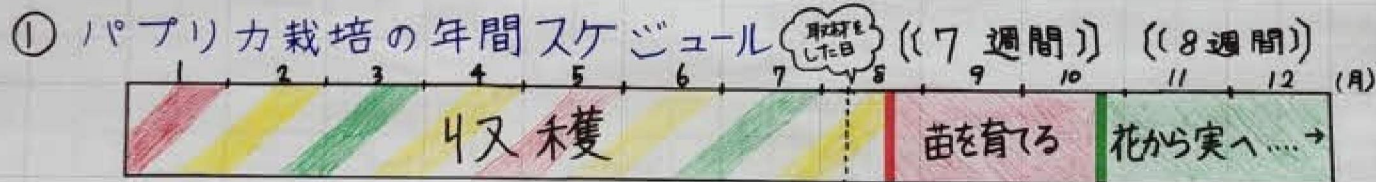
パプリカとは



パプリカは、ピーマンやトウガラシと同じ、『ナス科トウガラシ属』に分類される野菜です。また、パプリカとピーマンでは、両方とも同じ品種のため、明確な違いや定義はないのですが、大きなベル型で、果肉が7mm~10mmと厚く、黄色・オレンジ色・赤色などの色がついたものをパプリカと呼ぶそうです。ピーマンは、実が熟する前に収穫されるため緑色をしています。パプリカも最初は緑色ですが、成熟して色がついてから収穫されます。一般的には、およそ200g、約198円で売られています。またパプリカの色による違いは、栄養や味などがあります。彩りでは、黄色が人気で、黄色は育てやすいそうです。赤は、よく売れる色で、作られている割合が最も高いです。



パプリカの栽培の仕方



② 土を使わない?! 特殊な栽培方法



釧路のパプリカは、育てるときに土を使わずに、『ロックウール』という、石をふくらませてスポンジ状にしたものを使用しています。また、肥料はチューブを使って与えています。

わたしは、土に根が張って、機械で水をあげて育てていると思っていました。ですが、土を使っていないと聞いたときはとてもびっくりしました。

ちゅうど42種の組み合わせでした。

③ 農業の使用を減らすおどろきの方法

このパプリカ工場では、農業を使っていますが、使う量を減らすくふうとして、天敵昆虫の、『タイリクヒメハナカメムシ』を飼育しています。この虫は大変小さく、アリの本くらいの大きさです。右の写真のように花の中に入れて、害虫を食べてくれます。これにより、農業の使用を減らすことができます。



この虫です

④ 温度管理が命! 寒暖差から生まれる甘みのヒミツ



パプリカの栽培では、温度管理が大事だそうです。釧路市は夏が涼しく、パプリカの栽培に適しています。夜は17℃くらい、昼は30℃くらいの温度にして、温度差をつけることで、葉の栄養が実いき、甘く、おいしいパプリカに育ちます。また、その他にも花の向きを変えるなどのくふうをしているそうです。

パプリカ工場はどのくらいの面積?

このパプリカ工場は、縦150m、横150mの正方形の形をしていて、面積は約23haです。これほど大きなパプリカ工場は、北海道ではここだけ、全国でも2~3番目の大きさを誇ります。

パプリカ 収穫から出荷・販売までの道のり

① 収穫

足でふもと、
上へお台車
を使って、パ
プリカを収穫します。



②



パプリカをゆた白い箱をクレーンで
引き上げておしす。白い箱につ
いている1~33の番号は、だれが
どのパプリカをとったかを示すためにあります。

③



ベルトコンベアーのようなもの
上に、収穫したパプリカを落とします。



④

皿に乗せられたパプリカを、ひとつずつ皿に乗せられます。

⑤

パプリカの重さ
を量り、重さごとに
分けられます。



いざ...出荷!



⑥



大きさごとに選別されます。
一箱の重さは約5kgです。



2.パプリカに付いたよごれを落とします。よく、くさってしまったものはよくわかります。



伝票がはかれ、配達されます。いよいよ私たちのもとへ...

ゴール!!



伝票を貼る方は↑

質問コーナー
もあるよ!

長い道のり
だったね~



会社の方々の仕事

・収穫

・木の手入れ

・事務の方のお仕事

・会社の人たちが働きやすくなる環境を整える

・箱づめ作業

・選果作業

・お客様の注文や電話を受ける

・売る人(営業の方)のお手伝い

・枝、葉つみ

・

質問 ① 大変なことは何ですか?

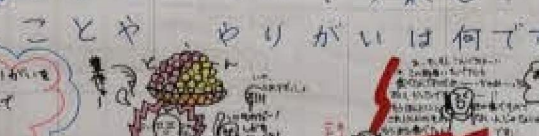
大変なことを
簡単にイラストで
まじめました



A やることが多くて一年中いそがしいことです。
A 同じ仕事をくり返すこと、他のパプリカや、天気・気温に対応していくことです。

質問 ② 仕事をしていてうれしいことや、やりがいは何ですか?

うれしいこと、やりがいを
簡単にイラストで
まじめました



A たくさん収穫できたり、良いものがたくさん取れたときです。
A とれたものが口においしいこと、という言葉をお客さんから直接聞くことです。

ありがとうございました!!

工場の機械・蒸気などのしくみ

パプリカ工場のすぐ近くに王子製紙があります。その王子製紙から蒸気をもらえるため、冬の暖房代が安いそうです。また、収穫に使われる台車のレールを暖房代わりにすることでも、冬の暖房代が安くなるそうです。

王子製紙からは、蒸気だけではなく、輸送に欠かせない段ボールももらえます。これらのことから私は王子製紙との協力があるからこそ、パプリカ栽培は成り立っているのではないかなあと思いました。

ボイラーの仕組み



ここは運来・集荷が行われ、
たり、段ボールやロックウールなどの
資材置き場となる場所です。ハウスは、右奥です。



ここは事務所です。
↑
この大きな蒸気機は、↑
余った熱を外に出すはたらきをします。



この装置から、ハウスの横には
↑
場所に熱がはいります。



この装置から、ハウスの横には
↑
場所に熱がはいります。



↑
王子マテリアから来た熱が
通ります。

パプリカの美味しい食べ方

- ・ 天ぷら → 油との相性が良いそうです。・ 生でもおいしい
- ・ 中華料理 ・ うす切りにしてサラダに
- ・ ピクルス ・ ジャム ・ スイーツ → 果物のように甘いからです。



どこで買えるの？

釧路市内 → あいちょう、コープ、イトーヨーカドー
イオン 釧路のスーパーにはほとんどあります！

にんじんやじゃがいものように、いつも冷蔵庫にパプリカが入っていたらいいなと思っています。

事務所の
奥のほう



感想・まとめ

わたしは、このパプリカ工場を見学して、すごいと思ったことがあります。それは、太陽の代わりに「ナトリウムランプ」というランプを使って栽培をしていたことです。

日光の代わりになってくれるため、一年中安定した大きさで収穫できるところが、釧路産パプリカの特徴だそうです。このナトリウムランプは、オランダで実績があったそう、このパプリカは、オランダの真似をして作っているということでした。

私は、ランプが太陽の代わりになるということにびっくりしました。このような外国の技術を使ってつくられていることと初めて知り、もっとパプリカについて知りたくなりました。食卓に出るパプリカがいつもより10倍楽しみになりました。

