

はじめまして、北海道の十勝地方の小さな町上士幌町で農業を営んでいる須田農場と申します。

僕らは、30歳の兄侑希と28歳の弟和雅が中心になってとことん美味しい野菜を追求しており、ミシュラン星付きレストランに野菜を提供したり、久世福さんのECで販売をしています。

僕らのいちばん大切な仕事は、量を作ってこの国の皆さんの命を守ることです。そのためには、収量、病気耐性、作業効率などを優先しなければならず、量産の農業ではとことんまで美味しさを追求することが難しい現状があります。もちろん、量産と安定供給は農家の最も重要な役割だと思い誇りを持って取り組んでいます。農家として一番嬉しいことは「美味しい」と言ってもらえることです。僕らは量産の畑とは別に「美味しさ全振り畑」を設けて、並行して味を追求する農業も行っています。

今回、農家が美味しさに向き合うことができない構造的な問題と、僕らが取り組んでいる美味しさが評価される農業について、是非取材をしていただきたいと勝手ながら思っております。

少し長いのですが、もしよろしければ、お読みいただければ幸いです。



須田農場
〒080-1406 北海道河東郡上士幌町居辺東11線234
須田侑希・和雅
メール：yasai@sudafarm.com
電話：090-9667-1234(セールスマネージャー 金澤)
サンプル品をお送りいたしますので、ご遠慮なくお問い合わせください。



Instagram

@sudanoujyou



WEB サイト（久世福通販）

<https://sudanouzyou.kuzefuku-arcade.jp/>

大事にしていること

命を繋ぐ農業、心を満たす。

僕達が最も大切にしていることは、日本の食料基地である北海道十勝の農家として、この国の人達に安定的にたくさん
さんの食料を供給することです。

それと同時に、人の幸せには生命活動そのものだけではなく、生きていてよかったと思える心の栄養も必要だと思っています。

そのため、大量生産の畑と、それとは別に美味しさに全振りした農業の2種類の農業を、食べてくださる方の幸せを願いながら行っています。

原点

・十勝の農業

十勝は北海道の中でも珍しい、民間のベンチャー企業によって開拓された土地です。晩成社というその会社は、極寒の北海道に移住して、畑作や酪農など今の十勝の産業の礎を作りました。十勝の人間は、そのことをとても大切にしており、帯広に本社のある六花亭さんでは、晩成社が日本で初めて作ったバター「マルセイバタ」をリスペクトした「マルセイバターサンド」などのお菓子を作っています。

多くの先人が家族を食べさせるために、必死に何も無い原野を開拓して、寒さや不作と戦って、この地を日本の食料基地にまで育ててきました。だから、十勝の農家の一番の役割は飢えとの戦いです。誰もが飢えることがない社会にするために命を燃やしてきた先人の思いを大切にするため、やはり僕らも一番大切な仕事は量を作って命を守ることだと思っています。今こうして、美味しさを追求できるのは、先人たちの努力の上によろしくその先を目指
すことができるようになったからだということを常に忘れないようにしています。

・須田農場の農業

須田農場は60年前に僕らの祖父が拓いた農場です。農家の三男だった祖父は畑を継ぐことができず、本家に借金をして畑を買いました。僕らの父が生まれたばかりの頃で、赤ん坊を育てるために、祖父は必死にいろいろな人に教を請い勉強し、土を耕しました。

父が小さい頃は本当に貧しく、夕食に食べるものがないからと近所の人に食事をさせてもらっていたそうです。

うまい、まずいなどの賛否は言えず、ただ家族を守りたいとの思いだけで祖父が作った礎の上に、父が量産化を進め、その中でもできる限り美味しい野菜を作るという農業をしてきました。僕らも農家の子どもとして育ち、人に美味しいと言ってもらえることが嬉しいという思いで兄弟で農家になりました。

今の農業に必要なことは、美味しさを追求し、高く売れる農業の道を切り拓くことだと思っています。安定供給も大事ですが、市場取引にだけ依存する商売はとても不安定ですし、食べてくれる人の喜ぶ顔も見れず、これから若い人たちがやりたいと思えるような産業ではありません。農業の DX や大規模な農業法人化なども進んできていますが、中小の農家にとっては、多額の投資や新たに IT の勉強をするという方法をとらずとも、土と作物に真剣に向き合うことで美味しさを高め、それを高く売り食べていくという道も必要です。

僕らが美味しさに挑戦できるのは、祖父と父の挑戦があったからです。60年改良した土と、大量に生産して責任を果たす農業の基盤を作ってくれたから、美味しさを目指すというスタートラインに立つことができました。



農業の危機と、それを乗り越えるために農家がすべきこと

■農業の危機感

農家の数は20年前に比べて半分以上になっています。昨年から米不足がニュースになりましたが、他の作物も同じく少ない件数の農家が生産しており、いつバランスが崩れてもおかしくない状況です。

その一番の理由は農業が儲からないからです。食物は命に直結するので、安価で安定供給ができなければなりません。しかし、今の仕組みでは、安価な安定供給のための販路しかなく、大量に出荷しなければ儲からない、大量に出荷しすぎると値崩れするというとても不安定な状況で、稼ぐことが難しい構造があります。

例えば、衣服や車など他の生活必需品には、高いラインと安いラインが複数あって、誰もが買えないということもなく、もっといいものがほしい人は高いものを買うという選択肢があります。

しかし、農協出荷では味はほとんど評価されず、大きさなどの規格、見た目などで価格が評価されます。言い換えると、味で価格が評価される市場というものがほとんど存在しないのです。

もちろん、価格として評価されるべきなのは、美味しさではありません。量を作る農業もこれまで以上に重要になりますし、希少な在来種を作る農業、効率を追求して安く作る農業など、農業の種類には様々な方法があります。大切なのは、努力した農家がきちんと稼げる方法を持つこと、努力の方向性に多様性があることです。

そしてそれは最終的には農家が一番うれしい充実感に結びついているべきです。僕らの場合は、「美味しい」と言ってもらえることが一番嬉しいことなので、僕達は手間暇もコストもかけて、とことん美味しい野菜を高く売ることにチャレンジしています。高く売れる農業が同時にあれば、量をつくる農業も続けることができます。

■農業にできること

日本が30年間停滞してきたことは、バブルの反省から、高くても買いたくなるものよりも、コスパのよいものを作り続けてきたからだと思います。よくよく考えてみると、高いものの大半は役に立つものではなく、役に立たないものではないでしょうか。役に立たないけれど、心を満たしてくれることに人は価値を感じるのだと思います。

ITなどの便利なものは、投資と人材が集まらなければ便利なものは作れません。しかし、コンテンツやグルメなど便利でないものは大きな投資が集まらなくとも作れるものです。今の日本で、特に地方で成長できるものは、コンテンツやグルメなどの役に立たないけれど心を満たすことができる産業だと思います。

農業はそれができる産業です。今、農家は収量と安定供給が最優先ですが、ほとんどの農家は、手間暇とコストを度外視すればもっと美味しくできる知識と技術を持っています。農家が美味しさにもっと向き合う環境ができれば、産業としても強くなるし、新しく始めたいという人も増えるはずです。

だから、僕達は美味しさに徹底的にこだわった野菜づくりと、それを高く売れることにチャレンジしています。

美味しさの考え方

世の中には様々な美味しさが存在します。料理のジャンルでもそれは違いますし、農作物でも甘い、コクがある、ジューシーなど様々です。

僕達の考える美味しさは「健康に育つことで、品種本来の微細な味がしっかり主張する味」です。糖度の高さだけで美味しさが測れるのであれば、砂糖が一番美味しい食べ物のはずです。美味しさは様々な微細な味の種類が多いこと、糖度も含めそれぞれの味のバランスが取れていることが重要だと考えています。

作物は品種ごとに様々な微細な味を多く持っています。しかし、ただ大きく育てるだけでは、舌で感じられないレベルの味も多くあります。しかし、健康に育つと様々な微細な味が主張し始め、重層的な風味を構成するようになり、人間はそれを本能的に美味しいと感じるようです。

料理する人・食べる人に合わせた美味しさ

農業の達人の中には、シェフと一緒に料理をイメージしながら、そのゴールに向けて品種の選定や栽培方法を考えていくスタイルもあります。また、トマトなど、いかようにでも育ってくれる作物では、理想の味をデザインしてそこを目指して栽培するスタイルもあります。

しかし、須田農場の作り方は、味は作物に任せて、その持ち味が一番発揮できるような手助けをする農業です。そのため、日本料理を中心に、目の前の素材のよさをいかに引き出すかという考え方をされる料理人の方に多く使っていただいております。

また、飢えとの戦いから始まっている十勝の農作物は裕福な人のためだけにあるものではありません。須田農場では、三つ星レストランから地元のこども食堂まで分け隔てなく食材を提供するというスタンスでおります。誰もが食べる野菜として、特別な調理技術がなくとも、生やただ加熱するだけで驚くくらい美味しいというものでありたいと思っています。品種の本来の味を引き出す美味しさは人間の本能に作用する美味しさですので、誰にとっても美味しく食べられる味だと思い、このような美味しさを理想にすべての野菜を作っています。

イチオシの作物

須田農場では様々な野菜を作っていますが、特に美味しさのレベルの高いものをご紹介します。こちらの野菜はすべて星付きレストランにてご使用いただいているものです。

熟成じゃがいも(通年)



品種が持っている微細な味がしっかり主張することで、じゃがいもは薫り高い風味豊かな野菜になります。

熟成じゃがいもは、新じゃがいもを低温で数ヶ月熟成させることで、甘みをより引き出したじゃがいもです。

ただ甘いだけではなく、風味豊かに仕上がっています。

■きたひめ 何もつけずにそのまま食べるのが至高

きたひめは、ポテトチップスなどに使われる、加工用の淡白で甘みも少ない品種です。まとめて買いとってもらえる品種なので、わざわざ美味しく作ろうと思う農家は稀です。しかし、この品種は本当は美味しさのポテンシャルがとても高い品種なのです。

野菜の中には様々な微細な風味が存在していますが、中には弱くて感じ取りにくいものもあります。しかし、健康に育つと、普通は感じられないレベル品種の持っている様々な持ち味が主張するようになり、豊かな風味を醸し出します。

きたひめは元々淡白な味なのですが、しっかり健康に育てると、隠れていた様々な風味が主張しはじめ、淡麗で風味が豊かになる品種です。熟成させ甘みと風味をさらに高めました。元が薄い味なので、微弱な風味もしっかり感じられるため、特別風味がよくなります。

ただ、繊細な味なので調味料や油脂を使うと風味が隠れてしまいます。風味を楽しむ際は、加熱して何もつけずにお召し上がりください。

■ホッカイコガネ 究極のじゃがいも料理がつかれる

ホッカイコガネは黄色く濃い味のじゃがいもです。本来はフライドポテトなどの加工用に使われるため、揚げたときに焦げないように糖分は少なめです。

須田農場のホッカイコガネは新じゃがいもの段階でも甘みが強く濃い味が楽しめるものですが、これを熟成させることで、より甘さと風味が強くなっています。ベースの濃いじゃがいもの味の上にふくよかな風味が広がります。

風味を楽しむにはそのままが一番ですが、元々味が濃いのでどんな料理にしても存在感を発揮します。油との相性もよいですし、調味料にも負けない味なので、カレーやシチューでもしっかり美味しさを主張してくれます。煮崩れしやすいのですが、煮物にして、あえて浅く炊くことでいもの本来の味を楽しむ食べ方も美味しいです。

ホホワイトコーン(7月中旬～8月中旬)



コーンは味の面での品種改良が進んでいる作物なので、
美味しい品種がたくさん出ています。美味しい品種を選び、実の一粒一粒に
しっかりと栄養を蓄えさせることが美味しくする秘訣です。
農業の基本そのものなのですが、それを実現するのが難しいのがコーンです。

■品種入れ替えの難しさ

コーンは 500m くらいの広い範囲に花粉を飛ばす生命力の強い作物です。しかしそれは隣の畑とも交雑してしまうということを意味します。そのため、近隣の畑と品種を統一する調整が必要となり、新しい美味しい品種が出てきてもあまり普及しません。だから、ホホワイトコーンはずっと希少なままなのです。

須田農場では、他の畑から離れた土地と、ハウスで時期をずらす手間をかけて特別にホホワイトコーンを作っています。僕らは、毎年複数の品種を植えて、その中で一番美味しい品種を翌年のエースにして、常に毎年一番美味しい品種をお届けできるようにしています。今年の品種は「雪の妖精」という今一番美味しいホホワイトコーンの予定です。

■栄養と土

コーンは元々中南米原産で、十数粒の粒しかなかった植物を 8000 年かけて今の形にまで改良しています。そのため栄養を大量に必要とする作物になりました。

生命力が強いので誰でも簡単に育てられはしますが、実がぎっしり詰まって甘く美味しくするには大量の栄養と技術を必要とします。よい土を作り、そこからしっかりと栄養を吸収させる栽培技術がないと、ふっくらしたジューシーな粒にはなりません。

コーンも健康に育てると甘みだけではなく、その作物の持っている本来の味わいが強くでできます。

■食べごろ

コーンの食べ頃はとても短いのです。コーンは種を育てるため栄養になる実をつけます。だから、コーンとしては早く実の栄養を種に渡したいので、栄養のピークをすぎるとすぐに実はしわしわで固くなっていきます。実がつまって甘くふっくらしている期間はわずか数日で、そのベストな状態を見極めて収穫するかどうかで、味が全く違います。

寒締めほうれん草（12月末～1月）



寒締めほうれん草は、真冬にしか採れない甘みのつよいほうれん草です。

ほうれん草は寒い場所で育てると、背丈高く育つことを諦め、

凍らないように糖分を体に蓄えるように育ちます。十勝の冬は極寒の過酷な環境です。

この環境で育つことで全身に強い生命力を宿しています。

■寒締めほうれん草という野菜

ほうれん草は寒い環境で育てると、背丈を低くし葉を地を這わせるよう生やし、体内の温度を少しでも維持させるために葉を厚くします。そして、凍らないように水分を排出し、体内の糖分の濃度を高めるのです。だから寒締め

ほうれん草は味が濃く、甘みが強くなるのです。上士幌町は北海道の中でも特別に寒く、最低気温マイナス20度を下回る日も多くあり、ほうれん草は旨味となる栄養を濃く凝縮します。

■栽培難易度が高いけれど美味しさも抜群の1月ほうれん草

通常北海道の寒締めほうれん草は12月に出荷されることが多いのですが、須田農場では寒さのピークになる1月にとれるように作ります。寒締めほうれん草は、寒いほど美味しくなります。

しかし、冬の北海道の土は凍っているので、水や肥料を追加できません。12月には土がまだ柔らかいうちに入れておいた肥料や水が多く残っていても、1月になると減ってしまい、葉っぱが黄色くなったりして健康に育たなくなるのです。12月と1月では栽培の難易度がかなり違うのです。

須田農場では、コストも高くなるのですが、長持ちする有機質の肥料を使い、1月でも健康に育つようにしています。もちろん、60年間改良してきた土だからこそできることでもあります。

日本トップクラスの寒さの土地で、一番寒い時期に作った寒締めほうれん草は、他では食べられないほどの甘さと味の濃厚さを持っています。

エグ味がなく、中心にいけばいくほど甘くなります。それは、植物が命を守るために体の中心や根っこなどの重要な部分に栄養を多く蓄えたからです。なので、是非根っこまで食べてください。

美味しさの秘訣

須田農場では野菜の味を決める最大の要素は「土」と「品種」と考えております。技術も重要ですが、現代の農業では技術は比較的早く普及し、ある程度勉強している農家であれば大きく差はありません。同じレベルの栽培技術を持っている農家でも味に違いが出るのは「土」と「品種」の力が大きいと考えています。

土

須田農場では、祖父の代から60年間「休閒緑肥」という栽培方法を採用しています。

稲などの一部の作物を除き、通常同じ作物を同じ土地で連続して作ると、土中のミネラルバランスが崩れて生育が悪くなるため、輪作と言って年ごとに畑で作る作物をローテーションします。十勝ではほとんどの農家が豆・じゃがいも・ビート（砂糖大根）・小麦の4つの輪作をしていますが、須田農場では祖父の代から小麦をつくらずに、土地を休ませるために、ただ堆肥にするためだけの植物を植えます。

その年はその畑から収穫ができなくなるのですが、肥料も一度植物が体内に取り入れて有機物に変換したほうが植物が育ちやすくなるため、結果的には収量・味にもよい影響が出ます。10～20年前から休閒緑肥を取り入れる農

家も増えてきましたが、須田農場の土は、祖父が独自に研究し 60 年間続けてきたものなので、土の豊かさが格段に違います。

植物を育てるには三大栄養素（窒素、リン酸、カリウム）が必要でこれを与えていけば大きくなります。しかし、人間でも三大栄養素（たんぱく質、脂質、炭水化物）を取れば大きくはなりますが、健康かどうかというのは話が別です。健康に育つにはビタミンやミネラルも必要です。植物も同じように健康に育つには微量なミネラルが必要です。そのために広い畑で何箇所も土壌診断を行い、十分なミネラル分がいきわたるように土づくりをしています。

品種

品種は美味しさにダイレクトに影響します。そのため、品種選びは非常に重要なのですが、現代の量産の農業では、美味しさよりも作業効率、収量、見た目、店頭での棚持ちなどが優先した品種選びがなされがちです。美味しいのに作りにくい、棚持ちが悪いという理由で消えていく品種も少なくありません。

須田農場では、趣味と研究を兼ねた家庭菜園で、毎年 30～50 の品種を栽培しています。同じ野菜でも品種を複数試し、自分たちの土でもっとも美味しくできる品種を選定し、よいものがあれば美味しさ全振りの畑で翌年に栽培品種を入れ替えるという方法を採用しています。

農業は科学で説明できる部分もありますが、それは一部です。分からないことも多いですし、他では一般化できることでも、自分の畑ではそうならないことも多くあります。

結局は試行錯誤しなければならないのですが、年に 1 度しか栽培のチャンスがないため、多品種を栽培条件を変えて複数植えることで学ぶ機会を増やすことが必要です。そして農業科学は簡単に答えを教えてもらうためのものではなく、数少ない試行の中から最大限学ぶものを得て、それを適切に分析するためのツールとして用いるべきものだと考えています。

試行回数を増やすことと、そこから学べることを最大化すること、それに地域や家に伝わる伝承を組み合わせ、今最も美味しく作れる品種を選定しています。

品種選定の基準

須田農場の品種の選定方法は、味のポテンシャルの高さが最優先です。通常農作物の味にはばらつきがあります。例えばほうれん草などの回転の早い葉物野菜は味のばらつきが少なく、誰が作っても同じくらいの味の範囲に落ち着きます。しかし、果物などではかなり美味しさのばらつきがあります。

作物には、誰が作ってもそこそこ上手くなるタイプの品種と、栽培の上手い下手が味に反映される品種があります。須田農場が美味しさに全振りのラインで選ぶのは、下手につくれば 0 点をとるけれど、うまく作れば 100 点を超えることができる味のばらつきが大きく上振れする品種です。通常は、収量、作業の手間、栽培難易度、病気

などへの耐性を総合的に判断しますが、選ぶ基準は、美味しさに全振りして育てたときのポテンシャルの高さです。その中で、自分たちの土地でその良さを極限まで引き出すことができる品種を選定するようにしています。

ほうれん草など通常に栽培すると味の差が出にくいものであっても、北海道の真冬の極寒の気候を活かして寒締めほうれん草にするなど、土と気候などの環境を活かせば違う表情を見せてくれる作物もあります。

美味しさにも色々な種類があり、全国各地の農家はその土地の風土を活かした栽培をしているように、僕らも北海道十勝の風土を活かした最上級を目指しています。

主な取引先

上士幌町農業協同組合、株式会社山本忠信商店、株式会社サンクゼール 株式会社シャトレーズ 藤丸株式会社

<レストラン（ミシュランガイド東京掲載店）>

日本料理：3 店、イタリアン 1 店

ミシュランガイド東京 14 年連続三つ星

日本料理 龍吟 料理長 山本征治様より ご推薦文

日本の自然環境の豊かさを料理に変えて発信しております。北は北海道、南は沖縄県の西表島にまで渡る食材の仕入れを毎日行っておりますが、その中でも特に、北海道の大地は我々、日本人がこよなく愛する食材の宝庫であり、日本料理屋がゲストを喜ばせる為に欠かせない仕入れの必需品です。

そんな中、春夏秋冬、私共、東京の料理屋を本当に優しく支えてくださり、頼れるプロ集団の須田農場様とのお付き合いには日々、喜びを実感しております。

中でも甘さが凝縮された「熟成じゃがいも」や「寒締めホウレンソウ」などは、生産者様の想いが宿った奇跡の味わいをリアルに体験できます。

メディア掲載

北海道新聞

「兄弟が育てた野菜、東京のミシュラン星付き店で好評 上士幌・須田さん、土づくりにこだわり」(2025 年 2 月 14 日 20:05)



<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/1123572/>

NEWSCAST

優れた取り組みで地方創生に貢献し、高い成果を収めた地方の生産者を表彰！「第4回たびふくカンファレンス」開催【旅する久世福E商店】(2025 年 2 月 27 日)



<https://newscast.jp/news/7172267>