

# シリーズ 当別この逸品 その2

町内のこだわりの味をレポートします



## ノースグラウンド

きいろい コーンの  
しあわせ スープ

味が濃いのは、元気のしるし。

おいしさを全国へ売るために



高岡のとうきび畑で説明する工藤重成社長

**建設業**を町内で営む工藤重成社長は、公共工事の削減など業界が厳しさを増す中、当別の基幹産業である農業に着目し、出した答えが、農産物加工を行う「農業法人ノースグラウンド」の設立です。「5年前、工夫を凝らしてコーンスープに取り組んでいる農家がありました。これであれば子どもからお年寄り、そして美容に良いとされるサケのコラーゲンを添加することで女性にも食べてもらえるのではと思いつき、パッケージも工夫しブランドイメージを作りました。」

**味来**(みらい)は皮が柔らかく甘さの強いフルーツのようなとうもろこし。除草剤を

使用しない高岡の農場で収穫した未来は、添加物を使うことなく加工され、東京の有楽町にあるどさんこプラザ、札幌市内のデパートやHUGマートで販売されています。東京で評判のコーンスープですが、さらに全国へ市場を拡げるにはコストダウンが課題といい、商品のハーフサイズ化やブロッコリーなどの野菜を使ったスープも試作したと言います。

とうもろこしを収穫する今が加工の最盛期。キャッチフレーズの「当別濃菜こいさい」には当別産野菜の安全・安心に対する自信があふれています。

▼ノースグラウンド (若葉 ☎ 23 - 1900)

3~4人分(300g)で600円 ふれあい倉庫で買えます。