



にんじん

【Carrot】
セリ科 ニンジン属

にんじんは東洋系と西洋系に大別され、現在流通している主流は西洋系のにんじんです。にんじんの栽培は20℃程度が適温とされ、カロテンや糖の生成が最も盛んに行われるのもこの温度帯。つまり、北海道の冷涼な気候はにんじんの栽培に最適な環境と言えるのです。



主な品種、特徴

▶加工用品種「アンビシャス」、「紅ぞろい」、「カーソン」など
外皮色は「濃い」、肌の粗滑は「滑らか」、機械収穫適性は「良い」、といった特徴を持ちます。

▶生食用「向陽二号」
道内の主力品種型。肩の形は「なで肩」で、茎の付け根の太さは中くらい。

▶生食用「ベータ312」
内部の着色が極良好で、カロテン含量が多い。茎の付け根の太さはやや太い。



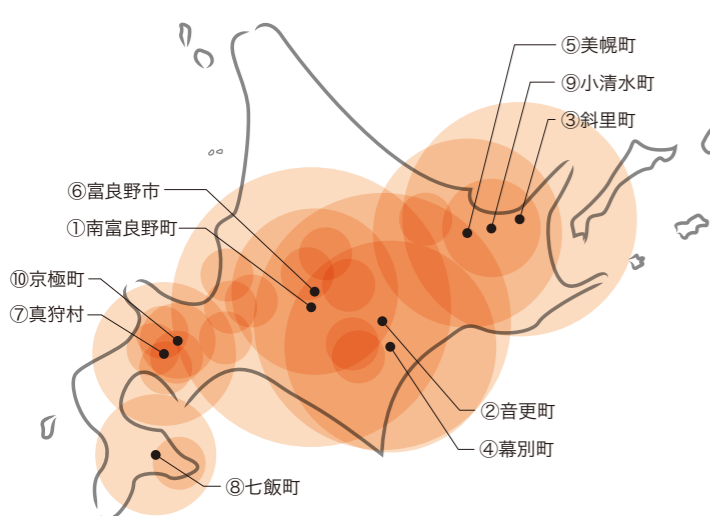
雪下にんじん

通常、秋に収穫するにんじんを雪の下で越冬させ、3月下旬から4月にかけて収穫する「雪下にんじん」。北海道では、後志の羊蹄地域が産地として有名。越冬する事でアミノ酸の含有量が増加し、甘みやうまみが増すほか、β-カロテンが豊富で濃いオレンジ色をしている。みずみずしく、歯切れのよい食感で生でも加熱しても非常に食味の良いにんじんとなる。



北海道の主ににんじん産地と収穫量(H27年)

幕別町や音更町などの十勝地方、斜里町や美幌町といったオホーツク地方、南富良野町や富良野市といったエリア、また、真狩村や七飯町などの道南など、全道広域で生産されています。

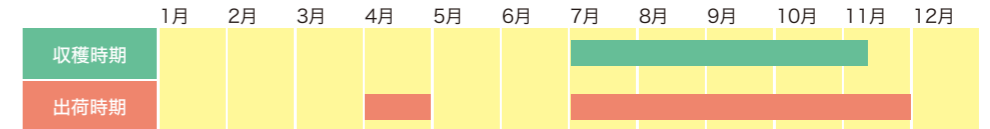


① 南富良野町	20,400t
② 音更町	19,400t
③ 斜里町	18,600t
④ 幕別町	18,200t
⑤ 美幌町	14,400t
⑥ 富良野市	8,890t
⑦ 真狩村	8,050t
⑧ 七飯町	7,490t
⑨ 小清水町	5,590t
⑩ 京極町	5,400t

資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)

▶収穫時期と出荷時期

7月頃から、収穫と出荷が盛んになり、8～10月の間は、東京や大阪の市場のほとんどは北海道産にんじんが出回っています。道内の大半が露地栽培ですが、道南地方では早出し用のトンネル栽培(畝をビニールなどで覆って作物を栽培する方法)もおこなわれています。また、雪下にんじんは、ほぼ4月中のみの限定出荷となります。



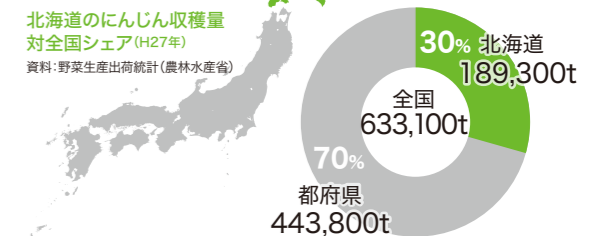
大型機械による収穫



選果場での洗浄の様子

▶収穫量の都府県比較

北海道のにんじん収穫量は、全国一位。H27年の収穫量189,300tは、全国633,100tの約30%を占めています。



▶栄養成分の特徴

にんじんの大きな特徴であるオレンジ色の正体は、β-カロテンという色素。にんじんには、このβ-カロテンが豊富に含まれていることが分かっています。食べると体内でビタミンAに変化するβ-カロテンは、免疫力を高めたり、目の疲れを取ったりする作用があります。さらに最近では、生活習慣病を予防する抗酸化作用があることもわかり、ますます注目されています。ほかにも、**ビタミンC**、**カルシウム**、**鉄**などが豊富な、代表的な緑黄色野菜です。

▶主な加工品など

にんじんジュース等の飲料、ピクルス、乾燥野菜として切り干しにんじん、などの加工が中心です。このほか、産地を中心ににんじんジャム、食用酢や発泡酒などの新製品の開発も進められています。



加工品開発の取り組み

特許乳酸菌「HOKKAIDO株」を利用した新規飲料 にんじんジュース「ネクター」

浦臼町には、完熟した大きなにんじんを畑で越冬させ、雪の中でたっぷり寝かせた後、丸ごと粉砕した「にんじんジュース」があり、濃厚な味が好評でした。さらに、「もっとおいしく体にいい飲料にできないか」と考え、道内の農家で作られる漬物から分離した特許乳酸菌「HOKKAIDO株」で発酵させた新しい発酵飲料「ネクター」を開発し、にんじん家族(株)が商品化しました。

(北海道の食品加工研究データベース あじ研北海道HP)

