

# 道の駅ウトナイ湖 ハスカップジャムはパンやヨーグルトと相性抜群



道の駅ウトナイ湖

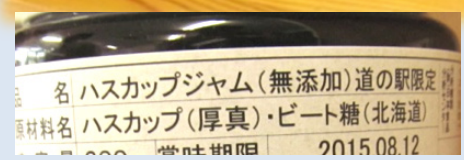
道の駅ウトナイ湖では、ハスカップジャムや北寄玉(ほっきだま)、肉まんなどの食品のほか、野鳥のステッカーなど多彩な商品が用意されています。是非一度お立ち寄りください。また、渡りの季節には多数の野鳥がウトナイ湖に飛来するので、バードウォッチングが楽しめます。



ハスカップは果汁が多く実が柔いので手作業で収穫します。そのため収穫量が限られるので貴重品です。



←「産学官・農商工連携でハスカップの濃縮顆粒」の記事が掲載されています。(財)科学技術振興機構



これが「ハスカップジャム」、なんと無添加食品。原材料は厚真産のハスカップと道産のビート糖だけです。お子様や女性へのお土産に最適です。



ハスカップ栽培農家の皆さん



←「ハスカップ、アロニアを使った抗酸化機能性を有するジャムの開発」の記事が掲載されています。(財)北海道科学技術総合振興センター

## 道の駅 その他の商品



普通のたこ焼きに見えますが、中には苫小牧沖で探れたホッキが入っています。ソースは3種類あるので微妙な味の違いが楽しめます。



売り子の女性が高校生の時に考案した肉まんです。「実家の豚を使用していますので、味には自信があります。」

無添加という言葉に心を惹かれ、苫小牧市内にあるハスカップ商品の開発をしている会社を訪問し、お話を伺いました。



大西社長



ハスカップとヨーグルト

### ★ハスカップジャムを作ろうと思った動機は?

お客様や市民の方からジャムにして食べたいとの要望が動機ですね。市販品との違いを出そうと無添加にこだわったので完成まで1年かかりました。ペクチン(増粘剤)を入れると比較的簡単に作れますが、ご家庭では使うことはないと思います。食べ方としてはパンに塗るのも良いですが、お勧めはプレーンのヨーグルトやアイスクリームにトッピングするのが最高ですね。

### ★どこが難しかったのですか?

加熱時間ですね。時間をかけすぎると固くなりビタミンCも壊れてしまい、飴状になります。かといって加熱時間が短いとハスカップ自体は果汁が多いのでジャムにはなりませんので、その見極めですね。

### ★ハスカップの特徴は?

抗酸化作用のあるポリフェノール類のアントシアニンはブルーベリーより多く、鉄分や亜鉛・マグネシウムなどのミネラルが他の果物に比べて豊富に含んでいます。実の中には渋みの強いものがありますが、緑茶などに含まれるタンニンです。これもポリフェノールの一種です。

### ★ジャム以外の商品で、お勧めのものは?

ハスカップを顆粒状にしたロニセラという商品があります。ヨーグルトやアイス・焼酎に混ぜたりしても良いですね。

ロニセラ⇒



顆粒拡大図

### ★開発行政について何か意見はありますか?

苫小牧港は開発局が人工的に造った港ですが、港ができたことにより企業が進出して雇用が確保できたのは、街全体を考えると良かったと思います。ホッキ貝やハスカップなどの自然なものと港などのインフラ設備が共存共栄していければ良いですね。