

肥沃な大地、 厳しい自然に育まれた、 北海道ブランドたち。

日本の農地面積の約4分の1を占め、冷涼な気候に恵まれた北海道では、稲作、畑作、酪農など、広大な大地を生かした大規模な生産活動が行われています。小麦、大豆、小豆、いんげん豆、ばれいしょ、たまねぎ、アスパラガス、そして生乳。これらは国内生産量が第一位であり、まさに日本の食料基地。恵まれた自然条件故に、農薬や化学肥料の使用量が都府県に比べて少なく、冬が寒く夏も涼しい地域特性は農産物の貯蔵にも適しています。最新の生産・流通技術により安全・新鮮・良食味といった消費者ニーズにも応え、いまや日本だけでなく海外(アジアなど)からも注目されるブランドに成長しています。本冊子では、代表的な食材の生産状況や活用法、意外な展開をご紹介します。

～国土交通省北海道開発局は北海道において、
食品企業の誘致の促進を通じた「食の総合拠点づくり」を進めています。～



この冊子の見方

北海道を代表する食材は広大な土地で大量に生産されています。この食材の全国における生産順位や、特徴・特性などのポイントを説明します。

一つの食材でもいろいろな品種があります。この食材の主な品種や食味の特徴などについて説明します。

北海道では多様な食材が全道各地で生産されています。ここでは、主な産地や生産量などを分かりやすく地図などで示します。

スィートコーン (Sweetcorn)

この食材の主な収穫時期や出荷時期をカレンダーで示します。また作付面積や収穫量を最近のデータで示すとともに、全国生産量に占める北海道の割合を示します。

この食材の栄養成分の特徴や、摂取した場合の効果などについて、既往文献などから示します。また、この食材を原料とした主な加工品、特徴などを紹介します。

この食材を使った新たな加工食品の開発事例を紹介するとともに、開発のプロセスや取組体制、配慮した点・苦労した点などをコラムとして紹介します。

目次

p3 北海道農業の特徴

p4 北海道農業の地域で異なる特色

p5 日本の食を担う
大規模、クリーン農業

p7 北の大地に育まれた希少な農作物、
機能性を高める取組

p9 品目紹介

p9 米

p11 小麦

p13 大豆

p15 小豆

p17 いんげん豆

p19 そば

p21 てんさい

p23 にんじん

p25 ばれいしょ

p27 たまねぎ

p29 かぼちゃ

p31 スィートコーン

p33 アスパラガス

p35 トマト

p37 ぶどう

p39 生乳

p41 北海道の食に関する
取組・挑戦

p43 羽ばたく!!
「Made in HOKKAIDO」

p45 整備された交通ネットワーク

p46 国内外と結ばれた
交通ネットワーク

p47 食品産業を支援する取組