



ばれいしょ

【Potato】
ナス科 ナス属

北海道は、冷涼な気候に適したばれいしょの代表産地です。

収穫は7月下旬頃から始まり、これが市場に出回ると新じゃがの到来です。また、冬の間に冷蔵室や雪の下などでじっくり低温保管されたものは、甘くて熟成したばれいしょとなって流通します。

主な品種、特徴

▶加工用原料「トヨシロ」、「スノーデン」、「きたひめ」、「さやか」など

トヨシロ ポテトチップス、フライドポテト、煮物等に適す。
H26作付面積6,611ha、主たる栽培地：十勝、網走

スノーデン ポテトチップス等に適す。
H26作付面積1,665ha、主たる栽培地：十勝、網走、上川

きたひめ ポテトチップス等に適す。H26作付面積1,888ha、主たる栽培地：十勝

さやか 業務用サラダ、煮物等に適す。
H26作付面積1,436ha、主たる栽培地：十勝、網走、上川

「きたひめ」、「さやか」は病気に強い(収量の低下をもたらすジャガイモシストセンチュウ抵抗性を持つ)品種として作付けが増加している。

でん粉原料 コナフブキは道内で一番多く栽培されているばれいしょ。
「コナフブキ」など H26作付面積13,460ha、主たる栽培地：網走、十勝

▶生食用「男爵いも」「メークイン」など

男爵 ホクホクした食感で粉ふきいも、マッシュポテト、コロケ等に好適。
H26作付面積9,734ha、主たる栽培地：後志、網走、十勝

メークイン 煮崩れがしにくく、シチューや肉じゃが等煮込み用として使用される。
H26作付面積4,954ha、主たる栽培地：十勝、釧路

▶お菓子用に使われる品種

トヨシロ、インカのめざめ、ノーザンルビー、キタムラサキ等の品種は、スナック等のお菓子加工用としても人気です。



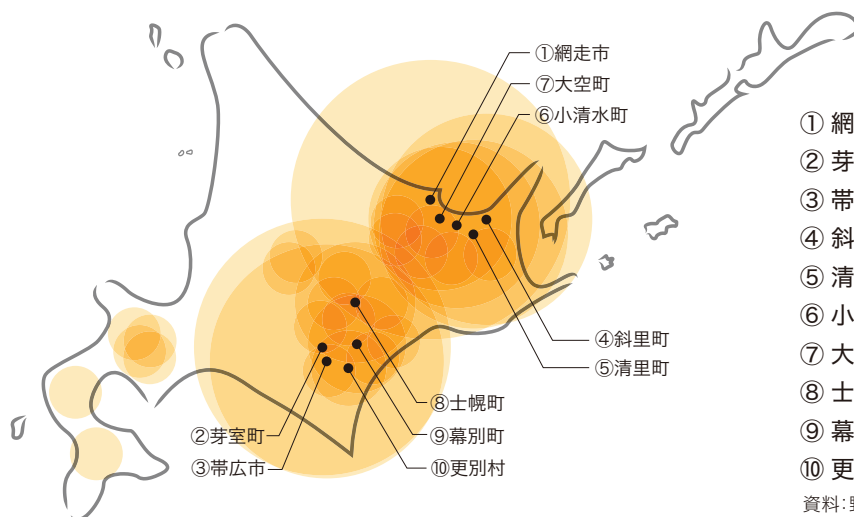
北海道庁においてまとめた情報もご覧ください。

▶「じゃがいもの主要品種紹介」<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsk/potato/potato-hinsyu.htm>

▶定番品種のほか、最近育成された品種をパンフレットにまとめた「馬鈴しょ新世代」<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsk/grp/potato-pamphlet1i.pdf>

北海道の主なばれいしょ産地と収穫量 (H27年)

広大な農地を有するオホーツク地方と十勝地方が2大産地ですが、道内各地で広く栽培されています。

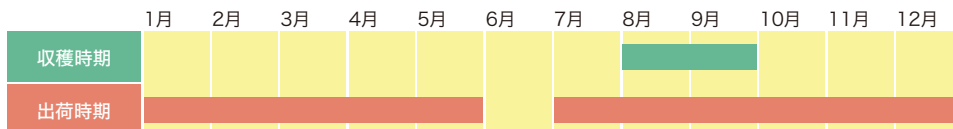


① 網走市	120,500t
② 芽室町	118,400t
③ 帯広市	116,600t
④ 斜里町	107,900t
⑤ 清里町	95,600t
⑥ 小清水町	93,800t
⑦ 大空町	87,600t
⑧ 士幌町	83,800t
⑨ 幕別町	80,500t
⑩ 更別村	75,500t

資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)

▶収穫時期と出荷時期

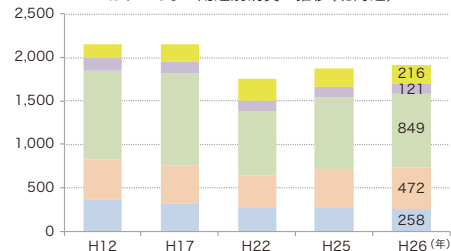
北海道の主な栽培時期は4～9月で、ほとんどが露地栽培です。
収穫は7月下旬頃から始まり、8・9月がピークとなります。出荷・流通時期はほぼ通年で、味覚や品質も安定しています。



▶用途別消費の推移

用途別では、生食用は減少傾向にある中、加工食用は横ばい、近年は微増の傾向にあります。
H26年内訳では、最も多いのがでん粉原料用44%、ついで加工食用25%となっています。

(千トン) ばれいしょの用途別消費の推移(北海道)

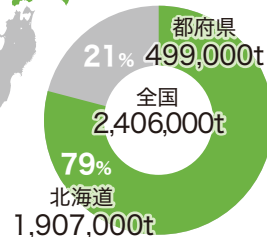


資料：平成27年度 北海道農業・農村の動向(北海道)

▶収穫量の都府県比較

北海道のばれいしょ収穫量は全国一位。
H27年の収穫量1,907,000tは、全国2,406,000tのほぼ8割を占めています。

北海道のばれいしょ収穫量
対全国シェア(H27年)
資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)



▶栄養成分の特徴

主成分はでん粉。**ビタミンC**や**カリウム**が豊富なため、ヨーロッパでは「大地のりんご」と呼ばれることも。でん粉質にガードされ、加熱によるビタミンCの破壊が少なく効率的な摂取が可能です。
また、炭水化物が多いが米よりもカロリーは低い。

▶主な加工品など

北海道で生産されるばれいしょの**約4割はでん粉原料用、3割が加工品用、1割が生食用**として利用されています。でん粉用ばれいしょは片栗粉や、煎餅、麺類などのほか、オブラートやくすりなどにも使用されています。
加工品用の代表格はスナック菓子、ポテトサラダ、コロッケなど総菜、各種冷凍食品と幅広く使われています。
ばれいしょで製造された焼酎はクセがなく飲みやすいとも言われ、道内でも焼酎が製造されています。

コ ラ ム

差別化を実現した特徴あるばれいしょでん粉

～昔ながらの方法による未粉でん粉～

士別市にある株式会社カワハラデンブでは、「さらし」と呼ばれる精製・濃縮方法と、長時間をかける乾燥方法による未粉でん粉を製造しています。未粉でん粉は、でん粉粒子が崩壊することなく大きいままであるため、とろみ付けに使用すればこしが強く、から揚げの衣に使用した際はサクサクとした食感が楽しめる特徴を持つ高級品質商品となっています。

～ありそうでなかった顆粒状でん粉～

同じく士別市の株式会社丸三美田実郎商店では、お客様ニーズを踏まえたふりかけタイプの片栗粉、すなわち顆粒状のでん粉製造に取り組みました。北海道立工業試験場(北海道立総合研究機構)等との協力により開発・商品化された顆粒状片栗粉(商品名「とろみちゃん」)は、平成8年には特許を、翌9年には農林水産大臣賞を受賞しました。使い勝手の良さから全国のスーパー・百貨店で販売されています。

(以上、独立行政法人 農畜産業振興機構HP)

日本最北の地 稚内ブランドいも“勇知いも”の復活

昭和40年代まで稚内市勇知地区で収穫されていた幻のブランドいも“勇知いも”を復活させる取り組みが平成20年より始まり、安定生産と付加価値向上が進んでいます。安心・安全なクリーン栽培によって生産され、北海道の“YES!clean”に登録されている勇知いも。特に冬期間、雪氷貯蔵施設で保管された勇知いもは、春には果物並みの糖度となり、飲食店や菓子店からも注目を集めています。

(北海道開発局HP、稚内ブランド推進協議会HP)





たまねぎ

【Onion】
ユリ科 ネギ属

国内では北海道が第1位の収穫量で、全国の約6割を占めています。
日本で初めてたまねぎ栽培が定着したのは札幌市で、明治時代にアメリカから導入されました。
暑さに弱く15～20℃程度が生育適温とされるたまねぎ栽培には、北海道の気候が適しています。
北海道産のたまねぎは、球が良く締まり、平たくなく球状で、貯蔵性の良さが特徴とされています。

主な品種、特徴

▶北もみじ2000

道産たまねぎの約半分のシェアを占める主力品種。
10月～5月頃まで出荷され、球は大きめで硬い。貯蔵性が極めて高く、生でも加熱しても幅広い調理法に合う。

▶スーパー北もみじ

道内では最も遅く収穫される品種で、貯蔵性が良いことから冬から春にかけて出荷される。オニオンソテーなどの加工に適している。

▶赤たまねぎ

黄たまねぎに比べ軟らかく辛みが少ないため、サラダなどに適している。さらさらレッドなどの品種有。

▶オホーツク222

北もみじ2000に次ぐ道内シェア。
9月～2月頃まで出荷される。変形球や規格外品の発生が少ない。
サラダやマリネに、また揚げ物など加熱してもおいしい。

▶北はやて2号

道内では最も早く収穫され、8月中旬頃から出荷される。辛みが少なく軟らかく、生でも食べられる。

▶札幌黄(さっぽろぎ)

肉厚で軟らかく、加熱後の甘みが強く、生でも食べられる。安定栽培が難しく希少性がある。日本で最初に栽培された在来種。

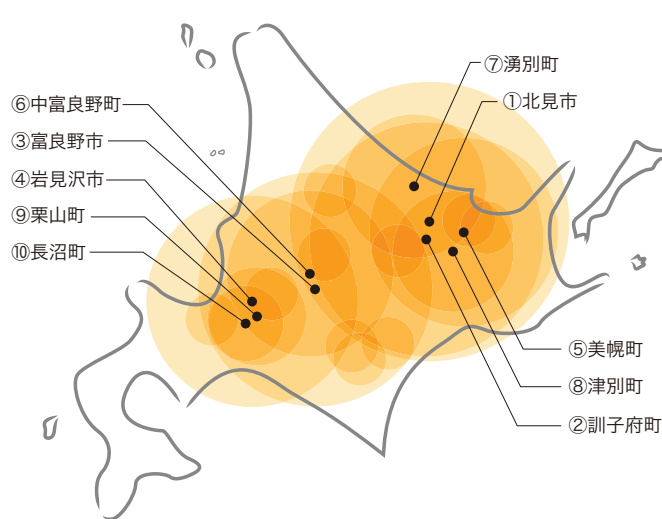
「さらさらレッド」とは？

空知地方の栗山町のみで生産されている機能性たまねぎ。紫色の色素アントシアニンを多く含むため赤い。目の健康に良いとされるアントシアニンのほか、ポリフェノールの一種であるケルセチンが従来のものに比べ1.5～3倍含まれており、血液サラサラ効果を有する。



北海道の主なたまねぎ産地と収穫量(H27年)

網走管内、北見市周辺が北海道の一大たまねぎ産地です。富良野市周辺でも栽培が盛んです。

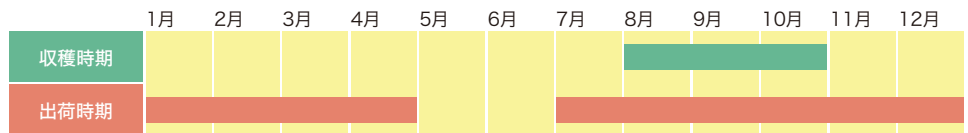


①北見市	239,800t
②訓子府町	92,900t
③富良野市	83,400t
④岩見沢市	57,000t
⑤美幌町	46,700t
⑥中富良野町	46,500t
⑦湧別町	36,200t
⑧津別町	22,000t
⑨栗山町	16,700t
⑩長沼町	15,300t

資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)

▶収穫時期と出荷時期

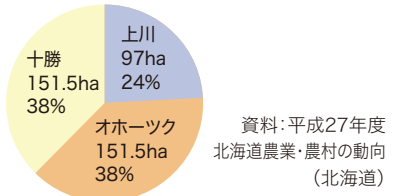
北海道の主な収穫時期は8～10月ですが、貯蔵性が高いので低温庫などに貯蔵され、翌年の5月頃まで長い期間出荷されます。また、早生、中晩生、晩生と品種によって収穫・出荷時期に違いがあります。



▶加工・業務用たまねぎの生産

加工用に求められる品種は大玉で作業しやすく、歩留まりのよい品種等です。北海道と関係団体による「北海道指定野菜需給調整協議会」では、近年の加工・業務用需要に対応すべく、26年産より「加工・業務用指標」を設定し、実需者との契約による生産・出荷の取り組みが進められています。

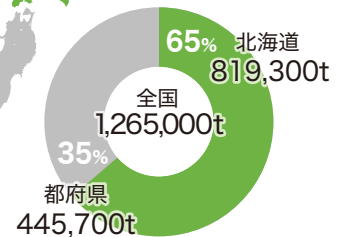
28年産の加工・業務用たまねぎに関しては、下図のとおり道内の上川、オホーツク、十勝の3地域に計400haが設定されています。



▶収穫量の都府県比較

北海道のたまねぎ収穫量は全国一位。H27年の収穫量819,300tは、全国1,265,000tの約65%を占めています。

北海道のたまねぎ収穫量
対全国シェア (H27年)
資料：野菜生産出荷統計 (農林水産省)



▶栄養成分の特徴

たまねぎの主成分**アミノ酸**は、切ると辛み成分が生じます。この辛み成分とビタミンB1が結合すると、疲労回復効果があるとされる**アリチアミン**という成分が生成されます。

たまねぎ100g当たり28～50mgほど含まれていると言われる**ケルセチン**は、ポリフェノールの一種で摂取量が多くなるほど血中総コレステロール、LDLコレステロールが低くなるとされています。コレステロールの血管への蓄積が抑制され、血液サラサラの血流改善や動脈硬化予防効果も認められています。

▶主な加工品など

ドレッシングやソースなどの調味料、スープなどでは様々な商品として製造販売されています。また、カレー、コロッケなど料理や総菜の素材として、ふりかけやお菓子などにも加工されています。また、外食産業用のたまねぎソテーなどの一次加工品も製造・販売されています。



たまねぎを使った加工品例 (JAきたみらい)

コラム

たまねぎ栽培の歴史

たまねぎが日本で初めて栽培されたのは札幌です。1880年、全国に先駆けて「札幌黄」の栽培が本格的に始まりました。

当初、食べ方が知られていなかったたまねぎは売れませんでした。長期保存が可能な食材として徐々に広まり、「札幌黄」は海外にも輸出されるようになりました。

その後、F1種の台頭により、たまねぎ生産の中心はオホーツク地方に移り、「札幌黄」の生産量は減っていきましたが、現在も栽培量は少ないものの栽培が続けられ、食の世界遺産ともいわれる「味の箱舟」にも認定されています。





かぼちゃ

【Pumpkin】
ウリ科 カボチャ属

北海道産かぼちゃは、国内産のおよそ半分、国内1位の生産量を誇ります。

かぼちゃは、大きく「西洋かぼちゃ」「日本かぼちゃ」「ペポかぼちゃ」に分類されますが、現在、国内・北海道で生産されているかぼちゃの多くは、「西洋かぼちゃ」の仲間です。

主な品種、特徴



▶えびす

北海道かぼちゃの主力品種。形は扁円、一果重は約1.8kg、果皮は濃い緑。果肉は濃黄色で厚く、肉質は粘質がかった粉質。



▶雪化粧

生育はやや遅い。甘みが強く、強粉質。形は扁円、一果重は約2.3kgと大きめ、果皮は白皮灰色の特徴をもつ。貯蔵性に富む。

▶くりゆたか

形は扁円、一果重は約2.0kg、果皮は濃い緑。強粉質で、貯蔵性が高い。和菓子の餡などへの加工にも適する。

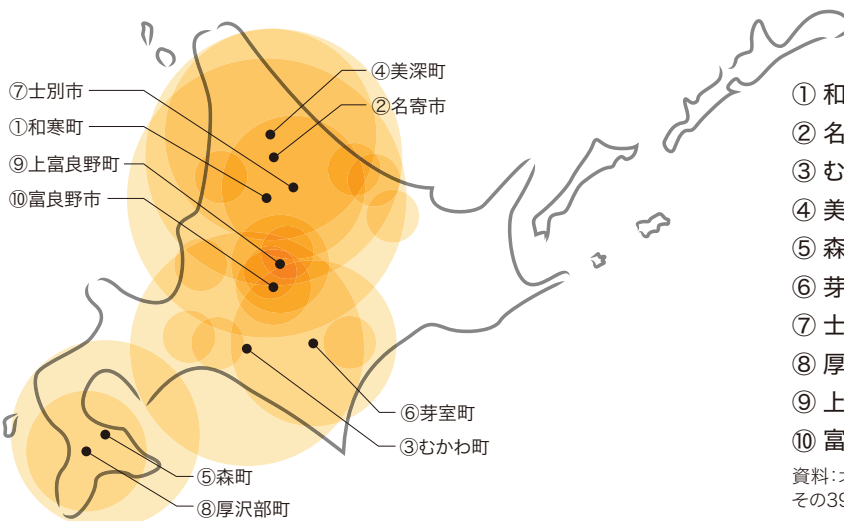
▶みやこ

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）などにより主に早出し栽培に用いられる品種。形は扁円、一果重は約1.4kgと比較的小ぶり、果皮は濃い緑。強粉質で甘味が強い。



北海道の主なかぼちゃ産地と収穫量（H26年）

道内では、和寒町が一番の産地で、ほか道北の名寄市や美深町などで生産が盛んです。また、道央のむかわ町、道南の森町や厚沢部町などでも盛んです。



① 和寒町	7,236t
② 名寄市	6,356t
③ むかわ町	4,519t
④ 美深町	4,433t
⑤ 森町	3,500t
⑥ 芽室町	2,710t
⑦ 士別市	2,389t
⑧ 厚沢部町	2,250t
⑨ 上富良野町	2,110t
⑩ 富良野市	2,065t

資料：北海道野菜地図
その39（北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会）

▶ 収穫時期と出荷時期

5月中旬頃から種をまき、ビニールハウスで育苗し、その後苗を植え露地栽培するケースが多いです。

東京や大阪の市場では、8月～10月頃の間出回っているかぼちゃのほとんどは北海道産となります。

冬から翌年春までは外国産かぼちゃが流通する状況が続いてきましたが、育成期間の異なる品種を栽培して収穫期を延ばし、さらに長期貯蔵することなどで、12月まで国産カボチャが食べられるようになりました。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫時期												
出荷時期												



かぼちゃ畑

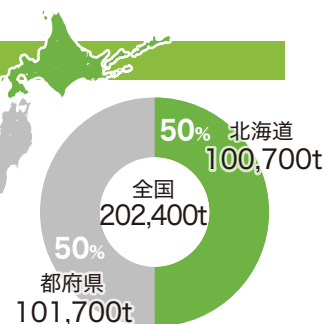


▶ 収穫量の都府県比較

北海道のかぼちゃ収穫量は全国一位。

H27年の収穫量100,700tは、全国202,400tの約50%を占めています。

北海道のかぼちゃ収穫量
対全国シェア(H27年)
資料：野菜生産出荷統計(農林水産省)



▶ 栄養成分の特徴

かぼちゃは、カロリーが高く主食に代替できるのみならず、**ビタミン類**が豊富な緑黄色野菜の代表格です。

かぼちゃに含まれるビタミン類は長期保存してもあまり減少せず、風邪の予防にもなる**βカロテン**は貯蔵するほどにアップすると言われます。栄養補給の面からも、冬至のかぼちゃは冬場にぴったりなのです。

種も栄養豊富で、体に良い不飽和脂肪酸である**オレイン酸**が含まれているので、動脈硬化や高血圧、心疾患などの生活習慣病を予防してくれる作用があります。他にも**リノール酸**や**ビタミンE**によって肌のシミやシワを防ぐアンチエイジングの効果も期待できます。

また、漢方では、かぼちゃの種は南瓜仁(なんかにん)と呼ばれ、低血圧の改善や回虫駆除に用いられています。

▶ 主な加工品など

煮付け、サラダ、コロッケなどのお惣菜、ケーキやプリン、おまんじゅうなどの和洋菓子で用途が広いのが特徴。

裏ごしペースト状にしたかぼちゃを乾燥・粉砕したフレークは、ポタージュなどのスープ作りに重宝。種は、一般的に乾燥させて炒って塩味などをつけ、スナック菓子としても加工されていますが、栄養価が高く、欧州では薬としても使われ、また、漢方薬にもなっています。

加工品開発の取り組み

種を食べる新しいかぼちゃ「ストライプペポ」の開発

かぼちゃの種は、菓子類の食材として、国内では年間約200tが流通していますが、輸入品が大半です。近年、食の安心・安全への関心が高まり、国内産、特に道内産かぼちゃの種の需要が高まっています。そこで、農研機構 北海道農業研究センターが開発した、種に硬い殻の無いペポかぼちゃ新品種「ストライプペポ」について、北海道立総合研究機構が定植時期、栽植様式、収穫期および収穫後の保管方法について検討し、「ストライプペポ」の省力的かつ安定生産可能な栽培指針を策定しました。

(北海道の食品加工研究データベース あじ研北海道HP)

さらに、種から絞った食用油や、果肉を有効活用したタルト菓子など、和寒町では地域をあげて、生産物の有効活用や新たな特産品開発に取り組んでいます。

(「ほっかいどうの希望をかたちに!」北海道立総合研究機構)





スイートコーン

【Sweet corn】

イネ科 トウモロコシ属

北海道は全国のスイートコーン収穫量の約半数を占める、全国一の産地です。
夜間に気温の低い北海道は、日中に形成された糖分が丸々蓄積されるため、
甘味の強いスイートコーンができると言われています。
コーンは取れたてが一番。産地と工場は近接しているケースがほとんどです。

主な品種、特徴

▶イエロー種

実全体が黄色く、甘味の強さが特徴。「ゴールドラッシュ」「アイダホスイート88」「味来390」など。



イエロー種

▶バイカラー種

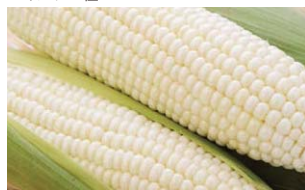
実が黄色と白が3対1程度の割合で混じっている事が多い。粒がやわらかくて甘味はマイルド。「ピーターコーン」「ゆめのコーン」「ピーター23」「優味」など。



バイカラー種

▶ホワイト種

実が柔らかく甘みが強くクリーミー。「ピュアホワイト」「ホワイトショコラ」など。



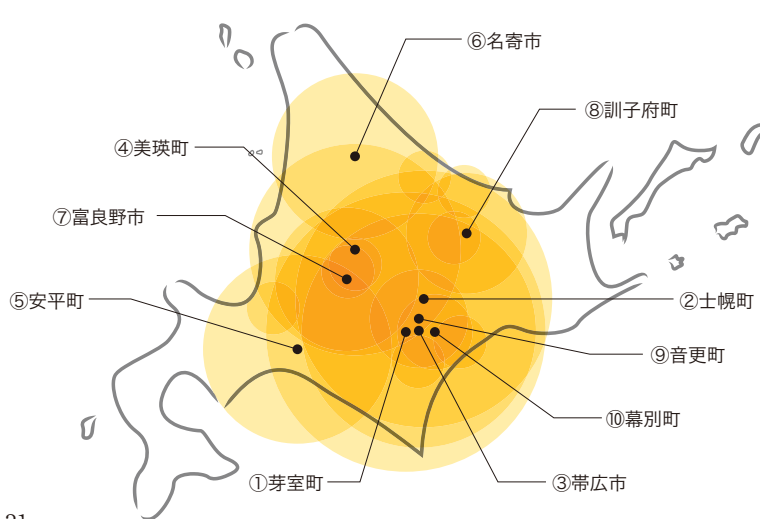
ホワイト種



北海道の主なスイートコーン産地と収穫量 (H26年)

全道の広い範囲で栽培されていますが、十勝、上川が主な産地となっています。

加工用が多いのは十勝をはじめとした道東で、名寄や富良野などの上川ほか全道で生食用が栽培されています。



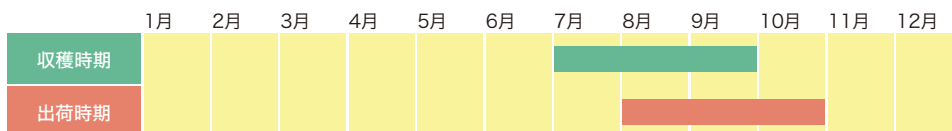
①芽室町	11,696t
②士幌町	8,796t
③帯広市	6,813t
④美瑛町	5,071t
⑤安平町	4,338t
⑥名寄市	4,232t
⑦富良野市	3,672t
⑧訓子府町	2,443t
⑨音更町	2,142t
⑩幕別町	2,074t

資料：北海道野菜地図 その39

(北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会)

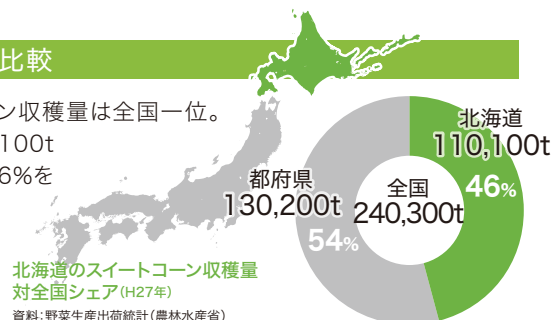
▶収穫時期と出荷時期

北海道の主な栽培時期は7～9月で、露地栽培が多くなっています。
需要が集中する夏の間、東京の市場では9,10月、また大阪の市場では8,9月の期間は、北海道産のスイートコーンが流通の大半を占めています。



▶収穫量の都府県比較

北海道のスイートコーン収穫量は全国一位。
H27年の収穫量110,100tは、全国240,300tの46%を占めています。



▶栄養成分の特徴

スイートコーンの主成分は糖質やでんぷんなどの炭水化物で、**タンパク質や脂質**も含まれています。

ビタミンB1やB2といった栄養素も多いためエネルギー補給に適しており、暑い夏にぴったりの食べ物と言えます。

また、コーン油を作るトウモロコシと同じ仲間のため、**リノール酸やオレイン酸**を多く含み、悪玉コレステロールを抑える働きがあり、豊富な**食物繊維**は腸内をきれいにしてくれる効果が期待されます。

カルシウム、マグネシウム、鉄分などミネラル分も豊富で、貧血予防効果など女性にも優しい食べ物です。

▶主な加工品など

家庭料理用、業務用のホール缶、クリーム缶詰のほか、冷凍、パウダー、ピューレ、フレークなどに加工されています。**コーンは取れたてが一番。産地と工場は近接しているケースがほとんどです。**それら一次加工品を使ったスープ、アイスクリーム、お菓子などに幅広く利用されます。



加工品開発の取り組み

地場産品を用いたご当地グルメの開発

十勝の芽室町はスイートコーンの作付面積、収穫量とも日本一のまちです。「十勝の芽室町」を広く世の中に知ってもらうために、芽室で作ったスイートコーンをたっぷり使ったバター味の「十勝芽室コーン炒飯」が開発され、ご当地グルメとして提供されています。その姉妹製品として、ご当地土産「コーンアイス」の開発を行いました。コーンパウダーを使用したコーン風味のアイスクリームに、粒コーンを乗せた見た目にも楽しいアイスです。アイスクリームの配合レシピの組立てや、粒コーンが固い食感にならないようにコーンを糖蜜漬けにするなど、北海道立十勝圏地域食品加工技術センターでは商品化までの試作検討を十勝芽室コーン炒飯地域活性化協議会の皆さんと共同で行いました。(北海道の食品加工研究データベース あじ研北海道HP)





アスパラガス

【Asparagus】

ユリ科 アスパラガス属

国内では北海道が第1位の収穫量で、全国の16%を占めています。

北海道産のアスパラガスは、例年5、6月頃から出回り、北海道の初夏の訪れを告げる野菜として人気です。

主な品種、特徴

▶ グリーン、ホワイト、紫

ホワイトアスパラガスも、品種はグリーンと同じです。芽が出る前に土をかぶせ光を遮断し、白い状態で掘り出します。ヨーロッパではホワイトアスパラが伝統的に愛されています。また、最近は紫色のアスパラガスも見かけます。アントシアニンという色素を含んでおり、糖度が高く繊維質が少ないため、生食としても適しています。

▶ オスとメス

アスパラにはオスとメス（雄株と雌株）があります。雌株の方が芽を出す数が少なく、1本への栄養が多く配分されるため、雌株の方が栄養価が高く美味しいそうです。穂先に隙間がある筆のようなのがオス、穂先が締まっていて丸っぽいのがメスとのことです。



▶ ガインリム

グリーン、ホワイト両方に向く多収系品種。若茎の色は濃い。全雄。

▶ スーパーウェルカム

若茎が太く濃い鮮緑色。頭部の締まりは良い。1本重は重い。雄雌混合。

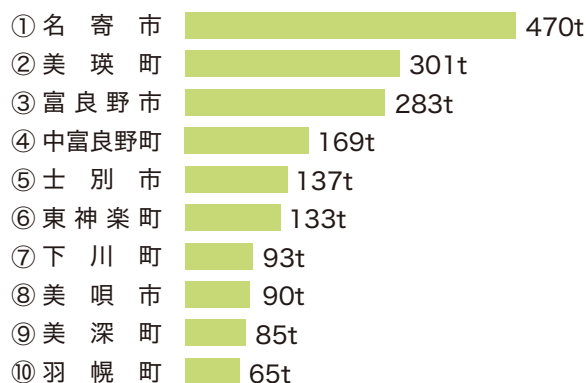
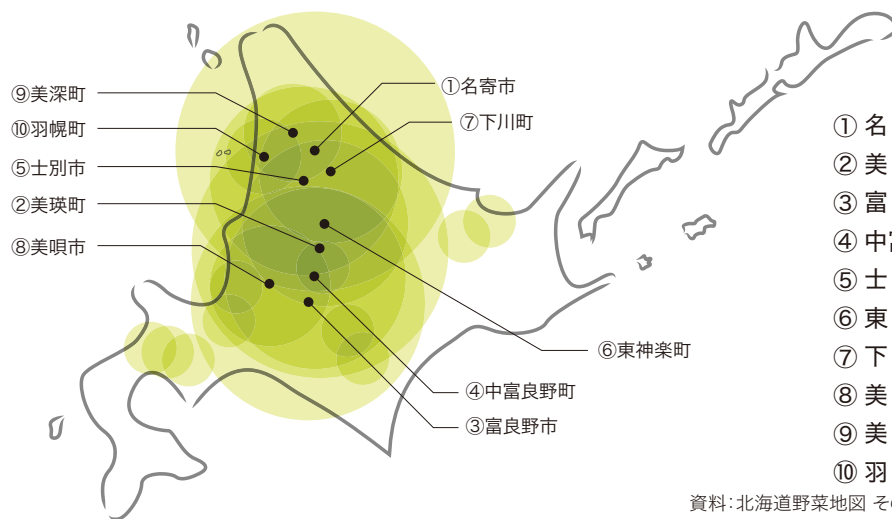
▶ ウェルカム

頭部の締まりは良い。1本重はスーパーウェルカムより軽い。雄雌混合。



北海道の主なアスパラガス産地と収穫量（H26年）

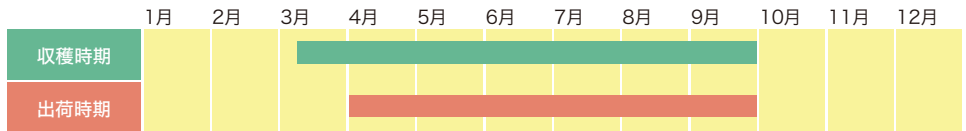
上川地方が主産地となっており、名寄市、美瑛町、富良野市などで多く収穫されています。



資料：北海道野菜地図 その39（北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会）

▶収穫時期と出荷時期

北海道の主な栽培時期は4～9月で、露地栽培が多くなっています。近年は、収穫・出荷期間の拡大に向け、ハウス内で数本の莖葉を育て萌芽してくる若莖を収穫する立莖栽培や、養成した株をハウスへ植え付ける伏せ込み栽培が拡大しています。

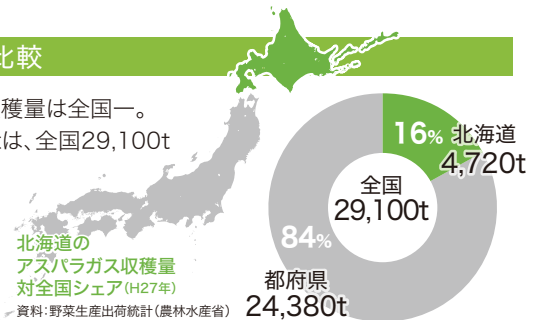


また、鮮度が落ちやすいため、収穫後は速やかに保冷库へ搬入する必要があります。加工地も産地近接が理想です。



▶収穫量の都府県比較

北海道のアスパラガス収穫量は全国一。H27年の収穫量4,720tは、全国29,100tの16%を占めています。



▶栄養成分の特徴

野菜の中でも、赤血球の形成を助け、また胎児の正常な発育を助ける機能を有する**葉酸**が多く含まれています(100gあたり190μg)。旨み成分でもあり体の新陳代謝を促すと言われる**アスパラギン酸**は、アスパラから発見されたことが名前の由来です。ホワイトアスパラガスに含まれる**サポニン**は、むくみ防止、コレステロールや中性脂肪を低下させます。また紫アスパラに含まれる**アントシアニン**は、体内で生じる活性酸素を消去する効果があるとされます。

加工品開発の取り組み

アスパラパウダーを練り込んだアスパラ麺の誕生

生産量一位を誇る名寄市では、出荷時にカットされた莖などの残さ部分の有効活用に取り組みました。

北海道の研究機関や地元大学、地元企業等との共同研究を進めた結果、残さ部分を粉末化し、その粉末をお菓子やお土産品の加工用に利用することに成功、地元製麺会社の米澤製麺所による乾麺「アスパラ麺」と「アスパラ拉麺」の商品化が実現しました。

(北海道の食品加工研究データベース あじ研北海道HP)

コラム

アスパラガス発祥の地 岩内町

日本で初めてアスパラガスの栽培に成功したのは、岩内町出身の下田喜久三博士とされています。博士は、欧米から種子を取り寄せ試験栽培を重ね、冷害に強い交配種の育成に成功しました。大正13年(1924年)、岩内町に「日本アスパラガス株式会社」を創立し、缶詰の生産を開始しました。この缶詰は高い評価を得て海外に輸出されるまでになり、東洋初のアスパラガス缶詰商品の地位を築いたのです。

(岩内町HP 等)





トマト

【Tomato】
ナス科 ナス属

トマトはもともと暑さと湿気が苦手な作物であるため、
冷涼で湿度が低い北海道の夏はトマト栽培に適しています。
しかし、トマトは、気候や土地、管理の仕方によって生育、
味が大きく左右される手間のかかる野菜でもあることから、
道内各地で努力や工夫を重ね、
美味しいトマトづくりが続けられています。

主な品種、特徴

▶ 加工用品種

国内では「くりこま」、「ふりこま」、「カゴメ77」など。
加工用トマトは、契約栽培や加工メーカーが独自に育成したものが使われているため、市場で目にすることは少ない。道内の加工用トマトの例としては、鷹栖町のトマトジュース「オオカミの桃」では「RS13」という品種が、沼田町のトマトジュース「北のほたる」では「なつのしゅん」という品種が使われています。
加工用の特徴は、完熟の赤系で、赤い色素リコピンの含有量は生食用の約3倍とも言われている。

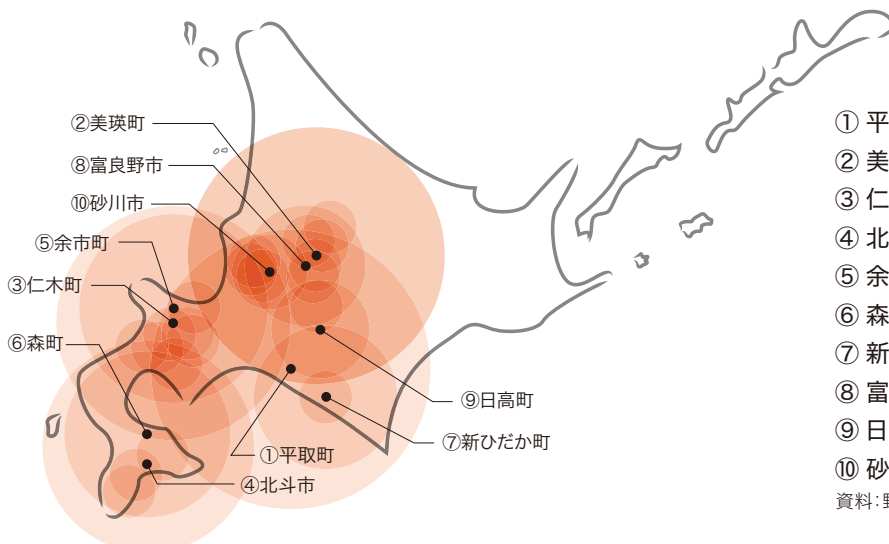
▶ 生食用「桃太郎」

サラダなど生食トマトの代表。果実はしっかりしていて、酸味より甘みがつよい。完熟してからの収穫もできるピンク系の丸型トマト。



北海道の主なトマト産地と収穫量 (H27年)

主産地は日高、上川、後志、空知、渡島地方です。中でも平取町が全道の収穫量の約20%を占めています。



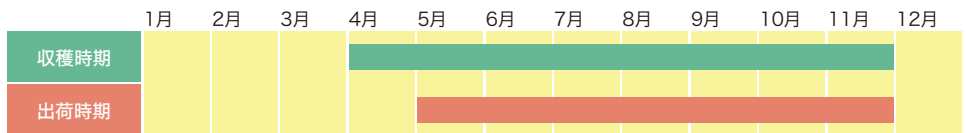
① 平 取 町	12,050t
② 美 瑛 町	4,870t
③ 仁 木 町	3,840t
④ 北 斗 市	3,780t
⑤ 余 市 町	3,170t
⑥ 森 町	1,590t
⑦ 新ひだか町	1,521t
⑧ 富良野市	1,450t
⑨ 日 高 町	1,250t
⑩ 砂 川 市	1,190t

資料：野菜生産出荷統計（農林水産省）

▶ 収穫時期と出荷時期

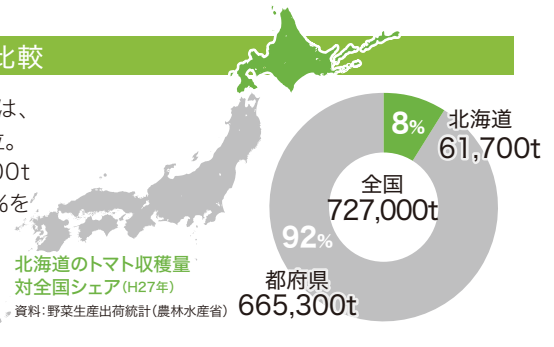
北海道におけるトマト栽培は生食向けのハウス栽培が主流です。

主な栽培時期は4～11月で、収穫は4、5月から始まり、最盛期は6～10月となります。



▶ 収穫量の都府県比較

北海道のトマト収穫量は、熊本県に次いで全国2位。H27年の収穫量61,700tは、全国727,000tの8%を占めています。



▶ 栄養成分の特徴

ヨーロッパでは「トマトが赤くなると医者が青くなる」とか「トマトのある家に胃病なし」と言われるほど、薬効を持った野菜として扱われてきました。この所以の一つが、赤い色素**リコピン**です。リコピンは、にんじんなどに含まれるβ-カロテンの2倍以上の強力な抗酸化作用があり、動脈硬化やガンを予防する効果が高いといわれています。リコピンは油脂分と合わせることで吸収力がアップ。乳脂肪や油と相性がよいと言われており、北海道が主産地の牛乳・チーズと合わせると効果が出ます。

また、旨み成分で有名な**グルタミン酸**が多いことも特徴で、煮込み料理など加熱して使う調理用トマトなども注目されています。**ビタミン群**も豊富なことから、どこをとっても美容、健康に貢献する野菜なのです。

▶ 主な加工品など

ジュースやジャム、ゼリー、ピクルス、ケチャップ、ソース、ピューレ、ドライトマトなどが一般的で、数多くの商品が流通しています。

道内でも高品質なトマトジュースが数多く作られており、通信販売などでも人気商品になっています。



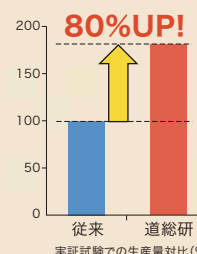
研究開発の取り組み

塩を使った甘いトマトづくり

果実糖度が8%を超えるトマトは、高糖度トマト（フルーツトマト）と呼ばれ、高級食材として扱われます。

道総研では、高糖度トマトを安定的に、より多く生産できる栽培方法の開発に取り組み食塩を使った簡単な高糖度トマト栽培方法を確立しました。

水を控えた水分ストレスのみを与える従来の栽培方法と比べると、食塩を使って塩分ストレスを付加した栽培方法では、生産量が80%増加。効果が収穫期間の後半で顕著となることから、高糖度トマトが全国的に品薄になる8月下旬から9月の生産・出荷に貢献することが期待できます。（「ほっかいどうの希望をかたちに！」北海道立総合研究機構）

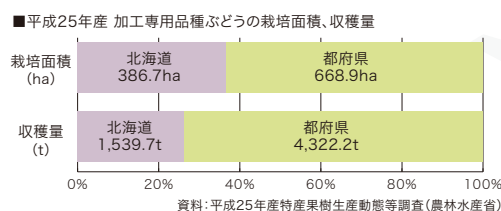




ぶどう

【Grape】
ブドウ科 ブドウ属

ぶどうは、北海道の果樹で一番栽培面積の多い作物です。
また、北海道はワイン向けなどの加工用ぶどう栽培が盛んで、
栽培面積は国内では最大、全国の約37%を占めています。



主な品種、特徴

▶ 加工用品種（白ワイン用）

「ケルナー」

糖度・酸度ともに高く、マスカットに似た香り。
収穫時期は10月中旬頃。

「ナイアガラ」

完熟すると粒が黄緑色になり、特有の芳香がある。生食にも利用される。
収穫時期は10月中旬～下旬頃。

「ミュラートルガウ」 香りが華やか、さわやかな酸味のある軽快なワインになる。収穫時期は10月下旬頃。

▶ 加工用品種（赤ワイン用）

「セイベル」 耐寒性が強く、安定した収量も魅力。収穫時期は9月下旬～10月上旬頃。

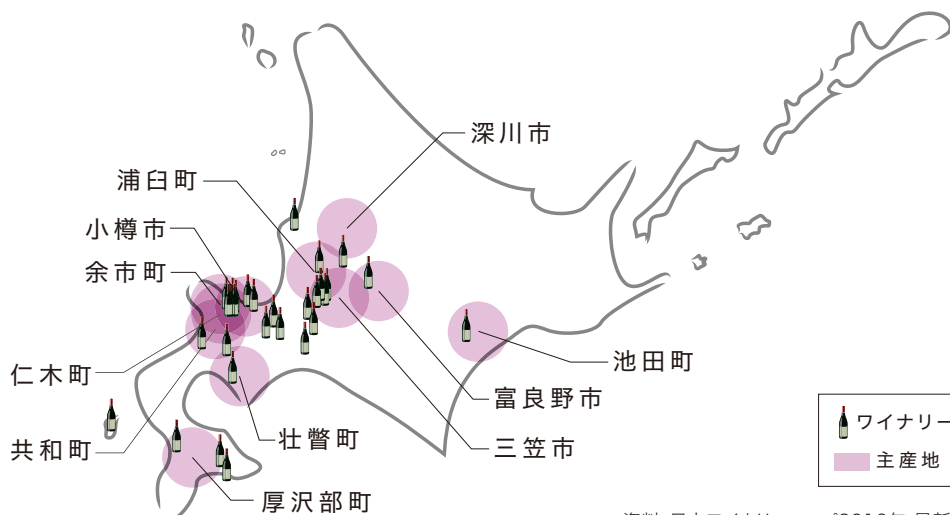
「ツバイゲルトレーベ」 赤ワインとしては繊細で軽い酒質に仕上がる。収穫時期は10月上旬頃。

▶ 生食用「キャンベルアーリー」 代表的な黒ぶどう。香りが強く、さわやかな甘味と酸味が特徴。

▶ 生食用「ポートランド」 薄い黄緑色。甘味が強くジューシー、香り高さが特徴。

北海道の主なぶどう産地とワイナリーマップ

道内各地で栽培されていますが、主産地は余市町、仁木町、浦臼町など後志・空知地方です。



🍷 ワイナリー
● 主産地

資料：日本ワイナリーマップ2016年 最新版

▶ 収穫時期と出荷時期

北海道におけるぶどう収穫は、ハウス栽培によるものが8月下旬頃から始まり、露地栽培による晩生種の10月下旬頃までとなります。

またブドウは傷みが早いいため、収穫後すぐに出荷されますので、出荷の時期もほぼ同時期となります。

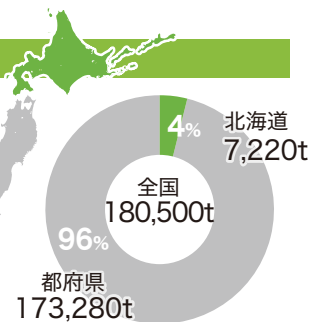
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫時期												
出荷時期												



▶ 収穫量の都府県比較

北海道のぶどう収穫量は、山梨県、長野県、山形県、岡山県、福岡県に次いで全国6位。H27年の収穫量7,220tは、全国180,500tの4%となっています。

北海道のぶどう収穫量
対全国シェア (H27年)
資料：果樹生産出荷統計
(農林水産省)



▶ 栄養成分の特徴

ぶどうに含まれる機能性成分では、**ポリフェノール**が有名です。ポリフェノールには抗酸化作用があり、体内で生じる活性酸素を消去する効果があるといわれています。ポリフェノールは、白色系ぶどうよりは赤色系ぶどうに多く含まれます。また、種子にもっとも多く含まれ、次いで果皮、果肉の順に多いとされています。



▶ 主な加工品など

赤、白、ロゼの各種ワインは、近年道内での製造が盛んになってきており、ワイナリーは年々増加し30カ所近くになっています。ほか、ジュースやジャム、ゼリーなどの菓子、干しブドウといった製品が作られています。



コ ラ ム

注目される北海道のワイナリー

北海道は冷涼な気候のため、ドイツ系品種など寒冷地向きのブドウを導入し、交配等を重ね北海道に適した品種改良を行ってきました。最近では、温暖化の影響で、ぶどう栽培の最適地が北上していると言われ、北海道は今後ますます注目される産地の一つです。道内における産地も、寒い地方である北や東にもっともっと広がっていく可能性を秘めています。

ワインの人づくり

今後期待される道産ワイン。それには作り手の育成が重要となります。北海道では道産ワインの品質とブランド力向上のために「北海道ワインアカデミー」を開催。北海道庁と北海道大学大学院農学研究院が連携し、生産地に入った栽培、醸造技術のレベルアップ研修や道産ワインのマーケティング研修を行っています。平成28年には22名が受講しました。ワインに関わる人材育成の取組で将来の道産ワインを支えます。





生乳

【Raw milk】

我が国の乳用牛の主力品種であるホルスタインは、暑さに弱く夏バテすると乳の出が悪くなるので、飼育環境としては北海道の涼しい気候が向いています。
また、のびのびと牧草を食べることができる広い土地は、他県よりも自給飼料割合が高く(47.6%、他県は13.8%。平成26年度)、牛のストレスを軽減し、安定した乳量と品質の生乳を生み出しています。

主な品種、特徴

▶ホルスタイン

日本の乳牛の99%を占めます。乳を出す量が年間7,000～10,000kgと極めて高く、飲用中心に普及。



ホルスタイン

▶ジャージー

乳量は年間約4,000kg。乳脂肪率が高くコクがあります。



ジャージー

▶ブラウンスイス

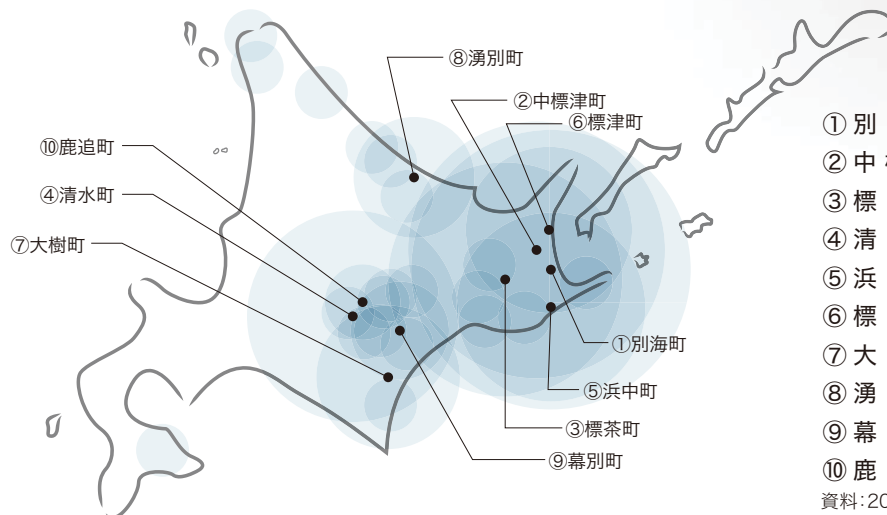
年間乳量は約4,800kg。チーズに適した濃厚な乳を出します。



ブラウンスイス

北海道の主な生乳産地 (H27年)

飼養頭数で見ると、別海町が約10万頭と群を抜いています。これに中標津町の約3.8万頭、標茶町の3.5万頭などが続き、道東方面での生産が盛んです。このほか、十勝や道北での飼養も多くなっています。



① 別海町	100,160頭
② 中標津町	37,668頭
③ 標茶町	34,522頭
④ 清水町	24,822頭
⑤ 浜中町	22,473頭
⑥ 標津町	20,713頭
⑦ 大樹町	20,459頭
⑧ 湧別町	19,833頭
⑨ 幕別町	19,535頭
⑩ 鹿追町	18,785頭

資料：2015年農林業センサス結果の概要(北海道)

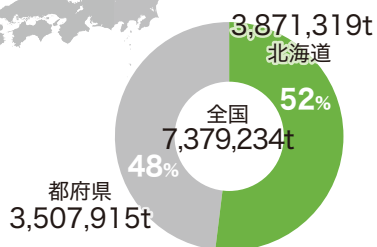


▶生産量の都府県比較

北海道の生乳生産量は、全国1位。H27年の生産量約387万tは、全国約738万tの52%を占めています。

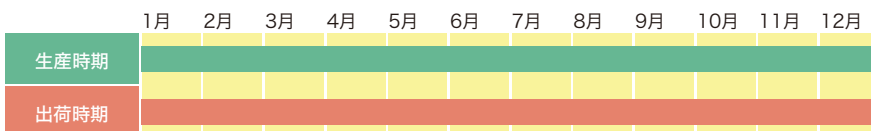
北海道の生乳生産量
対全国シェア(H27年)

資料：牛乳乳製品統計(農林水産省)



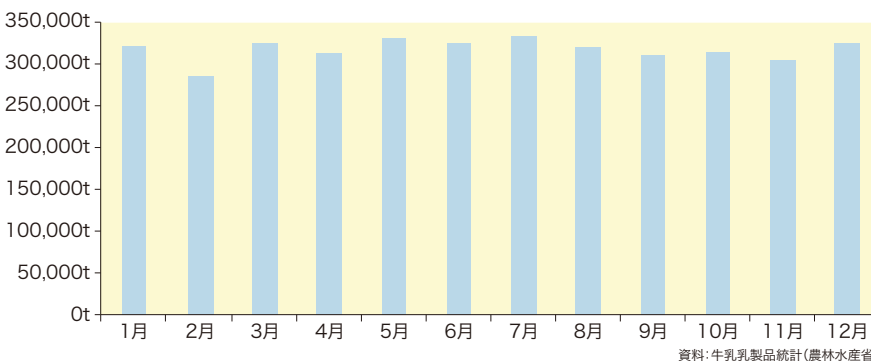
▶生産時期と出荷時期

下の「生乳の月別生産量(H27年)」の図でも明らかとなり、生乳の供給は安定しています。



北海道の月別の生乳生産量(H27年)

北海道の月別の生乳生産量は、月平均32万t前後と、極めて安定しています。



資料：牛乳乳製品統計(農林水産省)

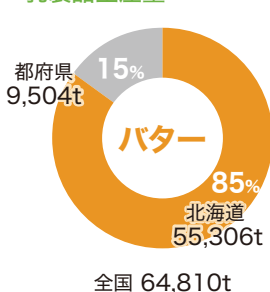
▶栄養成分の特徴

最大の特徴は、**カルシウム含有量**の高さ(100gあたり110mg)です。牛乳コップ1杯200gで1日に必要とされる摂取量の1/3以上を摂ることができると言われます。また、この**カルシウムの吸収率**の良さや、含まれる**乳酸菌**による腸内細菌のバランス維持効果なども注目されています。

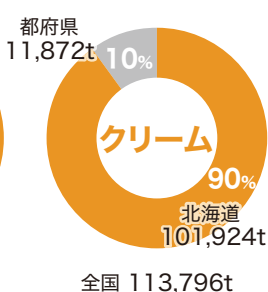
▶主な加工品など

バター、クリーム、チーズ、ヨーグルトなど多様な加工品が生産され、下図のとおり国内生産の多くを担っているものもあります。レトルト商品ではクリームシチューやホワイトソースなど、脱脂粉乳は食品原料や製菓材料として、またチーズを製造する際に出る水分「ホエイ」は、豚の飼料としても使われています。

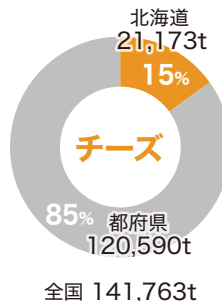
乳製品生産量(H27年)



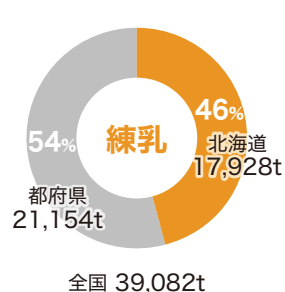
全国 64,810t



全国 113,796t



全国 141,763t



全国 39,082t

資料：牛乳乳製品統計(農林水産省)

コラム

チーズの里、北海道での優しい高付加価値化

北海道は酪農王国、そこから生まれるチーズの里でもあります。2008年に開かれた「洞爺湖サミット」ではG8首脳の食事に、道内から6種類のナチュラルチーズが提供されました。

道内には、今やチーズ工場・工房が140ほどあり、それぞれの地域性を活かした個性的なチーズが作られています。チーズ工場・工房があるところには、その製造過程でホエイ(乳清)が必ず出ます。大きなチーズ製造工場から出るホエイは、粉末に加工されお菓子等に使用されますが、小さな工房ではほとんどが廃棄物となる悩ましい問題です。ホエイには水溶性タンパク質やミネラル、水溶性ビタミンなどの栄養



が豊富に含まれ、ヨーロッパでは古くから豚に飲ませていました。イタリアのパルマ地方では、地域特産のチーズから出たホエイで育った豚の生ハムが有名です。

多くの工房を抱える北海道内では養豚業でのホエイ活用が他県よりも早くから行われていました。現在、道内各地域に、ホエイ豚の研究グループが立ち上がり、域内の大学やチーズ工房との連携を進め、ホエイを与える量や期間等の基準をルール化し、プ

ランド豚を育成しています。

北海道の美味しい牧草を食べた牛のお乳を、余す事なく使い、廃棄物を減らす。チーズづくりが盛んな北海道ならではの優しい取組です。