



増毛リンゴ

恵まれた気候風土で育つ
種類豊富な減農薬栽培リンゴ

増毛町は日本最北、そして北海道有数のくだもの産地です。恵まれた気候風土のもと、古くから果樹栽培が盛んに行われてきました。種類もサクランボ、プラム、リンゴ、梨、ブドウなどと豊富で、特にリンゴは50品種以上も生産されています。他産地と比べて冷涼な気候のため、農薬使用量が少なくて済むのも特長です。農産物においては、ラベル偽装や無登録農薬の使用など、消費者が不安を感じる問題が頻発する中、増毛町のリンゴ生産者はさらに農薬を少なくして、消費者に安心して食べてもらえるよう、日々研究に取り組んでいます。

例えば、害虫の性フェロモンを染み込ませた針金状のもの（コンフューザー）をリンゴの木に結び付けることにより、害虫はオスとメスの出会いが阻害（交信搅乱）されます。その結果、果実や葉を食べる害虫被害が軽減され、農薬（殺虫剤）散布を減らすことが出来るのです。こうした努力が実り、増毛町のリンゴは全国各地から注文が寄せられるようになりました。

また、町内のほとんどの果樹園に産地直売の施設があり、リンゴがたわわに実る9月中旬から11月下旬までは、名物のリンゴ狩りにもたくさんの人が訪れて、町全体が活気に包まれます。暑寒沢リンゴ地帯を突き抜ける道道暑寒別公園線沿いには、全長約2kmにわたって爽やかな散歩が楽しめる遊歩道の「りんご回廊」が整備されており、人気があります。

見どころ

「りんご回廊」の入り口には大きなリンゴのモニュメントがあり、目印になっています。遊歩道は直線ではなく、もともとあった木をできるだけ残すように設計されているため、多少のアップダウンがあります。散策は花のシーズンと秋のリンゴ収穫期がお勧めです。

ポイント

「一日一個のリンゴは医者を遠ざける」と言われるように、リンゴには食物繊維やリンゴ酸が含まれ、整腸や疲労回復に効果があります。また、活性酸素を除去する抗酸化物質であるポリフェノールが、果肉はもちろん、皮に多く含まれていますので、皮ごと食べることをお勧めします。

五感で感じる！風土資産の魅力

聴
触
味
嗅
知

触
わる
増毛町の生産者が創意工夫を重ね、丹精込めて作ったりんごは9月～11月下旬までがシーズン。ぜひ一度家族やお友達と訪れてみてはいかがでしょうか。

味
わる
恵まれた気候風土のもと生産される増毛町の果物は、全国各地から注文がくるほど。

農薬使用量も少ないので安心して食べられます。

嗅
わる
町中にはたくさんの産地直売があるため、リンゴが実り観光客で活気付く9月～11月下旬の間は、町中にりんごの甘いにおいが漂います。

知
わる
増毛町の果樹園地帯は、ニシンの千石場所で栄えた1833(明治16)年に小林吉三郎が小樽で買い、庭に植えた「リンゴの木」に藤原筆吉が関心を持ったのがきっかけ。様々な研究と苦労を重ね、現在では30以上の品種のリンゴがあります。

■基本情報 (R7.3)

問い合わせ：増毛町果樹協会 (JAるもい増毛支所)
TEL : 0164-53-2027