

# 留萌のフルーツ



## 日本最北のフルーツ生産地域

## 増毛町（暑寒沢周辺）

増毛町は日本で最も北に位置するフルーツ生産地域で、暑寒別岳のすそ野に約100haの果樹園が広がり、初夏のサクランボから秋のりんご、なしまで、水はけの良さと寒暖の差によって甘くておいしいフルーツをシーズン中に味わうことができます。

また、増毛町の果樹園は「消費者との交流を大事にしたい」との考えから、直売所で販売する形式をとっていて、消費者の声援に支えられながら安全安心なクリーン農業にも積極的に取り組んでいます。

### 増毛町の暑寒沢周辺はフルーツ栽培に適した土地条件！！

- ◆暑寒別岳からの「きれいな水」
- ◆果樹にあった「水はけの良い大地」

## 日本最北のりんご園

## 木下りんご園（初山別村）

初山別村には日本で最も北に位置するりんご園があります。

祖父の代から三代にわたって続く「木下りんご園」では旭、津軽、北上、スターキングなど10種類のりんごを栽培しています。

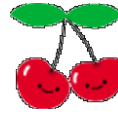
10月の収穫時期には収穫体験を受け入れていて、自分で摘み取ったりんごを計り売りしてくれます。

木下りんご園 〒078-4432 初山別村字明里 電話・FAX 0164-67-2542



初山別のりんご

### サクランボ ヒストリー



### 北海道のサクランボ

明治元年、ドイツ人のガルトネルが北海道（今の七飯町）に6本のサクランボを植えたそうです。

その後、北海道開拓使がアメリカから苗木を輸入し、北海道や東北地方に広まったとされています。

### 増毛町のサクランボ

### 昔のサクランボは背の高い大木だった！

昭和50年代に入り、りんごの価格低迷、消費需要の拡大、輸送手段の進歩により栽培意欲が急速に高まりました。

当初は防風林として植えられるような背の高い樹でしたが、現在はほとんどが台木に接木をして栽培され、当時よりも背が低い木になっています。

### サクランボの木は「りんごの木を守る防風林」だった！

増毛町で最初にサクランボの木が植えられたのはりんごの栽培が本格化した明治後期で、最初りんごの木を守る防風林として果樹園を取り囲むように植えられていました。

当時は自己消費と臨時収入程度と考えられていて、主力として力をいれたのは昭和50年代に入ってからです。

### 雨よけハウスの導入！

雨にあたると実が裂けてしまうことから、甘くておいしいサクランボ生産のため、昭和62年から雨よけハウスを本格的に導入しています。

平成4年に11%だった被覆率も、現在では約80%を超えるまで普及が進んでいます。



雨よけハウスの設置

### 安全・安心への取組（イエスクリーン登録）！

増毛町では恵まれた自然条件を生かし、害虫の発生調査や土づくりをしながら、化学肥料や化学農薬の使用量を必要最小限とするクリーン農業を展開しています。

現在、りんご、西洋なし、おうとう（サクランボ）で北海道クリーン農業推進協議会のYES!clean（イエス！クリーン）認証を受けています。



北海道安心ラベル

## サクランボの一年



冬 枝のせん定



4月 つぼみ



5月 開花



5月 ミツバチによる受粉



5月末 ふくらみ始める



6月 実が大きくなる



7月 真っ赤な実に



収穫の様子



## サクランボの主な品種

サクランボは桜桃（おうとう）とも呼ばれ、バラ科サクラ属の植物で、中に種子が1つあります。



佐藤錦（さとうにしき）

1果重5～6g。日本で最も多く栽培されており、増毛町でも最も作付面積が大きい品種です。甘みが強く良食味です。



水門（すいもん）

1果重6g程度。北海道のかつての主力品種でしたが減少傾向です。着色が良く、やや軟らかな肉質で酸味が強い味です。寒さに強い特徴を持ちます。



南陽（なんよう）

1果重は8～10gと大きく、甘酸でおいしく人気があります。



紅秀峰（べにしゅうほう）

1果重8～10gと大きく、果肉が硬く良食味で人気があります。収量が多く、「佐藤錦」の交配品種としても期待されています。

### ～豆知識～ サクランボ編

サクランボは桜の実です。桜自体の原産地は中国からヒマラヤにかけてだと考えられています。なじみ深いソメイヨシノなどは中国から伝わったものを観賞用に改良したもので、食用の身は結びません。一方、古代にアジアから欧州へ伝わり、食用のための選抜が重ねられた系統の原種をセイヨウミザクラといいます。日本が明治初期に導入し現在食用に普及しているのは、セイヨウミザクラの仲間です。

# りんご

旬の時期～9月初旬から11月末

## りんご ヒストリー

1883年（明治16年）に藤原筆吉さんが、ニシンの干石場所  
で栄えた小林吉三郎さんの庭に植えられていた「りんごの木」  
に関心を持ち、増毛の暑寒沢で本格的な栽培を始めたのが始ま  
りと伝えられています。



安全・安心への取組（イエスクリーン登録）！



北海道安心ラベル

平成17年度に増毛町果樹協会が「りんご」で北海道安心ラベルYES! clean（イエス！クリーン）の認証を受けました。

## りんごの主な品種



### つがる

1果重250～300g。本道での基幹品種で酸味が少なく甘みが強い寒暖差がある増毛では着色が良く、糖度が高い果実が生産されています。



### 旭（あさひ）

1果重200g程度。独特の芳香があり、程よい酸味があります。肉質がち密でファンが多い品種です。



### 紅将軍（べにしょうぐん）、昂林（こうりん）

1果重300g程度。早生ふじ系品種のひとつ。蜜が入りやすい。  
果汁が多く、蜜が入ります。「ふじ」タイプのりんごとして期待されています。

### レッドゴールド

1果重200g～250g程度。着色がよく甘酸適和で良食味。蜜が多い品種です。



### スターキング・デリシャス

1果重300g程度。長円錐の果実形。デリシャスの枝代わり品種。  
かつての北海道の主要品種だが、最近は減少傾向。



### ハックナイン

1果重350～400g程度。果汁が多く、すっきりとした酸味もあるため生食以外にもジュースやジャムなどにしても美味しい品種です。



### ふじ

1果重250～300g。日本でもっとも多く栽培されている代表的な品種。

## ～豆知識～ りんご編

一般に「りんご」とよばれているものは「セイヨウリンゴ」のことをいい、明治初期に導入され、今日まで食用として親しまれています。

一方、「和りんご」という日本在来種もあります。中国から導入されたと考えられており、鎌倉時代に観賞用とされていた記録が残っています。また、わずかに食用されたようです。

# なし

旬の時期 ～ 9月中旬から10月中旬

## 増毛町のなし

増毛町で栽培されているなしの多くは、ひょうたん型をした「西洋なし」で、数は少ないですが「日本なし」もあります。



日本なし（写真は「長十郎」）



西洋なし（マルゲリット・マリーラ）

安全・安心への取組（イエスクリーン登録）！



平成17年度に増毛町果樹協会が「西洋なし」で北海道安心ラベルYES! clean（イエスクリーン）の認証を受けました。

北海道安心ラベル

## 西洋なしのおいしい食べ方

ビニール袋に果実を入れ（口は閉じない）、新聞紙をかぶせて湿度が保てる状態にし、出来るだけ涼しい場所に置きます。（15℃がベスト、通常7～14日程度に食べ頃になります。）食べ頃のサインは、1. 果肉が黄色味を帯び（品種によって変化が少ないものがあります）、2. 触って少し軟らかさを感じる、3. 果実から芳香がする、の3点です。

## なしの主な品種



### パートレット

1果重230g前後。果形は西洋なしの典型的なひょうたん型です。果肉は白色でなめらかな舌触りがあり、ジューシーな味わいです。



### マルゲリット・マリーラ

1果重400～600gと非常に大きい「西洋なし」品種です。甘みと酸味のバランスに優れ、食味は非常に良いです。地元ではマリゲ、マーガレットとも呼ばれています。



### ブランデーワイン

1果重180g前後でやや小さい「西洋なし」の品種で、小ぶりですが、果肉はち密で香りが良く、上品な甘みがあり食味は大変良いです。



### 千両（身不知（みしらず））

北海道独自の品種で大玉です。果肉はシャッキリした歯ざわりで、糖分は多く風味があり食味は良好です。

## ～豆知識～ なし編

なしは「日本なし」「中国なし」「西洋なし」に分類されます。起源は中国だと考えられています。日本で単に「なし」というときは日本なしを指し、日本書紀にも栽培の記述が見られるなど古くから日本で食べられています。西洋なしは、りんごなどとともにも明治初期に日本に導入されましたが一部地域でしか定着しませんでした。中国なしはさらに地域が限られており、北海道では栽培されていません。

# ぶどう

旬の時期 ～ 9月初旬から10月末

## 増毛町のぶどう

増毛町のぶどう栽培は昭和60年代から本格化しています。観光客の増加とともに果物狩りや直売での需要が高まり、現在の栽培面積は約7haにまで増えています。



## ぶどうの表面の白い粉は十分に熟したというサインなんです！



ぶどうの表面の白い粉は農薬ではありません！！  
これは、ブルーム（果粉）といって、果実を雨や乾燥から守るために、成熟に伴ってぶどう自身がつくるもので無害です。  
この粉がついているぶどうは十分に熟して新鮮だというサインです。

果樹園ごとに様々な品種を栽培しているので、各直売所をのぞいて、お好みの品種を探してみてください。



### バッファロー（アーリースチューベン）

増毛で最も多く栽培されている品種で、黒色生食用品種です。果粒は卵形をしていて糖度が高く、食味が濃厚な独特の美味しさです。



### ポートランド

白色生食用品種で、1973年北海道優良品種となっています。甘みが多くジューシーで香りが強い品種です。

### デラウエア

赤色の生食用品種。通常「ジベレリン処理」という方法により種なしにします。果粒は小さいですが、甘みと特徴的な香気があり、人気があります。

### <その他の品種>

ノースブラック、ノースレッド、ナイヤガラ など

## ～豆知識～ ぶどう編

ぶどう栽培は、推定紀元前3500年頃のメソポタミア文明に最初の記述が残されています。その後、ぶどうは広く伝えられ、欧州、中国まで到達します。このうち、欧州に伝わり改良された系統のものを「ヨーロッパブドウ」といいます。一方、北米に自生していた北米固有種を「アメリカブドウ」といいます。

日本では明治初期に、ワイン醸造のため諸外国の品種の栽培が試みられましたが、日本の気候で栽培できたのはワインに不向きなアメリカブドウ品種でした。このため、ぶどうは生食用に栽培されるようになります。現在では品種改良により誕生した、ヨーロッパ・アメリカブドウの交雑種が栽培されています。

### 苫前のメロン

苫前町で生産されるメロンはYES!clean（イエス！クリーン）の認証を取っていて、特に関西方面で人気が高く、そのほとんどが関西に出荷されています。

作付の歴史も長く、生産者が手で修得した伝統の生産技術で消費者に安心安全な美味しいメロンを提供しています。

### 苫前メロンができるまで



3月 除雪



3月 播種（はしゅ）



3月 発芽



4月 鉢上げ



4月 定植前の様子



4月 定植作業



定植されたメロン



4月 定植後30日



5月 開花



5月 着果  
(交配は蜜蜂にお願いしています)



6月上旬 肥大期



6月下旬 収穫



撰果



出荷を待つ苫前メロン



JA 苫前町のホームページでインターネット販売しています。

【お問い合わせ】

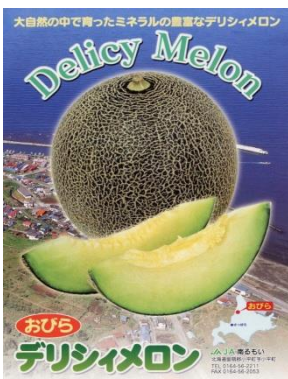
JA 苫前町 TEL 0164-65-4411

ホームページ <http://www.ja-tomamae.jp/>

## 小平のメロン

小平町で生産されるメロンは、赤肉の小平レッド、青肉のデリシィ、アイボリーメロンの3品種。

特にノーネットできわやかな甘さのアイボリーメロンは道内では小平町のみの生産で白く美しい外観、他のメロンにはないジューシーさと上品な甘みは、まさに留萌だけの絶品メロンです。



小平アイボリーメロンは生産に手間が掛かるため、年々生産量が減少し、今では地元でしか買えない貴重な高級メロンです。デリシィメロン、レッドメロン、アイボリーメロンは日持ちが良く、デリシィとレッドは果の表面、アイボリーは底の部分を手で押して、やわらかくなりメロンのかおりがするようになった時が食べ頃です。

お召し上がりの2時間ほど前に冷蔵庫に入れて冷やしておくのがベストです。

### 【お問い合わせ】

JA南もい小平支所 TEL 0164-56-2211

## 遠別のメロン

遠別町はメロン産地の北限で、遠別メロン、えんべつグリーンメロンが有名です。

JAオロロンの設立によって、「オロロンメロン」として市場に出荷されることもあります。

遠別町では、遠別町野菜生産組合メロン部会が青肉と赤肉の品種を作付しています。

北限のメロンは甘くてすっきりした味わいと評判です。

### 【お問い合わせ】

JAオロロン遠別支所 TEL 01632-7-2511

JAオロロンネットショップ <https://www.food-palette.com/ja-ororon/>



遠別メロン

## 羽幌のメロン

羽幌町では赤肉品種の作付が多く、オロロンメロンとして出荷されています。赤肉のメロンは甘くておいしいと評判です。

JAオロロンではインターネットによる通信販売「JAオロロンネットショップ」を開設して、旬の農産物を販売しています。

店頭で見かけない場合などご利用ください。

### 【お問い合わせ】

JAオロロン本所(羽幌) TEL 0164-62-2141

JAオロロンネットショップ <https://www.food-palette.com/ja-ororon/>



オロロンメロン