

# いちご

旬の時期 ～ 6月



留萌管内では各地域で広く栽培されていて、生産量の順位は増毛町が1位、小平町が2位となっています。

増毛町暑寒沢の各果樹園で6月に「いちご狩り」を楽しむことができます。

# プルーン、プラム

旬の時期 ～ 7月末から8月中旬

**プルーン**（和名：同又はセイヨウスモモ）と**プラム**（和名：すもも）は、ともに「すもも」に属する果物です。なお、すももとは「すっぱい桃」の意で、漢字では「酢桃」と書きます。

プルーンは「パープルアイ」、「サンプルーン」、「プレジデント」、プラムは「ビューティー」、「大石早生」、「ソルダム」といった品種が生産されています。



プルーン

管内では主に増毛町暑寒沢周辺で栽培され、時期になると管内の小売店でも増毛産の商品をよく見かけます。

表面の白い粉は、ぶどうと同じくブルーム（果粉）といって果実を雨や乾燥から守るために実自身が成熟に伴ってつくるもので、十分熟しているというサイン。無害です。

表面を軽く洗って、白くなった皮ごと食べるのが通の食べ方です。



プラム

# その他のフルーツ

## 増毛のもも（桃）

旬の時期～8月中旬から9月初旬

平成27年に果実を収穫する目的で栽培されていた桃の木の面積（結果樹面積）は、北海道は12ha、増毛町は約1.1haです。収穫された桃は増毛町や留萌市の小売店などで見かけられます。



## 増毛のブルーベリー

ブルーベリーの表面の白い粉も、ぶどうやプルーン同様に雨や乾燥から実を守るためのもので、新鮮さの証しです。



## 初山別村のハスカップ

初山別村では役場が主体となってハスカップを生産していて、ジュース、ジャム、ドライフルーツに加工して販売しています。



## ～豆知識～ ハスカップ編

ハスカップは、北海道の高山帯、湿原、原野に自生するスイカズラ科に属する植物です。和名は黒実鶯神楽（クロミノウグイスカグラ）といいます。

ハスカップは、アイヌ語の「ハシカップ」からきたもので、「枝の上にたくさんなるもの」の意です。

ハスカップには、細胞の老化を進める過酸化脂質の増加を抑えると言われる、ビタミンEが多く含まれています。また、アイヌの人たちの間では不老長寿の妙薬といわれてきました。

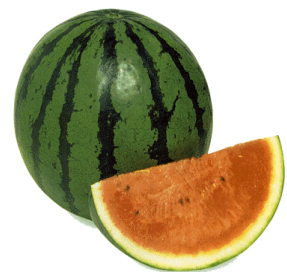
ハスカップは北海道特有の果物ですが、甘みが弱く酸味が強い、生での保存が難しい、皮が弱くつぶれやすいことなどから、生食用よりもジャムや果実酒、シロップ、ゼリー、加糖ドライフルーツなどに加工されるものが多いようです。

## スイカ

旬の時期～7月から8月

夏といえばスイカ。シーズンになると直売所で良く見かけます。

留萌は寒暖差があるので、他のフルーツと同じく甘みの強いスイカになります。



## うめ

旬の時期～5月頃

主に増毛の果樹園で生産されています。

自家製「地物」梅酒を作りたい方は、取り扱っている果樹園にご相談ください。



## さとやの会



■さとやさんちのジャム  
・りんごジャム  
・プラムジャム



■干しりんご



■コンポート・ド・ポム  
・りんごの赤ワイン煮 (左)  
・梨の白ワイン煮 (右)



■かあちゃん漬け  
(無添加の福神漬け)

果樹園を営む阪口さん、富野さん、山口さんの女性3人が、それぞれの頭文字をとった「さとやの会」を結成して、地元農産物を使った手づくりの加工品を製造、販売しています。

### 【購入場所】

- ・増毛町暑寒沢「富野果樹園（パプヤの里）」・増毛町暑寒沢「山口果樹園」
- ・増毛町暑寒沢「阪口果樹園」・オーベルジュましけ ・増毛市街「志満川」食堂
- ・留萌駅前「お勝手屋萌」・留萌市内「Aコープピナス」
- ・留萌市内「そば屋久里布（クリップ）」 ・札幌（狸小路5丁目）「HUG マート」

### 【お問い合わせ】

パプヤの里マルコ富野果樹園 〒077-216 北海道増毛郡増毛町暑寒沢  
TEL 0164-53-2484 FAX 0164-53-2226 URL: <http://www2.odn.ne.jp/~caf28220/>

## 増毛フルーツワイナリー



■増毛シードル（りんご）



■増毛パワー（洋なし）



■増毛シードル ポム・スクレ  
(りんごデザートワイン)

増毛シードルは増毛産りんごを、増毛パワーは増毛産洋なし「パートレット」を使用したスパークリングワインです。年4回程度の仕込みで少量生産のため、その都度なくなり次第販売を終了します。特に増毛シードルは、毎年出来が異なる多種のりんごから最良を求めて、仕込み毎にりんごのブレンドが変わります。「ポム・スクレ」とは、フランス語で“甘いりんご”。増毛産のりんご果汁を氷結し、その過程で水分を取り除き、果汁を約6分の1まで濃縮。濃厚なりんご果汁は、低温発酵タンクの中でゆっくりと発酵を開始し、約半年の時間をかけ、濃厚で極めて甘いデザートワイン・増毛シードルポム・スクレが完成します。

### 【購入場所】

- ・増毛町暑寒沢の工場併設直売所（又はwebサイトから） ・留萌市内「Aコープピナス」

### 【お問い合わせ】

増毛フルーツワイナリー 〒077-0216 北海道増毛郡増毛町暑寒沢184-2 定休日：火曜日、水曜日  
TEL・FAX 0164-53-1668 URL <http://www.mashike-winery.jp/>

## 古村農園 & 古村農園直営「ふるふるトマト」

### ■古村農園

古村農園は、増毛町でも珍しい野菜と果樹の両方の生産に取り組む農家です。サクランボ狩り、いちご狩りのほかに、じゃがいも、トマト、サクランボを中心とした通信販売も行っています。

### ■ふるふるトマト

古村農園の直営店です。取れたてのいちごを使用したソフトクリームやポテトクレープ、地元小麦「ルルロッソ」を使用したピザやパスタを食べられます。また、お土産に野菜を買ったり、取寄せたりすることもできます。



■いちごアイス ゴールド

### 【古村農園】

〒077-0207 増毛町箸別(国道231号線沿い)  
TEL・FAX 0164-53-2439 URL <http://furumura-farm.ftw.jp/>

### 【ふるふるトマト】

〒077-0204 増毛町稲葉町1丁目（国稀酒造横）  
URL <http://furufurutomato.com/>

## 増毛町農産加工組合



- 増毛100%果汁
- ・りんご果汁（左）
  - ・りんごと人参果汁（中央）
  - ・洋なし果汁（右）

【購入場所】

- ・各果樹園直売所
- ・オーベルジュましけ
- ・留萌市内「Aコープルピナス」
- ・留萌駅前「お勝手屋前」

【お問い合わせ】

南るもい農業協同組合 増毛支所 TEL 0164-53-2027

増毛産のりんご、洋なし、にんじんを使った果汁100%のジュースです。酸味系、甘み系品種のベストブレンドのりんごジュースです。また、全国的にも珍しい「バートレット」100%洋なしジュースも作っています。

## マルゼン佐藤果樹園



■ぶとうジュース

【購入場所】

- ・マルゼン佐藤果樹園
- ・オーベルジュましけ
- ・留萌市内「Aコープルピナス」
- ・留萌駅前「お勝手屋前」

【お問い合わせ】

マルゼン佐藤果樹園 増毛町暑寒沢256 TEL 0164-53-1508  
URL <http://maruzen-satokajyuen.o.oo7.jp/>

自家生産したバッファローを厳選し、搾ったジュースです。完熟ぶどうを食べているかのような芳醇な香りと濃厚な味わい。

■4種類の果物のジャム

すべてマルゼン佐藤果樹園の果樹を使用したジャムです。

○さくらんぼジャム

厳選した佐藤錦のジャム。リキュールの風味を加えたちょっと贅沢な大人のジャム。

○いちごジャム

完熟いちごに道産の甜菜糖のみを加えた無添加のプレサーブタイプジャム。幅広い世代に人気。

○ブルーベリージャム

低農薬栽培ブルーベリーに道産の甜菜糖のみを加えた無添加のプレサーブタイプジャム。

ヨーグルト、アイスクリームとの相性が抜群。

○フランボワーズジャム

低農薬栽培フランボワーズ（木苺）に道産の甜菜糖のみを加えた無添加ジャム。フルーティな香りと種の粒々がアクセント。

※「プレサーブタイプ」とは、比較的果樹の原形を残しているものを言います。

## マルゼン佐藤果樹園直営 Fruit Labo



【場所】

増毛町稲葉町1丁目（国稀酒造横）

【営業時期・時間】

5月下旬～10月下旬の土日祝日 9:00～16:00

夏季（7月中下旬～8月中下旬）は毎日営業

URL <http://maruzen-satokajyuen.o.oo7.jp/newpage55.html>

■「果樹園のアップルパイ」&「カスタードアップルパイ」

増毛町出身のパティシエ（洋菓子職人）、堀尚史氏監修のアップルパイです。もちろんりんごは安心の自家製。季節に合わせて、その時々が一番おいしい種類のりんごを使います。パイ生地のサクサクした食感と薫るバターをお楽しみください。りんごとカスタードが相性抜群のカスタードアップルパイもあります。

■生乳ソフトクリーム

果肉たっぷりの自家製ラズベリー、ブルーベリー、カシスのソースをトッピングしてお召し上がりください。

## 初山別村（初山別村農水産物加工試験研究センター）



### ■ハスカップ果汁15%飲料水

ハスカップをしぼって作った飲料水です。  
（15%の割合が一番美味しいので、あえて15%にしています）

### ■ハスカップシロップ

シロップに果実を何回も漬けて、エキスが自然ととけ出してできたのがハスカップシロップです。

### ■ドライハスカップ

果実を3回シロップに漬けて、リキュールを軽くふって乾燥したもので、そのまま食べるとレーズンよりも上品な味で、お菓子里に味のアクセントとして使用してください。業務用（1kg単位）もあります。

### ■ハスカップジャム

果実・砂糖・ペクチン（ジャムのとろみ）だけでつくったジャムで、かすかに甘く、ほんのり酸っぱく、パンにつけてももちろんおいしく、ヨーグルトにのせてもかなり美味です。

### ■はすかっぷ酢

ハスカップ果汁とお酢で毎日の健康にお役立てください。ひと手間加えて、ドレッシングやピクルス液にもオススメ。

#### 【購入場所】

- ・道の駅「☆ロマン街道しよさんべつ」
- ・留萌駅前「お勝手屋萌」

#### 【お問い合わせ】

農水産物加工試験研究センター  
TEL 01646-7-2333

## 小平町のワイン

### ■オー・ビラージュ（白、赤、ロゼ）

#### 【お問い合わせ】

小平町役場 経済課 TEL 0164-56-2111

「オー・ビラージュ」取扱店			
セラース大滝	（白谷）	TEL 0164（56）	2657
郷持商店	（鬼鹿）	TEL 0164（57）	1211
ローソン鬼鹿店	（鬼鹿）	TEL 0164（57）	1824
長谷商店	（鬼鹿）	TEL 0164（57）	1214
加藤商店	（鬼鹿）	TEL 0164（57）	1712
おがさわら	（小平）	TEL 0164（56）	2355
ゼンリン小平	（小平）	TEL 0164（59）	1888
Aコープおひら	（小平）	TEL 0164（59）	1749
中嶋商店	（本郷）	TEL 0164（56）	2373
ルピナス	（留萌）	TEL 0164（42）	2104

※ 数量に限りがございますので、お求めの際は各取扱店にご確認ください。



小平の大地で大切に育てられたぶどうから生まれたワインです。街の上の畑から収穫されたことから「オー・ビラージュ」と名づけられました。

ワインはセイベル種から造られた赤（辛口）ワイン、バッカス種から造られた白（中口）、ロゼ（甘口）の3種類です。

どのワインもフルーティーで味わい豊かなワインに仕上がっています。

※セイベル種とは、ヨーロッパ種とアメリカ種の交配品種のぶどうを1万種以上生み出した、フランスのアルペール・セイベルさんが作ったぶどう品種の総称ことです。

バッカス種とは、ドイツの白ワイン用ぶどうのことです。