

留萌の畑作物



自然の恵みを、自然体で。
留萌の新たな名産
RuRu Rosso ルルロッシ

北海道産小麦が自然に育まれたから、優しい食感に馴染み、たくあんや漬物、キノコ、肉類の旨み調味料の旨みと相性。生産から加工まで留萌管内で行われ、安心安全な産地から生きた小麦の恵みを生かした、豊かな味わいを持つ。硬さと弾力が特徴的なパスタ特産品種小麦です。

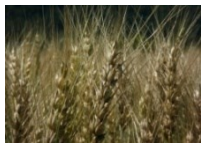
RuRu Rosso を使ったパスタを食べられるお店のご紹介

- Belmonte Café Cafe
- Belmonte Café Cafe
- Belmonte Café Cafe
- Belmonte Café Cafe



小麦

管内では平成27年では4,760tの小麦が収穫されます。



小麦の生産量 (H27農林水産統計)

全道・・・731,000t
管内・・・4,760t
(全道の約0.7%)

苫前道の駅 風Wふわっと
レストラン 風夢(ふうむ)

えびタコ スープ餃子セット

羽幌サンセットホテル レストラン 二島物語

えびタコ餃子定食

えびタコ スープ餃子セット

羽幌えびタコ餃子カレー

話題の商品・・・小麦編

苫前町産小麦「春よ恋」

苫前町農協では苫前産「春よ恋」でつくった強力粉を販売しています。

この強力粉でホームベーカリーを使ってパンを焼くとコクがあり、モチモチした食感に仕上がります。

また、苫前産「春よ恋」を使用したオリジナル手延うどん「とままえ潮風うどん」はコシが強く、なめらかな舌ざわりが評判となっています。

調味料の塩は、宗谷の海から汲み上げられた100%自然塩「宗谷の塩」を、油も滝川産の菜種油を使用し、全て北海道産食材による完全な無添加の原料を使用しています。

(詳細は苫前町農協ホームページをご覧ください。ネット販売も行っています。)

【お問い合わせ】

苫前町農業協同組合 苫前郡苫前町字古丹別203-1

TEL 0164-65-4411 ホームページ<http://www.ja-tomamae.jp/>

おいしさと信頼へこだわりの小麦
とままえ産小麦「春よ恋」使用

手延べうどん
とままえ潮風うどん

RuRu Rosso

ルルロッシン

留萌オリジナルの Pasta 用小麦として、これまで多くのマスコミにも報道されている「ルルロッシン」は、国内で唯一、小平町と留萌市のみで栽培でされている稀少な超硬質小麦「北海259号」を原料とした商品（原料小麦粉、生パスタなど）の名称です。

この「ルルロッシン」という名称は、アイヌ語で留萌を意味する「ルルモッペ」と、留萌の夕日をイメージした赤のイタリア語「ロッシン」が由来となっています。

小麦本来の甘い香りが強く、コシがあってコチコチとした独特の食感が特徴の生パスタは、地元製麺会社やJA、生産者、市内飲食店等一連の関係者により、3年の歳月をかけて商品化されました。

現在では生パスタだけでなく、保存性の高い「干しパスタ」も商品化されたルルロッシンは、「北のハイグレード食品」や「料理マスターズブランド」などにも認定いただいています。

ルルロッシンは留萌管内や札幌など道内はもとより、最近では、東京など道外の店舗でも扱われるようになってきました。また、パスタソースやお菓子、パンケーキミックス、お酒など様々な商品も発売されるなど大きな広がりをみせています。

【飲食提供店など、関連情報】

留萌振興局農務課ホームページ

<http://www.rumoi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/rururoosso.htm>

【お問い合わせ】

南るもい農業協同組合小平支所(JA南るもい)

〒078-3394 留萌郡小平町字小平町255

TEL 0164-56-2211 FAX 0164-56-2053



小豆、大豆

小豆の生産量 (H26農林水産統計他)

全道・・・72,100t
管内・・・274t
(全道の約0.4%)

大豆の生産量 (H27農林水産統計)

全道・・・85,900t
管内・・・1,290t
(全道の約1.5%)



コンバインによる大豆の収穫状況

管内では小豆が平成26年では約274t、大豆が平成27年では約1,290t生産されています。

ビールのおつまみによく出される「枝豆」は大豆が青いうちに刈り取ったもので、秋に入ると農産物直売所でよく見かけます。

大豆は管内生産量の約半数が苫前町で作られています。特に苫前町の大豆は「イエスクリーン」認証を受けた、安全・安心で高品質な大豆が出荷されています。

また、平成21年度には豆類乾燥調整施設、平成24年度には雪を利用したハイブリッド式の低温倉庫が完成するなど、環境にもやさしく安定した出荷体制が整備されています。



苫前町 豆類乾燥調整施設 (平成21年度整備)



食用じゃがいもの生産量 (H26農林水産統計)

全道・・・1,916,000t
管内・・・797t
(全道の約0.04%)

じゃがいもは直接調理して食べる食用
他、片栗粉にするでんぷん採取用、ス
ナック菓子にする加工用、安定生産のた
め病原などから徹底的に隔離して生産す
る種いも用などがあります。

管内で生産されるじゃがいもは主に食
用で、平成26年は約797t生産され
ています。

管内で生産されるじゃがいもの主な品種



男爵



メークイン



キタアカリ



レッドムーン



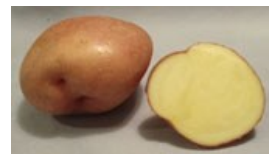
レッドアンデス



インカのめざめ



インカレッド



花標津



ノーザンルビー



ベニアカリ



さやか



とうや



マチルダ

話題の商品・・・じゃがいも編

一光男爵 (いっこうだんしゃく) の七色いも

初山別村でもにこだわりを持ちながら主にじゃがいもを作っている「一光 (いっこう) 男爵」こと渡辺一光さん
が作ったじゃがいもです。

いもを恋人と呼ぶ渡辺さんは、環境に優しい元気のある土づくりにこだわりを持って取り組まれています。
渡辺さんのネットショップ「一光男爵の七色いも」に登場するじゃがいもは、なんと50種以上！
道内外の物産展やネット通販で、色とりどりのおいしいじゃがいもが大好評です。



「一光男爵の七色いも(24モト)」

【お問い合わせ】

〒078-4433 苫前郡初山別村 共成133-1 渡辺一光
電話番号：0164-67-2928 FAX：0164-67-2928
ネットショップ <http://ikkoudanshaku.ocnk.net/>
メールアドレス kw3423@seagreen.ocn.ne.jp

そば



そばの生産量（H27農林水産統計）

全道・・・16,000t
管内・・・231t
(全道の約1.4%)

管内では平成27年は約231t生産されています。うち176tはJA南るもい管内で生産されたものです。代表的な品種は「キタワセソバ」。在来種の中でも色、香り、味、食感がよい、全道的に栽培されている品種です。

「JA南るもい」では100%留萌産のそば粉を販売していますので、ぜひ地元産のそばをご賞味ください。



JA南るもいの「南るもい産そば粉」

～豆知識～ そば編

そばの原産地は、現在の中国からヒマラヤにかけての一带だと考えられています。

日本に伝来した時期はわかりませんが、縄文時代の遺跡からそばの花粉がみつかり、当時から栽培されていたと考えられています。記録で最初に登場するのは「続日本紀」（しょくにほんぎ）で、奈良時代前期の詔で、不作に備えてそばを栽培するように、という趣旨のことが命ぜられています。

当時のそばは、そば粉を練った「そばがき」「そばもち」のような食べ物でした。包丁で切って麺状にした「そば切り」を茹でる現在のそばの起源は諸説ありますが、少なくとも江戸時代中期には各地に広がっていたようです。

そばは他の作物の栽培が難しい場所でも育ち、そば殻、茎・葉（シュプラウトといいます）、みつなども利用可能なため、世界中で広く栽培されています。日本では、北海道が主産地です。