

# 留萌の野菜



## かぼちゃ

旬の時期 9月～11月

管内で最も生産量の多い野菜は「かぼちゃ」で、年間約1,707t生産されており、その多くは苫前町で生産されたものです。



かぼちゃの生産量 (H26農林水産統計)

全道・・・96,600t  
管内・・・1,707t  
(全道の約1.7%)

留萌管内の重粘土質の土壌で果敢に育ってくれるのが「かぼちゃ」です。

試食会でも「甘みが多くほくほくして美味しい」と評判で、「一度食べたら他のかぼちゃは食べられない」と留萌管内産のかぼちゃのファンが増殖中です。

本州のファンも多く、関東や関西にも出荷されて高い評価を得ています。



平成26年産かぼちゃの生産状況

	留萌市	小平町	苫前町	初山別村	遠別町
作付面積	3ha	3ha	135ha	0ha	4ha
収穫量	7t	29t	1,616t	2t	53t

留萌振興局「主要農作物作付動向調査」より  
※「0ha」とは、単位未満(この場合0.5ha未満)を指します。

### ～豆知識～ かぼちゃ編

かぼちゃの原産地は諸説ありますが、中南米が有力な説だとされています。

日本伝来は江戸時代で、ポルトガル船が交易許可を求めた際に献じたと言われています。これを「ニホンカボチャ」といい、明治初期に導入された「セイヨウカボチャ」と区別します。現在はセイヨウカボチャが多くを占めます。この他に「ペポカボチャ」があります。未熟子実を食べるズッキーニが有名です。

# スイートコーン

旬の時期 7月～9月

管内で生産されるスイートコーンは年間約378tで、生産量が多いのは苫前町と小平町です。

管内では糖度が高く粒皮が柔らかい品種「味来」は生で食べても美味しいです。

苫前町農協のスイートコーン部会は「イエスクリーン」に登録し、安心安全な栽培を実践しています。



スイートコーンの生産量  
(H26農林水産統計)

全道・・・114,700t  
管内・・・402t  
(全道の約0.4%)



北海道安心ラベル

平成26年産スイートコーンの生産状況

	留 萌 市	小 平 町	苫 前 町	初山別村
作付面積	4ha	10ha	40ha	0ha
収 穫 量	14t	68t	317t	3t

留萌振興局「主要農作物作付動向調査」より  
※「0ha」とは、単位未満(この場合0.5ha未満)を指します。

スイートコーンは収穫後も生きて呼吸をしており、自分の糖分をエネルギーとして使ってしまうため、収穫後数時間で糖分が半減し、甘みが減ってしまいます。

これは低温保存によりある程度防げるので、冷蔵庫に入れできるだけ早く食べましょう。

でも何より地元で取れたてのものを食べるのが一番です！



# ミニトマト

旬の時期 6月～10月

管内では生産されるトマト類は年間約200tで、主にミニトマトの栽培が盛んです。

果物のようにとても甘いミニトマトが作られており、そのまま食べて美味しいのはもちろんですが、ジュースやジャムにも加工されています。

また、小平町と苫前町の「広域ミニトマト生産者協議会」では、品質向上を目指した栽培を行っていて、「イエスクリーン」にも登録されています。

遠くは関西まで出荷されており、好評を得ています！

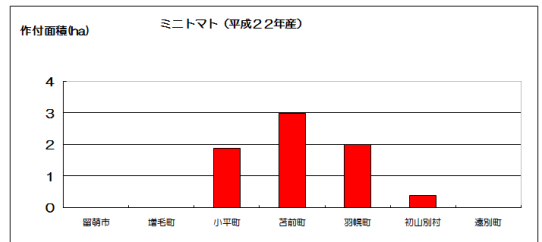


トマト類の生産量 (H26農林水産統計)

全道・・・63,300t  
管内・・・200t  
(全道の約0.3%)



北海道安心ラベル



留萌振興局「主要農作物作付動向調査」より



直売所で見かける「あいこ」



# ハウレンソウ

旬の時期 4月～10月

管内では生産されるハウレンソウは年間約18tで、生産量が一番多いのは遠別町です。

管内では、主に春から秋まで栽培管理の行き届いた雨よけハウスで作られています。

増毛町のハウレンソウはイエスクリーン登録されています！



ハウレンソウの生産量  
(H26農林水産統計)

全道・・・6,700t  
管内・・・18t  
(全道の約0.3%)

平成26年産ハウレンソウの生産状況

	留萌市	増毛町	初山別村	遠別町
作付面積	0ha	0ha	0ha	2ha
収穫量	0t	1t	0t	17t

留萌振興局「主要農作物作付動向調査」より  
※「0ha」とは単位未満(この場合0.5ha未満)を、「0t」も同様に単位未満(この場合0.5t未満)を指します。



北海道安心ラベル



増毛町でイエスクリーンを実践する林川さんの自作看板。

看板には「安全安心農業」と刻まれていて、ハウレンソウ部会の会長を務める林川さんのクリーン農業に対する熱意を感じます。

## ～豆知識～ ハウレンソウ編

ハウレンソウの原産地は、中央アジア、西アジア、カスピ海周辺と広く推定されていますが、野生種は見つかっていません。現在のイランに相当するペルシャで古くから栽培されています。欧州に伝えられ改良されたものを「西洋種」、中国方面に伝わったものを「東洋種」と区別します。日本伝来は江戸時代初期で、中国から東洋種が伝わりました。一方江戸時代後期には西洋種が伝わったようですが、普及しなかったようです。現在広く栽培されているものは東洋種と西洋種の交雑種で、主産地は関東です。

# アスパラガス

旬の時期 4月～6月

管内では生産されるアスパラガスは年間約78tで、生産量が一番多いのは羽幌町です。

たっぷりの栄養で育てられた管内のアスパラガスは、甘くて柔らかいと評判で、ギフトとしても好評を得ています。



アスパラガスの生産量  
(H26農林水産統計)

全道・・・5,550t  
管内・・・78t  
(全道の約1.4%)

平成26年産アスパラガスの生産状況

	留萌市	小平町	羽幌町	初山別村	遠別町
作付面積	2ha	1ha	26ha	3ha	3ha
収穫量	1t	2t	65t	1t	9t

留萌振興局「主要農作物作付動向調査」より



## ～豆知識～ アスパラガス編

アスパラガスの原産地は、ヨーロッパ、ロシア南部だと考えられています。紀元前2000年頃には食用されていたようです。日本伝来は江戸時代ですが、しばらくの間は観賞用として栽培されました。(当時のアスパラガスは枝や葉が生えていたと考えられています。)

食用栽培は北海道で始まります。大正初期に農学博士の下田喜久三さんが岩内町で種の選抜を重ね、大正13年に会社を設立。当時アスパラガスといえば輸入缶詰のことをいいましたが、同社の製品は大変好評で輸出されるほどになります。

一方、昭和初期には喜茂別町でも栽培が開始され、徐々に生産を伸ばし、盛んに生産されるようになります。こういったことから、岩内町にアスパラガス発祥の地碑、喜茂別町にアスパラ揺籃の地碑(揺籃(ようらん):はじまりの意)が、それぞれ建てられています。

留萌管内の長いもは、寒暖差による甘みと強い粘りが最大の特徴です。

直売所やスーパーで留萌産の長いもを見かけたら、他の産地の長いもと「粘り・甘み」の違いをくらべてみてください。



### ～豆知識～ 長いも編

原産地は中国です。大きく分類すると山芋（学術上は「ヤマノイモ」）の仲間で、紀元前2000年頃には栽培されていたようです。

日本伝来の時期は、「山芋」と「長いも」の区別があいまいなこともあり諸説あって判然としませんが、少なくとも江戸時代には栽培書が発行される程度に栽培されたようです。

現在では生産の一部が輸出されており、多くは台湾に輸出されています。

## 話題の商品・・・長いも編

### オロロン農協の「オロロンながいも」

北海道の長いもといえば十勝地方の川西ながいもが有名ですが、羽幌町の「オロロンながいも」は強い粘りと甘みが特徴です。

羽幌町は夏場の昼夜の温度差が大きいので甘みが強く、また、その粘りの強さから「ねばり長いも」、「とろろ長いも」と呼ばれるほどです。

粘りがあって甘い「オロロンながいも」を是非ご堪能ください！！



お買い求めはホクレンショップ羽幌店でどうぞ！

【お問い合わせ】

ホクレンショップ羽幌店 TEL 0164-62-2121

オロロン農業協同組合本所(羽幌) TEL:0164-62-2141

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