

十勝の 農畜産物紹介

土壌豊かな十勝では、広大な農地に約6700戸の農家が農業を営んでおり、馬鈴しょ、豆類、小麦、てん菜の畑作4品目が輪作体系で栽培されています。これまで長い年月を重ね、改良が重ねられて農業大国十勝が創造されてきました。日中と夜間の寒暖差が大きな十勝で育つ作物は、糖度が高く風味が良いと言われています。その気候を生かし、とうもろこしや大根、かぼちゃなど様々な農作物が栽培されています。



Potato

馬鈴しょ(じゃがいも)

ビタミンCが豊富で、主食に副菜にと便利な馬鈴しょ。十勝は全道生産量の約4割を占める、馬鈴しょの一大生産地です。栽培されている種類はなんと30種類以上。定番のメークインやキタアカリはもちろん、加工、原料用のコナフブキやワセシロなど、たくさん種類の馬鈴しょが栽培されています。その中でも特に注目を集めているのが「インカめざめ」。濃い黄色で栗やナッツに似た風味があり、甘さとコクの強さが特徴の人気品種です。このインカめざめを手軽に味わえる、お菓子や食品、焼酎等の加工品が人気を集めています。

畑作4品

Beans

豆



大豆

豆腐、納豆、味噌、醤油などの原料として十勝の大豆は高いブランド力を持つています。北海道の生産量の2割を十勝で栽培しています。

小豆

かつては「赤いダイヤ」と呼ばれた十勝産の小豆は全国でもトップブランド。全国の4割以上を生産。

大豆を鞘の若いうちに収穫した枝豆やいんげん豆、金時、手亡、白花豆など多くの品種を生産しています。



Wheat

小麦

全国で作られている小麦の約4割を生産している十勝。定番から個性派まで、様々な種類の小麦を作っているのも特徴のひとつです。まずは秋まき小麦の「きたほなみ」。製粉性に優れ、うどん等に多く使われている定番の品種です。次に、春まき小麦の、「春よ恋」「はるきらり」。おいしいパンが作れると評判のパン用小麦です。また、パンにも麺にもぴったりのオールラウンダー、ブレンド用の超強力秋まき小麦「ゆめちから」も注目を集めています。

畑作4品

Beats

てん菜



てん菜の「甜(てん)」は「舌に甘い」と書き、砂糖の原料となる作物です。日本の砂糖の大半はこのてん菜とサトウキビから作られています。ビート、砂糖大根とも呼ばれ、スイーツ大国の十勝に欠かせない作物でもあります。寒冷地作物のため現在では北海道のみで生産されており、知名度は低いものの、十勝は全国のてん菜生産量の約4割を占める産地となっています。



とうもろこし

十勝はとうもろこしの生産量が全国一（芽室町）！ 定番の「ゴールドラッシュ」に加え、白くて甘みの強いことで人気の「ピュアホワイト」まで、さまざまな種類のとうもろこしを栽培しています。芽室町では特産品のとうもろこしを活かした「コーン炒飯」が人気です。



大根

ミネラルが豊富で、昔から日本人の食卓には欠かせない野菜、大根。もちろん十勝でも良質な大根がたくさん作られています。主要な産地は帯広市と大樹町。帯広市では「大正だいこん」が作られ、大樹町では、数は少ないながらも漬物用に最適な「大樹だいこん」が作られています。



長いも

十勝を代表する長いものブランド「川西長いも」。きめ細かく真っ白な川西長いもは、収穫から出荷までの一連の工程が、食品衛生管理の国際規格「HACCP」のお墨付きを受けた、安全安心な作物です。



かぼちゃ

栄養豊富で貯蔵性に優れ、焼く、煮る、茹でる、全ての料理において大活躍。貯蔵することで甘みが増し、よりホクホクで美味しいかぼちゃが楽しめます。十勝では「くり将軍」（芽室町）、「ガンコかぼちゃ」（池田町）など、様々なかぼちゃが作られています。



ゆり根

幕別町忠類地区などで生産されています。植え付けから収穫まで、3年の月日がかかるとてもデリケートな作物。栄養価が高く、甘くてホクホクのゆり根は和食だけでなく、洋風料理などにも使われ始めています。



キャベツ

主に鹿追町、芽室町での生産が盛んです。鹿追のキャベツは「とちか高原キャベツ」の名で全国に出荷され、平成14年には環境保全型農業推進コンクールで農林水産大臣賞を受賞しています。



ごぼう

作付面積が全道一を誇る芽室町のごぼう！ 下層まで柔らかい土壌のごぼう栽培に適しており、柔らかく風味のある「めむろごぼう」として全国から高い評価を受けています。



行者にんにく

十勝では5月上旬～中旬頃に山などに自生、栽培されているニンニクに似た強い香りを持つネギ科の多年草で、北海道ではアイヌネギの名前で親しまれています。生育期間が5～7年と長いことから、希少な山菜としても知られています。しょうゆ漬けにして保存したり、おひたし、ギョウザに混ぜるなどして食べられています。

つくね芋

つくね芋はヤマノイモ科の一種で、十勝では池田町の高島地区で栽培されています。すりおろすと指でつまみ上げられる程の強い粘り気を持つのが特徴。旨みや栄養が豊富で、滋養強壮効果も期待できます。



そば



そばの生産が盛んなのは新得町と鹿追町で、良質なそばを栽培するのに最適な環境を兼ね備えています。新得町のそばは国から表彰されるほどの高い品質を誇り、鹿追町は「鹿追そば」の名前で全国に広く知られています。

ラワンぶき



「ラワンぶき」は足寄町に自生、栽培されている日本一背丈の高いふきです。高さは2～3メートル、茎の直径は10センチにもなります。神秘の湖オンネト一の恩恵を受け、普通のふきよりもミネラル分が多く、3倍もの食物繊維が含まれています。

牛乳



全国一の生産量を誇る北海道の中でも、十勝は最大のシェアを確保しています。十勝で生産される生乳は年間約100万トン。25メートルのプールに換算すると、なんと約1740杯分にもなります。これらの生乳は飲用や加工用として出荷され、チーズ、バターなど様々な形で全国の食卓に並んでいます。



リーキ

地中海沿岸原産の野菜。西洋ネギ、ニラネギとも呼ばれています。音更町にあるたけなかファームでは、アメリカ産、フランス産、イタリア産の5種類のリーキを生産しています。



ルバーブ

アメリカが主産地のルバーブは、平成2年に芽室町の生産者が茎の赤い「クリムソンレッド」をアメリカから持ち帰って栽培し、作付けが広がっています。茎は繊維が豊富でみずみずしく酸味が特徴でジャムなどに加工されています。

肉

十勝のお肉は、ひと工夫を効かせたこだわり派ぞろい。バナナをおやつに食べさせる「バナナ牛」や、ワインの澱を飲ませる「池田牛」。乳清を飲ませる「ホエー豚」など、それぞれの町の色を生かして丁寧に着てています。

牛肉



十勝には「十勝和牛」、「十勝若牛」、「十勝ナイタイ和牛」、「ハーブ和牛」、「しほろ牛」、「いけだ牛」、「夢大樹牛」、「バナナ牛」など、たくさんさんの和牛ブランドがあります。十勝の和牛の特徴は、冬の寒い気候と良質な飼料による独特のきめ細かい肉質と、あっさりとしたクセのない脂身です。

地鶏



十勝では新得町が「北海地鶏Ⅱ」を育てています。100%血統の地鶏で、120日かけてゆっくりと育てています。筋肉質でシコシコとした歯ざわりで赤身が強く甘さいっぱいです。この地鶏を提供する飲食店も徐々に増えはじめています。

豚肉



十勝が発祥の地である「ホエー豚」は、チーズを作るときに出る栄養分たっぷりの「ホエー」を与えられて育ちます。しっとりとした脂肪とやわらかな赤身肉が美味しさの特徴。近年では「モール温泉豚」「アップル草原ポーク」など様々な豚が育てられ、注目を集めています。