

十勝産食材集

春

4月～6月頃

一部の野菜が入手できるようになり、また山菜も採れるようになります。水産関係では時鮭の時期となり、貝類も入手が可能です。



アスパラガス

夏

7月～9月頃

多数の野菜類が入手可能となります。十勝の名産であるスイートコーンやじゃがいもの収穫、出荷が始まるのもこの時期です。水産物では秋鮭をはじめ、イカやサンマなどが水揚げされるようになり、昆布も旬となります。



ブロッコリー



枝豆

秋

10月～12月頃

多数の野菜類が入手可能となります。かぼちゃやごぼう、ニンニク、ユリ根、そしてビート、それぞれがピークを迎えます。水産物ではシシャモが旬を迎え、また、つぶなどの貝類が捕れるようになり、ホッケやタラもシーズンとなります。



かぼちゃ

冬

1月～3月頃

雪に囲われる冬は収穫時期ではなく、貯蔵が可能な一部の産品のみ入手することが出来ます。水産物では引き続き水揚げされるものが多数あり、タラの一種であるスケトウダラは旬を迎えます。



マツナリ

通年

収穫時期はそれぞれですが基本的に一年間を通して入手することができます。十勝の農業を支える小麦や数多くの種類を栽培する豆類、ブランド化され海外展開も始めた長いもなどは通年で手に入れることができます。



山わさび



行者にんにく



ラーメン



鮭



ホッキ貝

●主な野菜類:アスパラガス ●主な山菜類:行者にんにく、ラーメン ●主な水産物:鮭、つぶ、ホッキ貝、タコ



トマト



大根



スイートコーン



イカ



人参



じゃがいも



昆布



エゾバイツブ

●主な野菜類:ブロッコリー、大根、スイートコーン、枝豆、じゃがいも ●主な水産物:秋鮭、イカ、エゾバイツブ、昆布



ニンニク



ユリ根



シシャモ



サンマ

●主な野菜類:かぼちゃ、玉ねぎ、ごぼう、ニンニク、ユリ根 ●主な水産物:シシャモ、サンマ、ホッケ、タラ、ツブ貝、ホッキ貝



タラ



ツブ貝



ホッキ貝



タコ

●主な水産物:ホッケ、タラ、ツブ貝、ホッキ貝、タコ



小麦粉



蕎麦粉



大豆



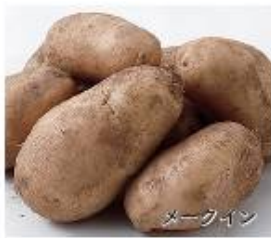
マッシュルーム

●主な野菜類:山わさび ●主な原料類:小麦粉、蕎麦粉 ●主な豆類:大豆、小豆 ●主なきのこ類:マッシュルーム

農産物編

いも類

十勝の代表作物であるじゃがいもは全国生産量の約3割を占めます。男爵やメイクインが二大品種ですが、それ以外にもたくさんの種類が栽培され、それぞれの特徴を生かして活用されています。また、貯蔵・熟成のため出荷時期が異なるものや、通年出荷に対応しているところもあります。長いもは十勝の気候の特色を生かして、きめ細かく真っ白な肉質と粘りのある食味となっており、人気の食材です。



メイクイン



男爵



つくね芋



長いも

いも類	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
じゃがいも												
長いも												
つくね芋												

小麦 通年

十勝は中力粉の生産が主流ですが近年、超強力粉の開発に成功し、他品種とブレンドすることで小麦全体の使用用途が拡大、生産量も増加しています。



小麦畑



小麦粉

蕎麦 通年

十勝は蕎麦粉の原料であるソバの産地でもあります。新得町や鹿追町の収穫量が多く、数種類の品種が栽培されています。新そばの時期は秋です。



蕎麦畑



蕎麦粉

豆類

通年

●大豆(黄) ●大豆(青) ●大豆(黒) ●小豆 ●小豆(大納言) ●小豆(白) ●金時豆
●手亡 ●福白金時 ●白花豆 ●大福 ●紫花豆 ●とら豆 ●うずら豆 ●くり豆
数多くの大豆が生産されている中でもアントシアニンが含まれている黒大豆が注目されています。また餡の材料であり国内一の生産量を誇る小豆の他にも、いんげん豆の「金時豆」、白色の「大福」、「白花豆」、「手亡」など数多くの豆を生産しています。
これらの豆の収穫時期はほとんどが秋になります。



きのこ類

通年

●しいたけ ●まいたけ ●マッシュルーム

麦わらの馬厩肥からなる堆肥、栽培に最適な気候や水資源に恵まれ最高の環境のもとでマッシュルームは生産されています。また、菌床栽培や原木栽培と生産者のこだわりが美味しいしいたけを育てています。



山菜

5~6月

●ラワンぶき ●ふき ●ウド ●ワラビ
●行者にんにく ●こごみ

ラワンぶきは足寄町の特産品で北海道遺産にも登録されている大きなフキであり、食材としても価値があります。また行者にんにく等、さまざまな山菜が採れます。これらの食材は地元で漬物などに加工されることで通年提供することも可能となります。



農産物編

野菜類

十勝の風土を活かし、たくさんの野菜が生産されています。スイートコーンは日本一の生産量を誇り、ごぼうや人参、かぼちゃ、そして枝豆についても有数の生産地になります。生産地域名が入っている地域団体商標に登録されている商品も多数存在します。貯蔵などにより出荷時期が異なるものや、通年出荷に対応しているところもあります。



アスパラガス



大根



キャベツ



スイートコーン



枝豆



玉ねぎ



ごぼう



ユリ根

果物類

十勝＝果物のイメージはあまり持たれていませんが、ワインの原料となるぶどうが数多く栽培されており、また十勝の冷涼な気候を考慮しブルーベリーやラズベリー、ハスカップ等のベリー類も栽培されています。



いちご



ブルーベリー

果物	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
いちご						■	■	■	■			
ラズベリー							■	■	■			
ブルーベリー							■	■	■			
ハスカップ							■	■	■			
カシス(赤・白・黒)							■	■	■			

農産物編

野菜類	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アスパラガス					■	■						
ホワイトアスパラガス					■	■						
チンゲン菜					■	■	■	■	■			
ルバーブ						■						
ほうれん草						■	■	■	■			
さやいんげん						■	■	■	■			
ブロッコリー						■	■	■	■	■		
トマト							■	■	■			
ミニトマト							■	■	■			
大根							■	■	■	■		
キャベツ							■	■	■	■		
長ねぎ							■	■	■	■	■	
スイートコーン								■	■			
白菜								■	■			
枝豆								■	■			
人参								■	■	■		
かぼちゃ									■	■		
玉ねぎ									■	■	■	
ごぼう				■	■				■	■	■	
ニンニク									■	■	■	■
ユリ根										■	■	
ヤーコン											■	
山わさび	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

通年

畜産物編

牛肉

十勝では和牛、ホルスタイン種、交雑種(F1)の各品種が育成されています。広大な大地でストレスなく育てられているこれらの牛はそれぞれ特徴を持ち、生産地や生産者などによりブランド化されています。



エゾ鹿肉

鹿肉は近年、低カロリー、低脂肪の健康食材として注目されています。生産者自らが狩猟し、加工から販売と一挙に手がけているところもあり、こだわりの商品を提供しています。



豚肉

畜産農家が環境や飼料など、こだわりを持って育成しており、特徴を持った数多くの豚肉が生産されています。



羊肉

北海道ではジンギスカンとして有名です。生後2年以上の羊肉をマトンといい、1歳未満の子羊の肉をラムといいます。



鶏肉

地鶏として新得地鶏が育てられています。他にも中札内田舎鶏など十勝では鶏肉の生産加工も盛んです。



卵

親鳥は環境や飼料にこだわりをもって育てられ、多くの種類の美味しい卵が作られています。

