

～肥沃な大地、厳しい自然に育まれた北海道の農畜産物～

チーズ

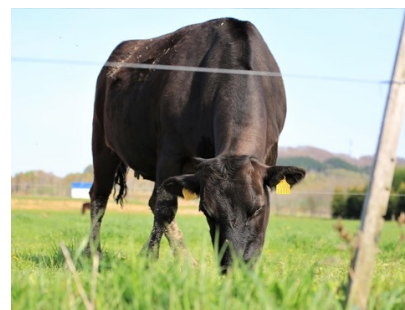
ワイン

牛肉

たまねぎ

てん菜

安全・安心に育てられている北海道ブランドの魅力をご紹介します！



肥沃な大地、厳しい自然に育まれた、北海道ブランドの農畜産物たち。日本の耕地面積の約4分の1を占め、冷涼な気候に恵まれた北海道では、稲作、畑作、酪農など、広大な大地を生かした大規模な生産活動が行われています。小麦、大豆、小豆、いんげん豆、ばれいしょ、たまねぎ、アスパラガス、そして牛乳や牛肉。これらは国内生産量が第1位であり、農薬や化学肥料の使用量が都府県に比べて少なく、冬が寒く夏も涼しい地域特性は農産物の貯蔵にも適しています。最新の生産・流通技術により安全・新鮮・良食味といった消費者ニーズにも応え、いまや日本だけでなく、アジアなど海外からも注目されるブランドに成長しています。

今回ご紹介するのは、世界的コンクールで様々な賞を受賞している「チーズ」、世界からも注目が集まってきている「ワイン」、肉用牛の飼養頭数が全国1位の北海道で生産される「牛肉」、国産の2個に1個は北海道産である「たまねぎ」、そして日本では北海道でしか生産していない「てん菜」の5つです。

北海道庁では、「北海道食の安全・安心条例」に基づき、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「北海道食の安全・安心基本計画」を策定しており、2024年3月19日に第5次計画を決定・公表しました。新たな計画では、様々な媒体を活用した情報発信、ウェブフォームによる食品表示に関する問合せ等の受付、食のサプライチェーンに関する理解促進など、第4次計画になかった取組を盛り込み、消費者の皆様信頼される安全・安心な食品が安定的に生産・供給されるよう取り組んでいくこととしています。

※この資料は北海道庁PR事務局が独自に作成したものです。

Topic1.世界でも高評価の、酪農王国・北海道のチーズの魅力とは？

チーズ

道産チーズの魅力とは？

北海道は、生乳の生産量が全国No.1。新鮮でおいしい生乳を使った乳製品も充実しています。そんな乳製品の中でも、工房数が10年前に比べて1.5倍に増加し、令和4年度には132工房まで増えたチーズのおいしさの秘密と注目ポイントをご紹介します。

□国産ナチュラルチーズの生産は拡大中



チーズ熟成庫／写真提供：ミルクランド北海道



北海道のチーズ／写真提供：ミルクランド北海道

広大な土地と冷涼な気候を活かした国内最大の酪農地帯である北海道には、良質な牧草を食べて、のびのびと育った牛たちの新鮮な生乳を使って、特色ある多彩なチーズが作られています。

酪農家やチーズ職人によるチーズ工房は、令和4年度には、約10年前に比べて1.5倍の132工房となっており、高品質な原料となる生乳が豊富にあることや、年々各チーズ工房の製造レベルが上がっていることから、高品質で個性豊かなチーズを楽しむことができます。

□様々なコンテストで受賞！北海道のチーズ工房



World Cheese Awardsで受賞した「幸」(しあわせチーズ工房／左図)、二世古 椋【momiji】(ニセコチーズ工房)
写真提供：チーズプロフェッショナル協会

毎年ヨーロッパで開催される国際的なコンテスト「World Cheese Awards」では、これまで北海道からは、「幸」(しあわせチーズ工房[足寄町])、「二世古 椋【momiji】」(ニセコチーズ工房[ニセコ町])が「スーパーゴールド」を受賞。また、先日行われた「World Championship Cheese Contest 2024」では、「長万部ラクレット」(川瀬チーズ工房[長万部町])が3,302品の出品の中から、世界TOP20に選出されるとともに、金賞を受賞するなど、北海道のチーズは世界でも高い評価を受けています。

また、2024年2月8日～2月13日には、今年で6回目となる人気イベント「北海道地チーズ博2024」(会場：表参道ヒルズスペースオー)が開催され、北海道の各地からチーズ工房や乳業メーカーが集まり、総勢300種類以上の北海道産チーズが紹介されました。



北海道地チーズ博2024
(写真提供：ミルクランド北海道)

北海道地チーズBook(ミルクランド北海道)

<https://www.milkland->

[hokkaido.com/koubou/jicheesebook.pdf](https://www.milkland-hokkaido.com/koubou/jicheesebook.pdf)

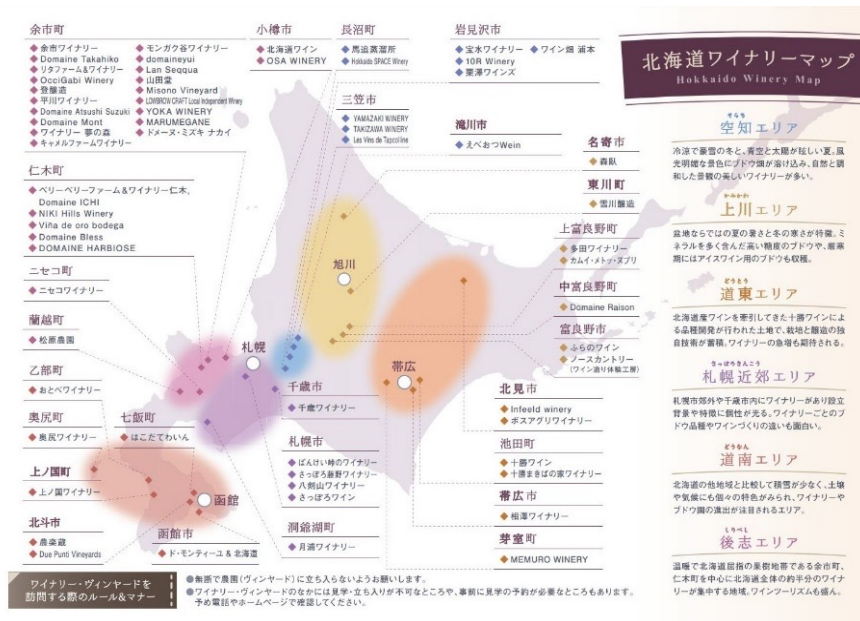
ワイン

ワイン業界で注目度上昇中の北海道！

道内のワイナリーは、後志や空知など醸造専用用のぶどう品種の作付が多い地域を中心に所在。近年、ワイン用ぶどうの栽培可能な地域が広がってきたことなどを背景に、道内のワイナリー数は急増し、2024年2月末現在で64か所と10年前の約3倍近くまで増加※。

品種はもちろん、産地の気候、生産者や醸造家の想いを反映した多彩なワインが増えていきます。最近では産地が北へ東へと広がり、ブルゴーニュの老舗ワイナリーも進出するなど、そのポテンシャルにますます注目が集まっています。

※北海道調べ



□ ワイナリーが急増中！産学官金が連携し多角的にバックアップ。

北海道は元々、気温が低くぶどう栽培には不向きでしたが、気候の変化もあり、様々な品種のワイン用ぶどう生産地域となっています。また、道内のワイナリー数は2024年2月末現在で64か所と10年前の約3倍近くまで増加、ワイン全体のうち国産ぶどうのみを原料として製造する「日本ワイン」の比率は、全国が27%に対して北海道は96%と、国産・道産のワイン用ぶどうが積極的に使用されています。

こうした中、北海道では、ワインを核とした北海道ブランドの価値向上と食文化の創造を目的として、2022年4月に北海道大学を中核とした産学官金連携によるワイン産業支援組織「北海道-ワインプラットフォーム」を開設しました。道内ワイナリーや今後北海道でワイン事業を検討している関係者等に対し、プラットフォームに参加する各支援機関が、栽培・醸造技術や経営、マーケティングなど、品質向上や競争力強化のための必要な支援を行っています。

□ ワイン造りの未来を守るために、栽培技術の普及が急務。

十勝管内・池田町で生産されている「山幸」種は、「清見」を母系とし、在来種である「山ブドウ」を父系として掛け合わせた池田町独自開発の品種。耐寒性・耐凍性に優れ、冬期間の枯死防止のために対策を講じる必要がなく、栽培農家の労力を軽減できる意味でも有望な品種です。また、2020年11月には国際ブドウ・ワイン機構(OIV)に品種登録され、日本のワイン用ぶどうの品種として、国内で3番目の登録品種となりました。

道内各地では、特性に合わせ、赤ワイン用品種として「ピノ・ノワール」「メルロー」「ロンド」、白ワイン用品種として「シャルドネ」「ピノ・グリ」といったドイツやフランスなどを原産国とする品種も栽培が増えており、ますます北海道のワイナリーは国内外から注目されています。

また道内でのワイン用ぶどうの栽培が急拡大する中で、樹体の経済寿命(生涯生産)を延ばしながら収量を向上させていくことも大切であり、北海道庁では、ワイン用ぶどうに係るせん定技術の普及等を積極的に実施するとともに、栽培・醸造技術を学べるワインアカデミーを開催するなど、北海道のワイン産業を後押ししています。



(写真提供: 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所)

牛肉

**酪農のイメージが強い北海道、
実は肉用牛飼養頭数も、なんと全国1位！**

自然豊かで広大な土地をもつ北海道では、栄養豊富で良質な牧草を作ることができるため、肉用牛を飼育するのにぴったり。そして肉用牛の飼育頭数が日本一（黒毛和種は全国3位）であり、北海道の各地では、黒毛和種をはじめ、乳用種の肥育牛など各種のブランド牛が飼養・生産されています。



□ 北海道ブランド牛の数はなんと約60種！

北海道は酪農のイメージが強いですが、肉用牛飼養頭数は全国1位で、黒毛和種飼養頭数は全国3位。北海道には、約60種の牛肉のブランドがあります。

また、日本各地でブランド和牛になる子牛たちの多くは、実は北海道生まれ。北海道は、日本のブランド和牛の“故郷”でもあるのです。

道内各地で飼養・生産されている北海道の和牛は、霜の降り具合、肉の色味、締まりなど、肉質が良く、赤身の滑らかな舌触り、ち密に入り込んだ霜が、柔らかい口当たりとともに、牛肉の風味を生み出しています。

□ 国内最大の和牛の祭典がいよいよ北海道で開催！

5年に一度の国内最大の和牛の祭典「全国和牛能力共進会」が、2027年8月に北海道で初めて開催されます。

北海道のブランド和牛のさらなる認知度向上に向け、重要なコンテストとなるこの「全国和牛能力共進会北海道大会」。大会の開催も見据え、道産和牛のブランド力向上のため、道内初の和牛肥育生産者を中心とする全道組織として「北海道和牛ブランド懇話会」が2023年に設立され、懇話会の初代会長に、トップファームグループ代表取締役会長の井上登氏が就任しました。

トップファームグループは、人口約5千人の佐呂間町で、肉牛と乳牛を約1万3千頭飼育。会社事務所は、廃校となった会長の母校を活用し、敷地面積は、東京ドーム25個分となる約120ha。全国的にも珍しい乳肉複合一貫生産（酪農経営、肉用牛の繁殖・肥育一貫経営）を行っており、肉牛牧場として、農場HACCP認証の国内第一号を取得しています。安全・安心な生産のため、徹底した衛生管理を実施し、黒毛和種ブランドの「サロマ和牛」は、特にアジア圏や中東のドバイなどの海外へ輸出しています。

北海道庁では、このような取り組みを各エリアで行っている生産者と一緒に、今後北海道ブランド和牛を盛り上げていく予定です。



たまねぎ

2個に1個は北海道産。日本の食卓を支える重要なたまねぎ

北海道産たまねぎの出荷量は、国産たまねぎ出荷量の約6割以上を占めており、家計消費用として購入される国産たまねぎの2個に1個は北海道産です。今回は、そんな北海道ならではのスケール感を一部ご紹介します。



写真提供：JAきたみらい



写真提供：JAきたみらい

□ 出荷量はなんと772,900t※！保管も出荷も規格外のスケール。

生産者が収穫したたまねぎは大型の鉄製コンテナ(通称「大コン」(読み:おおこん))に詰めて風乾され、その後、農協等の選果場に運び込まれます。主に使われている大コンは縦118cm×横179.5cm×高さ132.2cmで、重さは約120kg。約1.2tのたまねぎが収納できます。

左上の写真は、生産者から出荷されたたまねぎが、農協の倉庫で保管されている様子です。倉庫にびっしりと大コンが積み重ねられた様子は、北海道ならではの圧巻の風景です。その後、農協の選果場で選果され、箱詰めされて、全国に向けて順次出荷されていきます。たまねぎの一人あたり年間購入量は、令和2年では6,296gであるため、大コン1基あたり190人分/年のたまねぎが格納されていることとなります。

右上の写真は、通称「たまねぎ列車」です。たまねぎは道外に出荷される農産物の中で鉄道の利用割合が最も高く、道外出荷量の6割以上が鉄道で運ばれています。主産地である北見市周辺では、出荷時期になると、臨時の貨物列車「たまねぎ列車」が運行します。これもたまねぎの大生産地・北海道ならではの光景です。

※野菜生産出荷統計(令和4年産)

※参考:たまねぎの需給動向(農畜産業振興機構) https://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/yasai/2303_yasai1.html

□ 品種によって多種多彩な味わい！実は奥が深いたまねぎの世界。

北海道では、各地で特徴的なたまねぎも生産されています。その味わいの違いを、ぜひ楽しんでみてはいかがでしょうか。

①札幌黄

明治時代、札幌農学校で教鞭を取ったウィリアム・P・ブルックス博士が持ち込んだとされる品種が改良を重ね、「札幌黄」として北海道中に広まりました。現在は生産量が少なく、なかなか市場に流通していませんが、根強いファンも多く、特徴的な味と、入手のしにくさが相まって「幻のたまねぎ」と言われています。

②さらさらレッド

健康成分の「ケルセチン」を非常に多く含み、一般のタマネギと比較すると、「甘味」と「辛味」が強く、味の濃い赤たまねぎ。北海道栗山町において、さらさらレッド生産組合の生産者が特別栽培(化学合成農薬・化学肥料が北海道慣行レベルの半分以下)および自主基準を設けて栽培しています。

③真白(ましろ)

見た目は名前の通り真っ白。一般的なたまねぎに比べ、辛味が少なく、甘いうえに実がしまっています。食感はシャキシャキ。水にさらす必要もなく、生でもおいしく食べられます。「真白」の生産者(JAきたみらい)は、土作りや農薬低減に手間をかけた「エコファーマー」の認定を受けています。

④ゆめせんか

北海道立総合研究機構が育成した、乾物率と糖度(Brix)が高く、加熱時間の短縮、製品完成時の歩留率や糖度の向上等の加熱加工適性に優れる品種。本品種により、北海道の新たなブランドを創造する取組が進められています(音更町にて栽培)。

てん菜

砂糖の原料になる植物って？

紀元前から栽培の記録がある「サトウキビ」がまず思い浮かびますよね。ほかにもあるんです。日本では、北海道でしか作られていない「てん菜」です。「舌に甘い」と書いて「甜菜」です。

てん菜からの砂糖生産の歴史は比較的新しく、18世紀中ごろドイツで始まりました。寒冷地でも育つてん菜は、ヨーロッパで砂糖原料として広く栽培されています。



(写真提供：日本甜菜製糖株式会社)

□そもそも「てん菜」って？

てん菜は、「ビート」または「砂糖大根」とも呼ばれる作物で、砂糖の原料となり、国内では北海道だけで栽培されています。日本の年間砂糖需要量はおよそ180万トンで、その6割以上は輸入に頼っています。砂糖の自給率は約4割で、北海道で生産されるてん菜を原料とした砂糖が8割を占めています。(残りの2割は沖縄や鹿児島産のサトウキビから)。北海道内では、年間約55万トンの砂糖(上白糖、グラニュー糖など)が作られています。

北海道内に7つある製糖工場のうち、芽室町の日本甜菜製糖芽室製糖所は、北海道で生産されたてん菜を最も多く受け入れており、東京ドーム約29個分の広さを誇ります。繁忙期には、連日延べ約2,000台近くのトラックが次々と工場にてん菜を搬入します。てん菜は、24時間態勢で洗浄・細断され、温水に浸して糖分を抽出したのち、複数の工程で糖分以外の成分を除去し、ショ糖の純度を98%まで高めます。それから糖液をさらに3~4倍に濃縮・結晶化し、遠心分離機にかけて砂糖と糖蜜に分離します。最後に砂糖を乾燥させ、塊を取り除いて個包装したものが、商品として市場に流通します。

てん菜の糖分は栽培年の気温に大きく影響され、7~10月の最低気温が低い年は糖分が高く、高い年は糖分が低くなるといわれています。その他、セルロースやペクチン等の食物繊維やたんぱく質、またオリゴ糖の一種で便通改善効果等を有するラフィノースを含んでいます。

□砂糖の需要を取り戻すべく、天下糖一プロジェクトが発足。

しかし、健康志向の高まりに伴う「砂糖離れ」を背景に、国内の砂糖消費量は年々減少しています。

砂糖の原料となるてん菜の生産にも影響が出ていることから、砂糖の需要を取り戻し、北海道の農業にとって重要なてん菜の生産を守ろうと、JAグループ北海道が中心となって2019年にスタートしたのが「天下糖一プロジェクト」。

「砂糖に甘くない時代だから。」をキャッチフレーズに、砂糖の消費を拡大し、砂糖業界を盛り上げるため、SNSなどによる砂糖に関する正しい知識の発信や、砂糖のイメージアップに取り組むプロジェクトです。

天下糖一プロジェクト公式サイト

<https://tenkatoitu-project.jp/>

