

夕張メロン



生産地：北海道夕張市

登録団体：夕張市農業協同組合

農林水産大臣登録第4号



特性

果肉は、内部色はオレンジ色で、繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシー。芳醇な香りが強い「夕張キング」という品種を使用しており、糖度は10度以上。

地域との結び付き

山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。

十勝川西長いも

生産地：北海道帯広市、芽室町、中札内村、清水町、
新得町、池田町字高島、足寄町、浦幌町

登録団体：十勝川西長いも運営協議会



農林水産大臣登録第21号



特性

長さが短いとっくり型で、肌・肉質ともに外観が白く褐変しにくい。歯ごたえや食感が良く、とろろにしたときの粘りも強い。海外への輸出も盛んで、海外でも高い評価を受けている。

地域との結び付き

長いも栽培に適した厚い腐植層を持つ黒ボク土。1971年に導入した優良種子を隔離栽培し、優良無病の選抜・育種を繰り返し厳格に管理することで、特性を守り続けている。

いま かね だん

今金男しゃく



生産地：北海道瀬棚郡今金町及び久遠郡せたな町

登録団体：今金町農業協同組合

農林水産大臣登録第86号



特性

白色で美しい外観を有しライマン価13.5%以上の安定した品質とホクホクとした自然にとける舌触りが特徴の男爵品種の馬鈴薯。厳しい選果基準を設け、形状や外観が良いことから、市場では品質、食味ともにトップクラスと評価されている。

地域との結び付き

内陸性気候で昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良い肥沃な火山灰地の土壌が馬鈴薯の栽培に適している。1953年から男爵品種のみを作付けし、1967年より種子馬鈴薯農家を区別するなど、地域で品質向上に長年取り組んできた。

ひ や ま は い し え ん

樽山海参

生産地：北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、
樽山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町

登録団体：ひやま漁業協同組合



農林水産大臣登録第92号



特性

生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。疣足（いぼあし）の突起に覆われたような形態で姿が良い。水戻し後は、姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有し食感が良く、塩抜きの手間が省け調理しやすい。中国料理で価値の高い「刺参」に相当し、需要者から高く評価されている。

地域との結び付き

生産地の沿岸海域は岩礁帯が多く、適度に砂地もあるため、なまこの生息に好適な環境で、疣足が多く、干しなまこの原料として良質のなまこが漁獲。地域のなまこ漁業者や家族が生産に関わり、鮮度の高いなまこを塩蔵することなく、丁寧に乾燥加工している。

あ ば し り こ さ ん 網 走 湖 産 し じ み 貝

生産地：北海道網走市及び網走郡大空町

登録団体：西網走漁業協同組合



農林水産大臣登録第101号



特性

網走の冷涼な気候で、約7年以上かけて育った大粒なヤマトシジミで、北海道内のしじみ生産のバイオニアとして知られる。色・艶が良く食べごたえがある人気食材のため、全国平均の約1.5倍の高値で取引されている。

地域との結び付き

網走湖では、研究機関や行政と協力し、資源量調査を実施し、総産出量を算出、年間及び日産漁獲量を定め、資源管理を行っている。また、鮮度を保つため、早朝に出港し、気温が上がる前に漁を終えている。

にんにく

生産地：北海道北見市常呂町

登録団体：常呂町農業協同組合



農林水産大臣登録第120号



特性

外皮はピンク色を呈し、にんにく本来の風味や香りが強く、生で食した時のピリリとした強い辛みが特徴。

薬効成分が豊富であるとして医薬品の原材料にも使われており、他産地と比べ高い評価を受けている。

地域との結び付き

生産地は、オホーツク海沿岸に位置、冬季は流氷が接し、内陸性の気候となるため、厳しい冷え込みが続く。風が強く積雪が少ないことから土壌凍結により土壌も乾燥。

こうした厳しい自然による環境ストレスが「ところピンクにんにく」の品質に結びついている。

と か ち

十勝ラクレット

生産地：北海道帯広市、河東郡音更町、士幌町、上士幌町、鹿追町、上川郡新得町、清水町、河西郡芽室町、中札内村、更別村、広尾郡大樹町、広尾町、中川郡幕別町、池田町、豊頃町、本別町、足寄郡足寄町、陸別町及び十勝郡浦幌町

登録団体：十勝品質の会



農林水産大臣登録第128号



特性

ナッツや干し草のような熟れた芳醇な香りとさわやかなミルクの香りが感じられるが、刺激臭が少なく、日本人の嗜好に合うさっぱりした食味が需要者から高く評価されている。

地域との結び付き

古くから広大な農地を生かした酪農経営が地域に根付き、食品の製造や保存に最適である冷涼な気候のもと、チーズ製造が定着しており、ラクレットでは国内最大の生産地を確立している。十勝地域の軟水を使用した磨き等の製造工程確立により、日本人の嗜好にあったラクレットを生産している。

浜中養殖うに

生産地：北海道厚岸郡浜中町内水面、浜中湾及び琵琶瀬湾

登録団体：浜中水産物振興協議会



農林水産大臣登録第135号



特性

身色がオレンジ色に近い濃い黄色で、色や大きさがそろった養殖のエゾバフンウニ。クリーミーな口溶けに苦みや雑味のない濃厚な味わいといった市場等の評価に加え、養殖の強みを生かした生産・出荷戦略により、天然のエゾバフンウニより高値で取引。

地域との結び付き

周辺にはコンブ類が豊富に生育し、波浪の影響を受けにくい湾や海水交流のある静穏な湖沼など養殖に適した自然環境を有しており、これらの条件を生かした独自の地域資源循環型養殖技術を確立。餌料価値の高いコンブ類を十分に与えることで、身入り等が均一で食味の良いウニの生産が可能。