

金メダルの大地・北海道食材MAP

広い大地と豊かな海に囲まれた食王国・北海道から、おいしくて安全・安心な食材をお届けします。

農畜産物 MAP

北海道農業の特徴

北海道が全国に占める耕地面積の割合は4分の1。恵まれた土地資源を生かし、各地で専門的で大規模な経営を主体とする特徴的な農業が行われています。小麦、大豆、小豆、ばれいしょ、生乳、牛肉など、生産量全国 No.1 の製品もたくさん！

水産物 MAP

北海道水産業の特徴

日本海、太平洋、オホーツク海とそれぞれ特性の異なる3つの海に囲まれ、全国の12.5%にあたる日本一長い海岸線を持っている北海道では、多種類の水産物が水揚げされ、全国第1位の生産規模となっています。



Potatoes Onions & Pumpkins



Salmon



Pacific Squid



Scallops



Carrots



Lemon



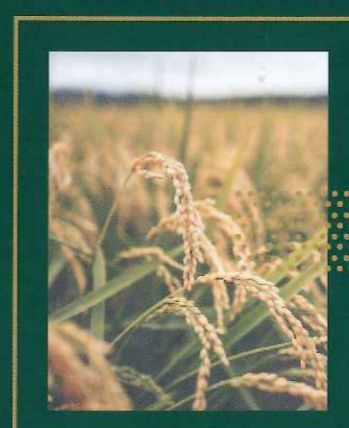
Mushrooms

金メダルの大地

HOKKAIDO EARTH OF GOLD MEDAL

食王国・北海道の農林水産物

東京2020オリンピック・パラリンピック 供給可能食材リスト



Rice Farming



Rice

私のふるさと北海道の食材を、自信を持っておすすめします！



中国料理シェフ 脇屋友詞さん

お問い合わせ

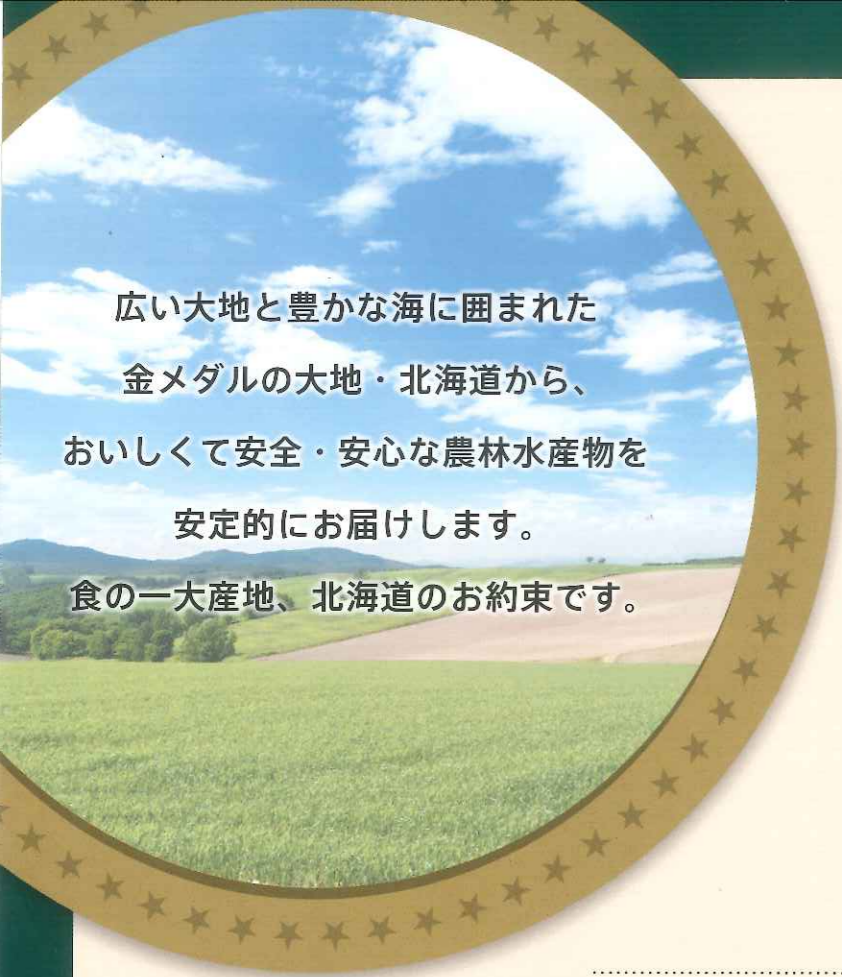
2020年東京オリンピック・パラリンピック 道産農林水産物供給北海道協議会 事務局 (北海道農政部食の安全推進局食品政策課)

TEL 011-204-5431 FAX 011-232-7334

住所: 〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 mail:slow.food@pref.hokkaido.lg.jp



こちらの2次元バーコードから動画をYouTubeでご覧になれます。今すぐアクセス！



広い大地と豊かな海に囲まれた
金メダルの大地・北海道から、
おいしくて安全・安心な農林水産物を
安定的にお届けします。
食の一大産地、北海道のお約束です。

農林畜産物

生産量全国
2位

米

多彩な品種が魅力の北海道米。「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふっくりんこ」は、2016年産食味ランキングで特Aを取得。



- 特A ゆめぴりか** 北海道を代表する良食味米。白いごはんそのものを味わうのがおすすめ。
- 特A ななつぼし** バランスに優れた味わい、冷めてもおいしき長持ち。お弁当や、お寿司、朝ごはんに。
- 特A ふっくりんこ** 粘りがやや強く、ふっくらした食感が自慢。おにぎりや和食全般に。魚介類との相性抜群。
- きらら 397** 適度な粒感があり、噛むほどに甘み豊か。丼物、ピラフ、チャーハンに最適。
- きたくりん** 病気に強く、農薬の使用を削減。どんなおかずにも合わせやすいのが特徴。

※特Aは2016年産（一般財団法人日本穀物検定協会食味ランキング）

生産量全国
1位

小麦

北海道は全国の7割を生産する国内最大の産地。道産小麦は品種も多く、ブレンドすることで用途多彩に。



- きたほなみ** [日本めん用] 北海道で最も多く作られており、製粉性・製めん適性に優れています。
- ゆめちから** [パン・中華めん用] 「きたほなみ」などの中力粉とのブレンドに優れた超強力小麦。
- キタノカオリ** [パン・中華めん用] パン適性に優れた「硬質秋まき小麦」として初めて認定された強力小麦。
- はるきりり** [パン・中華めん用] 製パン適性に優れたパン用「春まき小麦」。
- 春よ恋** [パン・中華めん用] パン、中華めん、ピザなどに適している「春まき小麦」。

生産量全国
1位

ばれいしょ

北海道は全国の8割を生産する国内最大の産地。道産ばれいしょは種類豊富で、幅広いメニューに対応します。



- 男爵薯** 肉色は白。でんぷん質が高くほくほくした味わい。コロッケやマッシュポテト、粉ふきいもに最適。
- キタアカリ** 肉色は黄色。ビタミンCが豊富。粉ふきいも、ポテトサラダ、コロッケ、じゃがバターにおすすめ。
- きたかむい** 肉色は白。皮をむいても変色しにくく、ポテトサラダ、煮物におすすめ。
- とうや** 肉色は黄色。皮をむいても変色しにくく、スープ、肉じゃがなどの煮物、ポテトサラダに。
- メイクイン** 黄色みがかった肉色。きめ細かな粘質で煮崩れしないので煮物に最適。関西で大人気。
- ホッコイコガネ** 肉色は淡い黄色。調理後の黒変が少なく、フライ加工に最適。

生産量全国
1位

たまねぎ

北海道は全国の7割を占める国内最大の産地。辛味のあるすっきりした味わい。型崩れしにくいので炒め物におすすめ。



生産量全国
1位

にんじん

北海道は生産量で全国の2.5割を占める国内最大の産地。「西洋にんじん」を初めて導入したのも北海道です。

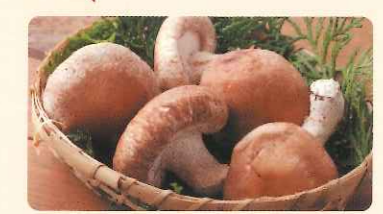


★このほかにも多彩な農産物をご用意★

- 生産量全国1位 ・大豆・小豆・そば・かぼちゃ
・スイートコーン・アスパラガス
- 生産量全国2位 ・トマト・ミニトマト
・だいこん・ながいも
- ・ごぼう・ピーマン・セルリー・レタス・ねぎ・キャベツ・ほうれんそう
・ブロッコリー・パプリカ・にんにく・もやし など

生産量全国
4位

きのこ



中華料理の材料として人気の高いきくらげ類は生産量全国1位。最も多く使われている生しいたけは全国2位。その他にも多くの品種があります。

- 生産量全国1位 きくらげ類
- 生産量全国1位 たもぎたけ
- 生産量全国2位 生しいたけ

- <生産量全国5位> ・えのきたけ・まいたけ・なめこ
- <生産量全国7位> ・エリンギ <生産量全国9位> ・乾しいたけ
- <生産量全国10位> ・ぶなしめじ <北海道特産> ・えぞ雪の下

※きのこはGAPの取得に向けて検討中の品目等も含む。

生産量全国
1位

牛肉

近年の「肉ブーム」でも注目の、脂肪分が少なくヘルシーな赤身肉が主力です。



生産量全国
1位

ほたて

生産量が全国の8割を占める国内最大の産地。北海道産は甘みがあって栄養価が高いのが特徴。



生産量全国
1位

さけ

生産量が全国の8割を占める国内最大の産地。北海道産は安全・安心な天然物です。



生産量全国
1位

昆布

生産量が全国の8割を占める国内最大の産地。和食文化を支えています。



★このほかにも多彩な水産物をご用意★

- 生産量全国1位 ・さんま・すけとうだら・ほっけ・かれい類・まだら・えび
・からふとます・するめいか・たこ・けがに・ほっきがい
・ぶり・うに・かき・つぶ類・ししゃも・なまこ・すけとうだら(タラコ)・にしん(カズノコ) など

※生産量は2016年数値(水産物は2015年数値)

水産物



証言

中国料理シェフ 脇屋友詞さん
品質が高く、品ぞろえ豊富な北海道産に太鼓判!

私のふるさと北海道は土地も、水も、空気も、そして海も自然がすばらしく、質のよい食材が育つ最高の環境を備えています。店ではお米を始め、じゃがいも、しいたけ、ほたて、さけ、昆布、なまこなど、様々な北海道産食材を使っています。品質がよく種類豊富で使い勝手もよい北海道産の食材は、大変頼りになる欠かせない存在です。



証言

ニセコで飲食店経営 デニス・バン・デン・ブリンクさん
ニセコを訪れる外国人にも、北海道産は大好評!

オランダ出身で、世界を旅した後、ニセコに魅せられ移住しました。ぼくは北海道の食べ物は世界一だと思えます。米、野菜、肉、牛乳、そしてシーフード。生育環境がよく、栽培技術も高いので、味や食感に優れた食材が数多く手に入ります。店にはいろいろな国の人が来ますが「北海道産」を食べたいというニーズがとても強く、大人気です。