

天塩川ものがたり 第29回「和寒町・越冬キャベツと作付け日本一のかぼちゃ」

お話：JA 北ひびき和寒基幹支所販売課青果係 係長 加藤敏雄さん

放送日：平成23年12月21日(水) 11:30～30分

第29回目の天塩川ものがたりでは、和寒町にお邪魔しています。みなさんは和寒の特産物といえど何が思い浮かぶでしょうか？まずは越冬キャベツです。越冬キャベツは冬の時期の豊富な雪湿原を利用します。雪がたくさんのかぼちゃに降り積もることで天然の冷蔵庫の状態になり新鮮なままキャベツは保存され冬期間に出荷するのが越冬キャベツですが、この北海道ならではの積雪寒冷地を生かした貯蔵法などが評価され、第2回選定北海道遺産2次候補にも選ばれました。これが和寒町での特産物の一つです。そして2つ目はかぼちゃ。かぼちゃは本来5～7月にかけては九州・関東産のもの、9～10月においては北海道産のかぼちゃがメインとなりその後は輸入品が主となります。ですが和寒産のものは道内各産地が出荷終了まで貯蔵管理をすることで10月後半以降も冬至まで出荷されます。その長い期間において出荷されるかぼちゃの作付けが和寒町は日本一！この2つの和寒町の特産品について、和寒産ならではの特徴やブランド化に至るまでの経緯などについてお話を伺ってきました。



和寒町では約160戸の農家の方がかぼちゃの作付けをされています。9月に収穫され取材をさせていただいた時期は、まさに最盛期とのことでした。キャベツにつきましても漬物の需要期に入られているということで、非常に身動きのとりやすい良い状況とのことでした。



越冬キャベツ、かぼちゃの写真撮影を快くOKして下さったホクレンショップ和寒店さんです！



お話を伺いました加藤さんは和寒産のかぼちゃとキャベツについて『和寒で作られているかぼちゃ、キャベツも非常に甘みの強い野菜だと思います。これをどんどん全国にPR、販売をしていきたいと思っています。』とお話をされていました。是非とも多くの方に食べていただきたい限りです！

越冬キャベツと 作付け日本一のかぼちゃ

お問合せ

JA 北ひびき和寒基幹支所

〒098-0132

上川郡和寒町字西町36番地

電話：0165-32-2443

FAX：0165-32-3249