

# いまかね地場産品マップ

## 米



村上 弘幸さん  
(①神丘・鈴岡地区)

米づくりで大変なことは、米がたかくとれる年と少ししかとれない年とができないようにすることです。そのため米に病虫や虫がつかないように十分気を付けることが大切です。安心安全でおいしい米づくりを心がけているので、みなさんの家庭でもたくさん食べよう習慣づけてください。

## じゃがいも



仁木 明さん  
(②田代・稲穂地区)

今金だんしゃくが日本一と言われるわけは、じゃがいも農家全員がおいしいものを作るように努力しているからです。最近では畑を広くしたり、農機をたっぷり使ったり、たくさんいもがとれるように工夫をしています。塩煮などで今金だんしゃく本来の味を味わってみてください。

## だいこん



荒井 秀光さん  
(②田代・稲穂地区)

だいこんづくりでは、農薬を少なくし、たい肥などを使い安心安全なだいこんを作ることに気を付けています。私の畑では約5ヘクタール(今小グラウンド約5個分)の広さで作っています。みなさんたくさん食べてください。

## にんじん



仁木 幹雄さん  
(②田代・稲穂地区)

にんじんづくりで特に力を入れていることはたい肥づくりです。にんじんには「ベータカロチン」などたくさんの栄養があるので、今金のおいしいにんじんをたくさん食べてほしいです。

## ブロッコリー



西 政明さん  
(②田代・稲穂地区)

ブロッコリーは涼しい気候を好むため、気温の高い時期に特に気を付けなければなりません。また、安心安全なブロッコリーを作るため農薬をあまり使わないようにしています。畑などでブロッコリーの味を生かした料理でおいしい今金のブロッコリーをたくさん食べてください。

## 軟白長ねぎ



水口 仁さん  
(③八束・白石地区)

軟白長ねぎづくりで一番苦労することは、温度と湿度です。一年中17℃~23℃に保たなければなりません。今金で軟白長ねぎづくりが始まって24年になり有名な産地になりました。軟らかさと甘さのある今金の軟白長ねぎをぜひ味わってください。

## アスパラ



水野 健作さん  
(④金原地区)

アスパラは3月末~9月までの間に春と夏の計2回収穫しています。アスパラづくりで難しいのはたくさんアスパラからいいアスパラを選ぶ作業です。アスパラは環境の変化に強く、成長が早いので随分2回収穫するという特徴もあります。アスパラはいろいろな料理に使えるのでそのおいしさを味わってください。



## ミニトマト



川上 ひとしさん  
(⑤豊田・鈴金地区)

ミニトマトづくりで特に苦労することは温度を保つこと、水やり、病気を防ぐことです。苗を育て始めるのは3月ごろで、ハウスに植えるのは5月の連休前後です。ハウスの広さは80アール前後(今小グラウンドの、約10分の8)です。安心安全を常に心がけているので、甘味と旨みを味わってほしいと思います。

## 玉ねぎ



黒戸 邦吉さん  
(④金原地区)

玉ねぎづくりで苦労するのは苗づくりです。他の野菜と比べ苗づくりが3月からと早く、この苗づくりでいい玉ねぎになるかどうかが決まります。玉ねぎには血液をさらさらにする効果があり、甘くておいしいのでたくさん食べてほしいと思います。

米	こかぶ	軟白長ねぎ	ピーマン
じゃがいも	だいこん	ミニトマト	しいたけ
小豆	にんじん	アスパラ	乳牛
大豆	玉ねぎ	ブロッコリー	黒毛和牛

## ◆今金町の特産物

### ■今金米

清流で名高い後志利別川の水をたっぷり吸って育ち、土づくりにこだわりの「安心安全」に気を使い食べる人に愛してもらえるお米づくりをしています。  
◎面積 1,465㊦  
(今小グラウンド約1,465個分)  
◎生産量 51,516俵



### ■今金だんしゃく

光沢があり、でん粉が含まれている数値が高く、ホクホクとした食感が特徴です。  
◎面積 464㊦  
(今小グラウンド約464個分)  
◎生産量 14,183,254kg



### ■軟白長ねぎ

ねぎ特有の辛みが少なく、軟らかく甘みがあるので、サラダでも食べられます。白い部分が40cm、青い部分が40cmで茶す部分が少なく、全部食べられます。  
◎面積5ヘクタール  
(今小グラウンド約5個分)  
◎生産量 502,945kg



## ◆「いまかね地場産品」を使用している給食メニュー

### 今金だんしゃく



### ■ジャーマンポテト

味つけがシンプルなだけに、だんしゃくいものおいしさが決まての一品です。

### ブロッコリー



### ■ゆでブロッコリー

とれたての甘いブロッコリー、茎まで食べるエコ料理です。

### だいこん



### ■だいこんと豚肉のいため煮

だいこんを炒めてから煮込むため、コクがあるおいしい煮物です。

### アスパラ



### ■アスパラごまマヨネーズ

ごま風味のマヨネーズで食べるサラダです。