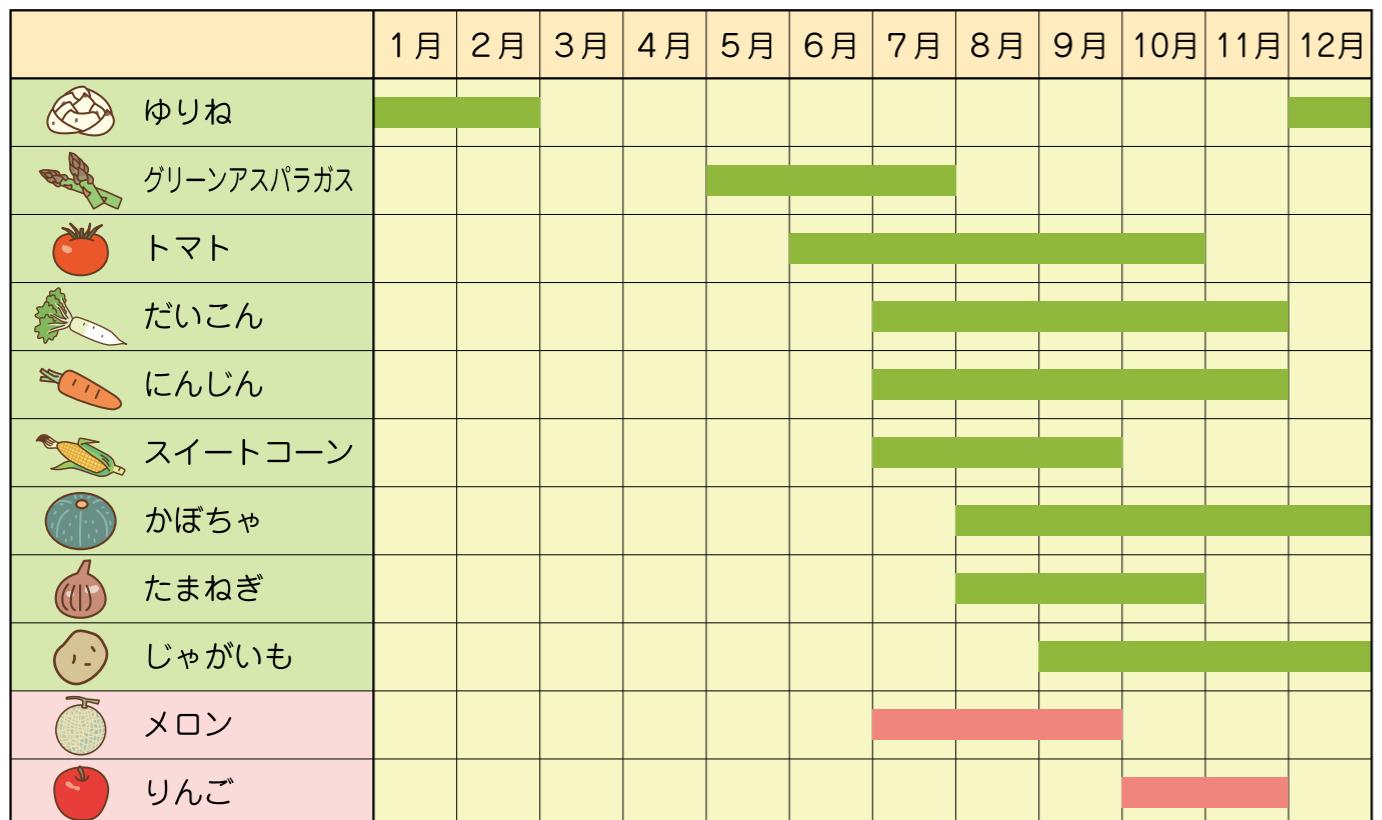


しんせん
新鮮で安心な北海道産をもっと食べよう！

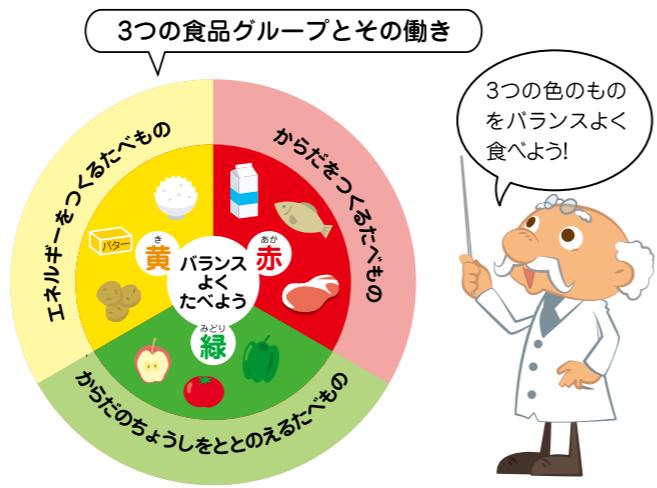
食べ物には、それぞれ一番よくとれ、おいしい時期があり、それを「旬」といいます。旬のものは栄養価も高く、体にいいので、お店に並んでいる野菜や果物の産地に注目してみましょう。

北海道の旬の食材カレンダー



バランスよく、組み合わせて食べよう

食べものは種類によっていろいろな栄養をふくんでいます。それらの栄養は体の中でさまざまな働きをしてくれます。おもに、ごはんや油はエネルギーになり、肉や魚は体を作り、野菜や果物は体の調子を整える働きがあります。それぞれの働きを知り、バランスよく食べることで、毎日を元気にすごすことができます。



[制作・発行]

北海道農政部農政課政策調整グループ

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目 TEL 011-204-5376(直通)
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsi/seisakug/2011rikaisuisin.htm>

北海道の「農業」のことがよくわかる

教えて！アグリ博士



きょうのごはんは、どこから届くんだろう？

「いただきま～す！」おっとその前に、ここにある食べものはどこから来るかわかるかな？
「スーパー？」いやいや、そのもっとまえ。田んぼや畑や牧場から来ることは知っているよね。
北海道の「農業」は、北海道だけじゃなく、日本全体の「食料」を生産して、全国へ届けているんだ。
どこで、どんな作物が育てられているかを勉強しよう。



北海道の農業は、日本の食卓をささえているよ。

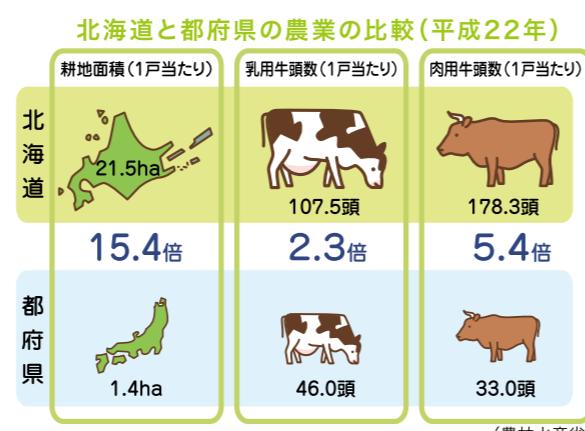
多くの農産物が全国一の食料生産地です。

北海道にある田んぼや畑、牧草地など、農業に使われる土地の面積は、日本全体の農業に使われる土地の面積の4分の1になります。北海道は、日本にとって重要な食料の生産地なのです。

北海道では、お米、小麦、豆やいろいろな種類の野菜、果物、花などを生産しています。また、牛や豚やにわとりなどがかわっています。

北海道は年間を通して気温が低く、冬は雪が積もります。これは、農作物を育てるにはきびしい自然条件です。しかし、明治以降、外国から進んだ農業の技術を取り入れ、自ら研究も行って、北海道の気候でもいろいろな農作物が育てられるように努力をしてきました。

現在の北海道では、広大な土地をいかして都府県よりも大きなきぼで農産物を作っていて、じゃがいも、たまねぎ、牛乳など多くの農産物が全国一の生産量となっています。



北海道の農家は、都府県の農家と比べて
15倍もの面積で
農業を行っています。

ちいきごとに特色のある農業が行われています。

北海道は東西南北に大きく広がっていて、地域によって夏の暑さや冬の雪の量などが違います。そのため、それぞれの地域の特色をいかした農業が行われています。

道央地域では、石狩川などの豊かな水と夏の暑さをいかし、たくさんのお米が作られています。また、野菜づくりもさかんです。

道東の十勝(帯広市周辺)、オホーツク(北見市・網走市周辺)では、広い土地をいかした大きなきぼの畑作が行われています。小麦や豆、じゃがいもなどが生産される、日本でも代表的な畑作地帯です。

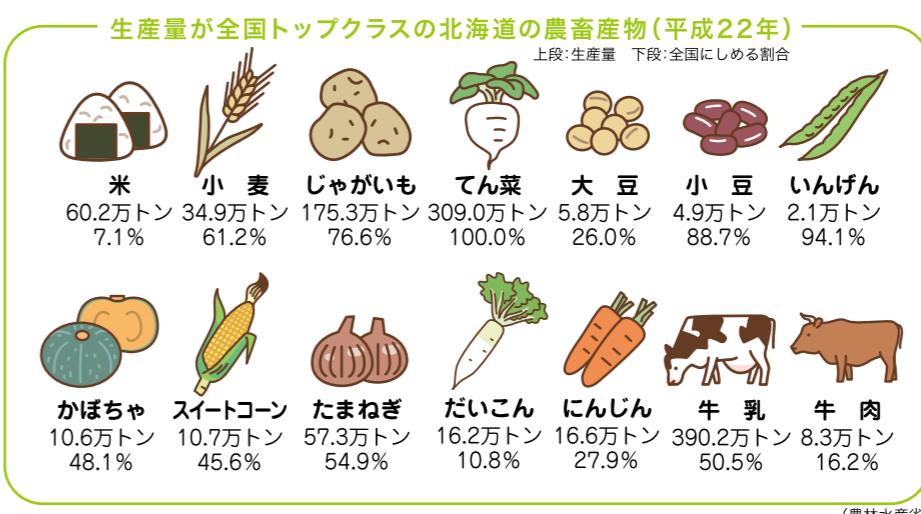
道東の釧路・根室や道北の宗谷では、夏の気温が低いため、お米や野菜があまり育ちません。そのため、牧草地で牛をかって牛乳を生産する酪農が行われています。

道南地域では、平らな土地が少なく、やや小さなきぼの農家が多くありますが、温かい気候に恵まれ、お米や野菜のほか、リンゴなどの果物も作られています。

道央地域
北海道で作られる米の9割が作られています。また、野菜や花の生産や、馬、肉牛などの牧場もあります。



道南地域
米のほか、トマトやほうれんそうなどの野菜、りんごやぶどうなどの果物を作っています。



[農業メモ]
気づいたこと考えたことを書いておこう！