

豆の歴史

十勝から、世界の食卓へ

大豆、小豆、いんげんなど、和菓子や和食などに使われ、日本人にとって欠かせない栄養素を持った豆類。道南で始まった栽培は、北海道の開拓とともに札幌、日高、十勝へと試作が実施され、十勝の基幹作物としての地位を確立していきました。

豆類が世界で人気を博したのは大正3年ごろ。戦争の影響により、豆類は需要が拡大し、輸出価格は一気に高騰しました。十勝は空前の「豆景気」となり、「豆成金」や「豆屋気質」という言葉も生まれました。

輸出された豆類は、ヨーロッパを中心に世界各国で食べられていました。特にイギリスでは、スープの材料として供給され、多くの食卓で並んでいたという記録も残されています。そんな世界で活躍した十勝の豆類は、今でも全国シェアNo.1。普段の食卓に、もっと豆を取り入れてみませんか？

行ってみよう!

豆の資料館

館内は豆をこよなく愛する架空の人物「ビーンズ氏」の家という設定で作られており、十勝地方の豆に関する歴史や道具などの資料を見学することができます。



中札内村豆資料館
(ビーンズ邸)

所/中札内村大通南7丁目14
☎/0155-68-3390
営/9:00~17:00
休/4月~11月無休
12月~3月 月曜日
入館料/無料

北海道農業史

世界市場を
席卷した
北海道の
豆・ハッカ

ハッカの歴史

行ってみよう!

ハッカの資料館

ハッカに関する資料やジオラマなどが展示されています。また併設される薄荷蒸溜館では、ハッカ蒸しやアロマクリーム作り体験が行われています。



北見ハッカ記念館・薄荷蒸溜館

所/北見市南仲町1丁目7-28
☎/0157-23-6200
営/5月1日~10月31日 9:00~17:00
11月1日~4月30日 9:30~16:00
休/月曜日
入館料/無料

北見を発展へと導いたハッカ産業

アロマや飴、お掃除グッズとして注目を集めているハッカも、かつては世界市場を賑わした北海道作物の一つです。

明治30年頃より北見で本格的な栽培が始まりました。自然条件が栽培に適していたことや昔から薬や風味付けとして欧米からの需要が高かったことから、ハッカは北見の一大産業として成長を遂げました。昭和14年の最盛期には、336tものハッカ油・結晶を輸出。世界で生産されているハッカの7割を、北見のハッカが占めていました。しかしその後、安価で手に入る合成ハッカの登場により、天然である北見のハッカ産業は衰退していきました。北見を訪れた際には、天然ハッカの持つ自然な風味や香りを是非お楽しみください。

世界を目指す 道産チーズ

—ニセコチーズ工房—

ニセコ連山の麓にある

小さな工房から

親子で世界のチーズを目指す



チーズ工房オーナー2代目
近藤 裕志 さん



チーズ工房オーナー
近藤 孝志 さん



「ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト2017」
農畜産業振興機構理事長賞 受賞
二世古 桜 [momiji]

長期間じっくり熟成させたミモレット。さっぱりとしながらも濃厚な味と深い旨味があり、日本酒にもぴったりです。



チーズプロフェッショナルが選ぶ、国産ナチュラルチーズのコンテスト「Japan Cheese Award2018」が10月20日・21日、2年ぶりに開催されます。毎回多くの賞を受賞する道産チーズ。次号ではその受賞作品を紹介予定。



ニセコの雄大な山々に囲まれた小さなチーズ工房がある。オーナーの近藤孝志さんは大手流通会社を退職後、フランスでの修行を経てチーズ職人に。数年後には息子の裕志さんも加わり、親子二人三脚でチーズ工房を営んでいます。2人は「どこも作っていないチーズを作っていきたい」という想いから、新しい商品を次々に開発。それらは国内外のチーズコンテストで評価され、数々の賞を受賞しています。

裕志さんは「日本人の口に合う、和食と一緒に食べたいチーズを、これからも作り続けたい」と話してくれました。

日本のチーズを、 もっと日本の食卓に



ニセコチーズ工房
ニセコ町曾我263
TEL/FAX 0136-44-2188
<http://www.niseko-cheese.co.jp/>

2018年春号へのお便り

読者から

チーズは40ℓの生乳から4kg前後しかできないことがわかり、大量の生乳が必要だということを初めて知って驚きました！これからは一層感謝の気持ちを持っていただきたいと思いました。(高知県50代女性)

編集者から

生乳生産量が日本一の北海道では、数多くのチーズ工房がそれぞれの特色を活かしてチーズの製造・販売を行っていますので、色々食べ比べてお好みの味を見つけてください！

