

岩見沢市果樹園マップ



岩見沢市では、山間部の毛陽地区から万字地区にかけて果樹生産が盛んな地域となっています。りんご、なし、ぶどう、さくらんぼ、プルーン、プラム、小果樹、いちごなど多くの品目が栽培され、観光農園や直売所も並んでいます。近隣の三笠市ではりんご、ぶどう、プルーン、月形町ではぶどう栽培がみられます。

美唄市果樹園マップ



北海道は日本最大のハスカップ生産地ですが、美唄はその代表的産地の一つです。峰延地区の生産組合を中心に栽培に取り組んでおり、日本一の収穫量を誇っています。観光農園ではハスカップの摘み取り体験もできます。また、ブルーベリー、いちごの栽培もみられます。

北村エリア

1 秋田谷農園

東井果樹園 あずまいかじゅえん

岩見沢市南東部の毛陽地区は、周囲を山に囲まれ道路沿いに果樹園が点在しています。栽培が始まって百年という歴史ある果樹地帯です。寒暖の差が激しく、それが実の甘みには好条件で、実は大手菓子メーカーも当果樹園のりんごを使用しているんですよ。昔は地元で消費していましたが、今は家族連れや幼稚園・デパートの方々に果物狩りを楽しんでいただいております。ジャムやジュースなどの加工品も好評ですので、一度遊びにいらしてください。

東井 源さん

毛陽エリア

幌向ダム
スパ・イン・メープルロッジ

2 スパ・イン・メープルロッジ
3 風間果樹園
4 地崎観光農園
5 東井果樹園

栗沢エリア

6 林農園
7 小川いちご園

毛陽地区でおいしく実ったりんごも、地元の果樹農家が手作業で加工製造した天然果汁100%ジュース。品別に全部で6種類あり、市内の直売所、Aコープなどで出会えます。

Index (住所、URLは46ページに記載しております)

1 眞野農園	tel.0126-67-2737	
2 佐藤農園	tel.0126-67-2242	
3 西本農園	tel.0126-67-2405	
4 菊池農園	tel.0126-67-2489	
5 佐久間農園	tel.0126-67-2427	
6 森谷農園	tel.0126-67-2147	
7 高橋農園	tel.0126-67-2628	
8 田島農園	tel.0126-67-2382	

峰延エリア

1 眞野農園
2 佐藤農園
3 西本農園
4 菊池農園
5 佐久間農園
6 森谷農園
7 高橋農園
8 田島農園

田島農園 たじまのうえん

峰延地区全体でハスカップを栽培しており、現在八戸が観光農園に取り組んでいます。当園は、国道一ノ号に面した分りやすい場所にあります。まだハスカップがなっているのを見たい方、ぜひ気軽に遊びに来てください。ハスカップにはビタミン・ミネラルを豊富に含み、貧血や冷え症の方にお勧めで、特に女性に味わってほしいフルーツ。ハスカップを使った加工品もいろいろありますので、毎日食べていただくかと思っております。

田島さんご夫妻

マークの見方 直売 果物狩り 見る 食べる 体験する

Index (住所、URLは45~46ページに記載しております)

1 秋田谷農園	tel.0126-56-2309		5 東井果樹園	tel.0126-47-3375	
2 スパ・イン・メープルロッジ	tel.0126-46-2222		6 林農園	tel.0126-44-2001	
3 風間果樹園	tel.0126-46-2016		7 小川いちご園	tel.0126-44-2082	
4 地崎観光農園	tel.0126-47-3409				

くだもの活用レシピ

ハスカップ栽培に取り組んでいる美唄の果樹園さんがハスカップを活用したレシピを伝授。

ハスカップジュース

材料
ハスカップ…1kg・砂糖…400g+200g・水…200cc・レモン果汁…小さじ1~2

作り方

- ハスカップに砂糖400gを混ぜて弱火にかけ、煮立ってから10分で火を止める。
- ザルに布を敷いて「1」をこし、果汁をつくる（この時、絞らないように）。
- こした果汁に砂糖200gと水を加えて煮る。
- 沸騰したら火を止め、レモン果汁を加えて出来上がり（5倍ぐらいにうすめて飲みます）。

※ザルの布に残った果肉は、水100ccと砂糖200gを加えてトトロに煮詰めてジャムに。

ハスカップの細巻き

材料
ハスカップ（塩漬け）…100g・米…3合・海苔…5枚・シソの葉…5枚
酢、砂糖を適量

作り方

- お米を炊き、酢、砂糖を加えて酢飯をつくる。
- 海苔を半分に切り、その上に冷めた酢飯を平らに敷く。
- その上に、シソの葉の千切りとハスカップの塩漬けを乗せ、細巻きにする。