

## 地産地消ガイドライン例

苫小牧市学校給食における、地産地消のガイドラインを次のように定める。

### 1 地産地消の推進の根拠

地産地消とは、その人が暮らす地域でとれる食べ物をとること（風土に合った食物）が、体に無理無く、健康に貢献するという考え方に立つものである。

また、食材の運搬にかかるエネルギー使用等も抑えられ、かつ地域内での資源とお金の循環になり、環境保全と地域経済の安定に貢献するものと位置づけられる。

### 2 地産地消の定義

#### (1) 地域区分と優先順位

第1 優先地域 苫小牧市及び苫小牧市と境界を隣接する自治体

第2 優先地域 胆振管内

第3 優先地域 北海道内

第4 優先地域 日本国内

#### (2) 地産地消の対象

上記優先地域の第3 優先地域まで。

なお、水産物においては、その漁場が地域となる。

### 3 定義の対象

この定義は、農水産物の未加工製品及び生産者が直接加工する製品を対象とする。

なお、「生産者が直接加工する」とは、生産者が所属する農協等、生産者で構成される組織を言う。

### 4 地産地消推進のための手法

第1 優先地域、第2 優先地域の生産物においては、常に確保できるものではない。

したがって、利用する生産物とその利用時期をあらかじめ設定し、農協や漁協その他加工企業などと打ち合わせしておく。

### 5 補足

生産者が直接加工する製品以外の加工品については、その製品が食材ガイドラインに適合しているという前提の上で、基本的に苫小牧市内の加工企業を優先とする。

ただし、第1 優先地域にある生産物を加工している企業が市内に無い場合などは、これに限らない。

地産地消の対象となる食材の例

			優先地域		
			第1	第2	第3
農産物	野菜	米	通年		
		小麦			通年
		大豆			通年
		アスパラガス	5～7月		
		カボチャ	5～7月		
		キャベツ		6～10月	
		じゃがいも	8～9月		
		タマネギ			通年
		トウモロコシ	8～9月		
		トマト	8～9月		
		長ネギ	8～11月		
		ニラ	1～3月		
		ニンジン	8～10月		
		ハスカップ	6～7月		
		ブロッコリー	6～11月		
		ほうれん草	4～11月		
		ミズナ		ほぼ通年	
		メロン	7～9月		
	レタス	7～8月			
	肉	豚肉	銘柄指定		通年
鶏肉				通年	
牛肉		銘柄指定		通年	
水産物	アブラコ		通年		
	カレイ類		通年		
	北寄	7～4月			
	鮭	9～11月			
	サンマ			8～9月	
	ししゃも	10～11月			
	白貝	6～9月			
	スケソ	11～2月			
	スルメイカ	8～12月			
	タコ	7～9月、11～3月			
	ホタテ		通年?		
	ホッケ	3～9月			
	サクラマス	5～6月			

※月は、主に旬を示す。

農産物参考データ

JA とまこまい広域 HP <http://www.ja-tomakomaikouiki.com/>

北海道胆振総合振興局 HP 「胆振の農業 2010」

(全道の野菜の収穫量のうち、胆振で5%以上を占めているものを基本に選抜した)

<http://www.iburi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/haifuz.htm>

北海道胆振総合振興局胆振農業改良普及センターHP

<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/fukyu/ibr/index.html>

水産物参考データ

財団法人胆振東部日高海域漁業操業安全基金協会「苫小牧港を中心とする海域の各種漁業操業状況(日本語版)」

[http://www.iptmk.com/modules/d3downloads\\_ippan/index.php?cid=6&perpage=5&orderbv=hitsA](http://www.iptmk.com/modules/d3downloads_ippan/index.php?cid=6&perpage=5&orderbv=hitsA)

穀物・畑作  
野菜・花卉1  
野菜・花卉2  
酪農・畜産  
加工品



## 特産農畜産物 FOOD



### 野菜・花卉1

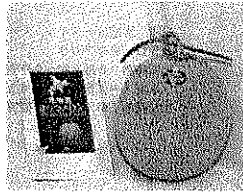


産直通販へ

#### アサヒメロン

適切な昼と適切な温度管理により、糖度の高いアサヒメロンを生み出します。農家は最適な土壌作りと有機肥料を基本に、上品で豊かな味わいのメロンを提供します。

品種：ルピアレッド、レッド113  
出荷時期：5月下旬～10月上旬  
主な産地：道分、厚真

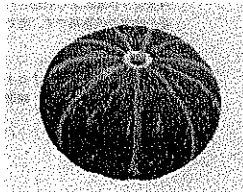


産直通販へ

#### ほべつメロン

昭和46年に誕生したほべつメロンはきわめて恵まれた自然条件で熟成された赤肉メロンです。夏の日差しと夜の涼しさは熟成を助け、甘く柔らかい味が出来上がります。地味団柿商標登録「ほべつメロン」

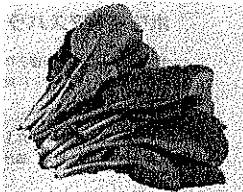
品種：IK、ルピアレッド、レッド113  
出荷時期：6月上旬～8月中旬  
主な産地：穂別



#### かぼちゃ

栄養価が高く、昔から冬至に食べると長生きすると言われています。当JAでは道内屈指の畑場面積で作られており、品質・味にも定評があります。

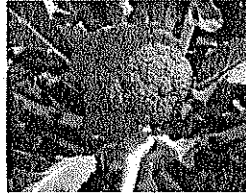
品種：えびず、味平、ぼっちゃん  
出荷時期：8月中旬～10月上旬  
主な産地：早来、厚真、穂別



#### ほうれんそう

ビタミンなど、子どもの成長に欠かせない成分を多く含みます。強い日差しを避け、涼しい気候でじっくり育てられたほうれんそうは、おいしさの凝縮した野菜です。

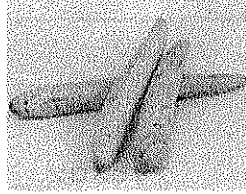
出荷時期：4月上旬～11月下旬  
主な産地：白老、早来、厚真、穂別



### ブロッコリー

初夏の日差しを十分に浴びながら、冷涼な気候で瑞々しく育ったブロッコリーは、開花直前の最も栄養価が高い時期に収穫されます。管内を代表する野菜です。

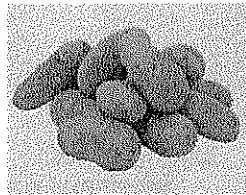
出荷時期：6月下旬～11月上旬  
主な産地：早来、厚真、穂別



### 長いも

霜が降りるまで土の中で熟成され収穫される長芋は白く粘りがあり、かつ甘みが多いのが特徴です。鮮度を保つために土が付いたままでもお届けします。自然冷熱を利用した罎室で保存されは過年供給ができます。

出荷時期：10月下旬～(隔年)  
主な産地：穂別、追分



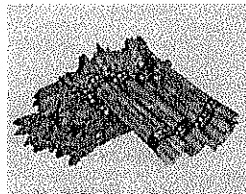
産直通販へ

### 馬鈴薯

主力品種は、「メイクイン」と「きたあかり」の2品種。出荷期間は、早出し出荷栽培により8月上旬から9月下旬迄出荷。また、氷室貯蔵により、デンプンを甘みに変化させた氷室メイクインを翌年5月より販売。

「メイクイン」は煮くずれしにくいので煮込み料理に最適。「きたあかり」は、肉質は黄色で甘味があり、ホクホク感がたっぷりとした食味を味わえます。

品種：氷室メイクイン、メイクイン、ワセシロ、キタアカリ  
出荷時期：8月上旬～9月下旬  
(氷室メイク5月下旬～8月上旬)  
主な産地：早来、厚真、穂別

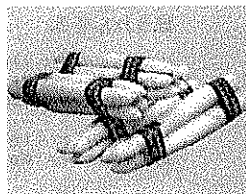


産直通販へ

### グリーンアスパラ

丹念な手作業により栽培されるグリーンアスパラは甘みが強く、初夏の味覚の代表格です。茹でてよし、炒めてよし。食卓を鮮やかに彩ります。

出荷時期：5月中旬～7月上旬  
主な産地：早来、厚真、穂別

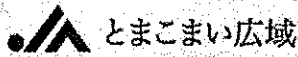


産直通販へ

### ホワイトアスパラ

土から出ないうちに収穫されるホワイトアスパラ。真珠の肌のような白さを持ち、グリーンに負けない甘さを誇ります。鮮度が命の作物です。

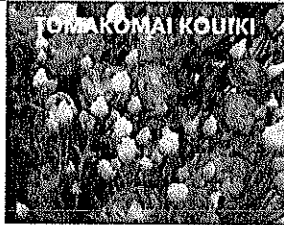
出荷時期：5月中旬～7月上旬  
主な産地：早来、穂別、追分



・サイトマップ ・プライバシーポリシー ・リンク ・お問い合わせ ・組合員専用掲示板

ホーム JAの紹介 特産農畜産物 産直通販 イベント 青年部・女性部 JAバンク・JA共済 リクルート

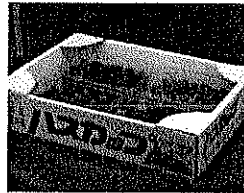
穀物・畑作  
野菜・花卉1  
野菜・花卉2  
酪農・畜産  
加工品



## 特産農畜産物 FOOD



### 野菜・花卉2

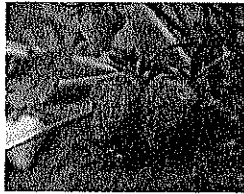


#### ハスカップ

函根平野の大自然の恵みをたっぷりと受けて育ったハスカップは多くの栄養分を含んでおり、今話題の健康食品として注目される一品です。

出荷時期：6月下旬～7月下旬、冷凍（晩年）  
主な産地：宮小牧、厚真、穂別

[産直通販へ](#)



#### イチゴ

厚真を中心に栽培されているイチゴは、ビタミンを多く含む果物です。甘くて香りの良いイチゴは、生食用としてお子様からお年寄りまで高い人気があります。

出荷時期：5月上旬～6月下旬  
主な産地：厚真、道分

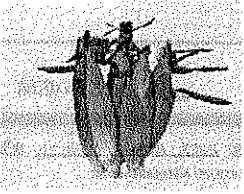
[産直通販へ](#)



#### カンロ

安平町道分とむかわ町穂別で生産されるカンロは、メロン栽培の技術を活かして作られます。香り良くザッパリとした甘みが心地よいカンロは、今密かなブームを呼んでいます。

出荷時期：6月上旬～8月下旬  
主な産地：穂別、道分



#### スイートコーン

ざっしり粒が詰まったスイートコーンは朝取りしその日のうちに出荷します。鮮度を逃がさないために届いたその日に茹でるととても甘く、おいしいですよ。

出荷時期：8月上旬～9月上旬  
主な産地：早来、厚真、穂別

[産直通販へ](#)



### ニラ

葉面積が高く柔らかいニラはむかわ町特別を中心に栽培され、年越し後すぐに出荷が始まります。冬の雑物などに大活躍の野菜です。

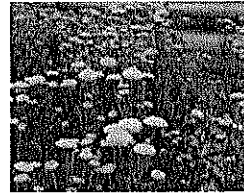
出荷時期：1月中旬～3月下旬  
主な産地：越前



### トマト・ミニトマト

初夏から出荷されるトマトは、栄養の沢山つまった野菜。甘く香りの良いトマトは超真の肥沃な大地で栽培され、太陽の恵みを十分に受け取って育てられます。

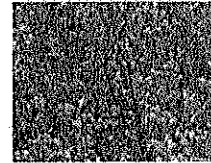
品種：桃太郎（トマト）  
出荷時期：6月下旬～10月下旬 主な産地：早来（トマト）、野真



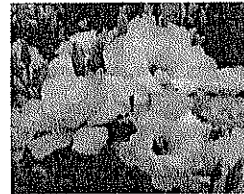
スプレーキク

### 花卉

みなさんの生活に潤いを与えるため、1本1本丁寧に管理して栽培されます。管内では様々な種類の花を栽培しています。



デルフィニウム



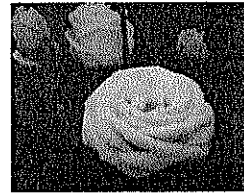
トルコギキョウ (セレモニムーン)

#### 品種 (出荷時期)

- ・スプレーカーネーション (7月上旬～12月下旬)
  - ・アスター (9月上旬～下旬)
  - ・デルフィニウム (6月上旬～11月下旬)
  - ・スプレーキク (7月下旬～10月中旬)
  - ・スプレーストック (6月中旬～11月下旬)
  - ・トルコギキョウ (6月下旬～11月下旬)
  - ・ユリ (6月上旬～10月下旬)
- 主な産地：苦小牧、早来、野真、追分



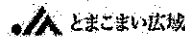
カーネーション



トルコギキョウ (ピッコロサスノー)



[このページのTOPへ↑](#)

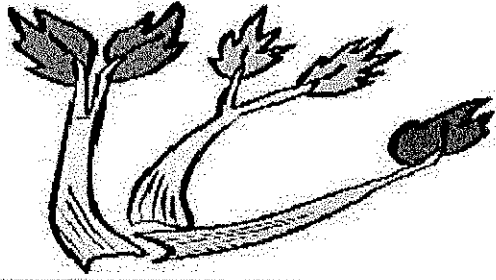




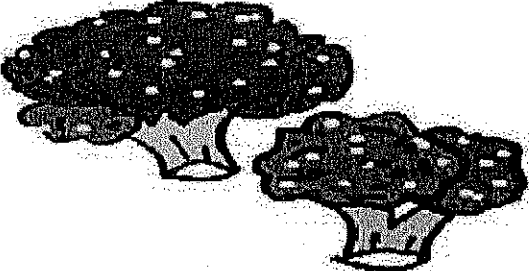
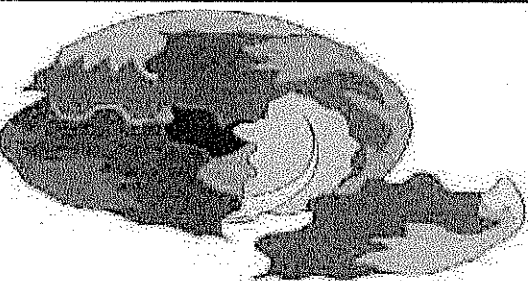
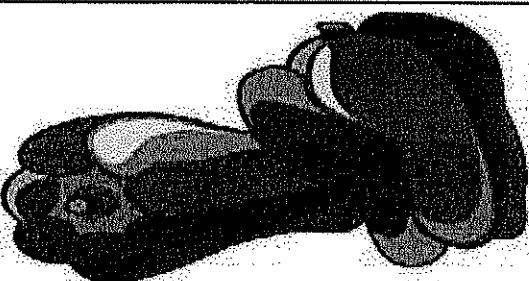


とまこまい広域

[JAの紹介](#) [新産農産物](#) [産直情報](#) [青年部](#) [女性部](#) [JA研修](#) [JAバンク](#) [リクルート](#) [専用掲示板](#)

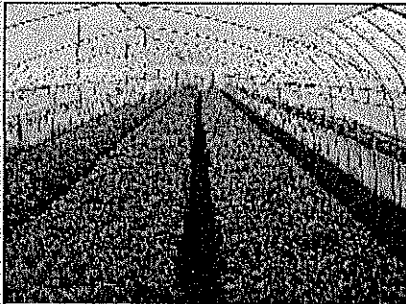
Copyright(C) JA TOMAKOMA-KOUIKI AllRightReserved.

### 西胆振の野菜

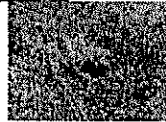
<p>セルリー</p>	<p>キャベツ</p>
	
<p>いちご</p>	<p>トマト</p>
	
<p>ねぎ</p>	<p>ブロッコリー</p>
	
<p>レタス</p>	<p>ピーマン</p>
	
<p>みずな</p>	<p>*詳しくは作物名を クリックしてくだ さい</p>

[本所トップへ](#) [戻る](#)

## 西胆振の「みずな」



「ほ場の様子と定植直後の苗」



作付面積：12h a

生産量： 288 t

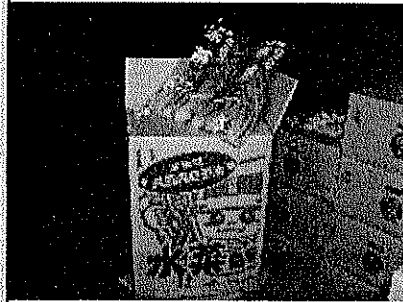
栽培市町村名：伊達市

主な品種…早生千筋、京みぞれ

出荷時期…周年出荷

～栽培の特徴～

伝統的な京野菜の代表として、近年特に注目を浴びているアブラナ科野菜です。府県では以前から漬物加工を主力に鍋物などにも利用されてきました。北海道では最近の健康食ブームなども手伝って、鍋物を始めサラダなどにも利用されています。特にしゃきしゃきした歯触り感と癖のない食味がどの料理でも合うので、近頃ではスーパーに行く買い物かごに入れている主婦の方も多くなってきました。西胆振管内でも年々生産量が増えてきています。特に伊達市はおよそ20年前から栽培に取り組んできた、北海道では



伊達特産の水菜。真空予冷で鮮度も抜群です。主力の規格は1袋2株入れと1袋3株入れです。家庭用需要の増加に伴い小株栽培が主流となっています。



収穫作業風景。水分の蒸散を抑え、鮮度保持と作業の効率を高めるため寒冷しゃにより日光を遮った状態で収穫します。



# 苦小牧港を中心とする海域の 各種漁業操業状況

2010.3

財団法人 胆振東部日高海域漁業操業安全基金協会により監修された  
資料を元にホームページ用に編集を行い掲載しています

財団法人 胆振東部日高海域漁業操業安全基金協会

## 2 刺網漁業・はこ漁業・かご漁業

これらの漁業は、比較的集中した場所で、通常、海底に漁具を留めて置き、海面上には目印となる漁具標識を設置して行います。

この標識の付近には、潮切り用の浮玉や、これらを繋ぐロープの一部が浮いていることがありますので、注意してください。

### (1) 操業の状況

胆振東部・日高海域では、周年、何らかの刺網・はこ・かご漁業が行われています。

漁具は、操業期間中常時敷設されており、1日1回程度起こします。時には時化等で出漁できず何日もそのままおかれることもあります。

操業位置は、概ね別添 操業漁場図（P6～8）のとおりです。

刺網などの敷設位置は、期間中毎日少しづつ変わります。魚種、時期によっては、大きく変わることもあります。

主な魚種の漁法、操業期間、着業数等は次のとおりです。

魚種	漁法	操業期間	盛業期	許可・承認隻数
すけとうだら	刺網	10月～3月	12月～2月	302隻
かれい	刺網	通年	4月～7月・11月～2月	1,117隻
かすべ	刺網	2月～12月	4月～7月・11月～2月	152隻
ほっけ	刺網	3月～12月	3月～9月	134隻
めぬけ	刺網	通年	3月～9月	57隻
たこ	はこ・なわ	通年	7月～9月・11月～3月	463隻
いか	釣り	6月～1月	8月～12月	121隻
かに	かご	7月～8月・12月～3月	6月～8月・1月～2月	114隻
えび	かご	3月～1月	3月～5月・8月～11月	97隻
つぶ	ざる・かご	通年	4月～6月	248隻

※許可・承認隻数は、必ずしも登録船の数を反映していません。

### (2) 漁具の状況

網等の漁具は、通常海底に沈められています。

海面上には、潮切り用の浮玉を数個付けた漁具標識（旗）が設置されています。（図-2参照）