

あれ

これ

市内で作られている農産物などを紹介しています。

今日は **かぼちゃ** です。



皆さんは、かぼちゃと聞いて何を想像しますか？
私は冬至が真っ先に浮かびました。でも、なぜ冬至にかぼちゃを食べるのでしょうか？ かぜをひかないとか、病気にならないとか諸説あるようですが…

取材先の農家で聞いてみたところ、「かぼちゃは栄養が豊富で、冬に不足しがちなビタミン類をたくさん含んでいる上、保存もきくので、この時期に食べる習慣が根付いたのでは」と話してくれました。

昔からの習慣や言い伝えは、きっと自分たちの経験や体験をもとに、受け継がれてきたものなのでしょうね。

岩見沢で作られている主な品種と特徴

みやこ ☞ 果実はやや小型で果皮は濃い緑色。道内のトップを切って出荷されます

味平 ☞ 果実はやや大型で果皮は濃い緑色。ホクホク感があり甘みが強い。岩見沢で最も出荷量が多い

北のこころ ☞ 果実は中～大型で果皮は濃い緑色。甘みが強い

雪化粧 ☞ 果実は中～大型で果皮は灰色。保存がきくことから晩秋から需要が高まる

坊ちゃん ☞ 他の品種が2kg前後あるのに比べ、500g前後と小さい。果皮は黒緑色で細いストライプがある。贈答用としての需要が高い

一口メモ

- ☞ かぼちゃは収穫直後よりも1か月程度熟成させると、甘みが増して食べごろになるんですよ。
- ☞ かぼちゃは皮が硬いので、調理するときには注意しましょう。

味平



岩見沢産の完熟かぼちゃと米こうじを使った焼酎南粋。まろやかな味わいと、ほのかな、かぼちゃの風味が楽しめます



市民の動き

	人 口			世帯数
	総 数	男	女	
住民基本台帳	91,699人	43,163人	48,536人	42,002世帯
前月比	- 14人	+ 6人	- 20人	+ 34世帯

(平成20年10月31日現在)

発行・編集 岩見沢市総務部市民活動課

岩見沢市役所

☎068-8686 北海道岩見沢市鳩が丘1丁目1番1号
☎0126-23-4111 FAX0126-23-9977
ホームページ <http://www.city.iwamizawa.hokkaido.jp>

- ▶ 救急当番医ガイド ☎0126-23-5153
- ▶ 消防テレホンガイド ☎0126-24-0119