

洞爺湖
「食」本物
プロジェクト

洞爺湖町の 美味しい野菜を食べよう!!

100年に4度もの噴火を繰り返した有珠山。

この噴火が洞爺湖周辺を肥沃な大地に変えました。

長い年月を経て、噴火で降り積もった火山灰や軽石が風化し、ミネラルたっぷりの土壤に。

そのため化学肥料や化学農薬の使用低減を実践する農業者(エコファーマー)も多く、

野菜の種類も豊富、実に約200品種もの野菜が生産されています。

朝もぎの
「とうもろこし」



甘みが強く、果皮が
やわらかい「恵味^{めぐみ}」ゴールド

出荷時期: 7月中旬～9月下旬

洞爺湖で生産されている
メイン品種は「恵味^{めぐみ}ゴールド」。
甘みが強く、果皮が柔らかく
茹でた時にしわしわになり
にくいのが特徴です。この品
種は全てが黄色なので、イエ
ローカラーと呼ばれ粒もぎ
っちり、今、人気急上昇の新
品種です。

収穫量道内 NO1
「セロリ」



生まれて初めて食べる
セロリは洞爺湖で

出荷時期: 5月中旬～10月下旬

洞爺湖でセロリ生産がス
タートしたのは約40年前。洋
食に合う野菜を生産したい
と洞爺湖町の農家有志が取
り組み、現在は全道一の生産
量を誇るまでになりました。
洞爺湖のセロリは香りがよく、
えぐみが少ないので、セロリ
嫌いでも一度味わうと病み
つきになりますよ。

「赤シソ」も
収穫量道内 NO1



身体に良い成分たっぷり
香りが良い赤シソ

出荷時期: 5月中旬～11月下旬

赤シソの生産量も北海道
1。洞爺湖の赤シソは食感、
香りが良く、苦みが少なく、
βカロチン、ナトリウム、カ
ルシウム、鉄、リノレン酸、リ
ン、ビタミンなどがたっぷり。
美肌、整腸作用、疲労回復、食
欲増進等の効能もあるとか。
濃縮ジュース「ピエンナーレ」
はお土産にオススメ。



かわら版

No3

洞爺湖温泉
観光協会
食事業委員会

☎75 - 2446

食を通して
洞爺湖をつなぐ!!



食NEWS(ニュース)

農業青年グループ(ACとうや)が
洞爺湖万世閣レイクサイドで
セロリ・とうもろこし試食・即売会実施



食の座談会に出席頂いたACとうやの
メンバーが、商工連携の取り組みの一環と
して8/11・12に万世閣でとうもろこしと
セロリの試食・即売会を実施。洞爺湖温泉
夏祭りでもゆでとうもろこしを販売しま
した。

10月14日(日)第1回大秋穫祭開催が決定



洞爺湖町、とうや湖
農協、いぶり噴火湾漁
協、洞爺湖町商工会、
洞爺まちづくり観光
協会、洞爺湖温泉観光
協会共催で、秋の味覚
を楽しめる「大秋穫祭」
を実施します。ブラン
ド肉グルメセット券
1,000円特製鍋100円
など盛り沢山。是非、
遊びに来てください。

第4回食の座談会 今回は懇親会も実施

3回実施した座談会には
のべ93名にご参加頂きあり
がございました。
それを受け4回目を実施
しますのでご参加ください!!

9月19日(水曜日)
座談会

15:00～17:00頃

洞爺湖温泉観光情報センター

町民ホールにて

懇親会

17:30～

会費3,500円

場所～未定