

豊

富

な

北

海

道

の

食

材

地域	中心の農業	気候	特徴
道央地帯	稲作中心 北海道米 生産の9割以上	温暖	石狩川の豊富な水を利用 野菜、花、肉用牛、軽種馬など 地域の特色を活かした農業
道南地帯	稲作 畑作 施設園芸 果樹園など 集約的農業	温暖	平らなところが少なく小規模。 函館の近くはトマト、ほうれん草 ねぎなどの大産地。 羊蹄山の周りでは馬鈴薯、アスパ ラなど。余市を中心にりんご、ぶ どう、さくらんぼの生産が有名。
(畑作) 道東北地帯	畑作が中心	冷涼	麦類、豆類、てん菜、馬鈴薯 畜産を中心とした大規模な機械化 畑作経営
(酪農) 道東北地帯	主に酪農	冷涼	気温の低い日が続き、米や野菜の 栽培には向かないため主に酪農。 特に道東は、EU諸国に匹敵する 酪農経営。日本でも代表的な酪農 地帯。 (道東の釧路や根室、道北の宗谷)

全国でNo.1 主な北海道の産物

大豆



さけ



じゃがいも



地域の特色ある食材の数々



札幌市保健所健康企画課
TEL (011)622-5151

命と健康を支える自然の恵み

北海道の食材で健康な体づくりを！！

健康な体は安心・安全な食材で

毎日食べる食品は
『安心』『安全』『高品質』な
北海道産を・・・
毎日健康的に過ごすには、
毎日の食事を大切に！！
日頃の積み重ねが
健康な体をつくれます



豊かな食材 北海道産

旬の食べものは『美味しい』
『栄養が豊富』『安価』
魚介類、野菜、果物など色々
な食材が豊富にとれるこの
時期に北海道の豊富な食材
をバランスよく積極的に
とりましょう。

北海道の食材

『安全』『安心』『高品質』本州や海外からも人気です
『クリーン農業』に取り組んでいます
夏でもすずしい北海道では、作物に害を与える虫があまり多く発生せず、農薬や化学肥料をなるべく使いません
『日本の水産物の約4分の1が北海道産』
日本海、太平洋、オホーツク海と三つの海に囲まれ水産資源にも恵まれています
広い北海道は地産地消で色々な旬の食材を一年通じて楽しめます