

■ 甜菜(ビート)

北見地方の畑作農家は、秋まき小麦、甜菜、馬鈴薯の順で、病害虫や収穫減少を防ぐために、3年輪作体系をとっています。

甜菜は、別名ビートや砂糖大根と呼ばれ、アカザ科に属しホーレン草の仲間で、根の部分に含まれている「しょ糖」を利用し、砂糖が生産されます。

砂糖を生産するときの副産物として、オリゴ糖も生産されます。

甜菜の植付は、日甜が開発したペーパーポット式を最初に取り入れたのが旧常呂町です。

全国の砂糖生産量約23万トンの内、甜菜80%サトウキビ20%で北海道が主たる生産地です。



■ ECO農業への取組み

北海道では、恵まれた自然条件を生かし、有機物や堆肥で地力を高め、化学肥料や化学合成農薬を必要最小限に抑え、総窒素施用量にも制約を設け、環境に配慮した農産物作りを進めています。

YES!cleanマークは、生産者一人一人の生産物に対する自信の証で全国の消費者に対するメッセージマークです。



■ 守ろう！田畑

北見市内に広がる田園風景は、安らぎ・癒しを与えてくれる被写体です。

酪農家のBSEや口蹄疫、畑作農家の病害虫は農家の経営を揺るがし、北見市の経済に多大な被害を与えます。

牧場や田畑には、絶対入らない！ 市民総意で注意喚起し、北見市の田園を守っていきましょう。

■ 農産物加工品

北見市大正にある「北海道立オホーツク圏食品加工技術センター(俗称:食加技)」は、オホーツク圏で生産された農水産物資源を活用し、大学や各種研究機関、民間と連携を図りながら、第1次産品を付加価値のある加工食品開発と研究をしています。



問合せ(0157)32-8777

<http://www.jakitamirai.or.jp>



▲オニオンスープ



▲なまらシリーズドレッシング



▲玉葱醤油



▲白花生バター



▲白花生甘納豆



▲レトルトカレーシリーズ