

いも類

十勝の代表作物であるじゃがいもは全国生産量の約3割を占めます。男爵やメークインが二大品種ですが、それ以外にもたくさんの種類が栽培され、それぞれの特徴を生かして活用されています。また、貯蔵・熟成のため出荷時期が異なるものや、通年出荷に対応しているところもあります。長いもは十勝の気候の特色を生かして、きめ細かく真っ白な肉質と粘りのある食味となっており、人気の食材です。



いも類	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
じゃがいも												
長いも												
つくね芋												

小麦

通年

十勝は中力粉の生産が主流ですが近年、超強力粉の開発に成功し、他品種とブレンドすることで小麦全体の使用用途が拡大、生産量も増加しています。



蕎麦

通年

十勝は蕎麦粉の原料であるソバの産地でもあります。新得町や鹿追町の収穫量が多く、数種類の品種が栽培されています。新そばの時期は秋です。



豆類

通年

●大豆(黄) ●大豆(青) ●大豆(黒) ●小豆 ●小豆(大納言) ●小豆(白) ●金時豆 ●手亡 ●福白金時 ●白花豆 ●大福 ●紫花豆 ●とら豆 ●うずら豆 ●くり豆
数多くの大豆が生産されている中でもアントシアニンが含まれている黒大豆が注目されています。また餡の材料であり国内一の生産量を誇る小豆の他にも、いんげん豆の「金時豆」、白色の「大福」、「白花豆」、「手亡」など数多くの豆を生産しています。これらの豆の収穫時期はほとんどが秋になります。



きのこ類

通年

●しいたけ ●まいたけ ●マッシュルーム

麦わらの馬糞肥からなる堆肥、栽培に最適な気候や水資源に恵まれ最高の環境のもとでマッシュルームは生産されています。また、菌床栽培や原木栽培と生産者のこだわりが美味しいしいたけを育てています。



山菜

5~6月

●ラワンぶき ●ふき ●ウド ●ワラビ ●行者にんにく ●ごごみ

ラワンぶきは足寄町の特産品で北海道遺産にも登録されている大きなフキであり、食材としても価値があります。また行者にんにく等、さまざまな山菜が採れます。これらの食材は地元で漬物などに加工されることで通年提供することも可能となります。



野菜類

十勝の風土を活かし、たくさんの野菜が生産されています。スイートコーンは日本一の生産量を誇り、ごぼうや人参、かぼちゃ、そして枝豆についても有数の生産地になります。生産地域名が入っている地域団体商標に登録されている商品も多数存在します。貯蔵などにより出荷時期が異なるものや、通年出荷に対応しているところもあります。



アスパラガス



大根



キャベツ



スイートコーン



枝豆



玉ねぎ



ごぼう



ユリ根

果物類

十勝＝果物のイメージはあまり持たれていませんが、ワインの原料となるぶどうが数多く栽培されており、また十勝の冷涼な気候を考慮しブルーベリーやラズベリー、ハスカップ等のベリー類も栽培されています。



いちご



ブルーベリー

果物	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
いちご												
ラズベリー												
ブルーベリー												
ハスカップ												
カシス(赤・白・黒)												

野菜類	冬			春			夏			秋		
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アスパラガス												
ホワイトアスパラガス												
チンゲン菜												
ルバーブ												
ほうれん草												
さやいんげん												
ブロッコリー												
トマト												
ミニトマト												
大根												
キャベツ												
長ねぎ												
スイートコーン												
白菜												
枝豆												
人参												
かぼちゃ												
玉ねぎ												
ごぼう												
ニンニク												
ユリ根												
ヤーコン												
山わさび												