

和寒町のペポカボチャについて



和寒町



What's some

なにもないけど
いくつが楽しい!!
和寒／わっさむ

WASSAMU



1 和寒町の概要

旭川市から北へ36km

(旭川空港から車で約1時間)

人口:3,264人(令和2年5月末現在)



★特産物(平成25年産)

作付面積・収穫量日本トップクラスの『かぼちゃ』

858ha

雪の下で旨みを増す『越冬キャベツ』

86ha

2 かぼちゃの種類

かぼちゃ



日本かぼちゃ

【品種】

- ・黒皮
- ・鹿ヶ谷
- ・平安小菊 等

【特徴】

- ・水分が多く甘味が少ない、粘質な果肉
- ・煮物など日本料理に使われる
- ・現在の生産量はごくわずか

西洋かぼちゃ

【品種】

- ・えびす
- ・くり將軍
- ・くりゆたか
- ・こふき
- ・雪化粧 等

【特徴】

- ・甘みがありホクホク感がある果肉
- ・国内で流通しているかぼちゃの主流

ペポかぼちゃ

【種類】

- ・おもちゃかぼちゃ
- ・ズッキーニ
- ・ストライプペポ  等

【特徴】

- ・ハロウィンのディスプレイ用など、外観が特徴的な種類が多い

3 和寒町の新たな特産品としてペポカボチャ(ストライプペポ)の栽培

●かぼちゃの作付日本トップクラスの町として、何か新たな取り組みはないだろうか？

【かぼちゃのタネはどこから・・・？】



市販かぼちゃ種子(輸入)

種子を利用した 商品例



- ・国内で200～300(t/年)流通
- ・菓子製造業などの食材として利用
- ・中国からの輸入品がほぼ100%

国産、とくに北海道産‘かぼちゃ種子’への高い需要

4 和寒町の新たな特産品としてペポかぼちゃ(ストライプペポ)の栽培

食用種子向けペポかぼちゃ品種
「ストライプペポ」が開発される(2012年)

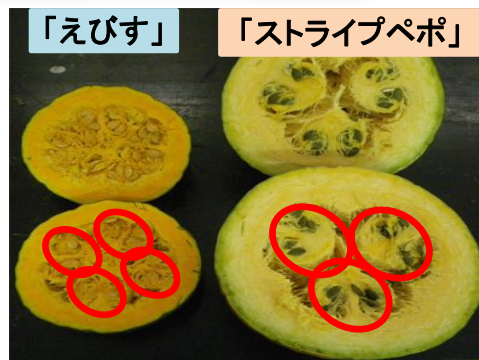
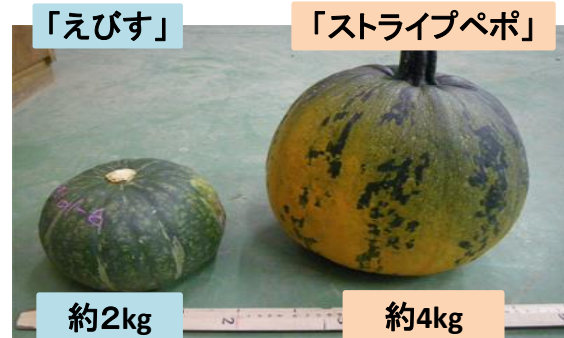
於: 農研機構北海道農業研究センター



内部



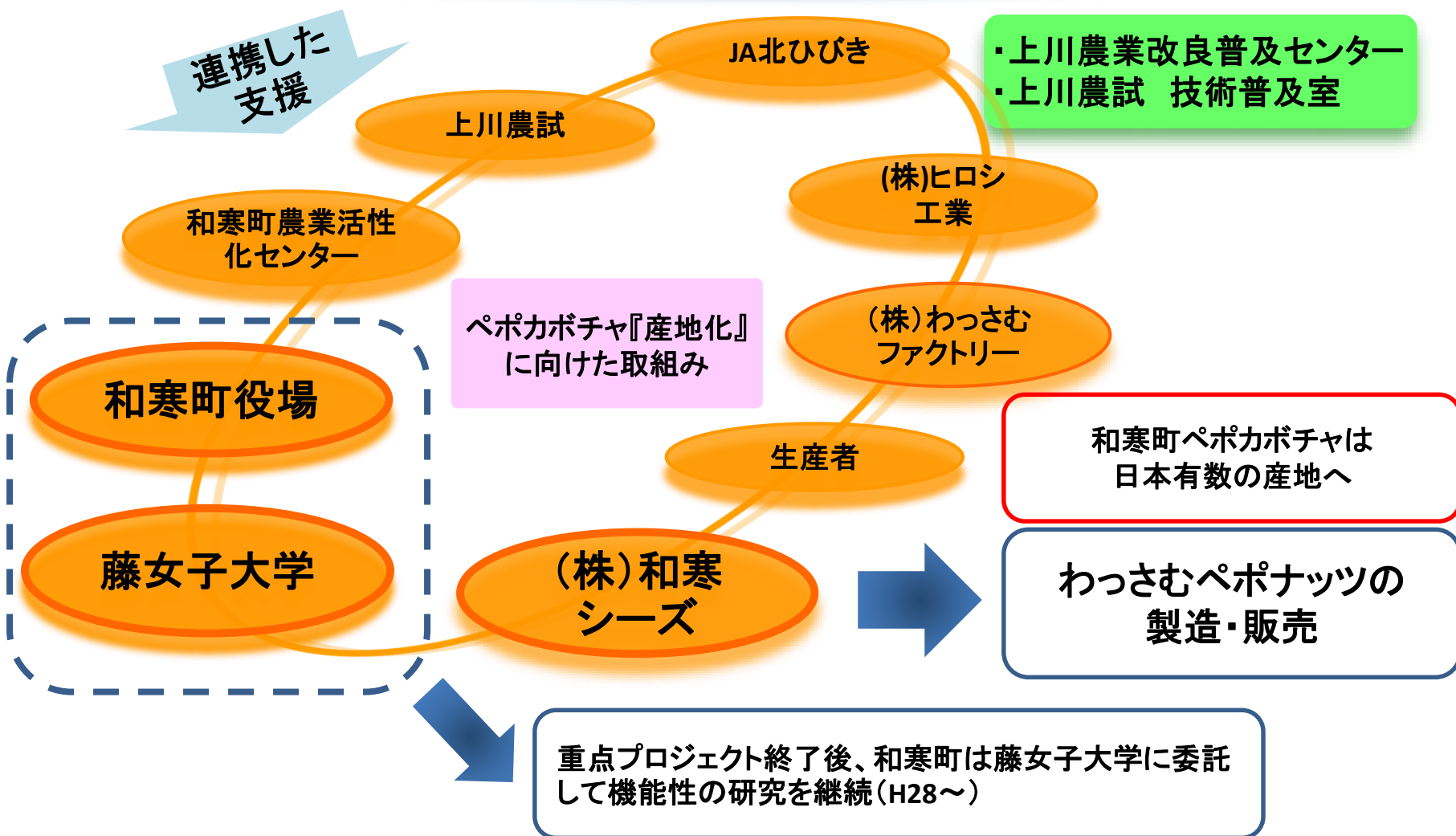
種(乾燥後)



- ・種子に硬い殻が無い
- ・国内の既存品種より種子の収量性が高い
- ・輸入品より粒が大きく、緑色が濃い

5 和寒町の新たな特産品としてペポカボチャ(ストライプペポ)の栽培スタート

道(経済部食関連産業室、上川総合振興局 等)
【食クラスター連携協議体の重点プロジェクト H24～26】



6 ペポカボチャ(ストライプペポ)の種を利用した「わっさむペポナッツ」の製造・販売

種を活用した加工品

「わっさむペポナッツ」



【わっさむペポナッツの特徴】

○ストライプペポの種は、西洋かぼちゃの種に比べて大きくコクがあり、かぼちゃの種を食べているというよりナッツを食べている感覚。

○鉄分・亜鉛がアーモンドの約2倍含まれています。

○和寒産にこだわった手作りペポナッツは和寒町の特産品として健康志向にこだわる方を中心に人気上昇中。

【主な販売先】

どさんこプラザ札幌店、きたキッチン、生協トドック
和寒町食と観光情報案内所 等



製造者

(株)和寒シーズ(平成25年9月設立)

上川郡和寒町字東丘46番地

TEL 0165-32-2002

