

農業女子が育てたかぼちゃ“くり将軍”が大阪上陸！

第64回 大北海道展～北海道の物産と観光展～

高島屋大阪店7階催会場

2016年10月19日(水)～31日(月)

※連日午後8時まで開催。最終日は午後5時閉場。

※営業期間中、週末(金)(土)(日)は午後8時30分まで

物産展の中でも不動の人気を誇る北海道展は、1952年秋に高島屋大阪店が日本で初めて開催した名物催です。今回の大北海道展では、北海道で頑張る農業女子が作るかぼちゃ“くり将軍”を特集。糖度の高いこの“くり将軍”を使った、惣菜やスイーツをお楽しみいただけます。ほかにも、海の幸から山の幸まで旬の素材やこの季節ならではの味、高島屋大阪店だけのメニューなど総勢約50店舗の味がお楽しみいただけます。

○農活に覚醒！十勝農業女子のこだわりかぼちゃ

ここ10年で、高齢化に伴い、農業等第一次産業を営む人々が減ってきている中、政府が掲げる「女性の活躍」は、農業分野においても重要な要素となってきました。

一方、北海道での生産量で約50%を占める「かぼちゃ」は、和寒(わっさむ)等内陸地方での栽培が盛んでしたが、温暖化の影響もあり、寒暖差の大きい帯広で栽培する人々が増加傾向にあります。

そんな中、十勝の農業女子を支援するレディースファームスクールとその研修生が育てたかぼちゃにスポットを当て、会場で販売してまいります。

新得町立レディースファームスクールとは・・・

北海道の大地で農業の体験実習を通じて、「将来農業に関わりながら暮らしていきたい」というやる気のある女性を育成しています。現在約20名の女性が在籍し、日々農作物と真摯に向かい合っています。



研修生・伊藤ゆみかさん(26)

新得町立レディースファームスクールの研修生のひとり。以前までトヨタ自動車の事務職として働いていましたが、自らの手で自然に携わり美味しい野菜や果物、そのスイーツ、加工品をたくさんの人たちに届けたいという想いから農業に目覚めました。

※10月19日(水)～22日(土)の期間、会場に来場予定。



「くり将軍」とは・・・

果重 2kg 前後あり、着果後おおよそ 50 から 55 日で収穫できる早生で多収の品種。果肉は、均等な肉厚で果実の切断面が褐変しにくく加工適性も高い。収穫直後でも糖度 10 度程度あり、後熟せずに加工も可能。また、収穫後 1 ヶ月以上経っても粉質が維持され、貯蔵性も高い。

販売商品

・[オビプロファーム] (帯広市)

くり将軍・・・(1 玉) 648 円～

糖度は、収穫直後でも 10 度あるが、熟成させることでさらに甘みが増す「くり将軍」。今回は、レディースファームスクールの研修生が種まきからミネラル分の多い貝化石の肥料など栽培に携わったくり将軍を数量限定で販売いたします。



・[カントリーホーム風景] (河東郡)

くり将軍のかぼちゃソフトクリーム・・・(1 個) 378 円<各日 100 個限定>

※高島屋大阪店限定

飼育頭数約 500 頭を牛舎で一括管理し、栄養価の高い若草を与えることで健康な牛を育てている牧場。採れる牛乳の乳脂肪率も高く濃厚な味が特徴です。そこに、甘みのある“くり将軍”を加え、よりまろやかなソフトクリームに仕上げました。



・[わっかけ岩] (せたな町)

くり将軍のかぼちゃコロッケ・・・(1 個) 231 円<各日 150 個限り>

※高島屋大阪店限定

昼夜の寒暖差の大きな盆地特有の気候で育てられたホクホクの男爵芋に甘みたっぷりの“くり将軍”をブレンド。ホクホクで甘みたっぷりの絶品コロッケです。



・[おおともチーズ工房] (厚岸郡)

くり将軍のかぼちゃグラタン・・・(1 個/冷凍) 972 円 ※高島屋大阪店限定

自家製のカマンベールチーズ、甘みと弾力性があるカチョカバロチーズに、“くり将軍”を加えたボリューム満点のグラタンです。農業女子と自営牧場が六次化産業の発展に向けて作られた新作です。



・[スイートオーケストラ] (札幌市)

くり将軍のスイートポテト・・・(1個) 1,151円<各日 100個限り>

※高島屋大阪店限定

焼き芋から、手形成で作ることによって芋本来の甘さが楽しめる人気のスイートポテトに、“くり将軍”、北海道産バター、クリームを練りこむことで、より上品でしっとりとした甘さを感じられるスイーツが完成いたしました。



・[パティスリー ジョリクレール] (北斗市)

くり将軍かぼちゃのもちもちシュー・・・(1個) 324円<各日 300個限定>

※高島屋大阪店限定

でんぷん豊富な「ふっくりんこ」の米粉生地、乳脂肪分の高い生クリームを含ませて作られたもちもちの生地、に、“くり将軍”のペーストを練りこみました。食感と甘みをお楽しみいただけます。



・[みれい菓] (札幌市) ※10月19日(水)～25日(火)のみ販売

くり将軍のかぼちゃカタラーナ・・・(1個/冷凍) 1,188円<各日 100個限り>

※高島屋大阪店限定

搾って5日以内の無添加の北海道産フレッシュ生クリームだけを使い、低温でじっくりと焼きあげた滑らかな食感が特徴のカタラーナです。今回は、“くり将軍”のペーストを加えて甘みを増した限定品をご用意しました。



○北海道の海鮮特集

・[鮭処 竜敏] (札幌市)

「道産えび三昧あじ比べ弁当」・・・2,700円<各日 50折限り>

※高島屋大阪店限定

甘みたっぷりの大きい噴火湾産「牡丹えび」、小ぶりで甘みがしっかり のってプリプリ食感のある厚岸産「しまえび」に加えて、甘みと歯ごたえが 抜群の道産「イバラモエビ」の3種を贅沢に盛り付けました。「イバラモエビ」は、 深海に生息し、漁獲量も極めて少なく、その容姿から、“ゴジラえび”とも 言われています。



・[函館朝市 栄屋] (函館市)

「栄屋 活いか・活あわび弁当」・・・2,901円<各日 50折限り>

※高島屋大阪店限定

水揚げされた道産のするめいかと道産のあわびを生きのまま空輸で 直送し、販売当日に丼に盛り付けます。ほかにも、空輸で直送した 活ほたてを使った弁当もご用意しております。



・[カネシマ 嶋田商店] (釧路市)

「北海道産 たらばがに食べ比べ弁当」・・・2,592 円<各日 100 折限り>

※高島屋大阪店限定

近年、温暖化の影響やロシアの乱獲により、北海道での水揚げが激減するたらばがに。北海道産のたらばがには、ロシア産に比べ、甲羅が硬く、からだが大きく、甘みがあるのが特徴です。今回、漁獲量の少ない北海道根室産たらばがにを贅沢に「焼き」「蒸し」の食べ比べ弁当にしました。



○肉弁当特集

・[沙蘭] (函館市)

「士幌黒牛弁当」・・・2,484 円<各日 100 折限り>

※高島屋大阪店限定

内陸特有の豊かな緑、綺麗な水と空気に恵まれ、牛の飼育が盛んな士幌町で育てられた士幌黒牛は、ストレスなく育った交雑種で、脂身が少なく、とても柔らかかで肉汁たっぷりの美味しい赤身が評判です。今回は、赤身の味がしっかりとし、適度にサシが入ったモモの部位を使用したお弁当をご用意しました。



・[くまうし] (川上郡)

「チーズ豚丼」・・・981 円<各日 50 折限り> ※高島屋大阪店限定

寒暖差気候によって身がしまることで脂身の評価が高い阿寒ポークを使った豚丼に、[おおともチーズ工房]のモッツァレラチーズ、ミモレットチーズ、カチョカバロチーズを豪快に盛りました。蒸してから焼く製法で、冷めても柔らかい豚肉とコクのあるチーズの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



○ほか

[富士冷菓] (函館市) ※10月19日(水)～23日(日)にみ販売

「瀬祭酒粕あيس」・・・(1個/冷凍) 378 円<各日 400 個/お一人様 2 個限り>

1947年創業の地元のアイスクリーム屋。[富士冷菓]の社長の酒粕あيسを作りたいという想いと、このアイスクリームに惚れ込んだ瀬祭の社長の想いが結びつき生まれたここだけの味わいです。



〇イトイン特集

[くしろ都寿司] (釧路市) 北海道まるごとにぎり・・・3,780円(11貫/お吸い物付き)

「バフンウニ」「氷頭(鮭の鼻つら)」、「ソイ(メバル科の白身)」などの北海道ならではのにぎりが入ったお寿司の盛り合わせ。この他、「クロハモ(道産のイラコあなご)」、「クジラ」などの盛り合わせもございます。

※天候事情等により食材を変更する場合がございます。



[兼八] (函館市)

海鮮焼き

ほたて・・・(1串3玉) 648円

いか・・・(1尾) 486円

じゃがバター(塩辛セット)・・・(2個セット) 540円

北海道噴火湾産のほたてや北海道産のするめいかを会場でお焼きいただきます。北海道ビールや日本酒の肴としてお楽しみいただけます。



ご参考

高島屋の大北海道展とは・・・

昭和27年(1952年)に、日本で初めて北海道展を開催した高島屋大阪店。今年で64回を数えます。

S27年：当社大阪店で、日本で初めての北海道展を開催。

まだ家庭に冷蔵庫や輸送品の冷蔵トラックもない時代で、青函連絡船と汽車で、常温保存できるじゃがいも、昆布、豆、片栗粉、スルメなどを運ぶ。また現在のように気軽に北海道観光ができる時代ではなかったことから、屋上でミニ酪農場を再現して、乳搾り体験などを実施。

S28年：買い付けに訪れた当社のバイヤーが、干物にした「ししゃも」を商品化した。

それまで道内では食用にはならず、畑の肥料としていた。

S30年頃：本土で知られていなかった「メイクーン」は、当社物産展での販売がきっかけでブレイク。

10貫の俵か麻袋詰めだった馬鈴薯を、5キロ・10キロ入りの化粧箱に詰めて売ることが提案。これが受けて、物産展でも人気となる。高島屋専用畑での栽培や、1週間で3万ケース納品したこともあった。関西以西で馴染みのなかった「新巻鮭」を広めたのも、当社物産展での販売がきっかけ。

S32年：「北海道茶屋」を会場内に設け、鮭の三平汁、いか飯などの実演販売を開始。

水産物や農産物といった第一次産品から、二次、三次加工品の販売が盛んになり始める。

S44年：かに・ししゃもなど活きのいい「とれたて」を毎日空輸。

S57年：サッポロ生ビールカウンターを設置。北海道のワインや酒類の販売が始める。

H2・3年：北海道米「きらら397」を販売。幻の鮭「鮭児」を販売。

北海道の気候の変化やグルメブームを受けて、新しい商品が品揃えに加わる。

※全国の北海道物産展は、S30年で5会場、S40年で10会場、平成元年で41会場で開催されています。