





北・国・の 小さな果物たち

SMALL FRUITS IN HOKKAIDO



スグリ
フサスグリ
アロニア
ブルーベリー
ハスカップ
キイチゴ

独立行政法人 農業技術研究機構
北海道農業研究センター
<http://cryo.naro.affrc.go.jp>



スグリ GOOSEBERRY

グースベリーっていえばわかるかしら？
子どものころ畑のすみで甘すっぱい実を食
べながら遊んだことを思い出すわ。ジャム
やゼリーにするととてもおいしいの。いろ
んな種類があるので、それぞれの種類にあ
ったように使うととても楽しいわよ。ヨー
ロッパではガチョウ料理やサバ料理のソー
スにもつかうの。



●樹高 1~1.7m
●樹幅 1.7~2.7m

アロニア ARONIA

アロニアって初めて耳にする名前かしら？
北米が原産で日本ではまだ試験中のベリ
ーなの。果実の色は赤と黒と紫の3種類で、
味は意外甘いそれほどすっぱみはないけ
れど、ちょっと渋みが強い。ジャムにして
食べるととてもおいしくて、高血圧や血管
障害の予防にもなるそうよ。



●樹高 1.7~1.8m
●樹幅 1.8~2.1m



ブルーベリー BLUE BERRY

ブルーベリーの実ってとても可愛いよ。
この頃は日本でもケーキの飾りやアイスク
リームに替かなブームのようよ。泥炭地
のような酸性の土に合うの。寒さにあまり強
くないのでお庭に植えるときは気をつけて
くださいね。



●樹高 1.3~1.6m
●樹幅 1.7~1.9m



ハスカップ HASKAP

ハスカップってねアイヌ語で「枝の上にた
くさんなるもの」っていう意味なの。独特
の酸味があってワインにしてもおいしいし、
ジャムやゼリーもおいしいよ。アイスク
リームやケーキ屋さんでもすごい人気者な
の。鉄やカルシウム、ビタミンB、Cも含ま
れているから美容と健康のお友だちなのね。



●樹高 1.0~1.7m
●樹幅 0.9~1.5m



フサスグリ CURRANT

透きとおった深紅の房状になった実はほ
んとにきれいよね。でも黒い実もあって、
フランスではリキュールやカシス酒の原料
になっているのよ。ブラックカーランツの
ジャムってちょっと高級で素敵でしょ？ ビ
タミンやブドウ糖をたくさんふくんでいるの
で疲れをいやすのにもいいの。



●樹高 1.4~1.6m
●樹幅 2.0~2.4m



GOOSEBERRY



CURRANT



ARONIA



BLUEBERRY



HASKAP



BRAMBLE

“小さな果物たち”

果物っていうとリンゴとかミカンがすぐ頭に浮かぶけど、スグリやフサスグリ、キ
イチゴ、ブルーベリー、ハスカップなども小さいけれど果物なのよ。小果樹といって
低木で実が房状のものことなの。北海道へは、明治の初めころ開拓使が外国
からとり入れたのですがあまりうまくいかなかったようね。でも最近はけっこう
食べているのよ。ちょっとお酒落してカクテルを飲んだら、それがラズベリーの味
だったり、アイスクリームにはハスカップが入っていたり。ジャムやリキュールな
どの加工品も輸入されているわ。小さな果物たちは夏涼しい気候が好きで、冬
は寒さに強いので北海道にもむいているの。そのうち近くのスーパーで買えるよ
うになるといいわね。ヨーロッパや北欧の人達はこんな小さな果物たちが大好き
なのよ。食べるだけではなく、樹にすすなりになっている姿がとても可愛いから
お庭に植えている人も多いのよ。あなたもお庭のかたすみに植えてみない？

キイチゴ BRAMBLE

キイチゴは大きく分けるとラズベリーとブラック
ベリーに分けられるの。よく山遊で見かけるのは
ラズベリーの仲間なのよ。ラズベリーは甘味と酸
味のバランスがとてもいい香りもあるから、生で
食べてもとてもおいしいわよ。ムースやシャーベ
ットでよく聞くフランボワーズっていうのは、この
ラズベリーを使ったお菓子です。ブラックベリーは、
寒さに弱いベリーなの。でもジャムにするととても
おいしいわ。



●樹高 2.0~2.3m
●樹幅 2.2~2.6m



～ベリー類の手軽な楽しみ方～

1. ブルーベリーのチーズケーキ

<材料 18cm型1個分>

●ブルーベリー 1 1/2カップ ●市販のビスケット 70g ●無塩バター 40g ●クリームチーズ 200g ●粉砂糖 1/3cup ●生クリーム 3/4cup ●粉ゼラチン 大さじ1 ●レモン汁 1/2個分

- 1 ビスケットは細かくくんでボールに入れ、溶かしたバターを加えてよく混ぜます。
- 2 これをケーキ型にしきつめて、冷蔵庫で冷やします。
- 3 室温で柔らかくしておいたクリームチーズに粉砂糖を混ぜて、そこへ生クリームを少しづつ泡立ててよく混ぜながら入れます。
- 4 ゼラチンは大さじ2の水に入れてふやかしそれを湯せんにかけてときます。これをさまし少しづつ3に入れてレモンのしぼり汁も入れます。
- 5 ビスケットをしいたケーキ型に4を半分入れて、2/3のブルーベリーを散らして一度冷蔵庫で冷やしてから、残りの4を入れてブルーベリーを綺麗に飾ってできあがりです。



2. グーズベリーのジャム

<材料>

●グーズベリー(生) 200g
●グラニュー糖 100g

- 1 グーズベリーはヘタをとってきれいに洗っておきます。
- 2 ほうろろ鍋に1を入れて水を少しグラニュー糖を入れて中火にかけ、泡がでてきたらいい匂いになって、とろりとするまで煮つめます。



3. ハスカップ酒

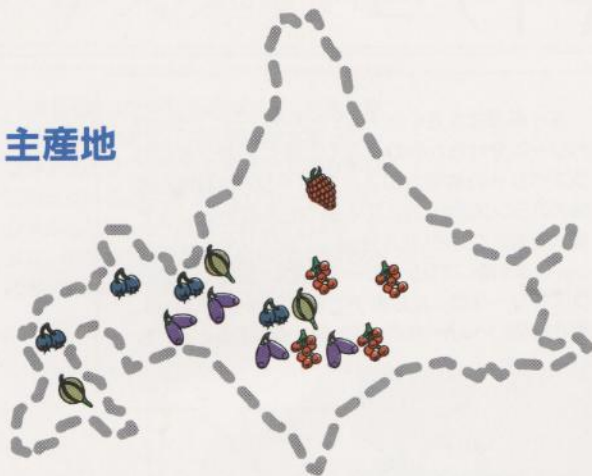
<材料>

●ハスカップ果実 150g ●焼酎・リキュールなどの高度数アルコール 400cc ●果実酒びん ●氷砂糖 60g～100g

- 1 ハスカップは皮をむかないそのまま、材料全部を瓶の中へ入れて、きちんとふたをして涼しくて日の当たらないところで6ヵ月ほどねかせます。
- 2 ハスカップの風味をよりひき出すためには氷砂糖(またはハチミツ)の量をすくなめにするとういでしょう。



主産地



スグリ ● フサスグリ ● ブルーベリー
ハスカップ ● キイチゴ

育て方のポイント

苗木の繁殖: さし木、取り木、株分け **結果樹齢:** 2～3年生
施肥量: 2年生以下では、一株当たり窒素10g、3～5年生では35g、5年生以上は50gくらい。リン酸は、6g、25g、40gで、加里は、8g、35g、50gでいいわね。ハスカップは、2年生以下ではリン酸、加里はやや多めに、3年生以上では、窒素、リン酸、加里とも少な目に、キイチゴは5年生以上リン酸をやや多目にあたえてみてね。
冬囲い: 雪の多い地方では、枝を中央に集めて縛りつけてね。**剪定:** 枝が伸びすぎるとカッコわるいから少し切るのだけど、植えてから3年目までは全体のバランスを見るくらいにしてね。4、5年になったら主軸になる枝を決めて、6年以上のは古い主軸枝や込み合っている枝を切ってあげてね。**収穫:** 6月下旬から9月にかけて可愛い実がたくさんなるのよ。



苗木がほしい時は各主産地の農協又は役場に相談してね。

スグリ: 小樽市、夕張市、森町
フサスグリ: 夕張市、芦別市、上士幌町、早来町
キイチゴ: 士別町
ブルーベリー: 札幌市、仁木町、南幌町、長沼町
ハスカップ: 千歳市、美唄市、苫小牧市、富良野市

■お問い合わせはこちらへ…

北海道農業研究センター

果樹研究室 TEL.011-857-9305
情報資料課 TEL.011-857-9260
FAX.011-859-2178

(2002.10)