



産地紹介：北海道 JA北ひびき

北海道有数のかぼちゃ産地、寒暖差が生む甘みとホクホク食感のかぼちゃ生産

北ひびき農業協同組合 和寒基幹支所 販売課青果係 係長 稲場 大介

1 産地の概要

北ひびき農業協同組合（以下「JA北ひびき」という）管内の和寒町^{わっさむ}は、北海道上川郡北部に位置し、中央部は平坦で、周辺には丘陵地帯が広がっている（図1）。内陸性の気候で、夏場の日照時間が長く、冬は寒さと積雪が厳しい地域である。大きな寒暖差を生かし、かぼちゃやキャベツなど多様な農産物を生産している。かぼちゃの生産は、昭和53年ごろまでは栽培面積が1ヘクタール未満であったが、需要と価格の上昇を背景に拡大した。貯蔵技術の発達や共同販売体制の構築により、昭和57年ごろからは道外への出荷も本格化し、現在では北海道有数のかぼちゃの産地となっている。

図1 和寒町の位置



2 栽培の概要

JA北ひびきのかぼちゃは、和寒地区を中心として生産され、共撰・個選を含め8月中旬～12月の冬至まで長期にわたり販売している（図2）。和寒地区の南瓜部会（以下「部会」という）に所属する生産者は99戸（令和8年度）あり、栽培面積は約455ヘクタールとなっている。令和7年度の販売実績は、JA北ひびき全体では、販売重量は6816トン、販売金額は13億6000万円（税抜）であった。このうち、和寒地区では、販売重量は5403トン、販売金額は10億7000万円（税抜）となっており、同地区は、JA北ひびき管内の重量、販売金額ともに約8割を占めている。

主な栽培品種は、「ブラックのジョー[®]」、「えびす」、「くり将軍」、「ほっこりうらら」、「ほろほろ[®]」などで、内陸性気候の寒暖差により、管内で栽培されるかぼちゃは甘みがあり、ホクホクとした食味が良いと評価されている。

3 生産・栽培上の特色

部会では、栽培講習会や規格検討会を通じて、会員相互のかぼちゃ品質の統一や向上に取り組んでいる（写真1、2）。また、病害虫や鳥獣による被害、気候変動への対策に加え、収穫時の傷や病害による規格外品の削減にも力を入れている。

図2 栽培カレンダー



写真1 ほじょう 圃場の様子



写真2 収穫の様子

4 出荷の工夫

生産者ごとに、断熱・暖房・換気設備を備えた貯蔵施設を保有しており、産地全体の貯蔵能力を高めている（写真3）。

収穫後は、この貯蔵技術を生かし、出荷時期を調整しており、適切に貯蔵したかぼちゃを冬至まで継続的に出荷することで、品質保持と安定供給および有利販売につなげている。出荷前に選果と規格確認を行い、包装資材や輸送方法についても改善を重ね



写真3 貯蔵施設で貯蔵されるかぼちゃ

ている。

輸送面では、JRコンテナをメインに出荷しているが、和寒地区の個選販売については、全量パレット出荷を実施し、荷物の積み下ろし時間の軽減に貢献している。

5 販売戦略

部会を中心に、生産者とJA北ひびきが連携して共同販売を行っている（写真4）。規格統一、品質管理、市場調査、包装・輸送方法の改善により、安定した品質と供給体制を確立している。

また、「北海道産」という産地イメージに加え、「かぼちゃなら和寒」と認識される産地ブランドの確立を目指している。甘みやホクホクとした食感、冬場まで供給できる貯蔵技術と貯蔵能力の強みによりブランドを構築し、発信している。

今後は、規格外品の加工利用や販路の多様化による付加価値の向上にも取り組んでいく方針である。



写真4 オリジナルの段ボールで出荷

◆一言アピール◆

北海道和寒町のかぼちゃは、寒暖差の大きい気候で育まれた、甘みやホクホクとした食感が魅力で、生産者とJA北ひびきが一体となり品質を高めてきた、北海道を代表するかぼちゃです。

収穫後も、丁寧に貯蔵・管理し、最適な時期に出荷しています。

かぼちゃは、ふかしたり、煮物にしたりするほか、天ぷら、コロッケ、グラタン、スープ、サラダなど幅広い料理で楽しめますので、和寒町のかぼちゃをぜひご賞味ください。

◆お問い合わせ先◆

担当部署：JA北ひびき 和寒基幹支所 販売課青果係

住 所：北海道上川郡和寒町字西町36番地

電話番号：0165-32-2443

FAX番号：0165-32-3249

ホームページ：<https://ja-kitahibiki.or.jp>

