

『フルーツほおずき』の紹介

「ほおずき」といえば、オレンジ色の袋（「がく」といいます。）に包まれた丸い実を付ける鑑賞用の植物というイメージがありますが、食用の品種があることをご存じですか？

食用ほおずきは、フルーツとして生のまま食べることができ、その味は、トロピカルフルーツのような甘みと爽やかな酸味が特徴です。また、美容と健康に良い栄養素が豊富なスーパーフードとして注目を浴びています。

新十津川町でも食用ほおずきの栽培が行われており、徳富ほおずきの会、社会福祉法人明和会、新十津川農業高校が「ほおずきプロジェクト」を立ち上げて、振興に取り組んでおり、新たな特産品になることが期待されています。



ほおずきプロジェクトでは、ほおずきを使った6次産業化に取り組んでいます。2月18日からは、3者連携により開発した3種類のほおずきスイーツ（マフィン、レアチーズケーキ、大福）をグリーンパークしんとつかわで期間限定発売しました。



「徳富ほおずきの会」について

徳富ほおずきの会は、2018年に徳富地区の生産者7人で設立し、フルーツほおずきの生産、販売などに取り組んでいます。

「ほおずきプロジェクト」によるさまざまな取り組みにより、新十津川産フルーツほおずきへの注目が高まる中、フルーツほおずきを生産する仲間を募集しています。

興味のある方は、徳富ほおずきの会・藤原（090-8639-2335）までご連絡ください。