



厳しい寒さが、優しい甘さに。



地方独立行政法人
北海道立総合研究機構

農業研究本部 上川農業試験場

〒078-0397 北海道上川郡比布町南1線5号

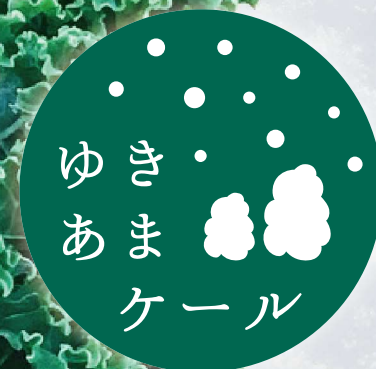
TEL 0166-85-2200 (代表)

FAX 0166-85-4111

e-mail kamikawa-agri@hro.or.jp

お問い合わせは
こちらまで

厳しい寒さが、
優しい甘さに。





ゆきあまケールは、北ヨーロッパ生まれ、北海道育ち。

「北海道の新しい冬野菜づくりに挑みたい！」

道総研と農業者の強い思いから研究開発は始まりました。



ビニールハウスで真冬でも暖房を入れずに

ギリギリの寒さの中で育てる **冬季無加温栽培** により、

植物の防衛本能から甘みが引き出され、

ケールとは思えないほどの **高糖度** を実現しました。



ケールといえば **栄養価が高く**、青汁に使われるなど、

「苦い」イメージがあるかもしれませんが、

ゆきあまケールは、甘くて食べやすく、茹でてでも色鮮やかで、

様々な料理の主役やバイプレイヤーになる可能性を秘めています。



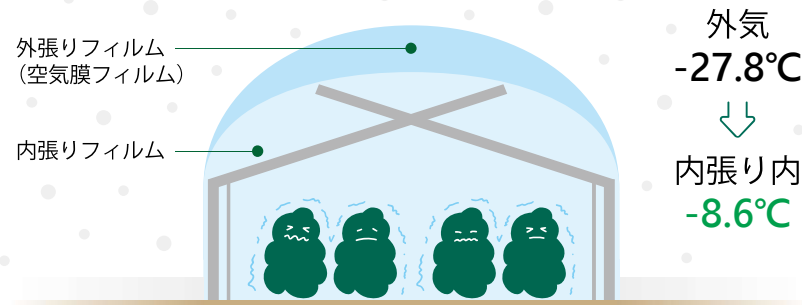
北海道の厳しい寒さで育まれた、優しい甘さが特徴の

「ゆきあまケール」をぜひお試しください！



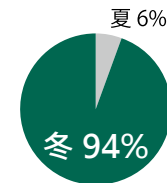
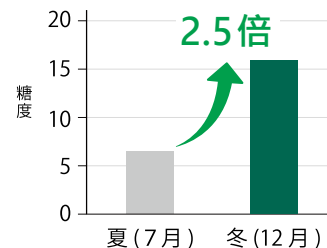
冬季無加温栽培って？

ビニールハウスによる **積雪対策** と **無暖房保温** で、ギリギリの寒さの中で育てます。



甘くておいしい。

寒くなるにつれて糖度が上昇し、夏収穫と比べて冬収穫の糖度は **2.5倍**！
アンケートでも冬収穫の方が「**甘くておいしい**」と高評価でした。



甘くておいしいのは？

※ ケール株の上部分 (生鮮) の糖度。
ペースト加工冷凍品は糖度が低下します。

※ 回答数 36

栄養まんてん！

ゆきあまケールは、野菜の中でも栄養価が高いとされているブロッコリーよりも **カルシウム** や **β-カロテン (ビタミンA)**、**マンガン** の値が高いんです！

ブロッコリーと比べて

| | | |
|----------------|---------|-------------|
| カルシウム | 160 mg | 3.9倍 |
| β-カロテン (ビタミンA) | 3.3 mg | 4.0倍 |
| マンガン | 0.88 mg | 4.4倍 |

※ 100gFWあたり