



Facebookで

「厚真町厚真産ハスカップブランド化推進協議会」で検索！



厚真産
ハスカップが、
すごいらしい。

厚真町厚真産ハスカップブランド化推進協議会

〒059-1692 北海道勇払郡厚真町京町 120 番地（厚真町産業経済課）

TEL. 0145-27-2486

— ハスカップブック —

A T S U M A H A S K A P
H O K K A I D O

ルビー色の厚真の宝石

INTRODUCTION

ふっくらとした小さな果実を、そのまま口に放りこむ。柔らかな皮がはじけ、優しい甘さと爽やかな酸味が心地よく広がった。幼いころに森で出会ったような、どこか懐かしい味。記憶のなかにある故郷の風景がよみがえってくる。

「厚真産ハスカップ」

この果実を生で食べられるのは、一年を通してごくわずか。ルビー色をした宝石が、どんな未来を届けてくれるのか。キラリと光る小粒の果実に、これからの夢を託したくなった。

この冊子は、厚真産ハスカップの魅力をお伝えするミニマガジンです。甘酸っぱくておいしい北海道特産の果実。あまり知られていないハスカップの素顔を、文章と写真をとおしてご賞味ください。



CONTENTS

03 / 厚真のハスカップ物語

07 / 教えて！ハスカップおばあちゃん — 厚真産ハスカップの魅力

13 / ハスカップ畑を旅して — こうして作られるハスカップ

16 / 厚真産ハスカップの楽しみかた

17 / 厚真町紹介

教えて！ ハスカップおばあちゃん

— 厚真産ハスカップの魅力



皆さん、こんにちは。
ハスカップを育てて半世紀の、
カグラばあちゃんです。ハスカップ
のことなら、何でも聞いてね！

※ハスカップの和名は「クロミノ
ウグイスカグラ（黒実鶯神楽）」

<カグラばあちゃん>

厚真町でハスカップを育てる農家のおばあちゃん。ハスカップのことなら何でも知ってる、生き字引。このコーナーでは、明るく元気な知恵袋おばあちゃんが、ハスカップの素晴らしさを伝授します。おいしだけじゃなく、私たちの体にどんな働きが望めるのか、おばあちゃんのピンポイントアドバイスを参考に、ハスカップの魅力も併せてご紹介。



監修：中村 峰夫氏

(有)中村薬局(札幌市)代表取締役 認定薬剤師。北海道大学薬学部 研究員。同時にスタートアップとしてオーガニックショップ マカリイズマーケット、余市自然野草園を監修。薬学的見地から、食を通して人々の健康と幸せをアドバイスするエキスパート。ハスカップの機能性について3つの専門機関との合同研究による、調査・検証を行っている。

厚真産ハスカップ研究チーム

今まで「不老長寿の果実」と伝承されてきたハスカップ。今回、厚真産ハスカップの機能性を調査するため、(有)中村薬局との共同研究で、国立研究開発法人産業技術総合研究所(森田直樹先生)、北海道薬科大学(小松健一先生)、名古屋市立大学(牧野利明先生)が、それぞれの専門分野で調査研究を行いました。このコーナーでは、その結果をもとに厚真産ハスカップの魅力と可能性をご紹介します。

厚真産ハスカップの魅力

抗 肥 満 化

北海道の果実
ハスカップ



教えて！ ハスカップおばあちゃん 1

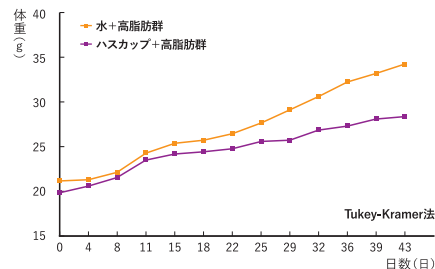
ハスカップは ポッチャリさんにもオススメよ

ハスカップは、肥満を防ぐ？

おいしい食事は大好きだけど、太るのは困る。これは永遠の悩みです。今回、北海道薬科大学の研究チームによって、明らかになったことがあります。高脂肪食を与えたマウスに、厚真産ハスカップ水を摂取させたものと、水だけを摂取させたものに分け、週2回、それぞれの体重、食べたエサの量、摂水量を測定。また43日後には採血し、内臓も検証しました。その結果、高脂肪食を与え、肥満させる過程で、厚真産ハスカップ水を与えたマウスに、体重増

加の抑制が見られ、さらに内臓脂肪が減少する数値が確認されたのです。この厚真産ハスカップが抗肥満化を示した研究結果は、第64回北海道薬学会(2017年5月20,21日:札幌市)において発表され、肥満における機能性が期待されています。

■厚真産ハスカップの体重への影響



ワンポイント
ハスカップ 1

ハスカップってどんな果実？

収穫期が短く、生食用が出まわることが少ないハスカップは、実際の形や大きさを目にする事がありません。大きいもので全長2センチほど、直径が1センチ弱。濃い紫色の皮にルビー色の果肉が包まれた美しい果実です。



抗糖化

北海道の果実
ハスカップ

ハスカップを食べてるから
老けないの♪

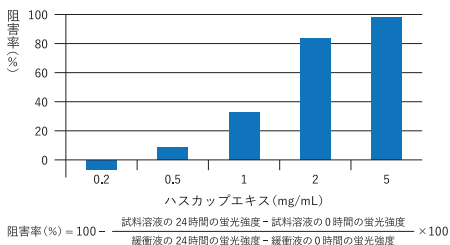


老化をブロックする抗糖化

アンチエイジングでも注目される糖化。食後血糖が急激に増加する人は特にこの糖化が起きやすく AGE (糖化最終生成物) という老化物質を作り出してしまいます。この老化物質の蓄積によって起こるのが、皮膚の劣化や骨粗しょう症、糖尿病による合併症など。糖尿病の血液検査で、HbA1c (ヘモグロビンエーワンシー) という項目を目にしますが、それこそが糖化されたヘモグロビンの割合を指標にした数値なのです。今回の調査研究において、これら

の糖化を抑制する機能性を厚真産ハスカップに期待できることが、北海道薬科大学の研究により判明。コラーゲンの糖化に対する検証で、ハスカップ濃度 5mg/mL で 98.4% の阻害が認められ、抗糖化の機能性が望める結果が実証されました。

■ 厚真産ハスカップの抗糖化活性



ハスカップは皮ごと食べてね♪

ハスカップといえば、お菓子のトッピング、ジャム、クリームといった加工品のイメージが強いのでは？ 加工される前のハスカップは、小さなブドウのような印象ですが、薄い皮に包まれ、種子も小さく、果肉と一緒に味わうことができる果物です。



抗酸化

北海道の果実
ハスカップ

ハスカップを食べて
サビない体でいましょ



ポリフェノールで若さを保とう

活性酸素による血中のコレステロールや中性脂肪の酸化でおきる、動脈硬化。脳梗塞、心筋梗塞の原因として恐れられています。これらを抑止する機能性成分の一つにポリフェノール (アントシアニンなど) があります。今回、同じく中村薬局と北海道薬科大学の共同研究で、厚真産ハスカップにもポリフェノールが多く含有されていることがわかりました。表からも見てとれるようにブルーベリーやペパーミントの約6倍、また漢方薬 (葛根、当帰、センナ) や健康

食品 (ウコン、田七) に使われる植物とも、遜色のない含有量と言えます。このように厚真産ハスカップは、私たちの体をサビることから守ってくれる、とても身近な果実と呼べることでしょう。

■ 生薬エキス量 (g) と PP (ポリフェノール) 量 (mg/g)

	エキス量 (g)	PP量 (mg/g)	比較
ハスカップ	1	28	1
ブルーベリー	1.51	7.55	0.18
ペパーミント	1.58	7.9	0.18
宇金 (ウコン)	0.29	15.1	1.86
葛根 (カコク)	0.61	69.1	4.05
金銀花 (キンギンカ)	1.10	52.8	1.71
田七 (デンシチ)	0.67	15.6	0.83
当帰 (トウキ)	1.29	14.7	0.41
センナ	0.92	21.1	0.81

ハスカップは手摘みで収穫

ハスカップは表面の皮が薄く、とても繊細なフルーツ。品種によっては機械で収穫することもあります。基本は手摘み。熟したものから選んで収穫していきます。人の身長ほどの低木に育て、手摘みに適した高さで栽培しているのも特徴です。



アンチエイジング

北海道の果実
ハスカップ

ハスカップで
いつまでも若々しくね



厚真産ハスカップはアンチエイジングの味方

少し難しい話になりますが、今回、国立研究開発法人産業技術総合研究所の調査研究によって、厚真産ハスカップがエストロゲン受容体の一つであるERβに対し高い活性を示すことがわかりました。女性ホルモンの代表選手がこの「エストロゲン」です。エストロゲンは妊娠・出産のほか、女性らしさや自律神経、感情の起伏を整える重要な存在。このホ

ルモンは核内受容体と呼ばれる情報伝達システムを活性化することで直接細胞に働き、全身の隅々まで情報を伝達します。これによって更年期障害の緩和、老化による骨粗しょう症、生活習慣病の高脂血症や糖尿病の軽減、ガンの予防などが期待でき、特に女性においては若々しく美しさを保ちながら歳を重ねられるフルーツなのかもしれません。

エストロゲンが作用する部位・機能

- 脳・中枢神経
- 循環器 (心臓血管系)
- 脂質代謝 (コレステロール・中性脂肪)
- 乳房
- 皮膚
- 骨
- 生殖器 (子宮、卵) 泌尿器 (膀胱、尿道)

エストロゲンが欠乏して起こる症状・障害

- 物忘れ・うつ
- 心・血管疾患のリスクの増加
- 脂質代謝異常 (コレステロール・中性脂肪の増加)
- 乳房の萎縮
- 皮膚の萎縮・色素沈着
- 骨量の減少
- 生殖器の萎縮 排尿障害

ワンポイント・ハスカップ 4 ▶ ハスカップは十人十色

ハスカップはすべての木のDNAが異なる果実です。なので、1本1本になる実も基本的に違います。色も形も大きさも、みんな個性的。甘みの強いもの、爽やかな酸味のもの、粒の大小にかかわらずバラエティに富んだ味わいが楽しめる多種多様な果実なのです。



抗菌・免疫力

北海道の果実
ハスカップ

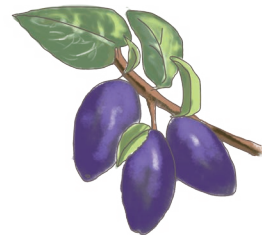
病気にならない
強い体を作りましょ



細菌学の見地からの検証

ハスカップは生薬のスイカズラ科と同属の植物。そこで今回、ハスカップも同様にスイカズラにみられるような解熱、解毒作用がある可能性があると考え、中村薬局と名古屋市立大学が共同研究でマウスを使ってこれを検証しました。また、抗菌作用の検証として、喉頭炎、扁桃腺炎などを引き起こすA群連鎖球菌への調査研究も行われました。その結果、厚真産ハスカップの果実、葉、茎において、強い細菌増殖抑制がみられ、菌を接種したマウスの延命と消化管における免疫の活性があることがわかりました。特に葉エキスにおいては、果実エキス以上に高い活性が確

認され、厚真産ハスカップの機能性の可能性が広がりました。これらの研究は第90回日本細菌学会総会(2017年3月19日:仙台市)と、第64回北海道薬学会(2017年5月20、21日:札幌市)で、その成果が発表されました。



ワンポイント・ハスカップ 5 ▶ 厚真産ハスカップは優等生

ここまで厚真産ハスカップの機能性についての研究内容をご紹介してきましたが、抗肥満化、抗糖化、抗酸化、抗老化、抗菌・免疫力において、それぞれ高い検証結果が確認され、ハスカップの持つ可能性がとても広いことが判明しました。おいしいだけでなく、機能性食品として期待がもてる厚真産ハスカップ。その先には明るい未来が広がっています。



勇払の大地に根ざした 希望の果実



和名「黒実鶯神楽（クロミノウグイスカグラ）」。

アイヌ語で「枝の先にたくさんなるもの」という意味を持つハスカップは、古くからウタリ（アイヌ民族）の人々の大切な栄養源として珍重されてきました。ハスカップのふるさとは遠くシベリアのバイカル湖周辺といわれています。アムール川をさかのぼった先のタイガと呼ばれる針葉樹林に囲まれたバイカル湖。「シベリアの青い瞳」と称えられる湖には、野生のハスカップの群生地 勇払原野にも見られる植物が緑豊かに広がっています。厚真町のハスカップは、このシベリアを源流とする北方系植物。複数の火山と河川がもたらす火山灰地と湿原の勇払原野で、厳しい自然環境に耐えながら生き抜く力を身につけ、他の植物とは異なる性質と植生へと成長してきました。

冬の勇払原野に飛来する渡り鳥たち。夏のシベリアで繁殖期を迎える彼らが、海を越え山を越え、長い時を経てハスカップの種を運んだのでしょうか。その小さな一粒が、今、私たちのもとで希望の果実を実らせています。

海と山と土と水が テロワール

厚真町は米どころ。

勇払原野の一角に位置する厚真町は、両側にせまる山々と北海道のサーファーの聖地と呼ばれる浜厚真海岸へと扇状に広がる細い地形を上手に活かし、自慢のブランド米「厚真米」を作っています。また小麦や大豆、ホウレン草やブロッコリー、花卉、酪農、養豚などの農地が点在し、緑豊かな町を形成しています。海のミネラル分を含む土壌と、山々の恵みである厚真川水系の清らかな水。私たち人間が環境の動物といわれるように、農畜産物も育つ環境で味やおいしさが変わってきます。ワインの名産地フランスでは、その土地特有の地理地勢、土壌、気候風土、水質などを「テロワール」と呼び、その地域に育つ農作物に共通の個性を与え、味においても大きく影響すると考えられています。ことに土壌の影響を受けやすいブドウにおいては、優秀なワインの品質と格付けを決める大切な条件の一つとして、古くからテロワールの特異性を重要視してきました。それはハスカップにも言えること。あの際立つ味わいを考えるとき、自然の恵恩というテロワールを感じずにはられません。



選ぶこと 育てることに徹して

ハスカップは本当に不思議な果実です。単純に一本の果樹に実がなるのとは違い、種類の異なる2本の木がないと実をつけないのです。また、木によって果実の大きさや味に驚くほどの個体差があり、農産物として非常にコントロールの難しい存在でした。厚真町でハスカップの生産が始まったのは昭和40年代（1960年代後半）のこと。時代は高度経済成長期。港の建設や工業地帯の拡大で勇払原野にまで開発がおよび、野生のハスカップが失われていきました。見かねた農家の人々がこれを移植し、大切に育ててきたのが今のハスカップです。酸っぱくて渋くて苦いハスカップ。これでは農作物としては厳しいまま。林業試験場や農業試験場によって栽培技術の研究や品種改良も進められ、甘さが強く大きな実の果樹を挿し木で増やしていきました。平成4年（1992年）、おいしくて収量のある「ゆうふつ」が国内初の品種として誕生します。厚真町の地元農家の手によって選抜と育種を重ねてきた「ゆうしげ」「あつまみらい」が、優れた品種として認められ新たに登録されたのです。平成21年（2009年）のことでした。



ハスカップの花

幸せを呼ぶ ハスカップの未来

日本一のハスカップのまち「厚真町」。作付面積が国内一となった今、厚真町ではハスカップをとおして、たくさんの夢を描いています。厚真産ハスカップの魅力は、時間をかけて選び抜き育てた果実であること。その機能性においては食品として楽しむだけでなく、健康に対する可能性が広がっていること。健康は幸せの基本です。ハスカップのおいしさを味わってもらい以上に、秘められた機能性によって、毎日の生活に少しでも潤いと活力が増したら、これほどの喜びはありません。



「厚真産ハスカップで幸せを感じてもらいたい」。

これが厚真町みんなの願いです。現在、厚真産ハスカップは、夏の収穫時期だけ味わえる生食をはじめ、冷凍での提供も行っています。また、ジャムやジュースといった加工品のほか、お菓子の材料の一部として、スイーツ、パンなどのお店で起用されたり、油脂との相性が良いため肉料理のソースとして専門の飲食店でも扱われています。まだまだ全体の収量が少なく希少性が高い貴重なハスカップですが、女性にとって大切な機能を補い、糖分をひかえなくてはならない人や高齢者の元気を支える、とても未来志向のフルーツです。ただ農作物として育てているのではなく「幸せを呼ぶ果実」として、皆さんのもとへお届けしたいと思っています。

ハスカップ畑を旅して

— こうして作られるハスカップ



十樹十味の違いを持った果実

抜けるような青空のなか、心地よい風を受けながら走る。両側に迫る森や草むらからは、たくさんの虫たちが北海道の短い夏を精一杯の声で告げていた。現在、厚真町では100軒ほどのハスカップ農家が栽培を手がけている。そこには勇弘の原生種を手塩にかけ育て抜いてきた、厚真の人々の努力があった。失敗も成功も先人が今につながる、厚真町を日本一のハスカップの町へと成長させてきたのだ。広がる緑のなかで、その苦勞を思わずにはいられない。

訪ねた圃場は親の代から約半世紀、ハスカップ栽培を手がけている山口善紀さんの農園。そこは背後に森が広がる、緩やかな斜面を利用した畑だった。季節は7月。お昼頃に真っ直ぐな陽差しが照りつけ、ムンとした暑さが一帯を覆っている。麦わら帽子に日焼けした笑顔の山口さんに案内され、畑を目指す。柔らかな土を踏みしめて歩くと、身の丈ほどの高さの果樹が、両手を伸ばして通れる間隔で規則正しく並んでいた。

あったあった！ 茄子紺のような深い紫色をしたハスカップ。ひと枝の節々に、葉隠れするように数個ずつ実っている。ハスカップは異なる品種を順に並べて植えないと受粉して実をつけない。よく見ると手前の果実と隣の木の果実は、粒の大きさも、色も形も少しずつ違っている。手際よく摘み取られた実を少し分けてもらおうと、種類の違う2種を食べ比べてみた。まずは縦長に大きくブクリリした実を食べてみると実に甘い。けれど甘さの向こうから舌の奥へと爽やかな酸味がやってくる。今度は小さく丸い方を食べてみる。最初に食べ



た実よりも更に甘さが強く、酸味は穏やか。間くと糖度が12~13度はあるという。私の記憶していたハスカップは、顔が崩れるほど酸っぱいイメージ。厚真町で食べるハスカップは、まるで違うフルーツだった。

挿し木と種子とに分けた育種法

「それぞれを割って中身も見てください」。言われるままに二つの実をかじってみると、驚いた。一方は赤々としたワイン色。もう一方はマスカットのような淡い緑色。似たような木が並んでいるが、実際はこんなにも性格の違うものなのだ。ここでは品種登録されている「ゆうしげ」と「あつまみらい」を含む20種ほどを栽培している。同様に他の農家の皆さんも、こういった一つ一つの特徴を把握しながら、その年に実るハスカップがどのように進化をとげるのか、胸をときめかせて夏を待つ。

かつて勇弘原野から厚真町に移植してきたばかりのハスカップは、苦味・渋味・酸味ばかりが際立つ、フルーツとは呼びがたい味だった。山口農園では、これら食用にしにくい



果樹を抜き、甘くておいしい果実の木を選抜。さらに粒が大きく収量の多い木を選び抜いて、甘味と酸味のバランスがとれた大きな実のなる果樹林へと成長させた。同じ味の果樹を増やしたければ挿し木。新たな品種を育てなければ種子を蒔く。そうやって「ゆうしげ」「あつまみらい」を生みだしてきた。

手摘みと剪定がおいしいさのカギ

ハスカップは二輪セットで花が咲き、二つが一つに結実する。それがハートの形にも見えるため「愛の果実」と呼ばれる由縁となった。収穫は手摘み。皮は極めて薄く、摘んだそばから果汁があふれるほどみずみずしい。大体は、ひと枝2〜3カ所の節に4個ほど実をつけるが、この4個のうち上部2個と下部の2個では熟すタイミングが異なる。糖度の上がる完熟を迎えた順に収穫する手間こそ、山口さんが大事にする手摘みの醍醐味。

ハスカップの収穫期は短い。その年の気候にもよるが夏の7月がピーク。3〜4週間で終わってしまう。収穫期を終えたハスカップは9月には落葉が始まり、葉が落ちきった10月に剪定の時期を迎える。この剪定こそが来年のハスカップの出来と味を決める、もっとも大切なプロセスらしい。このように、それぞれの農家の皆さんが、それぞれの工夫と思いで育てる個性豊かなハスカップ。甘酸っぱくジュシーな味を楽しみながら、穏やかな厚真の風景をいつか旅してみたい。

協力: ハスカップファーム山口農園 山口 善紀さん



幼い頃にお母さんを手伝い、渋くて苦い木や極端に酸っぱい木に目印をつけ、おいしいハスカップへと選抜してきたのが山口農園の原点。厚真町には、ハスカップ狩りのできる体験農園がいくつもあります。「生で食べるハスカップは、また格別です。夏の短い期間ですが、ゼビ町へ足を運んで食べてほしい」と、山口さん。忙しい栽培の合間に、夫婦二人三脚でハスカップクレープやスムージーなどを移動販売しながらも、町内のハスカップ農家さんと協力を重ね、「ハスカップ日本一の町」を支えています。

厚真産ハスカップの楽しみかた



砂糖の量を加減して、お好みの甘さに

ハスカップジャム

<材料>

- ハスカップ 500g
(生または冷凍)
- 砂糖 300g
- レモン汁 少々

■仕上がりの見分け方

スプーンで少量すくい取って水を入れたコップに落とし、ジャムが水中で分解されなければ完成。

<作り方>

1. 大きめの鍋にハスカップと砂糖を入れ(冷凍の場合は砂糖を入れて解凍してから)、中火にかける。
2. 焦げ付かないように絶えずかき混ぜながら煮る。アクは随時取る。
3. 20〜30分煮詰めて出来上がり。

おにぎりの具や漬け込み用など、梅漬け代わりに

ハスカップの塩漬け

<材料>

- ハスカップ 500g
(生または冷凍)
- 砂糖 300〜350g
- 塩 40〜50g

■応用レシピ「ハスカップのシソ巻き」

塩もみしてアクを抜いたシソの葉で包み、容器にぎっちりと重ねて入れ、重石をしておく。

<作り方>

1. ハスカップと砂糖を3〜4日漬けておく。
2. 実を取り出して広口ビンに入れ、塩をふりかけて漬け込む。

ちらし寿司に使ったり、水で薄めてドリンクにも

ハスカップ酢

<材料>

- ハスカップ 500g
(生または冷凍)
- 氷砂糖 500g
- 米酢 500cc

<作り方>

1. 広口ビンに材料をすべて入れる。
2. 数時間で色が始まる。5日くらい経つと実が溶け始めるので、その前に取り出す。

レモンの薄切りを加えると、さらにきれいな色に

ハスカップリキュール

<材料>

- ハスカップ 800g〜1kg
- 氷砂糖 150〜300g
- 焼酎 35度 1.8L
(またはホワイトブランデー)

■応用レシピ

取り出した実を、煮詰めてジャムにしたりケーキなどの材料として利用できる。

<作り方>

1. 清潔な容器にハスカップと氷砂糖を交互に入れて焼酎を注ぐ。
2. 冷蔵庫で保存し、時々容器を静かに揺り動かす。
3. 1〜2ヶ月経ったら実を取り出し、汁だけを別の容器に移して保存する。

厚真町には、ハスカップ農家がおよそ100軒！

121軒の農園では、ハスカップ狩りが楽しめます！



ハスカップが一番おいしく食べられるのは、1年のうちたったの3週間ほど。ベストシーズンを見逃さないで！

ハスカップ・コクワ狩り 開園状況
(厚真町観光協会ホームページ)
<http://www.atsuma-kankouyokai.jp/hasmap.html>

受 入 期 間：6月下旬～7月中旬
入 園 料：無料～
持ち帰り料金：1kg¥1,000～

※ハスカップ狩りの受入期間および時間、各種料金、解放本数、販売の有無は、時期や農園ごとに異なりますのでご注意ください。



ハスカップの実はつぶれやすく皮も傷つきやすいため、爪を立てずに指の腹で取ります。力加減が大事！



食べきれなかった分は、新鮮なうちに冷凍するか、ジャムや塩漬けなどにして保存できます。

小さなお子さまでもOK



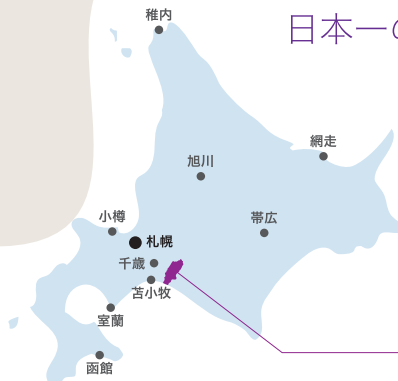
多い農園で5千本にもなるハスカップの木は手摘みに適した低木。小さなお子さまでも手が届くので、ご家族で楽しめます。

ABOUT

厚真町について

日本一のハスカップのまち

春は新緑に輝き、夏は抜けるような空が広がる。秋には黄金の稲穂がたなびき、冬には白銀の世界が待っている。札幌、千歳、苫小牧とのJR、飛行機、フェリーといった、陸海空すべての交通アクセスに恵まれた厚真町は、都市圏からのワンデイトリップが楽しめる、大いなる田園の町です。



位 置：東経 141 度 52 分 53 秒
北緯 42 度 43 分 15 秒
面 積：404.61km²
人 口：4,653 人
男 2,279 人・女 2,374 人
世 帯 数：2,147 世帯
基幹産業：農業



※平成 29 年 8 月末現在

ACCESS

アクセス・所要時間

飛行機で ※新千歳空港まで

仙台空港から	約 1 時間 15 分
東京(羽田空港)から	約 1 時間 30 分
大阪(関西国際空港)から	約 1 時間 50 分
福岡空港から	約 2 時間 10 分



車で

札幌から	約 65km / 90 分
新千歳空港から	約 29km / 35 分
苫小牧東港から	約 20km / 20 分

(周文フェリーターミナル)



INFORMATION

各種お問い合わせ先

<ハスカップ購入>

● A コープ 厚真店 / 〒059-1604 北海道勇払郡厚真町錦町 1 0 - 2 TEL. 0145-27-3102

<ハスカップ狩り>

● 厚真町観光協会 〒059-1605 北海道勇払郡厚真町字本郷 305-2 TEL. 0145-29-7711

<厚真町厚真産ハスカップブランド化推進協議会>

● 厚真町産業経済課 〒059-1692 北海道勇払郡厚真町京町 120 番地 TEL. 0145-27-2486

発行日：2017 年 11 月 1 日