



町勢要覧
2017

ヒバの老樹に会いに

裏の川で魚釣りが

世界一の素敵な過疎

森の小動物たち

ホクホクで栗のよう

上水道は豊かな湧水で

維新の夢が駆け抜けた館城跡

北海道で薩摩芋の焼酎

足腰が弱らないように歩いているの



古から伝わる鹿子舞（ししまい）

ゆるキャラ「おらいも君」

創業明治30年の食堂

住む家がファッショナブル

そろそろ厚沢部の時間です

「アッサブには何があるの?」とはよく聞く質問

アッサブのひとたちは、ちよつとだけ胸を張ってこう答える

「何（なん）もないのさ」

森の中にある町、アッサブには

全国に名を知られた観光名所もなければ、出身のアイドル歌手もない

でも、水と空気と土は? 汲めども尽きぬ湧水は冷たく美味

樹木が造りあげる酸素は清々しくて気分を奮い立たせる

肥沃な土地には多彩な野菜が健康に育つ

ヒトが人らしく、健康で安心して暮らせる場所が、ここには確かにある

- 特集** あっさぶのいのち
- 2 森—毎日生きる
 - 4 川—ゆったりと、時に早く
 - 6 命—生き物たち
 - 8 農—厚沢部の恵みをありがたく

- 10 メークインの長い旅
- 12 厚沢部町アクセスマップ

- 特集** あっさぶで生きる
- 14 体験する—森の中で非日常を日常に
 - 15 誘う—素敵な過疎の町として
 - 16 暮らす—健やかにたくましく…
 - 17 暮らす—古き良き素材をいつまでも大切に
 - 18 買う—ロードサイドの販売所で…
 - 20 食べる—地産地消のレストラン

あっさぶをもっと知る

- 21 データを読む
〔自然・土地、人口、農業、林業、
商工業、教育、福祉・保健、行財政〕

テキストで読む

- 30 メークインブランド化の歴史
- 31 ちょっと暮らしをしてみませんか?
- 32 過去からの声：館城の落日

- 33 厚沢部町人口ビジョン
厚沢部町まち・ひと・しごと創生総合戦略



毎日 生きる

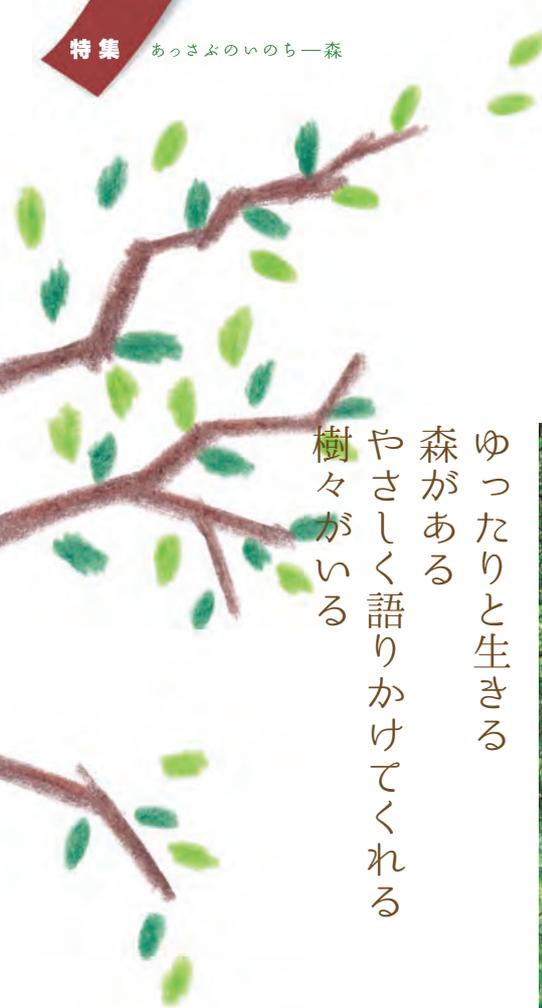
ヒバの老木に出会う

厚沢部の市街から徒歩数分。土橋自然観察教育林（レクの森）の豊かな森の中に入る。鬱蒼とした樹々に遮られ、日中でも差し込む日光は弱い。空気もひんやり、足元の土も湿潤で滑りやすい。20分も急傾斜を登ると突然視界が拡がり、目の前に現れたのはヒバの老大木。その根元近くに若い芽がひっそりと顔を出している。適度な光量、温度、湿度に恵まれてもなお、芽から幼木へと無事成長できるのはごく一部。老木はやがて寿命に達しどっと倒れ、ぽっかりと開いた空間から注ぐ陽光の下でヒバの幼木が爆発的に成長を始める。

混交林がよい森をつくる

作家で環境保護活動家のC・W・ニコルさんは、「針葉樹ばかりが密集すると、光と栄養（水）が個々の木にまわらない。いろんな種類の木がまざりあった混交林のほうが、いい材木をつくることができる」という。厚沢部の三方を囲む山塊の斜面もかつては、ブナ、ヒバ、トドマツなどからなる混交林に覆われていた。江戸時代に銘木として珍重されたヒバが松前藩の財政を支えるべく大量に伐採





ゆったりと生きる
森がある
やさしく語りかけてくれる
樹々がいる



通称「ヒバ爺さん」。教育林のシンボリック的存在。外観の特異さで伐採を免れたと想像されている。樹齢500~600年。



鬱蒼とした森の中では、土の乾燥が抑えられ、分厚く堆積した落葉が雨水を長時間滞留させる。森の保水能力の源はここに。



屋なお暗い樹林帯のあちこちにヒバの幼木がみつかる。葉の形状はこの段階で既に成木と同じ。

天然林の広葉樹（ブナ、ナラ）とスギの人工林が混在して秋の紅葉の時期には、緑と赤・黄のコントラストが美しい。



森林がもたらす環境への貢献

今日、CO₂削減や、生物多様性の保全など多くの面で森林の環境への貢献が見直されている。厚沢部の経験は、今後の林業のあり方を考える上でよいモデルとなるだろう。

されたものの、その後の計画的な植林と地道な山林の保護・育成が図られ、厚沢部の森には人工林と天然林、針葉樹林と広葉樹林がほどよいバランスで残されてきた。



ゆったりと、時に早く

自然の存在感

函館方面から厚沢部へ向かう国道227号。中山峠のトンネルを過ぎると視界が一気に開ける。途端に目に入ってくるのは豊かに流れる川。厚沢部に足を踏み入れると、まずは自然の大きな存在感に圧倒される。

厚沢部町は暖流の対馬海流が流れる日本海に近い北海道の南西部に位置する。本州と北海道の植生が混じる山塊が町を三方から囲み、そこには根に水を掴むというブナなど広葉樹林帯が広がっている。木々は雨水を長い時間かけて濾過するだけでなく、ミネラル分など山の栄養を水に与える。

肥沃な水源

山麓で豊かに湧出する水を集めて安野呂(あんのろ)川・鶉(うずら)川・厚沢部川本流の3本の川が生まれ、肥沃な土砂が運ばれ、流域に堆積する。何十万年もの水の営みがもたらしたのが今の厚沢部の土地。3本の川は河口から10km程度のところで合流し、日本海に流れ込む。檜山地域の山間部にあつて、なだらかな盆地を抱えた厚沢部が豊かな水に育まれた林業と、肥沃な土壌の恵みを享受した農業の町





町の中心地付近で3本の川が合流し日本海へ注ぐ。



左／鶉ダムは巨大な貯水池。
下／鶉川の支流をさかのぼると豊かな湧き水。町全体の水道水を賄う。



夏の風物詩、アユの友釣りにには多くの釣りマニアがやって来る。

友釣りの名所

として発展したのは当然かもしれない。治水技術が未熟だった過去には度々水害に見舞われた。それでも、豊かな森と水を財産に、コツコツ、まっすぐに自然と向き合ってきた、それが厚沢部のくらしだ。

川は豊かな農作物を育むだけではなく、アユ(鮎)などの川魚も提供してくれる。町の中を貫く厚沢部川は、道南の川釣りのメッカのひとつ。「昼休みの30分あれば、裏の川で魚釣りができるんだ」と、住民が冗談めかして言うくらい、厚沢部暮らしと釣りは密接。市街地のすぐ傍を川が流れ、そこを川魚が大量に遊泳している。そんな町他にはあまり無い。昔は子どもが川へ「今晚のおかず」目当てにアユの友釣りに出掛けるようなことが多かったのだそう。

現代では釣りは一部の趣味人たちの楽しみとなり、アユ釣りをする若い世代は激減。最近では釣りのスキルが衰退していくのを危惧し、小学生を対象に友釣りを教える活動も始まっている。

子どもの頃から慣れ親しんだ森や川が昔と変わらずここにある。

生き物たち

森に住む、ちいさな命 おおきな命



この道の先はいづこへ？

スジアカハシリグモは
そこが大自然だという証



ころっとした
タマゴダケ



子どもたちに大人気！
ミヤマクワガタ

レクの森では
数種類のセミと出会えます



ちらりとカエルが



厚沢部の川は
魚の宝庫



アカスジカメムシ。
カッコいいユニフォーム



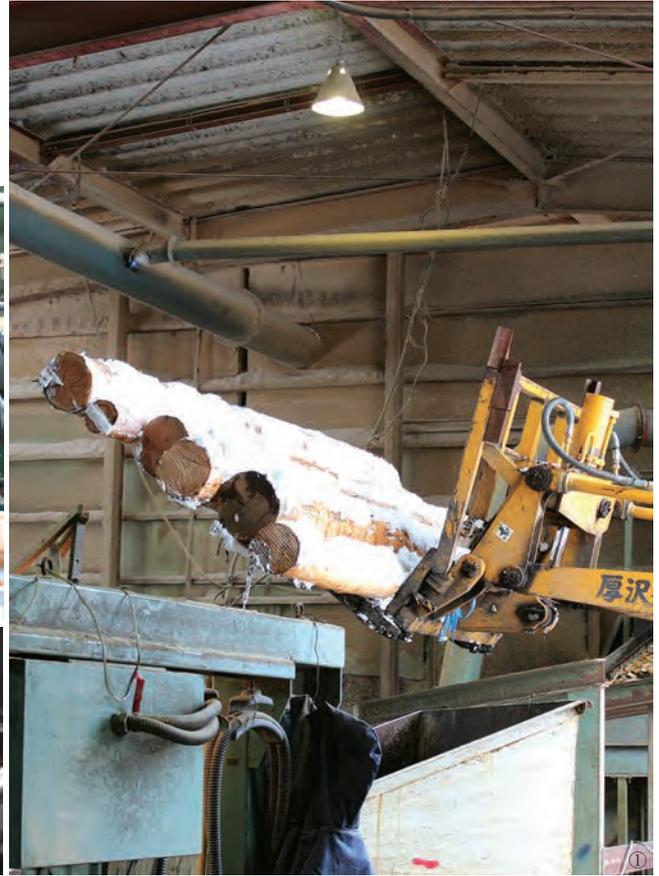
エゾリスがお出迎え

森はいのちの宝庫

町面積のおよそ8割を森林が占めている厚沢部。国道を走っていても、ほんの少し脇道へ入るだけで多数の樹木が生い茂る森林地帯が広がっているのだ。その中でも町民に一番近い森といえば土橋自然観察教育林（レクの森）である。森を切り開いた舗装道を散策するという「お手軽ハイキングロード」が多い昨今だが、このレクの森を歩いてみると、人工物は極力控えめに自然の営みそのままを観察できるようにという配慮があちらこちらに見て取れる。例えば、勾配がきつくケモノ道のような箇所を歩くコースがあるし、教育林とはいえ、奥に入り込めばヒグマも生息している。時には、ヒグマの糞が見つかり入山禁止になることもある。

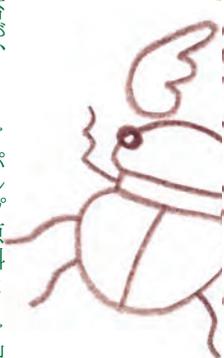
警戒心が強い野生動物たちはなかなか顔を見せてくれないが、虫たちは人間にお構いなしである。クワガタやセミを始め多くの昆虫を目にすることが出来る。運が良ければエゾリス等の小動物たちもお目にかかることができる。鬱蒼としていて光が陰る林道ではガサガサと物音が聞こえ、ヒグマの姿が頭をよぎりヒヤリとする。動物だけではなく、ヒトの事情により

いのちを守り
いのちを活用する



①製材工場の様子
②丸太の断裁加工
③環境にもやさしいペレットストーブからは暖かい炎が
④間伐材から作られたペレット

ミズバショウも
咲いています



切り倒された後の切り株には、苔が、そして次の世代の芽が顔を出している。一度森へ入ると、大きな、そして小さな生命力の限らないパワーを感じ、ヒトも太古の昔にはこうした森の中で生きてきた動物だったということを改めて感じることが出来る。

森の活用

16世紀中ごろから厚沢部には森を生業の場とする人たちがいたと伝えられる。その後も厚沢部は良質なヒノキアスナロ(ヒバ)の産地として、江戸時代の松前藩の財政を支えてきた。そうした背景があって、林業が停滞している今日も、檜山管内の製材業の中心地であり続けている。行政も林産資源の保護に積極的に取り組んでいる。

木材が集まる拠点

厚沢部は森林資源に恵まれ、古くから製材業が盛んであっただけではなく、道南の中での地理上の優位性から製材業の拠点となってきた。実際、町内の製材工場には、南は恵山や知内、北は大成・長万部などから材木が集まっている。樹種によって用途が異なり、建築材として加工し本州方面へ出荷されるもの、チップ状に

してパルプ原料として製紙工場などに出荷されるものなど。

貴重な水資源の確保、そして環境保護という観点から、天然林の伐採が制約される今日、人工林で伐採可能なものを集積し、破棄される分量を極力減らした効率的な製材技術が求められている。そのようなニーズに今後も応えられるノウハウが、厚沢部の製材業には備わっていることが檜山管内で最も多い製材所を擁する町となっている理由だろう。

間伐材の利用

昨今、事業化が進んでいるのが、灯油などの既存燃料に代わる再生可能資源として注目され始めている木質ペレット。間伐材を細かく粉碎して圧縮成型してできる木質ペレットはカーボンニュートラル(二酸化炭素の排出と吸収が同量)な素材とされ、地球温暖化対策にも有効と言われている。薪のような扱いの面倒さもなく、間伐材を利用することで資源の無駄な廃棄を避け、環境への好循環を促すという点でも注目される。

森と共に生きて来た厚沢部の様々な試みは、森との共生を目指し始めた環境政策の転換の中でこれからその真価を発揮することが期待される。

厚沢部の恵みを

ありがたく



① 黄金色に穂った稲穂



② 機械化が進んでも肝心な部分は人の「手」で



③ 近年人気が高いアスパラガス

メークインに続けー厚沢部新名物

厚沢部の農作物といえば、なんといってもジャガイモの「メークイン」だろう。食用として関西地区を中心に全国へ出荷されている。また、国基準の厳しい審査が課される種芋の生産も手がけているため、産地は異なっても先祖は厚沢部生まれということもあるという。近年では、出荷前の予冷や輸送中の冷蔵技術の進歩があり、大根やアスパラガス、ブロッコリーなどの野菜の生産・出荷にも力を注ぐ。糖度15度以上の赤肉メロンである「さぶりメロン」、出荷量全国一のゴボウそっくりのモリアザミの一種「ヤマゴボウ」のブランド化など、新たな名産品の発掘に取り組んでいる。

(ヤマゴボウの写真は19ページ参照)

厚沢部からサツマイモの焼酎を

北海道を中心に愛飲されている焼酎サツマイモの醸造元札幌酒精工業㈱が、本格芋焼酎の生産拠点として選んだのが厚沢部。この地の水と気候、そしてメークインの生産で培われた芋作りに向けた熱い情熱がある町と見込んだからだという。最初の挑戦は寒冷地では栽培が難しいとされるサツマイモの栽培。選んだのは黄金千貫



素朴な味を守り続ける「甘吹雪」^{あまふき}

昔、縁日や夜店で定番となっていた庶民のおやつ、どんきみ。嗜好の変化で、忘れ去られそうになっている素朴な味を守り続けているのが、館地区にある田村食品。原料となる「八列とうきび」は、今や北海道や東北の一部でしか生産されていない。

噛むうちにじわりと口の中に広がっていく、独特の香りある甘みは厳選された原料と変わらぬ技法でしっかりと受け継がれている。出来上がったどんきみに素早く特製の水飴を練りこみ、素手で丸めた「げんこつ」も製品の“鮮度”にこだわった逸品。製品の香ばしさを損なう湿気を遮った真空パック入りの製品は「甘吹雪」というブランドで販売されている。(18 ページ参照)



高品質の舞茸を菌床栽培で^{まいたけ}

稀少で、森の中で自生しているのを見つけた人が舞って喜んだことからその名が付いたと言われている舞茸。かつては松茸に並ぶ高級茸だった。それを原木栽培の頃から研究・生産し、菌床栽培方法で本格生産を始めたのが渋田産業。

一般に流通している舞茸に比べ、弾力があり、食べ応えのある食感が特徴。その「プリプリ感」は1週間以上保存しても失われない優れたもの。秘密は、菌床となるおがくずの品質にあるという。木の町、厚沢部だからこそだ。ひとつの菌床に一株だけの栽培とし、天然物に近づけたというこだわりの逸品は、収穫から即日で全国配送されている。



メークインの収穫には大型ハーベスターが登場



熟成用の樽は長年使われているだけあって風合いが樽によって違う。

蒸しから潰しまで一度にできる機械で素早く処理されていく。

『喜び多きふる里』あっさぶ町の豊富な水で醸した焼酎喜多里

同社に隣接する農業生産法人ノアールでは、焼酎の原料となるサツマイモの育苗を、焼酎製造で発生する搾りカスを収集し、メタン発酵施設により発生したガスを活用した温室で行っている。さらに、発酵時に発生する消化液については、液肥として地元農家に還元されるなど、資源のリサイクルも徹底している。

資源のリサイクルも徹底

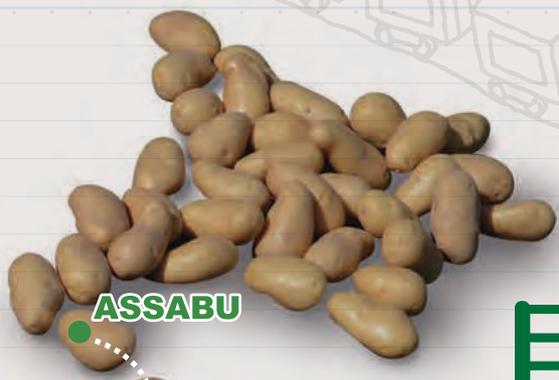
この工場では地元名産のメークインを原料とした焼酎も製造されている。こちらは焼酎特有の匂いが抑えられ、た癖のなさが特徴。

工場は品質管理を徹底

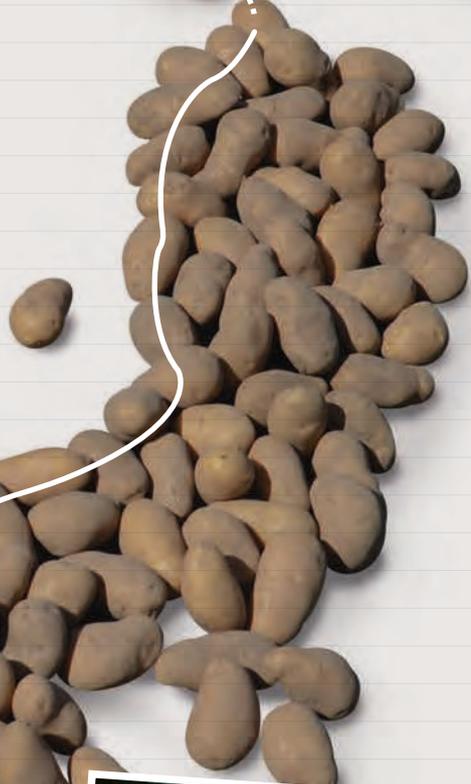
処理機に投入された芋は洗浄から蒸しまでが一貫処理された後に、作業員が目視で選別、さらに機械で潰され水と酵母を加えた原液が、仕込みタンクに注入される。そこまで半日とはかからない。雑菌が混入しないように、極力機械化され、原料の風味を逃さず貯蔵するプロセスは驚くほど繊細で合理的だ。

この工場では地元名産のメークインを原料とした焼酎も製造されている。こちらは焼酎特有の匂いが抑えられ、た癖のなさが特徴。

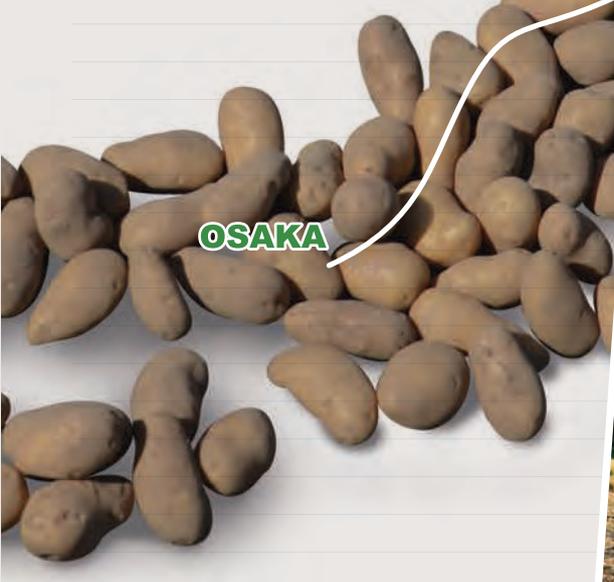
という、大ぶりで、でんぷん質が凝縮された品種。原料産地直結の工場に初のサツマイモが搬入されたのは試験栽培開始から3年目、2006年秋のこと。(18 ページ参照)



ASSABU



OSAKA



メイクインの 長い旅



厚沢部のメイクインは
ほとんどが関西へ
その距離およそ1200km
列車でガタコト、
煮物やおでんでいただきます



広大な畑で育った甘みたっぷり厚沢部産メイクイン。
機械だけでなく手作業で収穫することも。

巨大な冷蔵庫

収穫期である9月から10月にかけて、町内の巨大なJA野菜集出荷施設は選別を終え箱詰めされたメイクインの箱で一杯になる。そして、10月の収穫が終わるころには、施設の巨大空間は4℃前後の冷蔵庫に変わる。

冬の間市場に出回るメイクインはこうした低温貯蔵倉庫から出荷された「よくねたいも」。保存期間中に糖度が増してますます美味しくなるといふ。こうして厚沢部産のメイクインは翌年春、秋時きの九州産じゃがいもが出る時期までの需要を支えている。

1200kmの旅へ

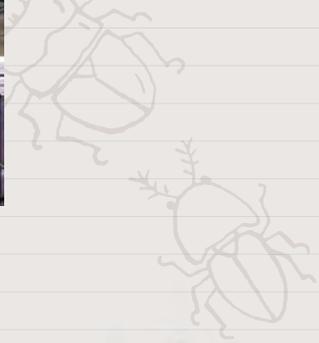
集出荷施設でJRコンテナに積み込まれたメイクインはトラックで函館市五稜郭のコンテナターミナルに到着、ここで本州方面行の貨物列車約20両の長い編成に仕立てられて、出発は夜21時台。青函トンネルを経由、主に日本海側の線路をひた走り、ほぼ24時間かけて関西各地の貨物ターミナルに到着、積みかえられ青果市場などに配送、小分けされた袋入りのじゃがいもが販売店の店頭に並ぶまで最短4日。こうして1200kmの長い旅が終わる。なお、九州各地の秋蒔きじゃがいも用の種いもの大半を占めるのが厚沢部産、その種いもを運ぶコンテナ



メイクインの収穫は9月後半から始まる。各農家さんから集められたメイクインは倉庫で一時保管。サイズ・質ごとの選別が終わるとコンテナに積み込まれる。



メイクインを追いかけて関西へ。こだわりのお店で遠く離れた北海道厚沢部産のメイクインが販売されている。おでんの具としても人気。



はさらに500kmの旅を続け関門海峡を渡る。

おでんには欠かせない具

粘質系のメイクインは煮崩れしにくく甘みが強いので、おでんなど煮物の需要の多い関西では人気が高い。

全国的にもおでんの普及率が高いとされる関西、例えば大阪府内でおでんの店は300軒以上という激戦区だ。その関西風おでんの具と言えば大根、こんにゃく、ロー

ルキャベツ、ちくわ、牛すじ肉など、そして欠かせないのがじゃがいも。もちろんメイクインだ。関西人の評判を聞くと、「形が崩れずホクホクで栗のよう」「出汁もしっかり染みつつ、おはしでサクッと崩せる柔らかさ」など褒め言葉が続く。

町村単位の産地表示も

関西のある生協直営の巨大スーパーで見つけたのは「北海道〇〇町産」という表示のメイクイン。一般には箱から小分けされてポリエチレンの袋入り(500g、1kg)になる段階では「北海道産」の産地表示が一般的だが、消費者の目線が厳しい関西ではより細かな産地表示が拡がりつつある。もちろん厚沢部町産は常連で大産地・十勝産と競っている。同一品種でもその土地や気候、そして生産者の工夫で微妙に異なるじゃがいもの食味。厚沢部メイクインのブランド化への努力が続いている。

(メイクインについて詳しくは30ページ)

7 俄虫温泉



厚沢部町字上里92
0139-67-2211
宿泊、日帰り入浴ができます。
(年中無休)

8 上里ふれあい交流センター
(上里温泉)



厚沢部町字上里92-1
0139-64-3100
日帰り入浴ができます。
(月曜日・元旦休業)

15 うずら温泉
彩風塘(中華料理)



厚沢部町鷺町853
0139-65-6366
宿泊、日帰り入浴ができます。
彩風塘11:00~21:00(月曜休業)

11 滝野庵(そば)



厚沢部町字滝野517-1
0139-67-2126
11:00~15:00(水曜定休)

14 農業活性化センター



厚沢部町鷺町853
0139-65-6061

16 オートキャンプ場 ハチャムの森



厚沢部町字木間内60-1
0139-65-6886
4月第4土曜から9月末迄利用可
(期間中は無休)

17 史跡稲倉石古戦場 碧血碑



厚沢部町字峠下(鶉ダムを望む道路脇)
教育委員会事務局社会教育係
0139-64-3318

18 鶉ダム



厚沢部町字峠下
農林商工課農村整備係
0139-64-3314

19 館城跡



厚沢部町字城丘
教育委員会事務局社会教育係
0139-64-3318

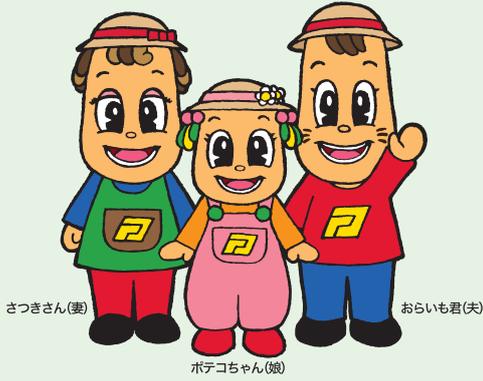
20 館地区憩いの家



厚沢部町館町628-3
0139-66-2632
日帰り入浴ができます。
(金曜日・元旦休業)



おいしい水と大自然に囲まれた 厚沢部町にようこそ！



1 厚沢部町役場



厚沢部町新町207
0139-64-3311
8:30~17:15(土日祝は閉庁)

2 総合体育館・郷土資料館・図書館



厚沢部町新町234-1
0139-64-3436
(体育館)9:00~21:00
※日曜17:00まで(12/31~1/5休館)
(資料館・図書館)9:00~17:00
(祝・月曜休館)

3 厚沢部町民プール



厚沢部町新町115
教育委員会事務局社会教育係
0139-64-3318 (5月末~10月上旬)

4 土橋自然観察教育林(レクの森)



厚沢部町緑町18-1
0139-67-2463
併設の森林展示館は
8:30~17:00(11月~3月は休館)

5 道の駅あさぶ



厚沢部町緑町72-1
0139-64-3738
9:00~18:30(6~9月)~17:30(10~5月)
(年末年始は休業)

6 前井食堂



厚沢部町本町45-7
0139-64-3053
11:00~19:30(日曜定休)



■日帰り温泉施設一覧表

施設名	利用時間	入浴料	定休日	備考
7 俄虫温泉	11:00~22:00 (平日) 10:00~22:00 (土日)	(中学生以上) 400円 (小学生) 200円 (3歳以上小学生未満) 100円	なし	露天風呂 サウナ ジャグジー
8 上里ふれあい交流センター(上里温泉)	13:00~20:00	(町内在住65歳以上) 100円 (中学生以上) 400円 (小学生) 200円 (未就学児) 無料	月曜日	露天風呂 サウナ ジャグジー
15 うずら温泉	11:00~21:00	(町内在住65歳以上) 100円 (中学生以上) 400円 (小学生以下) 200円	月曜日	サウナ ジャグジー
20 館地区憩いの家	13:00~20:00 (4月~10月) 13:00~19:00 (11月~3月)	(町内在住65歳以上) 100円 (中学生以上) 380円 (小学生) 140円 (未就学児) 無料	金曜日	

9 野菜集出荷施設



厚沢部町松園5-4
新函館農業協同組合 厚沢部支店
0139-67-2175

10 太鼓山



厚沢部町本町
教育委員会事務局社会教育係
0139-64-3318

12 札幌酒精工業(株) 厚沢部工場



厚沢部町字鶯383
0139-65-2500

18 旧清和小学校



厚沢部町字鶯837
現在は廃校の為見学は不可