

ご自由にお持ち帰りください

津別町の森林は、主にトドマツ・カラマツ・エゾマツなどが植樹されています。最も多くの植樹面積を占めるトドマツは、パルプやチップの原



▲カラマツの木

「愛林のまち 津別町」
総面積の86%を森林が占める網走郡津別町。森林の広さは61,450haに及びます。これは、東京都23区の面積(62,100ha)に匹敵する広さです。林業は津別町の基幹産業として発展し、昭和57年には、全国で初めて「愛林のまち」を宣言しました。

津別町と木材

豊かな自然に恵まれ、静かな時が流れる津別町。人口約4700人、北部は扇状地、南部は山林が広がります。広大な森林面積を有する津別町は、林産業とともに時代に歩んできました。今回は、そんな津別町と木材の関わりをテーマに、ご紹介いたします。

再生可能エネルギーの推進
津別町では、再生可能エネルギーを推進しています。取組みの一つとして、平成21年より、木質ペレットの製造を開始しています。ペレットは森林の育成過程で生じる間伐材や、製材工場などから発生する樹皮の屑・端材を、再生可能な木材燃料にしたものです。

再生可能エネルギーの推進

また、林業関係者とIT関係者との積極的な情報交換にも取組み、ITを用いた林業の課題解決を図っています。

IT技術の進歩が目覚ましい近年。津別町の林業においても、IT活用を推進しています。林業では、地形解析による状況把握が必要ですが、IT技術を活用して地形情報を可視化することで、作業効率化につなげる取組みが行われています。

林産業×ITの取組み

町内には、木材加工会社が多く存在し、全国で津別町発の木製品が使われています。皆さんご存知の「崎陽軒のシウマイ弁当」の木箱も、津別町の木材が使われています。料としてだけでなく、製材されて使われることも多く、北海道では主要な建材となっています。

林産業の更なる発展のために
平成30年10月、津別町で「第4回全国木のまちサミットinつべつ」が開催され、木材利用に取組む市町村等の関係者が全国から集まりました。地域材利用促進のための課題と解明策を考え、今後の更なる林産業の発展につなげるための取組みです。林産業の活性化に向けて、地域単独では解決が難しい問題もあります。様々な関係者と協力をしながら、今後の更なる発展に向けて歩んでいます。



▲ペレット製造工場内観

▲ペレット袋詰め

ペレットは、大気中の二酸化炭素を増加させないことから、環境にやさしいクリーンなエネルギーとしても注目されています。また、間伐材などを利用することにより、森林の再生を手助けすることができます。そのため、森林保護にも繋がります。

♪つべつで“森林セラピー”を楽しもう♪

津別町にある「ノンノの森」は、北海道唯一、「森林セラピー基地」に認定されている森です。専門ガイドと一緒に歩くことで、一步進んだ森林浴のプログラムを楽しむことができます。疲れた心と身体に、森林セラピーを試してみたいかたがでしょうか？

～森林セラピー基地とは？～

森林セラピー基地は「特定非営利活動法人森林セラピーソサエティ」により、癒しの効果・病気の予防効果が科学的に認められた森のことです。

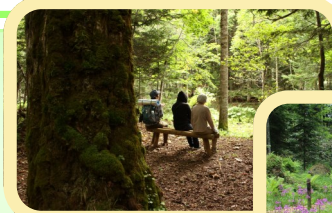
～ノンノの森～

<http://nonnonomori.com/>

運営：ノンノの森ネイチャーセンター

問い合わせ先 080-8178-6120

※詳細についてはHPをご覧ください



地域のかくれスポット vol.2

今回は大空町の名所を案内します。新たな発見を楽しんでみてください！

①女満別湿生植物群落



JR女満別駅から網走湖女満別湖畔沿いを網走方面に進んだところに湿地帯があり、国の天然記念物にも指定されています。落葉広葉樹の自然林が自生し、その下にはミスバショウが群生しています。

ミスバショウは4月下旬から5月の大型連休時期に開花し、見ごろとなるため、旅行の途中等で立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

女満別湖畔には温泉旅館もあり、日帰り入浴も可能になっていますのでこちらも同様にお楽しみください。

②銀嶺水



東藻琴地区にある藻琴山の8合目には、「銀嶺水」と呼ばれる飲用可能な水が湧き出ています。水質もよく「長寿の水」として近隣住民にも愛されています。

網走市など周辺地域の水道水も藻琴山からの水源を使用しております。

藻琴山登山口（東藻琴側）に山小屋があり、水が汲めるようになっています。登山コースは1時間程度で山頂に到達でき、山頂からは屈斜路湖などの景色が一望できます。登山を楽しんだ後に銀嶺水で疲れを癒すのも良いでしょう。



お問い合わせ先：

①0152-74-2111（大空町産業課商工グループ）

②0152-66-2121（大空町地域振興課産業グループ）

地元の隠れた日本一 vol.3

地元の知られざる日本一を紹介するコーナーです。今回は斜里町の日本一を紹介します。

鮭 日本一

斜里町では平成15年から16年連続で市町村別での漁獲量日本一を記録しています。要因は鮭の産卵に適した環境の川が複数あること、豊かな森から生まれる成分が川を伝わり海に戻ることに由来するものです。そのため、町内を流れる斜里川は遡上する鮭類の数が最も多い河川といわれています。

近年は鮭が不漁といわれ、水産資源を保護するために、「人工ふ化放流」による、稚魚のふ化・育成も行われています。斜里町内に6か所、斜里川の上流がある清里町に1か所ふ化場があり、鮭の育成に力を入れています。育てる稚魚の数は決められていますが、大きい鮭を育てようと研究も続けられています。

しかしながら鮭漁日本一であることは、地域住民にもあまり知られていません。そのため斜里町や観光協会などでは、「鮭漁日本一のまち」としての周知活動を行っています。ウトロ漁港では朝8時ごろから、写真のように真上から鮭の水揚げを行う様子を見学することができます。このような見学場所は全国的にも珍しく、鮭の水揚げのモニターツアーも実施しています。そのほかウトロ漁港の見学場所の愛称を募集するキャンペーンや、斜里町のイメージキャラクター「トコさん」を使用したロゴを作成して、バッジやチラシなどによる宣伝活動も行っています。

日本一開通期間が短い国道(国道334号・知床横断道路)

美幌町から斜里町を経由して、羅臼町までを結ぶ国道334号線のうち、斜里町ウトロから知床峠を結び、羅臼町に至る「知床横断道路」と呼ばれる区間は冬期間の除雪が困難であることから、11月から4月までの約6か月間冬期間通行止めになります。この期間はウトロから羅臼町に移動する場合には国道244号線の根北峠を経由する必要があることから移動時間も大幅に伸びてしまいます。

例年大型連休前後に開通となる見通しですが、除雪や道路状況によっては開通が遅れることから、知床峠を横断する際には注意が必要です。

なお、4月14日には除雪中の知床峠を歩く「知床雪壁ウォーク」が開催されます。斜里町側では雪の壁に沿って6kmのウォーキングを楽しむことができ、折り返し地点では実際に除雪している現場を見学することも可能です。参加希望の場合は3月29日までに申込が必要です。（定員になり次第締切となります）



▲知床雪壁ウォーク



▲知床峠



▲トコさんが描かれたPRグッズ



▲鮭の水揚げの様子

地域のイベント情報



あばしりネイチャークルーズ【網走市】

2019年4月20日(日)～2019年10月31日(木)

【開催場所】道の駅「流水街道網走」(受付窓口)

【イベント内容】クジラやイルカなどが見られる迫力満点のクルーズです！4月・5月は「ミンククジラ」や「ミズナギドリ」の群れ、6月に入ると「イシイルカ」、9月からは「カマイルカ」や「ツチクジラ」などが見られます。

【問い合わせ先】網走市観光協会TEL (0152) 44-5849



第7回 春カニ合戦in網走【網走市】 2019年5月中旬

【開催場所】道の駅「流水街道網走」駐車場

【イベント内容】流水明けの美味しいカニが味わえる網走ならではのイベント！！

抽選に当たれば、神輿から撒かれるカニをゲットできる「カニまき」に参加することもできます！

【問い合わせ先】網走市観光協会TEL (0152) 44-5849

第36回 ひがしもこと芝桜まつり【大空町】

2019年5月3日(金)～2019年6月2日(日)

【開催場所】東藻琴芝桜公園

【イベント内容】10ヘクタールの丘陵に広がる美しい芝桜を見ることができます。歌謡ステージや各種ゲームなど、家族で楽しめるイベントも盛りだくさんです！

【問い合わせ先】(株)東藻琴芝桜公園管理公社 TEL (0152) 66-3111



ゆるキャラ紹介 vol.4

網走信用金庫の営業エリア内のゆるキャラ達を紹介します！

今回は、じゃがいもで有名な小清水町・林業が盛んな津別町、2つの町のゆるキャラを紹介します！

でん坊 (小清水町)



でん坊は、道東地方のソウルフード「でんぷんだんご」をモチーフにした小清水町オリジナルキャラクター！
“ジャガイモでんぷん”で出来た、まるい体が特徴的♪
10センチから1メートルまでもちもち伸びます！持っているフライ返しは、ギネス級のでんぷんだんごもひっくり返せるんだとか！

【所属：これぞ小清水！！実行委員会】

まる太くん (津別町)

まる太くんは、巨木・ミズナラなどをモチーフにした津別町のゆるキャラです！津別町の基幹産業の林産業を象徴する丸太が、クマの顔になっています♪また、津別町にはラグビー合宿で全国からラグーマンが集まるので、まる太くんもラグーシャツを着ています。

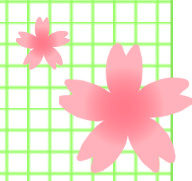
【所属：津別町産業振興課商工観光グループ】



地域のがんばる人

Vol.5

地域で活躍されている企業家を中心に紹介していきます。第5回目は、ピザ・パスタなど洋食料理を中心に提供し、地元（小清水町）の食材を使った料理もい
ただくことができるレストランOLANGO（オランゴ）の根本達夫さんです。



飲食業界に進んだきっかけ

高校時代に飲食店でアルバイトをしていたとき、おいしい料理を提供してお客様に感動を与えることが素晴らしいと感じました。家庭は農家で、しかも長男でしたので家業に従事するものだと思っていましたが、両親から「農業の経営は厳しいから継がせるのは難しい」と高校3年の冬に言われ、急ぎょ札幌の調理専門学校へ進学することになりました。札幌で調理師の資格を取得し、ホテルの料理人として25年間働きました。

小清水町で開業したきっかけ

札幌で25年間働きましたが、両親も高齢になり、長男でもあることから両親の世話をするために小清水町へ戻ろうと決意しました。ここ小清水町では洋食料理店を営んでいる店はなく、飲食店そのものも少なかったために、札幌での経験も生かすことが可能ですし、町を元気づけたいという思いから、2016年（平成28年）に開業にいたしました。近隣に知人もいないことから、取れたばかりの新鮮な食材が手に入ることも強みです。小清水町に戻ってきてすぐの時は、小売店の数が札幌とは違って少なく、食材を購入するにしてもなかなか手に入らないものもあり、不便な思いもしました。また仕入れをするときにコストが予想以上にかかってしまうことがあります。例えば札幌では大量に仕入をするため100円で買ったものが、このあたりですと200円〜300円するといったところでしょうか。ですが、先ほどもお話ししたとおり、知人から食材

地域とのかかわり

を提供していただけること、特にその日取れた野菜を当日メニューとして提供することができることは、このあたりでなければできないことであり、地域の人の温かみが伝わってきました。そのため、今では生活にあたって不便に感じることは少なくなりました。

小清水町は2018年（平成30年）に開町100周年を迎えました。記念行事として、町の食材を活用した料理を作ることとなり、そのメンバーの一員になりました。町内の飲食店で開発に携わりましたが、この料理を作る際に地元の食材を使うことが求められたため、考えるのは少々苦労しました。最終的な候補としてチャーシュー麺と餃子が残りましたが、最終選考は小清水町の地域のまつりで来場者に決めてもらい、チャーシュー麺に決定しました。味付けにも工夫を行いました。メインとなる麺には小清水町で栽培されている小麦「春よ恋」を使用することが必須です。味付けのアクセントとして山わさびを使うこととしました。最終審査の過程で、「味付けにアクセントがあればより良いものになる」という声を頂き、試行錯誤した結果、「この地域の主要作物山わさびを使用することとしました。開町100周年事業で作成したこの地元のニューメニューは、イベントで出店した際にも早々に完売するなど非常に好評でした。お客様から「おいしい」と言ってもらえたときには、製作に時間をかけてきた甲斐があったと感じました。



ねもと・たつお／1971年（昭和46年）小清水町生まれ、札幌市内のホテルの料理人として25年勤務し、2016年（平成28年）7月に地元小清水町にてレストランOLANGOを開業。

これから取り組みたいこと

できる限り地元小清水町の食材を使った料理を提供していきたいと考えています。特にその日のうちに取れたものを使ったメニュー開発を進めていきたいです。高い食材を使って、自由な気持ちで料理を作ることでももちろん楽しいですが、予算に合わせた中で、価格以上の価値を提供していくことが大事です。若いころから「まずい料理は出さな」「おいしいものを出せ」と言われてきましたので、「おいしいもの」「来てよかった」と思える料理を提供していくことが大切だと考えています。



▲店舗外観
置看板が目印です

所在地 北海道斜里郡小清水町南町1丁目2番25号
(網走信用金庫小清水支店斜め向かい)
電話番号 0152-67-7789
営業時間 ランチ 11:30～15:00(L.O14:30)
ディナー 17:30～22:00(L.O21:30)
定休日 水曜日・第2日曜日
URL <http://olango.shop/>
※店舗情報は発行日時時点の情報になります。

編集後記

地域情報誌「地域の扉」を発行してから3年が経過しました。初回発行時には地域の知られざる一面を知ってもらおうとの思いから「扉を開ける」意味合いもこめてこの名前を名づけています。私たち地元のことをよく知るにより、よりよい情報を発信することができると考えています。発行4年目の「地域の扉」は新たなテーマにも挑戦したいと考えておりますので、ご期待ください。