黒松内町

北限のブナのまち

～黒松内町について～

人口2,376人（令和7年8月末時点）、札幌市と函館市のほぼ中間地点に位置する豊かな自然あふれるまち、黒松内町。

自生するブナの北限の里であり、ブナを保全し、まちづくりに活かす取り組みを進めています。酪農を主要産業としており、チーズやハム・ソーセージといった加工食品や、豊かな森が育むミネラルウォーターは、ふるさと納税でも人気の返礼品となっています。

国の天然記念物「歌才（ウタサイ）ブナ林（リン）」

黒松内町のシンボル「歌才ブナ林」は、学術的な価値の高さから昭和3年に国の天然記念物に指定されました。ブナがもたらす恩恵は計り知れず、「緑のダム」と呼ばれるほどの高い保水力は、大地を潤し地域にその恵みを還元しています。また春夏秋冬、それぞれの季節に見せる美しい表情は、訪れる人々の心を癒し、魅了し続けています。高さ30m、幹の太さが直径1mを超え200歳にもなるブナたちが織り成す圧倒的な大自然を存分に体感してみてください。

道の駅くろまつない

道の駅くろまつない toit vert Ⅱ（トワ・ヴェール ドゥー）は国道5号沿いにあり、ドライブ中のやすらぎの場所、黒松内観光の情報収集の場所として賑わっています。中でも人気なのが黒松内の食材をふんだんに使い、道の駅で一つ一つ手作りで焼き上げられるパンとピザです。

パンは道産小麦を使用し、ミネラル分が豊富で特にカルシウム分を多く含む湧水「水彩の森」、放し飼いで育った鶏の「有精卵」と純粋な黒松内の素材を原料として、乳化剤、保存料、着色料、香料は一切使わないのが特徴です。種類も多く、焼きたての小麦香るパンはどれも絶品です。

ピザには黒松内産のフレッシュなモッツァレラチーズやソーセージをたっぷりと乗せ、生地には全粒粉を使い、天然酵母で発酵熟成させてもっちりとした食感のドイツパン風に仕上げています。注文を受けてからその場で焼き上げるピザは、酪農・畜産の田舎ならではの自慢の逸品です。

※toit vertはフランス語で「緑の屋根」
ブナの木も含めた木々（森）をイメージしています。

Kumagera Kitchen 槻里花（キリカ）

2025年3月グランドオープンしたレストラン槻里花（キリカ）は、地元食材を最大限に生かした定食からお酒に合うメニューなど多彩なメニューを用意しています。料理長は東京の最高級タイ料理店で総料理長を勤めてきた方で、ガパオライスやグリーンカレーなど本格的なタイ料理も楽しめます。

幻の「奈川在来種蕎麦」

北海道では黒松内町でしか栽培されていない長野原産の在来種「奈川蕎麦」は、豊かな甘みと香りが特徴で、長野でも少量しか作られていないため、幻の品種と呼ばれています。黒松内町の立地や気候が奈川村に似ているだけでなく、ホタテの貝殻などを使った土壌改良を行い、大切に育てられた蕎麦です。町内でも奈川在来種蕎麦を使用した蕎麦を提供しているお店があり、この蕎麦を目当てにお客様が大勢いらっしゃいます。

ふるさと納税

ふるさと納税の返礼品では、黒松内町特産物手作り加工センター「トワ・ヴェール」で作られるチーズ・ハム・ベーコン・アイスクリームが大人気です。

・チーズ

クリームチーズやカマンベールチーズ、ブルーチーズ、ゴーダチーズなど、黒松内町産の品質の安定している酪農家の搾りたて生乳を贅沢に使用した逸品が揃っています。

・ハム、ベーコン

北海道産の良質な豚バラ肉を使用し、昔ながらの塩と香辛料を手で擦り込む乾塩法により時間をかけてゆっくり熟成させて作っています。

・アイスクリーム

黒松内町の酪農家さんが愛情をかけて育てた牛たちの新鮮な生乳を成分無調整のまま使っているアイスクリームです。フレーバー10種類が楽しめ、セットでもご利用できます。

ふるさと納税返礼品の一例▶

※掲載内容は黒松内町役場　企画環境課様よりご提供いただきました。【連絡先】TEL:0136-72-3376