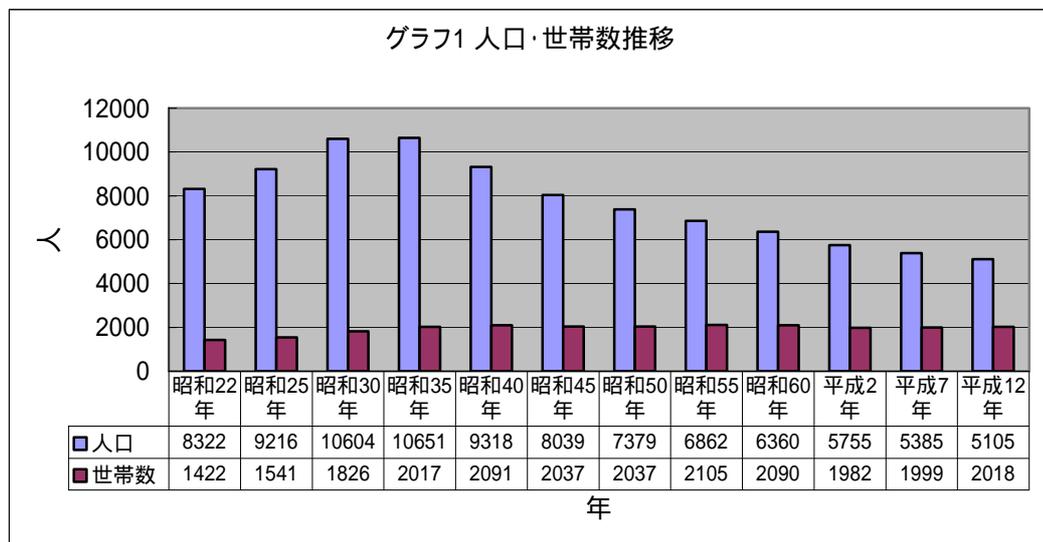


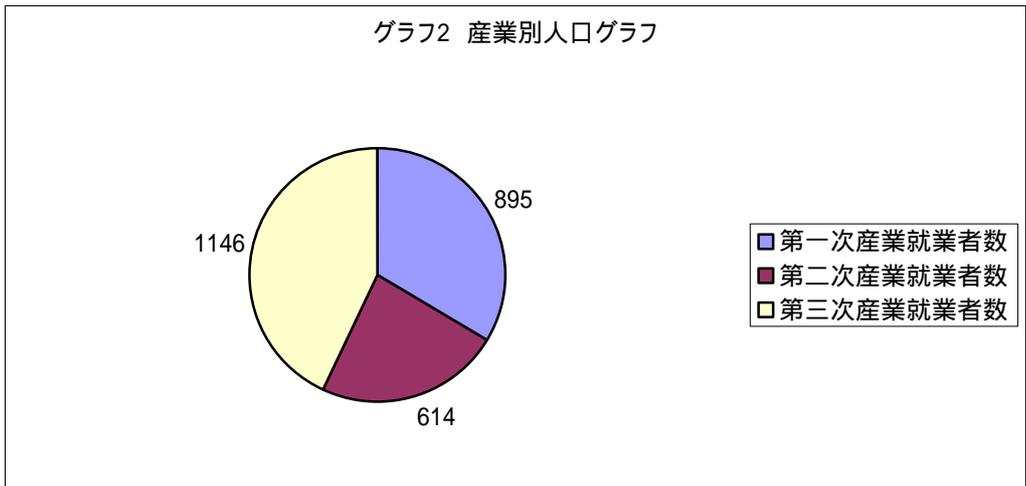
した。狩人は、役人に連れられて鹿の住む山へと急行し、あっちこっちと金銀色の鹿を探し回りやっとの事でその金銀色の鹿の一群を見つけることが出来た。しかし、狩人は無心に遊び戯れる鹿の群れを見て撃ち殺すことにためらいを感じた。だが殿様の命には替えられないと心を鬼にして鹿を追い詰め撃ち取ろうとした。鹿たちは狩人の姿を見て何とか逃れようと山野を逃げ回ったが遂に逃げきれず撃ち取られた。役人と狩人は、目当ての生き肝を手に入れ早馬をとばしてお城に帰り、つぶさに鹿の群れの様子を報告しながら殿様に生き肝を献じた。殿様は大師が告げたように病気がぐんぐん快方に向かい間もなく全快されたということである。殿様のお喜びはひとかたではなかった。早速、国中にお布告を出して「鹿は靈魂を持つ動物であるから敬愛するように」と命じられた。また、鹿の霊を慰めるために先に役人から報告のあった無心の戯れている鹿の群れの情景を踊りとして殿中で舞わせ厚く回向したと言うことである。この時の舞が鹿舞いとして伝えられたものであると言うことである。(安野呂の古老の話より)

2.人口・世帯数

グラフ1では、約50年の間、世帯数自体はあまり変動しておらず、一定を保っていることが読み取れる。しかし、一方人口のほうは激しく増減している。例えば、昭和22年から、昭和35年までは8000人から10000人超へと人口が著しく増加したが、昭和35年から昭和40年までのたった5年間で2000人ものが厚沢部町を去った。また、この期間を始まりに現代に至るまで厚沢部町の人口は減り続けているのだ。



グラフ2では、産業別就業者数が表されている。就業者人口が多いのは、第三次産業就業者数、第一次産業就業者数、第二次産業就業者数の順であることが読み取れる。第三次産業就業者数が多いのは最もであるが、厚沢部町の特徴は、第一次産業就業者数が多いことである。この理由には、米・馬鈴薯や特にメイクインが発祥の地として厚沢部町の顔と

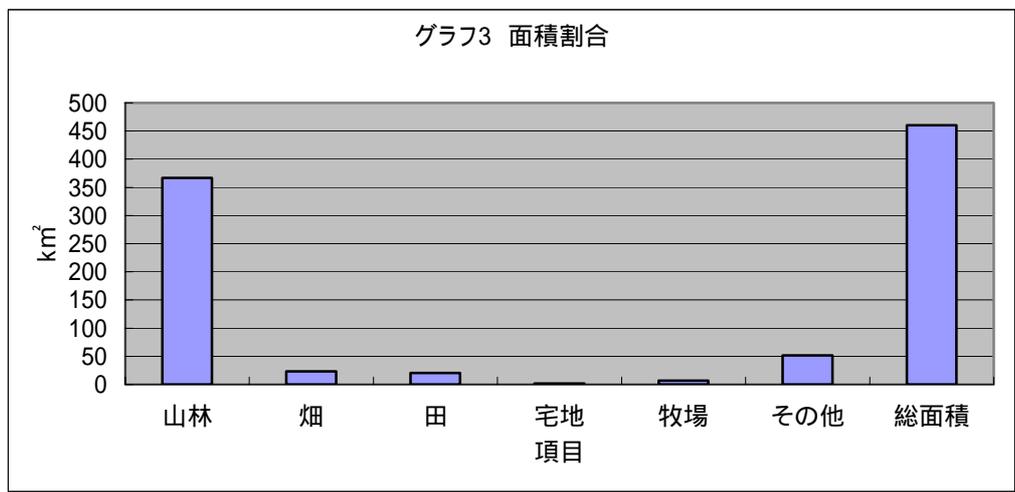


なり農業を支えていることがあげられる。

3.厚沢部町の産業

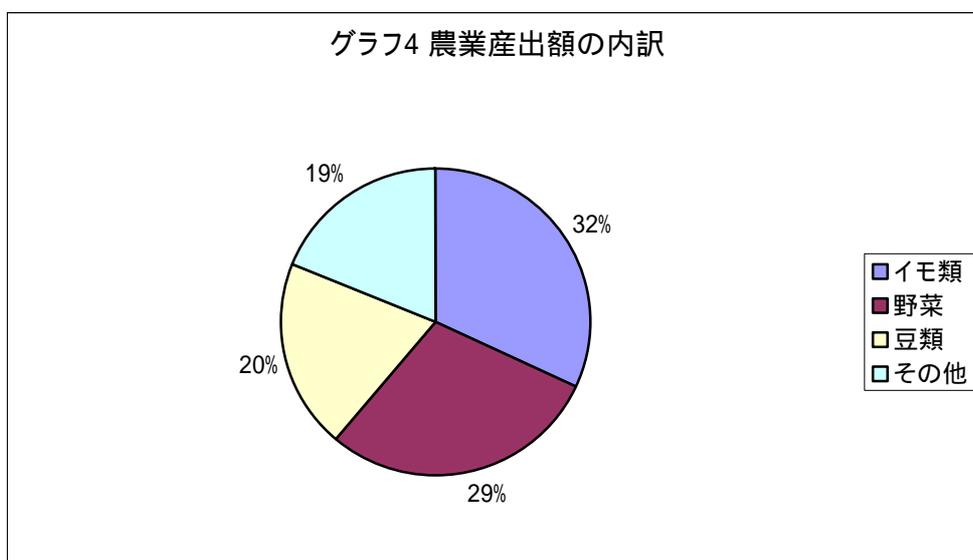
3.1 経済的特色

厚沢部町の産業別就業者数は、農業が最も多く全体の 35%を占め、基幹産業となっている。代表的農産物としては、米、馬鈴薯などがあり、特にメークインは発祥の地として厚沢部町の顔となっている。他に光黒大豆、あっさぶ大根など厚沢部町の風土を生かした特産品に取り組んでいる。乳用牛はおらず、肉用牛の飼養頭数は約 1400 頭である。また、林業においては、森林面積が町の 83%を占める中で、町内の 6 社の木材工場が製材やチップ生産を行っている。一方、ヒノキアスナロや五葉松の北限、トド松の南限でもある厚沢部町の森林は南と北の植物が混在している一種独特の様相を見ることができ、中でも「レクの森」で知られる土橋自然観察教育林では樹齢 400 年を超えるブナが生息し、トドマツの特別母樹林や特別鳥獣保護区にも指定され、平成 14 年には日本の「遊歩百選」に選ばれ、森林浴やバードウォッチングが手軽に楽しめる、憩いの里山として、道内外から毎年多数の自然愛好者たちが訪れている。



3.2 農業

メークインの発祥地で知られる厚沢部町は、水稻・畑作・野菜の安定した収穫量を誇る檜山管内農業の雄である。なかでも、水田の転作面積増加に伴い、生産量が飛躍的にアップしたダイコンは道内トップクラスを占める厚沢部町の主役である。また、平成3年に国の産地指定を受けた葉物野菜のキャベツも作付面積、収穫量とともに上昇気流にあり、群を抜く収穫量の馬鈴薯のほかにニンジンやスイートコーンも野菜生産額を支える品目として名を連ねている。平成5年には、さらなる農産物の品質向上、生産拡大を目指して農業活性化センターが開設され、養分の蓄えとトルコキキョウの品質比較など、新規作物や優良品種の適応試験などに取り組んでいる。また、特産の黒豆を使った甘納豆や味噌の特産品もその加工技術に評価が集まっている。



3.3 商工業

商業は、小売業において従業員1～2人の小規模な商店が全体の半数を占め、人口減等に伴い商店数は減少傾向にある。また、1商店当たりの販売額をみると、小売業では全道平均額のほぼ半分で、卸売業では30%に満たない状況にある。工業は、地場の農水産物を原料とした食料品製造業や、木材・木製品、窯業・土石製品製造業などの地場資源活用型の製造業が主体となっている。観光では、歴史遺産や恵まれた自然を観光資源とし、町民有志による観光ボランティアガイドや管内の観光情報を提供するNPOが設立されるなど、住民の手によるまちづくり、観光地づくりが盛んになってきている。

3.4 水産業

漁業形態は、そのほとんどが家族労働を主体とする小型漁船経営で、沿岸漁業が中心となっている。スケトウダラ・イカ等の回遊資源を主たる魚種として漁業を営んでいるが、これらの魚種は漁獲が不安定なため、栽培漁業の振興により経営の安定化を図っている。また、魚価の低迷、漁業者の高齢化など数々の問題を抱える中、水産品の統一ブランドの

開発、直売店の開設、海洋深層水を利用した付加価値の向上といった取組が進んでいる。

4.厚沢部町の特産品・観光

4.1 特産品

- ・ 黒豆茶 厚沢部産光黒大豆を100%使用したお茶で健康飲料としても注目されている。あっさりしたのみ口と、黒豆特有のコク・香りが楽しめる。
- ・ 厚沢部ワイン 厚沢部産ワインを使用した熟成ワインで、レクの森の絵を切手に見立てた、おしゃれなラベルが目印である。
- ・ メークイン 厚沢部町は「メークイン発祥の地」。塩ゆでにしてほくほくをそのまま食べる「メークインの塩煮」は、各種イベント等でも供され、厚沢部町になくてはならない味になっている。厚沢部町の顔ともいえる特産品である。
- ・ あっさぶ大根 みずみずしく歯ごたえよく、おでん、煮物、サラダ、大根おろしなど何を作ってもおいしくできる青首大根。そのまま噛むとかすかに広がる香りと甘みがやみつきになる。
- ・ 光黒大豆 厚沢部の風土は良質の豆の生産にぴったりで、日本全国の豆の産地にもひけをとらない「粒ぞろい」の一品。味と品質に自信がある。
- ・ 大納言小豆 手に取ればわかる、一粒一粒のつや、色がおいしさを保証し、和菓子の材料としても広く利用されている「粒より」の一品である。
- ・ メークイン焼酎「五月の女王」 「女王」の名にふさわしく、上品で飽きのこない味を誇る本格派焼酎。特産のメークインを原料にしている。
- ・ じゃがいも焼酎「喜多里」 厚沢部産メークインを100%使用した、すっきりとした味わいの本格焼酎である。
- ・ いも焼酎「喜多里」 厚沢部産のさつまいも「黄金千貫」(こがねせんがん)を原料につくられた、初めての北海道産本格いも焼酎。やわらかないもの香り漂うさらりとした飲み口はいも焼酎の新境地である。
- ・ つるの子大豆みそ 東京などの物産展にもっていくと、必ず翌年も買いに来てくれる人が出る人気商品。厚沢部産の大根やメークインで作った味噌汁は絶品。
- ・ どん 昔なつかしいふるさとの味。お年寄りから子供まで喜ばれる。厚沢部産の玄米やきみを原料に使用し、牛乳をかけて食べてもおいしい。
- ・ 入浴剤「森の贈り物」 お風呂の中で森林浴！ヒバ材のチップを袋に詰めた入浴剤。浴槽に浮かべるだけで森林浴をしているような芳香を楽しめるほか、消臭、防虫効果も。

図3 厚沢部町の
カントリーサイン



出典：役場

図4 厚沢部町イメージ
キャラクター おらいもくん



出典：役場 HP

4.2 観光名所

ハチャムの森

檜山南部と函館方面を結ぶ国道 227 号の中間点にある鶉ダムのすぐ下に広がる鶉ダムオートキャンプ場・ハチャムの森は、平成 11 年 7 月にオープンした檜山管内初のオートキャンプ場である。「ハチャム」とは、厚沢部の語源になった「桜鳥」のアイヌ語からきている。水とたわむれ、緑とふれあい、豊かな自然と対話する、ここ「ハチャムの森」には、人と自然のさわやかな出会いがある。もちろんキャンパーをサポートする最新の設備が整っている。

図 5 ハッチャムの森



出典：厚沢部町観光協会
HP

道の駅あさっぶ グリーンプラザ 227

国道 227 号沿い、函館から 1 時間ほどの距離にある道の駅「あさっぶ」は、地元のヒノキアスナロ（ヒバ）を使って建てられた駅で、内部にはヒノキアスナロのいい香りが立ち込めていて、さながら森林浴をしているような気分が味わえる。駅内は厚沢部町の特産物を集めた販売コーナーになっており、人気の高い木工芸品を始め、黒大豆の煮豆やお菓子、メイクイン焼酎などユニークな特産品を販売。また、メイクインを始め、さまざまな農産物の地方発送も行っており、人気を集めている。

レクの森土橋自然観察教育林

レクの森が位置する北緯 42 度付近はヒバ（ヒノキアスナロ）の自生北限、トドマツの自生南限でもあり、南北の植物が一度に観察できる好条件となっており、北海道南部の 8 割の植物を森林内で観察することができる。また、森林内を散策することで、森林の作り出す新鮮な空気と殺菌力による「フィトンチッド効果」により心身ともにリフレッシュできる、手軽な森林浴にはうってつけの場所である。

参照 HP

- ・ 厚沢部町役場 <http://www.town.assabu.lg.jp/>
- ・ 厚沢部町観光協会 <http://www.hakodate.or.jp/assabu-k/>
- ・ 道庁 <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/>
- ・ わがマチわがムラ <http://www.toukei.maff.go.jp/shityoson/index.html>