

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



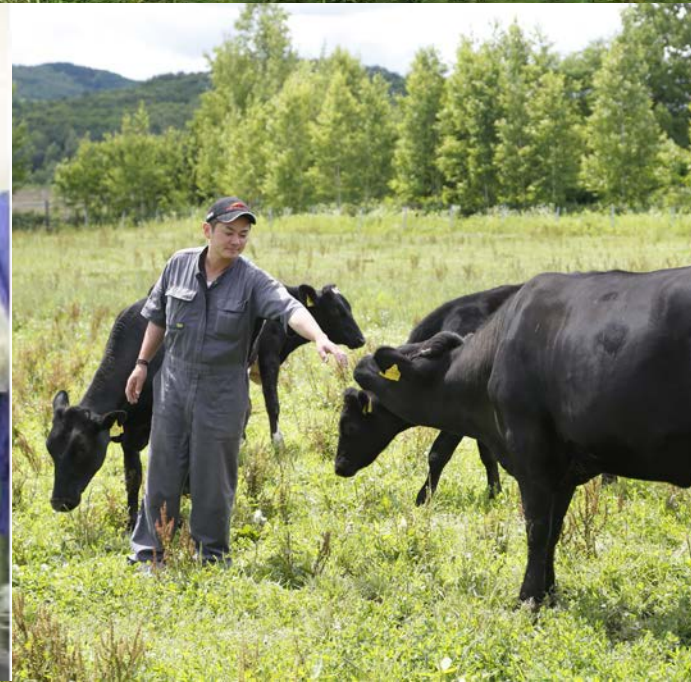
ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



たかすちょう
北海道鷹栖町
が応援するふるさと名物

◎ たかすで味わう、
希少なお肉とブランド米
鷹栖牛・エゾ鹿肉・鷹栖町産ななつぼし





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

鷹栖町のプロフィール

鷹栖町は北海道のほぼ中央、上川支庁管内の中心部に位置し、周りを小高い山に囲まれ、全体的には盆地状をなし、中心部を石狩川に注ぐオサラッペ川が北から南へ貫流しています。中心部からJR旭川駅まで車で約25分と利便性が高く、生活圏内には大規模病院や教育機関が充実しています。

子育て施策も手厚く、中学生までの医療費無料化や放課後児童クラブが充実し、小中学校には学習支援員を配置するなど、小さなまちでも安心して子育てができる環境にあります。それでいて町を囲む豊かな自然の中には、町民の杜パレットヒルズやゴルフ場を設け、各世代に多様なレクリエーションを提供します。

鷹栖町は道内でも有数の稲作地帯で、J Aたいせつ米・ななつぼしは、日本外国特派員協会の会員制レストランの「日本米」として採用されるなど、年々その評価は高まっています。また、特産品であるトマトジュース「オオカミの桃」は長年全国的に高い評価を得るなど、農産物を中心とする地域産業も発展してきました。



「オオカミの桃」



「鷹栖町産米ななつぼし」



鷹栖町マスコットキャラクター
あったかすくん



地域資源：鷹栖牛



大切に育てられた希少な鷹栖ブランド牛

平成20年、乳牛牧場であった新田牧場の3代目である新田広一氏が鷹栖ブランドの商品開発の実現を目的に(株)新田ファームを設立。「鷹栖産」にこだわり生産、育成から肥育までを一貫して鷹栖町で行い、「鷹栖牛」という名称で認知度の向上を図っています。鷹栖町の大自然の中でのびのび育った、肉質が軟らかい生後25～30ヶ月の交雑種のメス牛のみを出荷しています。

ふるさと名物：鷹栖牛の加工品群

鷹栖牛はステーキ、シチュー、牛丼等にメニュー化され、町内飲食店や催事にて販売しています。また、鷹栖牛と地場産農産物を活用したオール鷹栖によるレトルト惣菜の商品開発を実施しています。



◀ 牛牛シチュー

鷹栖牛をじっくりと煮込み、旨みをギュウッと閉じ込めた濃厚なビーフシチュー。とろけるように柔らかく煮込まれた鷹栖牛は、ほのかなトマトの風味が抜群です。



◀ 鷹栖牛丼

鷹栖牛のバラ肉と鷹栖町産米を使用した贅沢な牛丼は何杯でも食べられるおいしさです。新田ファーム直営の「モウちゃん家」で提供しています。

地域資源：エゾ鹿肉



独自の厳格基準で高品質化した至高のジビエ

鷹栖町の食肉処理加工施設「山恵（さんけい）」では、信頼できるハンターから独自の基準に則り捕獲、下処理されたエゾ鹿だけを買取り、精肉に加工しています。首都圏のホテルやレストラン向けに販売するほか、近接するカフェレストラン「山恵」ではランプ肉のステーキやイチボ肉のスープカレー等、ボリュームのあるジビエ料理をお楽しみいただけます。

ふるさと名物：エゾ鹿肉の加工品群

エゾ鹿肉の加工品は様々なタイプのスモークハム、缶詰、犬用ペットフードのスティックジャーキーなど。加工するエゾ鹿肉も一切妥協せず、臭みのないおいしいエゾ鹿肉をご自宅で召し上がれます。



◀エゾ鹿肉スモークハム

ハーブを使って臭みを取り、パストラミ製法で仕上げ。桜チップでスモークをかけますが、同じ空間でも、吊るした場所や気温によってムラができてしまうので技術が必要です。甘みがありジューシーな味に仕上げられています。

地域資源：鷹栖町産ななつぼし



鷹栖町の信頼と期待の星

平成27年に誕生し、町内の保育園・小中学校の給食や各種イベント等で皆様へお届けしている鷹栖町産100%の鷹栖町産ななつぼし。米の食味ランキングで平成22年産から平成27年産まで6年連続で特Aだから、味の良さはお墨付き。さらに多くの人に鷹栖町産ななつぼしのおいしさを知ってもらうために、毎月8日～14日の間、町内の参加飲食店で鷹栖町産ななつぼしが提供されています。

ふるさと名物：米の加工品群

鷹栖町産米はJAや町内加工グループ「米・っこ」を中心にジェラート、玄米茶、シフォンケーキ等に加工されています。



◀ 愛すご飯

J Aたいせつでは鷹栖町のお米が入ったJ Aたいせつ米を使用した加工品を販売しています。「愛すご飯」は高級品種ゆめぴりかと北海道産牛乳を使用し、お米の粒の食感を残したジェラートで、第8回日本農業新聞全国大会で一村逸品大賞金賞を受賞しました。



◀ 米・っこシフォンケーキ
町内の主婦グループが鷹栖産米の米粉を使用したシフォンケーキを製造、販売しています。
味はプレーン、かぼちゃ、抹茶、あずきの4種類。
米粉特有の自然な甘さと食感をお楽しみください。

まちの支援策：鷹栖町ご当地グルメ「たかすぎゅうカレー」の販売

鷹栖町では新ご当地グルメとして、地域資源である鷹栖牛とエゾ鹿肉の合挽きで作ったハンバーグをメインにした、たかすぎゅうカレーを開発しました。

カレーのルーやトッピングはお店によってアレンジが異なりますので、ぜひ全店の味をご賞味ください。

たかすぎゅうカレーには鷹栖町産のお米が使用されています！

鷹栖町のお米は大雪山系の雪解け水にミネラルが豊富に含まれ、甘みの強いコメが実ります。

主にななつぼし、ゆめぴりか、きらら397を作付。平成28年産の作付面積2,320ha（北海道内第11位）、収穫量13,600 t（北海道内第10位）と、道内屈指のお米の産地です。



大八食堂



駒 鮎



やました

まちの支援策：鷹栖町活性化協議会

鷹栖町活性化協議会は、町や商工会、町内事業者によって組織され、特産品のPR販売、移住定住やふるさと納税の促進を図り、鷹栖町の活性化に繋げることを目的に活動しています。



まちの支援策：商工業の振興

中小企業向けの支援メニューとして、「企業立地」、「新規開業者」、「新製品開発」、「販売活動促進」に対する各種助成制度を設けております。

【主な助成・補助制度】

- 販売活動促進事業助成金・・・新聞等折込手数料、広告料、パンフレット・HP作成費等
- 販路拡大促進事業補助金・・・展示会、商談会、イベント参加費等
- 新規開業等支援事業補助金制度・・・新築店舗工事、空き店舗改修、既存店舗改修等



「農業の発展」「子育て環境の充実」、さらには「福祉」や「健康づくり」の取り組みを大切にしている鷹栖町。小さいまちだからこそ、子どもからお年寄りまで、誰もが一生涯安心して暮らすことができ、みんなが笑顔になれるまちを目指しています。

主産業の農業では、道内屈指の「米」の産地であり、肥沃な大地で育まれたお米は品質・食味とも抜群です。また、地元事業者のこだわりが詰まった「鷹栖牛」と「エゾ鹿肉」はそのおいしさから、道内外に多くのファンを持つなど、新たな地域資源として成長しました。

鷹栖町は、これら地域資源を活用した、まちの魅力あふれる加工品群をふるさと名物として宣言し、今後も地域経済発展のため、様々な取組を応援してまいります。

鷹栖町長 谷 寿男