



洋上風車「風海鳥」(かざみどり)〈瀬棚区〉 "Kazamidori" offshore windmills (Setana district)

SYMPHONY   
The second movement  
Industry

まちの産業を後押しする  
地域エネルギーの活用

日本海の強い季節風を利用してクリーンなエネルギーを生み出す洋上風車「風海鳥」は、日本初の洋上風力発電施設です。せたな町では、地球規模で求められている環境保全や環境負荷の低減を視野に入れ、まちの環境に適合した新エネルギーの導入や省エネルギーシステムの導入など、「活力に満ちた産業のまちづくり」を後押しする地域エネルギーの新たな取り組みが進められています。



三本杉岩と風車群〈瀬棚区〉  
Sanbonsugiiwa rocks and windmills  
(Setana district)

第2楽章  
産 業



大堀賢二さん(北檜山区)  
花き栽培農家



**市場価値と安定性の高い  
花の出荷を進めたい**

長年、米栽培を中心に農業をしてきた大堀さんは、平成17年から思いきって花のハウス生産を始めました。花を主力生産しようという新函館農協若松基幹支店の地域プロジェクトに加わった、8軒の農家のひとりとしてのスタートです。

「夏の暑い年だったにもかかわらず、秋の涼しさに救われて、最初なのにまずまずの出来。それで自信がついて、80坪で始めたキンギョソウを100坪に広げ、120坪のストックも始めました」

ハウス生産する花の出荷は、春と秋の2回。夏の猛暑が続いても、初年度の経験から立派な花を生産できると自信を持って取り組んでいます。

米農家だった大堀さんが花に取り組んだのは、道産米が価格面で厳しいという現状に問題意識を持っていたためでした。「何とか付加価値の高い農産物に転換しなければ」との思いの中で見つけたのが、市場性の高いキンギョソウとストックの生産です。北海道が花生産を奨励している時期でもあり、将来性を見越した「攻め」の農業を実践しようと決意したのでした。

「花はきれいなので、作るのも楽しい。今後はハウスを500坪まで増やし、将来は1,000坪の農地全部を花の栽培に転換したいですね」

チャレンジする農業家のまぶしい姿がそこにあります。



アイガモ農法による有機水稲(瀬棚区)  
Organic paddy farming using the aigamo-duck method (Setana district)



花き栽培(北檜山区)  
Cultivation of flowers and ornamental plants (Kitahiyama district)



メロンのハウス(北檜山区)  
Melons grown in a greenhouse (Kitahiyama district)



牛の放牧(北檜山区) Cattle grazing (Kitahiyama district)



めん羊(サフォーク種)牧場(北檜山区) Sheep farm (Suffolk) (Kitahiyama district)

**● 農林業生産基盤の整備**

農林業の維持・高度化および多面的機能の一層の活用に向け、環境変化に対応した総合的な振興施策が求められる中、整備された優良農地の確保・保全、有効活用、農道の整備促進、ほ場整備など農業生産基盤の一層の充実を進めながら、担い手や農業経営者の育成、農業法人・集団経営の推進など効率的な営農体制への移行を促進していきます。さらに、森林資源の活用・保護の充実を図る観点から、自然体験やレクリエーションの場としての活用を進め、総合的に利便性を高めていきます。



田植え(北檜山区) Rice-planting (Kitahiyama district)

**● 付加価値の高い  
農産物生産をめざして**

基幹産業である農林業を取り巻く環境は、従事者の高齢化、後継者不足、山間部を中心とする遊休農地、耕作放棄の増加といった問題が深刻化する中、農畜産物の地域ブランド化の推進と共に生産性の高い農産物の取り組みが積極的に進められています。

北檜山区では、「売れる米づくり」を積極的に進めています。また、花きやブロッコリーなどの高収益品目の導入、複合経営による黒毛和牛やめん羊のサフオーク種の導入なども盛んに行われ、収益の向上が図られています。

中山間地域である瀬棚区では、地域の地理的特性を生かした有機農産物の取り組みにより付加価値の高い農産物の生産が行われており、アイガモを活用した有機水稲やハウスを活用した有機オオバが栽培されています。

地域ブランド化をめざして  
チャレンジする農業

In the Kitahiyama district, the production of rice with high commercial value, the introduction of highly profitable crops such as flowers, ornamental plants and broccoli, and the introduction of Kurogawagyū cattle and sheep (Suffolk) for multiple farming have been pursued in an attempt to increase farming profitability.

In the Setana district, high value added farm products are produced through organic paddy rice farming using aigamo ducks and the greenhouse organic farming of green perilla.



久遠漁港 イカの水揚げ(大成区) Kudo Fishing Port (Squid landing) (Taisei district)



網の修理(瀬棚区) A fisherman repairing fishing nets (Setana district)



久遠漁港(大成区) Kudo Fishing Port (Taisei district)



サケ・マスふ化場(北檜山区) A salmon hatchery (Kitahiyama district)

漁業

F i s h e r y

獲る漁業から、  
つくり育て、売る漁業へ

●「つくり・育て・売る」漁業  
漁獲規制、資源の減少、漁業就労者の高齢化、後継者不足など、まちの基幹産業である漁業を取り巻く環境はますます厳しくなっています。こうした中、限りある水産資源を守り育てるため、自然環境を考慮した資源管理型漁業への転換が図られてきました。

今後はさらに、人工魚礁の設置や海中林造成、ヒラメやクロソイ、ウニ、アワビ、サケなど付加価値の高い魚種の種苗増殖施設設置などの取り組みを通して栽培漁業を積極的に進め、販路の拡大やブランド化に努めることにより、「つくり・育て・売る」漁業を進めていきます。

担い手対策のための魅力ある漁業の振興をめざす動きも活発化しており、漁業者の生産安定に寄与する「大成水産種苗育成センター」および「(社)北海道栽培漁業振興公社瀬棚事業所」や、「ひやま漁業協同組合」を中心に着実な成果を上げています。

●漁業を多面的に支援し、安定した産業へ

漁業の振興を多面的に支援するため、輸送用道路の整備や外来船休憩施設の整備、製氷・貯氷施設の整備など港湾や漁港の整備を積極的に進めています。

「瀬棚港マリンタウンプロジェクト」では、港湾施設の静穏域増殖水面を利用し、港湾の物流・交流としての機能だけではなく、漁業と一体となった港湾整備を進めています。



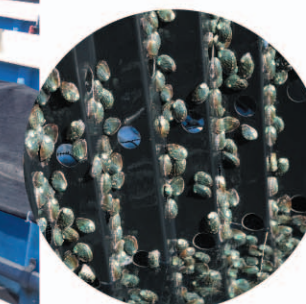
瀬棚港(瀬棚区) Setana Port (Setana district)



大成水産種苗育成センター(大成区) Taisei Fisheries Seed Breeding Center (Taisei district)



サケ漁(北檜山区) Salmon fishing (Kitahiyama district)



アワビの稚貝 Young abalones



西田清美さん(瀬棚区) 漁師

漁は皆で力を合わせての作業。引き揚げた網の中で大きなサケがたくさん飛び跳ねる様には、魚の醍醐味を感じる」と、漁業を生業とする誇りをうかがわせる西田さん。

毎年、9月初旬から始まる正味2カ月のサケ漁は、期間中、時化の日以外は毎日続きます。

早朝4時半から出港し、魚の出来によって午前7時から9時に帰港する毎日。「体が資本」の仕事です。

「燃料が高騰したり、魚の値が下がったりと、現在の地域漁業には不安定要素が少なくないですが、後継者が育つ安定した経営ができるよう、自分たちも努力するし、行政にもバックアップしてほしいです」

漁業はまちの中核。その産業をまち全体で守り育てていく取り組みを進めています。

地域産業の中核となる  
漁業の発展をめざして

ひやま漁協瀬棚支所の組合員である西田さんは、青年部時代からのリーダーシップで地域漁業の担い手となってきました。

地域の主力となる漁業はサケ、イカ、ウニ。なかでも、ひやま漁協8つの支所中、瀬棚はサケの水揚げナンバー1を誇っています。11カ統もの定置網を設置したサケ漁を、西田さんは「おもしろい」と言います。

「大きい魚を獲るのは楽しい。サケ

Conversion to fisheries oriented for proper resources management has been pushed forward to protect finite marine resources. We will continue to pursue fishing methods that “create, grow and sell” marine products by actively promoting aquaculture through the installation of artificial fish reefs, the creation of marine forests and the establishment of fish-seed/aquacultural propagation facilities for high value ad-

ded fish species and by expanding the market and increasing the brand value of local products. The Setana Port Marine Town Project promotes port improvements combined with fishery using aquaculture water areas within the tranquil sea of the port.



せたな市〈瀬棚区〉  
Setana Evening Market (Setana district)

稲船国晃さん〈瀬棚区〉  
釣具店「えびすや」三代目



**地域の情報発信基地  
であり続けたい**

瀬棚区で祖父の代から釣具店「えびすや」を営む稲船さんは、社長の父と共に、地域の漁師に頼りにされる存在です。

「えびすや」は、檜山管内で船のモーターなど船外機の修理をほとんど一手に引き受けています。釣り具、ウェア、エサなどを扱うだけでなく、釣り船の修理までですという、まさに「釣りのデパート」と呼んでも過言ではありません。

稲船さんは、店の三代目として後を継ぐべく高校卒業後2年間、小樽のヤマハで船外機修理の修行を積みました。家に戻ってからは父の片腕として出張修理をまかせられ、島牧や熊石など、電話1本でどこにでも飛んで行きます。

「せたなは漁業のまち。祖父の代から続けている船の修理という大切な役割を、自分の代で終わらせたくない」若き三代目のやさしい笑顔の底に、責任感と自負ののぞきます。

昨今の釣りブームを反映して、せたなにも札幌方面からの釣り客が多く訪れるようになりました。マイカーでやって来る家族連れ、泊りがけで休日過ごすサラリーマン、日帰りで釣りだけ楽しむという人も多く見かけます。女性客が増えたのもここ数年の傾向です。

「ここに来たら何でも揃うという店に行きたい。もっと扱う商品の数を増やし、多様なニーズに応えられる店というだけでなく、情報提供のできる店でありたい」

漁業を支える縁の下の力持ちであり続け、釣りの情報発信基地となって、地域に役立つ経営をめざします。



ふれあい市場〈北檜山区〉 Fureai Market (Kitahiyama district)

物を販売する北檜山区の「ふれあい市場」にも参加しています。  
 今後は商工会の協力を得ながら、観光施設での販売、ふれあい市場による直販など販売経路の確立・拡大をめざし、安定生産体制の確立にも取り組んでいきます。  
**● 中小企業支援の取り組み**  
 北海道の景気低迷が続く中、厳しい経営を余儀なくされている中小企業を支援するため、せたな町では中小企業経営安定資金融資利子補給事業や、産業担い手育成事業などさまざまな取り組みを行っています。



商店街とフラワーロード〈瀬棚区〉 Shopping district and Flower Road (Setana district)

Local residents have actively been developing new processed farm and marine products, and many new businesses have been established. Direct selling markets such as the Fureai Market and the Setana Evening Market are frequently held, and such markets have been expanded by selling local products at local products exhibitions held at department

stores outside the town. In collaboration with the Commerce and Industry Association, continued efforts will be made to establish and expand such markets and to create a stable production system.

**新たな産業創出と  
活性化をめざして**

**● 付加価値を高めた  
農漁畜産加工品に**

自然の恵みを生かして新たな加工品を創り出そうと、町民の努力で商品開発が活発に行われています。

新鮮な魚介類をもとに製造される水産加工品、農畜産物から生み出される乳製品、菓子類、日本酒、焼酎など、バラエティーに富んだ加工品は、消費者ニーズに応えて順調な販売実績をあげています。

地元生乳などの地域の食材を活用したチーズ、アイスクリームなどの乳製品加工等による付加価値を高めた農畜産物の生産をめざした取り組みが行われて



純米酒「よしこ」 Pure rice sake "Yoshiko"



純米酒「吟子物語」 Pure rice sake "Ginkomonogatari"  
 米焼酎(乙類)「風海鳥」 Distilled spirit made of rice "Kazamidori" (otsurui)

おり、また「女性ふれあいセンター」を中心とする女性の手によるみそづくりなどの商品開発・起業の動きも活発です。全道的に地産地消が叫ばれている中、せたな町では早くから区ごとに、地元でとれたものを地元町民に提供する産直市が開かれてきました。

毎月1回開催される瀬棚区の「せたな夕市」は、地元漁師による手作りの水産加工品や魚介類を地元住民に提供しようと直売店を出したことに始まり、それが評判となって町外のデパート物産展などに出品されるようになったもの。まちが合併する以前から、主に地元の農産



「ラブリーカウ」のアイスクリーム〈瀬棚区〉  
Lovely Cow ice cream (Setana district)



「ひそっぷ」のアイスクリームと牛乳石鹸〈北檜山区〉  
Hisoppu ice cream and cow's milk soap (Kitahiyama district)

**安全な牛乳を原料にして酪農家が生み出した加工品**

地元や観光客にも大人気のアイスクリーム。どちらも酪農家が牧草地づくりからこだわって育てた乳牛からしぼった、新鮮で安全な生乳をたっぷり使って作られています。

「ひそっぷ」のアイスクリームは、牛乳の味を大切にしているため普通のアイスより脂肪分が低め。注文を受けてから製造するので、新鮮・安心です。

同じく牛乳を原料とした手作り牛乳石鹸や、手作りのクッキーやシフォンケーキ、パウンドケーキも製造・販売しています。

「ラブリーカウ」のアイスクリームは、製造日の朝しぼった牛乳と自家製の発酵飼料をえさとして与えた自然優精卵を原料にしています。北海道産小麦100%使用のパウンドケーキも人気です。



道の駅 てっくいランド大成

国道229号沿いの、奇岩が立ち並ぶ日本海に面した夕日の名所として知られています。目の前には「平浜海水浴場」があり、海水浴シーズンにはコインシャワーを利用することができ、海水浴客に便利な施設としても喜ばれています。



「きらら397」「ほしのゆめ」  
「おぼろづき」  
清流・後志利別川と真駒内川、太櫓川流域の肥沃な土地で育った道産米



「若松ポークマン」  
全道枝肉共励会優秀賞に輝いた、  
クリーンでやわらかい肉質



メロン「キングメルティー」  
「レインボーレッド」  
まるやかで  
上品な甘さ  
の逸品



アワビ  
身が硬くコリコリした  
食感が絶品



特別純米原酒・  
純米酒「よしこ」  
すっきりとした口  
あたり! 低農薬米  
で作った純米酒



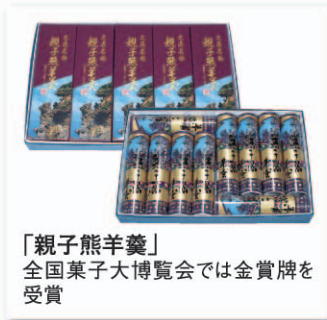
「純粒うに」「紅葉子」「塩辛」  
新鮮な素材と手づくりのおいしさ  
をそのままパックした本格派



吟子のお酒シリーズ  
瀬棚区で収穫されたアイガモ農法有機栽培米を使用したお酒。キリッと冷やしてお試ください!

純米酒  
「吟子物語」

米焼酎(乙類)  
「風海鳥」  
25度、40度



「親子熊羊羹」  
全国菓子大博覧会では金賞牌を受賞



サフォーク  
ヘルシーでおいしいと評判の、  
やわらかく癖のないラム肉



「あわび最中」  
餡の中におもちが入ったアワビの形をした最中



ソフトクリーム「吟子のろまん」  
素材の味を大切に牛乳たっぷり無添加ソフト



「しばれ小助」  
かめばかむほど味が出るスケソウの乾物



天保ハチミツ  
梅の露  
うめつゆ



近藤チーズ「セタルナイ」「ハバチ」  
「キトピロ」など全6種類

「ごだわりプリン」

新鮮で安全な牛乳をたっぷり使っています



「ソフトたこチーズ」  
やわらかいタコの食感とたっぷり入ったチーズのハーモニーがとっても美味!



「梅の露」  
「アカシアはちみつ」  
純度100%!一度食べたらやめられない天然ハチミツ