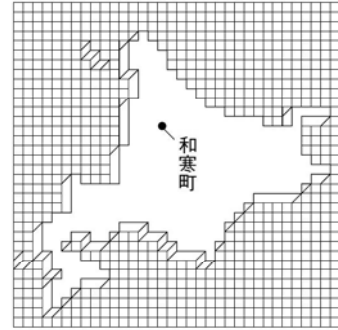


## — 連 載 —



### 1. 和寒町のプロフィール

和寒（わっさむ）町は、旭川市から北へ三六kmの距離で、北海道の中央やや北部に位置します。名寄盆地の最南端で、三浦綾子の小説の舞台となった『塩狩峠』の麓に広がる恵み豊かな町である。

和寒（ワツサム）の語源は、アイヌ語の「ワットサム」か

あのマチ  
このムラ  
・地域おこし活躍中

## 和寒（わっさむ）町の事例

No66

一人の和ひろがる 恵みの大地 わっさむー



三浦綾子旧邸



小説の舞台となった「塩狩峠」

ら転訛したもので「ニレの木  
の傍ら」という意味で、昔、  
この町一帯がニレの森で覆わ  
れていたようである。明治三  
二年十一月鉄道の開通に伴い  
本州各地から移住してきた人  
達の力で開拓の鋤がおろされ、  
幾多の艱難辛苦を乗り越え村  
が築かれた。当時は開墾畑一  
円に除虫菊が植えられ、山奥  
まで小学校が建てられたと言  
うことである。大正四年四月

一日に剣淵村（現剣淵町）から分村し「和寒村」となり、昭和二七年に町制施行で今日の「和寒町」となった。町のキャッチフレーズは『自然の恵み野わっさむ町』（平成元年八月制定）で、平成十一年には「入墾百年」を迎え、現在は総面積二二四・八三平方km、人口約三、九〇〇人の自然豊かな恵みの町となっている。



百年記念碑

## 2. 和寒町の春夏秋冬

和寒町は名寄盆地の南端に位置し、盆地特有の気象効果で寒暖の差が大きく、年間の気温変動巾がプラス三五℃からマイナス三五℃まで七〇℃を超える驚異の温度差となることもある。そのため四季の移り変わりが明瞭で、春には桜、夏にはすんだ緑、秋には紅葉、冬には絶景の銀世界となり、春夏秋冬それぞれに味



カヌー・キャンプなどが楽しめる南丘森林公園



極寒フェスティバル



パンプキンフェス（ジャンボカボチャ展示）

わいのある情景あふれる美しい町である。

### ◇自然と楽しむイベント

春には『三笠山自然公園』の町花カタクリや桜が満開で、ライトアップの夜桜を眺めジンギスカンを囲む三笠山夜桜まつりが開催される

夏には南丘森林公園でカーヌーやキャンプなどが楽しめ、『どんとこい！わっさむ夏まつり』が開催されます。毎年大勢の観光客が訪れ、人気のカブト虫王国など多くのアトラクションでお子様連れの家族や友人達と楽しい夏のひとつを満喫いただける。

秋にはカボチャ作付面積日本一の和寒町ならではのイベント、『パンプキンフェスティバル』が開催され、恒例

のカボチャ神輿やカボチャつかみ取りなども行なわれ、会場は大勢の観光客で賑わいます。また和寒発の『全日本玉入れ選手権』が開催され、全国から選手が集まり技を競い合う。

冬は『わっさむ極寒フェスティバル』が開催され、和寒名物地獄鍋など温かい料理や越冬キャベツ掘り体験などのアトラクションが目白押しで寒さも忘れる熱



越冬キャベツ



キャベツ掘り取り



キャベツ収穫前

いイベントになっている。

### 3. 「わっさむ」越冬キャベツ」「わっさむ」カボチャ

基幹産業の農業は、作付け日本一を誇る「カボチャ」や「越冬キャベツ」が有名である。これらは『わっさむ』越

冬キャベツ』『わっさむ」カボチャ』のネーミングで全国で広く知られ人気を集めている。

『わっさむ』越冬キャベツ』は豊富な雪資源を活用し、雪がキャベツの山に降り積もり、天然の冷蔵庫になり新鮮な状態で保存されたものを冬期間に出荷するという斬新なアイデアから誕生した。アイデアの元となったのは偶然の発見で、一九六八年の冬から

一九六九年の春にかけて秋  
キャベツの価格が大暴落した  
年に、収穫されず雪に埋もれ  
て畑に置かれたままのキャベ  
ツが、春の雪解けとともに姿  
をあらわし、それが驚くほど  
新鮮で、食味もよく甘さが増  
していたからである。

その後越冬キャベツ栽培推  
進農家が一致団結してより良  
い雪中貯蔵方法を研究し、創  
意工夫を重ねた結果『わっさ  
むⅡ越冬キャベツ』が開発さ  
れた。

最近の研究では、雪が天然  
の冷蔵庫となり、土壌と雪の  
間の温度や湿度が保存に最適  
となり鮮度を保持することが  
できるだけでなく、キャベツ  
自身が凍結しないようにタン  
パク質がアミノ酸分解して、  
さらに糖度も上がり、旨みが



カボチャのランタン



カボチャ

増すことがわかってきている。

カボチャは、作付面積、生  
産量ともに日本一を誇り、概  
ね一〇月後半から冬至まで出  
荷されている。和寒町で栽培  
しているカボチャは、「えび  
す」「ふき」「くりゆたか」  
「雪化粧」「メルヘン」など  
様々な品種が栽培されている。  
一〇月にはカボチャづくしの  
イベントのパンプキンフェス  
ティバルが開催され、下旬に  
は個性的なカボチャのランタ  
ンが町内の各所に展示され、  
和寒の秋の夜を彩っている。

#### 4. 各種農産物

水稲で作付けされている主  
な品種は、「きらら397」  
「ななつぼし」「ゆめびり

か」「ほしのゆめ」などのう  
るち米である。適地適作や生  
産履歴の徹底に努め、消費者  
の期待に応える品質の高い米  
づくりをめざしている。

小麦は、秋播の「きたほな  
み」が約九割栽培されており、  
他に春播「ハルユタカ」「春  
よ恋」が栽培されている。

豆類（大豆・小豆・いんげ  
ん等）では、豆腐や醤油用の  
「ユキホマレ」「トヨコマチ」、  
納豆用の「スズマル」や黒大  
豆などが栽培されている。そ  
の他、小豆、大正金時、赤え  
んどう等の豆類も栽培されて  
いる。

そばの主栽培品種は、「キ  
タワセソバ」で、作付面積が  
増加傾向にある。馬鈴薯は生  
食用の「男爵」「キタアカ  
リ」、主にポテトチップスや

フライドポテトなどの加工食品用の「トヨシロ」などが栽培されている。

野菜は、「カボチャ」「キャベツ」を始め、「アスパラガス」「たまねぎ」「ミニトマト」「スイートコーン」「メロン」「長ネギ」「さやいんげん」「カリフラワー」「ブロッコリー」など多くの種類が栽培されている。

### 5. 農業活性化センター

和寒町農業は、天塩川水系の流域の元、広がる肥沃な大地で、高品質な米づくりを中心に発展し、そして叡智の

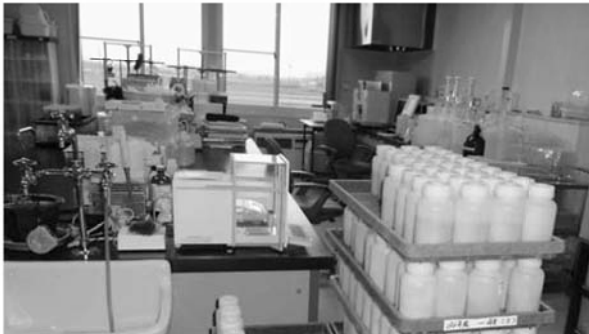


農業活性化センター

中から雪を利用した越冬キャベツや作付面積日本一のカボチャなどの優良生産技術を開拓してきた。そのような中で平成八年四月一日に農業活性化セ

### 農業活性化センターの推進事業

営農技術情報の提供	情報システムによる、気象・作況・病害虫発生動向の情報発信
	各種作物の試験・展示圃成績情報の提供
	農想塾だより等による営農情報の提供
農業者の育成、指導を図るための研修制度	研修施設やパソコン整備による、経営管理能力向上研修
	担い手の長期研修（3ヵ年間）の受け入れ
	農業者に対する営農技術の研修会開催
土壌分析や食味分析機器を活用した営農情報	pH、EC、磷酸、加里等の土壌診断に基づく改善指導
	米の食味分析と良質米生産指導
地域ブランドの開発研究	栄養成分や機能性成分を多く含むカボチャの食用種子（ペポカボチャ）など新規ブランドの開発



土壌分析室



実習作業



食用種子(ペポカボチャ)



分析機器



試験用カボチャの苗

ンターを設立し、水稲、野菜、畜産のさらなる安定生産体制の確立をめざし、豊かな農業・農村づくりの構築に努めている。農業活性化センター「農想塾」では本町農業の振興と新しい技術による農業を推進のため、右表の事業を推進している。

## 6. 第五次総合計画

平成二三年度からスタートした第五次総合計画は、「人の和ひろがる恵みの大地わつさむ」をまちづくりの基本テーマとして掲げ誰もが住み心地の良いまちづくりを推進している。

町の過疎化、少子高齢化が進行するなかで、未来を拓く

人づくりのため小学校の改築・教育環境の整備・保育料の軽減、中学生までの子どもの医療費無料化、など子育て支援に力を注ぎ、高齢者のためには市街地や歩道の段差解消などバリアフリー化事業を推進している。また地域おこしの産業として、木質バイオマスをエネルギーに着目し、間伐材などを活用したチップ製造、熱供給施設の整備を検討している。

取材

一般社団法人 北海道地域農業研究所

特別研究員 鷹田 秀一