

— 連 載 —



豊浦町は、『北海道の湘南と呼ばれ、比較的温暖であるが、地勢は概ね傾斜地が多く、畑作地、牧野に適し、山岳地帯に続いて平坦地は少ない。しかし、先人の知恵と努力によつて開拓が進められ、農業は本町の基幹産業の一つ』（新・豊浦町史）となっている。

豊浦町で特徴的なことは、六月に豊浦特産のイチゴと豚

あのマチ・地域おこし活躍中
このムラ

豊浦町の事例

— いいひと いいまち 明日を拓く豊浦町 —

肉がたっぷり味わえる『いちご豚肉まつり』、一〇月に豊かな海の恵みに感謝し、海の味覚を存分に楽しむ秋の祭り『豊浦漁港豊漁まつり』、そして二月には豊浦をはじめ内浦湾の味覚が集まる冬のイベント『まるごと豊浦く北の収穫祭』と銘打ち、三大産業祭りが催され、中でも町民の八倍以上もの来場者を集めるいちご豚肉まつりなどもあ



No68

るように、近隣はいうに及ばず、豊浦町のサポーターを巻き込んだ町の大イベントとなっていることである。今回は、この中から『いちご豚肉まつり』に焦点を当て、その目玉であるいちごと豚肉にまつわる町おこしを探りたい。

1. いちご豚肉まつり

その歴史は古く、昭和四六年に第一回が開催され、平成二四年で第四一回目を迎えた。ただし、豊浦町が誇るこのビッグイベントも平成二二年には口蹄疫の流行により開催を中止せざるを得なかった。

第七回までは帆立いちご祭りと呼ばれていたが、以降は帆立から豚肉に替わった。そもそも豊浦町の特産物を近隣および全道に披露し、広めよ



【いちご豚肉まつり全景】



【いちご豚肉まつりの様子】

うとして始まったものである。帆立は現在、旬の時期に『まると豊浦く北の収穫祭』で同様の趣旨でふるまわれている。

いちご豚肉まつりはJAとうや湖、役場、漁協など関係機関で構成されている「いちご豚肉まつり実施委員会」の主催により開催されており、事務局はJAとうや湖に設置されている。

毎年六月の四日から一〇日の間の日曜日に開かれ、豊浦海浜公園に当町出身のフリーアナウンサー、ジャンボ秀克氏の声が賑やかに会場を盛り上げています。

『：：地場産の新鮮野菜や海産物の販売、芋などの詰め放題、豚の丸焼きコーナーでは約一五〇kg（約一、〇〇〇皿）が無料で振る舞われ人気

を呼んでいる他、用意された約二、六〇〇箱のいちごもすぐに完売するなど大盛況でした。

また、会場内では豊浦産豚肉のバーベキューも行われ、約九〇〇kg（一、八〇〇パック）用意された豚肉も時間前に売り切れる程の盛況となり、またイベントステージでは豊浦小中学校の楽器演奏を始め、PL北海道4MBAによるバトントワリング、ピエロのグッチーによるパフォーマンス、歌謡ショーなどが行われました。

ファイナーには恒例のもちまきが行われ、盛況のうちに終了しました。』

（以上、JAとうや湖 二〇一二年七月「JAだより」より抜粋）

先の東日本大震災で被災し、

巨理伊達藩の縁で伊達市に移住された宮城県巨理町のいちご農家の方たちをこの祭りに招待し、来場して貰い交流を図ることができたとのこと。重ねてお見舞い申し上げるとともに、いちご生産が軌道に乗るよう陰ながら応援致したい。

この祭りには豊浦町の特産であるいちご豚肉に対する限りない愛着、自負、そして来場者に対するもてなしの心が感じられる。これからもいちご豚肉まつりは豊浦町の春を華やかに彩る風物詩であり続けるに違いない。

2. いちご

「豊浦いちご」は七〇年以上の歴史を誇る北海道一の伝統ブランドである。

『昭和の初め東雲地区は雑穀類を主体に耕作されていたが、折しも経済不況の中、豊浦の恵まれた気象条件を生かし、市場性の高い作物を模索していた。すでに果樹の一部に導入されていたが、果実を収穫するまでには長い年月が必要であり、その間の補完作物として導入されたのがいちごであった。』（新・豊浦町史）

適度な寒さと十分にそがれる太陽の中で栽培されたいちごは、大きさ・甘さともに高品質なものとして評価されており、平成一九年一月に商標登録を行い、ブランド強化に乗り出した。この地域団体商標登録は「十勝川西長いも」、「鶴川ししやも」に次ぐ道内三番目の登録であった。

「豊浦いちご」は、現状では

「とちおとめ」「けんたろう」という品種が中心であるが、品種は問わず、JAとうや湖が管理したものを商標使用の基本条件としている。

平成二〇年七月に開催された「北海道洞爺湖サミット」でも食材として提供され、絶好のPRの場となった結果、札幌や地元周辺の有名菓子会社によるプリンや発泡酒の発売、有名レストランでの使用

など、「豊浦いちご」を使用する動きが盛んとなっている。しかし、遡ること約三〇年前、町特産のいちごの付加価値を何とか高めようと奮闘していた一人の人物がいた。昭和五〇年頃、当時、町農政係長であった工藤現町長は、糖分がある限りアルコールはできると考え、いちご耕作組合と協議を重ね、ニツカウキス

キー(株)余市工場に試作を頼んだ。いちごそのものだけでは糖分量が足りないが、加糖すれば可能との結果を得、商品化を考えたが、当時、ニッカウキスキー(株)はワインの製造免許を持っておらず、そこで紹介されたのが(株)函館ワインであった。そして一九八二年に日本初のいちごワイン、「豊浦スイートいちごワイン」が販売されるに至った。

工藤町長は、産業振興のため、ゆくゆくは豊浦町に醸造所を作りたいと思っていたが、(株)函館ワインがヒット商品を手放してくれなかったとのことである。これは一村一品運動の走りであったと工藤町長は自負している。

二〇一一年にJAとうや湖が事業主体となって進めている「豊浦いちごブランド体制

強化事業」の一環として、町内大和の農業生産法人八天ファームに二棟の育苗ハウスが導入された。一棟の幅は七・二m、全長は五三mあり徹底した温度管理の下、育苗用トレイを階段状に並べた「ナイアガラ方式」を採用。生産農家への高品質な苗の安定供給と、早期定植による生産量向上が期待されている。町の



【八天ファーム 育苗トレイ】

補助を受け、総事業費は約二千万円。従来の露地栽培に比べ、少ない面積で効率的な育苗が可能となり、二棟で年間四万二千株の出荷ができる。これにより例年八月下旬から九月上旬だった定植が半月程度早まり、翌年の収量増が見込まれるとのことである。

3. 養 豚

『豊浦町における養豚の歴史は古く、昭和二〇年代には各農家に二、三頭ヨークシャー豚を残飯その他の餌を与えて飼育し、正月用の収入としていた。三〇年頃から完全飼料が売り出され、多頭化するようになった。農家は土地づくりを兼ねて養豚をするようになった。』

昭和三六年農協は積極的に

養豚の多頭化飼育に力を入れ、浜町に大型のランドレース豚の種豚場を建設した。…』
(新・豊浦町史)

少頭数の飼養の時代を経て、環境問題、肉の自由化等、数々の淘汰、変遷を経て、現在の大規模法人が誕生し、SPF豚*1の一大産地としての評価に至っていることは忘れようのない歴史上の事実なのである。

町内には、(有)ゲズント*2農場と(有)フロイデ*3農場という二つの大規模農場が、豊浦町の誇る特産物としてSPF豚の生産を行っている。これら二つの農場は、山間部に点在し、かえってSPF豚の生産にはこの豊浦町の地勢が好都合となっているようである。

「豊浦町では養豚農家の戸数が最盛期には三八戸あり、



(有)ゲズント 農場



【SPF豚】

出荷頭数が一万二千頭だったが、今や、法人二戸で年間二万六千頭と倍以上の出荷量となっている(「JAとうや湖山口営農販売部長」と、豊浦町も道内の養豚業の変遷そのものを辿ってきたようである。ここには、もちろん町の欠か

せない支援があり、生産者、JA、町の三者結集の結果なのである。

ホクレンが誇るSPF豚は、日本SPF豚協会が認定した

衛生管理のゆきとどいた農場

でのみ生産された豚肉を『SPF豚』として流通させ、安全・安心な豚肉という特性に加え、肉の筋繊維間に含まれる筋肉内脂肪率およびその隙間が多く、筋繊維自体も細かい傾向にあり、肉のきめが細かく、肉質が柔らかいという特徴がある。(ホクレンHPより)

豊浦町のSPF豚生産量は、道内の四分の一を占め、一部は町内で豊浦町SPF豚として販売、加工されている。

*1 Specific Pathogen Free の略。

指定された病原体を持っていないという意味で、「特定疾患不在豚」という意

*2 ドイツ語で健康・元気を表す

*3 同じく喜びを表す

取材後記

今回は紹介できなかったが、豊浦町にはその地勢を活かした複数の肉牛のメガファーム、いちご生産団地を引き継いだ法人などがある。また、以上にとどまらず、『菓草の里』の復活、特産品であるホタテを用いた醤油『ホタテ魚醤油』の開発に取り組むなど、逆風をものともせず、人と自然が共生する町を、自立する元気な町をめざす豊浦町には歩みを止めることのない勢いが感じられた。

一般社団法人 北海道地域農業研究所
特別研究員 西野 義隆