



## 笑顔輝く太陽のまち 白糠町



### 白糠町基礎データ

総人口	7,950人 (住民基本台帳 平成30年4月末)	漁獲嵩	2,071,324千円 (北海道水産現勢調査 平成28年度)
高齢人口	3,313人 (住民基本台帳 平成30年4月末)	製造品出荷額等(総額)	45,666,190千円 (工業統計調査 平成26年度)
世帯数	4,144戸 (住民基本台帳 平成30年4月末)	卸・小売年間販売額	9,187,000千円 (経済センサス 平成28年度)
人口密度	10.28人 (平成30年4月末)	一般会計規模	8,625,000千円 (平成30年度当初)
面積	773.13平方キロメートル (総務課資料 平成29年5月)	町の花	キンセンカ
農業産出額	5,610,000千円 (生産農業所得統計 平成28年度)	町の木	ナナカマド

### 白糠町の紹介

白糠町は北海道の東部に位置しています。南は太平洋に面し、北は阿寒富士の麓まで広がる東西38.6km、南北50.5km、総面積は773.13平方キロメートル、広い北海道の中でも比較的大きな町です。

阿寒富士を頂点として山と丘陵が連なり、起伏の多い傾斜線から沿岸に平野状となっており、茶路川、庶路川、和天別川の河川沿いに白糠、庶路、西庶路の市街地が形成されています。

安政の初期(1850年代)に、道内初の炭坑が開坑された地で、石炭産業が最盛期の時(昭和35年)には人口2万人を超えておりま



東山公園からの市街地

したが、石炭産業の衰退後、時代の流れとともに人口の減少が続き、現在は約8,000人となっております。

本町では基幹産業である農林漁業の一次産業なくしてはこの町の発展はない、守るところは守りながら、新たなことにチャレンジをするという思いのもと、「原点に立ち返り、足元を見つめ、耕し直す」というコンセプトで未来あるまちづくりを目指し、さまざまな取り組みを進めております。

### 食と食材のまち

北海道太平洋沖の暖流と寒流が交わる絶好の漁場にあるため、1年を通じて様々な海産物が獲れることから、水産物や水産加工品の種類がとても豊富です。

また海産物のほか、酪農が盛んで搾りたての生乳と製法にこだわったチーズや高たんぱく低カロリーの鹿肉のほか、全国的に有名な「しそ焼酎 鍛高譚(たんたかたん)」の原料であるシソなど、海の幸から山の幸まで楽しめる、まさに「食と食材」の宝庫となっております。



鍛高譚

### ①神輿毛がに

北海道と言えば「毛がに」というほど有名な毛がにですが、その中でも白糠の毛がにはその大きさに特徴があります。一般的に大きいと言われるもので500～600gですが、白糠のものは平均で800gあります。白糠漁協の毛がにかご部会では独自のルールを定めており、船上での選別で、甲羅の縦の長さが10センチ以下のものは海に戻しているため、大きなものだけが水揚げされています。これを長く続けてきたことで白糠特有のブランド「神輿毛がに」として認められるようになってきました。

資源保護のためのルールを徹底した結果、他地域にはないブランド品が生み出されました。

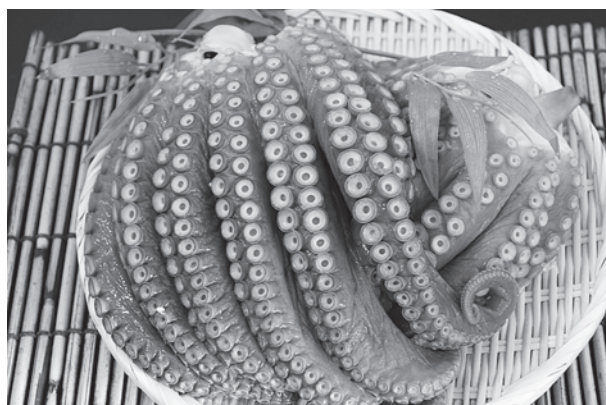


神輿毛がに

### ②柳だこ

ミズダコに比べるとかなり小ぶりの「柳だ

こ」も近年、その味の良さから注目度が上昇し、北海道士産として人気のおかきの原料として採用されました。柳だこはほかの地域でも獲れますが、身の水分量などの違いから用途別にオスとメスを分けて卸しているのは本町だけです。



柳だこ

### ③エゾシカ肉

本町はエゾシカの越冬地であることからその数が多く、農業被害も多発しております。農業被害を防ぐために、北海道ではエゾシカの有効活用を進めています。近年、ヨーロッパのジビエ（野生鳥獣肉）が日本にも広く普及したことで、白糠産のエゾシカが全国的に注目されています。

白糠では道内でも早い時期から地元のハンターが自ら撃った鹿肉を解体、加工し、販売をしています。また、ジビエを提供する道内外の有名なレストランのシェフ自らが白糠のハンターのもとを訪れ、一緒に狩りをして自分のお店で提供するというケースも増加しております。栄養的にも高たんぱく、低カロリー、高铁分と評価が高く、昔は「固い、臭い」と毛嫌いする人も多かった鹿肉も現在は「ヘルシーで美味しい」ものとして認められ始めたことも人気の要因です。

### ④チーズ

農業改良普及員として白糠に勤務していた現在の代表と地元の酪農家が立ち上げたチーズ工房ではイタリアの技術を踏襲したチーズ



作りを続けています。白糠の美味しい食材と合わせて調理してほしいと、さまざまな料理を地元のイベントでも提供しています。



チーズ全種

### ⑤シソ

本町の特産品として全国的に有名なのは「しそ焼酎 鍛高譚 (たんたかたん)」ですが、焼酎の名前は知られていても「鍛高 (たんたか)」というのが白糠の地名であることはほとんど知られておりません。

この焼酎のヒットをきっかけに町内ではシソに注目し、様々な商品を開発してきました。道の駅で販売している赤シソと青シソを使用した「鍛高ラムネ」も平成19年の発売以来、安定した売り上げとなっています。このほかにもしそ醤油やドレッシングなども定番の商品となっています。

また、近年では白糠のシソに着目した室蘭工業大学の研究チームにより、青ちりめんシソの成分が抗アルツハイマー剤として有効であるという可能性を発見したことを契機に、室蘭工業大学と包括連携協定を締結しました。地域づくりの推進や産業振興、環境保全など多岐にわたる内容で、これからの1次産業の再興、健康づくり、教育面等で室蘭工業大学と連携していきます。

## 移住・定住・子育てサポート

### ①移住・定住支援

白糠町に移住・定住を希望される方に向け、各種支援を行っております。新築用地を無償で提供しているほか、住宅の新築・または建売住宅を購入した方を対象とした固定資産税の減額に加え、町内業者を利用した新築や太

陽光発電システムの設置を対象とした「太陽のまち定住奨励助成金」を、最大で200万円助成いたします。また、試みに白糠町で暮らしてみたいという、ちょっと暮らしを希望される方には町営住宅の賃貸を行っております。



移住定住リーフレット

### ②“太陽の手”子育て支援

「子どもの笑顔輝くまちづくり」を合言葉に地域をあげて子どもたちの成長を見守ります。出産・医療のサポートのほか、小中学校、義務教育学校では9年間を見通したカリキュラムを展開しております。

全ての赤ちゃんに出産祝い金をお渡ししているほか、病気を治療・予防し健やかな成長を送っていただきたいという思いを込めて、18歳までの医療費を無料としており、これから白糠町で育っていく子どもたちとその家庭を応援しております。

幼稚園・保育園および認定こども園の保育料が無料であるほか、町内の公立学校に進学する児童・生徒へ入学支援金をお渡ししております。

町内の幼稚園・小中学校および義務教育学校の給食費が無料であり、子どもたちに地場産の食材をふんだんに使用した「ふるさと給食」を併せて実施しております。

### ③白糠高校への支援

町内唯一の高等学校である白糠高校へは、将来を見据えた支援策を行っております。

白糠高校では子どもたちの将来のために、公営塾で学力を伸ばすとともに、給付型奨励金や資格取得助成などで応援しており、保育から進学まで、子どもたちの成長と学びをバックアップしております。