

笑顔が咲くまち、鷹栖町。

どこか懐かしい風景、どこか懐かしい人たち。



美しい自然に囲まれた土地と、のどかに広がる田畑。

笑顔があふれるまちで過ごせば、厳しい冬、北の暮らしは楽しみに変わる。

北海道のほぼ真ん中にある鷹栖町は気候と地形に恵まれ、

「米」や「トマト」などのおいしい農産物が豊か。

ここならではのグルメや特産品、体験がいっぱいです。

知れば知るほど魅力的なまち、鷹栖町をもっと知ってみませんか。

鷹栖町マスコットキャラクター あったかすくん

愛くるしい瞳が特徴の、タカをモチーフにした「あったかすくん」。背中には、鷹栖町の特産品であるトマトジュース「オオカミの桃」を背負っています。ジャンプが得意です!

ボクが案内するよ~!



【誕生日】8月8日 【身長】およそ190cm

【会える場所】
鷹栖町内で行われる各種イベントに参加します。



Contents

お米 鷹栖町産ななつぼし	4
トマトジュース オオカミの桃	6
農産物・加工品	8
たかすグルメガイド	14
たかすの文化・芸術にふれよう	21
たかすで運動しよう	22
たかすで体験しよう	24
たかすのこだわり工芸品	27
農のまち、たかすの歩み	28
みんなで楽しむ憩いの杜 パレットヒルズ	30
たかすのイベント情報	32
たかすガイドマップ	34

たかすといえば...

おいしい

お米

米どころ北海道の中でも、
おいしいお米ができる鷹栖町。
特に「ななつぼし」は今、
全国のお米好きから注目されています。

たかす自慢の
お米だよ!



100%鷹栖町産のブランド米

鷹栖町産 ななつぼし

鷹栖町は上川盆地の北部に位置し、ほぼ全域が盆地状の平地になっています。昼夜の寒暖差が大きいことや、大雪山系の雪解け水にミネラルが豊富に含まれていることが、甘みの強い米をつくり出します。

一昔前まで、北海道のお米は食味の評価が低く、本州のお米と比べ消費量が大きく水をあ

けられていました。もともとは稲作に適さないとされる気候風土でしたが、20年余りで10種以上の新品種を作り上げ、北海道米の品質向上が進められたのです。稲作地として米づくりを一貫して行ってきた鷹栖町も、北海道米の向上に大きく貢献したまちの一つです。

ここ数年、鷹栖町産米の評判も上がっており、鷹栖町のふるさと納税のお礼品として、毎年最も多くの申込みがある人気の特産品にもなりました。

米離れが進む中、「これからも安心・安全でおいしいお米作りにこだわっていききたいですね」と、代々稲作農業を営む舟根輝好さんは話します。



100%鷹栖町産のブランド米なつぼし。



「先人が築き上げた農地を大切に、次世代に引き継いでいきたい」と話す舟根さん。



販売店情報 Da・マルシェ北野店／セブンイレブン鷹栖北野店／地産地消の店 チコロ

たかすの美味しいお米直売農家

まえだ 前田農場

1枚4haの大型ほ場で減農薬、減肥料での農業に取り組んでいます。鷹栖町で農業を始めて4代目で、現在は5代目の長男夫婦と共に、消費者に喜ばれるような安心・安全な農産物の生産に励んでいます。



▲前田さん家族

鷹栖町13線7号3 ☎0166-87-3964



いなかや 有限会社 稲華屋

体と環境にやさしい農業を目指し、安心・安全はもちろん、おいしさを追求し感動していただけるお米づくりに取り組んでいます。お米は初のみずみずしさを保ち、注文を受けてから精米をしています。



▲阪井さん

▲藤澤孝夫さん

鷹栖町11線7号 ☎0120-193-178



すけやす 有限会社 助安農場

農場や鷹栖町を知ってもらうため、ドローンを駆使して四季折々の風景を撮影し、自社のホームページから全国に発信するなど、顔の見える農業を目指し、消費者との交流を積極的に行っています。



▲助安農場のみなさん

鷹栖町11線11号 ☎0166-87-3612



とねがわ 利根川ファーム

豊富できれいな雪解け水が流れる中山間地域を中心に、25haを超える広大な耕作地で稲を育てています。良い食味の米ができると言われる、この地の寒暖差を生かしたおいしい農産物を生産しています。



▲利根川さん夫婦

鷹栖町12線15号 ☎0166-59-3346



たかすといえば...
おいしい

トマト ジュース

鷹栖町の代表的なブランド品「オオカミの桃」は、
全国の数あるトマトジュースの中でも屈指の人気を誇ります。
その成り立ちとおいしさの秘密に迫りました。

「ボクもオオカミの桃が
大好きなんだ！」



ご当地トマトジュースの代表 「オオカミの桃」

生産者の主婦が作った ジュースが予想以上の評判に

鷹栖町は「健康なまちづくり」政策を進め、その一環として昭和50年に総合健康診査を開始します。スタートして3年目、町民のビタミン摂取量が少ないことが分かり、それを補うためトマトに目をつけ、自家製トマトジュースを作ったことがはじまりです。鷹栖町

ではもともと多くの生産者が畑でトマトを育てており、「食べきれず腐ってもったいない」と公民館を改装した「農産加工簡易施設」でトマトジュースづくりを始めました。

主婦たちが衛生・製造を学び工夫をこらしてジュースを作ったところ、これが予想以上の評判とおいしさ。鷹栖町の澄んだ空気と長い日照時間、そして盆地特有の昼夜の大

きな気温差が、甘みのあるトマトの生育に適していたのです。

昭和58年に道内のフェスティバルに出品する際、トマトのラテン語の学名「リコペルシコン・エスカレンタム・ミル」(食べられるオオカミの桃)から「オオカミの桃」という名前がつけられました(現在の学名は「ソラヌム・リコペルシコン(オオカミと桃)」。ユニークな名前と味の良さ、そしてトマトと少量の食塩のみで製造していることが評判となり、問合せが殺到。昭和61年には鷹栖町農業振興公社が設立され本格的な生産を開始しました。

生活習慣病予防の リコピンを多く含む

オオカミの桃は、100%完熟トマトを使っています。朝もぎの新鮮なトマトを仕入れ、0.2%の塩を入れ、加熱し、瓶に詰めて殺菌する。シンプルな作り方ですが、鷹栖町のトマトを最もおいしく、体に良い成分を保ちながらジュースにする方法なのです。トマトの真っ赤な色はリコピンと言われる色素で、ガンや動脈硬化など生活習慣病を予防する効果があることが分かっています。リコピンは老化や病気の原因となる活性酸素を除去するといわれ、オオカミの桃にはこのリコピンが多く含まれています。

完熟トマトを使用しているため、味は濃厚で、トマト本来の甘みとほのかな酸味が特徴。塩分が少ないので、もぎたてトマトをそのまま食べたような味わいが楽しめます。開発から30年以上経っても人気商品であり続ける秘密がここにあります。

人気商品の原材料を育てる生産者の方にお話を聞きました。「この品種は酸味が少なく、色も真っ赤。原種に近いトマトと言われており、そのまま食べてもおいしいですよ」と語るのは、オオカミの桃用トマトを作る生産者の前田さん。「たくさん作れない分、一つ一つ大切に育てています」と話してくれました。



トマト生産者の前田直樹さん。「加熱すると甘みが出るトマトなので、ロールキャベツなどにするとおいしいですよ」。



町内の店、JAたいせつのオンラインショップなどで購入可能。8月から新物のトマトジュースの販売が開始される。売り切れてしまうこともあるので、早めの購入がおすすめ。



株式会社 鷹栖町農業振興公社
鷹栖町11線5号 ☎0166-87-2938

販売店情報 Da・マルシェ北野店 / ふるさと産品販売所 / とわ北斗 / 地産地消の店 チコリ など