

収穫を迎える稲



そば畑



**愛別農畜産物のブランド化を目指して**

愛別町は農業が基幹産業の町であり、特に「米、きのこ、畜産」を三本柱に野菜やそばなどの畑作にも力を入れています。また、愛別産の農畜産物の加工品開発やブランド化、生産・加工・流通までを複合させた6次産業化に向けてさまざまな取組みを進めています。

愛別のお米は、もみの温湯消毒をはじめとした減農薬・減化学肥料を推進する「あいべつ米栽培基準」により栽培された安心・安全な美味しいお米で、「愛一杯」というネーミングで売り出しています。うるち米は「ほしのゆめ」、「ななつばし」、「きらら397」の3品種、もち米は「はくちょうもち」が多

く栽培されていますが、北海道米の期待の新品種「ゆめぴりか」の栽培にも取り組み始めています。もち米は生産からもちへの加工・販売を一貫して行う会社もあり、愛別産のおもち「愛ふくふく」として好評です。また、「酒造適合米」吟風、「彗星」の栽培も行われており、「吟風」を使って醸造された愛別の地酒「ふしこ」は銘品として高い評価を受けています。

そばは水稲からの転作作物として栽培が普及し、主に「キタワセンバ」が栽培されています。町内のそば生産組合が石臼挽きの製粉工場を新設したのを機にそば人気が高まり、毎年収穫時期には新そば祭りが開催され、多くの人で賑わっています。



### 舞茸

愛別の舞茸は舞茸本来の香りが高く、特に株の部分は抜群の食感です。バターやニンニクで炒めたり、炊き込みご飯にすると香りも食感も味わえます。



### 椎茸

愛別では椎茸栽培の原点である原木栽培を主体として栽培しており、香りが高く、味、食感と共に抜群です。塩をふって焼いておろしニンジンと酢で和えたり、肉詰めにするとうまいいただけます。



### キクラゲ

中華料理には欠かせない食材だが、それ以外にも天ぷらや湯通して刺身だったり、山菜と煮付けても食感を楽しめる。愛別産では、乾燥物とは一線を画する生キクラゲを楽しめる。また、ビタミンDや食物繊維、ミネラル成分等が豊富なキノコです。

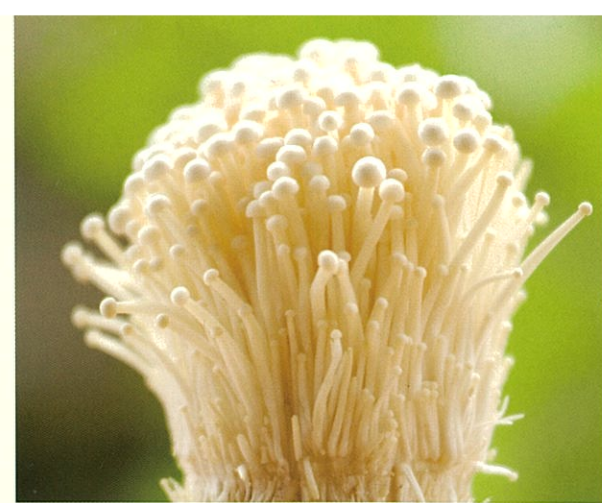
全道に知られる「きのこの里」として販路の拡大を  
今では「きのこの里」として知られ、全道有数のきのこの生産量を誇る愛別町。昭和47年に2戸の農家がえのき茸生産施設を建設し、栽培に取り組んだのがはじまりでした。

現在は、えのき、なめこ、舞茸、椎茸、えぞゆきのした、キクラゲの6種類を生産しています。最近の消費者の自然食、健康志向の高まりから、きのこは有望な食材であり

り、消費者ニーズを的確にとらえた品質の向上やし好の変化に対応する新しいきのこの生産開発などを進めるとともに、売るための戦略や加工商品の開発など、高付加価値化を確立していく必要があります。きのこの生産がはじめられて40年余を経過し、さらに一層の研究・開発機能を強化していくとともに、次代の担い手の確保と育成も重要な課題となってきました。

### えのき

愛別のえのきは太系の品種で茎が太く、シャキシャキとした食感と甘みが多いのが特徴です。お鍋以外にも、アルミホイルで包んでバター焼きにしたり、かき揚げなどがおすすめです。



# 愛別のうまいもん

愛別町の透き通った水と、山から吹き下ろす清涼な空気の中で、心を込めて育てた美味しい食材たちです。

### なめこ

なめこの旨みは茎にあります。愛別のなめこは太めの茎で、とても良い食感を味わえます。ゆでてキムチ和えにしたり、サッと湯通して冷水でぬめりを取り、めんつゆ等に浸して食べても美味しいです。



### エゾユキノシタ

えのきの原種のきのこで、香りが高く、食感もシャキシャキとしています。湯がいて大根おろしと和えたり、味噌汁に入ると、とても美味しいです。



**安全・安心・良品質な畜産経営のための振興事業を**

近年は、消費者における健康志向の高まり、安全性や品質、おいしさ等へのニーズの多様化がみられ、本町においては、自給飼料基盤の確立に向けて、飼料政策の展開に努めます。また、生産者等による販路拡大や畜産物の安全性を確保するとともに、品質や安全性等を最優先に畜産振興事業を推進していきます。