

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu



わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**



## 北海道深川市

が応援するふるさと名物

白と黒の二つのコメが特産品を育む！

**深川産米を活用した  
商品群**



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

**応援宣言**

地域の  
プロフィール

北海道のほぼ中央に位置する深川市は、四季の移ろいが美しく、春にはカタクリの群生が広がり、夏の新緑、秋の紅葉を経て、冬は一面銀世界に包まれます。

このような豊かな自然と北海道第一の長流「石狩川」がもたらす肥沃な大地の恵みを受けて、本市は農業都市として発展を続けており、収穫される農産物は、ソバが全国2位、スターチスなどの切り花が北海道一の生産量を誇ります。

中でもコメは、まちの誕生と同じ明治25年に初めて試作栽培に成功して以来120年以上にわたり、コメの品種改良や化学肥料・農薬を抑えたクリーン農業の導入、施設整備等々を積極的に推進し、まちを代表する作物となりました。

近年は、深川産米のブランド化も進み、首都圏まで取り扱いが広がるなど、日本屈指の米どころとして着実に歩んでいます。

## 北海道深川市



(カタクリの群生)

(実りの秋)





### ◆うまい！深川産米

全国一の評価に輝く「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「ななつぼし」などの品種を年間3万トン(50万俵)以上生産している深川産米は、バラツキの無い品質の高さが特徴です。

それを支えているのは、安心・安全な水稻栽培に取り組む農業者の努力はもとより、全国一の処理能力を誇る「深川マイナリー」という穀物乾燥調製貯蔵施設です。

「深川マイナリー」では、市内で生産されるほぼ全てのコメを一元集荷し、水分含有量の調製後、出荷直前に粳すり・整粒等の処理を行うなどして、いつでも新米同様の美味しいコメを全国へ供給しています。



(高品質米に仕上げる深川マイナリー)



(特Aに輝く深川産米)

また、深川市では黒米(くろまい)という変わり種のコメも生産しており、市内にキャンパスを置く拓殖大学北海道短期大学が冷涼な北海道の気候で唯一栽培可能な品種を開発したことを機に活用が広がっています。

黒米の表皮(糠の部分)には、抗酸化作用があると言われるアントシアニンが含まれおり、健康志向の方から注目されています。



(黒米「きたのむさらき」)

## 深川市の地域資源

深川の特産品が勢ぞろい！

### ◆道の駅「ライスランドふかがわ」

コメをテーマに平成15年に開館した道の駅「ライスランドふかがわ」は、毎年100万人近い皆様にご来館いただいています。平成26年には、農産物直売場や駐車場を大幅に拡張するなど、リニューアルオープンしました。

道の駅では、深川産米の販売はもちろんのこと、玄米をその場で精米するサービスや、釜めし、おにぎりなどのフードコートを整え、美味しい深川産米をPRしています。

また、「リンゴ」「メロン」「ねばり長芋」などの地元の豊富な農産物や、これらの地域資源を活用した「ふかがわシードル」「スイーツ」などの加工品を取り扱い、生産者や事業者の販売活動を支援しています。

近年は、道の駅周辺に点在する観光農園やキャンプ場、温泉、美術館などを観光ルートとして結ぶ取り組みも行っています。

深川市では、今後も道の駅を通じて、まちの魅力を全国の皆様に発信していきます。



### ◆ 深川産米を活用した商品群

うまい！深川産米は、米どころ深川の長い歴史を経て、市民の間で広く認知されており、市内飲食店でもご飯物メニュー等幅広く使用されています。また、コメは用途性が広いため、発酵食品や菓子、米ぬか商品などにも利用され、数々の深川名物を生み出しています。

(深川そばめしの一例)



### 〈深川の“めし”〉

市内の事業者が互いにタッグを組んで、深川産米をベースに地元食材をプラスしたご飯物の商品化が進んでいます。

深川市を代表するご当地グルメの「深川そばめし」は、生産量全国2位の深川産そばと深川産おにぎりをベースに商品化され、平成27年に誕生10年を迎えました。そばつゆで味付けし、揚げたそばの実を入れたおにぎりは絶品です。

(深川どんぶりの一例)



最近、取り組みが進んでいる「深川どんぶり」は、深川牛やふかがわポーク等の地元食材を深川産ご飯の上に乗せて、各店がオリジナルどんぶりに仕上げています。「深川どんぶり大作戦」と銘打ったイベント期間中は多くの人で賑わいます。



### 〈健康志向～深川産米の加工品〉

深川市内では、コメを使った加工食品が多数商品化されていますが、その中でも近年、増加している米粉100%のスイーツは、小麦アレルギーの心配のないグルテンフリー商品として人気のほか、米ぬかを搾って製造する米油も、コレステロールを下げる効果があるとして話題になっています。

さらに、抗酸化作用があるとされるアントシアニンを含む黒米については、製粉してハンバーガーやスイーツ、ラーメンなどに練り込んだり、どぶろく・みそなどの発酵食品に加工するなどして商品化が進んでいます。



(米粉を使ったスイーツ)



(米油)



(黒米加工商品)

## 独自の支援策

### ◆ 深川市元気印サポート補助金

深川市内の事業者が、コメ等地元食材を活用して、商品開発や商品改良、または販路開拓の取り組みを進めるに際し、経費の3分の2以内、100万円を上限に助成を行い、新たな深川名物の創出を支援します。

### ◆ 深川名物応援会議の活動

深川市・深川商工会議所・きたそらち農業協同組合等で組織する「深川名物応援会議」では、コメ等地元食材を活用した加工食品の中から市民投票で特色ある商品を決定する「深川名物コレクション」事業を実施するなどして、商品開発に取り組む事業者を地域ぐるみで支援します。

### ◆ 黒米プロジェクト

深川の黒米(くろまい)は、冷涼な北海道の気候で唯一栽培可能な品種です。

産学官で組織する「ふかがわ地域資源活用会議」では、黒米を貴重な地域資源と捉え、「黒米プロジェクト」を推進していますので、この取り組みを支援し、黒米の普及と加工品開発を促進します。

### ◆ これぞ深川名物認証制度

深川名物応援会議による「深川名物コレクション」で選ばれた商品を、深川名物として認証します。

深川名物には専用ロゴマークの使用許可を付与するほか、各種広報媒体や全道・全国の物産展等を活用して積極的なPRを行うなどして、深川名物の販路拡大を支援します。

### ◆11月1日は深川！マイ・米・デー

深川市では、平成21年に市民公募を行って、毎年11月1日を「深川！マイ・米・デー」としました。

この記念日は、米どころに住む市民一人ひとりが、もっと深川産米を食べて、自分の米(マイ)という意識を高めてもらおうとともに、地元の基幹産業を応援しようとする思いが込められています。

毎年、深川！マイ・米・デー前後の休日には、「秋の味覚市&こめっち新米フェスタ」を開催して、深川産米とその加工品などの販売・PRを行っています。



### ◆深川しゃんしゃん傘おどりで五穀豊穡

毎年、市街中心部で開催されるしゃんしゃん傘おどりは、浴衣を着た踊り手が、鈴の付いた色鮮やかな傘を持って踊り、五穀豊穡を祈願する市内最大のイベントです。全道屈指の花火大会と共々、夏の風物詩として、多くの皆様に親しまれています。





(深川産米キャラクター「こめっち」と深川市長)

## ◆ 深川市長からメッセージ

北海道は今、「ゆめぴりか」等に代表されるブランド米の確立によって、収量・品質ともに全国有数の米どころに成長しました。

その北海道の中で、深川市は主要産地の役割を担っており、生産する深川産米は、首都圏スーパーなどで無菌包装米飯等の加工品を含めて、取り扱いが広がっています。

本市では、今後とも自信と誇りを持って生産している深川産米を全国・世界の皆様へお届けするとともに、コメの付加価値を高める「ふるさと名物」の取り組みを地元事業者の皆様と一緒に推進し、活力あふれるまちづくりに努めてまいります。

深川市長 山下 貴史