

Petit

JP
01

出かけよう。心が動く、5感が動く
[プチ・ジェイピーゼロワン]



HOKKAIDO
MAGAZINE
JP 01

北海道

TAKE FREE ¥0

深川市
vol.3

ふかがわ

米、りんご、そば
オイシイ食のパラダイス！



大地に学び
地域と歩む。

大

EARTH

地

AREA

域

全国から深川へ。そして学生たちは、
大地と地域に学びながら成長していきます。

農学ビジネス学科

環境農学コース・地域振興ビジネスコース

保育学科

造形表現コース・身体表現コース・幼児音楽教育コース



拓殖大学北海道短期大学

深川駅からタクシーで約5分

〒074-8585 北海道深川市メム4558

豊かな自然と人が輝く農業のまち

深川市

北海道のほぼ中央、石狩平野の北端に位置する深川市。市の北部から南へ雨竜川が、また南部には石狩川が流れ、この両河川に沿って開ける平地に市街地や水田が広がる。面積約530km²のうち、石狩川に沿った南部は市街地、北部は山林が占め、美しく豊かな自然環境に恵まれた土地に、約2万人[※]が暮らしている。

道央圏の主要幹線道路である国道12号と道央自動車道、そしてJR函館本線が市街地を東西に走り、隣町の旭川市へは車で約40分、札幌市へも高速道路の利用で約90分の距離。JR深川駅には特急列車も停車するなど、アクセスも良好だ。

基幹産業は、石狩川流域の肥沃な土地と恵まれた気象条件に支えられた農業。道内有数の生産量を誇る米や果物、そばなどの農産物と、それらを使った加工品は実に種類豊富だ。そんな農産物の物語を中心に、深川市の魅力を紹介していこう。

※令和4年2月現在、
市住民基本台帳より

深川市

数字で見る

1

水稻

収穫量

31,700t

作付面積5,190haは
道内第3位の数字

深川市の面積
約529.1km²
※うち約1割が水田!



※北海道農政事務所調べ(令和3年産)より

おにぎり
(1個130gで換算)
にするとなんと
約2億4千4百万個分!

2

そば

道内第2位

作付面積

2,650ha

収穫量

2,180t

※農林水産省調べ(令和2年産)より



幌加内町に次いで
道内第2位!
これは全国でも
第2位の数字だ。
道内での収穫量
シェアは約11.8%。



全国第2位

農家数 764戸

3

耕地面積

11,500ha

※北海道農政事務所調べ(令和元年)より

4

空知管内第2位

※北海道農政事務所調べ(平成30年)より

空知管内第2位

耕地とは、耕して
農作物を育てるために
利用している土地のこと。
市域の約2割が耕地で、
空知でも有数の
農業のまちなのだ。

空知では岩見沢市に次ぎ、道内でも第4位の数。
市人口約2万人”に対し約7%が農業者である。

※2021年2月末現在

5

果樹農家戸数

41戸

空知管内第1位

空知地方随一の
フルーツ王国。
作っているりんごの品種数は
道内トップクラスだ。

※農林水産省統計部「2015農林業センサス」
(平成27年2月1日現在)より



6 花き栽培戸数

116戸

道内第1位



※農林水産省統計部「2015農林業センサス」
(平成27年2月1日現在)より

道内の他市町村は二けた以下のところ、
116戸はダントツの数字!

7 花き販売額

約14億4千万円

道内第1位

※広域連単位での金額

このうち、深川市の
取り扱いシェアは
約44%

※北空知広域農業協同組合連合会調べ(令和3年産)より

8 洋ナシの 生産品種数

17品種 道内第1位

※深川市役所独自調べ(令和元年産)

「2022 日本住みたい田舎」
ベストランキング 北海道エリア

9 総合第2位

※株式会社宝島社発行「田舎暮らしの本」2022年2月号より

昨年の2位に続き4年連続のベスト3入り。
若者世代・子育て世代・シニア世代の各世代別ランキングでも
上位に入るなど、深川市の住みやすさが表れている。



道内でこれほどの
数の品種を作って
いるところは他にない。

10 スポーツ合宿参加実人数

6,558人/年

道内第1位

陸上競技を中心に
各種スポーツの合宿受け入れも盛ん。
合宿の実施件数でも道内2位だ。

※北海道環境生活部スポーツ局スポーツ振興課の調査(平成30年度)より





深川の野菜を
知りたいたいなら
まずは歴史だ

深川の農作物の歴史は、明治22（1889）年、札幌と旭川を結ぶ上川道路（現国道12号）の開通から始まる。当時、深川に入植した人々は自給作物を目的として、粟・そば、馬鈴薯、トウモロコシ、イナキビ、ヒエなどの作付を行っていたが、耕地が増えるにしたがい、次第に生業としての作付も行われていった。ちなみに、当時は大豆、小豆、菜種などが主要の換金作物だった。大正5（1916）年、深川に用水路が完成したことにより、水路が利用できる平地の畑は水田化が進み、水路が活用できない傾斜に畑を持つ多度志や音江地区は専業畑作地帯と二分化されていく。

時代と共に北の米どころとし

て稲作が盛んとなる深川だったが、大きな転機を迎えたのが、昭和46（1971）年から21年間にわたって施行された国による稲作生産調整法だった。これにより、深川でも水田の減反転作が余儀なくされ、水田利用再編対策として、当時、自給率の低かった飼料作物、麦、大豆、甜菜、そばなどの「特定作物」などへの転作が奨励され、新たに花きの栽培も行われるようになる。この時代の流れが、現代の深川の主要農作物へとつながっていく。深川の歴史に興味を持った方は、深川市生きがい文化センター（郷土資料館）を訪れてはいかがだろうか。開拓当時の農具などが展示されており、歴史について深く学ぶことができる。

深川の農業の歴史を学ぶなら

深川市生きがい文化センター（郷土資料館）

深川の郷土歴史や当時の農具、文化遺産を展示。マルチスライドシアターでは、深川の四季を楽しめる。



深川市西町3-15
（生きがい文化センター内）
☎0164-22-3555
開／9:00～17:00
休／月曜
（祝日が月曜日の場合は翌日）・
年末年始

小麦 (春まき・秋まき)

収穫時期 7月～8月

深川の代表的な野菜を知る

深川の農産物の特徴は、特定品目に特化した産地形成ではなく、多品目少量生産だということ。主要産品のそば、小麦、小豆以外にも、長いも、ゆり根、キュウリ、トマトなどの野菜や、スターチス、バラを代表とする花きなど、さまざまな農産物が生産されている。これは、深川市の野菜や花きに対する振興支援によるもので、新規作物導入に伴う栽培技術などで生じる農家の負担を回避、軽減させる対策などを行っている。また、近年では「深川産ねばり長芋」など、農産物のブランド化を推進し、さらなる付加価値を与えて他地域との差別化も図っている。

深川市内の野菜の産地

多度志

納内

一巳

深川

音江



そば

収穫時期 8月~10月



小豆

収穫時期 9月~10月



大豆

収穫時期 9月~10月



馬鈴薯

収穫時期 8月~9月



長いも

収穫時期 10月~11月



ゆり根

収穫時期 8月~11月



長ねぎ

収穫時期 7月~10月



キュウリ

収穫時期 6月~10月



トマト

収穫時期 6月~10月

令和3年度 野菜生産量一覽

野菜名	生産量	野菜名	生産量
小麦	約3,500t	長いも	約82t
そば	約1,300t	ゆり根	約8t
小豆	約100t	長ねぎ	約19t
大豆	約1,500t	キュウリ	約1,978t
馬鈴薯	約600t	トマト	約42t

※JAきたそらち青果部より

長いも 生産者

インタビュ



株式会社きはらふあーむ
鬼原 慎一さん

「長いもの栽培は大変ですよ」と笑う鬼原さん。4月の植え付けの時期になると、まずトレンチャー（作業機で畑を約1メートルの深さに掘り、種イモを等間隔で植える。ツルが育つ5月には支柱を立てネットを張り、その後ツルの誘引を行う。「長いもは土中で育つため、収穫までどのように育

つか分らない」と語る鬼原さん。9月の収穫まではこれまでの経験を生かして畑の管理を行う。長いもは泥質で砂利などの異物が少なく、水はけの良い畑でしか高品質のものは生産できない。「長いもは土地を選ぶ作物です」と鬼原さん。深川は、まさに長いもに選ばれたまちだと言える。

「長いもに選ばれた

まちだと言える」

キュウリ 生産者

インタビュ



JAきたそらち胡瓜生産組合
組合長 本瀬 修二さん

「**道外の市場評価も高い**
高品質のキュウリ」

JAきたそらち胡瓜生産組合では、肉付きが良く、食味良好の「実多」、肉厚で歯切れが良い「瑞帆」、食味・食感が良く、保存性も高い「まりん」の3品種を生産、いずれも成長度合いや耐病性が異なるため、各生産者は自分の栽培方法に適した品種を選んでいる。「当組合では各組合員からの栽培報告を受け、

どの品種を主に栽培するかを決めています」と本瀬さん。現在は、「一番栽培しやすい実多がメインの品種だ」という。

「当組合では色や形などの選果基準を厳しくしています」と語る本瀬さん。深川産は高品質で市場評価が高く、「深川産以外のキュウリは食べない」という声も多い。

そば 生産者

インタビュー



株式会社MEGRO farm
代表取締役
目黒 敦也さん

試行錯誤を繰り返して 誕生したやまそば

そば生産量全国2位の深川市だが、そばの産地として有名なのが山間部にある多度志だ。目黒敦也さんが代表を務めるMEGRO farmも、約150haの畑でそばを生産している。「私は5代目ですが、先代の父がそばに切り替えたと聞いています」。そこで先代の目黒時夫さんに話を伺うと、「昭和40年代に多度志の山林を切り拓く酪農促進事業が行われたが、時代と共に離農者が増えたため、空いた土地でそばの作付をはじめた」と、その動機を語ってくれた。開拓時代から米や野菜を生産してきた同農場だが、「農地拡大による人手不足などで、そばに切り替えた」のだという。当初は全てが手探りだったが、近隣の生産者と部会を作り、試行錯誤を繰り返すことで品質も向上し、山で作られる「やまそば」として親しまれていく。

現在、時夫さんはJAきたそらちそば生産組合の会長を務め普及活動を行い、敦也さんは新ブランドづくりに挑戦するなど、親子で深川産そばの向上を目指している。

やまそば栽培ここがポイント！

10月/コンバイン収穫後の秋起こし



コンバインによる収穫後に残ったそばの茎は、秋起こしで土中にすき込む。この作業により、春起こしの際に農機具が地中に入りやすくなり、作業効率も上がり、土中の栄養成分も豊かになる。

9月/収穫



そばが黒くなっているところを見計らいコンバインで収穫、乾燥。

5月/播種前整地



カゴローラー付のロータリーといわれる機具で起こした土をならし鎮圧。鎮圧後、専用播種機（ドリル）で均等に播種する。

5月/春耕（春起こし）



サブソイラー（農機具）で心土破壊を行い、土を柔らかくする。そばの出芽不良を防ぐだけではなく、有機物も土壌にすき込む。

ブラウ（農機具）作業も耕起の基本ではあるが、この一手間をとる生産者は少ない。地表から50cmも土を起こすため、土の浸水性が増し、湿害を防ぐ。



おいしい 「やまそば」の 打ち方講座

1 計量



家庭で作る場合は5人前で、そば粉：400g、強力粉：100g、水：約225cc、打ち粉：100g前後。

2 そば粉と強力粉を入れる



そば粉100%で打つこともできるが、乾くと切れやすく、茹で上がると硬くなるため、20%の強力粉を入れてよく混ぜる。

3 水まわし



計量した水を徐々に加えながら攪拌する。水は3回ぐらいに分け、粉がしっとりするまで攪拌する。

4 手でこねる



水回して攪拌し、耳たぶの固さになったら最適。表面につやが出てきめが細かいまで十分にこねる。

5 丸く整形



のし合に打ち粉をまぶし、その上にそばを乗せ、手のひらで圧を加えながら円盤状に丸く調整していく。

6 のし棒で引き伸ばし



そばが粘りつかないように、のし板とそばの表面に打ち粉をふりながら、のし棒に巻きつけるように四角に引き伸ばす。

7 一定の厚さでさらに引き伸ばし



そばを四角く引き伸ばしたら、次に1～2mmくらいの厚さになるよう、さらにこのし棒で伸ばしていく。

8 折りたたみ



そばを伸ばし終わったら、表に打ち粉をたっぷり振り、そば包丁の刃渡り4/5程度の幅にたたむ。

9 一定の幅で切る



そばをまな板の上に移動し、そば包丁で1.5mm～2.5mmほどの幅に切る。この際に小間板を使うと切りやすい。

10 そば生めん完成



切ったそばは、余分な打ち粉を払い落とし、乾燥しないように保存する。そばはたっぷりの湯が強火でたぎった状態で茹でる。

ご飯のおかずにも！酒の肴にも！



誰でも簡単に作れる

深川流 長いも料理

「長いも、そば粉、キュウリなど深川を代表する野菜をおいしく食べてもらいたい」。そんな思いから、今回は深川市で料理教室の講師も務める溝口農場の溝口めぐみさんに、誰でも簡単に作れるレシピを教えていただいた。いずれも、溝口さんが実際に家庭で作って評判の良かった料理とのことなので、味は保証付きだ。



子どもに
大人気！

深川産そば粉と長いもの お好み焼き

Recipe 1

材料(2人分)

そば粉…80g 薄力粉…20g
長いも…30g タマゴ…1個
だしの素…小さじ3
水(ぬるま湯)…120ml
キャベツ…150g
豚肉…100g
粉チーズ…適量
揚げ玉…適量
油

作り方

- ① そば粉・薄力粉・タマゴ・長いも(すりおろし)・だしの素・ぬるま湯を加え混ぜる。
- ② キャベツは粗千切り、ざく切りの豚肉、揚げ玉を①に加えてよく混ぜる。粉チーズも加える。
- ③ フライパンに油をひき②の材料を丸く形作って弱火～中火(170℃～180℃)で焼く。
- ④ 好みでソース、マヨネーズ、鰹節をかける。



レシピ考案者が伝えたい！

ワンポイントアドバイス

今回、ご紹介した4つのメニューは、いずれも家庭で簡単に作れるものばかりです。

特に長いもはみずみずしくシャキシャキとした食感が心地よく、食べ応えもあるので、いろいろな料理に使うことができます。

長いもを炒めるときのコツはじっくり火を通すこと。

そうすると、長いもならではのホクホクとした食感が楽しめます。

私たちにとっては普段から食べている深川の野菜たちを、ぜひ皆さんのご家庭でもお試しください。

深川の野菜を
おいしく
味わって！



溝口農場
溝口めぐみさん

Recipe 2



お弁当の
おかずにも!

深川産長いもの 肉巻き



材料(2人分)

豚肉(ロースorバラ)…8枚
長いも…適量
大葉…8枚
片栗粉

調味料

市販のタレ
(焼肉or豚丼のタレ)

作り方

- ① 長いものは拍子木切りなど好みの形で1cmに切る。
- ② 広げた豚肉に大葉を敷き、その上に長いもを並べて巻く。
- ③ 豚肉8枚分を巻き終えたら、片栗粉を振っておく。
- ④ フライパン(必要であれば油をひく)で炒める。
- ⑤ 豚肉に火が通ったら市販のタレを絡めてコロコロ転がし味をなじませる。

酒の肴に
最適!

深川産長いもと ベーコン炒め

Recipe 3



材料(2人分)

長いも…300g
ベーコン…50g
小揚げ…少々
鰹節…適量
油

調味料

みりん…小さじ1.5
しょうゆ…大さじ1

作り方

- ① 長いもは拍子木切りなど好みの形で切る。
- ② ベーコンは食べやすい大きさに切っておく。小揚げも細かく切る。
- ③ フライパンに油をひき、長いもから炒める。
- ④ こんがりしてきたらベーコンと小揚げを入れ炒める。
- ⑤ 火が通ったら、みりんとしょうゆを加えて炒め合わせる。
- ⑥ できあがったら鰹節をかける。

Recipe 4



番外編

深川産キュウリの サラダ



材料(2人分)

キュウリ…3本
ツナ…1缶
コーン…40g
塩…少々

調味料

めんつゆ…小さじ1.5
マヨネーズ…小さじ2
ガラスープの素…小さじ1/2

作り方

- ① キュウリは乱切りに塩をしてもんでおく。
- ② ツナも油を切っておく。
- ③ ①と②にコーンや調味料を加え和える。
※好みでレタス、ミニトマトを添える。

名店6選

深川産そばをおいしく食べるなら、やはり深川のそば店がおすすめ。地元で収穫されたそばの実を使用したそばは、鮮度が損なわれず風味も豊かで本来のうまみを味わうことができる。本ページでは、深川産そばが食べられる代表的な店を紹介する。



皮かしわそば 800円

手打ち蕎麦処 椿

昭和25(1950)年から営業している老舗のそば屋。香ばしく焼いた知床鶏の鶏皮を使用したそばが人気で、温、冷、せいろなどで楽しめる。

二番粉を使用した手打ちの七三そばを提供しています。喉越しが良く、風味もしっかり味わえます。

店主 椿 勝幸さん

深川市1条8-10 ☎0164-23-2722
11:00~20:00 日曜休



深川でっぺんそば 1,000円

和風レストラン とんでん茶屋

屯田兵が最初に入植した地に店を構える創業40年以上の和風レストラン。深川でっぺんそばは、深川産のねばり長芋と地物野菜を使用。

当店のゴマそばは、深川産そば粉にゴマを加えたオリジナルで、食味があって食べやすいですよ。

店主 水谷 豊さん

深川市一巳町字西共成 ☎0164-22-6565
11:00~15:30 不定休



深川産そばのかしわせいろ 900円

ラ・カンパーニュホテル深川

深川市唯一のホテルとして毎日元気に営業を続けるランチレストラン。深川産多度志そばのランチセットを提供中。常に新作メニューに挑戦し、地元客も多い。

うつろう季節を楽しめるように地元の旬を活かしてメニューは変化していきます。お気軽にどうぞ。

代表取締役社長 寺島 康宏さん

深川市3条6-7 ☎0164-23-2121
11:30~14:00 休なし



深川産そばが味・わかる



天ぶらそば 900円

まあぶ'sきっちん旬彩

ぷりぷりのエビ2本と季節野菜の天ぶらそば以外にも、ざるやぶっかけ、セットメニューなどで、深川産そばを味わうことができる。

深川産そばをどなたでもおいしく食べていただけるよう、そばつゆは優しい味わいに仕上がっています。

料理長 中村 光良さん

深川市音江町字音江600アグリ工房まあぶ内
☎0164-26-3333
11:30~14:00、17:00~20:00(冬季19:00まで)、
土・日曜、祝日11:30~20:00
第2・4木曜休(祝日を除く)



月見そば 530円(左)、天ぶらそば 550円(右)

Pad Village

(パッド ヴィレッジ)

道の駅ライスランドふかがわ敷地内にある立ち食いそばとクレープの店。天ぶらや月見の他、かけやかしわなどのメニューが楽しめる。

深川産多度志そばをリーズナブルな値段で気軽に味わっていただけます。テイクアウトもできますよ。

店長 藤谷 愉茂さん

深川市音江町字広里59-7 道の駅ライスランドふかがわ敷地内
☎0164-26-3636(道の駅ライスランドふかがわ)
4~10月 10:00~18:00、11~3月 10:00~15:00
木曜休



もりそば 500円 ※画像は4人前

蕎麦&BAR すろーりー

多度志ブランド「やまそば」を市内では珍しい十割そばで提供。コシがあって喉越しが良い十割そばは、もりで食べるとそばの風味を存分に堪能できる。

お客さんに多度志そばの美味しさを味わってほしいですね。そばだけ食べに来てOKですよ。

店長 松田 典子さん

深川市2条9-24 ☎0164-22-2877
20:00~深夜1:00 不定休



そばの実

そばつゆで
炊いた
深川産米

食べるべし!! 深川そばめし!

深川市の名産「そば」と「米」を使った魅惑のコラボメニュー。それが「深川そばめし」だ。油で揚げたそばの実をご飯に混ぜてめんつゆで味付け、というベースを守りつつ、市内各店が独自のバリエーションで自慢の定食を競い合っており、平成18(2006)年のスタート時から人気が続かない。

レストラン スカイラウンジ



〈営業時間〉
11:00~14:00
(L.O.13:30)
定休日
(土曜日・日曜日・祝日)
深川市6条6-1
深川市立病院6階
(最上階)
☎0164-22-1101

800円

深川産米ふっくりんこの「そばめし俵おむすび」と、ハーフそば、ポテトコロッケ、長いもソテー、バジルドレッシングサラダ、そばの実入り白玉ぜんざいのセット。



和風レストラン とんでん茶屋



〈営業時間〉
11:00~15:30
(L.O.15:00)
定休日(不定休)
深川市一巳町宇
西共成
☎0164-22-6565

880円

深川産米ふっくりんこに昆布を混ぜた「そばめしおにぎり」と、長いも天そば、豚肉と玉ねぎの串揚げ、そば茶のセット。



食事処 藤



〈営業時間〉
11:00~14:00
17:00~(材料が
無くなり次第終了)
定休日(不定休)
深川市西町4-17
☎0164-22-6699

990円

深川産米なつばしの「そばめし俵おむすび」と、ハーフそば、えびと大葉の天ぷら、トロロ、茶碗蒸し、ゴマだんごのセット。



プラザ 富士屋(和風れすとらん ふじ屋)



〈営業時間〉
11:00~14:00
定休日(月曜日)
深川市2条10-1
☎0164-23-2107

980円

深川産ふっくりんこを使った「そばつゆ味」|「バター醤油味」の「そばめしおにぎり」2種類と、ハーフそば、がんもどき・とりそばろあんかけ、サラダのセット。



※L.O. =ラストオーダー

そば香るぶりん

甘さ控えめの贅沢プリン。そばの香りとクリーミーな食感は、なぜかホワイトチョコのような風味に似て不思議。後から黒蜜をかけて食べるのがおすすめ。

1個 330円

そば粉

水はけの良い場所でそばを栽培し、品質、食味の評価が高い多産産のそばを「やまそば」と呼び、その玄そばを原料にしたそば粉。

500g 680円、1kg 1,300円

そば加工品も いろいろあります

そばせんべい

道産そば「きたわせ」と道産小麦が醸し出す、ほんのり香るそばと小麦の絶妙なハーモニー。ぜひ一度お試しを。

45g 200円、120g 350円

そばの実

テレビの健康情報番組などでも紹介される栄養価の高さ。炊飯時に混ぜてもよし。ご当地グルメ「深川そばめし」にも、油で揚げたそばの実が入っている。

200g 330円

ふるさと納税
返礼品

◀ このマークの付いている商品は、ふるさと納税の返礼品にもなっています。ふるさと納税はこちらへ▶



ふかがわイベント インフォメーション

深川の
特産品も
堪能できる!

札幌と旭川の間であって、マイカー以外の交通にも恵まれている深川は、ぶらりとしたお出かけにちょうど良いまち。せっかくならばイベントに出かけて、「寄って・遊んで・食べて」の魅力を楽しんでみては?いつもと違う休日が待っている! ※令和4年度の開催は未定です。

7月下旬 ふかがわ夏まつり



スローフードフェスタ、盆踊り、もちまき、子ども向けアトラクションなど、深川市民が一体となり夏を魅力的に楽しむイベントが、ふかがわ夏まつり。夜には、たくさんの火花が夜空を彩り、市内飲食店による屋台が出店。夏の風情いっぱい。

・お問合せ:ふかがわ夏まつり実行委員会(深川商工会議所)
☎0164-22-3146

10月下旬 こめツち&そばフェア



ふかがわの主要作物「こめ」と「そば」を中心に、さまざまな農産物等の地産地消を目指すイベント。炊き立ての新米や手打ちそば、深川牛など屋台コーナー、豪華農産物が当たる抽選会やステージイベントなど老若男女が楽しめる。

・開催時期:10月中旬(1日間)
・会場:深川市生きが文化センター前特設会場(深川市西町3-15)
・お問合せ:秋の味覚まちこめつちそばフェア実行委員会(深川市農政課) ☎0164-26-2255

10月上旬 稔りの秋大収穫祭



道の駅ライズランドふかがわ主催の深川産の新米販売イベント。新米の特価販売他、稔の秋に感謝したイベントが楽しめる。

・開催時期:10月上旬
・会場:道の駅ライズランドふかがわ(深川市音江町字広里59-7)
・お問合せ:道の駅ライズランドふかがわブランド化実行委員会 ☎0164-26-3636

10月下旬 ふかがわアップルフェスタ



イベント開催時期にとれたフレッシュな深川産りんごの試食販売をはじめ、他の果物やジュース・パイなどの果物加工品を販売。豪華景品がもらえるりんごの皮むき大会や、りんごの詰め放題販売も行われ、りんごづくしの1日は、毎年大盛況を迎える。

・開催時期:10月下旬
・会場:道の駅ライズランドふかがわ特設会場(深川市音江町字広里59-7)
・お問合せ:深川市果樹協会事務局(深川市農政課) ☎0164-26-2255

11月上旬 ながいも即売会



深川市が誇る特産品「ねばり長芋」が特別価格で販売されるイベント。「ねばり長芋」は強い粘り気を持つのが特徴で、知る人ぞ知る美味な一品。毎年、その年に採れた新物のお披露目も兼ねており、採れたての一番新鮮な時期に購入できるとあって人気のイベントのひとつ。

・開催時期:11月上旬
・会場:道の駅ライズランドふかがわ(深川市音江町字広里59-7)など
・お問合せ:JAきたそらち青果部 ☎0164-26-2111

2月上旬 ふかがわ冰雪まつり



メイン会場・花園公園では、大雪像、氷像、市民雪像が展示され、夜のライトアップで幻想的な雰囲気になる。その他、雪のすべり台やスノーモービルなどの無料、ステージショー、ゲーム大会、深川産食材を使った地元飲食店の屋台など内容盛りだくさんだ。

・開催時期:2月上旬
・会場:花園公園(深川市8条8-8)など
・お問合せ:ふかがわ冰雪まつり実行委員会(深川市商工政課)
☎0164-26-2264

すり下ろした「ネバリスター」は粘りが強く、
箸で持ち上げると太く長く伸びる。

深川産

長いもネバリ革命!!

トロトロ、ネバナネバ、

シャツキシヤキ!

「ネバリスター」をはじめとする深川産の長いもはネバナネバが特長。
そこで本項では「ネバリスター」の旨みを科学的に比較分析。
さらに、改めて粘り成分の秘密や栄養成分にも迫ってみました!

ネバリ



同条件ですり下ろした一般的な北海道産の長いも。

粘りが強い長いものは本当においしいのか!?



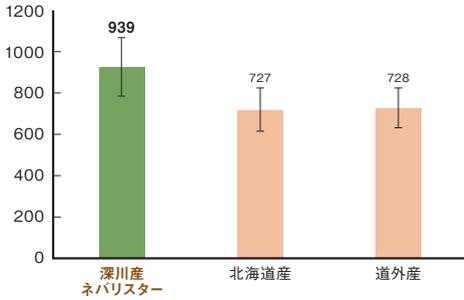
深川産ネバリスター

「ネバリスター」の旨みを科学的に分析!

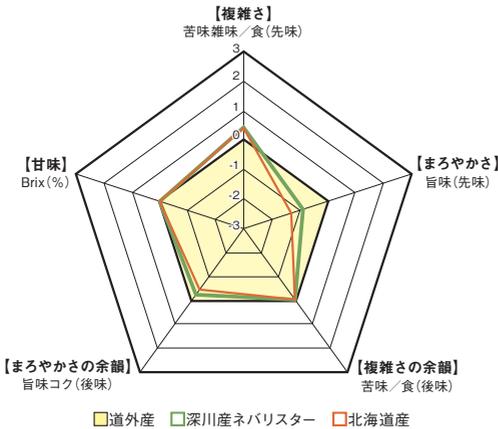
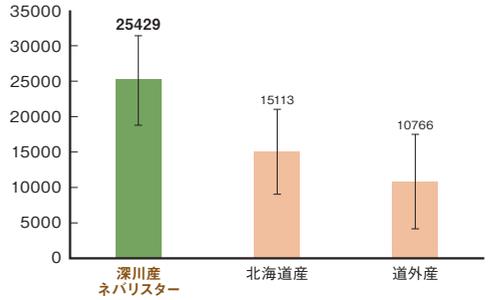
食感および味分析結果

サンプル: 深川産ネバリスター、北海道産、道外産

噛み応え[J/m²]



粘り[J/m²]



- 「深川産ネバリスター」は噛み応えがしっかりしており、粘りが最も強いことがわかる。
- 全体的に長いも製品に味の大きな違いは見られず、「深川産ネバリスター」は強いて言えば他の製品と比べ味わいがすっきり、繊細であることが考えられる。
- そのため「深川産ネバリスター」は食感の硬さや粘りが強いことでその味わいに違いを感じていることが考えられる。

味香り戦略研究所とは…ヒトの舌をモデル化した「味覚センサー」で味を数値化し、“おいしさの見える化”による独創的な事業を展開。味覚センサーとは、九州大学の都甲潔教授と株式会社インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、世界初の味覚を測定するセンサーで、「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することが可能。

*1.0の数値差が濃度差約20%(大多数の人間が異なる味わいと感じる濃度差)を示す。味覚の感度が鋭敏なヒトは0.5程度(約10%)でも認識可能である。

長いもの粘りは健康に良いってホント?

長いものネバリスターは水溶性食物繊維のペクチンと糖タンパク質が主な成分。ペクチンは腸内の善玉菌を増やし、整腸作用を促進させ、便秘の予防に効果的と言われている。その他にも食後の血糖値の急激な上昇を抑えてくれる効果も期待できる。また、ネバリスターには胃に粘膜を保護する作用もあるのので、体の中から健康になりたい方にはおすすめです。

長いものは疲れた時に食べるのと良い?

夏バテや疲れた時に食べるイメージがある長いも。その理由は、疲労回復に効果的なビタミンB1や、ストレスを和らげ風邪に対する抵抗力を高めるビタミンC、体内の余分な水分や塩分を排出するカリウム、血液を丈夫にするアルギニンなどが含まれているから。ちなみに、中国では滋養強壯の漢方薬にも配合されている。

米への思いは禁令を覆し 道内稲作のパイオニアに

明治開拓期は寒冷地である北海道の風土気候は稲作に不向きだとして、開拓使は西洋式の畑作や酪農を推奨していた。

流れを変えたのは、明治25（1892）年、深川の音江地区へ入植した高橋惣吉による稲の栽培の成功だった。この成果が、それまで稲作を禁じられていた屯田兵に伝わり、明治29（1896）年、一己地区の屯田兵が稲作を試み成功させた。稲の栽培を黙認した中隊長は後に謹慎処分を受けたというが、この稲作成功の事実を受け、明治30（1897）年ごろからこの禁令は解除。徐々に他の地域へと稲作が広まっていった。深川での米作りは、時代を動かしたのだ。

現在の深川市に広がる広大な田園風景は、明治後期から大正期にかけての用水路工事で造られたもの。現代のような土木技術や建設機械などはも



飽くなき情熱が生んだ 屈指の米どころ・深川

稲作の作付面積、収穫量共に全道第3位の実績を誇る深川市。いまやその味が全国で認められる実力を得た北海道の米作りには、この深川に移り住み、苦難の中で稲作に挑んだ先人たちの功績があった。

もちろん存在しない時代。鍬やスコップで土を掘り、掘った土をモッコで運ぶ。工事の途中で石狩川の氾濫など水害に見舞われることもあり、私たちの想像をはるかに超える努力の末に出来上がったのが、現在ある深川の風景なのだ。

こうした先人の苦勞と努力の上に研鑽を積んだ深川の米作り。120年以上にわたって、米の品種改良、化学肥料や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てきた。大雪山を源とする石狩川中流域の肥沃な大地に支えられ、いまや日本穀物検査協会食味ランキングでは毎年のように「特A」を獲得。国内最大級の最新鋭施設も完成し、貯蔵や精米の能力もトップクラスとなった深川の米づくり。深川産米は首都圏でも販売されるなど信頼は全国的になった。開拓当時から抱えてきた米への熱い思いは、深川を日本屈指の米どころへと着実に押し上げたのである。

①平成31(2019)年に完成した精米施設では、低い圧力で米の表面の糖層だけを削り取る機器など最新鋭の設備を導入。

②田植えや稲刈りの体験、秋には収穫祭など、子どものころから米に慣れ親しめるような取り組みも多数行われている。



市街地を一步離れると広がる、深川の田園風景。右奥に見えるのが、ほぼすべての深川米をもみのまま乾燥・貯蔵し、全国トップクラスの処理能力を誇る穀物乾燥調製貯蔵施設「深川マイナリー」。

未開の原野に

夢を賭けた男たちと

稲作発祥の物語



目を付けたのは 時の内閣総理大臣

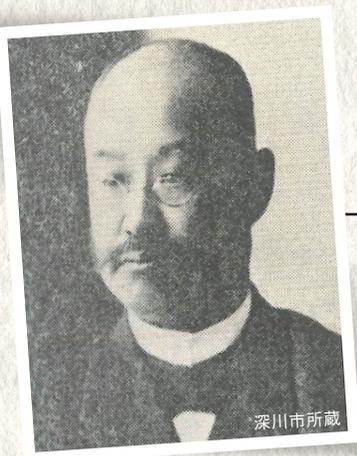
深川市の開拓の歴史は、明治19（1886）年に北海道庁が「北海道土地払下規則」を制定したことにより始まった。これは国有の未開地を無償で貸し付け、一定期間後に開墾地を千坪あたり1円（白米の価値で換算すると現代の4300円相当）で払下げるというもので、そこに目を付けたのが三条実美を中心とした華族たちだった。三条は菊亭脩季らとともに華族組合を結成し、明治22（1889）年に現在の深川市の一部を含む約5万ヘクタールもの土地を取得し「雨竜農場」を創設。当時、黒田清隆の辞任を受け約2カ月間とはいえ内閣総理大臣を兼務していた三条。奇しくもこの広大な土地は、時の総理大臣の持ち物となったのだ。

翌年から開拓が始まったのだが、明治24（1891）年2月に三条が志半ばにして死去し、筆頭者であった華族組合はその2年後に解散してしまう。未開墾の土地は政府へ返還され、組合員はそれぞれの出資額に合わせて開墾した農場を分割した。その中で現在の深川市、

深川市稲作発祥の地(音江)

芽生神社・菊亭候碑





深川市所蔵

菊亭脩季

貴族院侯爵議員。従一位。山城国(京都)生まれ。開拓使御用掛、農商務省御用掛を経て立憲政友会幹事長に就任。49歳で死去。



国立国会図書館所蔵

三条実美

公卿、政治家。右大臣、太政大臣、内大臣として明治天皇に仕え、黒田清隆の総理辞任後は内閣総理大臣を約2か月間兼務。55歳で死去。幕末の尊王攘夷派の公家として、明治維新のキーマンとして知られる。



当時の菊亭農場事務所。現在の深川西高校の北東側にあった。(北海道大学付属図書館所蔵)

妹背牛町を中心に農地を所有することとなったのが菊亭脩季侯爵だ。彼は深川のメム地区の管理を東武^{きよたけ}という青年に囑託した。東は奈良県十津川郷の出身で、郷里が大水害に遭った際、住民に北海道移住の可能性を説き、自身も開拓に奔走した。こうして十津川郷から新十津川に入植していた開拓民77戸がメム地区へ移植し、その後も新十津川や石川県から開拓民が入植。彼らは「メム百戸団体」「加賀団体」と呼ばれ、現在の深川市の礎を築いていった。

米への情熱が不可能を可能に変えた

深川市での米作りは、明治25(1892)年に高橋惣吉が音江で稲の試作栽培を成功させたことにより始まったとされる。当時、北海道での稲作は不可能との見解から屯田兵による稲作は禁止されていたが、明治29(1896)年に二巳の屯田兵が稲の栽培に成功。明治30(1897)年ごろには禁令も解除され、自由に米を作れるようになった。

米が採れるようになると、人々は水田を作りたいと考えるようになった。明治34(1901)年に用水路造成の計画が立てられたが、多額の資金が必要なため計画は頓挫。その後、明治42(1909)年に石狩川から水を引くための土功組合が設立され、大正5(1916)年に念願の用水路が完成した。現在の工事は大変な苦労があったことだろう。そんな先人たちのたゆまぬ努力の末に、今我々が見ている「米どころ深川」の姿があるのだ。



「JAきたそらち」のゆめぴりかが
ゆめぴりかコンテスト2021で最高金賞を受賞。
強い粘りともっちりとした食感、
濃厚な甘みがあり、冷めてもなお旨い。
不思議とお米だけで箸が進んでしまう。

きたそらちには、
道民に誇れるお米がある。

最高金賞受賞産地



※こちらの商品を評価した結果ではありません。



ななつぼし



ふっくりんこ

令和3年産米食味ランキング特A獲得の
ゆめぴりか、ふっくりんこ、ななつぼし。
食べ比べもお楽しみください。

ふかがわまいの購入は

えしる
農産物直売所 ecir(道の駅ライスランドふかがわ内)

※①「北の黒米」は、道の駅ライスランドふかがわの特産品販売コーナーにて販売を行っております

宅配購入を希望の方

JAきたそらち 販売部米穀課まで

JAきたそらち 販売部米穀課
〒074-0015 深川市メム10号山3線

TEL.0120-772-334 FAX.0164-22-1242
✉info-beikoku@kitasorachi.ja-hokkaido.gr.jp

「うまくて安心」を目指して
年々技術を磨いています。



有機農園 たかしま農場

たかしま

上島 孝治さん(左)、一也さん(右)

たかしま農場のWebショップでは有機栽培・特別栽培のゆめびりかたとふっくりんこを販売。

深川市音江町で無農薬・無化成肥料による米作りに取り組む、4代目の孝治さんと息子で就農3年目の一也さん。黒米「きたのむらさき」を栽培する市内唯一の農場でもある。



深川米生産者

インタビュ

道内でも3本の指に入る米の作付面積を誇る深川市。稲作に適した気候風土を基盤に、生産者の技術と情熱が米を育て、最新鋭の設備が高品質をキープする。深川米がうまい理由、その一端を見てみよう。

たかしま農場での食の安心・安全への取り組みは早く、平成6(1994)年には減農薬・無化成肥料の特別栽培を取り入れた。その理由を「毎日食べるものなので、やっぱり安心できることが一番」と話す孝治さん。平成16(2004)年からは有機JAS認証米に挑戦。特別栽培米でも十分に手間がかかるところだが「常に技術のステップアップを考えたいです」と志が高い。土づくりはもみながらと米ぬかをすき込み、有機肥料を与える。こうした工夫が実を結び、食のプロらが実食審査で米の味を評価する「お米番付2019」で初出品ながら優秀賞を受賞した。

夏になると圃場にはホタルが飛来するという。深川の自然、人の手と心によって作られる米。うまさに納得いくはずだ。

米ごよみ

深川米ができるまで

八十八あるともいわれる、米作りの工程。その一つ一つに「もっとおいしく、安心に」という生産者の願いが込められている。

2月下旬~3月

ハウス除雪



冬の間に外したビニールを掛ける前に、ハウスの中を除雪。春が近づいていると実感できる風景だ。

4月

種選び



種専門の農家がつくった種子を使い、発芽を早めるために、6~7日水につけておく。そのタネを32℃の温度で発芽させてから、専用の箱に入れ、ビニールハウスで育てる。

4月中旬

苗づくり



ビニールハウスの中では、苗が健康に育つように、水がよくいきわたるよう、また適温に保つよう管理。ビニールハウスの中で、30~40日くらいで苗ができる。

音江町の小倉農園では、塩を使って稲を育てる「塩熟米」の栽培に取り組んでいる。ミネラルが豊富なベトナム産の海塩を使用し、化学合成農薬や化学肥料を半分以下に抑えた特別栽培米。塩によりうま味成分が濃縮されるため、代表の小倉孝一さんによると「甘みが出て、ツヤもよくなる」という。また、病害虫を抑える効果も期待できる。全国でも数少ない取組みで、北空知では数戸ほど。

塩は代かきの前にまく。土壌に塩分が残らないよう使用量が重要なので、種苗会社の協力で土壌の塩分濃度を測りながら最適量を求め、栽培を軌道に乗せた。

そもそも塩熟米の栽培を始めたきっかけは、市内の飲食店関係者から「塩を使った米がおいしいらしい」と聞いたこと。失敗してもいいから、新しいことに先行して取り組む。人のまねはしたくないんです」という創意と熱意を持つ小倉さんだからこそ成しえたことなのだろう。

他にはない付加価値を付けるには 人のまねはしないこと



ふるさと納税
返礼品

ギフト向けのキューブ型真空パック(300g×6個)。ふるさと納税の返礼品としても採用されている。



30ヘクタールの水田のうち、塩熟米は1ヘクタール。手間もコストもかかるプレミアム米だ。

小倉農園

小倉 孝一さん

塩熟米や特別栽培のゆめぴりか、ふっくらんこはWebショップで販売している。



6月下旬～7月中旬



水位の調整

茎の中で穂が育ち、ふくらんでくる。この時期は寒さに弱いので、稲のよつすをよく見たり、田の水を深くしたりして茎の中の穂を寒さから守る。



管理作業

稲の成長を阻害する雑草を除草剤や人力で除草。また、病気や害虫が稲に入らないように、畦の雑草を刈り取る。また、病害虫を防ぐため水田に消毒剤や殺虫剤をまくことも。

5月中旬～下旬



田植え

苗の本葉が4～5枚になり、苗が13～15cmほどに成長すると、田植えへ。育てた苗をセットした田植え機を操作し、まっすぐに、等間隔に苗を植える。



田植え準備

3～4月、土が乾いたら肥料をまき、田おこしする。田に水を入れて機械でかき混ぜて平らにする「代かき」を行い、田植えの準備をする。

ナンバーワン
全国No.1の
処理量!?

深川ブランドを守る要

深川マイナリー

生産者が手塩にかけた米が最高の品質で店頭に並ぶためには、収穫後の過程も重要だ。深川市の「深川マイナリー」はその要。深川米のうまさを支える巨大施設を覗いてみよう。(取材協力/きたそらち農業協同組合)



荷受け時に抜き取った米の水分やタンパクを分析する装置。品質を均一に保つことができる。



入口から出口までを一元管理する制御室。

田んぼに囲まれた白い建物群。そびえ立つ17本のサイロは深川のシンボルといえる偉容だ。



乾燥後のもみは低温貯蔵庫で保管、出荷の直前にもみすりされる。

「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」になつぽし」などの品種を生産している深川市。日本穀物検定協会食味ランキング「特A」評価を受けていることから、食味のよさは折り紙付き。加えて、バラツキのない品質の高さが特徴だ。それを縁の下で支えているのは、全国一となる年間3万トン(50万俵)以上の処理量を誇る「深川マイナリー」という穀物乾燥調製貯蔵施設。

平成18(2006)年に完成したこの施設では、市内で生産されるほぼ全ての米を三元集荷。水分含有量の調製後、もみそのまま貯蔵し出荷直前にもみすり・整粒等の処理を行い、いつでも新米同様のおいしい米を全国へ供給できる。

深川米が質の高いブランドとして認知されている背景には、こうした施設とそこで働く人たちの存在があるのだ。

9月中旬

米
ごよみ

深川米ができるまで

集荷



乾燥させたもみを深川マイナリーに持ち込む。

乾燥



もみは各農家の設備で乾燥させる。

収穫



コンバインで稲刈りと脱穀を行う。





令和元(2019)年に新設された精米施設。3段階で精米する方式を採用することで、従来より摩擦や圧力を軽減でき、割れ米の発生と品質の劣化を抑えられる。石や色のついた米を除去する異物除去装置と色彩選別機も備える。精米室はクリーンルームになっており、ガラス越しに見学できる。同施設は令和3(2021)年3月に精米HACCP認証を受けた。



深川米が 食卓に



出荷された精米は全国の販売店に運ばれ、私たちの食卓に上る。

深川市の
米作り
ドキュメンタリー
動画▶



精米



深川マイナリー向かいの精米施設で精米。最新鋭の設備で米を優しく削り、ダメージが少ない。



運びこまれたもみはマイナリーで乾燥させ、ごみが取り除かれる。もみ殻を取って玄米にする「もみすり」が行われ、お米の粒の大きさごとに分けられる。

もみを玄米に

ふかがわの
隠れた名産



ふるさと納税
返礼品

黒米

くろまい

「北の黒米」は、最小限の農薬・化学肥料で育てた黒米「きたのむらさき」。つややかな黒い米の色からは、強い生命力が感じられる。300g 850円。

昨今の健康ブームで注目される「黒米」もともと北海道での栽培は困難だったが、深川の研究者たちの10年以上にわたる熱意が結実し不可能は可能になった。

米の名産地で誕生した黒米は
深川の新しい魅力を創造

そもそも黒米は、中国や東南アジアなど温暖地域が発祥だが、深川の黒米は、深川市の拓殖大学北海道短期大学で開発した寒冷地栽培に適する新品種だ。

それは、昭和60(1985)年ごろ、中国の黒米と出合った同短期大学の石村櫻名譽教授が、寒冷地に向く品種を研究したことに始まる。

世界の100種類以上もの黒米と北海道米の交配に試行錯誤を繰り返し、ばらつきなく実がなるまで研究は続いた。その後、平成13(2001)年に「きたのむらさき(もち米)」が、平成22(2010)年に「芽生さくらむらさき(うるち米)」が誕生する。

白米との比較でも 黒米の栄養価は高い

白米と黒米の違いは、黒米は体の調子を整える微量栄養素であるミネラルやビタミンが多く含まれ

白米と「きたのむらさき」の栄養価比較

(100gあたり)

白米 きたのむらさき

資料提供：しあわせ設計舎

ミネラル カルシウム

白米	きたのむらさき
5mg	12.7mg

カルシウムは骨をつくるイメージがあるが、それ以外にも神経を安定させるなど体のさまざまなところで役に立つ。

ミネラル マンガン

白米	きたのむらさき
0.80mg	4.86mg

特に骨に多く含まれ、発育期の骨の成長や生殖機能を助ける役割をするため「愛情ミネラル」とも呼ばれている。

ミネラル カリウム

白米	きたのむらさき
88mg	308mg

ナトリウム(塩分)は水分を溜めこむので摂りすぎるとむくみの原因に。カリウム摂取で溜め込んだ水分を排出することができる。

ビタミン ナイアシン(ビタミンB3)

白米	きたのむらさき
1.2mg	8.99mg

アルコールを分解し三大栄養素をエネルギーに変えるサポートもするので、栄養不足気味でアルコール過多な人には必要不可欠。

ポリフェノール シアニン-3-グルコシド(アントシアニン)

白米	きたのむらさき
0mg	30mg

シアニン-3-グルコシドは眼の血流を促し、経口摂取により眼に届くという研究もされており、他のアントシアニン成分と比べても効果的。

ふるさと納税
返礼品

◀ このマークの付いている商品は、ふるさと納税の返礼品にもなっています。ふるさと納税はこちらへ ▶

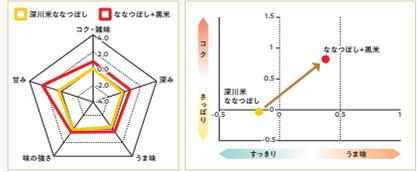




白米と炊くとうま味がアップ！ おいしい黒米ごはんの 炊き方

健康食品としても注目されている黒米。
実は誰でも簡単においしい黒米ごはんが炊けちゃう！
このレシピで今日からあなたもヘルシーに！

～深川産ななつぼしのうま味もアップ！～



深川産ななつぼしに黒米を混ぜて炊くと、ななつぼしの味わいがひと回り大きくなる。特にコク、深み、甘味が加わるので、ぜひお試しを。

材料

- ・米…2合
- ・黒米…大さじ1(15g)
- ・水(30分吸水した場合)…165cc

黒米ごはんの炊き方

- ①白米を研いだ後、黒米を混ぜて軽く洗う。
- ②もちもち感が好みの場合はいつもと同量の水、黒米の食感を楽しみたい場合は水を少し減らして入れる。
- ③柔らかめの黒米が好みの場合は30～60分ほど水に浸し、さらにもちっとした黒米が好みの場合は、2時間以上浸す。
- ④後は炊飯器のスイッチを入れて炊き上がり。



米2合に対して、
黒米は大さじ1杯。



黒米は長時間浸すことで
やわらかく仕上がる。



炊きあがった黒米ごはんは
もちもちの食感で美味。



土鍋でもおいしく
炊くことができる。

ること。アルコールの分解には欠かせないナイアシンや、むくみを解消するカリウムも白米に比べて黒米の方が多く含んでいる。マンガンは特に骨に多く含まれるミネラルで、発育期の骨の成長や生殖機能を助ける役割があり「愛情ミネラル」とも呼ばれ、ナイアシンは三大栄養素をエネルギーに変えるなど重要な役割を担っている。

黒米には抗酸化力が高い
シアニジン³が多く含まれる

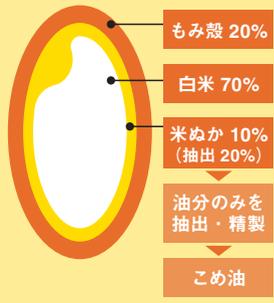
黒米の色はポリフェノール内のアントシアニンの色によるもので、きたのむらさきには、その中でもっとも抗酸化力が高いと言われているシアニジン³、ゲルコシドが多く含まれている。経口摂取により眼に届くという研究もされており、特に眼の血流を促す作用は、他のアントシアニン成分と比べても効果的といえる。玄米よりも長時間水に浸しておく手間がなく、2合の米に対して大さじ1杯と分量もわかりやすく取り入れやすいのも黒米の魅力のひとつだ。

お米から油も作っています

深川油脂



米ぬかから抽出



約100kgの玄米から約10kgの米ぬかができ、そこから約2kgのこめ油が搾油される。

こめ油の栄養成分

植物油には体内で生成することができない必須脂肪酸とよばれるオレイン酸、リノール酸などの不飽和脂肪酸が多く含まれ、血中コレステロールを減らし生活習慣病の予防効果が期待できるといふ。こめ油にはオレイン酸とリノール酸がバランス良く配合され、善玉コレステロールはそのままで、悪玉コレステロールを下げる効果が期待できるそう。



こめ油の4つの特徴

べに花油・綿実油・コーン油・菜種油・大豆油との比較においてバランスよく優れた特徴を持っています。

- 1:酸化安定性に優れている
- 2:油酔いすることが少ない
- 3:鍋にごびりつく酸化物が少ない
- 4:揚げ物の品質をよく保つ



ふるさと納税 返礼品

道産米の米ぬかから作ったこめ油

北海道こめ油 920g 1,000円

深川油脂は、創業昭和16年当初から、深川米からとれる米ぬかから工業用油を搾油。戦後は、食用こめ油の製造に業態転換と、こめから搾油する歴史は長い。「こめ油は、国産で供給される油の中で、唯二国産原料のみを使い安定供給できる油」と津田社長。

米ぬかは、玄米の表皮部分や胚芽で、油を20%も含んでいる。酸化に強く、揚げ物がカラッと揚がり、繰り返し使用できる。こめ油特有の成分(植物ステロール、γオリザノール、トコトリエノール)がコレステロールを抑え、酸化作用が期待できる。ご家庭での天ぷらやフライに最適なのだ。

こめ油の使い方

油は温度が高くなるほど酸化しやすく、いたみます。はじめに野菜類、次にフライのような衣がついているもの、最後に肉や匂いがつく魚類の順序にすると、効率的に調理ができます。

保存方法

- 油の酸化、劣化に関わる要因は、光、空気、温度の3つ
- 1:光を避けるため、暗い場所に保管する
 - 2:栓をしっかりしめ、空気との接触を極力減らす
 - 3:温度の高いところはさける
 - 4:使用後は揚げカスを速やかに取り除く



米油だけで揚げたポテトチップス

揚げ油には国産「こめ油」を100%使用。原材料は国産馬鈴薯を使用、北海道産「オホーツクの塩」のみで味付けし、化学調味料無添加の純国産ポテトチップスです。

あっさりとした味わいで素材の良さが楽しめます。

深川油脂工業株式会社

深川市広里町5丁目2-28 ☎0164-25-2178 <https://kumachan.co.jp/>
 ※商品はショッピングサイト (<https://xc527.eccart.jp/p529/>) や
 深川市内の店舗、道の駅ライズランドふかがわなどで購入可能。



「北海道らしい愛称を付けたい」と思いを込めて生まれた「くまちゃん」ブランド。ポテトチップスの袋にも登場している。



津田 恭史 社長

米の加工品、各種揃ってます！

白米



米粉クッキー
道の駅限定、深川産ふっくりんごで作ったクッキー。深川米のキャラクター・こめっちのパッケージでお土産に最適。
18枚入り 500円



米粉ロールケーキ
深川産ゆめびりかの米粉を使用。粘りのあるゆめびりかの特徴が生地に現れ、モチモチした食感が楽しめる。
1箱 800円

ふるさと納税返礼品



ふっくら香る炊き込みご飯
パッケージ内の米と炊き込みご飯の素を開封し、電子レンジ加熱の後、蒸らすだけの簡単調理。地元JAのもち米とふっくりんごが絶妙な配合だ。
1個 480円



ふっくらリング
深川産米から精米、製粉まで自社内で生産した米粉を使用したグルテンフリーの焼きドーナツ。黒米・りんご味など種類も豊富。
1個 170円～



ふるさと納税返礼品
「Dainari (ダイナリ)」
深川うまれの甘酒

深川発祥の黒米「芽生さくらむらさき」と、北空知産酒米「舞星」を原料で作った2つの甘酒。特産品開発を行う「ふかがわ地域資源活用会議」により商品化。原材料の黒米はうち米で、拓殖北海道短期大学で栽培したもの。名称は大小を表す記号(>)が由来。黒米原料の「ネロ」は甘さ控えめ、白「ピアンコ」はクセのない味わいが特徴。道の駅ライズランドふかがわで販売。
各500ml 800円



深川くろ長いもまんじゅう
深川のメム地区産の「ねばり長いも」を使用し無加水で練り上げた生地(皮)に、黒米粉を配合。餡には北空知産小豆を使用。
1個 203円



北の黒米ラーメン
道産小麦粉と黒米粉をブレンドした麺は、ツルツルしてしながら、食感ほもっちり。乾麺タイプで味は塩と醤油の2種類。
1袋 308円



黒米カステラ クンネ・アマム
商品名の由来は、黒米のアイヌ語読み。黒米粉をふだんに使い、甘みを抑えたちよっとリッチなバターカステラだ。
1箱 975円

黒米



野菜シフォン 黒米
深川産「きたのむらさき」を配合した優しい風味。表面はふわふわ、食感ほもちもちの柔らかさが特徴。
1個 190円



3種の大福
もちの生地に黒米を使用し、中は白あんを使用したむらさき米大福もちの他、アマランサス(こしあん)、もちぎび(こしあん)の3種。道の駅で土日限定販売。
1パック3個入り 325円



黒米バーガー
黒米を練り込んだバンズはもちもち食感。手作りビュルズやジュシーな牛肉、レタスもすべて深川産。道の駅で土・日限定販売。
1個 400円

すべて道の駅ライズランドふかがわで販売中！

食の多様化が進む昨今、米を活かした関連商品が続々と深川で生まれている。思わず買いたくなる豊富なラインナップに、もう目が離せない！

他にも



その他市内レストランなどで販売中！

ふるさと納税返礼品

◀ このマークの付いている商品は、ふるさと納税の返礼品にもなっています。ふるさと納税はこちらへ ▶



SENDOU道の駅店



鶏肉を店自慢の秘伝のタレに漬け込み、ジュシーで柔らかなザンギに仕上げています。仕上げにおろしポン酢と長ネギをトッピングし、さっぱりと食べることができる。

深川ザンギ丼 800円



月替わりのカワイイ
手まりむすびの詰め合わせ。

9個詰合せ 990円

手まりお結び TEMARI

深川米を味わい尽くす

深川米を味わえる市内の飲食店は40ページから紹介するが、手取り早く深川米をいろいろなカタチで食べたい!というせっかちな人はまず道の駅を目指そう。5つの店舗がおにぎりや釜飯など異なるアプローチで米のうまさを引き出しているから必見だ。

そばめしのプチっとした食感が
美味しいいなり寿司。



**深川そばめし
おいなりさん**
580円

そばめしなりに
ふっくら卵焼きを
合わせて。



いなり玉子
630円



深川産のそばの実を
混ぜ込んだ
俵むすびがメイン。

**深川そばめし
俵むすび弁当**
680円



そばめしに
かき揚げ天ぷらや
ゆり根コロケを
添えて。

そばめし弁当
700円

特産品販売コーナー 深川そばめし弁当

味しるべ

えきてい
駅通

定食や種類など幅広いメニューのレストラン。名物は注文が入ってから炊き上げる釜飯。深川産のおぼろづきとなつぼしを種類に応じて微妙にブレンドを変えるこだわりが、具と米のうまさを最大限に引き出す。



鶏釜飯
990円



山海釜飯
1,300円



豚角煮釜飯
1,100円



蟹三味釜飯
1,600円

道の駅ライスランドふかがわで



昆布
220円



めんたいこ
330円



チーズとおかか
300円



かつお
280円

おにぎり屋かっぽうぎ

常時10種類程度のメニューを揃える、おにぎり専門店。深川米のなつぼしとおぼろづきを使用したおにぎりは、ふんわりとほどけつつピンッと立つ米の一粒一粒が主役としての存在感を示している。



お豆さん
280円



きざみ
チャーシュー
350円



わさびいくら
350円



シャケいくら
380円



道の駅の情報はこちらから



ふかがわへ行こう!

全道の道の駅人気ランキングで何年間も上位をキープしている、道の駅ライスランドふかがわ。農畜産物の直売所、釜炊きで食べる地元産米、果物の加工品販売、各種イベントの開催など、いつも新しい出会いがあると評判だ。何度行っても楽しく飽きがこない、その魅力に迫ってみた!

道央道深川I.C.から車で約5分、札幌と旭川をつなぐ国道12号沿いという好立地で、夏季は平日・休日問わず、家族連れなどのドライブ客でにぎわっている。



りんごのクレープ
560円
藤谷果樹園の自慢のりんごを無添加のまま加工したクレープは、生クリームにもこだわりボリュームたっぷりで大人気。

かしわそば 550円
多度志地区のそばを使用した本格的なそばを気軽に楽しめる。深川産小麦のうどんも揃えている。



こめっち焼き
1個 220円～

深川米のキャラクターこめっちをモチーフにした、たい焼き風スイーツ。中身は、小豆、白あん、うぐいす豆の他、カスタードなどの種類から選べる。食べるのがもったいないけど、おいしい!

Pad Village (パッドヴィレッジ)

深川の「多度志やまそば」と、「藤谷果樹園」の果物でつくる「フルーツクレープ」のお店。

スイーツ&カフェ-CLUB

テイクアウトのスイーツコーナー。ソフトクリーム、コーヒーもぜひ一緒に!

農産直売所 eciR(エシル)

採れたての高品質な野菜はもちろん、お米屋さんのように深川産米をその場で精米する量り売りもある!



きゅうりアイスクリーム

1個 210円(80ml)

道内有数のキュウリ生産量を誇る深川。その特産品を生かした、風味、食感が楽しめるアイス。ブルーベリーアイス(280円)も人気。どちらも農産直売所eciRで販売。

お土産も!観光情報も!深川の観光拠点

道の駅ライスランド

「お米のまち深川」の情報発信基地

りんごのタルトタタン

280円

深川産の米粉を使った生地にはやし果樹園のりんごをのせて焼き上げた、しっとりしたケーキ。



あかときのだまご

6玉 300円

道内産の原料を主体とした自家配合の餌を食べ、平飼いでのがび運動している鶏の卵。



特産品販売コーナー

ここでしか買えない深川の魅力がいっぱいに詰まった特産品が、所狭しと並んでいるので必見!

米粉ブラウニー

250円

深川産米粉を100%使用したグルテンフリーのしっとり濃厚なチョコレートブラウニー。濃厚ながらも後味はさっぱり。

自家焙煎珈琲

マイルド400円、ハイ450円(各100g)

こまめに焼いているため香りが豊か。浅煎りはさわやかな酸味が、深煎りは酸味と苦みのバランスが絶妙。



化学調味料無添加ポテトチップス(うすしお味)

145円

国産じゃがいもを塩のみで味付け。植物油で揚げているため、油がくどくなく、手をついたら止まらない味。



やまそば黒 388円

深川市多度志産の「やまそば」を使用した田舎風乾燥そば。玄そばの中心部よりも外側の部分のそば粉を使用しているため、色の濃さと香りの強さが特長。

道の駅ライスランドふかがわ

深川市音江町字広里59-7(国道12号、国道233号沿い)
☎0164-26-3636

休館日	年末年始(12/31~1/2)
開館時間	9:00~19:00(6月~9月)
1F店舗	9:00~18:00(4月・5月・10月)、9:00~17:00(11月~3月)
開館時間	11:00~21:00(6月~9月)(L.O.20:00)
2Fレストラン	11:00~19:00(上記以外)(L.O.18:30) ※営業時間等を変更する場合があります

深川の米は ココでおいしく 食べる!

深川では白米や丼をはじめ
米粉や黒米粉のパンやスイーツも充実。
そこで、市内でおいしい米を味わえる
グルメスポットをどんと紹介。



天然温泉と共に深川の恵みを味わう

まあぶ'sきっちん旬彩

深川市音江町字音江600
アグリ工房まあぶ内レストラン
☎0164-26-3333
11:30~14:00、17:00~20:00
(冬季19:00まで)
土・日曜、祝日11:30~20:00
第2・4木曜休(祝日を除く)



深川ポークのトンテキ 1,280円

柔らかく、うまみのあふれるトンテキにふかがわポークのウイナーとベーコンが添えられた贅沢な一皿。

夜は居酒屋、昼はスープカレー

スープカレーせんどろ／炭焼居酒屋仙堂

深川市3条8-24
丸越ビル1階
☎0164-23-2160
11:30~14:30、17:00~23:00
月曜休



やわらかチキンの 定番スープカレー 1,100円

エビと鶏ガラのWスープにたっぷりの地元産野菜とほろりとほけけるチキンをトッピング。夜もオーダー可。

ボリュームたっぷりお得なランチ

ダイニングバー彩

深川市3条9-13
☎0164-22-6688
11:30~14:00
(土・日曜、祝日休)
18:00~22:00(不定休)



チキン南蛮 900円

野菜もたっぷりとれる定食。深川産ふっくらんこはもち麦入り。

イルムの丘に建つ本格イタリアンの店

レストラン コリーナ

深川市音江町字音江777
☎0164-25-1033
11:00~21:00
水曜休
※ディナーは前日までの
完全予約制



ふかがわポークの カツカレー 1,320円

数量限定のスペシャルメニュー。ふかがわポークと深川産ふっくらんこの旨みを上品な特製のルーが際立たせる一品。

うつろう季節を楽しめる地元素材の粋

ラ・カンパーニューホテル深川

深川市3条6-7
☎0164-23-2121
11:30~14:00
休なし



手づくりハンバーグ (スープ・デザート・ ドリンクバー付き) 1,000円

牛肉と豚肉をしっかりと丁寧に手ごねし、香ばしく焼き上げた肉感を楽しめる。

スポーツ選手も多く訪れる焼肉店

焼肉たかぎ

深川市2条9-31
☎0164-22-8929
17:00~22:00
水曜休



石焼ビビンバ 750円

手づくりのナムルと特製味噌ダレのうまさをおこげも香ばしい深川産ふっくらんこがガッシリと支える。

ご飯ものも得意とするラーメン店

五十番

深川市2条9-30
☎0164-23-3037
11:00~20:00
水曜休



カツ丼
950円

自家製麺のラーメンが中心だがチャーハンや丼物も充実。

1983年創業、地元で愛されるレストラン

ムッシュSANDAKAN

深川市6条20-8
☎0164-22-7704
11:00~15:00、
17:00~21:00 月曜休
(ほか不定休の場合あり、要確認)



さんだかんセット
1,300円

自家製の無添加ソーセージ・ベーコンと釜で炊く深川米が好相性の人気メニュー。

手作りの内装で温かい店内

焼肉ふかがわ

深川市あけぼの町9-9
☎0164-23-2029
11:30~14:00、
17:00~20:00
月曜休



生姜焼き定食
800円

厚めの豚肉で食べ応えのある生姜焼き。焼肉店だがラーメンも人気メニュー。

昭和37年創業の老舗天ぷら店

蛸天

深川市3条9-7
☎0164-23-2387
11:00~14:00 (L.O.)、
17:00~食材がなくなり次第終了
不定休



天丼(梅)
850円

秘伝のタレをまとった天ぷらと深川米が旨さの相乗効果を生む。

道産小麦100%、自家製麺の旭川ラーメン

元祖旭川らーめん一蔵 深川店

深川市音江町字広里301-1 ☎0164-26-3248
11:00~20:30 不定休

ギョーザカレー
930円
チャーマヨ手巻き
400円

ラーメン専門店だが、カレーも7種展開。



ハンドメイド雑貨と共に一息

雑貨カフェバー キルティングビー

深川市4条8-13
☎0164-22-4161
18:00~23:00
(水曜15:00~23:00)
日曜休



タコライス
800円

ハンドメイドの雑貨に囲まれて味わう、彩り鮮やかなタコライス。

地元産の素材を求めて札幌から移転

ふかがわらめんど場 極

深川市音江町字広里681-11
☎0164-25-2900
11:00~14:30、
17:00~20:30 (L.O.)
月曜休



とろとろチャーシュー丼
350円(テイクアウト600円)

豪快にのせた炙りチャーシューは分厚いけどトロりとろけるような味わい。

新鮮魚介が売りの居酒屋

居酒屋 光進丸

深川市2条10-15
☎0164-23-4002
11:30~13:30
(来店の際は事前に電話を)、
18:00~22:00
元日休、イベント時休み有



北海シーフードカレー
1,000円

丸ごとのホタテやタコがゴロゴロ。季節によってエビやイカなど、とれたての素材も加わる。

※L.O.=ラストオーダー

テイクアウトで楽しむ特製ザンギ

SENDOU道の駅

深川市音江町字広里59-7道の駅ライズランドふかがわ北側出入口
☎0164-23-2160
4月~10月11:00~17:00、水曜休 11月~3月11:00~15:00、月・水・金曜休

深川ザンギ丼

800円

特製ダレに2日間漬
け込んだ柔らかいザ
ンギが深川産ふっく
りんこの相棒。



深川でカジュアルフレンチを楽しもう

レストラン 空音

深川市音江町字広里71-4
☎0164-25-2276
11:30~14:00、18:00~20:00
水曜、第1・第3火曜休

ぶりぶり海老と
色々野菜の
深川産黒米の
クリウムリゾット
1,100円

旬の深川産野菜と黒米を使用した地元ならではの絶品リゾット。



小麦の香りを生かす天然酵母のパン

パンとコーヒーの店 BLOOM

深川市2条6-29
☎0164-37-1623
10:00~18:00
月・火曜休

エスプレッソパン
260円

深川産の米粉と白神こだま
酵母を使用。もっちりした
食感に苦みが効いている。



手焼きバームクーヘンが人気

洋菓子工房北いち輪

深川市2条8-24
☎0164-22-3900
10:00~18:00
日曜、月曜休

北のバターもち
黒米 240円

もち米粉のパウンドケーキ
に黒米粉を合わせ、しっと
り、もっちりとした食感。



米粉ドーナツと軽食のカフェ

こめカフェ Béco(ベーコ)

深川市6条1-4
☎0164-26-8103
10:00~17:30
日曜・祝日休

からあげプレート
(みそ汁つき)
650円

衣に米粉を使用したグルテンフリーのからあげはサクッと軽い食感。



レトロな店内で味わう手作り料理

古民家カフェ 花さんぽ

深川市1条13-16
☎0164-22-6278
11:00~18:00
木曜休(不定休有)

バーグシャブ丼
980円

丼飯に手ごねハンバーグと豚シャブが乗った、ボリューム満点
の人気メニュー。



地元で愛される黒米スイーツの元祖

ケーキの店 ボーダ

深川市4条3-1
☎0164-22-4560
10:00~18:00
火曜休
(祝日の場合翌日休)

黒米の
シャリシャリシフォン
120円

その名の通り、自家製粉した粗めの黒米粉が生むシャリとした
食感が楽しい。



バラエティ豊かなパンがお出迎え

Bakery Café タンタアンナ

深川市2条9-43
☎0164-22-6160
9:00~18:00
火曜休(不定休あり)

黒米塩パン
130円

黒米粉を10%配合した塩パン。香ばしい風味ともちっとした弾力
を楽しめる。



道の駅

ライスランド ふかがわ で買える! 深川産野菜の加工品

道の駅ライスランドふかがわでは、深川産の旬野菜以外にも農産物の加工品を販売。レトルトカレーから米粉を使ったお菓子、炊き込みご飯など、いずれも地元ならではのうまみを引き出した魅力的な商品ばかりだ。

ふっくら香る炊き込みごはん



深川産ふっくりんこのブレンド米を使用。電子レンジで生米から炊き上げ。

きたそらち農業協同組合(菅江特産品研究グループ)
深川市広里町1丁目3-6 ☎0164-26-0137

深川産黒にんにく



大粒の甘みがある深川産黒ニンニク。香りも良くそのまま食べることができる。

JAきたそらち
農産物直売所eciR
深川市菅江町字広里59-7
☎0164-25-1616

えしるのびくろす【ごぼう】



深川産ゴボウをほど良い酸味のビクルスに。シャキシャキした食感がクセになる。

JAきたそらち
農産物直売所eciR
深川市菅江町字広里59-7
☎0164-25-1616

米粉のきなこねじり



深川産ゆめぴりかを使用。優しい甘みが特徴で、音ながらの味わいが楽しめる。

JAきたそらち
農産物直売所eciR
深川市菅江町字広里59-7
☎0164-25-1616

母さんの手づくり三升漬け さらら三昧



深川産米の米麹を使用した手づくりの三升漬。[中辛]と[辛]の2種類がある。

きたそらち農業協同組合(菅江特産品研究グループ)
深川市広里町1丁目3-6 ☎0164-26-0137

昆布だしみそ メムの里ふかがわ



深川市産の米と大豆を使用した昆布だし味噌。ホッと心が落ち着く懐かしい味わい。

JAきたそらち営農センター
女性部深川支部加工部
深川市開西町1丁目6-1
☎0164-26-0137

炒め玉ねぎさんが作った 深川牛ビーフカレー



北海道産玉ねぎと北海道産牛肉&りんごを使用。ゴロっと入った牛肉が感動的。

北空知食品株式会社
深川市広里町5丁目2-54
☎0164-25-2710

炒め玉ねぎのこくと旨み 深川そばの実カレー



深川産そばの実と玉ねぎ、香味野菜、6種の豆と5種の穀米が入ったキーマ風カレー。

北空知食品株式会社
深川市広里町5丁目2-54
☎0164-25-2710

とまとジュース(無塩)



トマト以外の添加物は一切使用していない、すっきりとした甘みが特徴のトマトジュース。140mlと500mlの2種類を販売。

自然農園フッカ
☎0164-34-6318

人気の道の駅直送 深川ラーメン(塩)



北海道小麦と深川産米粉の強腰麺が特徴。もちもちとした麺と塩味がベストマッチ。

有限会社食創造さんだかん
深川市6条20-8 ☎0164-22-2177

人気の道の駅直送 深川ラーメン(醤油)



北海道小麦と深川産米粉の強腰麺が特徴。魚介ベースの醤油がこくと深みを与える。

有限会社食創造さんだかん
深川市6条20-8 ☎0164-22-2177

各商品のお求めはこちらまで

道の駅ライスランドふかがわ

- …JAコーナーにて販売
- …JA・物産コーナーにて販売
- …物産コーナーにて販売
- …レストランにて販売

野菜・果物カレンダー
えしるで買える、産地直送!

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アスパラガス	[販売期間]								
キュウリ	[販売期間]								
トマト・ミニトマト	[販売期間]								
サクランボ	[販売期間]								
カボチャ	[販売期間]								
長いも	[販売期間]								
ゴボウ	[販売期間]								
りんご	[販売期間]								
ゆり根	[販売期間]								

米が有名ですが、 りんごも自慢です。

道内トップクラスの
りんごの品種を生産する

明治22(1889)年に三条実美や菊亭脩季らによって結成された「華族組合雨竜農場」が、現在の北空知一帯で農場を拓いたことで始まった深川市の歴史。以来、深川は農業を基幹産業として発展していった。現在も、農業はもちろん深川市の重要産業。全道トップクラスの作付面積を誇る水稲やそば、販売額が全道首位(※)の花き生産のほか、多様な品種が自慢の果樹生産も盛んに行われている。そんな中地元の自慢のひとつと言えるのがりんごだ。



※北空知広域農業協同組合連合会の販売額

明治20年代後半には栽培が始められていたと言われる深川のりんご。道内屈指の栽培面積や生産量もさることながら、特筆すべきはその生産品種の多さ。生食用、加工用含めなんと現在30以上の品種が市内で生産されている。毎年10月下旬に行われる「ふかがわアップルフェスタ」には、そんな多彩な深川産りんごや加工品が並び、それを求めて多くの客が各地から訪れる。市内の保育園は毎年「りんご狩り遠足」を行うなど、住民にとってりんごは親しみのある存在。深川市は、じつは「りんごのまち」なのである。



音江地区の「アグリ工房まぶ」敷地内には、ニュートンが万有引力を発見するきっかけとなったりんごの木の分身が植えられている。りんご産業の発展を願い、市のりんご植栽90年の記念木として植えられたものだ。



「ふかがわアップルフェスタ」のようす。りんごやその他深川産果物、加工品の試食・販売のほか、りんご詰め放題セールやりんごを使ったイベントなどが行われ、市内外から多くの客でにぎわう。

ふかがわ りんごむかし話

深川でりんご生産が始まって120年余。歴史ある深川りんごむかし話を、深川で最も古い「小森園芸」さんに伺った。

**金庫のふたが閉まらない
ほどりんごが売れた!?**

現在の深川市の中で最も古くからりんご生産を行っているのが、音江地区にある小森園芸。先代の小森正規さんは戦後の深川りんご生産の発展に尽力し、北海道果樹協会の会長も務めた「りんご名人」だった。残念ながら既に他界されてしまったが、妻の田鶴枝さんがご健在。正規さんのお話を中心に、りんご作りのむかし話を伺った。

「主人は『本当はりんごはやりたくない』なんて言いながらも、りんごに一生懸命でした。北海道



前ページで掲載している「ニュートンのりんごの木」は、深川市が寄贈を受けた後、小森さんが生育を委託され、昭和57(1982)年に小森園芸に植えられた。初めて実をつけたのは、それから7年後のことだったという。写真はそれを伝える当時の新聞記事。田鶴枝さんが大切に保管していた。



小森正規さんの妻、田鶴枝さん。昭和3(1928)年生まれだそうだが非常にお元気。今でも、娘さんが引き継いでいる農園の作業を時々手伝うほど。



昭和12(1937)年、小森園芸に深川で4番目に動力噴霧器が導入された際に撮影された写真。戦前からりんご栽培が非常に盛んだったことが伺える。

第38回目として深川で行われた同大会は、道内では2回目の開催だった。それだけ深川がりんごの名産地として認知されていたということが伺える。

「小森園芸は明治37(1904)年に先々代が岐阜から入植し、主人が三代目でした。私は納内（なまご）のりんご農家から昭和23(1948)年くらいに嫁いできました。江にもりんご農家が今よりもっとたくさんありました。札幌や旭川に売りに出て、手持ち金庫のふたが閉まらないくらい儲けた農家さんもいたという話も残っているくらい、りんごがよく売れたんですよ。うちも東京の老舗果物店に卸していたことも、それくらい深川のりんごは活気がありました。」

「りんご生産は、一年を通じての"一発勝負"なんです。」



フルーツ狩りの来訪客に林さん(中央)を導く。農場のため丁寧な対応を心がけているという。



ほとんどの農家で直売を実施。はやし果樹園でも例にもれずりんごをはじめたぐさのフルーツを販売。



はやし果樹園の情報は
コチラから



株式会社はやし果樹園 代表

林 祐輔 さん

国道12号沿いにある、深川で最も広い敷地を持つ果樹園がはやし果樹園。祐輔さんは北海道果樹協会や、深川市果樹協会の顧問を務める父親から経営を引き継ぎ、果樹園を守っている。



インタビュアー

「この辺りは土地的にりんご栽培に適していて、昔は20軒以上のりんご農家があったそうです。今は音江の方が軒数は多いですが、昔は内園（うちのみ）の方が盛んだったと聞いています。

りんごは、雪解け前から行う剪定作業から秋の収穫まで何かしの作業があり、一年を通しての仕事。作り方を間違えるとそのりんごの木はもう元には戻らないので、毎年が「一発勝負」なんです。木一本ごとに違うクセみたいなものを見極めながら、良い実が採れる木を育てることを一番に考えています。

うちだけでも30品種ほどを育てていますが、ぜひお気に入りの品種を見つけて、その名前を覚えてあげてほしいですね！」

現在深川市で果物狩りができる「観光農園」は20軒以上。その中で6軒がりんごを栽培している。

現在の深川でのりんご生産を代表する2人の生産者に、りんごへの思いを伺った。

簡単！りんご酢の作り方

スーパーでも販売され、調理用はもちろん飲む酢としても人気のりんご酢。実は家庭でも簡単に作れる！約3週間で作成し、半年ほどは保存可能。取り出した後のりんごはジャムに加工するのもおすすめ！

材料

- ・りんご……………2個
- ・純米酢……………250cc
- ・てんさい糖…150～200g

用意するもの

- 1.5リットル程度のガラス瓶
- ※ガラス瓶は煮沸消毒しておく

2～3週間ほどして砂糖が全て溶けたらりんごを取り出して



冷暗所で保存。1～2日に一度、瓶をひっくり返して混ぜる。

瓶に材料を全て入れる



瓶の形状にもよるが、りんごが酢にひたひたに浸かるように。

りんごを洗って1/8にカットし芯を取り除く



洗ったあとは水をしっかり拭き取って。皮は残したままでOK。

「10年ほど前に先代から果樹園を引き継いだのですが、その頃は生食用の販売がほとんどでした。昔なじみのお客さまだけでなく、もつと若い人たちにりんごに親しんでもらえるようにと考え、ジュースやジャムなど加工品も作るようになりました。」

そんな中で、りんごの可能性の広がりがや、深川産りんごの発展を考え、道の駅に『りんごクレープ』の直営店を開きました。生食に近い食感のままりんごを長期保存できる技術も活用しています。

そんな風にもこれからも新しい技術を活用したり、他業種と協働したりしながら、今あるものと新しい物を組み合わせることで常に変化を発信したい。

果樹園としておいしいりんごを提供するだけでなく、地域の人たちと協力して、りんごや他の深川産品の魅力を発信し続けていきたいと思っています。」

「他業種とも協働して、りんごの可能性を発信し続けたい。」



これが「りんごのクレープ」560円。道の駅にある直営店「Pad Village(パッドヴィレッジ)」(下記参照)で販売中。



Pad Village

深川市春江町字広里59-7
道の駅ライスランドふかがわ
☎0164-34-8565
(4月)10:00~17:00
(5~10月)10:00~18:00
(11~3月)10:00~15:00
木曜日

藤谷果樹園の情報はコチラから



株式会社藤谷果樹園 代表取締役
深川市果樹協会 会長

田川 大輔 さん (写真右)

道央道深川I.C.からすぐの位置にある、歴史ある果樹園の四代目。自家製りんごを使った加工品を多数プロデュースし深川産りんごをPRしている。深川市果樹協会会長も務める。

選び方と保存方法

選び方

皮の表面に張りがあり、持つと重みを感じるものが多いとされる。ヘタと、反対側のくぼみに緑色が残っているもの、青りんごの場合は緑色が濃いものは未熟。

保存方法

乾燥しないように1個ずつ新聞紙に包んでから袋に入れ、冷蔵庫で保管。また、りんごが発する「エチレン」という成分が果実の追熟を促進させるので、他の果物とは分けて保存するのが良い。



切ったあとは・・・

レモン汁に浸しておく、酸化で変色するのを防げる



茶色く変色したら・・・

果汁100%のオレンジジュースに10分ほど浸しておく、ビタミンCの作用で元の色に戻る

シナノレッド



つがるとピスタペラという品種の交配で長野県で生まれた品種。やや酸味が強め。

9月上旬

凜夏



果肉が柔らかめで酸味が少なく果汁が多い、寒冷地向き品種。

9月中旬

みき 未希ライフ



千秋とつがるの交配で、青森県生まれ。果汁が多く、甘味と酸味のバランスが良い。

9月下旬

さんさ



ガラとあかねの交配で岩手県生まれ。果肉は緻密で非常にジューシー。

9月中旬～10月上旬

スイートメロディ



千秋とつがるの交配で秋田県生まれ。多汁で甘く酸味が少ない。

10月上旬～中旬

こうりん 昂林



福島県で発見されたふじの変異種。蜜が入ることが多く、果汁もたっぷり。

10月中旬

りょうか 涼香の季節



ふじの枝変わりといわれており、山形県生まれ。果汁が多めで、食味も良好。

10月中旬

ふかがわ産りんご 全品種カタログ

道内トップクラスのりんご収穫量を誇る深川市。だが驚くべきは収穫量よりもむしろ、栽培されている品種数だ。その数なんと38種類！（2022年2月現在）ここに、そのすべてを一挙紹介！

※説明文の下は、その品種の収穫時期です。

つがる



ゴールデンデリシャスと紅玉の交配で青森県生まれ。日本で2番目に収穫量が多い品種。

9月中旬～10月上旬

恋空



青森県で品種改良された品種で、正式名称は「あおり16」。やや小ぶりて優しい味。

9月上旬～中旬

きおう



黄色いりんごの王様という意味で命名。香りがとても良い品種。

9月下旬～10月上旬

旭(マックイントッシュ)



カナダ生まれの品種で、明治23(1890)年に札幌農学校に寄贈された。

10月上旬

あきばえ 秋映



果汁をたっぷり含み、濃厚な味わいが人気。表皮の色が少し黒っぽくなる珍しい品種。

10月中旬

ひめかみ



ふじと紅玉の交配で岩手県生まれ。北海道以外ではあまり栽培されていない品種。

10月中旬

ひろさきふじ



青森県弘前市で発見されたふじの変異種。糖度があり酸味は穏やか。

10月中旬

紅將軍



やたかという品種の枝変わりて生まれた品種。甘味と酸味のバランスが良い主力品種。

10月中旬

ニュートン(フラワーオペント)



あの「ニュートンのりんご」。大変すっぱく、食用には適さない。

10月中旬

ブルムリーズ・シードリング



イギリス生まれ。酸味が強く独特の強い香り。生食には適さないが、料理に最適。

10月中旬

トキ



王林とふじの交配
で青森県生まれ。適
度に硬く甘味がか
なり強い、良食味な
品種。

10月中旬

ジョナゴールド



甘味の中に、コク
のあるまろやかな
酸味が際立つ品種。
生食のほか、調理に
も向いている。

10月中旬

おいらせ



霜降りのように蜜
が入り甘みと香りが
強い、青森県生まれ
の品種。大きくて食
べ応えあり。

10月中旬

紅玉



アメリカ原産で明
治の初めに日本へ。
酸味があり、製菓な
ど加工用に向いて
いる。

10月中旬～下旬

青林



甘味が強く酸味は
弱め。特有の香りが
あり、シャキシャキ
とした食感が楽し
める。

10月中旬～下旬

ぐんま名月



あかぎとふじの交
配で群馬県生まれ。
甘味がかなり強い。
深川では希少な品
種。

10月中旬～下旬

きたろう



ふじとはつあきの交
配で岩手県生まれ。
バリバリとした果肉
で甘味と酸味のバ
ランスが良い。

10月下旬

レッドゴールド



アメリカ原産。果皮
は真っ赤に染まる
濃い紅色で、蜜が入
り、甘味が強く食味
も良い。

10月下旬

ハックナイン



つがるとふじの交
配で北海道生まれの
品種第一号。果肉が
柔らかめで、甘酸の
バランスが良い。

10月下旬

アルプス乙女



ふじと紅玉の交配
で長野県生まれ。小
ぶり「姫りんご」
とも呼ばれ、しっか
りとした味わい。

10月下旬

シナノスイート



ふじとつがるの交
配で長野県生まれ。
果汁が多く、酸味が
穏やかで柔らかい
甘さ。

10月下旬

シナノゴールド



ゴールデンデリシャ
スと千秋の交配で
長野県生まれ。加熱
しても崩れにくくお
菓子に使われる。

11月上旬

ふじ



国光とデリシャスの
交配で岩手県生ま
れ。全国で最も生産
量が多い品種がこ
れ。

11月上旬

あいかの香り



ふじとつがるの交
配で長野県生まれ。
蜜が果肉全体に入
り、甘味が強い。や
や硬めの品種。

11月上旬

いんど 印度



青森県でりんご栽
培が始まったきっ
かけになった品種。
酸味は少なくほど
良い甘さ。

11月上旬

こうこう



平成20(2008)年
に品種登録された、
まだ新しい品種。
酸味が弱くとても
甘く感じる。

11月上旬

コックスオレンジピピン



イギリス原産。イ
ギリス人が「世界一
おいしいりんご」と
称するほど美味で
芳醇な香りがある。

11月上旬

シナノドルチェ



ゴールデンデリシャ
スと千秋の交配で
長野県生まれ。甘
味の中にやや強い
酸味がある。

11月上旬

バレリーナツリー



木があまり大きく
ならず鉢植えでも
育てられるため、
食用よりも主に観
賞用として人気
の品種。

11月上旬

ほおずり



ふじと紅玉の交
配で福島県生まれ。
酸味が強く感じら
れ、後味に甘さが
感じられる品種。

11月上旬

秋陽



陽光と千秋の交
配で山形県生まれ。
パリッとした食感
で甘酸のバランス
が良く食味が
いい。

11月上旬

りんごとは？

漢字：林檎
英語：apple
学名：Malus pumila

りんごは、バラ科リンゴ属の落葉高木樹の植物。一般的にはその果実のことを指すことが多い。春に白または薄紅の花が咲き、秋に実をつける。

りんごの話。

りんごってそもそもどんな果物？
りんごにまつわるさまざまな話を、
まとめてご紹介！

花梗 (かこう)

花が咲く際に枝から伸びた茎の部分。りんごの実の「ヘタ」。



がく

もともと花が咲いていた部分。
つまり正確にはりんごの上はこちら側？

深川のりんごは甘くて濃厚!?

りんごは低温性植物。そのため、気温が下がれば生命力が上がり、強い樹体になる。北海道をはじめ深川市の気候は、りんごの成熟期の夏から秋にかけて爽やかな晴天に恵まれ、秋になると朝晩は冷え込み昼夜の寒暖差が激しいことから、この地域で育ったりんごは真っ赤に色づき、ギュッと味が凝縮して甘みがたっぷり乗ったおいしいりんごができる。また、深川市のりんご農家は、これまで農林水産省大臣賞など、数々の賞を受賞しており、この高い剪定技術が後世に受け継がれていることで、育てる人の力によってもおいしいりんごが守られているのだ。

市内りんご農園の直売や農産直売所で売っているりんごは、収穫直後で、流通にかかる時間が短いため、さらにおいしさを実感できる。直売りんごで、ぜひその味を確かめてほしい。



防除



害虫などがつかないように防除をしていく。

開花



春になると白い花を咲かせる。

5月ごろ

枝払い



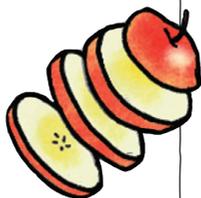
折れた枝や伸びた枝を切り取り、日当たりを良くする。

3月ごろ

りんごができるまで

皮ごと食べるなら この切り方で！

皮と実の境目が特に栄養があるとされており、りんごは皮ごと食べたいところだが、ちょっと皮が苦手という人もいるはず。そんな人には、縦ではなく横に「薄く輪切り」がおすすめ。皮の面積が少なくなるので気にならなくなり、芯の部分だけ残せばいいので切り分ける手間も減る。



表面がベタベタ しているのはなぜ？

まれに表面にベタつきを感じることもあるが、それは農業ではなく、熟成が進むと内側から分泌される天然成分が原因。生産者の間では「ワックス」と呼ばれ、品種によりワックスが出やすいものがあるそう。果実が表皮を守るための現象のため、食べても害はない。

りんごの「蜜」って、何？

糖の一種であるソルビトールのこと。完熟する過程でソルビトールが発生し、果糖などに変換されて果実の細胞に蓄えられるが、完熟状態になると細胞に入れなかったソルビトールが水分を吸収して、蜜となって細胞と細胞の間に貯まる。蜜は、収穫後少しずつ減っていく。

りんごの中身を解説！

りんごの花の中心部にある「胚珠」という部分が種子になり、その周辺がいわゆる「芯」にあたる堅い部分になる。花の根元部分の表面側を「花托（かたく）」といい、この部分が徐々に膨らんで、私たちが食べる果肉の部分になる。くぼんでいる部分「がく」は、花が咲いていたところだ。

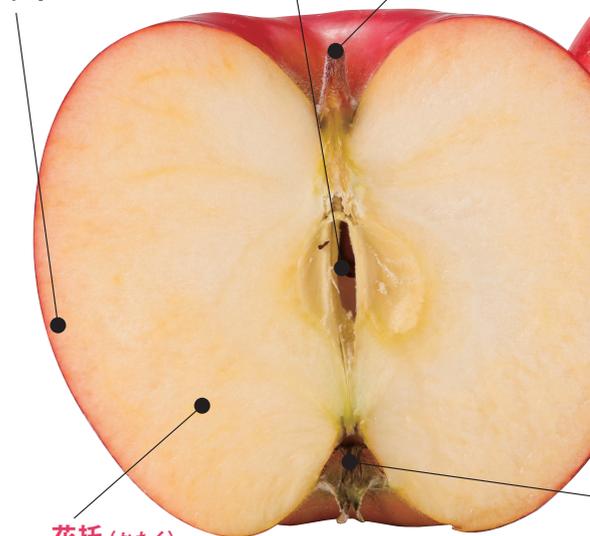


果皮

皮は花托の表皮。実が大きくなる際、太陽の光を浴びて赤くなる。葉などに遮られると赤くならない。

種子

芯の部分は5つの「子房」からなり、その中に種ができる。



花托（かたく）

いわゆる果肉の部分。

収穫

10月ごろ



品種により収穫時期が違うが、9～11月が収穫のシーズン。

玉回し・葉摘み



実全体に太陽の光が当たるよう葉を取り、実を回転させる。

袋がけ

8月ごろ



害虫などから守るために、実に袋をかける。

摘果



育ちの悪い小さな実を取り除く。

◀54ページ「シードルができるまで」に続く

クリング果実酒

ードル

深川産りんごを使い、深川市内の施設で、深川の人が一ひとつ手作業で仕込む。そんな「オール深川」産のスパークリング果実酒がある。日本酒醸造のノウハウを取り入れた独自の製法で仕込まれる、華やかで上質な味わいの「ふかがわシードル」をご紹介します。

オンラインショップはこちら



フジ・シードル・チャレンジ2018
トロフィー賞 (最高位賞) 受賞



味わいのバランスが良く、全体的にしっかりとした印象。厚みの中にやや強めの酸味がアクセントに。

ふるさと納税
返礼品

ふかがわシードル

日本酒の吟醸酒の製法を使って醸造した、すっきりクリアであと味の良いシードル。酸味と甘みのバランスが絶妙で、市内では乾杯酒や食中酒として愛されている。

- ・200ml 500円
 - ・375ml 900円
 - ・750ml 1,700円
- [アルコール度数 5%]

甘口 辛口

フジ・シードル・チャレンジ2021
銅賞受賞



清酒の吟醸造りを応用した製法で樽の中の風味をそのままに。ふかがわシードルシリーズ最上級の質沢な上品。

ふかがわシードル プレミアム生

深川産りんごを搾汁から瓶詰まで、製造まで一切の加熱工程を経ずに醸造。果実の風味をそのままに従来のプレミアムから、さらに香味の増したソフトで上品な味わい。

- ・375ml 1,980円
 - ・750ml 3,960円
- [アルコール度数 7%]

甘口 辛口



すっきりクリアで後味の良い、上品で洗練された味わい。淡い桃色と、さわやかな酸味が印象的。

あかねシードル

果汁が特徴的な「あかね」を100%使用。淡い桃色の見た目と、さわやかな酸味、フレッシュでフルーティな味わいに仕上げている。

- ・375ml 1,570円
 - ・750ml 3,000円
- [アルコール度数 5%]

甘口 辛口

搾汁



ペースト状のりんごを袋に詰めて、油圧式の搾汁機で果汁を搾る。

破碎



下処理を終えたりんごを砕いてペースト状にする。

下処理



りんごを洗浄し、一つずつ手作業で芯やヘタなどを取り除く。

シードルが
できるまで

手作業で仕込む「オール深川」産のスパークリングワイン

ふかがわりんごで
商品開発! ①

ふかがわりんご

フジ・シードル・チャレンジ2021
銅賞受賞



洋ナシのフルーティーな香りと
コクのある味わいが楽しめる。

ふるさと納税
返礼品

ふかがわポワレ

深川産「洋ナシ」を100%使用。完熟洋ナシのフルーティーな香りと爽やかな甘み、程よい酸味を大切にしながら、シードルと同様の製法で丁寧に醸造。上品で洗練された味わい。

- ・375mL 1,419円
- ・750mL 2,728円
- 【アルコール度数 6%】

甘口 辛口

フジ・シードル・チャレンジ2019
金賞受賞



濃厚さ、うま味、甘味が強くリッチな印象を感じさせる。その中に感じる酸味が濃厚な味を飽きさせないポイントに。

ふるさと納税
返礼品

ふかがわシードルプレミアム

より華やかで贅沢な口当たりのシードル。甘みや酸味など、完熟りんごの美味しさをギュッと濃縮した果汁を丁寧に発酵させ、濃厚でキレイの良い味わいに仕上げている。

- ・375mL 1,540円
- ・750mL 2,904円
- 【アルコール度数 7%】

甘口 辛口

フジ・シードル・チャレンジ2021
トロフィー賞(最高位賞)受賞



全体的にバランスよく、複合的な味わいが奥行として感じられる。酸味と甘さが控えめで辛口を演出。

ふるさと納税
返礼品

ふかがわシードルドライ

りんごの果実味があふれる辛口シードル。じっくりと時間をかけて発酵させることで、発酵でまろやかな味わいを残しつつ、すっきりドライな飲み口に仕上げた。

- ・375mL 1,276円
- ・750mL 2,420円
- 【アルコール度数 7%】

甘口 辛口

出荷



販売店へ送られ、店頭と並ぶ。

ラベル貼り



1本ずつにラベルを貼っていく。

瓶詰め



発酵を終えたシードルを1本ずつ瓶に詰め、火入れを行う。

醸造



果汁をタンクに移し、1か月ほどかけて発酵させる。

ふかがわりんごで
商品開発!²

全種類ふかがわ産
りんご使用
その1

りんごジュース

全紹介!



B
180ml
260円

B
1,000ml
790円

**ふるさと納税
返礼品**

さわやかりんごジュース

甘味、酸味、香り高さ、無添加
全てにこだわった濃厚ジュース

フィニッシュバルバーという特殊な機械を使い、無添加100%にこだわったジュース。りんごをそのまま絞った色や濃厚さを余すことなく堪能できる。

**イルムの丘のりんご園
りんごジュース**

**ふるさと納税
返礼品**

果実の持っている
甘味や酸味を大切にした
フレッシュジュース

5種類のりんご(つがる、旭、ひめかみ、さんさ、シナノレッド)をブレンドしたジュース。新鮮なりんごのみを使用しているので、フレッシュな味わいを楽しめる。

A
1,000ml
840円

A
180ml
280円

アップルジュースパーク

黄金色のアップルソーダ
パーティーシーンでも
華やかに乾杯

無加糖、無調整で水一滴さえ加えない100%のストレート果汁に炭酸を加えて作られるりんごジュース。りんごと炭酸のみで仕上げていますので、りんご本来の豊かな風味とすっきり爽やかな後味が際立ち、上品な味わいに。

A
500ml
1,080円

Bの商品について

・お問い合わせ
はやし果樹園
深川市音江町字内園405番地 ☎0164-24-2050

Aの商品について

・お問い合わせ
藤谷果樹園
深川市音江町字音江618 ☎0164-34-6693

(各商品販売場所) ・道の駅ライズランドふかがわ/深川市音江町字広里59番7 ☎0164-26-3636
・深川物産館(JR深川駅構内)/深川市1条9-4 ☎0164-26-2525

**ふるさと納税
返礼品**

◀ このマークの付いている商品は、ふるさと納税の返礼品にもなっています。
ふるさと納税はこちらへ▶

ふかがわりんごで
商品開発!³

深川東高等学校商業クラブの

りんごラムネ



1本200ml入りで200円(税込)。道の駅ライズランドふかがわ、深川物産館、アグリ工房まぶ、こめカフェBécoにて販売中。お問い合わせは深川物産振興会(TEL.0164-26-2525)まで。



深川東高校商業クラブの生徒たち。りんごラムネ以外にも、カスタードクリームとりんごのコンポートをはさんだ「スイーツなどらやき」や、ポテトチップ、麺つゆなどオリジナル商品を企画・開発している。

お土産に最適な、化粧箱入りの
6本セットもある。



高校の限定商品は
今やまちの人気特産品

「地域の特産品を生かした商品開発を行い、イベント等へ参加し、地域の方やお客さまへの商品開発を通して、深川・北空知の魅力を伝える」という目標のもと活動している深川東高の商業クラブ。彼らが企画した「りんごラムネ」が、今や深川を代表する人気特産品となっている。りんごの風味が濃い、大人向けの味わいのご当地ラムネだ。

平成27(2015)年に、深川市をPRできる商品をと同クラブが考案し、翌年に商品化。生徒たちでラベルやポスターのデザインを作成し、同校のイベントなどで販売したところ大ヒットした。その後、原料を市内の藤谷果樹園産りんご果汁に変更し、本当のご当地ラムネとしてリニューアル。現在は深川物産振興会が販売元となり通年販売中。見かけたらぜひお試しを。

さわやかりんごジャム

新鮮でジューシーなりんご
本来の風味をそのままに

深川産「紅将軍」を使用し、糖度をギリギリまで下げ、無添加で作っているジャム。優しい自然な甘さと酸味のバランスが絶妙で、りんごそのままの風味を楽しむことができる。

B
140g
490円



イルムの丘のりんご園 りんごジャム

フレッシュな仕上がりで

食卓に贅沢な
味わいをプラス

自家農園産の「紅玉」を使った完熟ジャムは、果実本来の甘味と酸味を最大限に楽しめる、フレッシュな仕上がりに。

A
140g
500円



ふかがわりんごで
商品開発! **4**

全種類
ふかがわ産
りんご使用
その2

本橋農園のりんごじゃむ

旬と食感を第一に考えたジャム
りんごの風味を余すことなく堪能

採れたてのりんごの旬の味と食感を活かすため、りんごを角切りにして食感を出すなど素材そのものを楽しめるようにこだわったジャム。品種別に4種類を販売中。



C
北海道ハックナイン
りんごじゃむ
120g 440円



C
北海道さんさ&
つがるりんごじゃむ
120g 440円



C
北海道ひめかみ
りんごじゃむ
120g 440円



C
ちょっとオトナの
紅玉じゃむ
120g 440円

アルプス乙女のコンポート

可愛らしい姫りんごを使った
ひと口サイズのコンポート

直径5cmほどの小さな品種「アルプス乙女」を使ったコンポート。甘味の中にもほど良い酸味があり、小さいながらもりんごらしい風味が味わえる。ひと口サイズなのでアップルパイなど多彩な料理に使いやすい。



C
120g
440円

りんごのコンポート

りんご本来の
美味しさを閉じ込めた
コンポート

りんご本来の味わいにこだわり、酸味や歯ごたえを残したコンポート。そのままヨーグルトやアップルパイなどに使えるほか、凍らせてりんごシャーベットとして食べることもおすすめ。



B
300g
600円

りんごバター

これはジャム?バター?
濃厚な風味が
やみつきに!

りんごの酸味を残しつつ無塩バターを加えて風味豊かに仕上げた、濃厚な新感覚ジャム。トーストやホットケーキに塗るなど普通のジャムと同様の使い方のほか、お菓子作りの材料としてもおすすめ。



A
140g
850円

ジャム
じゃない
けど

りんご
ジャム

全
紹
介
!

Cの商品について

・お問い合わせ
本橋農園
深川市音江町字音江544
☎0164-25-2402

Bの商品について

・お問い合わせ
はやし果樹園
深川市音江町字内園405番地
☎0164-24-2050

Aの商品について

・お問い合わせ
藤谷果樹園
深川市音江町字音江618
☎0164-34-6693

〈各商品販売場所〉 ・道の駅ライズランドふかがわ/深川市音江町字広里59番7 ☎0164-26-3636
・深川物産館(JR深川駅構内)/深川市1条9-4 ☎0164-26-2525

ジャンボアップルパイ



1個126g 380円
中サイズ 1個53g 240円
小サイズ 1個25g 140円

深川市内音江産のりんごを独自の製法で軽く食感がのこるくらいにコンポート

シナモンは少なめで、食べやすい味にしている。他に中、小サイズがあり、中サイズのみシナモンを使っていない。材料のりんごがなくなると、その年の製造も終わってしまうので、見かけたらお早目に購入を。

・お問い合わせ ケーキの店 ボーダ

深川市4条3-1 ☎0164-22-4560

りんごパイまんじゅう



1箱8個入り 800円

サクッと生地にしっとり白餡
りんごの風味がたまらない

深川産りんご100%の果汁を白餡に練り込み、サクッとしたパイ生地の薄皮で包んだまんじゅうのようなパイ。りんごの爽やかな風味としっとりとした白餡が絶妙な組み合わせで、日持ちもよくお土産にぴったり。

・お問い合わせ 深川物産館

深川市1条9-4 JR深川駅内 ☎0164-26-2525

ふかがわりんごで
商品開発! 5

全種類ふかがわ産
りんご使用
その3

その他の

りんご加工品

アップルニュータウン



1個 165円

深川市民に愛され35年。
北原白秋も詠んだ深川のりんごを使った洋菓子の祖

1980年創業の同店が、りんごを使ったお菓子として代名詞の1つともいわれる深川銘菓。青りんごクリームをアーモンドプードルで焼き上げたカスタードでサンドしたダックワーズ。袋を開けた瞬間、りんごの風味が広がる。時期により道内産りんごを使用。

・お問い合わせ ケーキの店 ボーダ

深川市4条3-1 ☎0164-22-4560

深川りんごジャムサンド



1箱6個入り 800円

道の駅ライスランドふかがわ
限定発売の新品

深川産りんごを使用した甘酸っぱく濃厚なジャムをしっとり、やわらかいサブレでサンド。柔らかな歯ごたえがあるりんごジャムがサブレとのハーモニーを醸し出す。

・お問い合わせ はやし果樹園

深川市音江町字内園405 ☎0164-24-2050

深川りんごソースインチョコレート

1箱18枚入り 800円



ミルクィなホワイトチョコレートと
爽やかなりんご果汁の相乗効果

ホワイトチョコレートの中に、深川産りんご果汁100%ソースを包んだ上品な一品。ミルクィなチョコレートと爽やかなりんごソースが絶妙にマッチし、子どもから大人まで大人気。お土産にも適した18枚入り。

・お問い合わせ はやし果樹園

深川市音江町字内園405 ☎0164-24-2050

〈各商品販売場所〉 ・道の駅ライスランドふかがわ／深川市音江町字広里59-7 ☎0164-26-3636
・深川物産館(JR深川駅構内)／深川市1条9-4 ☎0164-26-2525



りんご以外の果物も
すごいぞ!

ふかがわ産サクランボ

全品種カタログ

深川の自慢はりんごだけじゃない!?サクランボやナシをはじめ、多彩なフルーツの産地としても深川は高い実力を持っており、サクランボだけでも市内でなんと16品種も栽培。ここでは、市内で収穫されるサクランボ品種をすべて紹介!

※説明文の下は、その品種の収穫時期です。



香夏錦

佐藤錦が親で、軟らかい果肉と甘味が強く、酸味はまろやか。

6月下旬～7月上旬



紅ゆたか

大玉で軟らかい果肉に、ジューシーさが溢れる甘味が広がる。

6月下旬～7月上旬



ジュンブレイド

北海道で生まれた大玉品種で、寒さに強く甘味も強い。

6月下旬～7月上旬



正光錦

果汁が多くジューシーで、適度な硬さとしっとりとした甘味を感じられる。

6月下旬～7月上旬



佐藤錦

最主力品種。軟らかめで甘味が強い、最も人気のあるサクランボの王道。

7月上旬



紅さやか

ハートのような形で、果肉まで赤くなり、甘味と酸味のバランスが良い。

7月上旬



水門(北光)

北海道で生まれた品種で、果肉が軟らかく酸味が特徴的。

7月上旬～中旬



高砂

甘さに加えしっかりとした酸味があり、ややあっさりとした味わい。

7月中旬



紅秀峰

大きい玉で、非常に強い甘味があり食べ応え満点。

7月中旬～下旬



南陽

大玉で濃い色に仕上がりと、甘味と酸味のバランスが良い。

7月中旬～下旬



サミット

非常に大玉で果肉の張りもあり、果汁も多いアメリカンチェリー。

7月中旬～下旬



山形美人

真つ赤な光沢のある色合いで、果汁が多く、甘味と酸味のバランスが良い。

7月中旬～下旬



ナポレオン

大正2(1913)年に日本に伝来。かなり大玉で、ほどよい甘みと優しい酸味が楽しめる。

7月中旬～下旬



大将錦

酸味よりも甘味が目立ち、種も大きめで食べ応えがある。

7月中旬～下旬



月山錦

珍しい黄色の品種。極めて玉が大きく、非常に甘いが生りが多いため希少。

7月下旬



紅てまり

パリッとした食感で甘味と酸味がほど良いバランス。

7月下旬

フルーツやその他産品を使った 各種加工品も種類豊富!!

各商品
販売場所

道の駅ライズランドふかがわ
深川市音江町字広里59-7 ☎0164-26-3636
深川物産館(JR深川駅構内)
深川市1条9-4 ☎0164-26-2525

ジャム各種

イルムの丘のりんご園
完熟ジャム アロニア



アロニアはアントシアニンが豊富!

A
140g 700円

イルムの丘のりんご園
完熟ジャム うめ



自家農園産の梅を使った自然派ジャム。

A
140g 600円

さわやか
さくらんぼジャム



甘さを控えめに仕上げたさっぱりとしたジャム。

B
140g 520円

さわやか
プルーンジャム



自家農園産の甘みが濃厚なプルーンを使用。

B
140g 490円

さわやか
ブルーベリージャム



フレッシュな風味をそのままジャムに。

B
140g 600円

北海道の佐藤錦
さくらんぼジャム



人気品種「佐藤錦」を使った手作りジャム。

C
120g 480円

まるごと
プルーンジャム



栄養豊富なプルーンをジャムで手軽に。

C
120g 440円

ルバーブジャム



ルバーブは繊維質の甘酸っぱい味わいが人気。

D
120g 640円

さくらんぼ
ジャム



爽やかな甘酸っぱさが上品な印象。

E
140g 520円

さわやかさくらんぼジュース

自家農園産のサクランボをそのまま搾った、100%の濃厚ジュース。

B
180ml 350円



とまとジュース

無農薬で大切に育てた3種類のトマトをバランスよくミックス。

F
500ml 800円



F
140ml 280円



こめっちワイン

ふるさと納税
返礼品



深川産米キャラクター「こめっち」をあしらったご当地ワイン。赤・白・ロゼの3種。各720ml 1,210円 アルコール度数10%

・お問い合わせ **A** の商品について

藤谷果樹園

深川市音江町字音江618
☎0164-34-6693

・お問い合わせ **B** の商品について

はやし果樹園

深川市音江町字内園405
☎0164-24-2050

・お問い合わせ **C** の商品について

本橋農園

深川市音江町字音江544
☎0164-25-2402

・お問い合わせ **D** の商品について

ナゴム ガーデン
nagom garden

深川市3条9-33
☎0164-34-7117

・お問い合わせ **E** の商品について

庄司農場

深川市納内町字納内5539-1
☎080-1882-7567

・製造元 **F** の商品について

自然農園フッカ

※お問い合わせは深川物産館
(☎0164-26-2525)へ

・お問い合わせ **G** の商品について

(株)丸太松井商店

深川市3条8-18
☎0164-22-7214

ふるさと納税
返礼品

このマークの付いている商品は、ふるさと納税の返礼品にもなっています。

ふるさと納税はこちらへ▶



「フルーツ王国」深川で 果物狩り三昧!



自分の手で採った
りんごは格別!



りんご

9～10月にかけて食べ頃を迎えるりんご。りんご狩りで採ったもぎたてのりんごをその場で頬張れば、その味は格別!市内の数軒の果樹園でりんご狩りを実施している。



ブドウ



プラム



プルーン



「はやし果樹園」
には、珍しい
黄色いプルーンも!



深川は、りんごやサクランボなど多彩な果物を栽培しているほか、観光農園での果物狩りも楽しめる「フルーツ王国」!夏から秋にかけてさまざまな果物が、あなたを待っている!

? もぎたてのりんごは いつもと違う!?

枝からもぎ取り、すぐに食べるりんごの味はやはり一味違う。

もぎたてだから新鮮でみずみずしいのは当たり前だが、店頭と並んでいるものを購入して食べるいつものりんごとはおいしさが格段に違う、という声も聞かれるほど。

その秘密は熟度にあるらしい。出荷用のりんごは店頭と並ぶまでの時間を考慮して熟する前に収穫されるが、りんご狩りで食べるりんごは木になっている状態で熟しているので、りんごが持つ本来の風味そのものが楽しめるのだ。



果物狩り情報は
コチラから



深川でフルーツを堪能するなら、何といても果物狩りがいちばん!市内には20を超える果樹園があり、ほとんどの農園でサクランボ狩りが可能なほか、季節によってりんごやブルーベリー、プルーンなどさまざまな種類の果物狩りが楽しめる。

自然と触れ合いながら、その場で取って食べるフルーツの味はやっぱり最高!観光案内所で旬の果物情報を入手して、深川自慢の季節の味を堪能しよう。

サクランボ

りんごと並び人気のサクランボ。「佐藤錦」や「紅秀峰」などの人気の品種を筆頭に、数種類の品種を栽培。



ブルーベリー



ナシ



果物狩りカレンダー

※入園料は農園により細かな料金設定があるので、詳しくは直接農園へお問い合わせください。

果物	時期	7月	8月	9月	10月	入園料のめやす
サクランボ						子ども300円～、大人500円～
梅						農園へ要問い合わせ
ブルーベリー						子ども300円～、大人500円～
プラム						子ども300円～、大人500円～
ブルーベリー・ブドウ						子ども300円～、大人500円～
りんご						子ども300円～、大人500円～
くり						農園へ要問い合わせ

果樹園情報なら観光案内所へ

果物狩りを楽しみたいなら、まずは下記の市内の観光案内所を訪れるのがおすすめ。果樹園案内のパンフレット等が入手できるほか、その時の旬の果物やおすすめの品種なども教えてくれる。

道の駅ライズランドふかがわ総合案内 / ☎0164-26-3636
 深川観光案内所 (JR深川駅舎内) / ☎0164-34-5581

料金について

農園によって料金設定が違うので注意しよう。下表のような「入園料」制の農園と、そうでない設定の農園とがある。

入園料制…入園料を支払えば、食べ放題になるところがほとんど。
 単価制…例えばりんごなら、1個につき〇〇円という形の料金制度。



ふかがわ
ポークは

超 腸 健康豚 放牧の

深川市のブランド豚ふかがわポークのうまさの秘密は生活環境にある。深川未来ファームでは生後2カ月の子豚を4カ月間放牧して育てます。傾斜のある広大な農場で自由に駆け回る豚は、各部位の筋肉が程良く締まり、呼吸器系も丈夫なので病気もほとんどかかりません」と語る岸本さん。放牧で育てられた豚は、豚本来の健康的な肉のうまみが味わえるという訳だ。

エサに関しても深川産米を中心に、冬場にはシードルの製造過程で出るりんごの搾りかすを与え、安全で安心な地物を与える体の内側からも健康づくりを行っている。「米を与えると脂身は白くなり、融点も低くさっぱりとした味になります。また、甘いものが大好きな豚にとってりんごの搾りかすはストレス解消になります」と岸本さん。放牧中に食べる土や草などもミネラル補給に役立つという。

「腸がキレイなことも健康な豚の証拠」というふかがわポーク。超放牧で腸まで健康な豚肉は、この地でしか味わえないうまさがある。

ブランドの確立と 精肉の安定供給目指す

ふかがわポークは、平成26(2014)年に新たな深川市の特産品として誕生。令和元(2019)年には農畜産物処理加工施設も整備され、加工品の多品種少量生産が可能となった。深川未来ファームの岸本さんは「食べた瞬間にふかがわポークだと分かるような味とブランドの確立、そして深川市の皆さんにも日常で食べていただけるように精肉の安定供給を目指します」と今後の展望を語っていただいた。



深川未来ファームの岸本さん(右)と地域おこし協力隊の飯沼さん(左)。



市内の施設で安心安全加工!

ふかがわポークの加工品カタログ

ふるさと納税
はこちら



雄大な自然の中で育ち、地元の特産品を食べて健康的に育ったふかがわポーク。
さっぱりとした脂身とジューシーで柔らかい肉質が特徴。
深川市内ではふかがわポークのうまみを活かした加工品が製造・販売されている。

ふるさと納税
返礼品



**ソーセージ
ステーキ**
焼くと表面がパリパリで噛むと肉汁があふれ出す。バーベキューに最適。

ふるさと納税
返礼品



**チーズ入り
ソーセージ
ステーキ**
あふれるチーズと肉汁のうまみがベストマッチ。酒のつまみにもおすすめ。

ふるさと納税
返礼品



**フランク
フルト**
スパイスが効いてプリプリの食感。弁当のおかずやホットドッグに。

ふるさと納税
返礼品



ウィナー
一度パックのままお湯で軽く温め、フライパンで焼くのがおすすめです。

ふるさと納税
返礼品



肩ロースベーコン
塩漬熟成で深い味わいが楽しめる。チャーハンやポトフに。



ベーコン
塩等を直接すり込む乾塩法で塩漬熟成。さまざまな料理に最適。



ヒレハム
ヒレ肉を大胆に加工したボリューム満点のハム。ワインなどの酒やお祝い時に。

ふるさと納税
返礼品



ボンレスハム
冷蔵庫で調味液に漬け込み、塩漬熟成。サンドイッチやハムカツなどに。

ふるさと納税
返礼品



しょうが焼き・豚井
※道の駅のみ販売
少し甘めの味付けで、赤身のうまみや弾力・歯ごたえを存分に楽しめる。



**味付き豚バラ肉
(ねぎ塩・ピリ辛)**
※道の駅のみ販売
ねぎ塩とピリ辛の濃厚なタレに漬け込んだ、ご飯に合う一品。

ふるさと納税
返礼品



ロースハム
塩漬熟成で肉本来のうまみを引き出す。オードブルやサンドイッチに。

販売
場所

道の駅ライズランドふかがわ
深川市音江町字広里59-7
☎0164-26-3636

アグリ工房まあぶ
深川市音江町字音江600
☎0164-26-3333

深川物産館
深川市1条9-4 (JR深川駅舎内)
☎0164-26-2525

北海道応援小包
ゼロワンショップ
でも取扱い中



道内トップクラスの生産量

スターチス

咲き誇る

花天国



スターチスは深川市一巳町周辺で多く生産されている。



青と紫のスターチスは
仏花として需要が高い。



ピンク、黄色、白などの
スターチスは祝花として人気。



廣田さんのハウスでは3月に定植、
5月下旬から採花し10月まで出荷する。

意外と知られていないのが、深川市は
花き栽培戸数が道内1位だということ
とそこで、改めて深川の花き事情を
取材した。

**高品質で信頼される
深川産スターチス**

北育ち元氣村花き生産組合の副
組合長も務める廣田さん。現在は、
100坪のハウス8棟で、紫と青を
中心に、さまざまな色のスターチス
を生産している。「深川市周辺で花
きの生産を始めたのは、今から約30
年前のことです」と語る廣田さん。
花き栽培は他の作物に比べ、作業に
負担がかからず、収益も高いのが理
由だという。

スターチスの主な出荷先は関西
と関東。「特に紫系のスターチスは
仏花として需要が高く、大都市の出
荷先からは責任産地として信頼さ
れています」と廣田さん。出荷前
には農協の職員が1箱1箱検査を行
うなど、常に高品質なものだけを
出荷している。



北育ち元氣村花き生産組合
副組合長 廣田 和也さん

深川が国内唯一の生産地
よしの鈴バラ

花き栽培戸数
道内1位

※農林水産省統計部「2015農林業センサス」
(平成27年2月1日現在)より

美しく

ふかがわ



1964年ごろに故・由野喜雄さんが幼木を育てたのが深川でのよしの鈴バラの栽培の始まり。
1974年以降に栽培技術が確立され、深川が名産地として知られるようになった。



せがわ農園では米とサクランボも栽培している。
7月にはサクランボ狩りが楽しめる。
滝川市江部乙町東19丁目2407 ☎080-6089-2406



鈴バラの実とパンパスグラスを
組み合わせたリース。
鮮やかな赤が目を引く。



よしの鈴バラは北米原産のバラ科落葉低木。
由野さんの名から独自ブランド名を付け、
商標登録した。



せがわ農園
鈴バラ部会長
瀬川 直希さん

市民には鈴バラのことがほとんど知られていないと感じている瀬川さん。今後はPRにも力を入れ、地元の方にも秋の色として、一人でも多くの方に飾っていただきたいと思っています。」

ぶつくりとした赤い実を付ける「よしの鈴バラ」(以下「鈴バラ」)は、深川市の音江地区が国内唯一の産地だ。生け花やフラワーアレンジメントの秋の枝ものとして全国的な需要があるという。しかし、生産者の高齢化などにより、現在の栽培戸数は20年前から3分の1以下となる7戸まで減少した。せがわ農園の瀬川直希さんはその数少ない生産者の一人。「栽培の手間と、収穫が米の繁忙期と重なることもあり、一度はやめようと思ったこともあり、でも、多くの人から鈴バラに対する想いを聞き、その魅力に改めて気付きました。それで作り続けていこうと決心しました」と瀬川さん。

**高品質で珍重される
特産品の伝統を守る**

移住物語 深川ラバーズ

FUKAGAWA LOVERS

レストラン 空音

今泉 光則さん
佐智代さん



茅ヶ崎市出身のシェフが
結婚を機に深川へ

国道233号沿いあり、道の駅
ライズランドふかがわから徒歩約
10分の距離にあるレストラン空
音。広々とした店内はテーブル14
席を配置し、落ち着いた雰囲気の中
でカジュアルフレンチを楽しむこ
とができる。「本当は、もっとこちん
まりとした店を考えていたんです
けどね」とほほ笑むのはオーナー
シェフの今泉光則さん。神奈川県
茅ヶ崎市出身の今泉さんが、深川
に移住を決めたのは、妹背牛町出
身の佐智代さんとの出会いがきっ
かけだった。

以前からフレンチに興味があつ
た今泉さんは、調理師の専門学校
を卒業後、東京のホテルやフラン
スで料理の腕に磨きをかける。ゆ
くゆくは自分の店を持ちたいと考
えていた今泉さんは、食材に興味
があったオーストラリアに滞在、
そこで旅行中の佐智代さんと出会
う。その後、結婚したふたりは佐智
代さんの祖母が暮らしていた深川
の家に移住する。「店を出す場所に



フレンチに和のテイストを加えるなど、今泉さんの独自の発想が人気。



レストラン 空音

深川市音江町字広里71-4

☎0164-25-2276

11:30~14:00、17:30~21:00

水曜・第1・第3火曜休

※ランチ、ディナーともに事前予約



▶「深川産の野菜を使って自由に料理できるのが楽しい」と語る今泉さん。



空知の「空」と音江町の「音」が由来の「空音」。天井の白は雲、壁の青は空、床の茶は大地をイメージしている。



日替わりでメイン料理と-halfパスタが選べるランチのCコース。取材時のメニューは、「ニンジンポタージュスープ」、「セモリナ粉と深川産黒米を使用した自家製パン」、「伊達産鶏肉と深川産長いものアヒージョ」、「ナスと魚介類のトマトソースとモッツアレラチーズのバスタ」、「道産の真鯛とホタテとエビのオープン焼き〜醤油麴の香り」、「美瑛産のもち豚のグリルと深川産ジャガイモのロースト〜ハチミツと醤油のソース」。追加料金でデザートのグレードアップもできる。

仕事でも生活でも 深川ライフを満喫中

「こだわりはなかったもので、深川への移住も抵抗はなかったですね」と今泉さんは笑う。

深川に移住後、今泉さんは近隣の旭川や滝川でシェフとして働きながら、自分の店を持つ準備を進める。そんなある日、佐智代さんが見つけてきたのが、自動車会社の倉庫だった。「主人に早く店を持たせてあげたいなと思っていただけ、毎日通る国道沿いに空き物件があったんです」。

平成22(2010)年12月、「レストラン 空音」を開店。当初は店前に行列ができるほどの話題となり、完全予約制に切り替えたという。「深川は野菜の種類が豊富で、いろいろな料理にアレンジしてお客様に提供するのが楽しいですね」と今泉さん。佐智代さんも「深川は買い物や子育てなどの生活面での不自由を感じたことはないですね」と笑顔で話してくれた。今泉夫妻は仕事でも生活でも深川を満喫している。



激しくエネルギー消費をした後に、糖質の吸収が早い白米を摂取。食欲が進む米の美味しさは、選手のスタミナ回復に貢献する。



バイキング
食欲が止まらないと評判のバイキング。アレルギーや競技に必要な栄養など、選手・チームの事情にできる限り対応している。

スポーツと食事は深い関係があり、激しい運動の後のエネルギー消費は、糖質（炭水化物）摂取が回復に不可欠といわれる。
平成30（2018）年4月開業の深川市学びと集いの郷音江広里交流館「エフパシオ」は、国内の主に陸上競技の実業団、大学、高校などスポーツ合宿に利用されており、エフパシオが選ばれる理

アスリートを「食」で支える。深川の高品質米。

スポーツ合宿チームが絶賛
「ご飯が最高！」
エフパシオ!!!

合宿後、すぐ翌年の
予約が入る人気の施設

由の二つが、炭水化物「米」のうまさだという。

バイキング形式で提供される、高品質な深川のお米と新鮮な地元食材に、選手たちは感動する。合宿したチームの寄せ書きにも「ご飯が最高！エフパシオ!!!」と書かれるほど。そして合宿を終えたチームが、その場で翌年の予約を入れてくれる、というケースが増えている。

その他、充実した合宿となるよう、厨房スタッフは、控えたい食材、摂りたい栄養などを事前確認しメニューに工夫を凝らす。また、令和2（2020）年4月にはトレーニング室を増設。市内には体育館・球場・テニスコート・陸上競技場などを兼ね備えた総合運動公園や林間ランニングコースもあり、深川の米の力とともに、設備も整ってきた合宿地・深川のエフパシオは、今後も多くのアスリートの活躍を、その整った環境と食事で支えていくことだろう。

エフパシオの情報は
コチラから



トレーニング室

2020年4月
オープン!




最新機器も導入され、体幹強化など別メニューが必要な選手も合宿期間を充実させられる。

合宿食事



酸素カプセル



疲労回復に大きな効果が認められ、多くのアスリートが利用している「高酸素カプセル」を低コストで利用可能。アンチエイジング効果も期待できると話題。

パワープレート



トップアスリートや医療機関でも利用されている全身振動機器。筋肉に多くの負荷がかかり、通常よりも効果的なトレーニングが可能。マッサージやストレッチにも使用できる。



深川市学びが集いの郷
音江広里交流館エフパシオ
(旧深川市立音江中学校)
〒074-1271 深川市音江町字広里246-1
☎0164-34-6150 <http://fpasio.com>

2021年箱根駅伝総合準優勝の創価大学駅伝部も深川で合宿!

実績ある多くの団体が合宿に「エフパシオ」を利用している中、2021年の箱根駅伝で見事総合準優勝を果たした創価大学駅伝部も、実は深川で合宿を実施!「エフパシオ」の感想を、同部監督の榎木和貴さんに伺いました。



(左上)
深川の田園地帯を走る
創価大学のランナーたち。

(左下)
深川産米をはじめ、
食事は学生たちにも大好評。

(右上)
合宿時には、地元の子どもたちとも交流。

「私が実業団チームに所属していた時に深川で合宿をしたことがあり、練習の環境が充実していたので、2019年に創価大学監督に就任した際、部の合宿地として再び利用させてもらうことになりました。コース環境がバラエティに富み、エフパシオの食事がとても充実しており、また市のスタッフの方々が見送や練習サポートなどに大変協力していただけなので、その後も続けて深川で合宿を行っています。

学生たちにとっても合宿中の食事は楽しみの一つで、特にお米が美味しいので、厳しい練習の後に美味しいご飯が食べられることがモチベーションになっているようです。毎食山盛りのご飯を食べ、普段の寮生活では食べる機会が少ない、炊き立ての新米の甘さにビックリしていますよ。練習中も、たわわに実った田んぼの横を走っているとご飯が楽しみになるらしいです(笑)。]

米's CAMP

ベースキャンプ

深川米(黒米)×特産品×アウトドアで深川を遊ぶ!

米のまち深川を訪れる人がキャンプ場を起点(BASE)に、その魅力を堪能するキャンプスタイル「米'sキャンプ(ベースキャンプ)」。米'sキャンプの肝となるキャンプ飯は、道の駅で深川産米と特産品を買うところから。炊き込んだり、挟んだり…、深川のきれいな空気を吸いながら、深川産食材を楽しむ贅沢なキャンプ飯!ここでは、深川産米×特産品のお手軽なキャンプ飯を紹介!

◎の食材は道の駅ライスランドふかがわで入手可。

1

王道キャンプ飯 サツマイモ×黒米炊き込みごはん



材料(2~3人分)

- ◎ サツマイモ…1本
 - ◎ 米…2合
 - ◎ 黒米…大さじ2
 - ・ 水…2合分
(420ml~450ml)
- ※目安:硬めから柔らかめ
・ 塩…ひとつまみ

黒米を混ぜた米にサイコロ状に切った焼きイモを混ぜ合わせただけ…だけどイモの甘みと黒米の香りがクセになる奥深い一品。

レシピ考案

しあわせ設計舎
菊島聡美さん



「働く女性の健康美」をコンセプトに、働きながら健康を維持する方法を食とセルフケアから伝える「しあわせ設計舎」を札幌市で主宰。深川市のギリシャヨーグルト専門店Fではレシピ提供、コラム執筆、イベント企画などを手がける。

作り方

- 1 白米は研いでおく。黒米は軽く洗い、水に60分程度つけておく。
- 2 サツマイモを軽く濡らしてアルミホイルに2重で包んで炭の上で焼く。(30分~1時間程度)
- 3 メスティンまたはダッチオーブンなどに2合分の水、白米、黒米、塩を入れて炊く。はじめは蓋をせず、水が沸騰するまでは強火にする。沸騰したら弱火にして10分熟する。10分経ったら蓋をしたまま、7~8分程度蒸らす。
- 4 炊けたご飯にサツマイモを一口サイズに刻んで入れ、軽く混ぜ合わせて完成。



白米2合に対して黒米は大さじ2で十分に黒米の風味が味わえる。

2 お肉が進む ガーリックライス



炊きたての白米はもちろんおいしい。米キャンはそこにひと手間、お肉のうまみをより引き立たせるガーリックライスに仕立てる。

材料(2~3人分)

- 米…2合
- 黒米…大さじ2
- ニンニク…1片分
- 塩…ひとつまみ
- 醤油…大さじ1
- オリーブオイル…小さじ1
- 水…米2合分(420ml~450ml)

※目安 硬めから柔らかめ



作り方

- 1 白米は研いでおく。黒米は軽く洗い、水に60分程度つけておく。
- 2 にんじくは1欠片分をスライスに。
- 3 メスティンまたはダッチオーブンなどに2合分の水、白米、黒米、塩、ニンニク、醤油を入れて炊く。
※炊き方は「サツマイモ×黒米炊き込みご飯」の参照
- 4 オリーブオイルをかけて混ぜ合わせて完成。



たっぷりのニンニクと醤油+塩のシンプルながら箸が進むメニュー。

4 イブニングライスバーガー

柔らかくうまみがあるふかがわポークをメインに、野菜を合わせたボリュームたっぷりのライスバーガー。

材料(1人分)

- 炊いてあるご飯
- お茶碗1杯分
- ふかがわポーク
- 味付き豚バラ肉…1/2パック
- キュウリスライス…1/2
- レタス…1枚



作り方

《準備》味付きのふかがわポークを焼いておく

- 1 ホットサンドメーカーにご飯を両側とも詰める。
- 2 ①の上にレタス、キュウリを敷く
- 3 焼いたふかがわポークをのせる。
- 4 ホットサンドメーカーを合わせて火にかける。
- 5 3~5分程度焼いたら完成
(火加減によりますので3分で一度チェックしてみてください)



3 モーニングライスバーガー

深川特産のりんごを軸にした意外なレシピ。クリームチーズの酸味とおかかの風味が味の一体感を生む。

材料(1人分)

- 炊いてあるご飯
- お茶碗1杯分
- りんごスライス…1/4カット分
- おかか(ふりかけてOK)…小さじ1
- クリームチーズ(またはFヨーグルト)…お好みの量



作り方

- 1 ホットサンドメーカーにご飯を両側とも詰める。
- 2 片方にりんごスライス、おかか、クリームチーズを乗せる。
- 3 ホットサンドメーカーを合わせて火にかける。
- 4 3~5分程度焼いたら完成(火加減によりますので3分で一度チェックしてみてください)



5 夏に食べたい 冷や汁



ご飯に冷たいダシを合わせる宮崎県の郷土料理「冷や汁」を、青魚ではなくふかがわポークのフランクフルトでアレンジ。

材料(1人分)

- 炊いてあるご飯
- お茶碗1杯分
- だし…粉末のダシ1袋
- 味噌…大さじ1
- キュウリ細切り…1/2カット分
- ふかがわポーク
- フランクフルト…1本
- 大葉…1枚
- ゴマ…小さじ1



作り方

- 1 火にかけてフライパン(スキレット等)に一口サイズに切ったフランクフルトと味噌を入れて炒め合わせる。
- 2 火が通ったら①にだし、キュウリ、ゴマを加えて少し火にかけてから水を入れてすぐに火を止める。
- 3 茶碗によったご飯に2をかけ、千切りにした大葉のをせて完成。



フランクフルトはあらかじめ焼いておく。

深川産米をおいしく食べよう！

ベース
まあぶde米'sキャンプ

米'sキャンプ・ルール①

深川産米は 自分で炊くべし！

一度は試してもらいたいメスティンやハンゴウでの米炊き。
キャンプで炊いた米に苦い思い出がある人でも、
いくつかのコツを守るだけで簡単に米を炊くことができる。



7 水を入れる

ただでさえ忙しいキャンプだから、無洗米でラクをしましょう。分量を守って水を注ぐ。

How to メスティンで おいしく米を炊く

用意するもの

- ・メスティンやタッチオープンなどの鍋
- ・無洗米
- ・水 無洗米1合につき200cc
- ・余裕のあるスケジューリング



北の米どころ深川で ハンゴウ炊きに挑戦。

北海道の米どころ深川でのキャンプ飯なら、主食はやっぱり深川産米で炊いた白飯。まあぶオートキャンプ場ではハンゴウのレンタルもできるので、この機会にぜひチャレンジしてもらいたい。

深川産米は道の駅ライスランド

Point 7



水加減は きっちり！

「手のひらを漬けて水面から甲が半分出るくらい」とベテランは言うかもしれない。でも大事な水加減なので、量るのがベター。計量カップは必携。メスティンの場合にはリベットが目安になるので分かりやすい。

ふかがわ内にある農産物直売所 e c i r で購入でき、その他にもお米ギャラリーで精米体験後の米を持ち帰ることもできる。
ハンゴウ炊きのコツは浸水時間をしっかりと取る、水加減を守る、蒸らしの時間を忘れないこと。自分で炊いた白飯は、多少焦けても最高においしいはずだ。

米選びに迷ったときの 代表的な深川産米紹介

深川では「ふっくりんこ」「ゆめぴりか」「ななつぼし」など北海道米の代表的な銘柄を生産している。その他にも深川でしか味わえない新品種「黒米(きたのむらさき)」もある。ここでは各銘柄の特徴を紹介するので、米選びに迷った際には参考にしてほしい。

深川生まれの黒い粒

甘みと粘りの高バランス

北海道米の最高峰

ふっくら食感と心地よい甘み

黒米

世界中の黒米品種を基に北海道で品種改良を繰り返して、深川で誕生した寒冷地対応の新品種。もち米の「きたのむらさき」とうるち米の「芽生さくらむらさき」がある。ビタミン、食物繊維、ポリフェノール一種であるアントシアニンが豊富で、健康食材として注目される。

ななつぼし

北海道で最も生産量が多い品種。バランスの良い味と冷めても美味しさが長持ちするという特徴から、家庭の食卓はもちろん、弁当でも広く利用されている。

ゆめぴりか

品種改良を重ね、品質を向上させてきた北海道米の技術の粋といえる品種。独自の品質基準を設け、達成できたものだけを製品にするという徹底された品質管理によって美味しさが守られている。道産米の最上級ブランドとして全国展開され高い評価を得ている。

ふっくりんこ

その名のとおりふっくらとした食感とやや強めの粘りと強い甘みが魅力。道南と空知の一部でのみ栽培され、産地限定で品種本来の美味しさを守っている。



4 蒸らし

フタをしたままひっくり返して15分ほど蒸らす。タオルで包んで保温するとよりふっくら。



3 炊く

ガスバーナーの強火にかける。沸騰したら弱火にし、10分程度でパチパチ音がしたら消火。



2 水に浸す

「うるかす」行程。これ、いわゆる「めっこ飯」にしないためにとっても大事。



5 完成

炊き上がったら、スプーンなどで軽く混ぜて完成。

Point 3

固形燃料が便利!

アウトドア用のゴトクと固形燃料を使うと荷物がコンパクトにまとまるので○。近ごろではどちらも100円ショップで売られているほど一般的になった。



Point 2

厳守! 30分以上浸水

どんなにおなか为空いても、最低30分のうるかすタイムは確保。水筒にあらかじめ米と水を入れて出かける山登りの愛好家もいるらしい。



深川産米をおいしく食べよう！

ベース まあぶde米'sキャンプ

米'sキャンプ・ルール②

地元産の食材は 贅沢に使うべし！

野菜や特産品の直売所を訪れると
どれもが魅力的で目移りしてしまうもの。
せっかくなら地元産食材を贅沢に使った料理に挑戦して
そのうま味を思う存分味わってみよう。

YouTuberあおさんが挑戦！

深川流具だくさんカレー

おいしく
できました！



④ 炒めたふかがわポーク3種と長いも、ズッキーニを
事前で作っていたカレーにトッピングして完成。



① 道の駅ライスランドふかがわで
食材選び。



② カレールー以外の食材は全て
道の駅で購入可能。



③ 長いもとズッキーニはスライスし
てバター、塩、コショウで炒める。

材料(人数に合わせて適宜)

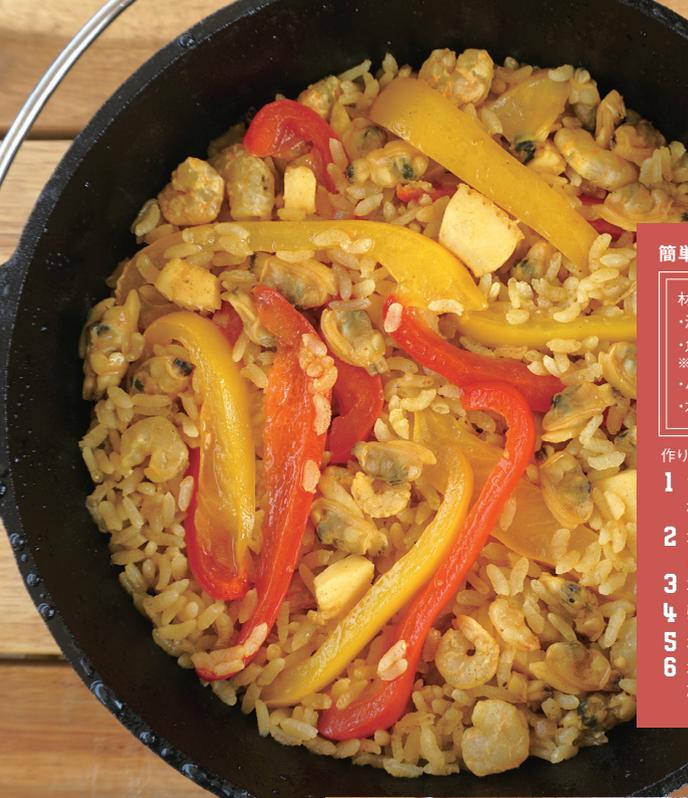
- ・深川産米
- ・ふかがわポーク(フランクフルト、ウインナー、チーズ入りソーセージステーキ)
- ・長いも ・ズッキーニ
- ・ニンジン
- ・タマネギ
- ・米油
- ・市販のカレールー
(道の駅では購入不可)

あおさんのYouTubeは

YouTube あおたび



で検索！



深川流

簡単パエリア

簡単パエリアの作り方

材料(2人分)

- ・深川産米1合(150g)
- ・魚介(アサリ・エビ・イカ・ホタテなど)
- ※シーフードミックスでも代用可能(水けをきる) 100g
- ・パプリカ 中1/4個(40g) ・米油 小さじ2
- ・水 250ml ・市販のパエリアの素

作り方

- 1 フライパンに米油を熱し、米を油がまわるまで炒める。
- 2 水、パエリアの素を入れて全体をよく混ぜ合わせる。
- 3 魚介、パプリカを入れる。
- 4 強火にして沸騰後1分、フタをして弱火で15分加熱。
- 5 火を止めてそのまま10分ほど蒸らす。
- 6 水分が多い場合はフタを取り、強火で20秒ほど加熱して水分を飛ばす。



深川流

ローストビーフ

ローストビーフの作り方

材料(2人分)

- ・牛もも肉 300g ・ハーブソルト 大さじ1
- ・おろしニンニク 大さじ1
- 【ソース】
- ・おろし玉ねぎ 1/4 ・ポン酢 大さじ4
- ・しょうゆ 大さじ1

作り方

- 1 牛もも肉にハーブソルトとニンニクをすり込み置く(1~2時間)。
- 2 牛もも肉の全面に焼き色がしっかりつくまで強火で加熱。
- 3 牛もも肉を2重にしたアルミホイルで巻き、タオルに包んで保温する。
- 4 ソース材料を混ぜソースを作る。
- 5 牛もも肉が冷めたら薄く切って完成。



★ 米's CAMP の拠点 ★



まあぶオートキャンプ場

深川をたっぷり味わう「米's-CAMP」の拠点は、小高い丘の上であり絶景が望めるまあぶオートキャンプ場。キャンプビギナーからベテランまで楽しめる設備とサービスが最大の魅力だ。



焚火OK! 夜景もサイコー!

道央道深川.C.から車で約1分、眺望が人気のまあぶオートキャンプ場。タイプの違うキャンプサイトやコテージ、レンタルサイクル、手ぶらキャンプ等のサービスで、好みのスタイルのアウトドアが楽しめる。

屋外サイト シーズン期間 4月末～10月
冬期間はP81を参照
コテージ無休
(お問合せ先)
深川市音江町字音江459番1号
☎0164-26-3000



焚火OKなのがキャンパーにはうれしいポイント。指定された期間・区画で、必ず焚火台を利用すること。



レンタルサイクルあり!

センターハウスでは自転車もレンタル可能。近くの果樹園へフルーツ狩りにでかけたり、イルムの丘の美しい風景の中でサイクリングができる。

レンタルサイクル料金

電動自転車……………2時間500円
 マウンテンバイク……………1時間200円
 タンデム自転車(2人乗り)……………2時間1,000円



キャンプ場内には、定員によりサイズが異なる6棟のコテージも。



ドッグランも併設、ペット同伴のカーサイトも完備! また、コテージ・ログ・その他セットはペット同伴での利用はできない。



手ぶらでOK!

カーサイト、キャンピングカーサイト、フリーサイトが設けられ、ゆったりとしたスペースと充実設備が好評。受付を兼ねるセンターハウスにはトイレやシャワールーム、ランドリー、売店、自動販売機の設置など設備も充実。スタイルに合わせた道具が選べるレンタルもあり、煩わしい準備の心配がいらぬ、ビギナー向けの「手ぶらキャンプ」のセットもある。



BBQ食材も豊富!

アウトドア飯の食材なら、新鮮な深川産の農畜産物が揃う道の駅ライスランドふかがわへ。車で5分程度だ。



散歩するのも楽しい!

キャンプ場のある一帯には「イルムの丘」や「戸外炉峠」などフォトスポットがいっぱいで、周辺散歩がおすすめ。



まあぶ温泉が半額に!

キャンプ場利用者には、隣接している「アグリ工房まあぶ」の入館が半額に! 温泉に浸かってのんびりできる。





温泉も、食事も、体験も！ アグリ工房まあぶ

豊かな自然の中で、地元産品を使った各種調理加工の体験、温泉やレストランも備えた深川観光の拠点がここ。「まあぶオートキャンプ場」のすぐそばにあり、施設内にはコテージも併設されている。

- 営業時間：10:00～22:00
 - 定休日：無休（春と秋に定期清掃のため休館あり）
〈お問合せ先〉
- 深川市音江町字音江600番地 ☎0164-26-3333



体験メニューもいろいろ！



アップルパイ作り体験

地元産食材を使うアップルパイやお米のシフォン、そば打ちなどの加工体験のほか、ソーセージやアイスクリームなどの調理体験が可能。各種有料で一週間前までに要予約。



りんごゼラチン作り体験

ふかがわで遊ぶ

米や果物が自慢の深川だが、温泉や体験もの、すてきな景色など、食以外にもおすすめがたくさん！深川の自然の恵みや絶景スポットに、ふらっと寄り道してみよう！

まあぶ温泉



深川イルム源泉は弱アルカリ性の天然温泉。露天風呂や月に一度登場する変わり風呂は地元客からも好評だ。コテージ利用者は無料で、まあぶオートキャンプ場利用者は半額で利用できる。

- 施設：大浴場、小浴場、露天風呂、つば風呂、水風呂、サウナ、休憩室ほか
- 入館料：大人（中学生以上）500円、子ども300円
シニア（65歳以上）400円

お得な
バック！

3種から選べるオリジナルランチ ⊕ 温泉

1,000円（税込）も大人気！

※ランチメニューは3か月に一度変更されます。

競泳とレジャープールが1年中楽しめる！

温泉プール・ア・エール

各種水泳教室やレジャープール、入浴が楽しめる屋内温水プール。入館料や教室の利用料金など詳細はホームページで。



- 開館時間：7月第3土曜～8月第4日曜 10:00～21:00、土・日・祝10:00～19:00、上記以外：12:00～21:00、土・日・祝10:00～19:00
 - 定休日：月曜、12月29日～1月3日
- 〈お問合せ先〉深川市1条9-25 ☎0164-26-8211



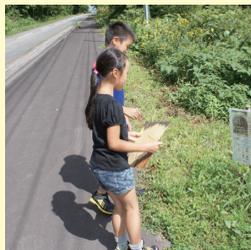
館内には道内市民プールでも珍しい大きなスライダーもある。

リアル謎解きゲームで深川の魅力に触れる

北海道ライスランドふかがわ王国 謎解き探偵団



深川市内を謎解きしながら観光できる、全年代で楽しめる家族のお出かけにぴったりのイベント。イルムの丘周辺を舞台にしたドライブ向けの「イルムの秘宝を探せ!!」と、商店街を徒歩で巡りながら楽しめる「キナンセのいたずら」があり、どちらも予約なし、参加費無料、所要時間もそれぞれ2時間程度。どちらも最後まで辿り着いたら、プレゼントが当たる抽選に応募できる。2022年度の実施については要問い合わせ。



イルムの
秘宝を
探せ!!



受付で謎解き用の問題と最初のカードを受け取ってスタート。問題の謎を解くと、次の目的地へ行くためのヒントが。受付は道の駅ライスランドふかがわで。



キナンセの
いたずら



こちらの舞台は商店街。JR深川駅内の深川物産館で受付を済ませて、街なかに隠された謎を解明かしていこう。地元の人しか知らない穴場スポットも登場!

〈お問合せ先〉

(イルムの秘宝を探せ!!) 道の駅ライスランドふかがわ総合案内 ☎0164-26-3636

(キナンセのいたずら) 深川市商店街振興組合連合会 ☎0164-23-4595(平日)、080-3294-6886(土、日曜、祝日)

懐かしい学校給食のランチとセット スノーラフティング体験



旧中学校校舎を利用した施設「エフバシオ」(70ページ)で、学校気分を満喫。グラウンドでスノーアクティビティを楽しんだ後は、旧校舎で懐かしい学校給食ランチをどうぞ。

●開催日程:1月~3月の金・土・日 ●所要時間:約90分

●料金:お一人様4,400円 ●レンタルウェアあり(有料)

〈お申込み先〉

深川市学びと集いの郷 音江広里交流館「エフバシオ」
深川市音江町字広里246-1 ☎0164-34-6150

週末限定、夜の焚き火と朝のきらめきに感動 冬キャンプ



●冬季営業:11月~3月の土曜日・祝前日となる日曜日

●入場料:

大人1,000円、小人500円

●サイト料:500円~

〈お問合せ先〉

まあぶオートキャンプ場
☎0164-26-3000

アウトドアファンの中で、最近話題の雪中テント泊。「一度はやってみたい」と注目されている。まあぶオートキャンプ場なら冬季も営業。温泉やコテージも近くて安心だ。

スポット!

丘

オススメ
スポット

自然豊かなイルムケップ山の麓に広がらせる高原「イルムの丘」。緑豊かな自然がゆったりとした時間を提供。でのんびり過ごすことができる。
音江777番地



朝は「イルムの丘」でのんびり! セント・マーガレット教会

この地に魅了されたイギリスの著名な建築家が設計。英国人ならではの感性で造られたチャペルは、生誕の思い出となるウエディングを演出する。ヨーロッパの伝統と北海道の自然豊かな風景が調和するこの場所をぜひ訪れてみて。毎月フライダルフェアを開催(令和4年4月は16-17日)する。

- 営業時間: 10:00~20:00
- 定休日: 水曜日
- (お問合せ先)
- ☎0164-25-1022



北海道の食材と、
イタリアの風が出合うレストラン



レストラン コリーナ

コリーナとは、イタリア語で「丘」。深川市街を一望できるイルムの丘で、イタリア料理のシェフが手掛けるアツアツの石釜料理や、契約農家の旬の野菜などを堪能できる。

- 営業時間: 11:00~21:00
- (ランチ11:00~15:00(L.O.14:00)
- ティータム15:00~17:00
- ディナー17:00~21:00(L.O.20:00)
- ※前日までの完全予約制)
- 定休日: 水曜日(祝日は営業)
- (お問合せ先) ☎0164-25-1033



オススメは石焼き窯のピッツァ
ピッツァランチ(全5品):1,650円(税込)~
パスタランチ(全6品):1,540円(税込)~
ピッツァやスイーツはテイクアウトOK

コリーナでご提供するお料理は、大胆さと華やかさを兼ね備え、パーティにも合う柔軟なイタリアン。地元契約農家から届いた新鮮なお野菜と、石窯で焼き上げる出来立てのお肉や魚料理が自慢だ。オススメは、石窯を使って焼き上げるピッツァをはじめ、地元深川牛のグリルや港から直送された魚介を使った贅沢な魚料理、新鮮なミルクや季節の果物を使ったたっぷり使ったソフトクリームなど。ピッツァやスイーツはテイクアウトOK。小さなお子様から年配の方まで、幅広い世代の方が楽しめるおいしい料理に大満足! ティータムには、軽食や季節の果物を使ったスイーツも用意している。



新鮮ミルクのソフトクリームとバフェ 人気のアップルチーズタルト

本誌持参で

10% OFF

他割引併用不可
2022年12月末まで



レストランコリーナ
深川市音江町字音江777
☎0164-25-1033(受付時間11:00~18:00)



コリーナLINE
登録はこちら

そくそく新作登場!

コースの内容は月替わり!



ディナーコース



ピッツァランチ&パスタランチ



カルツォーネ

イルムのの

ギリシャヨーグルト専門店 F(エフ)ヨーグルト

「ゼロでも、プラスしても、美味しいヨーグルト」
をご提供するヨーグルト専門店

りんごのお菓子で日本一を目指す「ほんだ」。砂川に本店を構える同社が1つの形にしたのが、ここ深川のイルムの丘とヨーグルト。この二つは店主の父が大切にしたいこの場所、父から引き継ぎたいものに新たな息吹を吹き込むべく生まれたのがFヨーグルトなのだ。

- 営業時間：10:00～17:00
- 定休日：水・木曜日
(祝日は営業) ※4月まで冬季休業
(お問合せ先) ☎0164-26-3200



道央道深川インターチェンジより5分。
四季折々の美しさを見
教会やレストランなどが丘の上に建ち、
市街地を一望するさわやかな高原
(深川市菅江町字

Fヨーグルトの製法



新鮮な牛乳を、数千種類から選び出した乳酸菌で8時間発酵させ12時間冷却し、24時間かけて水分(ホエー)を取り除く伝統的な製法。圧力をかけずにゆわくりと水分を抜くことで、雑味のない滑らかな味わいに仕上がる。また、55%の水分を取り除いているため、1kgからわずか450gしか作ることができず、製造量が限られている。

カフェスペースをはじめ、子どもも楽しめる



「親子で一日中、居たくなるお店」をテーマに、店内には一見入り口を探してしまふ、まるで秘密の隠れ家のようなキッズスペースを設置し、山形の森から生まれた木のブロック「もくろック」で子ども達が楽しく遊ぶことができる。

人気のアップルパイの美味しい秘密



「F」ヨーグルトは、アップルパイづくりから生まれた。パイ生地に水を一切使わず、「ヨーグルト」を使って練り上げる製法で、アップルパイのコクや風味・食感を左右する、妥協できない素材の一つとなった。他にはない「焼きたて、サクサク、コク、鮮度」を味わってみて。



「美味しくてビックリした!」と食通をも唸らせるFヨーグルト



Fのギリシャヨーグルトはスーパーなどで売られているものよりも濃厚で濃密。フルーツやシリアルはもちろん、クリームチーズのような味わいで料理の素材としても使うことができるので、簡単に乳酸菌を取り入れられます。ヨーグルトの美味しい食べ方はいろいろ。カブレーゼ、パスタ、たこ焼きとアイデア次第。ホームページにさまざまなレシピが掲載している。



1200gパッケージで届く

定期便が人気! Fヨーグルトのギリシャヨーグルトが 毎月1回届く定期便

「毎日乳酸菌を取りたい」という声からサービスがスタートしたという。低糖質・高タンパクでありながら腸内環境を整える乳酸菌効果も一緒に摂れるので美容にも健康にも嬉しい。また、毎回料理レシピが同封される。たくさんの調味料を使わなくても旨味ができます。ちょっとしたアイデアでいつもの味が大変身する。乳酸菌は毎日とり続けることが大切と言われるので、お得な定期便がおおすすめです。詳しくは、Fヨーグルトホームページへ。

お申し込みはこちらへ





サイクリングにもおすすめ!

ふかがわ “ちょい寄り” スポット

市道 音43号(旧国道)の 銀杏並木

国道12号から音江神社付近までの約4kmにわたるイチョウの並木道は、隠れた人気スポット。鮮やかな黄色に染まる10月中旬ごろからの景色はまさに絶景。

深川市音江町字音江

雄大な自然を満喫 鷹泊自然公園

鷹泊ダム湖に隣接した自然公園で、キャンパーには穴場のキャンプ場としても知られている。ダム湖を眺めながらのんびりとキャンプが楽しむことができる。



深川市鷹泊

屯田兵ゆかりの由緒ある神社 大國神社

明治30(1897)年、屯田兵入植に際して建設された神社。JR深川駅から約4km、車で10分圏内にあり、5月上旬にはソメイヨシノをはじめとする桜が美しく咲き誇る。



深川市一巳町字一巳2400

まちを一望する眺望スポット 戸外炉峠駐車公園

「アグリ工房まあぶ」からさらに道道79号を登った場所にある展望スポット。季節ごとにさまざまな表情を見せる深川を一望できる。



深川市音江町字国見

縄文時代の謎多き遺跡 音江環状列石(ストーンサークル)

縄文時代の墓であるとされている、環状に大小の石が並べられた不思議な遺跡。はるか昔から深川に人が暮らしていたと思うと、ちょっと神秘的。



深川市音江町字向陽171番地1

歴史ある神社の荘厳な佇まい 芽生神社

世界遺産で有名な熊野本宮大社の主祭神、家都御子大神の分霊をまつる。明治33(1900)年に本殿が完成した歴史ある神社だ。縁結びのパワースポットとしても人気。



深川市深川町字メム6号線本通67

可憐な薄紫色のじゅうたん 丸山公園のカタクリ

4月下旬から5月上旬の丸山公園は、カタクリがうす紫色の可憐な花を咲かせます。花の時期がすぐ終わるカタクリは「春のはかない命」とも呼ばれます。



深川市一巳町字一巳2527番地78

この街と生きていく

北空知信用金庫

札幌地区においても、深川近郊の
最新情報をご覧ください

札幌支店

札幌市中央区大通西11丁目4
大通藤井ビル
TEL.011-204-7711

麻生支店

札幌市北区北37条西4丁目
3-12藤井ビルN37
TEL.011-788-6566

本店

深川市4条8番16号
TEL.0164-22-1212

札幌支店地域情報コーナー



これからもずっと ウロコダンゴとともに。 110年の感謝。



1



2



3

1.もうもうと湯気がたちこめる蒸し器。季節によって蒸し時間や温度調整を加減している。

2.蒸しあがったウロコダンゴを冷ます。このときに寒天を塗ると、色艶が増す。3.味と品質を一定にするため、温度調整機に入れた後、特注包丁でギザギザにカット。

4.甘さひかえめ、もちもち食感のウロコダンゴが完成。ウロコダンゴとは別に、新商品も開発・販売している。



大正2年



昭和30年代



昭和50年代

それぞれの発売開始時期

緑とオレンジのパッケージ、ふたを開けると、団子なのにギザギザの三角形。高橋商事のウロコダンゴは、発売から今年で110年になる深川の名物商品だ。

大正2(1913)年、深川と留萌を結ぶ留萌本線の開通記念にと、深川駅で売り出されたのが始まり。当初は初代社長の故郷、新潟県の「樺餅」にあやかり「樺団子」という名だった。しかし、深川駅長が偶然にも椿さんという名で、一駅前で自分の名前が連呼されるのは嫌だと言われ、改名することに。当時、ニシンを運ぶ貨車に付いていたピカピカ光るウロコの形が団子の形に似ていることから、今の名前を思い付いたという。

「作り方はもちろん、使っている道具や箱のデザインも発売当時と変わりましたが、昔ながらの素朴な味を守っているから、まねできないし、飽きられないのです。」高橋社長が語るロングセラーの秘訣だ。

食へ方

主原材料は、米粉に小麦粉、砂糖。添加物は一切なく手作り。ほんのりとした甘みと、もちもちした食感、冷やしても硬くならないのが特徴。そのままもちろん冷やして食べてもOKだが、冷蔵庫に1〜2日おいて、弱火でさっと表面を焼いて食べてみよう。焦げ目の香ばしさと甘みが増し、いつもと違う新しいウロコダンゴの魅力が楽しめる。

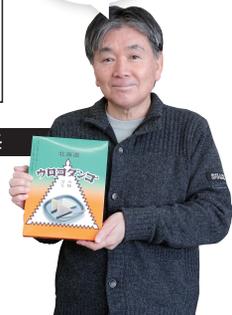
これも

米粉効いてます
ウロコダンゴ羊羹



平成に誕生したウロコダンゴ羊羹も米粉を使用。ウロコダンゴのような風味をそのまま生かし、米粉のもちもちした新食感の羊羹。種類は3種(黒糖・抹茶・小豆)。この他米粉は使用せずに作られた「コーヒー」「食べるお茶」「日向夏」「赤ワイン」「大納言」5種が楽しめるぶち羊羹いろいろもオススメ。

本店の他、深川駅構内物産館、道の駅ライズランドふかがわで買えます



高橋博樹社長

株式会社高橋商事

深川市5条8-5 ☎0164-23-2660

4 ふかがわ + タウンMAP



多度志方面

916

875

株式会社庄司農場 (P61)
TEL 080-1882-7567

旭川方面

見晴台荻原果樹園
TEL 0164-24-3584

高村園
TEL 0164-24-3403

道央自動車道

丸山公園 (P84)

いわしろチェリーランド
TEL 0164-24-2403

納内

JR函館本線

57

深川市役所

ムッシュSANDAKAN (P41)

旭川方面

温泉プール
ア・エール (P80)

レストラン空音
(P42・68)

道の駅
ライスランドふかがわ (P38・43)
TEL 0164-26-3636
◆Pad Village (P17)
◆SENDOU道の駅店 (P42)

野田農園
TEL 090-8905-8402

株式会社
はやし果樹園 (P48)
TEL 0164-24-2050

エフパシオ
(P70)

音江郵便局

本橋農園 (P61)
TEL 0164-25-2402

堀商店園
TEL 0164-29-2015

更進
郵便局

ボウリング場

ネイバル深川

戶外炉峠 (P84)

若宮さくらぼ園
TEL 090-2703-7869

うっちゃんファーム
TEL 0164-29-2138

銀杏並木 (P84)

深川
IC

小森園芸 (P46)
TEL 0164-25-1460

株式会社
藤谷果樹園
TEL 0164-34-6693 (P49)

アグリ工房まあぶ (P80)
TEL 0164-26-3333
まあぶ'sきっちん旬彩 (P17・40)

コミュニティ
センター

川幡果樹園
TEL 080-6070-3558

79

芦別方面

田中園
TEL 0164-25-1608

4

株式会社
渡辺農園
TEL 090-9756-6566

まあぶ
オートキャンプ場
TEL 0164-26-3000
(P78)

アップルランド
山の駅おとえ
TEL 0164-25-1900

山田農園
TEL 0164-29-2164





深川市へのアクセス

出かけよう。心が動く、5感が動く

JP01 [プチ・ジェビーゼロワン] **深川市** vol.3

企画・発行 / 一般社団法人 深川観光協会
 〒074-0001 北海道深川市1条9番4号 JR深川駅舎内 TEL. 0164-34-5581
 編集・デザイン・印刷 / 総合商研株式会社

ふるさと納税
(ふるさとチョイス)



深川観光協会
公式HP



北海道庁観光マガジンJP01(ジェビーゼロワン:通称ゼロワン)は、179市町村、14振興局のありのままの、でもありきたりではない魅力を共有し、「思わず出かけたくなる北海道」として皆様にお届けする総合商研発行の季刊誌です。

※掲載している情報は2022年2月現在のものであり、変更される場合があります。
 ※掲載している商品等の金額はすべて消費税込みです。
 ※JP01[ジェビーゼロワン]とは国際標準化機構による「北海道」の国際的地理コードに由来します。(ISO 3166-2)
 ※「JP01」は、総合商研株式会社の登録商標です。(登録第5798711号商標など)

(2022年3月発行)