

とうまの本



北海道当麻町 町勢要覧

「食育 木育 花育からつながる心育」

命の尊さを知る 食育

命の温もりを感じる 木育

命の優しさに触れる 花育

命を学び心を育てる 心育

生命が輝きあふれる当麻町で

命を知り 命から学ぶ

大切なことを教えてくれるこのまちに

生まれ育つことに誇りを持ってほしい

当麻町がまちづくりの目標として掲げる

「食育 木育 花育」に込めた願いです



04 食育とは、「いただきます！」の意味を知ること

06 “安全安心”で“美味しい”当麻米

07 我が子のように育てる「でんすけすいか」

08 厳しい基準は信用の証

09 バリエティに富んだ農業経営

10 生命の強さと温もりを感じる木育

12 町のシンボルであり木育体験の場“当麻山”

13 山と生きる家具職人

14 未来を創る循環型林業

15 人を豊かにする木育

16 花育で思いやりと優しさが育つ

18 培われた技術により生まれる美

19 心に潤いと優しさを

20 魅力あふれるお店作り

21 人の力が“花”となる

22 蟠龍伝説

26 くるみなのもり

28 当麻町マップ

30 みんなが笑顔になるまち

36 とうまの歴史

38 町の概要

食育とは、「いただきます！」の意味を知ること



町が所有する総面積1.9ヘクタールの圃場が食育拠点「田んぼの学校」です。ここでは町内の小中学生がお米を育てており収穫されたお米は全量、給食米に充てられます。子どもたちは初夏の日差しの下、水田に入り、慣れない足場に泥だらけ汗だらけになりながら、一本一本丁寧に苗を植えます。収穫の秋には肌寒い空の下、鎌を手に慣れない手つきで腰の痛みに耐えながら稲穂の刈り取りを行います。お米を育てることで食べ物にも命があることを知り、農作業の労苦を体験することで、食べ物の大切さを学びます。人は「食」というかけがえない命をいただきながら生きていくこと、食事の時に発する「いただきます！」の意味を実感することが当麻町が目指す食育です。

圃場には農舎が併設されています。町産木材で制作したテーブルと椅子が並べられ、農業学習に利用される他、昔の農機具や当麻農業の歴史年譜を展示し郷土学習にも活用されています。またバイオトイレを設置し使用後のオガクズは作物の肥料として活用されます。農舎前には子どもたちが植樹したキタコブシが並びます。古来より花の咲き方でその年の収穫を占う目印であり、「友情」という花言葉に仲間を思う人に育ってほしいという願いを込めています。



田んぼの学校
(当麻町公民館まとまーる横)
☎ 0166-84-2111
(当麻町教育委員会)



田んぼの学校では当麻土地改良区が、小学5年生を対象とした「田んぼの教室」という食育授業も行っています。

田んぼの学校での田植え、稲刈りに加え、育苗観察、生育状況や田んぼに棲む生物の学習、1年間の成長のまとめと、より詳細な食育授業を受けます。さらに土地改良区が農業用水やダムの管理をしていることから水と農業のつながりについても学習します。

田んぼの教室では、「安全安心な食とは何か？」についても学びます。食料自給率や輸入食材に触れた上で、地産地消の取り組みや当麻産農産物の栽培や管理方法を学習し、自分の住む土地で生まれる食物への関心を持つことで、大人になった時に、より安全安心な食材を選ぶようになってほしいと願っています。

田んぼの学校で行われる手作業での田植え、稲刈りはほとんどの子どもが初体験。数百人が一斉に行う農作業には町民皆さんの協力が無ければ進めることはできません。毎年、多くの町民ボランティアが参加し、子どもたちのサポートをしています。

田んぼの学校近郊に自らの圃場を所有する舟山賢治さんは、お米やでんすけすいかを栽培する農家さんで、田んぼの学校開校当初より「校長」として当麻町の食育に携わっています。畔草刈りや生育管理といった圃場管理の他、田んぼの教室では講師として子どもたちに農業の学習を提供したり、質問に答える「食育の先生」です。いつも食の命に向き合っている農業者がいるからこそ、当麻町の食育は進めることができます。



“安全安心”で“美味しい”当麻米

お米を教材とした食育が進められるのは、当麻町が米の優良産地である証拠。全国的に評価が高い北海道米の中にあつて、当麻米はトップブランドとして高い評価を受けています。

“北海道の屋根”と呼ばれる大雪山連峰の麓、上川盆地の中央に位置する当麻町。盆地特有の気候により寒暖の差が大きく、水稻の生育と食味には好条件とされています。また冷涼で湿度が低く、病気や害虫が発生しにくい気候のため、農薬や化学肥料を抑えるとともに、水管理など栽培基準を統一し、「安全安心」なお米を栽培しています。「量よりも品質」という高い意識を生産者同士が共有し、一丸となって取り組む姿勢が北海道トップクラスの良質味米を生み出しています。

町内で収穫されたお米の一部は、J A当麻カントリーエレベーターに搬入されます。ここではお米を粉の付いた状態で低温貯蔵します。これは米の生命活動を維持しつつ、休眠を続けさせることで食味を保つため。出荷直前に粉を摺る「**今摺米**」は、いつでも新米の食味を味わえるお米として高い人気を誇ります。

さらにカントリーエレベーターに併設する精米施設は、単一J Aとしては初の精米H A C C P 認証を取得。徹底した衛生管理に加え、光選別機も導入し良品、不良品の確かな選別も行います。また無洗米にも「うまみ層を残したまま微粉ぬか層のみ除去する加工機を導入。生産者が心を込めて育てた「美味しく安全安心なお米」をそのままに、食卓へ届けています。



我が子のように育てる「でんすけすいか」

当麻の特産品「でんすけすいか」は、真っ黒な大玉、口を含むとシャリッとした歯ごたえと、口いっぱいに広がる果汁と甘みが特徴。一株から一個だけを育てる一果採りで栽培。出荷基準も非常に厳しく、糖度11度、重さ4kg、さらに外観・空洞調査をクリアしたものが「でんすけすいか」として市場に出されます。高い栽培技術が必要であり、生産農家は一つ一つを大切に育てています。東京では1玉1万円を超える高値で販売され、高級スイカとして全国に名が知られています。

でんすけすいかが誕生したのは昭和59年。米の減反政策で日本農業が大きく変革した時代の中、米に代わる個性的な転作物の必要性を感じていた20〜30歳代の当麻農協青年部のメンバー7人が栽培を決意。生き残りとも未来をかけた挑戦。“田を助ける”が名前の由縁です。また誰にでも親しまれるように、目の周りや鼻の頭を黒く塗りユーモラスな姿で人気のあった舞台名“デン助”こと喜劇俳優、故・大宮敏充さんにもあやかっています。平成18年には、全国農業協同組合中央会などが主催する、日本農業のトップランナーに贈られる「日本農業賞の集団組織の部」で大賞を受賞しました。

若き生産者の一人伊林和彦さんは学校菜園で毎年、小学生とすいかの栽培をしています。自分の子どものように大切に育てることを伝える食育授業には「ふるさとに、手間暇が掛かった特産品があるということをお忘れなさい」という願いが込められています。



証の信用は基準の厳



でんすけすいかの他にも、当麻町は青果栽培が盛んに行われています。

「キュウリ」は北海道でトップの生産量と販売額を誇ります。当麻町そ菜研究会キュウリ部会は昭和54年に設立。品種変更や選果機更新などを重ね、着実に販売額を伸ばし、平成28年に6億円、平成30年に7億円、令和2年には8億円を突破しました。

販売量が順調に伸び続ける理由には生産量の他に、高い品質であることも上げられます。令和元年に完成したJA当麻キュウリ選別施設には高性能システムである「長物農産物用選別装置」、「全自動箱詰ロボット」「外観カメラ装置」を導入。さらに令和2年には予冷設備を整備し鮮度保持に努めるなど、より高い品質を目指した経営をしています。

「ミニトマト」も当麻が誇る農産品の一つ。6月から9月にかけて最盛期を迎えるミニトマトは、品質の高さで市場から評価を受けています。

JA当麻のミニトマト選果施設には、でんすけすいかと同様に糖度センサーや傷、大きさを見分けるカメラなどが備わっています。これにより糖度や大きさ、形に基準を設け、クリアしたもののみが市場に出荷されます。

独自に厳しい基準を設け、出荷するJA当麻の農産品。より品質が高く、より安全安心なものを、皆さんの食卓に届ける“という向上心のもとに、生産者とJA当麻が一体となって進めています。

その姿勢は当麻町の基幹産業をしっかりと支え、食育を学ぶ当麻の子どもたちの手本となっています。



バラエティに富んだ農業経営

当麻町北星地区の山の中にある「相馬ファーム」。『野菜博士』の名で知られ、テレビや著書で明日の農業を伝え続けた相馬暁さん(平成17年死去)が開いた農場です。現在は、妻の佳子さんと2人の娘が農場経営をしています。

幼い頃から父の家庭菜園を手伝っていたという娘の佐藤里緒さんは、父の死をきっかけに札幌市から移住。現在は作物栽培の他、販売窓口も担っています。相馬ファームがある美しく整備された山林には、ブルーベリーの苗木が植えられ、収穫時期にはブルーベリー狩りが行われます。また山林内で年に数回、有志により野菜販売のマルシェを開催。生産者と消費者が交流できる場を作っています。

野菜を自然のまま栽培することにこだわり、無農薬、無

化学肥料を実践。種類も豊富で、茄子、オクラ、ゴーヤ、トマト、ジャガイモ、トウモロコシ…とバラエティに富んだ作物を栽培しています。野菜には必ず根があり、茎があり、花がある。それぞれに特徴があり、全く同じものは無い。ここを訪れる人は食の命から食育を学びます。また学校給食の食材にも使われており、子どもたちが地域で育った農産物を知るきっかけにもなっています。

当麻町の「ふるさと納税」ではJA当麻をはじめ、特色ある経営を進める農業者、町内企業の皆さんと協力して、魅力ある返礼品のラインアップを進めています。また当麻で農業経営を始めようとする人々に、「アグリサポート事業」を設け、新規就農の応援をしています。