

規格外農産物を活用した商品開発・加工



約30年前に町内で栽培が始められた「ゴボウ」。現在は、町内4戸で栽培しています。

佐藤茂樹さん（穂波）は、栽培しているゴボウの規格外品に付加価値をつけて販売しようと昨年商品開発・加工を進め、店舗販売やインターネット販売などを行っています。また、北大マルシェへの出店やオホーツクフェアへの食材提供も行っています。

今後は、新製品の開発やPR活動を行い、訓子府町産ゴボウの知名度を上げ、訓子府の特産品創出をめざします。

特産品をめざし、積極的なPR

ユリ科のタマネギの変種で、小タマネギのような形をしている「ベルギーエシャロット」。炒めるとタマネギとニンニクをまろやかにした風味と香りが特徴です。日本では、まだなじみの薄い野菜ですが、欧米では一般的な野菜で、フランス料理などにも使われる素材の一つです。

町内では、若手農家6戸で栽培を始め、昨年の収穫量は約1トンでした。まだまだ知名度が低く、道内で栽培しているところが少ないので、生産者を増やして産地化をめざしています。

今後は、「ベルギーエシャロット」をPRして、新たな訓子府の特産品の一つとして、知名度を上げていきます。



生産農家直営 安全・安心な農産物を販売



夢ミール（牧嶋重雄会長）は、平成22年5月に農業者5人により立ち上げられました。現在は、会員13人で活動しています。

夢ミールの会員で運営している「ファーマーズマーケット 夢ミール」は、生産農家直営の農産物直売所です。6月から11月までの毎週日曜日に町農業交流センターで営業しています。

朝一番に収穫した新鮮で安全・安心、そしておいしい農産物を取りそろえて販売されています。

8月に入ると、おいしいメロンやスイートコーンの販売が始まります。

訓子府町の元気づくり 産業が生み出す活気と魅力

町内では、農業と商工業が連携した特産品の情報発信や農産物を加工した商品開発などの活動が見られます。

農工商連携による町内特産品のPRおよびブランド化、規格外農産物を加工した商品開発や新たな農産物の栽培、安全・安心でおいしい農産物を取りそろえた直売所の開催など、それぞれの取り組みが訓子府を元気づけています。



- ❖ 町内特産品のPR・ブランド化
- ❖ 特産品を創出し、農業の町・訓子府をPR
- ❖ 生産農家直営の農産物直売所



町の観光地場産品を発信

町の特産品・観光を町内外にPRすることを目的に平成29年4月1日に「くねっぶ観光物産PR実行委員会（谷口武彦代表）」が立ち上げられました。

農業・商業・工業・酪農業者などが集まり、訓子府町の観光地場産品のPRや情報発信を行い、畑の恵みの宝庫であり、優れた地域食材を多く生産している訓子府町を広く周知するとともに、将来における町の地域特産品のブランド化をめざします。

9月には、札幌市で開催される「さっぽろオータムフェスト」に参加し、くねっぶたれカツ丼やすずらんみそ、日の出めん、駅茶屋井のたれ、農産物などを販売。訓子府町の知名度を上げ、町に来てもらえるきっかけづくりにつなげていきます。

