

南からの 復興の足跡

Footprints to Recovery

台風災害に負けずに
明日へと進む、南富良野町の
14人の事業者を紹介します。



台風10号被害からの復興

そして未来へ

2016年8月。上旬から続いた断続的な雨に加え、同22日には台風11号、そして全国各地で大きな被害を出し、その勢力を保ったまま31日に北海道に上陸した台風10号。南富良野町内の串内観測所(字落合)でも29日から3日間の累計雨量が515ミリを超えるなど、観測史上最大の記録的な集中豪雨となり、町を襲いました。

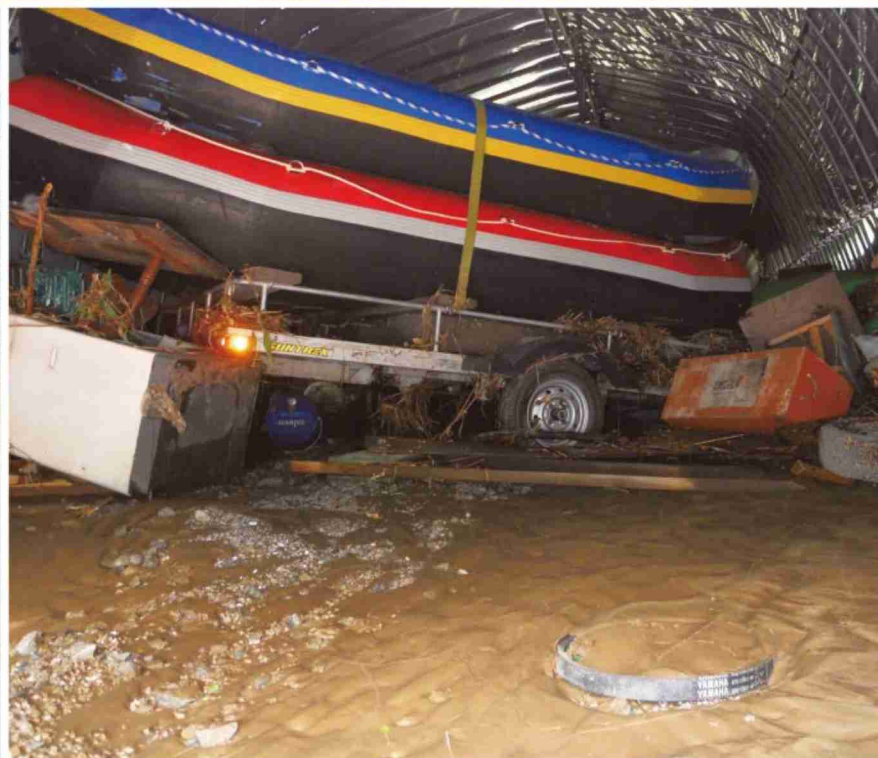
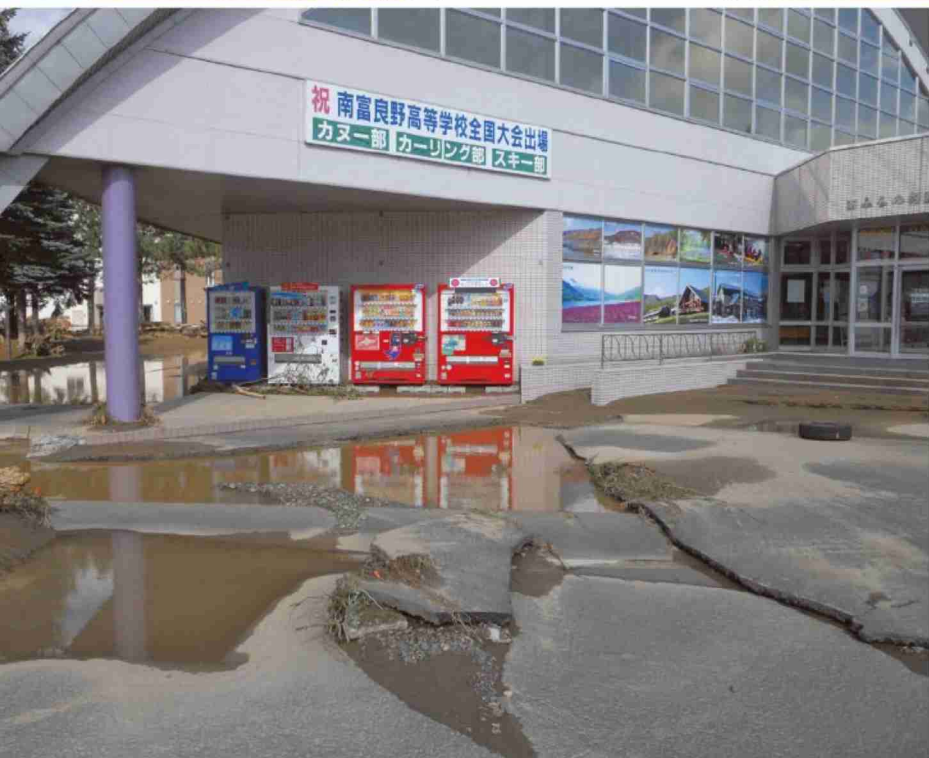
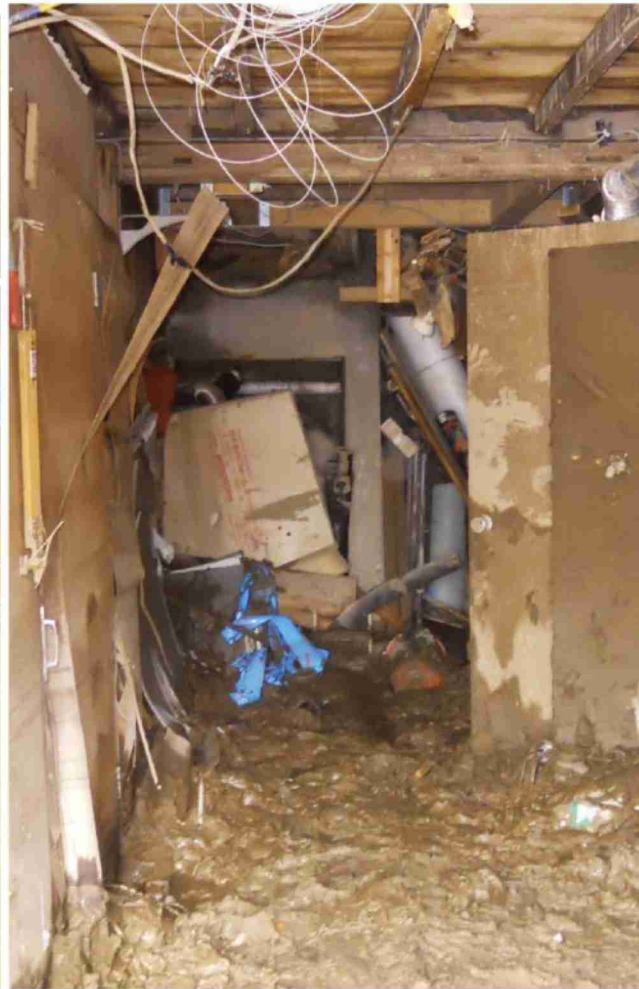
降雨により増水した空知川の堤防が各所で決壊したため、中心部の幾寅地区や上流域の落合地区が大量の水と押し寄せてきた土砂にのみ込まれ、国道を含む主要道路も分断されてしまいます。住民は一時孤立状態となり、ヘリコプターによる救助も行われるなど未曾有の事態となりますが、町役場や警察、消防などの迅速な避難活動の甲斐もあり、1人の犠牲者も出すことはありませんでした。

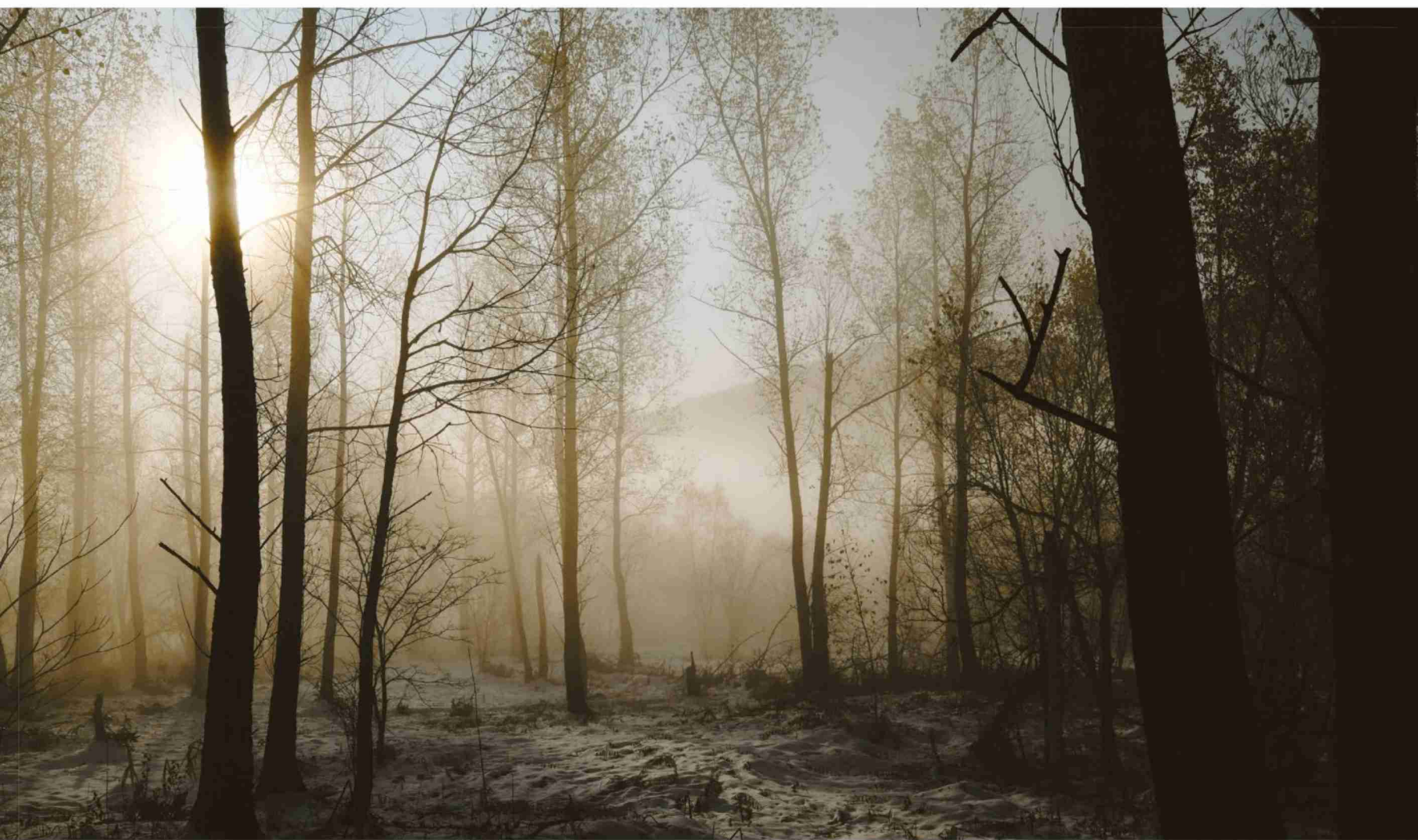
しかし公共施設や福祉施設など

の冠水に加え、住宅の床上・床下浸水、一部損壊が合せて205戸、農地も約276ヘクタールが水没しビニールハウス18棟が消失するなど、町内は壮絶な被害状況となり、翌9月に国の激甚災害・局地激甚災害に指定されます。

被災直後から多くのボランティアが駆けつけ、全国各地から生活物資の提供や義援金なども集まり、復旧・復興作業が本格的にスタートしましたが、住環境から河川・交通などの各種インフラ、産業基盤の整備までその作業は多岐に渡り、現在に至っても解決困難なさまざまな問題が山積んでいます。

それでも多くの住民が希望を失わず、前を向いて力強く歩みを始められています。この大災害に対し、それぞれが元の生活を取り戻して、これからも安心して暮らせるまちを再建するため、一丸となって復旧・復興に取り組んでいます。





南富良野町

About
Minamifurano
Town

北海道のほぼ中央に位置し、四方を十勝岳、日高山脈、芦別岳、夕張山脈の雄大な山々に囲まれた人口25663人の小さな町です。北落合、落合、幾寅、東鹿越、金山、下金山の6つの集落からなり、古くは林業を中心に栄え、木材加工なども盛んに行われていました。輸入材などの台頭により衰退し、現在は人参や大根など山間の高原という立地を生かした農作物を中心とした農業を基幹産業に発展しています。

町全体を包み込む豊かな自然も魅力の一つで、東西に流れる空知川は清流と名高く、夏場にはラフティングなど多くの川下り客で賑わいます。また幻の大魚と呼ばれるイトウが生息することでも有名なかなやま湖は、人造湖でありながら四季折々で表情を変える美しい風景を求め、フィッシングだけでなくカヌーやキャンプなどのアウトドアのメッカとなっています。

毎年7月末に行われる「太陽と

森と湖の祭典 かなやま湖水まつり」は、フィナーレの花火大会で約700メートルにも及ぶ距離を結んだナイヤガラ滝の滝が湖面を美しく照らし、多くの来場客を魅了する町最大のお祭りです。

また、中心部の幾寅地区にあるJR幾寅駅は、1999年に映画化された高倉健主演の「鉄道員(ぽっぽや)」のロケ地となり、物語の舞台である「幌舞駅」として劇中に描かれています。駅周辺には、食堂や気動車などのロケセットもそのまま保存・公開されていて、まるで映画の中に入り込んだようなノスタルジックな感覚を与えてくれます。幾寅駅は2016年8月の台風までJR根室本線の現役鉄道駅として町民や観光客などに広く親しまれていましたが、利用者の減少や台風被害の復旧が難しいこともあり、JRから維持困難路線とされ、同駅を含む新得〜東鹿越間がバス転換となり、現在廃駅の危機に瀕しています。





本誌発行に際して

南富良野町商工会 会長 曾慶 一介



2016年8月に襲来した台風10号により、町内は甚大な被害を受けました。復興に際し、全国各地から物資のご提供や義援金のご協力をいただき、またボランティアや工事関係者など多くの方々が本町のため尽力していただくなど心温まるご支援を賜り、心より感謝申し上げます。

災害から1年半が経過した現在も、空知川上流域では川岸に巨大な倒木が置き去りにされていたり、鉄道橋の上には大量の土砂が残されていたりと、各所で被害の爪痕を残しています。

当商工会所属の会員も、台風により深刻な被害を受けた事業所が多数ございます。各事業所が営業再開に向け、冬を跨いでの過酷な復旧作業を強いられてしまったため、貴重な時間や多くの販売機会を失ってしまいました。本誌は、そのような事業所のため制作したもので、各事業所の魅力溢れるサービスマスや、復興にかける想いなどをご紹介しております。一人でも多くの方がこの冊子を手に取り、南富良野町再興の手助けをしていただくきっかけになればと考えております。

もくじ contents

06	セイコーマートくろだ	20	南富フーズ株式会社
08	株式会社南富自動車サービスエリア 有限会社南ふらのレンタカー 株式会社おさだ高原農場	22	かわのこらフティング
10	グリル青山農場	24	株式会社高橋商会
12	Little Tree(リトルトリー)	26	なんぶ傍蕎屋
14	鳥羽農園	28	焼肉村
16	小松建設工業株式会社	30	佐藤板金工作所
18	道の駅さっちゃん 旨いもん屋 匂香	32	南富林建有限会社 南富サポート有限会社

酒屋、コンビニ、南富なんぷで歩んだ60年の商売人人生
その信念と姿勢は地域の活力のシンボルに

セイコーマートくるんだ

黒田勝さん



町民の利用が全体の約7割を占めており、そのうち最も多いのは60代以上の高齢年齢層。最近では、台湾、香港、中国などアジア圏の外国人観光客の来店も増えました。



もともと酒屋を営んでいただけあって、リカーコーナーの品揃えは充実しています。小さなまちのコンビニらしく、タバコなどの嗜好品はお客様の好みに合わせた銘柄が多めに並ぶなど、都市部のコンビニとはちょっと違った商品構成がユニークです。

1999年7月、町内唯一のコンビニエンスストアとして国道38号線沿いにオープンした「セイコーマートくろだ」。経営を切り盛りし、店頭に立つのは80歳近い黒田勝さんです。

同町に帰省後、1963年に「くろだ薬局」を開業。1970年には父の小学校の同級生が営んでいた酒類、米穀、食料品、雑貨を扱う店を買い取り、その経営にあたりました。

20〜40代のころは商工会青年部の活動にも力を注ぎました。まちおこしをけん引する黒田さんを頼って50数年前、当時全国でまったく無名のビールメーカーの営業マンに、商品をなんとか扱ってくれるよう、頼み込まれたこともありました。頼られると意気を感じる親分肌。まだ知名度の低かったそのビールを即仕入れ、消費者や飲食店に頭を下げて愛飲してもらい、地域のブランド化に尽力。全道屈指の取扱量を誇るまでに成長させ、メーカーから感謝されたこともあり、黒田さんの信念「約束は必ず守る」を貫く黒田さんらしいエピソードです。

コンビニを始めたのは60歳になつてから。幹線道路沿いということもあり、夏場は観光客の利用も多いのですが、メインの顧客は地元住民です。小分けにした

惣菜は100〜200円と安価で、種類も豊富。単身者や高齢者に重宝されています。生活消耗品や牛乳などは毎週セールを実施。お弁当の割引クーポン付きのチラシを配布するなど、コンビニにしては珍しい独自のサービスを打ち出しています。

2016年の台風では大きな被害に遭いました。店舗、事務所は1メートル45センチ以上の床上浸水。冷蔵庫や什器類はすべて使い物にならない状態で、陳列商品と在庫商品の全てが流失してしまいました。ただ、一番残念だったのは、昔の写真や手紙、子供との思い出の品など、黒田さん自身の歴史を語るものが無くなつてしまったこと。「これには本当に困つてね…正直涙が出たよ」と寂しそうに語ります。

しかし、ここでへこたれないのが黒田さんらしいところ。「台風や水害ごときに負けたら、町のみんなに笑われるよ」。逆に「そ！というファイティングスピリットに火がついたといいます」。「黒田のおやじが負けずに店を続けている。俺たちもがんばろう！そう思ってくれると、この歳で商売を続けている意味と意義もあるかな」。地域の元気の先頭として、黒田さんは今日も朝から店に立ちます。



空知川の氾濫による大規模な水害に遭った店舗。床上浸水、ウォークイン冷蔵庫、什器、冷凍庫は全損、販売商品も流失してしまいました。

毎朝7時前後には店に出て、自ら商品の棚卸しや、発注業務を行う黒田さん。地元のお客様とはほぼ顔見知り。地域コミュニティの交流拠点でもあります。



 zahren

オイルチェンジ

クラフトマンシップが
生んだ奇跡の物語
徹底的に貫く
「ものづくり」への熱い想い

株式会社南富自動車サービスエリア
有限会社南ふらのレンタカー
株式会社おさだ高原農場

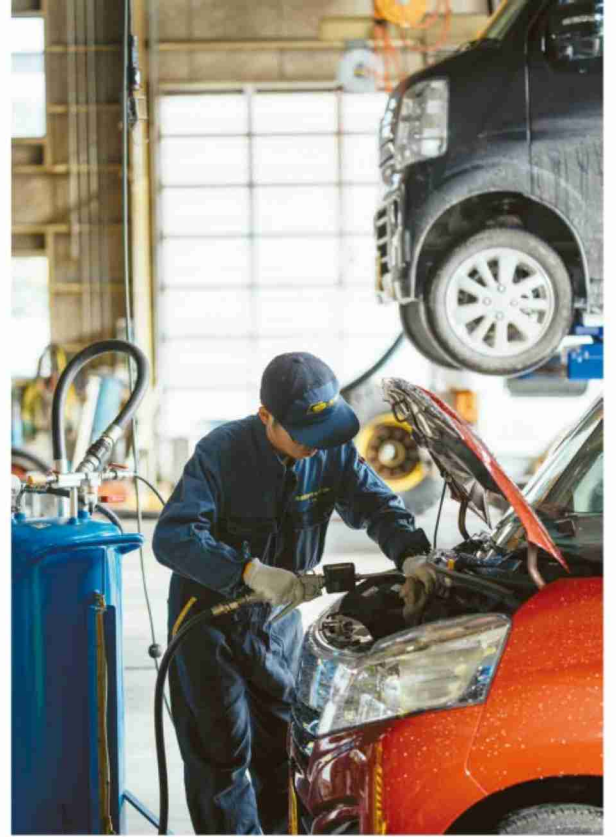
オサダグループ創業者

長田 秀治さん



台風直後に南富良野に入った長田さんは復旧作業の中「車が使えず困っている人がいるはずだ」と整備士を町内に派遣してボランティアで車の整備に回らせました。

自動車関連業務を一手に引き受ける本社営業所の整備工場。このほか、富良野市にも支店「クイックふらの」を構えています。



かつて大手自動車ディーラーの優秀なエンジニアとして腕を振るっていた長田秀治さんが、1972年、故郷の南富良野町に興した整備工場が「株式会社南富自動車サービスエリア」です。豊富な経験と確かな技術で多くの信頼を得た長田さんは、現在に至るまでさまざまな事業を展開し、町内有数の企業「オサダグループ」として成長させました。南富自動車サービスエリアは車検から一般整備、板金修理など車に関わるトラブル全般をサポートするほか、国内自動車メーカー各社の新車販売や中古車販売を手掛けています。事業を広げるきっかけとなったのは1990年。南富良野周辺はニンジンの一大産地として栄えていましたが、当時の収穫作業は手掘りのため重労働。高齢化の波もあり、担い手が減ってきていました。当時のJA職員から収穫機製造の打診を受けた長田さんは、それまで農業機械を作ったことなどありませんでしたが、持ち前の職人魂に火が付き開発を決意。中古のコンバインを分解して研究を重ね、地元農家の協力も得ながら何度も何度も試作を繰り返して、約2年の歳月をかけて自走式の大規模収穫機の実用化に漕ぎ着けます。その後、国内唯一の製造メー

カーとして「オサダ農機株式会社」を本格的に立ち上げ、その収穫機は地元農家はもちろん、大手農機メーカーへのOEM供給などで全国各地の農家のもとにも届けられ、収穫時期の力強い味方として活躍しています。グループ内には様々な関連会社があります。マイクロボスなどの貸し出しを行う「有有限会社南ふらのレンタカー」は、中学校の児童・生徒の送迎や、町の行事、町内会の会合など、町民の足として欠かせない存在です。また「株式会社おさだ高原農場」は、もともと収穫機開発のための試験圃場として設立されましたが、現在では48ヘクタールの広大な畑を有し、ニンジンやダイコン、馬鈴薯、キャベツ、スイートコーンを生産する大規模農場として運営しています。オサダグループはそれぞれの道の専門家が揃う、プロフェッショナル集団です。社員全員が長田イズムを継承するクラフトマンとして「常に技術向上を目指し、的確にお客様のニーズに応えていきたい」（同社幹部）と力を込めます。



南富自動車サービスエリアでは自動車保険はもちろん、生命保険も豊富に取り揃えるなど、各種保険業務にも力を入れています。



十勝岳連山の麓、海拔600メートルの高地にあるおさだ高原農場。季節や昼夜の寒暖差から甘みを多く含んだ野菜が収穫できます。



農家の父が農機を自分で直す姿を幼いころから見て育ち、自身も機械いじりが好きだった少年が後に作り上げた自走式の人参収穫機のプロトタイプ。

憧れの北海道での暮らし

大地の恵みを、風味豊かな石窯焼きピザに

グリル青山農場

せいざんファーム

新堀明夫さん



具材は主に南富良野町内の岩永農場(ブルーマウンテンズファーム)の安心安全な農作物を使用。直径30センチのイタリアンサイズなので、2人でシェアしても十分なボリューム感。同じく石釜で焼いたラザニアも人気です。



イタリア製の薪石窯で、600度の高温で一気に焼き上げたピザは、周りはサクサク、中心部はモチリした食感。石窯の熱源は、2階の自宅の暖房としても利用しています。「夏は暑くてまいるけどね(笑)」。

北海道産の小麦粉や野菜を使った石窯焼きの本格ピザ店「グリラ青山農場(せいざんファーム)」。イタリア製の薪窯で、高温で一気に焼き上げた生地は、ふっくらもちもち。耳の部分はカリッと香ばしく、チーズとトマトソースのふくよかな香りが立ち上ります。

オーナーの新堀明夫さんが、この店を開業したのは2003年。大手食品加工会社からの脱サラでした。営業マンとして忙しい日々を送りながら、休みがとれると知人がいる南富良野町へよく遊びに来ていました。趣味は写真撮影。北海道の印象的な風景や、動物たちをレンズに収めながら、「いつかこんな自然に囲まれた場所で暮してみたい」と考えるようになりました。

転機は突然、訪れます。町有商業地の公募に軽い気持ちで申し込んだところ、なんと当選。会社を早期退職して、南富良野で独立開業することを決めました。会社員時代、海外赴任でイタリア系移民のピザ店でナポリピザのノウハウを教えてもらいう機会があった新堀さん。第二の人生をピザ職人として踏み出すことにしました。

小麦粉、塩、イーストだけで作るナポリピザは、小麦の品質が、仕上がりを大きく左右します。

使用するのは、十勝の本別町産の小麦。ふっくらと焼き上がり、ほんのり自然な甘みがあります。ナポリピザの生地にぴったりでした。

手作りのトマトソース、じっくり熟成させて旨みを引き出した自家製ベーコン、太陽の恵みをいっぱい浴びたズッキーニやパプリカなどの夏野菜。自家菜園ではハーブも栽培しています。ミシュランガイドの北海道版でも高評価を受け、道内外からこのピザやラザニアを目当てに来店する客も増えました。

水害では、自宅兼店舗が床上浸水。断熱材にもダメージを負いました。「敷地内の大量の流木や土砂には途方にくれましたが、ボランティアの人たちに助けられました」。そのお礼として、炊き出しで差し入れたピザがおいしかったと、後日来店してくれたボランティアさんにもいます。このまちで根を張り、生きていこうと50代で決断した新堀さん。災害の中で生まれた出会いも、この土地の人々との大切な絆になっています。

店舗は町の中心部、国道沿いの分かりやすい場所に立地します。現在は新堀さん一人で厨房を切り盛りしているためランチ営業のみですが、近くスタッフを増員して、ディナー営業も始めたいといっています。



薪に使用しているのは、熱量・燃焼時間ともに優れたナラ材。焼き上がったピザにも、ほのかなナラの香りが漂います。

空知川を愛してやまない最古参ガイド
長年の経験が語るアウトドアツアーのこれから

リトル

トリー

Little Tree

大野 聡さん

上流域の急流ツアーは6歳以上、下流域をゆったり巡るツアーは3歳から参加可能。経験豊富なガイドが導いてくれるので家族連れでも安心です。



台風直後に行った修学旅行生のツアー風景。川岸が大幅に削られ、現在の水位からは想像もできない量の水が押し寄せたことがわかります。

冷たく澄んだ水と、緑豊かな美しい溪相から「清流」と名高い空知川。「手つかずの自然が残る深い森にある源流部を下ることができるのが最大の魅力」と話す大野聡さん。空知川の草分け的リバーガイドで、ラフティングツアーなどを催行する「リトルトリ」代表取締役です。

長年ガイドとして活躍してきた大野さんは「僕の強みは企画力」と話すように、今では主流となつている幼児や高齢者などでも気軽に体験できる緩やかな流れで行うラフティングや、チューブを使ったフロートティングなど、独自のツアーをいくつも考案してきました。2012年にはトマムのグレンデ中腹にある飲食店を引き継ぐ形でカフェもオープン。ガイドを志したところから思い描いていた「ツアーの後に軽食を食べながら、思い出をワイワイ語り合ってもらおう」。そんな夢も実現しました。同店では木工クラフトやスイーツ製作体験など、季節や天候に左右されずに楽しめるインドアアクティビティも充実しています。

台風10号の際は同社の営業所も水没の被害を受け、装備品は流されボートは泥に埋まってしまいました。そんな状況の中、「どうしても自分の目や感覚で確かめたくて」と、被災から数日

後のまだ誰も立ち入れない空知川にひとり入ります。カヤックで進みながら流木や落石の位置、流れの変化など、ツアールートへの被害状況を見て回りました。「下流域は別の川かと思うくらい変わってしまった」と話しますが、上流域のシーソラプチ川ラフティングコースはダメージが少なく、台風前と同様にツアーができることが確認でき、2週間後には、本州からの修学旅行生を受け入れます。賛否両論ありましたが「子供たちが自然環境を学ぶ良い機会になった」と胸を張ります。それは全国に向け「南富良野は大丈夫」と伝える意義もあり、誰よりも空知川を思つての行動でした。



大野さん(左)とスタッフたち。気さくで楽しいことが大好きなメンバーが揃います。ボートの艇数も多く、大人数でのツアーも受け入れ可能です。

最新のアウトドアウェアに身を包み、スタッフのユニフォームも統一して揃えています。それはガイドとして働く人が減つてきている現状も見据えてのことです。「僕らが常にかっこいい存在であれば、もちろんお客さんも安心だし、それを見て憧れを抱いてくれる若者も増えるはず」と話します。またオフシーズンには本州へ出向いて旅行会社などを回る営業活動に加え、北海道の現状を伝える講演活動なども積極的に行うなど、地域の枠を越えてアウトドアツアー界全体の将来も考えています。大野さんは「心から感動できる1日を提供すること、これからもパドルスポーツの魅力を広めていきたいです」と力を込めます。



ダッキーと呼ばれる1人乗りゴム製カヤックで川を下る「ソラプチパドリング」ツアーも人気。自分だけの力で急流を制す達成感が魅力です。



トマムで経営する山小屋CAFE RAP(ラブ)。ネパール人スタッフから教わった本格カレーや旬のフルーツを使ったスイーツなどが味わえます。

ひとつひとつ、丁寧に手作業で
果肉の旨みが詰まったミニトマトジュース

鳥羽農園

鳥羽光生さん



台風直後の農園風景。空知川氾濫の被害を
もろに受けてしまった4ヘクタールの畑は、
ハウスも流されてしまい一夜にして全てを失
いました。

高い糖度に瑞々しいフルーツのような味わ
いが特徴の鳥羽さんのミニトマト。基本は
ジュース用に栽培していますが道の駅横
の屋外売店で生食用も販売しています。

被災から約1年後の7月末に
行われた「(かなやま湖)湖水まつ
り」にジュースの初出荷を間に合
わせるため、寝ずに作業してよう
やく瓶詰めが終わったのが当日
朝5時。「フラフラしながら商品
を持つて会場に向かったんです」。
笑いながらそう話す鳥羽光生さ
んは、町内でミニトマトを栽培
し、その果肉を使ったジュースを
加工販売する「鳥羽農園」を営ん
でいます。

鳥羽さんの農園は氾濫した空
知川のすぐそばにあります。ちょ
うど収穫最盛期だった畑は水没
し、栽培用のハウスも全て流され
てしまいました。隣接していた加
工場も床上浸水して、設備や冷
凍保存していた原料などが使い
物にならなくなってしまうしま
した。「さすがにダメかなって思いま
残っていました。でも水が引くと砂やゴミは
元の土壌が無事だったんです」と
振り返ります。

畑が生きていたこともあり、道
や国からさまざまな支援を受け
て再建に動き出します。被害は
甚大でしたが、新規就農で農家に
なった鳥羽さんはもともと何も
ないところからはじめたことも
あり、「きつと何とかなるさ」とポ
ジティブに立ち向かい、翌春には
ミニトマトの栽培を再開します。
また加工場の営業許可も初収穫

にぎりぎり間に合い、ジュースの
生産も無事再開することができ
ました。

鳥羽農園のミニトマトジュース
は裏ごしから瓶詰め、殺菌まで
全て手作業で行う「手しぼり」が
自慢です。「うちのミニトマトは
甘みと酸味のバランスが抜群。で
きるだけそのままの味を届けた
い」と煮詰めて糖度を高めること
はせず、余計な添加物も一切入れ
ずに仕上げられています。そのため水
分も多くドロドロしていないの
で、トマトジュースが苦手な人で
もさらつと飲めるのが特長です。
また収穫年度や時期によって味
が変わるのも面白さの一つ。その
時々のミニトマトの味がダイレク
トにジュースの味を決めるため、
「ワインを楽しむように、味の違
いを楽しんでほしいんです」と話
します。

今後は酒のつまみにも合うド
ライミニトマトの販売や、町内で
生産された他の農作物を使った
加工品の製造も視野に入ってい
ます。「ジュースで培った技術を
生かし、南富良野をよりPRで
きるような商品を作りたい」と
目を輝かせます。



「鳥羽農園の手しぼりトマト
ジュース」は、80mlの小瓶と
720mlの大瓶の2種類。現在は
「道の駅南ふらの」での販売や
地方への発送も行っています。



標高の高い南富良野地区は気温が低く害虫
が少ないため、「農薬をほとんど使わずに作物
を生産できるもの魅力です」と話す鳥羽さん。



こちらもひとつひとつ手作業で切り分けて作
るドライミニトマトの試作風景。「ワインに合せ
てチーズなどと食べてほしい」と商品化に向け
試行錯誤が続きます。

「まちづくり」から考える南富良野のこれから
いつでも頼れる安心感を住む人に

小松建設工業株式会社

小泉 憲勝さん



災害直後の同社。高床にもかかわらず、事務所内も水没してしまいました。変形し押し流された車庫が被害の凄まじさを物語ります。



復旧した町営住宅前を感慨深く歩く小泉さん。懸命な作業により住民たちは以前の生活を取り戻すことができました。「みんなの笑顔がうれしい」とはにかみます。

3日ほどして水が引き、ようやく被害の状況を把握します。事務所横にあった車庫は全壊して、建物は床上浸水、さらに作業場にあった大型トラックも押し寄せた大量の水で使えなくなっていました。片付けもままならない状況の中、小泉さんは町の要請で同じく水没した町営住宅の復旧工事を依頼されます。町長から直接陣頭指揮を任されたこともあり、事務所は後回しで、従業員総出でただちに取掛かります。床を剥がして溜まったゴミやヘドロを掻き出したり、汚れた壁の修復をしたりと作業は困難を極

め、全てが終わったのは被災から半年以上経った翌年3月のことでした。当時を振り返り、「町のみんなのためだから頑張れたんです」と充足感をにじませます。現在、同社は町から受注する公共工事を主な生業としています。最盛期には年間4〜5棟の新築住宅も建設していましたが、人口減少や少子高齢化、また大手ハウスメーカーの進出などにより、徐々にその棟数を減らして行きました。そこで活路を見出したのがリフォーム事業です。住宅設備から内外装工事、外壁、塗装工事まで住宅のことならどんなことでも相談に応じ、小回りが利く町内業者だからこそできるきめ細やかな仕事で、徐々にシェアを広げています。高齢化が進む現状も見据え「困ったときに安心して頼れる、『掛かりつけ』のような存在になりたいんです」と話します。



町内に現在建築中の住宅を案内してくれた小泉さん。現場は災害前と変わらず、黙々と作業する大工たちの機械音が響きます。



事務所横の作業場も甚大な被害を受けました。現在はきれいに片付いていますが「この位まで水が来たんだよ」と当時を振り返ります。

なんだか「さっちゃん」って呼びたくなる
町民の胃袋を預かる肝っ玉母さん

道の駅さっちゃん
旨いもん屋 旬香

須甲 幸子さん



道の駅の屋外売店コーナーにある店舗。台風時には道の駅全体が水没したため、冷蔵庫や調理器具などが全て使い物にならなくなっていました。

旬香のカウンターは須甲さんの軽快なトークを肴に、夜な夜な常連客が集います。アットホームな雰囲気についつい長居してしまうそう。



道の駅の屋外売店コーナーにある店舗。台風時には道の駅全体が水没したため、冷蔵庫や調理器具などが全て使い物にならなくなっていました。

さつちゃんでは提供する定食や麺類、カレー、丼ものは全て須甲さんの手づくり。そばやうどんのダシも全て自分でとり、1番人気のラーメンももちろん手作業でスープを仕込んでいます。また観光客に喜ばれるカットメロンや、自らの味の調合をするラベンドーソフトなど、地場の食材を使ったスイーツ類も充実しています。

さつちゃんの営業は9月末ころまでの夏季限定。冬場はスキー場の食堂での調理や農協でのパートなどをこなしながら過ごしていました。が、ひよんなこと

国道38号線を富良野方面から入ると町の玄関口にあるのが「道の駅南ふらの」。その施設横の広場の先に飲食店などが立ち並び一角があり、そこに「道の駅さつちゃん」があります。

1993年の道の駅開業時、外の駐車場スペースを有効活用しようと屋外売店を用意して出店者を募集していました。店主の須甲幸子さんは、当時農協職員としてスーパー部門で精肉や総菜部門を担当していた経験を買われ、声が掛かります。ずいぶんと悩みましたが、農協では食材の仕入れまで任されていたので、そこで知り合った問屋や取り引き業者などの後押しもあり、出店を決意しました。

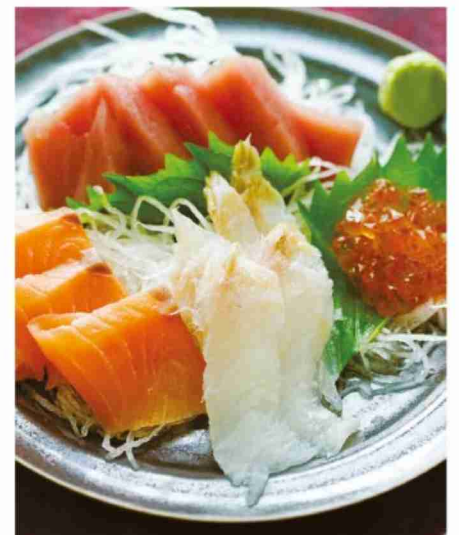
さつちゃんは道の駅に併設するドライブインですが、観光客だけでなくもちろん町民の食事処としても親しまれています。また旬香は町内に2店しかない貴重な居酒屋ということもあり、「鼻根にしてくれるみんなのためにも、この身体が続く限り頑張らなきゃ」と話します。

から2009年に新たに居酒屋を引き継ぎます。友人が営んでいた店舗が閉店すると聞き、片づけを手伝っていた須甲さんは「こんなに立派な設備があるのに誰もやらないなんてもったいない」と店を借り受けて「旨いもん屋旬香」として復活させます。

居酒屋で特にこだわったのは魚料理です。北海道のほぼ中央にある南富良野は、それまで輸送や需要の問題で「おいしい刺身」がなかなか味わえませんでした。そこで須甲さんはこれまで培ってきた独自のルートを使って、全道各地から新鮮な魚介を取り寄せます。また冬場には直接自分で買い付けに行くなどして、鮮度を保ったままの提供を実現しました。



今では提供店が町内に2店しかなくなってしまった貴重な当地グルメ「エゾカツカレー」と鹿肉チャーシューを使った「エゾシカカレー」。さつちゃんでも味わえます。



旬香で提供している鮮度抜群の刺身盛り。その時々旬の魚を仕入れているので内容は須甲さんにお任せを。

- さつちゃん ■ 北海道空知郡南富良野町字幾寅687番地(道の駅南ふらの敷地内)
- 旬香 ■ 北海道空知郡南富良野町字幾寅 ☎0167-52-2828

商工会青年部メンバーが酒を酌み交わしながら
夢を語り合い、始まったエゾシカ肉プロジェクト

南富フーズ株式会社

なんぷ

糠谷
雄次
さん





水害後に移転した事務所兼加工場。青果部門の朝は早く、野菜の集荷のため、午前5時にはスタッフは事務所に集まっています。

道の「エゾシカ衛生処理マニュアル」に基づく食肉処理施設として認証された同社加工場。食品関係者の自主衛生管理を推進する「北海道HACCP」にも認証されています。野生肉を扱うにはそれだけ徹底した衛生管理が求められます。



シカ肉の鮮度は、いかに早く血抜きをするかがポイント。そのタイミングが遅くなると、いわゆる獣臭い肉になってしまう。同社は地元猟友会と連携し、捕獲から2時間以内ですべての処理を終えて、熟成庫への搬入が可

能な体制を整えています。品質には、絶対の自信がある。地道な営業活動とメディアなどを活用したプロモーションは徐々に実を結び、各地に販路を広げていきました。

2008年にデビューしたエゾシカカレーは、新ご当地グルメとして定着。道内の各種イベントでも人気を集めています。さらに、糠谷さんはエゾシカのソーセージ、ベーコン、ソフトジャーキー、生ハムなどを次々と商品化。スジ肉など食用では扱いづらい部位を使って、100%無添加

南富良野町のご当地グルメを開発しよう。町役場の職員や商工会、飲食店関係者らが集まり、そうした機運が盛り上がったのは2007年のことでした。着目したのは町内で年間800〜900頭駆除されているエゾシカ。農協を早期退職して、青果物販売の「南富フーズ株式会社」を立ち上げたばかりの糠谷雄次社長が、この夢の先頭に立って東奔西走することになります。

同年、エゾシカの解体工場を新設。地元産のイモ、タマネギ、ニンジンを使った「エゾカツカレー」の開発を始めます。エゾカツカレーのプロジェクトを進める一方、糠谷さんは、飲食店への営業や、エゾシカ肉を使った新たな加工品開発にも乗り出します。「フランスでは高級食材として重宝されるシカ肉。適切に処理したシカ肉のおいしさを、理解してもらうところから始めました」。食品スーパーに売り込んだり、サンプルを持って、札幌の居酒屋を回ったこともあります。



エゾシカのアバラ肉を骨付きのまま燻製にした「バラベーコン」、独自の製法でやわらかく仕上げた「ソフトジャーキー」、モモ肉を塩漬にして長期熟成した「生ハム」など、多彩な商品ラインナップ。ギフト用に、大和煮、カレー煮、味噌煮の詰め合わせもあります。



のペット用おやつも開発しました。また廃棄処分していた鹿草の有効活用にも取り組んでいます。今回の災害で、事務所と加工場が120センチ床上浸水。冷蔵庫などの什器もダメになりましたが、糠谷さんは「この10年で培った技術と人とのつながりこそが財産」と言い切ります。「若者が夢を語り合い、周りの大人はそれをサポートする。小さなまちだからこそできることがある。そうした信頼関係を、次の世代にも引き継いでいきたい」と話します。

すべては大自然がくれた贈りもの
春夏秋冬「冒険」を提供し続ける遊びの達人

かわのこ ラフティング

福田 博之さん



もともと自宅だった建物を営業所として改装。新たにカフェスペースも設け、ツアー後のコーヒータムも楽しめるようになりました。

かわのこらフティングは空知川上流域「シーソラプチ川」の川岸にあり、ツアーゴール地点からのアクセスの良さも魅力です。



かわのこの強みは、ラフティングの全国組織「RAJ（社団法人ラフティング協会）」に空知川のガイド事業者としては唯一加盟していることです。「子供から高齢の方まで、誰でも安全にラフティングを楽しんでもらうため」と所属スタッフ全員が、協会が定めた安全運航などの厳

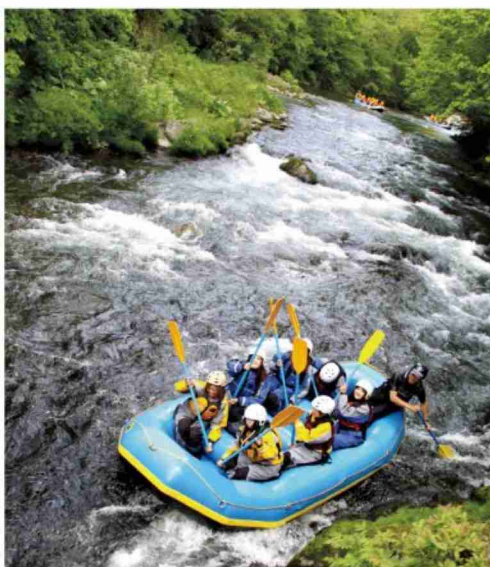
四方を山に囲まれた南富良野町は、近くにトマムや大雪山の十勝岳連峰などもあり、スキーやスノーボードを楽しむには最適の環境です。空知川でラフティングを中心としたアドベンチャーツアーを行う「かわのこらフティング」を営む福田博之さんも、もともとはその魅力に取りつかれて移住したひとりでした。

冬場の気温が低く、内陸で空気が乾燥するため「ドライな雪質で極上のパウダースノーが楽しめます」と話すように、福田さんはまずスキーやスノーボードで新雪滑走を楽しむバックカントリートツアーガイドとして活動をスタートします。毎年その雪を求めて道内外からやって来る多くのリピーターにも恵まれ、事業は順調に成長しましたが「冬だけでなく夏場の南富良野の魅力も伝えたい」と、新たにリバーガイド事業として「かわのこ」を立ち上げました。

しいチェックをクリアしたガイド認定資格を持ちます。

台風10号の際は、川のすぐそばにあった事業所が全壊し、保管していたラフティング装備も流されてしまいました。絶望的な状況に「家族を養うため、安定した別の仕事も考えました」と話す福田さんを奮起させたのは南富良野の大自然でした。台風が来たことや、それにより変わってしまった地形や川の流れも「よく考えると全て自然が起こしたこと」と、自身の仕事人が踏み入ることのできない自然の摂理を相手にしていることを改めて受け入れます。仲間やボランティアの手を借りながら約1年の歳月を費やしましたが、翌年の夏の始まりには無事空知川に復帰を果たすことができました。

現在、復興に向けて空知川下流域では護岸工事が進んでいきます。しかし、ラフティングコースがある上流域に工事の予定はなく、今後もコンクリートなどの人工物を目にすることはありません。福田さんは「台風が過ぎ去った空知川の『今ある自然』を体感しに来てほしい」と話します。



緑豊かな溪相を進むラフティングツアーの様子。特に水量の多い春先はダイナミックな流れの中を颯爽と進むことができます。



ラフティング協会の資格を持つガイドが丁寧に指導してくれるので、初心者でも安心してツアーに参加することができます。



特に被害が大きかった旧営業所。壁の汚れ跡から、かなりの高さまで水没したことがわかります。ドライスーツなどの一部装備品も流されてしまいました。

細やかな対応で地域に愛されるスーパーマーケット
道の駅では地元産メロンや新鮮野菜を販売

株式会社 高橋商会

高橋勝子さん





スーパーは、毎日仕入れる生鮮食品が支持されています。一人暮らしの年配のお客さんも多いので、野菜を小分けにカットしたり、重い荷物を持って帰らなくても大丈夫なよう、配達サービスも行っています。



1954年、ガス・灯油の販売と造林業を手掛ける会社として設立した「株式会社高橋商会」。1975年からはスーパーマーケット事業を始め、現在ではスーパー部門が売り上げの柱に。夏の期間は、道の駅南ふらのの屋外売店スペースで地元農産物の販売も行っています。

スーパーは昔からの馴染み客が多く、50〜80代と年配の方が中心。週末、マイカーで富良野市までまとめ買いに行く若い層とは違って、その日食べる分のおかずを毎日少量、購入していく人が多いそう。一人暮らしのお客さんには、必要な分だけカットしてあげます。客層に合わせて、そうした細やかな対応で、大手スーパーとの差別化を図っています。

内陸部という立地ながら、海産物の仕入れには特に力を入れています。「ババガレイやカジカなど、ここでは珍しいものや、お客さんの好きなものが入ったら、連絡してあげるんだよ」と社長の高橋勝子さん。昔は小売りだけでなく、町内で結婚式などがあつたら仕出しも行っていたので、地域との結び付きは強いといえます。常連客の中にはそのころからの知り合いもいます。「長い付き合いだからね。好みも分かるんだ」と笑います。

道の駅売店では6〜8月ま

で、地元・山部地区の生産者から直接仕入れた朝もぎのメロンをはじめ、旬の新鮮野菜を販売しています。メロンは赤肉、青肉合わせて5種類を揃え、旭川・帯広方面からの観光客がお土産として、あるいは自分用に購入していくそう（地方発送も通っています）。道外ではほとんど流通していない、茹でずに食べられる糖度の高いとうきび「ホワイトピュア」も人気です。

空知川にほど近い道の駅売店は、台風で大きな被害を受けましたが、ひと冬越えて営業を再開。観光バスやレンタカーでの個人旅行客など、客足は戻ってきました。「売店を再開してからは、その場で手軽に食べられるカットメロンやゆでとうきび、コロッケ、揚げいもなども提供しています。南富良野の味を旅の思い出にしてもらえたら嬉しい」と話す高橋さん。ちやきちやきとした言葉と人懐こい笑顔に、ほっこりなごむ観光客も多しははずです。



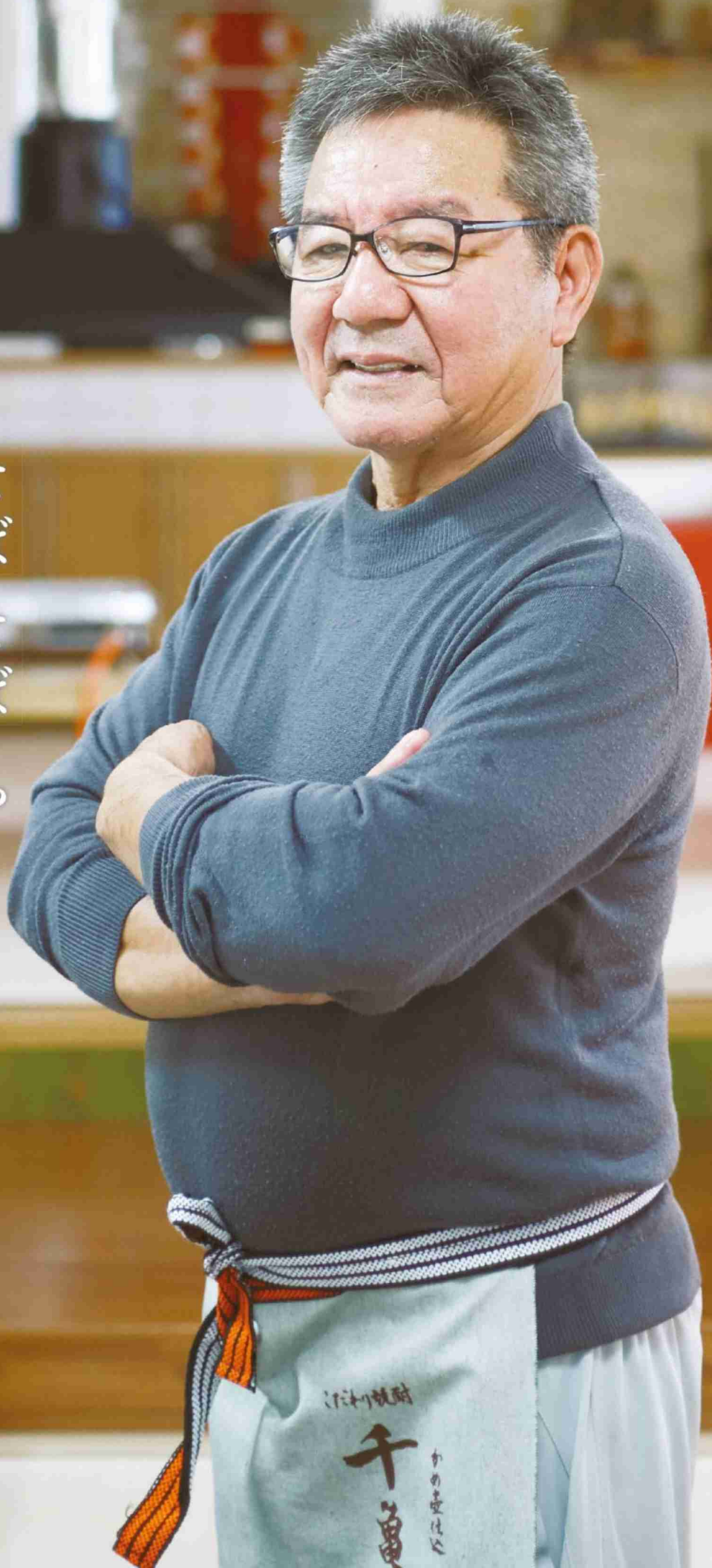
幾寅中心部にある「たかはしショッピングストア」



表面にキズが入って流通にのらない商品は、特別に安くしたりもしています。道外からのお客さんにはメロンの食べごろを説明してあげるなど、コミュニケーションを大切に、それがリピーターにつながっています。

玄そばを殻ごと挽いた

香り高く、のどぐし艶やかな十割そば



なんぷ傍蕎屋

そばそばや

川村和法さん

人気のかき揚げそば(800円)。存在感のある麺とすっきりめのつゆが好相性。



国内の畑作最高地といわれる、南富良野町・北落合地区で栽培されたそばの実100%の十割そば。十割とは思えないつるりとしたのど越しで、噛み心地もマイルドです。

2008年に開業した、南富良野町で唯一のそば専門店。同町北落合地区産のそば粉100%の十割そばを提供しています。

経営者の川村和法さんは、南富良野町建設業協会の会長を務める地元の名士。台風被害の際は、土のう積みや土砂の撤去などの陣頭指揮に当たりました。その人物像は、古きよき建設屋の親方といった雰囲気。細かいことは気にせず、とにかくよく笑う。そばへのこだわりについて聞いても、「自分が食べたいから、やつてるだけだよ」とインテリジェントに返答が返ってきます。ただ、取材が進むにつれて、この冗談交じりの言葉のキャッチボールが心地よく感じ

てきます。通過型といわれる同町の観光特性において、客の7割が町外から、さらにリピーターが多いというのは、川村さんの人柄が理由のひとつなのかもしれません。

とはいえ、肝心のそばにはしっかりとこだわりがあります。特殊な製粉機で極限まで粒子化したそば粉を使い、自店で麺を製造。十割そば特有のぼそぼそとした食感や、細切れがない、つるみのある麺に仕上げました。

玄そばを殻ごと挽いたそばは、褐色を帯びてやや太め。つるりとしたのど越しで、適度な弾力もあり

ります。つけ汁は濃厚ながら甘さ控えめ。ほどよい辛さがすっきりとした印象で、風味豊かな十割そばとよく合います。

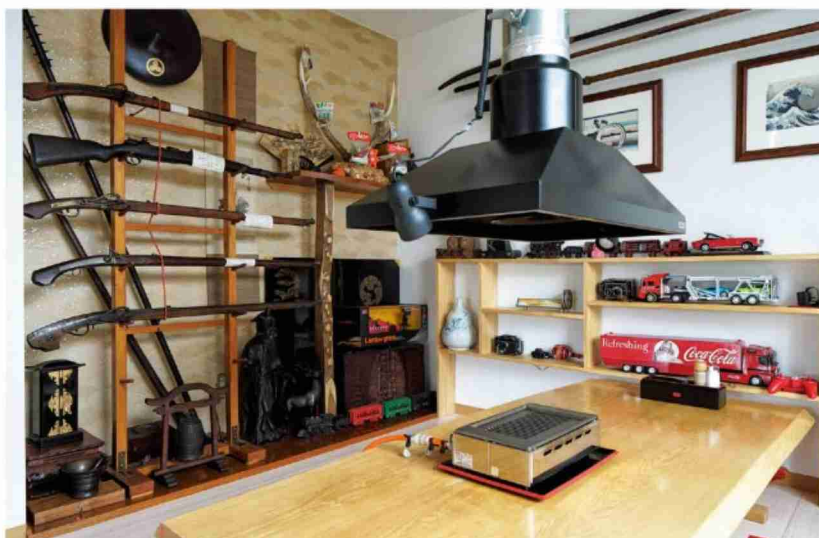
災害で国道沿いの旧店舗が使えなくなってしまうため、現在は知人の焼肉店を借りて、昼間だけ営業しています。観光客には少し分かりづらい場所になりましたが、それでも、ここでしか味わえない十割そばを求めて、来店してくれる客は数多くいます。

川村さんは「南富良野自慢の新鮮野菜を使った二品料理や、ボリューム感のあるセットメニューなども用意して、幅広い層に満足してもらえる店にしていきたい」と話しています。



「夜、焼肉屋の営業が始まったら、ここは私の晩酌の場所になるんだよ(笑)」。それが理由なのか定かではありませんが、アルコール類も充実。町内の飲食店で扱ってない焼酎なども取り揃えています。

川村さんが趣味で集めた火縄銃などの骨董品や、葛飾北斎の絵がディスプレイされた店内。



厳選した国産牛と鮮度抜群の内臓肉
中国料理はサイドメニューの域を超えたうまさ

焼肉村

李り 秀華しゅうかさん



李さんが経営を引き継ぐ前の旧店舗は、資材倉庫として使っていましたが、台風で浸水被害に遭いました。倉庫には焼き台などが置いてあり、「子供たちが外で焼肉をやりたいという時に貸してあげようと思っていたんだけど…」と残念そう。

人気はサガリ(800円)、カルビ(850円)、黒毛和牛ロース(1800円)、味噌ホルモン(500円)など。国産牛や近郊の豚など、品質と鮮度にこだわった肉を提供しています。



災害のあった2016年8月、旧経営者から営業権を引き継いで新規開業した焼肉店。お店を切り盛りするのは、中国出身の李秀華(り・しゅうか)さんです。

南富良野町の焼肉店はここ一店だけ。客の9割近くが地元の人で、会社の同僚どうしやファミリーでの利用が多いそう。店内には小上がり席もあり、小さな子供連れのお客さんも利用しやすいと喜ばれています。

店の自慢は、厳選した国産牛のロース、カルビ、タンなど。ホルモンやサガリなどの内臓系は特に鮮度にこだわり、隣町の新得町や、芦別市、十勝など部位によつて仕入先を変えています。自家製のタレも評価が高く、ホルモンは塩・味噌ともにアルコールがすすむと人気です。

と、ここまでなら普通に営業努力している焼肉店。こちらのお店には、他店にはない特徴があります。それは、李さんが作る中国料理の数々です。肉汁あふれる小籠包、(李さんの本場より)スパイスを控えめにしたという麻婆豆腐、サクサクモチモチの胡麻団子、水餃子とはまた違った食感が楽しいワンタンなど。母国で料理学校に通っていたこともある李さん。材料があるとき、たまたま作ったのが

評判になり、「毎日焼肉は無理だけど、中華もあるならちよくちよく寄れる」というお客さんの声も。正式にメニュー化はしていませんが、そのおいしさを知る地元の人たちから「きょうは何作れるの?」と聞かれることも増えました。「私の故郷の料理をおいしく食べてもらえるのはうれしい」と李さんも喜びます。



厨房を担当するのは基本、李さん一人。お客さんが重なったり、団体の予約が入ると大忙しですが、そこは地元のお客さんも理解していて、配膳などを手伝ってくれたりもします。明るくて働き者。そんな李さんを、町の人たちは温かく受け入れています。



李さん自慢の中国料理は、グランドメニューではないので、出会えたらラッキー。「小籠包と麻婆豆腐は、これだけのために来店する価値がある」(商工会関係者)おいしさです。「忙しい時は作れないのでごめんなさい」と李さん。



父の仕事を見て育った工房で
次世代に継ぐ、ものづくりの楽しさ

佐藤板金工作所

佐藤博さん





南富良野町にとって佐藤さんのような「まちの便利屋さん」は、住民の暮らしを支える大切な存在。子どもたちにもものづくりの楽しさを伝え、後継を育てていくことも「自分の仕事」と感じています。



一人暮らしのお年寄りから屋根の雪下ろしや、煙突の取り付け作業、石油ストーブの分解清掃、道具の貸し出しなど、本来の板金業から派生した様々な依頼に対応する佐藤さん。その積み重ねが、地域との繋がりと、顧客との信頼関係に結びついています。

亡き父の代から半世紀続く、町内唯一の板金店。経営者の佐藤博さんは、子供のころから自宅併設の作業場で、父の仕事をいつも見ていました。「なんでもない平らな金属の板が、どんな形になつていくのが面白くてね」。佐藤さんのクラフトマンシップは、この作業場で育まれました。

学校を卒業後、十勝の板金店で修行を積み、母の大病をきっかけに帰郷。父と二人で会社を営んでいました。20年ほど前に一級建築板金技能士の資格を取得し、19歳で会社を引き継ぎました。

農業経営が多い地域性から、仕事は個人顧客が中心。屋根や壁の張替えから、塗装、すがもり対策。さらに一人暮らしの高齢者宅の屋根の雪降ろしや、ストーブの分解清掃、煙突の取り付け、家屋や倉庫の修繕、造作まで、様々な依頼をこなします。「高いところが得意だろうからって、スキー場のリフト整備なんかも頼まれてね。まあ、まちの便利屋さんって感じですよ」。その言葉には、誇りと充実感がにじみます。

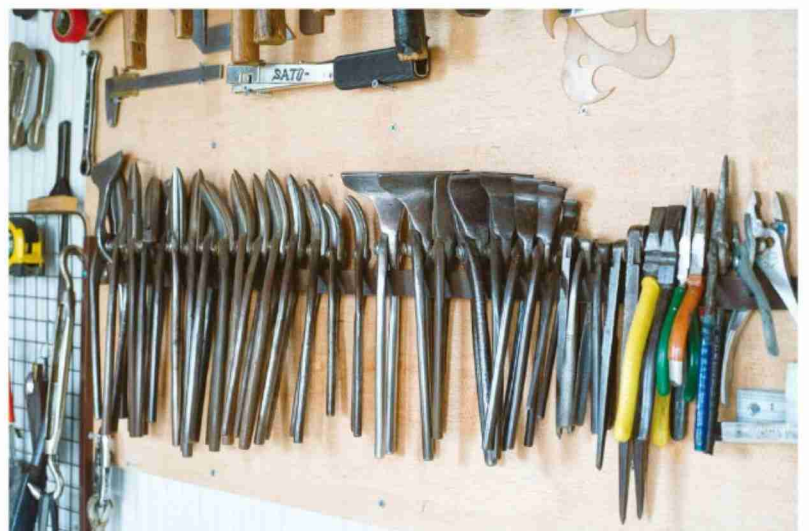
国道沿いの店舗は前面がガラス張り、作業場の様子がよく見えます。そこに、遊びで作っていたブリキのジョウロや、薪ス



「最初は遊びの気持ちで作った」というブリキの小物。鈍く光るアンティークな雰囲気が、ご近所の主婦やガーデニング愛好家から好評で、現在は工房の一角にギャラリースペースを設けて展示しているほか、道の駅でも販売しています。

トープのミニチュアなどを展示したところ、地域のガーデニング好きの女性や観光客が立ち寄ってくれるようになりました。「予想外の反響で驚いています」と佐藤さん。商工会のアドバイスで、今後は作業場をギャラリーとして開放し、制作工程のほか、機械や道具も含めて『魅せるショールーム』にする計画もあります。「子供たちが、ものづくりの面白さにふれることができるワークショップなども開いてみたい」と夢は広がります。

幼いころ、父の作業する姿を見てもものづくりの魅力に引きこまれた佐藤さん。その作業場は、今度は地域の子供たちにもものづくりの楽しさを伝える場になるうとしています。



災害で数はずいぶん減ってしまいましたが、板金の専用工具は常にきれいに整理整頓されています。一般向けにこうした道具の貸し出しも行っています。

まちの復興のために汗を流し、奮闘する日々
地域の子どもたちの笑顔を力に

南なん富ふ林建なん有ふ限なん会ふ社

南なん富ふサなんポふーなんトふ有なん限ふ会なん社

川村拓志さん



南富良野町の市街地は、以前と変わらない状態まで復旧しましたが、空知川の上流部護岸の大部分は、いまだ大きく崩れた土砂や倒木・流木が積み重なったままの状態です。

林業用重機グラブのオペレーターに指示を出す川村さん（手前）。護岸工事での流木処理にも力を発揮します。こうした重機は災害後、あらたに導入しました。



開業から25年になる土木・林業の「南富林建有限公司」と、それに付随する輸送業を行う「南富サポート有限公司」。土木工事の伐採から本工事、運送までの工程を自社グループ内で一括で受注できるのが同社の強みです。相互の人員をやりくりするなど連携を図ることで、他社に外注するよりも円滑に工程を進められるといったメリットもあります。

「季節やニーズに合わせて稼働させる車両を変えることで、年間の安定した売り上げを確保しています」と話すのは、南富林建取締役で南富サポート社長の川村拓志さんです。春は土木工事に付随する土砂や碎石の運搬、夏・秋は農産物の集荷と輸送、冬は除雪業務。同社スタッフは、こうした輸送品目の多様化に対応し、それぞれに適した技術と資格を取得して、その適応力の高さも特筆すべき点です。

災害発生時は緊急車両用の通路の確保など、まちの復旧作業に従事していたため、自社の整備はほとんど手が付けられない状態でした。被害は重機、トラック、機械、設備関係などグループ合わせて1億円近くに上りました。

市街地は、以前と変わらぬ状

態まで回復しましたが、空知川の護岸工事を中心とした復興作業は始まったばかり。復興に伴う土木工事の増加を見こして、流木の処理の際に出てくる木材、抜根、枝条の輸送手段として、船や深アオリのダンプも導入しました。「流木の処理から搬出輸送までをワンストップで請け負えるメリットを打ち出し、受注増につなげたい」と川村さんは力を込めます。

会社とまちの復興に奔走した一年でしたが、一方で商工会青年部の活動に深い意義を感じた一年だったともいいます。「毎年当たり前にやっていた七夕まつりや、(かなやま湖)湖水まつり。今年ではできるかどうか分からなかったけど、こんな時だからこそ、子供たちのためになんとか実施しよう！」と青年部メンバーが一体になりました。地域を再建する本業とまちづくり、この両輪を軸に力強く前へと進んでいきます。

「地元業者ならではの機動力と柔軟な連携で、復興工事関係の受注増につなげたい」と力を込める川村さん。



輸送部門の南富サポートもトラック3台、タイヤショベル2台が輸送不能となる被害に遭いました。



■ 南富林建有限公司 ■ 北海道空知郡南富良野町字幾寅624番地1 ☎0167-52-2092
 ■ 南富サポート有限公司 ■ 北海道空知郡南富良野町字幾寅624番地1 ☎0167-52-2180

南富良野へのアクセス情報



車でのアクセス

- **札幌市から**(約167km)
【高速道路利用約2時間15分】
道央自動車道 → 道東自動車道 → トマムIC → 道道136号線 → 道道1117号線 → 国道38号線
- **新千歳空港から**(約138km)
【高速道路利用約1時間40分】
道東自動車道千歳東IC → トマムIC → 道道136号線 → 道道1117号線 → 国道38号線
- **旭川市／旭川空港から**(約99km／約90km)
【一般道利用約2時間15分】 国道237号線 → 国道38号線
- **帯広市から**(約80km)
【一般道利用約1時間35分】 道道216号線 → 国道38号線
- **とち帯広空港から**(約94km)
【一般道利用約1時間50分】 帯広・広尾自動車道(無料区間) → 国道38号線

バスでのアクセス

- **旭川市 ⇄ 南富良野町 ⇄ 帯広市**
都市間バス「ノースライナー」をご利用ください。
※最新の運行ダイヤにつきましては、道北バス株式会社・十勝バス株式会社・北海道拓殖バス株式会社のホームページでご確認ください。

JRでのアクセス

- **石狩線**(札幌方面) ※トマム駅まで
- **富良野線**(旭川方面) ※東鹿越駅まで
- **根室線**(帯広方面) ※新得駅まで
※台風被害により東鹿越駅 ⇄ 新得駅間は、JR代行バスが運行されています。



〈本誌に関するお問い合わせ先〉南富良野町商工会

〒079-2401 北海道空知郡南富良野町字幾寅
TEL 0167-52-2605 FAX 0167-52-2205

〈企画〉株式会社 TRYOUT

〒004-0051 札幌市厚別区厚別中央1条5丁目1番22-1202
Eメール info@try-out.jp

〈制作・編集〉株式会社ライナーネットワーク

〒070-0035 旭川市5条通10丁目854-1
TEL 0166-23-2006 FAX 0166-23-2009

※掲載情報は2018年1月現在の内容となります

※このパンフレットは平成29年度伴走型小規模事業者支援推進事業の一環として作成しています

南からの
復興の
足跡