

FOOD



上木 周大と行く

# とうま山 ストーリーブック

vol.2



FLOWER



northern  
style

スロウ × 当麻町

WOOD





# CONTENTS

34	当麻町市街地MAP
32	北国のためのダウンジャケット *MOONLOID
30	当麻町の開運スポット
28	いち日ランド券で遊び尽くそう！
23	木のぬくもりを感じる *木工房 an 木育
22	頼りになる総菜屋さん 山本精肉店
20	あさ乃菓子舗
15	五感を育てる 遊びと学びの場 *花工房 比呂 花育
14	子どもたちの憩いの場 はしだ玩具店
12	当麻 おいしい食事処 *和可奈寿司 *BROWN *ココベリ *たかはし
10	まさや旅館
04	命を尊ぶ、心の教育 食育 *当麻町名産 でんすけすいか



## 上杉周大がいっく 北海道当麻町ぶらり旅

上杉周大さんが当麻町の「食育・木育・花育」の拠点を巡り、当麻町の魅力を堪能しました！  
「当麻」公式専用ホームページ、当麻町YouTubeチャンネルでお楽しみください！

「当麻」公式  
専用ホームページ  
公開中



当麻町  
YouTube  
チャンネル



上杉 周大  
(ミュージシャン・タレント)

札幌市出身。道内のテレビ番組の影響があり、「ウエスキ専務」として親しまれる。バンド「THE TON-UP MOTORS」のボーカルとして音楽活動を行い、セイコーマートのCM音楽・出演は多数。



## くるみなの森から始まる、 とうまの新しい物語

当麻町は旭川市の東隣にある小さなまち。  
町を抱きかかえるようにしてある「とうま山」は、  
町民みんなのふるさとでした。  
当麻町はこの山を中心に、「食育・木育・花育」をテーマにした  
新しいまちづくりを始めました。  
町民が誇りを持って暮らせるまち  
子どもたちの心が育まれるまち  
豊かな資源があることを住みながらに実感できるまち  
まちは人がつくるものだから。  
ふるさとを思う熱い心を持った人たちがいる限り  
当麻町はこれからも変わり続けます

### 当麻町の3つの理念

花育・木育・食育

「心をはぐくむ教育を行います」

「食」という大切な命をいただき、  
風雪に耐え育った「木」を活用し、  
可憐に咲き誇る「花」に癒やされる当麻町。  
未来を担う子ども達と共に、  
命の尊さをもう一度見つめなおし、  
当麻町ならではの豊かな心を育てていきます。

食育 田んぼの学校  
木育 くるみなの散歩道、町産木材の活用  
花育 くるみなの庭



命を尊ぶ、心の教育

# 食育

しよくいく

子どもたちが  
自ら手がけた水稲を、  
学校給食で使われる米に  
全量充てる。  
他に例を見ない取り組みで、  
子どもたちの  
心のふる里を育てる。



2010年まで実施されていた市町村別の米ランキングで12年連続北海道一に輝いた米産地、当麻町。2015年、この町で日本初の自治体所有の田んぼを舞台にした食育活動が始まった。役場の北隣、約2ヘクタールの敷地に3区画の水田、野菜ガーデン、そして昔の農機具が展示され学習スペースとして使われる農舎が造られ、ここから当麻町の未来が育まれていく。

町内小中学校3校の給食で使われる米の全量を、子どもたちが自らが植え、育て、収穫する前代未聞の取り組みは、米づくりに通して命の尊さ、地域農業の歴史を学ぼうというもの。「こ

## column 上杉コラム

子どもたちよりひと足早く、新米きたくりんを脱穀し、試食。農舎に展示されている昔の機械は現役で使うことができる。手探りながらも無事脱穀。「自分が植えた列ごとに自分の名前が書いてあるのがいいですね。子どもたちが楽しみながら学べるシステムだと思います！」



して、郷土愛を育ててほしい」と、当麻町長の菊川健一さん。田んぼの学校のある敷地は子どもだけでなく、町民全員が、自由に楽しめる。

6月2日は、田んぼの学校開校式と同時に田植えが行われた。子どもたちの真剣な顔、顔、顔。小中学生が一緒に、泥まみれになりながら新品種「きたくりん」の苗を植えていく。サポートは町民ボランティアや農業団体の職員など70名。それは幸せな光景だった。

ふるさとの特産品や主要産業が何であるかを、実際に体験しながら育つ子どもはどれだけのものだろうか。教科書や授業で触れるだけでは、自分が生まれ育った町の本物のすばらしさを知らずに大人になる人がほとんどだと思う。そして大人になつてから気づいたりするのだ。田んぼの美しさや食の豊かさ、人

6月2日。「田んぼの学校」開校式後に、町内3校の小学4年生から中学2年生まで、282人が一斉に田植えを行った。





現在学校給食で米が提供されるのは週3日。収穫したきたくりんが初めて給食に登場するその日、当麻小学校を訪ねてみた。給食準備が始まるのは12時を過ぎた頃から。校内放送がかかり、今日の給食メニューが紹介される。「田んぼの学校で育てたきたくりんの新米が今日から給食に出ます」とアナウンス。この日の献立はご飯のほか、どさんこ汁、さんまのトマト煮、野菜ソテー、牛乳。みんな待ちきれない様子で、ご飯が入った容器のところには、あつという間に人だかりができた。白くふつくと炊かれた新米きたくりん。自分たちで苗を植え、稲刈りをし、手をかけたご飯が茶碗いっぱい盛られ、本当においしいそうだった。「どんな味が楽しい!」「もっとちょうだい」など、教室内はにぎやかだ。「いただきます」の合図でみんな一



待ちに待った、田んぼの学校で収穫した新米が給食に登場。「いつもよりご飯が進む〜!」。

# 田んぼの学校の管理人 舟山 賢治さん

当麻町から管理を委託されている農家の舟山さん。「子どもたちが主導して作業を行えるように手助けしています」。町の特産物「でんすけすいか」の生産も行っている。



## 豊かな食の風景を 子どもたちの 未来へ繋ぎたい

の温かさなどに。「子どもたちがこのふる里に帰ってきたなら、いつでも「おかえり」と優しく迎えることのできる、温かな当麻であってほしい」とは、農舎の中に刻まれている菊川町長からのメッセージだ。

子どもたちは授業で随時、除草などの作業体験や観察を行い、畑が黄金色に輝く10月上旬頃には稲刈りを行った。4、5人の班に分かれて農家やボランティアの人たちにアドバイスを受けながら、ひと握りずつ稲をつかんで鎌で刈る。1・2ヘクタールほどの水田から全員で約7トンの米を収穫した。初の状態では貯蔵し、出荷直前に精米する方法をとり、給食1年分をまかなえる量になった。実際に自分で植えた稲を収穫し、給食で食べるといのはもちろん初めての経験。給食として提供される日は、10月30日から決まった。





## 当麻町名産 でんすけ すいか



肉厚で  
みずみずしい!!



でんすけくん

でんすけすいかをこの世に生み出した当麻町そ菜研究会でんすけ部会が創立30周年を迎えた年に誕生したイメージキャラクター、でんすけくん。町内外ででんすけすいかの広報活動に活躍中。

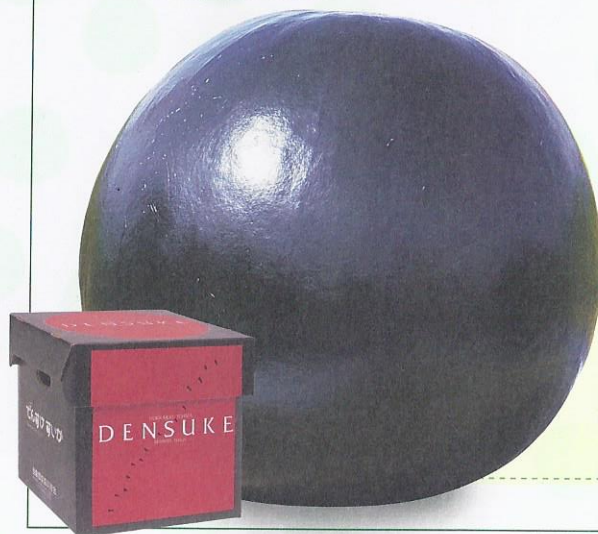
当麻町で生産、出荷されるでんすけすいかは北海道産のすいかとして存在感を示しています。外見の特徴は、一度見たら忘れられない大きさと縞模様がない真っ黒な皮。通常のすいかと異なるのは、なんと真っ黒な皮。通常のすいかとした食感と食べ応えのある甘い果肉。これほどまでに大きいと、中が空洞化し大味になってしまいがちですが、それは長年培ってきた技術力でカバー。町内では、研究会を立ち上げ、生産者同士の情報交換を行っています。真っ赤な果肉がぎゅっ詰まったでんすけすいかは贈り物にも喜ばれる逸品。当麻町のふるさと納税でも一番人気です。



1984年 生産開始  
1989年 商標登録  
2005年 日本農業賞大賞受賞

旬の時期 7～8月

道の駅とうまなどで販売



上杉さんが収録を行った時期は、まだ稲刈り前。当麻町らしい景色が広がる中での撮影だった。



齊にご飯に手を伸ばす。「おいしい!」きらきらと瞳を輝かせる子どもたち。見守る菊川町長の表情も笑顔だった。おかわりも続出し、あつという間に容器は空になった。

これからずっと、自分で作って食べる、その営みが繰り返されていく。それがどれだけ豊かなことか。子どもたちが実感するのは、ずっと先のこともかもしれない。けれど、水を張った水田、黄金色に波打つ稲、真っ白なご飯は、ふる里の景色として、心に刻み付けられることだろう。田んぼの学校の取り組みはまだ始まったばかりだ。自分が食べるものを自分で育てるのがあたりまえのように思える日がいつか来る。そしてこの町を出たとき、決してあたりまえではない事実に気づくに違いない。ふる里の豊かさが少しでも子どもたちに伝わることを願う。

おいしいものの色々  
当麻町のふるさと納税

当麻町は北海道でも指折りのふるさと納税人気自治体。「当麻町ふるさと便」として届けられるのは、町の特産品の数々です。

果汁100%トマトジュース  
「朝もぎ一番」

トマトの産地としても知られる当麻町。朝一番に収穫した完熟トマトに塩を加えただけのシンプルなジュース。だからこそ、トマトの甘みが引き立ちます。



今摺米

収穫直後の籾の状態のまま低温貯蔵して出荷直前に精米する今摺米。風味が良く、いつでも新鮮なお米が食べられます。







栄養バランスも良さそうな朝食。地元産の野菜や肉、魚にも道内産のものを使用。智子さんが献立を考え、調理もほぼ一人で行う。



写真上／2階へ続く階段は、建築当時のまま。今も大切に日々磨き上げられている。  
写真下／米はもちろん当麻町産。使う分だけ精米してもらう今搾米。

### まさ屋旅館

当麻町4条南3丁目7 TEL.0166-84-2029

宿泊料金 1泊2食付き 7,800円

定員 7室 30名

た」。旬の素材の使い方、煮物は多めの量で煮るとおいしいなど。おもてなしの心を根底にしているのは、今も昔も変わらない。旅や仕事で疲れた人を癒やす心地の良い空間づくり。規模が小さいからこそ、人との距離が近いという良さもある。

智子さんのおもてなしのひとつが料理。いろいろと研究しながら、地元産の素材を使って丁寧に手作りする。「最近では、子ども連れで長期滞在する方も増えた。旬の素材の使い方、煮物は多めの量で煮るとおいしいなど。おもてなしの心を根底にしているのは、今も昔も変わらない。旅や仕事で疲れた人を癒やす心地の良い空間づくり。規模が小さいからこそ、人との距離が近いという良さもある。



大正時代から続く  
老舗旅館

### まさ屋旅館

まさ屋根とは、長さ30センチ程度の薄い板を屋根に葺いて仕上げた木の板屋根のことである。板金屋根が出回る以前は、凍害のある北海道ではほとんどの建物の屋根がまさ屋根だった。「屋根のまさを作っていたから、まさ屋さんと呼ばれていたようです」。まさ屋旅館の初代は、夫がまさ屋と畳業を、

妻が旅館を仕事にしていたと、現女将の廣瀬智子さんが教えてくれた。駅に近いという立地のため、昔から汽車を利用して行商に来る人々の常宿として使われてきた、まさ屋旅館。25年前に智子さんの母が倒れたことで、畳屋は廃業。祖母と父が旅館を切り盛りしてきたという。昔から部

屋敷はあまり変わらず、「家族で行き届く範囲」で営業を続けてきた。幼い頃から、両親や祖母が仕事をしている姿を見るのが、智子さんにとってはあたりの光景だった。「一人っ子でしたし、継がざるを得ないとは思っていたんです。山菜や煮物などの料理は、すべて祖母から教わりまし



昭和2年に新築にした際の写真が飾られていた。



まさ屋旅館4代目を務める廣瀬智子さん。ジュニアベジタブル&フルーツマイスター、北海道観光マスター、北海道フードマイスター、手打ちそば2段などの有資格者。