

幌延 深掘りガイド

DEEP

北の果ての奥深い

魅力にハマろう。



掘り下げる、  
お宝があつた。

北緯45度の大地は、

知られざるDEEPな魅力にあふれていた。

ひとの思いも、ものづくりの熱も、  
底知れない探究心も。

ナンバーワンとはちがう、  
どこにもないオンリーワンの輝きだ。

さあ、あなたも気になるところから、  
幌延を深掘りしてみよう。

# HORONOB E DEEP

## INDEX

- 03 DEEP PEOPLE 01
- 05 DEEP PEOPLE 02
- 07 DEEP PEOPLE 03
- 09 秘境駅～DEEP SPOT～
- 11 幌延ひとしな探求記～DEEP PRODUCTS～
- 13 サロベツに魅せられて
- 15 幌延深地層研究センター ゆめ地創館
- 17 幌延深地層研究センター 深堀りサイエンスツアー

01

恩田 猛さん

恩田農場



自分で決めた  
「トナカイ」だから、  
続けられた。

トナカイのまち幌延町。その始まりを掘り下げるに、恩田さんにたどり着く。

1989年、愛媛県の造船会社で設計エンジニアをしていた恩田さんは幌延町に移住、28歳だった。翌年、まちの有志とトナカイファームを設立。飼育方法を学んだフィンランドから10頭のトナカイを輸入。その後自分で180頭を輸入し、トナカイ観光牧場ができた際、50頭を幌延町に買い取ってもらい、恩田さんは上間寒に移転し、今に至っている。つまり観光牧場のトナカイは、恩田さんが輸入したトナカイの子孫で同じルーツだ。



#### ● ほろのベトナカイ観光牧場

恩田農場とはちがい、こちらはトナカイとふれあえる観光牧場。恩田さんは飼育管理のため、ここにも週5日通っている。

入場料／無料

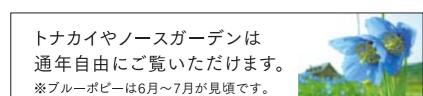
営業時間／9:00～17:00

定休日／毎週月曜日(月曜日が祝祭日の場合、翌日休業)

および年末年始(12/31、1/1～5休業)

住所／幌延町字北進398番地

<http://tonakai-farm.com/>



恩田農場では100頭ほどを飼育し肉を主に北欧レストランなどに直接販売している。家畜として飼育する農場は日本でここだけだ。恩田さんは「日本ではエサは、輸入穀物に頼らざる得ない。人の食べない草で、古い形の畜産をやりたかった」という。しかし気候が違う。この30余りは、日本にあった方法を摸索する歳月だった。いまは牧草の収穫も、若い時のようにいかないし、儲からない。では、どうして続けられたのか。そう問うと「自分で決めたことだから」と、真っ直ぐで潔い答え。そして「自分のやり方が正しいとは思っていない、まだ悩むことがある」と。道を拓いてきた人にゴールはなさそうだ。

02

## 高木 健太郎さん

北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター  
森林圏ステーション北管理部 天塩研究林  
天塩研究林 林長  
准教授  
博士(地球環境科学)



### ● ミズナラ木樽貯蔵のお酒

幌延町産のミズナラ樽が2018年に完成し、熟成ワイン、純米酒、焼酎の製造販売が着実に前進。まちをあげたプロジェクトとなっている。なかでもスモーキーで新しい味わいの純米酒は、第27回北海道加工食品コンクール札幌市長賞を受賞。

さん。樽に使うのは天然木で、産出したのは2000～3000歳くらいのものだった。ミズナラは全国に広く分布している木だが、数百歳の大径木がある山林は限られているのだという。地域のためにミズナラを活かせることに高木さんも期待している。ミズナラは高級家具のみならず、ジャパニーズオーラと呼ばれ、ウイスキー樽としても海外から評価される木材。さらにこの地のミズナラは過酷な環境で育ち緻密な年輪を重ねている。「人も木も、厳しく鍛えられほうがいいようです」と高木さんは笑う。厳しいといえば冬だが北大時代に山スキーや登山にハマったという。研究林での勤務も「仕事で山スキーができる！これはいい」と思ったとか。天塩研究林は勤続18年。いわく「ここにスポーツとハマつた」らしいのである。



幌延町では今、ミズナラが熱い。ミズナラ樽に貯蔵したお酒を幌延町が開発、まちのお店で販売すると想像以上に反響があった。ふるさと納税の返礼品としても人気だという。

ミズナラって？と、掘り下げてみると天塩研究林の林長、高木さんに行きついた。幌延町と連携しミズナラの伐採と樽材づくりに協力している。「ミズナラの大径木は、迫力が全然違います」と高木

**人間もミズナラも、  
鍛えられた  
ほうがいい。**



#### ● 雪印 北海道バター

全国の家庭で愛されている北海道バター。パッケージの裏をみれば、幌延工場の文字がみつかるはずだ。ちなみに「食塩不使用」のものは、幌延工場だけの製造となっている。このほか、幌延工場は、発酵バターをつくれる唯一の工場でもある。

幌延町は酪農のまち。その象徴ともいえるのが雪印メグミルク幌延工場だ。地元の幌延町、近隣の豊富町、天塩町、中川町、遠別町の5町の酪農家の生乳が、この工場でバターになっていく。幌延町にまで80年余りの歴史があるから、工場はまちの風景だ。ディープな好奇心で工場長の木村さんを訪ねた。聞けば木村さんは、3度目の着任で今回は2019年秋から。1回目は入社した年の冬に実習でやってきた。寮から雪を漕ぐようにして工場にたどり着いたことが忘れられない。2回目は家族を連れて着任し道内のキャンプや温泉を楽しんだ。人生的の節目に幌延あり、という感じだ。木村さんは言う。「地域にある工場なので、地域と一緒にやらなくては始まらない」と。夏は名林公園まつりで仮装盆踊り、冬は工場の建物を使ってイルミネーション。また、酪農家さんをサポートするのも工場の役割だ。育成牧場で放牧した牛を酪農家さんに返すお手伝いもする。仔牛だったのが、ひと夏で目を見張るほど大きくなり、体当たりで奮闘した。そんな木村さんが叶えたいと思っているのが、自社のスキー部選手による食育だ。

「北海道のヒーローたちに、子どもたちが喜んでくれます」。工場長は地域の楽しさもつくるのだ。

バターだけじゃない。  
地域との絆も  
つくりたい。



03

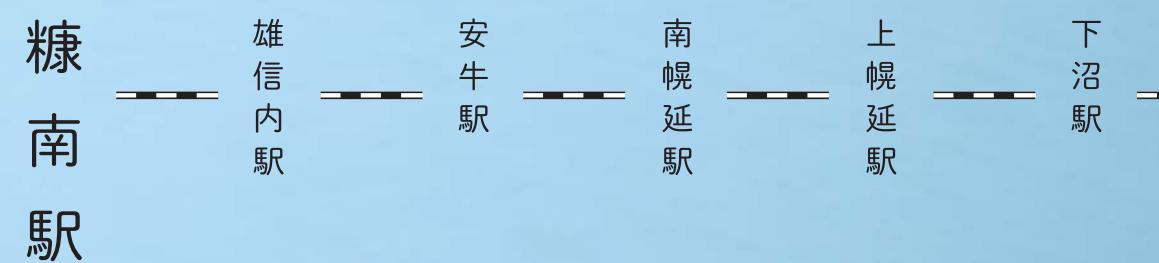
木村 修 さん

雪印メグミルク株式会社  
幌延工場 工場長



幌延町は、全国的にも知る人ぞ知る秘境駅のまちだ。秘境駅といえば山奥や原野など人里離れた場所に存在する無人駅の呼称だから、その数が多いということを、輝かしいとるか、寂しいと考えるかはそれぞれだが、ちょっと他にはない幌延らしい魅力といえるかもしれない。写真は、オドロキの物置待合室で有名な糠南駅。中を

のぞくと、きれいに片付いていて地元の愛が感じられた。真っ白な原野にぽつりと建っているが、寂しげではないのである。よく見ると赤い屋根も可愛らしいではないか。このほか幌延町には、下沼駅、上幌延駅、南幌延駅、安牛駅、雄信内駅があり、現在6駅の秘境駅が、それぞれの個性を発揮してがんばっている。



## サロベツ合鴨

食の安心を深く探求したのが『サロベツ合鴨』。社会福祉法人幌延福祉会「安心生産農園」が、合鴨の飼育、加工、販売まで一貫して行っているこだわりのおいしさだ。福祉施設の利用者の就労の場であり、たくさん製造することにより、安全安心なおいしさで評価してもらうことをひたすら目指した。合鴨はEM技術を採用し、乳酸菌や酵母菌といった有用菌を使うことで、一切の消毒剤を使用しない環境で育て、エサも抗生

ひ  
と  
し  
な

## SARORO PEAT WASH

泥炭を深く探求したら、新しい価値を発見! 洗顔パック『サロロ ピートウォッシュ』には、そんな開発ストーリーがある。発売元の「日東エフシー㈱」は名古屋に本社がある肥料メーカー。幌延町の下沼に工場があり、泥炭を活用した土壌改良材をつくっている。植物が長い年月をかけて堆積してできる泥炭は、自然由来のもの。それを生かすプロジェクトが立ち上がり、社員たちは2019年の秋、北海道に飛び、サロベツ湿原に立って



物質を含まない配合飼料だ。安心であることはもちろん、肉質は柔らかく、脂の融点が低く、しゃぶしゃぶにすると分かるが後味がさっぱりし、甘味もあるという。そんなサロベツ合鴨を使った加工品が、写真の合鴨ハムだ。製法もこだわり、最低限の調味料、添加物しか使わないシンプルなもの。脂自体に旨みがあるので、それだけで深い味わいになる。

くわしくは <http://ansin.info>



いた。調べていくうちにこの湿原の泥炭は纖維質の層が分厚く希少なものであること、すぐれた吸着力やウイスキーの薰りづけなど多彩な活用法があることが見えてきた。100のアイデアが生まれ、今回は洗顔パックが実現することに。2020年夏のクラウドファンディングでは幌延町も応援し、その後本格的な販売となった。泥炭の新しい可能性が広がろうとしている。

くわしくは <https://saroro.jp>

いのちが深～く息づく楽園

# サロベツに鬼未せじれ



日没後、ねぐらとなっているペンケ沼へ  
と向かうマガノの群れ／撮影：富士元寿彦さん

貞廣  
拓哉  
さん  
幌延町  
地域おこし協力隊



サロベツ原野は、毎週いくたびに花の表情が違います。  
出会った花を撮影し「ほろのべ・サロベツ 花\*NEWS」で  
幌延町のWebサイトほか、幌延ビジターセンターなどで紹介  
しています。湿原散策にぜひお役立てください。

(花の写真は、貞廣さんが撮影したもの)。

●幌延町「ほろのべ・サロベツ 花\*NEWS」



ノハナショウブ



ホロムイリンドウ



ホロムイイチゴ



オゼコウホネとネムロコウホネ

サロベツ原野は「利尻礼文サロベツ国立公園」の一部であり、幌延町はその南の玄関口。  
春から秋にかけて約70種類の花々が咲き誇ります。ラムサール条約湿地に登録されて  
いて、その広さは日本最大級。オオヒシクイやハクチョウなどの渡り鳥の中継地、タンチョウ  
の営巣地、シマアオジの繁殖地となっています。

## 地層のフシギとチカラを とことん解明！

幌延深地層研究センターの「ゆめ地創館」は、高い塔が目印。

ここでは地層処分や幌延の地層について学べます。おとなもこども、楽しく見学＆体験して、知識を深めよう！



### 1 展望室の大パノラマに ビックリ！

地上45mから360度のパノラマが一望できます。エリアの全景が望めるだけでなく、壮大な「周氷河地形」も見られます。天気のいい日は、利尻富士も！



### 2 地層処分のしくみや 幌延の地層がわかる！

なぜ地層処分なんだろう？世界の研究はどうかな？素朴なギモンにこたえてくれる展示コーナー。地下350mのライブ映像を見られるモニターもあります。



### 3 地下にもぐるのって どんな気分？！

VT-500バーチカルトランスポーターに乗り込んで、アナウンスを聞きながら地下へ降下する気分を疑似体験。トビラが開くと地下のフシギを学べる空間が広がっています。



### 4 地下の世界を ワクワク体験しよう！

地下の世界を見てふれて体感できるコーナー。地下のトンネルの大きさを知ったり、地下鉄や金山を掘っている様子の音が聴けたり。初めての体験がいっぱいです。



# 科学の目で 地下の世界を 掘り下げる！

## 幌延深地層研究センター

幌延深地層研究センターほど、ディープに地下の世界を感じられる場所はない。「ゆめ地創館」ではだれもが知識と体験を深められる。また、地下350mまで立坑が伸びている「地下研究施設」では、ここでしかできない研究が日々続けられている。



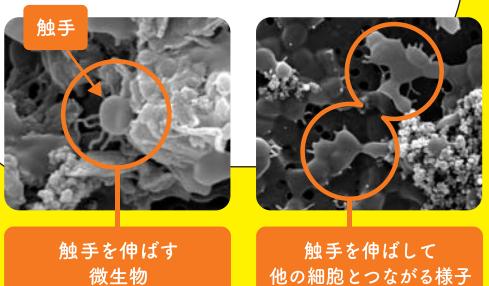
地下350mの地層は、かつて海の底だった！

幌延の地下の岩石は、砂や泥が海の底に積もってできた「堆積岩」でここが昔、海の底だった証拠です。



地下に生き物はあるの？

幌延の地下の深いところにも生き物はいます。それは微生物といって顕微鏡でなければ見られないほど小さな生き物です。



# 深掘り サイエンスツアー



タブレットひとつで  
地下空間を360度体験できる！

タブレットで、「地下研究施設」を探検できる3Dコンテンツがきました！ 360度のリアルな画像が見られ、まさに地下を歩きながら探検するような感覚です。

サイエンスナビゲーター 深掘研究員

深く掘り下げる調査したり、研究したりするのが大好き。地下の世界のことを、いっぱい教えてくれます。みんなに呼びかけるときの口ぐせは「ほれ！」



ほれ！  
地下へ行きますよ！

地下350mまではエレベーターで降ります。



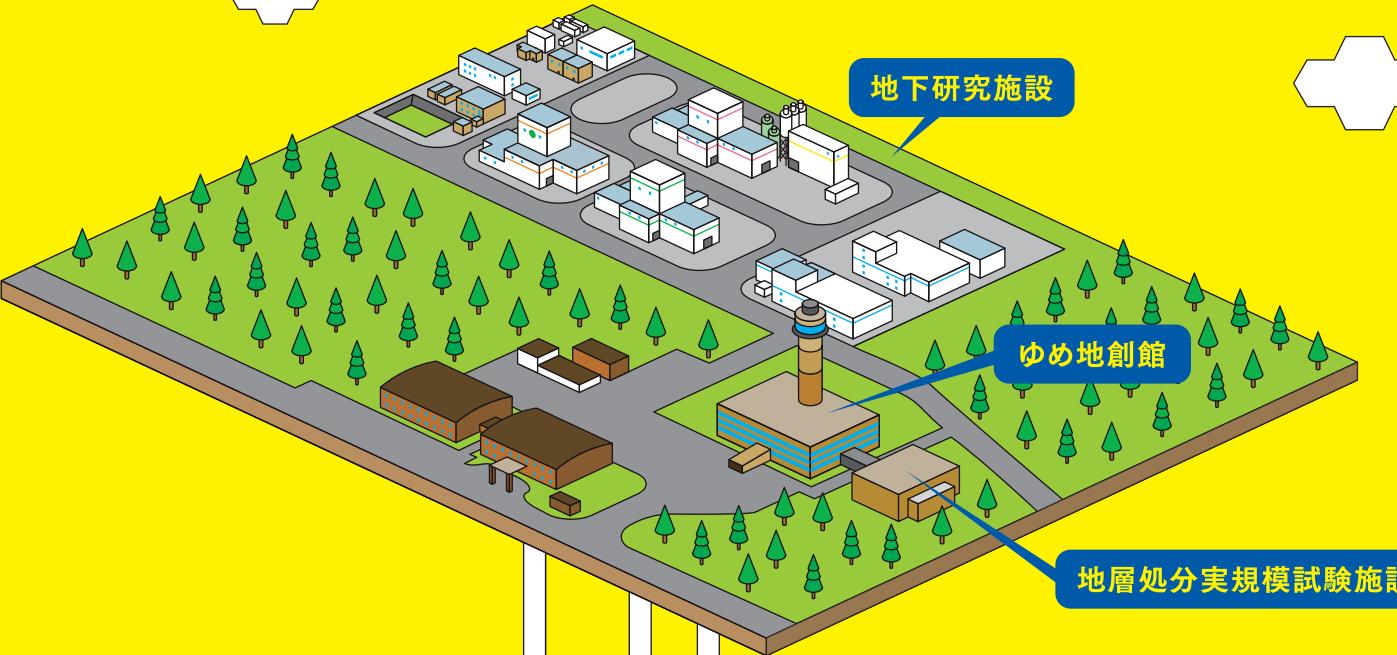
# これが、地下350m

地震が起きたら、  
地下はどうなる？

地下では、地震観測もしています。地震が起きたとき、地表が大きく揺れても、地下の深い場所では影響が少ないといわれています。たとえば、こんなやくを揺らすと、下の部分は揺れが小さく上へ行くほど大きく揺れるのと同じです。



※幌延深地層研究センターは研究施設です。放射性廃棄物は持ち込みません。



西立坑

換気立坑

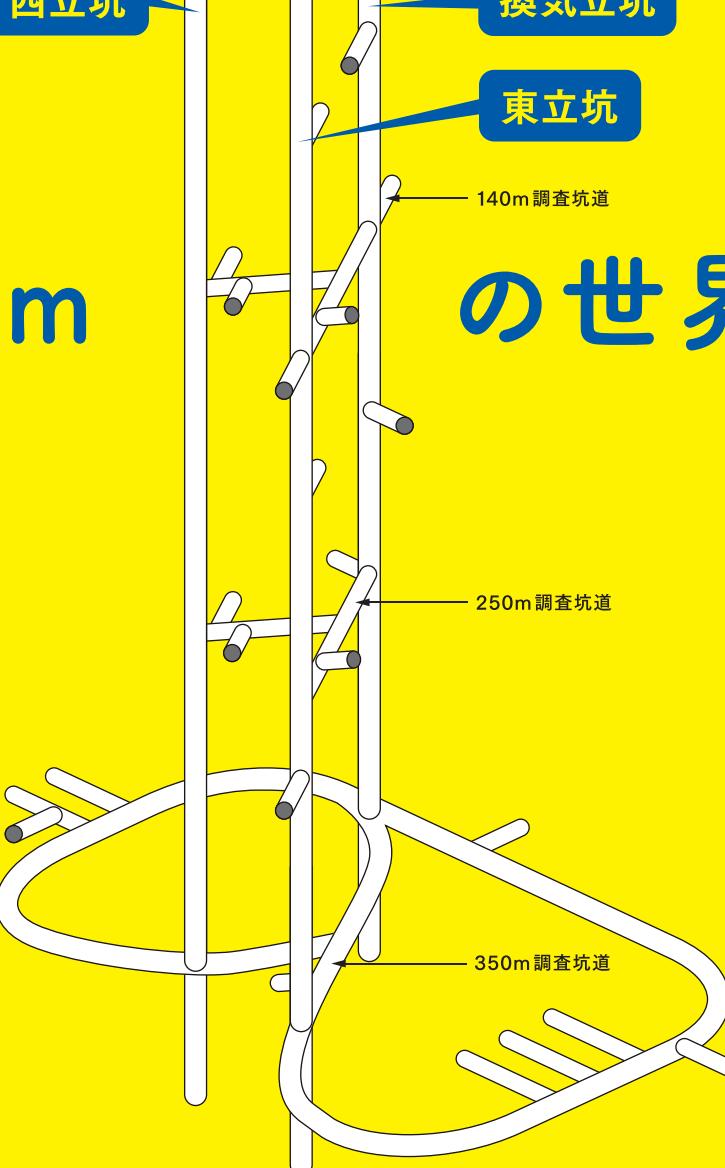
東立坑

140m調査坑道

# の世界だ！



実際にさまざまな調査研究が行われているのは、幌延深地層研究センターの「地下研究施設」。ここでは地下350mの地点まで立坑が掘られていて、そこで深地層のデータを集めたり、地層処分の技術を研究したり、日々、研究員の皆さんのが頑張っているのです！ 地下350mの世界をちょっとだけご案内いたします！



幌延深地層研究センター ゆめ地創館

開館時間／9:00～16:00 入館無料

定休日／月曜日・12/29～1/3(月曜日が祝日の場合は翌水曜日)

お問い合わせ／01632-5-2772

<https://www.jaea.go.jp/04/horonobe/yumechisoukan/>