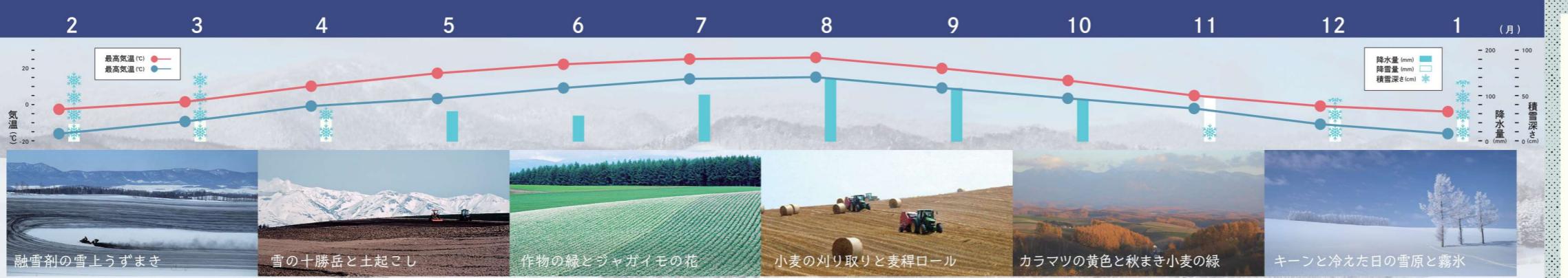


農と暮らしの 力レゾナント



丘の風景をつくる農作物

旬を味わう農作物

祭り・イベント

山菜・木の実・果物

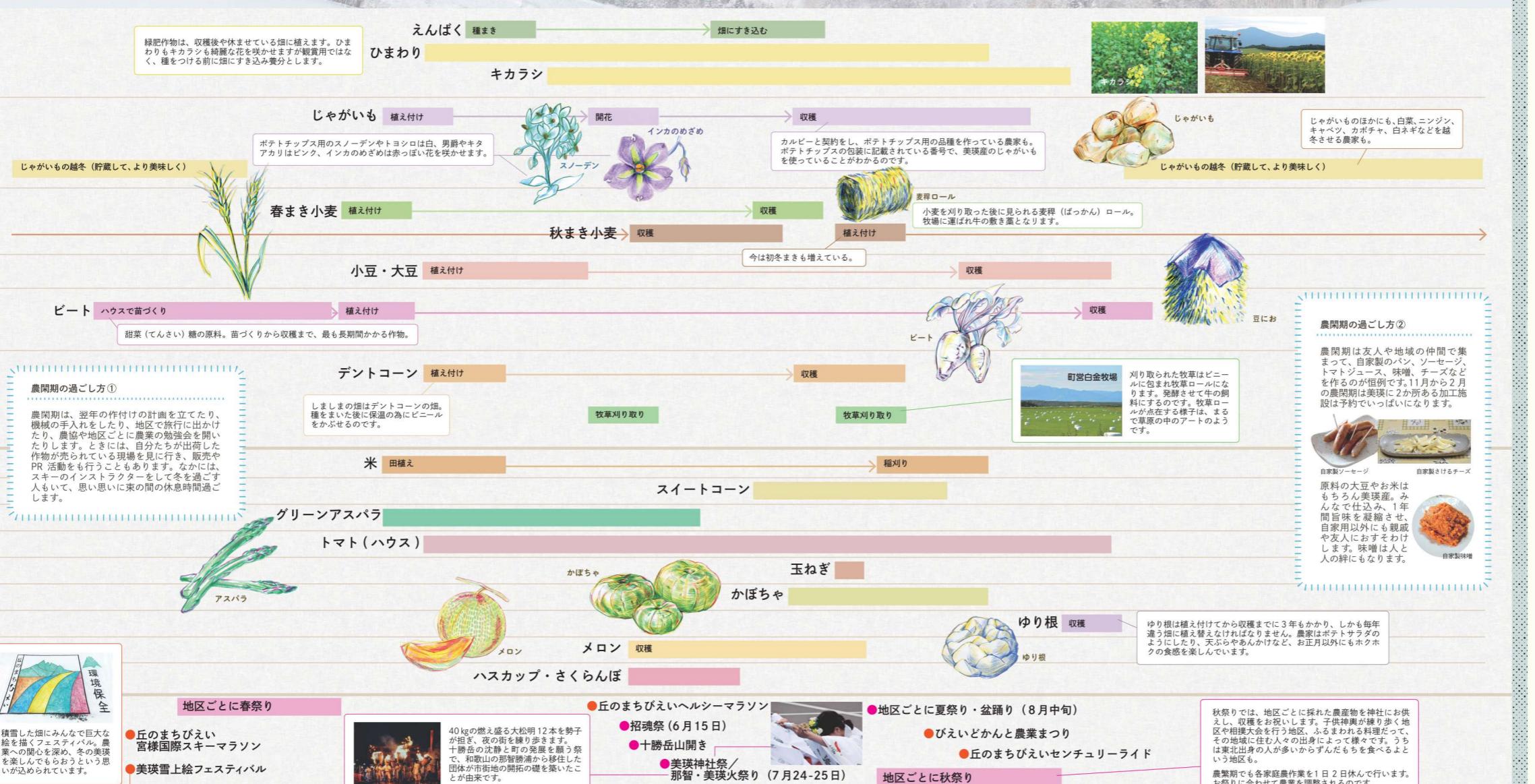
花

魚

鳥

哺乳類

昆虫



美瑛開拓の歴史

美瑛町史より

- 先史時代～初期開拓時代
縄文時代からそれ以前に使用されていたと推定される石器や土器が発見されており、約1万年前の住民にも人が住んでいたと考えられている。一方、アイヌの人々は狩りのために美瑛を訪れる程度で、漁獲（コノシ）は見られなかった。
- 1857年（安政4）
松田市太郎（鹿追幕底直連の武士）や松浦武四郎（箱館奉行の歴史）が調査したため美瑛を訪れる。
- 1894年（明治27）
入植者第一号として、小林直三郎（兵庫出身）が3人の雇人とともに美瑛へ、荒農場を創設。
- 1895年（明治28）
小野振太郎1人～3人で三沢藤助（山形出身）が入植。
- 1896年（明治29）
人田仲太郎（和歌山出身）らが美瑛原野（現市街地）に入植。渡澤農場（現、美瑛町1区）創設。
- 1897年（明治30）
轟島勝一郎（鹿追出身）が、現在の駅前販賣店付近に雑貨店を開業。和歌山商人会社（美瑛神社の前身）造営。早崎悦太郎（兵庫出身）が小作人22人とともに早崎農場入地。
- 1898年（明治31）
大谷派脱出所（大正寺の前身）開設。美瑛川の氾濫（現、美瑛川1区）が発生。井上農場（現横木）開設。早山農場（現下宇莫別）創設。
- 1899年（明治32）
十勝川（現JR富良野線）旭川～美瑛間が開通。美瑛駅開業。
- 1900年（明治33）
田中牧場（現、美田）半澤農場（現、北原）創設。それまで隣接していた神楽村から、美瑛村として独立。初代戸長は、青柳公義。十勝岳の硫黄採掘開始。
- 1901年（明治34）
藤野牧場創設。
- 1903年（明治36）
110戸、455人から成る市街地が形成される。
- 1905年（明治38）
豪雨により美瑛橋が氾濫。
- 1907年（明治40）
第七回（大日本帝国軍の師団の一つ）の演習場創設。
- 1913年（大正2）
大作戦。
- 1915年（大正4）
全村に大洪水発生。役場庁新築が完成。
- 1922年（大正11）
大水害発生。
- 1926年（昭和元）
十勝岳が爆発。美馬牛の開拓。
- 1931年（昭和6）
隣接バクタが大量繁殖。農作物が食い荒らされる。福島県から二段販路へ76戸が入地。
- 1934年（昭和9）
冷害。
- 1940年（昭和15）
町制施行。美瑛町に。
- 1944年（昭和19）
市街地に空襲。
- 1946年（昭和21）
海外引揚者が町に入植し、1554名が移住。河川氾濫発生。
- 1947年（昭和22）
農業協同組合設立。
- 1950年（昭和25）
白金に温泉湯、旅館営業開始。
- 1951年（昭和26）
町役場光協会結成。
- 1954年（昭和29）
高松宮御下賜御町。
- 1960年（昭和35）
白金開拓10周年。第1回アベチ祭り開催。高松宮殿下2度目の御町。
- 1962年（昭和37）
十勝岳爆発。
- 1961年（昭和44）
国設十勝岳スキーフィールド開設。
- 1970年（昭和45）
国設白金官営牧場完成。
- 1971年（昭和46）
風景写家の前田真一氏、初めて美瑛を訪れる。
- 1972年（昭和47）
自動車のCMに「カヒミーマーの木」が登場。
- 1976年（昭和51）
煙草のパッケージにセフスターの木が使用される。
- 1978年（昭和53）
第1回冬歩き・スキーワークショップ開催。
- 1980年（昭和55）
冷害により9億8000万の農作物被害。
- 1982年（昭和57）
煙草のパッケージにマイルドセブンの丘が採用される。
- 1984年（昭和59）
第1回ふるさと農業祭開催。
- 1987年（昭和62）
拓真館（前田真一写真ギャラリー）オープン。
- 1988年（昭和63）
十勝岳が噴火。その後も数回の噴火が続く。第1回ひまわり・スル・マラソン開催。
- 1989年（平成1）
第1回開拓・美瑛火祭り開催。
- 1997年（平成9）
四季の情報館オープン。ドラマ「ワイルドで行こう」で美瑛が舞台に。「ババーの木」誕生。
- 2000年（平成12）
美瑛町開基100年。
- 2005年（平成18）
美瑛町に含むつの村が「日本で最も美しい村」連合を設立。美瑛温泉を使用した当地グリメ（美瑛カレードン）誕生。ふれあいパーク「ニイロ」誕生。
- 2006年（平成18）
丘のくらオープン。2007年に駅に登録される。
- 2007年（平成19）
美瑛温泉博物館グリームームとして美瑛温泉がオープン。美瑛温泉リゾートの海外輸出開始。輸出先は台湾。
- 2010年（平成22）
第1回開拓セキュリティーライド開催。
- 2012年（平成24）
Apple Inc.が青い池を壁紙に採用。新図書館オープン。
- 2015年（平成27）
「日本で最も美しい村」連合・「世界で最も美しい村連合」世界大会・国際会議2015開催。映画「愛を宿す」の舞台となる。丘のまち「beyond」オープン。
- 2016年（平成28）
丘のまち撮影工房「美庭」オープン。

基盤開拓に成功した当時町長が「中よく貴重なプラチナ（白金）をつかいたいだ」と語ったことから命名。白金地区から美瑛の観光が始まった。

前田真三さんの写真で美瑛は丘のまちとして全国的に有名に。農家さんいわく「ありたまえの景色だと思っていて、それを撮影する文化や愛の感情などにびっくりした」と、丘の地域の観光のきっかけに。

1982年に「宮越スキー場」に改称。



旬感ごよみ

美瑛

農と暮らしのカレンダー

Bie
Phenology calendar

おいしいものをつくる環境を、みんなでまもりたい



世界一の農作物を目指して

「美瑛一の農作物を作るということは日本一ということを意味して、日本一を作るということは世界一だ」という誇り高き自信に満ちた言葉。消費者の「おいしい」というシンプルな一言がとても嬉しい。その一言のために、熟考し、工夫しながら日々の作業を積み重ねています。たくさんの人々に、美瑛の美味しさを味わって欲しいと思います。

「美瑛・旬感ごよみ」について

北海道大学観光学高等研究センターは、2012年度から美瑛町と連携協定を締結し、主に、観光を基軸にした地域の発展や地域の景観保全・地域資源の活用などについて、美瑛町の挑戦を支援するための調査研究や具体的な実践に取り組んでいます。

この「美瑛・旬感ごよみ」は、3年にわたる現地調査の成果をまとめ、開拓の歴史や農の営み、暮らしなどの人の活動によって生まれ出される美瑛の魅力の共有と発信を目的に作成されたものです。作成は、北海道大学大学院観光創造専攻の学生たちとの協働で行われました。



美瑛・旬感ごよみ

平成29年3月31日発行
美瑛町 <http://town.bieji.hokkaido.jp/>

企画：美瑛町経済文化振興課
編集・制作：北海道大学 観光学高等研究センター
デザイン：株式会社フェアーウィンド
イラスト：Noriko Ishibe

【問い合わせ先】
美瑛町経済文化振興課
〒071-0292 北海道上川郡美瑛町本町4丁目6番1号
電話：0166-92-1111(代表) FAX：0166-92-4414

百二十二回のチャレンジと

三百六十五日の生活が作り出した風景



一期一会の風景

なめらかな曲線が幾重にも重なる大地に、様々な作物が育つ風景は、二度とは同じものを見ることができません。土壤の養分を保ち、病気を防ぐために、じゃがいも・ピート・豆・小麦など、植える土地を毎年変える「輪作」というしくみで農業をしているからです。

今、目の前にあるじゃがいもの花畠、小麦の黄金色の絨毯は、来年は違う作物に変わっています。また、作物の成長過程で土の色合い、咲く花の色、緑の濃さなど、それぞれのバランスが変わり、昨日見た風景が二週間後にはもう違っています。まさに、目の前に広がる風景とは、一期一会の出会いなのです。

かしこい土地利用

明治27年に開拓者たちは美瑛を耕しはじめ、湧き水が得られる場所に家を建て、水を引くことができる平坦な沢地は水田に、丘の傾斜地を畑に開墾しました。農地に適さない傾斜が急なところは牧草地や山林として残し、生活の中で活用してきました。丘の畑の間から家の屋根が見え、カラマツや白樺などの木立が丘を縁どる風景は、一軒一軒の農家の生活の知恵から生まれているのです。

風景のアクセントとして写真の被写体となっている木々も、かつては農地の境界を示す役割を持っていました。

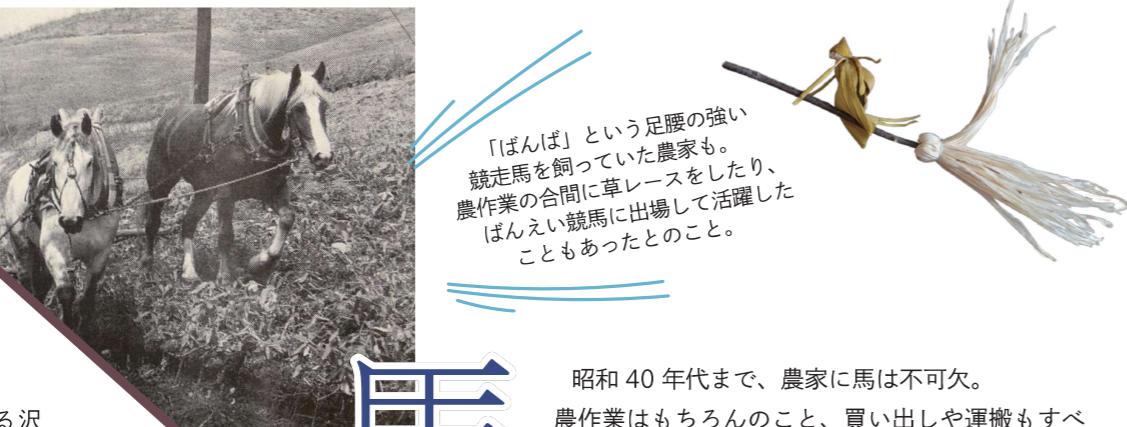
今日も、一年に一度きりの収穫に向けて農作業は行われています。その営みを少しでも知ることができたら、農家の思いに触れることができた、「美しい」という言葉ではとても語り尽くすことができない深い風景であることに気づくではないでしょうか。

十勝岳の噴火によって火山灰と土石流が堆積し、それらが数多くの河川に長い年月をかけて浸食されることで、波状丘陵という類い稀な地形を形成しました。そして、その地に夢を抱いて全国から集まつた開拓者たちがうつそうとした山林を切り開き農業を始めました。



美瑛の開拓の歴史、かつての生活

1894年（明治27年）に兵庫県出身の小林直三郎を皮切りに、美瑛には全国各地から開拓者がやってきました。東北から九州まで文化も習慣も違う人が集まって農地を開拓してきたのです。文化の違いで物事がうまく進まないこともあったとか。現在、ほとんどの人が美瑛で生まれ育っていますが、自分のルーツは意識しています。同じ名字を持つ親戚がまだその場所にいることを知り、どんなところのかいつかは行きたいと思っている人も多いのです。



今は水道が整備され、蛇口をひねれば水が出ますが、開拓当初は湧水が確保できる沢地に家を建てるところから始めなければなりませんでした。湧水は、手押しポンプを設置し、近くの農家と一緒に使っていたそう。大工もおらず、家も小屋もすべて、自分たちで建てていました。最初は自給自足の生活で、農作物を売ることができるようになったのは何年も先のことでした。



馬

昭和40年代まで、農家に馬は不可欠。農作業はもちろんのこと、買い出しや運搬もすべて馬そりで行っていました。馬は、飲みに出かけて酔っ払ってしまっても、主人を家まで連れて帰ってくれるといいます。夏は草、冬は稻藁、栄養失調にならないよう人参なども食べさせ、財産として大切にしていました。農作業が機械化されたことにより、馬を飼う家は激減しましたが、町民の寄付によって設置された丸山公園の開拓馬記念像が今も美瑛を見守っています。

雪が多く降る美瑛。

今のように除雪が入らなかった時代は、真冬は気温も低く移動もできないので家でじっとしていることが多かったといいます。でも子供にとっては、傾斜がついた畑に雪が積もれば、そこは楽しいスキー場。学校にはスキーで畑を滑り降りて通ったといいます。春先になると間伐をしたり薪や縄を準備します。雪がまだある時に山仕事をするのは、間伐する木の見極めがしやすいことと、木材を馬に引かせ、滑らせて運ぶことができるからです。

水

雪



美瑛の風景はおいしい風景

農家の仕事場である美瑛の大地。

美瑛で採れないものはないというほど、たくさんの種類の作物が作られています。色とりどりで美しい風景は、私たちの食文化を豊かにする、おいしい風景なのです。



沢の農家

丘がクローズアップされることが多い美瑛ですが、沢で川から水を引いての稻作やトマトをはじめとした野菜作りも行われています。もっとも早く開拓が着手された旭地区は、美瑛一の稻作地。また美瑛駅のある市街地エリアも、かつては水田だったのです。以前は、北海道の米は「厄介道米」なんて言われて、味噌・醤油・せんべいの原料となることが多かったそうですが、今では高品質のおいしいお米がとれるようになりました。



美瑛米

美瑛のお米の美味しさは、ブレンドされることなく提供されることも一因。大雪山系の湧水のような冷たい水で炊くと、より美味しい。

丘での農業は大変です。傾斜地でのトラクターやコンバインでの作業は危険と隣り合わせで、高い技術が必要です。また、30cm以深は粘土質となってしまうような場所もあり、雨が降ると土が流出してしまうことも難点。以前は豚・鶏・牛などの動物を自家用に飼って土づくりをしていた農家も多かったようですが、今は堆肥の他に、ひまわりやキカラシなどを育てて畑にすき込み（緑肥と言います）地力を上げています。そして日々の努力を重ねても、作物がうまく収穫できるかは天候などに左右されます。美しい風景の背景には、そのような厳しさがあるのです。

農家の1日

起床時間は早い人で朝3時。作物によって異なりますが、大抵の人が朝4時には起きます。道具・機械の燃料や、アルバイトの作業用具の準備から一日が始まります。早朝から作業をし、朝9時頃に一旦休みをとり、ご飯を食べます。ばてないように梅おにぎりを食べるという農家も。そして再度作業に取り掛かり、12時頃に昼ご飯です。



昼休みは大体1時間で、家に戻りますが、忙しいときは弁当にしたり、出前をとって畑で食べることも。

昔は、畑の中に畳2~3枚ほどの小さな休憩用の小屋があり、そこが昼休み休憩の場でした。広大な畑をもつ農家は、多い時で、家族全員、お手伝い、アルバイトを含め約20人で作業をすることもあります。天候が良いうちに仕事を終わらせるため、雨が降るまで作業を続けたり、1~2日間は寝ずに作業をする場合もあるのです。

農産物 Agricultural products

小麦



春と^冬に種がまかれ、秋まき小麦は盛夏、春まき小麦は^冬なると収穫となります。金色、オレンジがかかった黄色など、品種によって個性的な色合いを見せます。また秋まき小麦は、芽が10センチほど伸びたところで雪の布団に包まれて冬を越します。春先に再度緑色の姿を現し、ぐんぐん成長するのです。町内では美瑛産小麦を使ったパンや麺料理、お菓子を楽しめます。

アスパラ



畑の豚とも言われるアスパラ。特に、たくさんの堆肥を入れて育てられている美瑛のアスパラは美味しい抜群。根っこ部分はメロンより甘い！という農家さんも。しかし、畑に植えてから3年間は根っこを育てるために、待たなければなりません。茹でてマヨネーズで食べるだけではなく、地元ではめんつゆや味噌に漬けたり、てんぷらにしたり多様な食べ方をします。

小豆・大豆



大豆やえんどうをはじめとして多様な品種が作られていますが、もっと多く作られているのが小豆（美瑛ではショウズと言います）。小豆といえば、乾燥させるための「豆立て」や「豆ニオ」の風景ですが、実は過酷な作業。枝が刺さって傷だらけになるといいます。そんな小豆を作る自家製のあんこは格別です。冬至のかぼちゃの煮付けにも小豆が入ります。

じゃがいも



火山灰と粘土質が混ざり、朝晩の寒暖差が大きい美瑛では、甘みやコクがあって美味しい形の良いじゃがいもが採れます。成長期である6~7月に雨が少ないと、旨みを引き出す要因です。一方で、病気に弱く繊細な作物もあります。ポテトチップス用から生食用、中には赤や紫色のものなど、たくさんの種類のじゃがいもが育てられています。

トマト



寒暖差により、ひときわ甘くて酸味とのバランスも良い美瑛のトマト。昔から作られ、近年出荷量が増えていますが、手作業での栽培・収穫するため手間がかかる作物です。もちろん生で食べるのも美味しいですが、トマトジュースやケチャップにする家庭も多く、それぞれに味が違いこだわりがあります。ジンギスカンや鍋に入れると美味しいという話もあります。

スイートコーン



「もちろん獲れたてにかじりつくのが一番！」と言われるぐらい新鮮なものは美味しい。実はクマも大好物。粒が白く甘みが強い「ピュアホワイト」という品種も作られています。粒をばらしたり、スープにして冷凍しておけば一年中楽しむことができ、シチューにはコーンが必須というご家庭^冬美瑛名物カレーうどんにも欠かすことができない食材です。



【冬も野菜を美味しく食べる知恵 ～いろいろなお漬物～】

寒くなって農作業がひと段落すると、様々な野菜を家庭で漬けます。青いトマト、摘果メロンなどを漬けるのは農家さんならでは。しかも漬け方がバラエティに富んでおり、各家庭で何種類も漬けるのです。味噌、醤油、粕、酢などの定番のお漬物だけではなく、焼酎、ビール、玄米、パン粉などなど。かぼちゃ漬けは、かぼちゃのペーストに塩やざらめを入れて大根を漬けるもの。自然にかぼちゃの甘みもついておいしいのです。



畜産 Animal products



○ 美瑛自慢の飲み物

「美瑛牛乳」は、美瑛町の誇り。町内全ての小中学校の給食へ提供されている他に道の駅などで購入し、味わうことができます。乳脂肪分や、無脂乳固形分が一般的な牛乳に比べて高く、クリーミーな味わい。この牛乳の味は、酪農家が年中休まず毎朝4時起きで世話をし、牛牛にストレスをかけずに大切に世話をしている証拠です。病気になってしまふ可能性があるため、毎日2回以上の搾乳は怠ることができません。分娩介助もあります。だからこそ、美味しい新鮮な牛乳をいつでも飲むことができるのです。デントコーンや牧草などの飼料の自給率が高いことも美瑛の酪農の特徴です。



○ 少数精銳で作り上げた美瑛豚

たった4件の畜産農家が作り上げたブランド「美瑛豚」。柔らかい肉質に加え、アクが少なく脂身が多いのが特徴。美瑛の大自然の澄んだ空気の中で、ストレスを与えないように優しく丹念に育て、成長に合わせて必要な栄養分を細かく分析した独自配合の飼料を与えることで生まれる美味しい豚肉です。この美味しさは畜産農家と契約している町内の飲食店で堪能できます。豚肉だけではなく野菜やお米も美瑛産であることにこだわった「びえい豚テキ」というグルメも考案され、お腹も美瑛で満たすことが可能です。



美瑛の冬の雪の下には秘密が隠れています。それは、越冬野菜という野菜を保存する知恵です。じゃがいも・大根などは藁を敷き詰めて土に埋め、白菜やキャベツなどの葉っぱがある野菜は地面に直接置き、ビニールをかぶせて雪が降るのを待ちます。白い布団のような分厚い雪は、長くて厳しい冬の寒さから優しく野菜を守り、野菜は凍るまいと糖分を蓄えることで甘く旨味が増すのです。

越冬野菜の代表はじゃがいも。ひと手間かけて冬を越したじゃがいもは、収穫したばかりの新じゃがよりも、味が濃くホクホクになります。

越冬じゃがいも