

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu



わが町の
ふるさと名物は
これ!



**甘
海
老**

は ぼ ろ
北海道羽幌町
が応援するふるさと名物

◎甘エビの加工品群

甘エビの『漁獲量日本一』を誇る羽幌町から
絶品の甘エビ加工品をお届けします!

北海道の日本海沿岸北部に位置し、
天売・焼尻、2つの島を有する羽幌町
は海鮮の宝庫。
特産の甘エビは漁獲量日本一を誇り、
水揚げされたばかりの鮮度抜群の甘
エビはもちろんのこと、漁師だけが知
る製法で作られた甘エビの加工品な
ど、数多くの甘エビ製品が開発されて
います。



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

応援宣言

HABORO



地域の
プロフィール



羽幌町キャラクター
「オロ坊」

羽幌町は、北海道北部の日本海側、留萌管内のほぼ中央に位置し、東は天塩山系ピッシリ山を背景として、西は日本海に面し、沖合いには天売島と焼尻島のふたつの島を有する町です。

天売島は、人と海鳥が共生する世界でも珍しい島、焼尻島は緑と原生花の島で、「暑寒別天売焼尻国定公園」に指定されています。

日本一の漁獲量を誇る甘えび、ホタテ、タコ、ウニといった海産物、グリーンアスパラやオロロン米などの農産物、ストレスのない環境の中、潮風を受け豊富なミネラルを含んだ牧草を食べて育った焼尻めん羊など、豊富な資源に恵まれた自然豊かな町です。

写真:はぼろバラ園

地域資源～羽幌産甘エビの美味しさの秘密

その1 好漁場

羽幌町の甘エビは、水揚げ量日本一を誇ります。その理由の一つに「武蔵堆（むさしたい）」という北の日本海において、最大にして最高の漁場が大きく関係しています。堆とは海底にある海山のことで、その山を囲んだ地形が起伏に富んでおり、栄養豊富なプランクトンが蓄えられているため、高品質な甘エビが育つ格好の住処となっています。羽幌町はその武蔵堆へ一番近い位置にあります。



その2 高鮮度

えび籠（かご）漁場と呼ばれる漁法で採捕された甘エビは、水揚げされた直後に活魚水槽に移され、荷揚げする直前まで生きて状態で船内に保管されています。また、全船に海水滅菌装置を搭載し、ポンプで汲み上げた海水を電気分解し、フィルターを通して濾過した後に冷却装置で冷やしてから船内の活魚水槽に注入するなど、鮮度保持に細心の注意を払っています。



ふるさと名物～甘エビの加工品群(冷凍・冷蔵品)



甘えび釜あげ

レンジで温めるだけで、釜あげされた甘えびが味わえます。特製うまみダレが過熱中によく絡み、絶妙な味付けとなります。



甘えび沖漬け

鮮度抜群の甘えびを、酒粕入り調味料で漬け込みました。甘みが生きる美味しさです。



甘えび押寿司

1本に40～50匹の甘えびが入った贅沢押し寿司。大葉、白ごま、生姜を加えた酢飯が甘えびとよく合います。

甘えびとミズタコを具材にしたヘルシーな海鮮餃子。原材料は地元と北海道産にこだわった商品です。焼き、揚げ、水餃子とお好みで。

えびタコ餃子

新鮮な甘えびを生きているうちに皮むきし、塩と麴だけでシンプルに味付け。食感と甘みが引き立つお酒との相性がよい商品です。

甘えびの塩辛

地元漁師が昔から食べている酒蒸し甘えびを商品化。獲れたての甘えびを日本酒と塩のみで酒蒸しすることで、えび本来の食感が味わえます。酒蒸し甘えび



まちの一大イベント



はぼろ甘エビまつり

2011年から開催され、いまや町の一大イベントにまで成長した「はぼろ甘エビまつり」。町観光協会と有志により、「日本一の漁獲量を誇る甘エビ」を「最高の鮮度で提供したい」という熱い思いから始まったのがきっかけです。

イベント当日に水揚げされた生きたままの甘えびを浜値で提供するほか、露店では甘エビを使った様々なメニューが提供されるなど、毎年たくさんの観光客で賑わいます。

まちの支援制度

6次化の 促進

羽幌町では本年4月より、基幹産業である農林漁業の振興と経営改善の一助になるよう、6次産業化を促進するための条例を施行しました。
この制度は、農林漁業者等による6次産業化への取り組みに対する支援策として、事業場の新設・増設や新製品の開発・研究に要する経費の一部を補助します。

販路 拡大

中小企業者や農林漁業者が行う自社製品の販路拡大を促進するための支援策として、新たに補助制度を設けました。
町外で開催される見本市・展示会・商談会等への出展費用などを補助することにより、地域経済の活性化を図ります。

企業 振興

中小企業向けの支援メニューとして、「企業立地」、「新規創業者」、「新製品開発」、「空き店舗活用」に対する各種助成制度を設けております。さらには、中小企業者が設備の拡大等を図るため、金融機関から融資を受けた資金に対して、利子の一部と保証料の全額を補給することにより、地場産業の活性化を図ります。