



YAMABE



YAMABE

YAMABE

山部商工会 〒079-1564北海道富良野市山部中町1-15 TEL:0167-42-2409 FAX:0167-42-2065

<http://ec.shokokai.or.jp/cmsdb/cm06010/index/?ken=01&block=96>

平成30年度 伴走型小規模事業者支援推進事業



国道38号線と樹木園(5月)

ホ
ッ
カ
イ
ド
ウ
フ
ラ
ノ
シ
ヤ
マ
ベ



山部の歴史

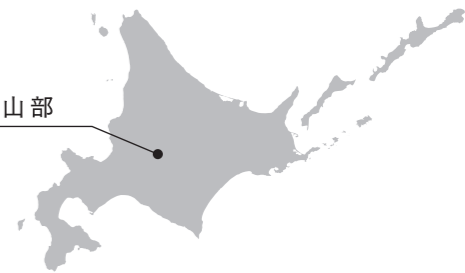
北海道富良野市、山部地区。富良野市街地の南部に位置し、山間部は国有林・公有林で占められる。森林面積はおよそ七千六百ヘクタール。そのうち東部山地一帯は東京大学北海道演習林の所管に属し、かつて石綿の原石を採掘するために露天掘りが行われていた土地でもある。また、西部一帯には夕張山系が連なり、主峰芦別岳、南方に鉢盛岳、夕張岳、北方には夫婦岩、御茶々岳、富良野西岳を望むことができる。

山部地区開拓の歴史は明治三十年、札幌農学校（現在の北海道大学）の地質・地形の調査に始まり、明治三十四年同学校が山部第8農場を設けて小作人を募集したことに始まった。

その後、山部村は大正四年四月一日に下富良野から分村。昭和四十年一月一日、町制を施行し山部町となった。

さらに昭和四十一年五月一日、富良野市と合併。二〇一八年現在人口、千八百三十五人のまちである。

富良野市山部



ヤマベデ ハタラク ヒトビト

2017年
12月
発売



山部のイチオシ物産品

山部地区で生産した酒造好適米「彗星(すいせい)」を100%使用した新しい地酒。強く深い味わいが特徴。富良野を舞台とした数々のドラマを手掛けた脚本家、倉本聰氏による命名。毎年数量限定での醸造となる。

富良野
さんろく

山部産酒造好適米彗星100%使用

山部の施設
山部自然公園太陽の里

パークゴルフ場



ゆうふれコース



芦別岳コース

充実したコースでパークゴルフを楽しめる。火曜定休、営業期間 4/29~10/31

キャンプ場



芦別岳麓の無料キャンプ場。最大1,000人収容可能。営業期間 5/1~10/31

ふれあいの家



メニュー豊富な食堂と、宿泊・研修施設。営業期間 4/29~10/31

芦別岳登山



芦別岳は『日本二百名山』『北海道百名山』に選ばれている。標高1,726m。

DATA

山部自然公園太陽の里
〒079-1571 富良野市字山部西19線32
ふれあいの家・キャンプ場 TEL / 0167-42-3445
パークゴルフ場 TEL / 0167-42-3003
<http://furano-taiyonosato.com>

テントの貸出、焼肉セット等オプション(有料)も豊富！
詳しくはホームページでご確認ください。

[MAP]





目指すところは安全で質の高い農作物を安定して消費者に届けること。同社では2015年9月にJGAP認証を再取得しさらなる生産性向上に向け、ネットワークを活用した情報管理（ITクラウド）を行っている。

DATA

農業生産法人株式会社フラノプレゼンツ

副代表 / 松藤 政博

〒079-1571 北海道富良野市山部西18線26番地

TEL・FAX / 0167-42-3313

<http://www.furanopresents.jp>

[MAP]



芦別岳の麓に畑を構える農業生産法人株式会社フラノプレゼンツは、平成23年1月に設立された。青木政一代表取締役の「自然豊かなところで仕事したい」という思いが実を結び、異業種からの農業参入を果たした。副代表の松藤氏は、ここ山部の責任者として人材育成と技術の継承に力を入れている。

松藤氏はこう言う。「まだまだ模索段階。今後、この富良野という立地を活かし、観光客をターゲットに販路拡大を狙いたい。また、百貨店業界へのさらなるアプローチのためにも、ブランディングに注力していきたい。異業種から農業へ参入した強みの一つは他とは違う業界とのつながりがあること。活かさない手はない。」

No.01

農業生産法人株式会社フラノプレゼンツ

MASAHIRO MATSUTOH (右)

農産物生産・販売



異業種から農業参入の強みを活かします

安全でおいしい農作物を届けたい



「こんな田舎のここへ来るお客さんは、わざわざこのラーメンを食べに来てくださいということ。本当にありがたいことです。」と最上氏。もちろん今も最上電気を経営しながらの営業だ。

DATA

南陽の丘 しら樺
 〒079-1582 北海道富良野市山部東25線1番地
 TEL / 0167-42-2625 営業日 / 金・土・日
 営業時間 / 11:30~14:30 17:00~19:00
<https://www.facebook.com/nanyoutei/>
株式会社最上電気
 代表取締役 / 最上 芳正
 〒079-1563 北海道富良野市山部東町6-25
 TEL / 0167-42-2603

[MAP]



南陽の丘 しら樺

山部に生まれ育った最上氏。高校卒業と同時に一度は北海道を離れるが家業の電気工事業を継ぐべくここに戻る。そして平成11年、株式会社最上電気の代表取締役となった。が、彼には若い頃から飲食店を開きたいという思いもあった。最初は妻に反対されるも、電気工事業を営みながら平成27年5月、ついに「南陽の丘しら樺」の開店に至った。

夫婦で無理なく楽しむ為に、営業日は金・土・日の三日間。人が人を呼び常連さんも多い。ラーメン店としては珍しくドッグラン(無料)も併設。地域を盛り上げる発信源の一つになることが、最上夫妻の目標でもある。

No.02

南陽の丘 しら樺 / 株式会社 最上電気

YOSHIMASA MOGAMI (左)

飲食店 / 電気工事



地場食材を活かしたスープが自慢
 お客さんと話すことが楽しいんです



「今、山部の農家は高齢化が進み後継者も少なく新規就農者を受け入れるベースがある。限界集落を作らない為にも若い方たちの空気を取り入れ、農業を継いでいかなくはならない。例えば農業生産法人を立ち上げ、企業として農業を経営。」

札幌で就職し、サラリーマンを経験後30歳でUターン、山崎氏は四代目として家業の農業を継いだ。昭和40年代から作付けが始まったメロンは赤肉の需要が伸び、品種選びや栽培技術開発で苦労を重ねた山部の農家は、非常に優れた技術を持っているという。また、先人たちが金山ダムからの幹線水路を整備しパイプライン設備を施してくれたおかげで水も確保でき、米やネギ等多種にわたる作物を生産することができるといった。また、先人たちが金山ダムからの幹線水路を整備しパイプライン設備を施してくれたおかげで水も確保でき、米やネギ等多種にわたる作物を生産することができるといった。

従業員として農業に就き、分業しながら後に暖簾分けという形で個人経営を始める方法もある。この先色んな形での経営継承が必要と考えている。」と、農業委員を務める山崎氏は語る。現在、山崎農園ではメロンを中心にスイカやとうもろこし、南瓜などを生産、直販する。もちろん通信販売も行っている。

DATA

山崎農園

代表 / 山崎 伸一

〒079-1581 北海道富良野市字山部東16線15番地

TEL・FAX / 0167-42-3523

営業時間 / 8:00~18:00(6~8月) 8:00~17:00(9月)

【MAP】



No.03

山崎農園

SHIN-ICHI YAMAZAKI (左)

農産物直売所(メロン・スイカ)



山部の農家はみんな優れた技術を持っています

先人たちの成しえた業績のおかげで今がある



れることも多い。
 現在の、四代目になる隆太氏と一緒に働き、技を伝える毎日だ。糠谷鉄工所に後継者はいるが、それだけでは安心できない。

DATA

有限会社糠谷鉄工所
 代表取締役社長 / 糠谷 諭
 〒079-1566 北海道富良野市山部西町4-28
 TEL / 0167-42-2126
 FAX / 0167-42-3116

[MAP]



山部生まれの山部育ち、生粋の山部人である糠谷氏は鉄工所の三代目だ。公共工事も行えば、木工機械や農機具の修理もする。言わば、まちの何でも屋さんだと糠谷氏は言うが、実はそれだけではない。
 近年、都心のある大手建設会社と共同で、アクアフィルターシステムを開発した。工事現場で発生する多量の濁水を、瞬間的に綺麗にできるシステムである。10年近くかかって商品化したそれは化学薬品をほとんど使用しないシステムで、環境に優しく全国的に注目を浴びている。他に船のスクリーナー等も手掛け、仕事は多岐に渡る。道外への出張も多く、ものづくりのアドバイスを求められることも多い。
 このまちで生き残るためには、待っていないといけないと糠谷氏は考える。「常に新しいことにチャレンジし、同時に先代から引き継いだ団結力を持ってまちの活性化を促す必要がある。」と語る。

No.04

有限会社糠谷鉄工所

SATOSHI NUKAYA (右)

鉄工所



常に新しい商品開発に取り組みます

このまちで生き残るには待っていないといけない



「オープン前は試行錯誤の毎日だったよ。今は戻ったけど、当時1ヶ月で8キロも痩せたさ〜」と近藤氏は笑う。

れる。「オーブン前は試行錯誤の毎日だったよ。今は戻ったけど、当時1ヶ月で8キロも痩せたさ〜」と近藤氏は笑う。

ポリウム満点のカツ井と素朴なラーメンが人気メニューの「やまドラ」ことドライブインやまべ。閉店する食堂を近藤氏が引き受け平成28年4月にオープンして以来、地元の人に愛される食堂として賑わう。新年会や忘年会等、宴会での利用も大歓迎。夏のトップシーズンはいつもの倍の人が来店するという人気だ。

そんな近藤氏を常に傍で支え続ける妻、とよ子氏の笑顔と人柄もこの店の魅力の一つ。母さんの笑顔に癒される常連客も多い。ちなみに前述のゆで卵は、ただのゆで卵ではない。翌日のサービスのために休みの日にも茹でて仕込む味付け卵とのこと。ここにも近藤夫妻の温かさを感じる。

DATA

ドライブインやまべ

代表 / 近藤 弘

〒079-1565 北海道富良野市山部南町2-10

TEL / 0167-42-3900

営業時間 / 11:00~14:00 17:00~20:30

定休日 / 10・20・30日

<https://www.furano-yamabe-machinet.com/drive-in/>

[MAP]



No.05

ドライブインやまべ

HIROSHI KONDO (左)

飲食店



父さんと母さんの店「やまドラ」

名物はランチタイムのゆで卵と母さんの笑顔



雅俊氏は、上手くいかないことも多いが、とにかく楽しいと言う。商売を始めたことで、より山部の人達との関係が深まり、まちを盛り上げる手伝いをしていきたいと考える。また、これから冬期間の通信販売にもチャレンジしたいそうだ。

DATA

NORTH FUN

代表: 近藤 雅俊

〒079-1565 北海道富良野市山部南町4-11

TEL・FAX / 0167-56-7850

営業時間 / 8:00~18:00 (6月中旬~9月中旬)

定休日 / なし <http://north-fun.com/>

【MAP】



生まれ育った大好きな山部を離れ進学、就職した雅俊氏。いずれは山部で農産物の魅力を伝えたいという思いを抱いていた。その思いを叶えるべくUターンし、縁あって直売所をオープンしたのが平成29年の6月である。最初は父親に反対されたが、周囲の協力も得て説得した。

ドライブインやまべの向かいに店舗を構えるNORTH FUN。この直売所を営む雅俊氏とドライブインやまべの代表、弘氏は親子だ。親子にいずれは店を任せたいと願う、子も引き継ぎたいと思う。事業継承の理想の形がここにある。

No.06

NORTH FUN

MASATOSHI KONDO (中央)

農産物直売所



自然に囲まれた山部の良さを伝えたい

また行きたい！と思わせる直売所を目指しています



No.07

山部路

KIYOKO TAKEUCHI

農産物販売 / 飲食店



山部産野菜とソフトクリームの店

たくさんの方に旬の野菜を届けたい

横浜から農家に嫁いだ竹内氏。山部で暮らして35年が過ぎたそう。朝もぎ産直野菜をメインにソフトクリームやドリンクを販売する店、山部路（やまべじ）を経営する。

近隣農家から仕入れる野菜と自らが育てた野菜を店頭に並べ、品揃えを豊富にしてより新鮮なものを手に取ってもらえるよう毎朝準備する。

同時に、竹内氏は「ふらの農味噌」を作り販売する、ほっとママ味噌クラブの代表でもある。山部産の食材を活かした味噌作りを農家の仲間たちと始め、8年かけて研究、農家の女性たちの会として起業に至った。初めは販路を見つけることに苦戦したが、地元のイベントでその味噌を使った料理を販売し周知、今では市内数ヶ所で取り扱われる商品となっている。

また、会では手作り味噌体験講座を開催し味噌の作り方を伝える活動もしている。

そんな竹内氏の楽しみは登山。夏場の忙しい時はそこそりフレッシュを忘れない。目下の目標は芦別岳登頂！と笑顔で語る。

DATA

山部路

代表 / 竹内 紀代子
〒079-1581北海道富良野市山部東15線14番地
TEL・FAX / 0167-42-3518
営業時間 / 10:00~17:00
定休日 / 不定休
営業期間 / 6月下旬~10月上旬

【MAP】





「二見、安泰な業界と思われがちだが、時代の流れと共に廃棄物に関する法改正もある。何より常に変化に柔軟に対応し、その流れに乗ることが大事だ。」と高橋氏は語る。ゴミの分別もその一つだが、富良野で暮らす人々だけではなく、海外からの旅行者にも理解してもらわねばならない事は重要課題である。

二代目の高橋氏は、現在、代表取締役を務める。父親の会社を継ぐことを前提に進学、就職後、経験を積んで山部に戻った。

DATA

株式会社ふらの衛生社
 代表取締役 / 高橋 稯二
 〒079-1581 北海道富良野市山部東17線13番地
 TEL・FAX / 0167-42-2396

[MAP]



No.08
 株式会社ふらの衛生社

JYOJI TAKAHASHI (左)

清掃業



綺麗になった時のお客様の喜びと笑顔
 それが私たちのやりがいでもあります

株式会社ふらの衛生社。その名の通り、人々の生活を衛る仕事をしている。ゴミやし尿収集、浄化槽管理、配管や側溝の高圧洗浄等を主に行う。同社のごみ回収の範囲は山部に留まらず、富良野市から占冠村までの広範囲にわたり、祭りやイベントのごみ回収も請け負っている。

いずれは長男、諒介氏がふらの衛生社の今後を担っていくという。社員は15名。国家資格取得のバックアップもしている。次の代へ上手く継承していく為にも、若手の人材育成に力を入れているそうだ。



山部地区の入り口に位置する星央自興株式会社。昭和48年設立、平成26年に高橋氏が引き継いだ。自動車整備や板金、中古車販売も手掛け、ここ山部で唯一の北海道運輸局指定工場として貴重な存在である。

同社の後継者を探していた時に、高橋氏が経営しているふらの衛生社としても、このまちから車両の整備工場が無くなるのは困ると判断。次男の潤平氏が自動車整備の資格を持っていたこともあり、引き継ぐことを決めたという。

先代からの繋がりで、遠くは南富良野からの依頼も多い。企業との取引もあるが人口減少や高齢化に伴い車を持つ人も減り、必然的に取り扱う車両も減っている。現実には甘くない。働き手も少ない。だが、この田舎の車社会の中では、なくてはならない存在であることも事実である。

DATA

星央自興株式会社

代表取締役 / 高橋 稜二

〒079-1581 北海道富良野市山部東16線12番地

TEL / 0167-42-2447

FAX / 0167-42-3044

【MAP】



No.09

星央自興株式会社

JYOJI TAKAHASHI (左)

自動車整備工場



そして、同社には潤平氏という後継者もいる。「このまちに暮らす人々の為にも、ふらの衛生社と共にこれからも継続して経営していきたい。」と高橋氏は語る。

昭和から続く山部の自動車整備工場

これからも山部に在り続けたいと思っています



No.10
株式会社天間農産本舗

NORIAKI TENMA

農業法人



スイカの作付け面積日本一

熊も喜ぶ“ヒグマのごちそう”は味も日本一!

もともとは稲作農家だった天間農園。国の減反政策をきっかけに畑作へ転換、現在は主にワインブドウとスイカを栽培している。

三代目にあたる紀明氏は、小さい頃から農業を継ぐと思っていたそう。高校卒業後は短大で農業を学び、ここ山部に戻った。

常に人手が足りない状況を克服するためにも働きやすい環境づくりが必要と考え、2008年に農園を法人化、2011年にはJGAP認証も取得した。経営管理に力を注ぎ販路を拡大、今ではおよそ50ヘクタールの農地を管理するという。

「まだまだ人手は足りないが、これからやりたいことがたくさんある。」と語る紀明氏。カフェや宿泊等、農業とは違うジャンルにチャレンジしたいそう。

天間農産本舗自慢の作物は大玉スイカ、ヒグマのごちそうと小玉スイカのヒグマのおやつ。

その名の通り、本当にヒグマが畑に食べに来るという。糖度の乗った食味の良いこのスイカは輸送にも適し、全国各地で販売される人気商品である。

DATA

株式会社天間農産本舗

取締役専務 / 天間 紀明

〒079-1572 北海道富良野市山部西22線16番地

TEL / 0167-42-3133

FAX / 0167-42-3134

http://www.geocities.jp/furano_tenmanousanhonpo/suika/

【MAP】





No.11
ちいさなログカフェふらわ

MANPEI KAGAMI(右)

飲食店



自家栽培ラズベリーのジャムもおススメです

一番の人気メニューは野菜盛り富良野オムカレ

山部の中心部に位置する、ちいさなログカフェふらわ。母、あつ子氏の出身地である山部に帰り家族で店を経営したいと始めたカフェである。夏の観光シーズンには満席になり列ができることも。地元のリピーター客も多く、4月～10月の期間限定で、動物同伴テラス席の用意もある。

一番の人気メニューは富良野オムカレ。推進協議会認定の、野菜盛り富良野オムカレ。山部の農家から仕入れる新鮮野菜を盛り、自家製のラズベリージャムをトッピングしたデザートがつくのも人気の理由の一つだ。

「目下の課題は席を増やすこと。」と語る代表の鏡味氏。新メニューの開発にも力を入れる。現在、試験的に栽培を依頼しているジョロキア（トウガラシの一種）を使って、激辛富良野オムカレを作ってみたいと言う。

妻の謝宜菜氏は台湾出身。店を支えると同時に、語学力を活かして中国語や英語の教室も開く。近年子供も誕生し、ますます賑やかな日々を送っている。

DATA

ちいさなログカフェふらわ

代表 / 鏡味 万平

〒079-1564 北海道富良野市山部中町2-2

TEL / 090-6876-8118 FAX / 0167-42-2904

営業時間 / 10:00～17:00(夏) 10:30～15:30(冬)

定休日 / 火曜日(祝日営業)

[MAP]





夏休みには多くの人が体験に訪れるわくわくアドベンチャークラブ。ラフティング、キャニオニング等、自然を味わえる体験が満載だ。中でも人気は、釣りと昆虫採取だ。

DATA

わくわくアドベンチャークラブ

代表 / 金田 愛明

〒079-1564 北海道富良野市山部中町1-41

TEL / 0167-56-7456

FAX / 050-3488-4461

<http://www.wakuwaku-adventureclub.net>

[MAP]



No.12

わくわくアドベンチャークラブ

YOSHIAKI KANEDA

アウトドアガイド



心に残るツアーを提案します

富良野の自然の素晴らしさを体験してほしい

岩手県盛岡市出身、ニックネームは、きんちゃん。子供の頃から外遊びが大好きで、朝から晩まで自然と戯れていたという金田氏。盛岡では飲食店を経営していたが、趣味の釣り好きが高じてアウトドア関連の仕事に就くべく富良野に移り住んだ。レジャーガイド遊び屋で経験を積み、独立。山部で同社を立ち上げた。

同社のツアーの魅力は一回のツアーで一組か二組のみを受け入れる、ほぼプライベートツアーであること。体験者の要望に合わせて融通を利かせることが可能だ。アウトドアのツアーだけではなく、旅全般の相談にも応じている。

「綺麗な山があり、水も野菜も美味しい。何より山部はスローな町で暮らしやすい。夢は、広い土地を手に入れ自給自足しながらキャンプ場を経営すること。」と金田氏は言う。



現在、吉中農園では四代目も決まっているが、後継者のいない農家も多く「基盤整備も決まった今、地域ぐるみで話し合いながら戦略的に農業に取り組む必要がある。将来は100ヘクタール規模を見据えている。」と吉中氏は言う。

農業とは別に、2012年6月に設立されたNPO法人山部まちおこしネットワークの理事長も務める吉中氏。

DATA

吉中農園

代表 / 吉中 文也

〒079-1572 北海道富良野市山部西24線13番地

TEL / 0167-42-3401

FAX / 0167-42-3407

[MAP]



山部の南陽地区に畑を構える吉中農園。昼夜の寒暖差を活かしたメロンの栽培をはじめとし、スイトコーン、アスパラ、長ねぎ、小麦に大豆など栽培する作物は多岐にわたる。所有する農地はおよそ30ヘクタール、4人の従業員を雇う。

雪が降り積もる1月末に始まると、収穫が終わる11月上旬まで、走り出したら止まらないのが農業という仕事。気候の影響も受け、大変なことも多い。

山部地域を元気にするために、地場産農産物の販売や農家生活体験受け入れなどを行う。

山部にはパイオニア精神を持った人が多く、皆地元愛が強い。その強みを持って、今後の山部の活性化に貢献していきたいと考えているそうだ。

No.13
吉中農園

FUMIYA YOSHINAKA (右)

農家



祖父の入植から三代目

農業と共に山部の活性化にも力をそそぎます



店主の菅野氏は無類の
 鮎好き。「どこに行っても
 お鮎ばかり食べるんで
 すよ。」と妻のミヨ子氏が
 笑い、菅野氏も「お鮎が
 好きで鮎屋になった。」と
 語る。

ここ数年、山部小学校
 の生徒が毎年社会見学に
 訪れ、勝ちゃん鮎の仕事
 を学んでいく。子どもた
 ちは実際に鮎を握る体験
 を喜び、その姿を見るこ
 とが菅野夫妻の楽しみに
 なっているそうだ。

DATA

勝ちゃん鮎 / 民宿やまべ亭

代表 / 菅野 勝洋

勝ちゃん鮎 〒079-1563 北海道富良野市山部東町2-8

民宿やまべ亭 〒079-1564 北海道富良野市山部中町2-54

TEL・FAX / 0167-42-2410

営業時間 / 11:00~24:00 定休日 / 日曜日

【MAP】



No.14
 勝ちゃん鮎 / 民宿やまべ亭

KATSUHIRO SUGANO (左)

飲食店 / 民宿



山部で唯一の鮎店「勝ちゃん鮎」
 夫婦二人三脚で楽しんでいきます

昭和46年3月に開店し
 た勝ちゃん鮎。息の長い
 鮎屋として地元の人に愛
 されている。鮎はもとよ
 り、井物や宴会料理まで
 メニューは豊富。カウ
 ンター、小上がり、大人
 数で利用できる宴会場もあ
 り、東山や南富良野から
 来る人も多い。忘年会や
 新年会の時季は常に賑
 わっている。

現在、勝ちゃん鮎と共
 に民宿も経営する菅野氏。
 現場仕事等に就く長期滞
 在者の宿として、なくて
 はならない民宿となっ
 ている。

また、菅野氏は長年山
 部商工会の理事も務め、
 山部の事業や地域の発展
 のために力添えを続けて
 いる。