

十勝研修新聞

2025年8月12日
田中学園立命館
慶祥小学校
4年1組
木下あんり

十勝研修で学んだこと

十勝研修に行って、食が盛んなことを私は学んだ。十勝には広大な十勝平野があり、そして北海道で唯一の山脈、日高山脈がある。日高山脈から流れ出る雪解け水が十勝川に流れ、十勝平野はその新鮮な水を使って作物を育てている。だから、十勝地方は古くから食が盛んである。また、牛は涼しくて広い土地を好むため、十勝平野や根釧台地な

どの条件にあった土地で牛が育てられるため、乳業が盛んだ。そして、十勝平野や根釧台地は牧草を育てるのにも適している。美味しくて新鮮な作物そして、大きくて品種のいい牛を育てるためには、十勝平野などの広い土地がなければならぬ。十勝は、小麦・てんさい糖・じゃがいも・牛・豚などがよく取れるため、それを使ったお菓子・豚丼・

お菓子作りのまち帯広市



帯広のお菓子ブランド六花亭の看板商品バターサンド

帯広市でお菓子作りが盛んな理由の一つとして、お菓子作りに欠かせない小麦、乳製品、小豆、砂糖の原料となるてんさい、とれたての新鮮な卵、など良質な原料が地元で豊富に手に入ることがあげられる。特に、全国の小麦生産量の四分の一を占める十勝小麦

は、とても品質が高いことで知られている。帯広市内には柳月や六花亭など約四十ものお菓子店があり、中でもお菓子の生産額が北海道で一位を争う会社である六花亭は、海外にも多くのファンがいる日本を代表するお菓子ブランドだ。看板商品のバターサンドは、生地には十勝産小麦、クリームには北海道産生乳100%のバターがふんだんに使われている。しかし六花亭の工場は十勝にだけしかない。それは地元でとれる新鮮な原材料をつかうことにこだわりをもっているからだ。このように、地元の農業、乳業、養鶏業とれんけいしてお菓子製造業も十勝の名産として発展してきた。

新鮮な十勝産生乳のおいしさ

十勝地方は酪農も盛んだ。十勝平野の中心に位置する音更町は涼しい気候と近隣で育つ牧草が、元気な乳牛を育てている。乳牛の大きさは六百〜七百キログラムほどあるという。地元の酪農家が育てた乳牛の生乳を、四つ葉乳業主管工場で加工している。私たちはこの、四つ葉乳業主管工場へ見学に行った。この工場は、牛乳、バター、チーズ、ヨーグルト、粉乳、生クリームなど、様々な乳製品を製造している。これだけ



四つ葉乳業の安心安全な牛乳

の色々な乳製品を「一ヶ所で作れる工場は世界的にも珍しい」という。牛乳ができるまでの工程はまず、酪農家から生乳の受け入れをする。検査に合格した生乳だけが工場で加工される。次に、クラリアイヤーという機械で四十分の一大ききに小さくする。そして牛乳が出来る。ほとんどの工程が機械で行われていることが分かった。この様に、「北海道のおいしさを、まっすぐ」という会社の願いをもとに、地元の酪農家が作った生乳を新鮮なまま乳製品にして消費者に届けることができる。

機械化の現状と人員

四つ葉乳業は、生産ラインの自動化や産業ロボットの導入など積極的に機械化を進めている。これより生産効率の向上、人件費のさく減を図っている。

一方で、機械化導入により従業員を大幅にさく減するのではなく、一定の人員を保っている。これは機械化によってさく減人員を、新しい商品の開発や品質管理

や営業などの機械よりも人が得意とする分野に再配置することで工場働く人の仕事を奪うこともなく、生産性を向上させることができた。例えば、異物混入事故が発生した際には、製造ラインのベルト部品の破損が原因と特定され、再発防止のため

めにも各製品の点検作業を人の目でより丁寧にチェックすることが強化することが出来たという。このように、工場働く人たちのおかげで地域の経済発展にも貢献しているのではないかと思う。

編集後記

今回私達が研修で訪れた十勝地方の食文化の背景には、恵まれた自然環境と、地域で働く人々の「思いやり」から生まれた文化、工場の機械化によって働き先がなくならない為の思いやりのある取り組み、などが



帯広発祥の「豚丼」で肉厚な豚丼

あることを新聞を書くにあたって調べていくなかで知ることができた。工場に行くと牛乳を飲ませてもらったり、ラフティングで川下りをして自然を味わったり、豚丼を食べたり、などの様々な貴重な体験を研修の内でも、十勝地方の人々一人一人が「思いやり」を持っているから、十勝の今は恵まれていることが深く知ることができた。

広大な台地が生む十勝の食文化



広大な台地で食を生む十勝平野と、十勝平野の西側にある北海道唯一の山脈、日高山脈

帯広発祥の

名物料理「豚丼」

十勝、帯広地方の開拓がはじまった明治末期から、この地方では養豚業が始ま

炭鉱からお菓子の街へ

十勝地方の浦幌町にはかつて、十勝唯一の炭鉱「浦幌炭鉱」があり、さいせい期の千九百四十年頃には、約三千六百人が生活をし、炭鉱労働者は約九百人を超えていた。そこで炭鉱労働者や地域の農作業を手伝う人々にお菓子を振る舞う習慣ができ、それがお菓子製造業への発展につながっていったという。このような歴史的な背景からも、昔からこの地域を支えるために働いてきた人々と食文化、地域産業の発展に強いつながりを感じた。