

自然にやさしく  
活力ある産業を生かす  
まちづくり

## 林業

本町の森林面積は、27,700haあり、森林の占める割合は町全体の55%程となっています。  
この豊かな森林から流れる水は、地域住民の生活を支えるほか、本町の基幹産業である農業や水産業に重要な役割を果たしており、国土の保全や環境を守るなど多種多様な働きを持っています。



### 次の世代に繋げる新しい人材と環境づくり

湧別町では貴重な森林資源の保全を図るため、計画的に木を植え・育て・伐採し利用する循環型の森づくりを恒久的に続け、次代を担う子ども達への森林教育事業の実施など、自然環境に対する意識の高揚を図りながら森林資源の保護と安定的な経営、林業後継者の育成に努めています。

また、サロマ湖やオホーツク海の豊かな漁業資源を守り育てるため、湧別漁業協同組合の女性部と青年部により毎年植樹活動を実施しており、町全体で森林の環境保全に努めています。



# 街の潤い

### 住む人の暮らしを支える街並み

各地区の市街地に形成されている商店街では、高齢化などに伴う消費者ニーズの多様化に対応するため、小回りの利く「地域に根ざした町民に愛される商店街づくり」への経営努力を続けています。

また、空き店舗を利用した町民交流施設の運営や環境美化活動、イベントの開催や、地場産物のPRなど、商店街の活性化につながる様々な取り組みを行っています。

### 地域の魅力と特性を活かしたものづくり

オホーツク地域の農林水産物を活用した製造業を中心とした湧別町の工業は、第一次産業と密接な関係を持ち、地域の振興を図るうえで大きな役割を果たしています。

素材に恵まれた地域の特性を活かし、付加価値の高い製品開発や生産の拡大、経営の近代化などによる工業振興が図られています。



木材加工場



金属加工場

# 山の恵み



## ～ 豊潤な海と湖、そして大地に感謝しながら守り育てられたまちの宝 ～

### 湧別の美味しさ



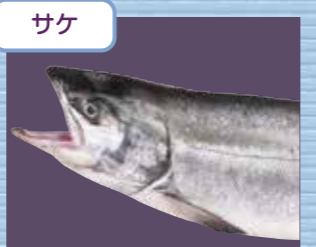
**ホタテ・カキ**  
食材として魅力満点のホタテ。生はもちろん、加工品も魅力的な味わいです。  
冬が旬の湧別のカキ。生ガキのほか、焼いたり、蒸したりして食べるのもおすすめです。



**ホッカイシマエビ**  
サロマ湖で水揚げされ、絶妙の塩加減で浜茹でされるホッカイシマエビ。独特の濃厚な旨味が口の中に広がり、食べ始めたら止まらない美味しさです。



**イクラ**  
水揚げされたばかりの鮭から取り出される鮮紅色のイクラは、柔らかな口ざわりと豊かな味わいが絶品です。



**サケ**  
オホーツク海の厳しい荒波で育った脂ののった秋鮭は湧別町の秋の味覚です。



**毛ガニ**  
オホーツク海明けと共に始まる毛ガニ漁。すっきりとした甲羅にぎっしり詰まった身、流氷のオホーツク海で育った毛ガニは、重畳感も風味もひと味違います。

玉ねぎ



とうもろこし



かぼちゃ



オホーツクの大地で丹精込めて育てられた野菜には、太陽のうまみが凝縮され、味も栄養も大満足。玉ねぎをはじめ、かぼちゃ、じゃがいも、とうもろこし、ブロッコリー、アスパラなど、安全で新鮮なおいしさを味わってみてください。

アスパラ



ブロッコリー



じゃがいも



アイスクリーム



自然に近いアイスクリームを作りたいというこだわりから、原料の牛乳は、地元産を100%使用。  
フレッシュな牛乳の味をいかした、爽快な味のアイスクリームで牛乳本来の風味が人気です。

オホーツクの自然塩



オホーツクの海水から作られたこだわりの自然塩です。  
まろやかな味が食材の旨味を十二分に引き出してくれる最高の調味料です。