

清流の恵み 高々と



螺湾（らわん）フキは日本一面積の広い町（約1400平方キロ）十勝管内足寄町の螺湾地区を流れる螺湾川に沿って自生する日本で最大のフキ

だ。馬に乗った人の頭上に、高さ4メートル前後のフキの葉が生い茂る大正初期の写真が残っている

る。それほど巨大な螺湾フキは姿を消したが、現在でも高さ2〜3メートル、茎の直径が約10センチになる。

螺湾フキは、螺湾川の清流と川岸の砂質の土壌、それに豊かな山林に囲まれた地理的な好条件が重

まちづくりと遺産

新商品続々、 町おこしに一役

螺湾フキが北海道遺産に選ばれ、町おこしに取り組んでいる足寄町民は活気づいた。商工業者、農林業者、町職員などで組織する足寄産業クラスター研究会（甲斐孝志会長）は、螺湾フキの商品開発、地域ブランドの確立、観光産業との連携に取り組んでいる。

同研究会は螺湾フキのロゴマークを制作し、ロゴマークが入ったTシャツ、エプロンを作った。7月、螺湾フキシンポジウム開催に合わせて1泊2日の北海道遺産モデルツアーが行われ、道内から参加した20人が刈り取りを体験した。6月には足寄町農協主催の「ラワンぶき狩り」も行われた。商品開発では、同農協が山菜工場で水煮缶詰、水煮袋詰を製造。町内の菓子店ではヨウカン、まんじゅう、最中などが売られている。

生の螺湾フキを販売する朝市から活動を始めた螺湾地区の主婦5人グループ「ふきのとう」は、加工食品開発の実績が目覚ましい。螺湾フキのつくた煮「ほらふき」と「らわんぶき炊き込みご飯の素」の製品化に成功し、同町観光物産協会の売店や同農協のAコープで販売している。

今年3月には同農協の食生活改善コンクールに出品した「らわんぶきのパイ」に特別賞が贈られた。代表の木村栄子さん（53）は「これからも新商品開発に力を入れたい」と張り切っている。