

## 有限会社白楊舎（遠軽町）

**地域の食文化を支えてきた加工技術  
さらに磨いて美味しい加工食品を提供**

### 社長の思い

北大雪の自然と手作りの里。手作りハム、手作りソーセージ、缶詰製品を通して、その良さと恵みを広めたい。

### 企業概要・背景

昭和26年創業。戦後の食糧難時代、木材業から食品加工に転換し、農場と食品工場の経営を始める。「白楊舎」の由来：周辺に沢山あった「白楊」の木は、マッチの軸として利用され、火がつきにくく、一度火がついたら消えにくいとされている。「舎」には多くの人が集い学ぶところという意味がある。

### 活用した強み・とらえた機会

#### [強み]

北海道大学肉教室研修生として学び、ハム・ソーセージ・ベーコン・鶏の燻製等の製造販売をはじめた。

#### [機会]

山菜ブーム（うどの缶詰の製品化、筍ご飯の素販売開始）、手造ブーム（魚肉ハム・ソーセージ等から本物志向に変化）など、ブームを業容拡大の機会に利用する。

### 先進性・独創性・特徴

近隣から持ち込まれる山菜、鹿肉、熊肉などの加工委託を受け、地域の食文化を支える側面を担ってきた

#### 「とりごぼう飯の素」

下処理不要で、ご飯を炊く時（水加減不要）又は炊き上がった時に1缶混ぜるだけ。具材は国産のものを使用し、具の形状が大きいのが特徴。田舎の母親が作る懐かしいまぜご飯をイメージしている。

### 今後の展望

白滝の恵まれた大自然の中からとれる豊富な山菜を加工した缶詰などは、まさに自然の香り。また珍しいヒグマやエゾ鹿の肉の缶詰もクセがなくて柔らかく、北海道のお土産として最適である。今後も工夫を重ね自然の恵を多くの人に提供していきたい。

### 事業所データ

代表者	的場 秀太
業種	製造業（食料品、缶詰、ハム・ソーセージ）
創業	昭和26年（平成3年法人化）
所在地	紋別郡遠軽町白滝299番地
電話	01584-8-2265
URL	<a href="http://www.shm-hakuyosha.co.jp/">http://www.shm-hakuyosha.co.jp/</a>

