



Industry

Life Style

03

産業

豊かな自然の恵みを生かし、雄武町ではさまざまな産業がお互いに連携し、個性を生かした確かな地域力による産業が振興しています。

限りある漁業資源を守り次世代へと引き継ぎます

漁業資源の豊富なオホーツク海を漁場に、漁港では毛ガニやホタテ、秋サケなどの新鮮な魚介類が水揚げされています。秋サケの中でも希少価値の高い「メジカ」は、雄武ブランドとして全国的にも有名。これらの限りある資源を守り、次世代へと引き継ぐためにも「つくり育てる漁業」への取り組みを強化しています。また、漁業と連携する水産加工業もまちの雇用と経済活性化の一翼を担っており、良質な漁業資源を原料に、安心・安全な加工品づくりを行っています。

広大な土地を生かした農業が盛んに行われています

広大な土地を生かし、冷害に強い産

業として始まった酪農。現在では約九千頭の乳牛・肉用牛が飼育され、オホーツク管内屈指の酪農畜産基地となっています。地域の酪農家による新鮮で質の高い牛乳を使用したアイスクリームやチーズなどの加工品も開発されています。また、雄武町の新たな特産品として産声を上げたダッタンそばは、焼酎やコロッケなどを製品化。町と関係団体などが連携し、普及への取り組みを進めています。

豊かな水や澄んだ空気を育む森林を守っています

まちの面積の74%を占めている広大な森林地域には、トドマツやエゾマツ、イタヤなどの豊富な森林資源を有しています。豊かな水や澄んだ空気を育む森林の充実と生産力の増強のため、計画的な造林や間伐、保育などを進めるとともに、森林への理解を深めるための取り組みを行っています。

消費者のニーズに対応し地域経済の振興に努めています

雄武町の商工業は地域に密着した企業が多く、商工会を中心とした経営指導や融資制度の活用により地域経済の活性化を進めています。近年では、近隣での大型店進出や消費者ニーズの多様化・個性化などの商業環境の変化に対応するため、経営者の育成や近代化、他産業との連携を強化し地場産業を生かした特産品開発に取り組んでいます。また、商工会では独自のポイントカードや商品券を発行し、地元での購買力を向上させる取り組みを行っています。



お待たよ商品券

プレミアムを付けることで、地元での購買力が向上しています。



そば打ち講習会

ダッタンそばを普及させるため、定期的に講習会を開催しています。



雄武ダム

畑地かんがいに必要な用水（湿潤・肥培）を供給しています。



みどりと親しむ町民のつどい

植樹を行うことで森林を守り緑の大切さを学びます。



牧草ロール

1年を通じ牛たちのエサとなります。青草のない冬もこれがあれば安心。



ホタテ稚貝の放流

ホタテ貝の安定生産のため、稚貝を養殖し漁場へと放流しています。