



増毛町の商工業は、基幹産業である漁業を中心として発展してきました。エビ、タコ、ニシンを中心とした水産加工業は主力産業であり、塩蔵品(数の子・たらこ)を中心として加工され、海外(中国)研修生を受入れ、生産と販売の工夫と消費者ニーズの感知により商品開発などの努力により地域産業を支えています。また、暑寒別岳がもたらす豊富な水や農産物を利用した加工品として和洋菓子、手作りジャム、ジュースなども盛んにつくられています。

商工会と商工業者との連携を図り、少子高齢化に伴う経営の改善や後継者の育成を進め、地域に密接した特色ある商品やサービスの提供、観光と連携した商業活動戦略を構築し経営の安定化を促進しています。



# 地域の特性を活かし 活力ある産業をめざして



増毛町には明治15年(1882年)創業の造り酒屋「国稀酒造」があり、暑寒別岳の伏流水と南部杜氏により、高品質な清酒を生産しており、最北の酒蔵として人気があります。また、暑寒山麓で育んだフルーツを原料に、アイスワインやシードルなど果実酒の生産を手がける「増毛フルーツワイナリー」があります。

増毛町には年間を通じ、多くの観光客が訪れており、観光をはじめ、文化や歴史的資源などと商工業を結びつけることが重要になっています。集客に対応すべく、道路・駐車場などの基盤整備に加え、宿泊施設の充実など、地域の特性をフル活用した総合的に連携を図った地域経済の活性化を目指してまいります。

