江別市の産業

©株式会社岩谷技研

農業から宇宙産業まで、幅広い事業者が活躍

1871年、宮城県から21戸76人の農民が移住してきたことを皮切りに近代江別の歴史は始まりました。その後各地から屯田兵が入り、計画的な開拓が進められました。現在でも農業は江別市の主要な産業の一つであり続け、小麦をはじめ水稲や大豆、野菜類が栽培されています。

工業に目を向けると、開発に使う建築資材として1891年にれんがの製造が始まって以来、長い窯業の歴史を持っています。市内にはれんがで造られたバス停などがあり、まちづくりにも生かされています。1908年には富士製紙第5工場(現王子エフテックス㈱江別工場)が操業を開始。昭和・平成に入ってからは工栄町や角山に工業団地が、また、西野幌には先端技術関連施設の集積を目指したRTN構想に基づく「RTNパーク」が整備され、現在は、食品関連産業も集積するエリアになりました。開拓時代から続く農業とともに、工業も江別市を支える重要な産業となっています。

「ËBRI(エブリ)」は、窯業とれんがの歴史を伝える産業遺産である旧ヒダ工場を活用した商業施設です。都市景観賞(建造物部門)にも選ばれています。

江別市の北部を走る国道275号に隣接する江別第1工業団地と江別第2工業団地。利便性に富んだ交通アクセス環境を生かし、製造・流通関連企業が集積しています。

数値で見る「産業」

農業従事者数
882人
※令和6年3月31日現在、「江別市の農業」より

江別工業団地・RTNパークの企業数
228社
※令和5年8月時点

市内事業者の声

岩谷技研

特殊な気球による宇宙遊覧サービスの提供を目指す株式会社岩谷技研は、JR大麻駅周辺に本社や工場など複数の事業所を構えています。

丈夫で軽量な気球、乗員を収めるキャビンとその周辺機器類は自社で開発・製造。工場ではこれまで350以上の気球を製造してきたといいます。

学生時代から気球と小型カメラを使って成層圏からの撮影に取り組んでいた代表取締役の岩谷圭介さん。徐々に重いものを飛ばせるようになる中で生まれた、「これなら人も飛ばせる」という型破りな発想から気球による宇宙遊覧のプロジェクトは始まりました。2011年の小型気球から開発をスタートさせ、実に400回以上の飛行試験を経て、2024年7月にはパイロット1人が搭乗した有人飛行試験で高度2万816mに到達。この時はパイロットと乗客の2人乗りのキャビンを打ち上げましたが、乗客5人を収容する6人乗りのものへと徐々に大型化する計画です。

今後は気球の大型化や製造の効率化を見据えて、市内に新工場を建設したいと考えており、「気球の製造には広いスペースが必要なので、広い土地を確保できる点で江別は理想的な場所です。札幌から通うスタッフが多いので、アクセスが良いこともポイントですね」と岩谷さんは話します。

現在、宇宙遊覧フライトの第一期の搭乗契約者が複数人おり、2025年に商業運航を予定しているそうです。宇宙と地球を眺める旅が身近になる時代が江別市から始まる——岩谷技研の挑戦から目が離せません。

©株式会社岩谷技研

代表取締役社長
岩谷 圭介さん

市内事業者の声

江別製粉

1948年に設立された江別製粉株式会社。同社の商品は全国に出荷されており、パンやお菓子などの形で口にしたことがある方が多いかもしれません。北海道小麦100%のミックス粉「おやつイン」やパスタなどの家庭向け商品でも知られています。

設立当初は輸入小麦を原料にしていましたが、30年以上前から北海道小麦の研究と商品の開発を手がけ、国産小麦のブランド化に貢献してきました。

北海道小麦の普及活動など農業生産者との交流の中で、「自分の栽培した小麦を食べたい」「地場産の小麦で特産品を作りたい」という要望が出てきました。「江別製粉では、通常25トン単位で小麦を製粉します。しかし個人や町単位で採れる小麦は少量なので、個別で挽くことは難しい。その要望に応えるために、従来の設備では難しかった1トン程度の少量の原料を製粉できる『F-ship』(エフシップ)という設備を作りました。

〝麦の里〟と呼ばれるほど小麦の栽培が盛んで、工場と生産者が近い江別市だからこそ、このような取り組みができたと思っています」と安孫子社長は話します。

2014年には本社近くに「北の小麦 未来まき研究所」を設立。製パン・製菓・製麺の機器を備えたこの施設は、生産者とコミュニケーションを図り、小麦粉の品質維持とおいしさを向上させる拠点となっています。

近年では北海道子実(しじつ)コーンを使ったコーングリッツを商品化するなど、小麦にとどまらない食の魅力を発信し続けています。

代表取締役社長
安孫子 俊之さん

江別産の小麦商品

ケーキ・焼き菓子

バウムクーヘンやシフォンケーキ、クッキーなどの洋菓子にも利用されています。

えべチュンら～めん

希少品種の小麦「ハルユタカ」をブレンドした、江別産小麦100%のら～めんです。

パン

市内に数多くあるパン店の中には、江別産の小麦粉を使っているところも。