

あおあお ひろひろ いきいき 未来を信じる帯広



帯広市は、豊かな自然に囲まれた十勝平野の中央に位置し、産業・経済、教育・文化、医療・福祉、行政などの広域的な都市機能が集積する、国内有数の食料基地・十勝の中核都市です。

近年では食や農などの地域の強みや魅力を活かし、十勝管内19市町村が一体となって進めている「フードバレーとかち」の取り組みなどを通して、新たな価値の創出に取り組む多くの挑戦者が現れ、さらなる発展の可能性が広がってきています。

令和2年2月に策定した「第七期帯広市総合計画」において、「あおあお ひろひろ いきいき 未来を信じる帯広」を将来のまちの姿として掲げました。自然や産業、困難にチャレンジする開拓者精神、人々の強い結びつきなど、これまで築き、受け継がれてきた十勝・帯広の歴史、文化を大切にし、一人ひとりが、明るい未来を信じて前向きに挑戦や行動を続ける活力ある地域社会の実現を目指し、まちづくりに取り組んでいます。



市章

両側に北海道の「北」の字と、オビヒロの「ヒ」の字を兼ねて表し、下に「口」を、中央には十勝の中心都市として飛躍を続ける帯広市を表徴して「オ」の字を図案化しています。



日本の「食」を支える。

十勝は、長い日照時間、きれいな水と空気など、食料生産に恵まれた自然環境を持ち、安全でおいしい農林水産物を生み出す、「日本の食料供給基地」といえる地域です。

カロリーベースでの食料自給率は1,200%を超え、人口約33万人の地域で約400万人分もの食料を生産しています。十勝には食品加工施設や農業系の大学・試験研究機関が集積しているほか、十勝産原料を使用した商品は国内外で高い評価を受け、まさに日本の食卓を支える地域となっています。

こうした地域の強みである「食と農林漁業」を柱に、まちづくりを進めていこうと、「フードバレーとまち」を旗印に掲げ、帯広市が中心となって十勝19市町村で取り組んでいます。

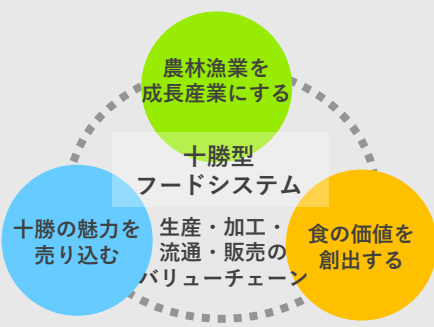
日本を代表する大規模畑作酪農地帯・食料供給基地という背景を活かした、生産・加工・流通・販売が結びついた十勝型のフードシステムを、オール十勝でつくりあげていきます。

安全・安心な農林水産物を生産し、地元で加工することで付加価値をつけ、十勝のブランド力を活かし、国内外の販路拡大や魅力の発信を進めていきます。



フードバレーとまちでアジアの拠点を目指す

フードバレーとまちは十勝の優位性を活かすため、3つの柱で進めています。フードバレーとまちを推進し、国内のみならず国外市場にも目を向けながら、アジアの食と農林漁業の集積拠点を目指しています。



フードバレーとまちの3つの柱



おびひろは

開拓を支えたパートナー

ばんえい競馬



夢を抱えてやってきた北の大地

十勝の開拓は、北海道に多く見られた官主導の屯田兵ではなく、晩成社をはじめとする民間の開拓移民により進められました。

そのとき、農耕馬として人の暮らしと開拓を支えたのが「ばん馬（ばんば）」と呼ばれる馬たちでした。

馬文化が受け継がれ生まれた 世界で唯一の「ばんえい競馬」

体重1トンを超える馬が重りを乗せた鉄そりを引いて直線コースで力とスピードを競う、ばんえい競馬。今は帯広でしか開催されていません。

開拓時代の農耕馬が現代のレースへと受け継がれ、今では北海道遺産として、人々に感動を与えています。

森と共に暮らす

森を育んできた街

森で街を囲んだ「ウィーンの森」をモデルに、昭和50年から帯広の森づくりが進められてきました。市民自らの手で植樹し、育まれてきた雄大な森は世界的にも珍しく、令和元年には、アジアの優れた景観を国連などが表彰する国際的な賞「アジア都市景観賞」を受賞しました。

総面積406.5haを誇る帯広の森は、造成開始から令和6年で50周年を迎え、憩いの場や学習の場、スポーツの場などとして、多くの市民に親しまれています。

帯広の森



こんなところ



十勝の気候がもたらす恵み

十勝は、年間を通じて晴天の日が多く、特に秋から冬にかけての晴天は「十勝晴れ」と呼ばれています。

夏の気温は30℃以上、冬は氷点下20℃前後になり、四季の変化に富む地域ですが、昼夜の寒暖差も大きいため、作物の糖度に良い影響を与えています。

また、十勝は日本を代表する小麦の産地であり、十勝産小麦を使ったパンやピザを提供する店が数多くあるほか、砂糖の原料となる甜菜（てんさい）をはじめ、牛乳やバターなどの素材も揃うため、おいしいスイーツを手軽に楽しむことができます。

明るく、美味しく

食と農業



おいしい水



帯広のうまさ水にあり

おびひろの水道水は、国の水質調査で清流日本一に過去8回輝いた札内川の伏流水を原水としており、「おいしい水道水の都市」にも選ばれるなど、水のおいしさが全国的に認められています。

癖が無く口当たりがまろやかであるため、料理や食材の味を引き出してくれます。