

# 北海道の食に関する取組・挑戦

食の宝庫・北海道では、道内で作られている農産物をもっと知ってもらうために、またもっと食べてもらうために、さまざまな取組が進められています。

## 北海道の3つのチェンジ

### ①米チェン 北海道米LOVE

北海道では、平成17年から道内の米消費に占める道産米の割合(道内食率)80%に向けた「米チェン」運動が始まりました。これに続き、平成20年からは北海道米への愛着を広げていく「北海道米LOVE」キャンペーンがスタートし、現在も活動は続いています。これらの着実な運動と、おいしくなった道産米などの効果により、平成17年度に62%だった道内食率は、23年度には82%を達成、27年度は88%にまで上昇しています。



### ②麦チェン

パンやラーメン用的小麦需要が高まる中、平成21年から、輸入小麦から北海道産小麦へ切り替える「麦チェン」運動が展開しています。道産小麦を使った商品開発や飲食店が増えています。



### ③酒チェン

北海道産の酒米で作ったお酒の消費拡大運動が「酒チェン」で、平成21年から続いています。「吟風」や「彗星」の2大銘柄に続き、26年には新品種の「きたしずく」も酒造好適米に登録されるなど、道産米を使った日本酒造りが増えてきています。



## 「北海道のワイン&チーズツーリズム」の取組

### 今、全国的に注目を集める 北海道のワインとチーズ

北海道は醸造用ぶどうの栽培面積が日本一、ナチュラルチーズの生産量も日本一!同じエリア内のワインとチーズを合わせてマリアージュを愉しめるのが、北海道の大きな魅力です。北海道では、エリアごとに「ワイナリー」「ヴィンヤード」「チーズ工房」「マリアージュを愉しめるレストラン」「こだわり食材」を紹介しています。



道内では、食品製造業等が地域と連携・協働しながら、商品の高付加価値化などを目指した取組を進めています。

## 北海道に進出して、産地との協業体制を確立

### 株式会社ボンタイム北海道 × 和寒町

カボチャの種として収穫されていた「ペポカボチャ」は、種以外は食用に向かず廃棄されていた道産食材です。研究を重ね食用に向けた加工方法に成功し、現在販売中の「北ると」のタルトシリーズ『ペポたると』として商品化しました。原料供給だけでなく、地元和寒町の特産菓子として成長が期待されています。



## 北海道ならではの未利用資源を使った商品づくり

### コスモ食品株式会社 × 道産農産物由来の未利用資源

会社の経営理念が「未利用資源の有効活用」である東京本社の同社は、平成3年から芽室町で工場操業を開始しました。ビートたんぱくやポテトたんぱく、あずき煮汁など北海道ならではの未利用資源に着目し、これらを分解、抽出、濃縮、精製することにより、より付加価値の高い良質な食品素材や機能性素材を製造しています。



## 『チャレンジ 北海道産100%プロジェクト』

### 北海道立総合研究機構 とことん北海道にこだわった食品づくりへの挑戦

平成28年、北海道で生産または製造された原料を100%使用して、北海道内で製造する食品づくり『チャレンジ北海道産100%プロジェクト』が始まりました。このプロジェクトによる第1号商品が、100%道産原料による「どら焼き」です。研究開発と企業連携により、それまではなかった道産の「重曹」「寒天」の製造に成功、この結果「道産100%のどら焼き」が実現したのです。

