



## 特定非営利活動法人 ゆめみーる

【登別市】

### はじめは？

本団体は、高齢者・障がい者・子どもの見守りと誰もが安心して暮らせる福祉のまちづくりを目指して、平成20年から高齢者が主役となって運営する「ふれあいいいききサロン」、障がい者が自立した生活を送るための「地域活動への参画」、子育てを地域で支える「ふれあい子育てサロン」、子供が自由に活動できる「放課後児童クラブ」や「放課後子ども教室」の活動と、これらの活動を支援するために「地域食堂」「配食事業」「朝市による買い物支援」を行っています。



活動拠点の地域食堂

### おもな活動



朝市(買物支援)の様子

地域食堂は、地域の人が気軽に集える場所として自慢の手打ちそばをはじめ、地元の食材で料理した特制定食を低価格で提供すると共に、食堂に来られない人や買物に出られない人への配食を行い、その際必ず声がけを行って安否確認を行っています。地域食堂の手打ちそばは、地域のそば同好会のメンバーがボランティアとしてそば打ちを行い、定期的にそば教室を開催して、そば愛好者の拡大、人的交流を深めています。

毎週土曜日には朝市を行い、新鮮な野菜・果物・鮮魚などを販売し、高齢者が近くで買物が出来るように支援を行っています。要望によっては送迎を行うことで仲間との話し合いの場にもなっています。本団体の社員は全てボランティアで活動し、社員にとっても憩いの場となっています。

「放課後子ども教室」は、学校の授業が終了した後の活動拠点(居場所)として学校では体験出来ない行事やスポーツを通じて、子どもの健全な育成を目的とした教室で、「ゆめみーる農園」で小学児童を対象に野菜の苗植え体験を行うなど食育の役割も果たしています。

### ここが自慢

#### 【誰もが気軽に集える居場所づくり】

ボランティアを核とした「ふれあいいいききサロン」「ふれあい子育てサロン」「放課後児童クラブ」「放課後子ども教室」「地域食堂」「配食事業」「朝市(買物支援)」等の幅広い活動は、高齢者から主婦、子どもまで地域に住む多世代の人々にとって、自由にかつ主体的に関わることにより自分を生かしながら過ごせる欠かせない場所として定着しています。



そば教室(サロン活動)の様子

### データ

■代表者: 對馬敬子さん / 設立: 2008年 / 会員: 37名

■連絡先: 登別市幌別町5丁目18番地1

■電話: 0143-83-4525 (地域食堂営業時間: 月~土曜日 10:00~16:00)

■FAX: 0143-83-4525



【苫小牧市】

## はじまりは？

本会は「地域の新たな可能性を掘り起こす」をテーマに苫小牧・東胆振の地域の隠れた魅力を改めて見つめ直し、地域における農商工連携を深めていくことが、地域の活性化につながるととらえ、消費地である苫小牧と豊かな農業生産エリアである東胆振が連携した地産地消の実践として、米どころ厚真町の酒造好適米「彗星(すいせい)」と苫小牧の水道水による日本酒造りに挑戦し、中小企業と農業の新たな連携による地域経済活性化を目指し活動を開始しました。



地酒「美苦」

## おもな活動



「びせん倶楽部」田植えの様子

2001年、全国に誇ることの出来る特産品をと、中小企業者のアイデアを活かし「酒の味」「ネーミング」「デザイン」などを検討し合い、地酒「美苦(びせん)」が誕生しました。

水は1985年旧厚生労働省の「おいしい水百選」に選ばれ、日本一美味しい水道水として知られる苫小牧市の水道水(樽前山の伏流水)を原料に、米は地元JAが生産に取り組んでいた厚真産酒造好適米「彗星(すいせい)」を使用し、酒蔵は酒蔵のない苫小牧から同友会のネットワークを通じ、小樽市の酒造に水と米を持ち込み、「地産地消」「異業種連携型」の地酒づくりを行っています。

地域の食品製造業の手により、「美苦」の酒粕から「美苦ようかん」や「美苦まんじゅう」、「美苦」の米粉からは「美苦和風ロールケーキ」なども商品化されています。

また、市民参加型の取り組みとして設立された「びせん倶楽部」では、春の田植えから秋の稲刈り、酒蔵での初搾り見学など「美苦」が出来るまでの過程を学べる食育活動を展開しています。

## ここが自慢

### 【世界も認めた品質】

美苦の味は、EUが主催する食品品評会のモンドセレクションで3年連続「金賞」を受賞し、世界レベルの品質と評価されています。日本でも製造元の酒造は全国新種鑑評会において道産米を使用した清酒で金賞を受賞するなど、国際的、全国的にも製造技術と品質が認められています。また、地域からの期待も大きく、2014年には累計10万本の出荷を達成しました。



モンドセレクション受賞「美苦」

## データ

■代表者: 平田幸彦さん / 設立: 2001年 / 会員: 29名

■連絡先: 苫小牧市春日町1丁目3-4 グリーンビル2階

■電話: 0144-36-9080

■FAX: 0144-36-9666

■HP: <http://www.hokkaido.doyu.jp/tomakomai/>



## はじまりは？

苫小牧総合経済高等学校マーケティング部は、商業を研究していくための商業高校特有の部活動で、平成18年に同好会としてスタートして以来、毎年夏に行われる北海道高等学校商業クラブ研究発表大会に出場することを主な目的として活動しています。

地域の農産物を使用した商品開発と販売、地元苫小牧での様々なイベントへの参加、自ら制作する苫小牧ケーブルテレビレギュラー番組での地域の旬な情報発信など、地域に根ざした活動により、地域の活性化に貢献しています。



ケーブルテレビ撮影の様子

## おもな活動



「かぼタルト」

平成19年、地域活性化のためにかぼちゃと黒豆を使用した焼き菓子「かぼまめ」を近隣の洋菓子店と共同開発。その後、もっと厚真産かぼちゃの美味しさを伝えたいと試行錯誤を繰り返しながら、「かぼまめ」の改良版として「かぼタルト」を完成させ、東日本エリアで開催された「第2回商品アイデア甲子園」に出品し見事優勝。

「かぼタルト」を苫小牧を代表する菓子にしようと、苫小牧うまいっしょグランプリ、春のうとないフェスタ、新千歳空港スカイショップなどで意欲的に販売促進活動を行いました。

平成25年には、苫小牧のアイスホッケーチームからアジアリーグの観客増員企画の依頼を受け、キッズチアリーダーへの特別参加やアイスホッケーチーム版の特別デザイン「かぼタルト」、市内の飲料メーカーと共同開発した「TSKサイダー」の販売等を行い、地域に貢献しました。

また、道内で開催された「めんフェスタ2013」に苫小牧室蘭支部代表として参加し、一度に3種類の味が楽しめるラーメンを出品するなど、色々なアイデアを考えながら、地域の活性化のための取組を続けています。

## ここが自慢

### 【「地域貢献？」から「地域貢献！」】

「商品を売り、利益を得る」という考えではなく、「商品販売を通じて地域活性化につなげ、多くの人々に貢献する」という考えを待ったマーケティング部です。そのために地域との連携が何よりも必要なのではないかと考えています。

これまでの活動を通じて「小さな活動も継続していればいつか誰かにその思いが届く」と確信し、今後も地域活性化のために、活動を続けて行きます。



地元アイスホッケーチーム応援の様子

## データ

■代表者：谷口正樹さん／設立：2006年／会員：16名

■連絡先：北海道苫小牧市新開町4丁目7番2号

■電話：0144-55-9264

■FAX：0144-55-9263

■H P：<http://www.soukei.hokkaido-c.ed.jp/>



## 新ひだか町商工会飲食業部会

【新ひだか町】

### はじまりは？

「かじか」は、主に「カレイ漁」の副産物として水揚げされ、その多くは行き場を失っています。「先行きのないかじか達をどうにか出来ないか」という漁業関係者の思いから、当部会で「かじかのすり身」を商品開発事業として取り上げ、商品化から販路開拓の道を目指し、昨今魚離れしている子供達にも親しみをもって食べてもらえる事を願い、商品名「かじまるくん」(揚げ蒲鉾)を開発しました。

当部会に係る「かじまるくん」の販売利益の全額について、次代を担う子供達のために寄付することとしています。



新ひだか町スポーツ少年団に寄付

### おもな活動



「北海道味覚マルシェ」に出品

カレイ漁の副産物として水揚げされるも大量に行き場を失っていた「かじか」を漁協と地元の加工業者が協力し、胆振・日高沿岸で獲れたかじかを使用し、「かじかのすり身」を開発していました。

当部会では、このすり身の商品化、販路開拓の道を事業として取扱い、地元の加工業者と共同で、新たな商品開発を行い、「かじまるくん」という揚げ蒲鉾が誕生いたしました。

「かじまるくん」には、「かじかのすり身」の外にも、町の特産品である日高昆布だしを使用しています。

平成25年11月より、JR静内駅構内にて販売を開始。その後、新千歳空港内で開催された「北海道味覚マルシェ」に出品。平成26年2月より、月2回程度、魚離れが進む地元小中学生に食べてもらいたいという思いから、町内の給食センターに支給し、学校給食として提供しています。

資源の有効活用、高付加価値化によって生まれた「かじまるくん」は新ひだか推奨品に認定され、町を代表する特産品になっています。

### ここが自慢

#### 『かじまるくん』の誕生物語

私(かじか)達は、日高・胆振の海で生活していてカレイ達の網によくひっかかってしまう、ちょっと見た目の悪い魚なんです。

冬には鍋料理の具材となる仲間もいるけど、多くの仲間は売り先もなく、行き場を失っています。

「行き場のない私たちの食場は・・・」

「かじまるくん」は

そんな

「私たちの願い」

から生まれた商品です。



かじまるくんPR

### データ

■代表者: 半田朋雄さん / 設立: 2006年 / 部会員: 97名

■連絡先: 日高郡新ひだか町静内本町1丁目1番12号

■電話: 0146-42-0041

■FAX: 0146-42-8220

■HP: <http://www.shinhidaka-shokokai.com>



## 有限会社 まさご

【浦河町】

### はじまりは？

浦河町内でラーメン店を営むご主人が、浦河町、そして北海道の美味しさを知ってもらいたいとの思いから、山海のめぐみが詰まった餃子を製造販売しています。太平洋で採れる日高昆布、山々の麓で採れる行者にんにくや北海道産小麦など、特に材料はできるだけ北海道産にこだわり厳選した食材を使用しています。調味料は化学調味料を使わない美味しさを求め、日高昆布の粉末、魚醤油を使用して無添加の餃子を作っています。



行者にんにく入り餃子

### おもな活動



日高昆布を練り込んだ乾麺

「浦河餃子」と名付けた数種類のオリジナル餃子は、浦河町や北海道の豊かな食材をふんだんに使い、道内に留まらず、通信販売やインターネットなどで幅広く販売していることから、道外のお客さんも増えてきています。その餃子は地元で製造できる自社工場

で製造しています。浦河飲食店組合、うらかわ『食』で地域をつなぐ協議会と連携し、イベント等への出品や浦河町を含む4町合同ブース出店「北のアメ横」への参加など食を通じて地域振興のための活動を行っています。

新たな商品開発にも積極的で、日高昆布を練り込んだ乾麺や地元の塩を入れたアイスクリームなど、オリジナル商品を製造販売しています。

### ここが自慢

#### 【こだわりの「浦河餃子」】

「浦河餃子」は、北海道産小麦、和華を使用した餃子の皮や北海道産豚肉、玉葱、白菜、にら、日高昆布、魚醤油など地元の食材をふんだんに使用しています。

2014年に道産食品登録食品に登録されました。

行者にんにく入り餃子の外にも、まるやか黒昆布餃子、さらさらレッド餃子、とろりバターのカレー餃子などオリジナルな餃子も作っています。



まるやか黒昆布餃子

### データ

■代表者: 大久保克好さん / 設立: 1973年 / 会員: - 名

■連絡先: 浦河郡浦河町堺町東1丁目11-1

■電話: 0146-22-2645

■FAX: 0146-22-5314

■H P: <http://urakawa-gyoza.com>