

カテゴリー 交流促進、収益事業

活動名称 タカラモノプロジェクト

ルート名称 支笏洞爺ニセコルート

①活動概要

「支笏湖や洞爺湖で駆除されている ウチダザリガニを食べられないか？」という何気ない一言から始まったこのプロジェクト。その後、色々な議論や試行錯誤を経ていくうちに季節の変化とともにどんどん形を変えながら最終的に落ちていたのが捨てられているものやこれまで見向きもされなかったものに“光”をあてて『地域の宝物☆』として再活用していこうという取り組み。このプロジェクトには、単なる「体験」や「交流」にとどまらずにこれまで捨てられていたモノや見向きもされなかったモノに『光』をあて、“新たな付加価値”をつけようという思いが込められています。



左)支笏湖湖上ミーティングの様子 右)試作版 ほっちゃれヒメマス燻製

②活動の体制

- ①支笏洞爺ニセコルート代表者会議
 - ・全体企画、各種プロジェクトの実施、地域内における合意形成の推進
- ②ルート内の飲食店、集客施設
 - ・試作メニューの提供、商品販売 ほか
- ③旅行代理店
 - ・プロモーション、モニターツアーの実施 ほか



洞爺湖 スノーシュー散策



スベリヒユほか 地元料理体験

③苦労した点や工夫した点

- ・当初は洞爺湖のウチダザリガニの料理を予定していたが、諸般の事情で事業化を断念した。
- ・夏から秋にかけて食材の収集が立ち遅れた。(特に冬場は食材調達が困難である)
- ・広域的な参加呼びかけができず、幅広いアイデアが生まれなかった。
- ・情報発信のツールとしてfacebookの活用が有効であることがわかった。
- ・支笏湖のホッチャレヒメマス(壮瞥のリンゴの枝のチップで炙って作った燻製)と道端に自生するスベリヒユにひと手間加えオリジナルトッピングとし『一枚のピザ』として完結



ヒメマス燻製づくり体験 (壮瞥果樹園の林檎剪定後の枝をウッドチップにして利用)

④活動の効果

- ・地域において活用できそうな食材や調理法に関する調査等を実施し試作することで、「今ここでしか味わうことのできない素材や料理」を創出することにつながった。
- ・流通のシステムに載らない小さな産地の隠れた食材を訪れた方々に味わっていただくことで食の文化や伝統的な郷土料理を見直し、地元の食の文化と味を“伝え”“広め”“楽しむ”ことにつながった。



『ヒメマス燻製ピザ』モニターツアーで提供

⑤今後の活動予定等

- 平成23年度：資源発掘、試行メニュー「ピザ」の試作、モニターツアーの実施
- 平成24年度：協力店舗の発掘及び提供メニューの検討、プロモーションの実施ほか
- 平成25年度：商品化に向けた基盤固め、飲食店等でのメニュー化ほか(予定)

将来的には、本プロジェクトをベースに支笏洞爺ニセコルート内資源の循環的な利活用及び沿道景観の維持につなげるよう進めていきたい。

モニターツアーチラシ

様式2 (★指定・候補ルート共通)

ベストシーニックバイウエイズ・プロジェクト2012

ルート名	支笏洞爺ニセコルート	
活動の名称	タカラモノプロジェクト	
活動期間	平成23年度～24年度	
評価の視点 ※相当すると思われるものに○ (複数選択可)	指 定	①活動の持続性、②活動の地域への浸透・波及、 ③ルート運営の基盤強化、④ブランド形成・活用、 ⑤人材育成の充実 ⑥その他シーニックバイウエイ北海道の推進への寄与
	候 補	①活動目的・内容の分かりやすさ、②ルートとしての目標の共有、 ③幅広い参加、連携への可能性(地域住民、各種団体、民間、行政等) ④シーニックバイウエイ北海道の活動として今後の展開可能性(地域資源の発掘・活用、人材の発掘・育成、活動の継続等)

1. アピールポイント

「支笏湖や洞爺湖で駆除されている ウチダザリガニを食べられないか？」
という何気ない一言から始まったこのプロジェクト。

その後、色々な議論や試行錯誤を経ていくうちに季節の変化とともにどんどん形を変えながら最終的に落ち着いたのが捨~~て~~られているものやこれまで見向きもされなかったものに“光”をあてて『地域の宝物☆』として再活用していこうという取り組みです。

このプロジェクトには、単なる「体験」や「交流」にとどまらずにこれまで捨てられていたモノや見向きもされなかったモノに『光』をあて、“新たな付加価値”をつけようという思いが込められています。

○プロジェクトの取組経緯

- ・平成23年度：資源発掘、試行メニュー「ピザ」の試作、モニターツアーの実施
＝ほっちゃれ「ヒメマス」を使った燻製づくり・ピザづくり体験
＝雑草「スベリヒユ」を使った調理講習会
＝地元シーニックの人たちとの交流(シーニックナイト・オプションツアー)
- ・平成24年度：協力店舗の発掘及び提供メニューの検討、プロモーションの実施ほか
＝奥洞爺牛の一般的に流通経路に乗りづらい部位(牛骨・スジ等)を使ったスープやピザの試作とモニター販売等の事業
＝ニセコでの野草を使ったレシピを地元ホテルとコラボ試作する事業等を予定
- ・平成25年度：商品化に向けた基盤固め、飲食店等でのメニュー化ほか(予定)



支笏湖湖上ミーティングの様子



試作版 ほっちゃれヒメマス燻製



『ヒメマス燻製ピザ』
モニターツアーで提供

2. 創意工夫、苦労した点

■ 苦労した点

- ・当初は洞爺湖のウチダザリガニの料理を予定していたが、諸般の事情で事業化を断念した。
- ・夏から秋にかけて食材の収集が立ち遅れた。（特に冬場は食材調達が困難である）
- ・広域的な参加呼びかけができず、幅広いアイデアが生まれなかった。
（ルートの構成メンバーに広く声をかけるべきであった。）

■ 創意工夫

- ・エリア内の食品の価値を再発見するとともに各地食材の加工により、新たな魅力が発掘されることをモニターツアー参加者と協働で確認できたことによって地域の魅力を発信できた。
- ・平成23年度に実施したモニターツアーでは、参加者との交流によりfacebookを通じた情報がリアルタイムで受発信され、取組の宣伝効果が生まれた。
- ・情報受発信のツールとしてfacebookの活用が有効であることがわかった。
- ・工夫を凝らすことで低予算でもモニターツアー参加者の満足度は高かった。
- ・シーニックらしい地域の人との“交流時間”が参加者の満足度に寄与していることが明らかになった。
- ・シーニックの構成メンバーは「自分の住む地域の魅力を伝えたい」、「おもてなしをしたい」、「綺麗にしたい」という思いが強いメンバーの集合体である。
- ・そのため、各地域間の連携を深めることでアイデアの創出と行動力を相乗的に高めていくステップとしたい。
- ・地域において活用できそうな食材や調理法に関する調査等を実施し試作することで、「今ここでしか味わうことのできない素材や料理」を創出することにつながった。
- ・流通のシステムに載らない小さな産地の隠れた食材を訪れた方々に味わっていただくことで食の文化や伝統的な郷土料理を見直し、地元の食の文化と味を“伝え”“広め”“楽しむ”ことにつながった。
- ・将来的には、本プロジェクトをベースに支笏洞爺ニセコルート内資源の循環的な利活用及び沿道景観の維持につなげるよう進めていきたい。

タカラモノ☆プロジェクト

[地域資源を活かした観光振興]

[2]

【内 容】このツアーには、単なる「体験」や「交流」にとどまらずにこれまで捨てられていたモノや見向きもされなかったモノに『光』をあて、“新たな付加価値”をつけようという思いが込められています。

【日 時】平成24年1月28日（土）～29日（日）（1泊2日）

【場 所】支笏洞爺ニセコルート内

【参加人数】25名

【企 画】シーニックパイウェイ北海道 支笏洞爺ニセコルート代表者会議/
一般社団法人 シーニックパイウェイ支援センター

【旅行企画・実施】株式会社シービーツアーズ

【協力】 湖畔の宿 洞爺かわなみ



シーニックナイト製作・点灯体験



ヒメマス焼製グリ体験



スベリヒユほか
地元料理体験



上段：洞爺湖スノーシュー体験
下段：蕎麦打ち体験



ヒメマス焼製グリ体験
ヒメマス焼製グリ体験

平成 24 年度実施
タカラモノプロジェクト
モニターツアー概要