

【わが村運動情報】

◎ “チ・カ・ホ”で「わが村」運動 『パネル展』 & 『地域特産品の販売会』を開催しました！

「わが村は美しく－北海道」運動のパネル展と地域特産品の販売会を3月10日（月）と11日（火）の2日間、札幌駅前通地下広場（チ・カ・ホ）で開催しました。

初日には、NHK 札幌放送局の方が取材に来てくださり、その日のお昼と18時台のニュースで放送していただきました。

（NHK北海道 NEWS WEB：<https://www3.nhk.or.jp/sapporo-news/20250310/7000073918.html>）

開催中には、販売会にご参加いただいた5団体の“こだわり商品”を求めるリピーターの方やNHKのニュースをご覧になった方など、たくさんの方が会場に来てくださり、大盛況の中、終わることができました。

会場へお越しの皆さま、ご協力くださった皆さま、ありがとうございました。







浦臼町農産加工研究会（浦臼観光協会）さん（浦臼町）



NPO法人 やくも元気村 さん（八雲町）



ベジタブルワークス株式会社 さん（真狩村）



チーズ工房1103 さん（日高町）



合同会社ノーサム さん（帯広市）



◎ＪＲ北海道車内誌「The JR Hokkaido」４月号の掲載情報

ＪＲ北海道車内誌には、「わが村は美しくー北海道」運動コンクールの受賞団体が毎号紹介されています。４月号では、第１１回コンクールでNPO特別賞を受賞した「**札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊**」（札幌市）について紹介されています。

ＪＲにご乗車の際は、ぜひご一読ください。

ＪＲ北海道ＨＰからＪＲ北海道車内誌（最新号）の電子ブックがご覧いただけます。

（ＨＰトップページ↓の下段より「北海道旅の情報誌 The JR Hokkaido」のバナーを選択）

<https://www.jrhokkaido.co.jp/>

「**札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊**」については、わが村ＨＰでもご紹介しております↓

https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou_sin/slo5pa0000019pd9-att/slo5pa000001kejl.pdf

◎広報誌「開発こうほう」４月号の掲載情報

（一財）北海道開発協会が毎月発行している広報誌「開発こうほう」には、「わが村は美しくー北海道」運動コンクールの受賞団体が毎号紹介されています。４月号では第９回コンクールで奨励賞を受賞した「**ワインを楽しむ会**」（余市町）について紹介されています。

広報誌「開発こうほう」は（一財）北海道開発協会のＨＰよりご覧いただけますので、「わが村は美しくー北海道 未来へつなぐ」のページをぜひご一読ください↓

<https://www.hkk.or.jp/kouhou/>

「**ワインを楽しむ会**」については、わが村ＨＰでもご紹介しております↓

<http://wagamura-net.jp/contest/09/dantai/090304.pdf>

【わが村コラム】

今回は、札幌市の札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊（第11回コンクールNPO特別賞受賞団体）が、令和6年11月4日に開催した札幌大球を使った「にしん漬け」教室について、参加させていただきましたので、札幌大球のことと合わせてご紹介します。



「にしん漬け」教室（さとらんど調理実習室）

このうち、札幌黄と札幌大球は各地方の伝統的かつ固有な在来品種として食の世界遺産「味の箱舟」にも登録されています。

次に札幌大球の特徴ですが、普通のキャベツが一玉1～2kgのところ、札幌大球は直径50cm以上、重さ20kg程度まで大きくなる大型のキャベツで、葉が肉厚で漬物用として最適なことから、昔は秋になると各家庭でにしん漬けに利用され、冬季の貴重な野菜として北海道の食卓を賑わせていました。しかしながら、現在、漬物を樽で漬けるような家庭が少なくなり、札幌大球の需要が激減するとともに、農家さんも一玉が大きすぎて収穫作業が大変なことからほとんど作付けされなくなり、札幌市での令和6年の作付けは、農家2戸で3千個程度と絶滅の危機を迎えています。

このような状況の中、札幌大球応援隊では、漬物会社の協力の下、札幌大球を使用した昔ながらの製法によるにしん漬けの製造を依頼したり、「さとらんど」で札幌大球を市民の皆様と一緒に作付けするなど、いろいろな取組を行いながら札幌大球の需要の掘り起こしと認知度アップを

団体名にもある“札幌伝統野菜”とは、札幌市内で栽培されている野菜で、品種名に「サッポロ」の地名がつき、現在でも種子（苗）があり、生産物の入手が可能なものと定義されており、今日まで脈々と守り伝えられてきた札幌黄（タマネギ）、サッポロミドリ（枝豆）、札幌大長ナンバン、札幌白ゴボウ、札幌大球の5種があります。



応援隊により「さとらんど」で作付けされた札幌大球。大きいですが、札幌大球としては10kg級と小ぶりな方です。

図っています。

さて、私が今回参加した「にしん漬け」教室ですが、20名以上の参加者が集まり、光塩学園調理製菓専門学校教授である遠田悦子氏が講師となり、最初に実演による浅漬けの作り方の説明を受け、その後4班に分かれて「札幌大球を使用した浅漬け」を作りました。



光塩学園 遠田先生による漬物作りの実演指導



班員の皆さんで手分けをして、札幌大球を使用しての浅漬け作りです。



私（山本）も頑張りました！

班員の皆さんと楽しく浅漬け作りを終えた後は、引き続き遠田先生の実演による「自宅で作るにしん漬け」について、約20分間聴講。聴講後には、自分たちで作った札幌大球の浅漬けと熟成期間が必要なため、遠田先生が作り置きしていたにしん漬けの試食タイムで歓談です。

札幌大球は肉厚なため食感が最高！大変美味しかったです。

札幌大球を使用したにしん漬けは、毎年11月頃に販売されますので、街で見かけましたら皆様も是非ご賞味いただき、まずは北海道の郷土の味覚、熟成された本物の味を楽しむことで、札幌大球を応援いただければありがたいです。

また、今年も6月から「札幌大球」オーナー制度によるオーナーの募集開始を予定していますので、興味をお持ちの方や応援を希望される方は是非ご参加ください！

詳しくは、応援隊のHP↓などに掲載されますので、こちらよりご確認ください。

【札幌伝統野菜「札幌大球」応援隊HP】<https://www.sapporotaikyuu.fun/>



漬物教室参加のお土産です。（協賛会社の商品と自宅でのにしん漬け材料）



自宅にて、漬物教室参加者に配布された応援隊が作付けた札幌大球を使用してにしん漬けを漬けました。
← 熟成中の状況です。

【活動支援メニュー】

○令和7年度 わが村運動活動助成の実施（NPO法人 わが村は美しく－北海道ネットワーク）

NPO法人 わが村は美しく－北海道ネットワークでは、北海道開発局と連携し「わが村は美しく－北海道」運動を推進しており、その参加団体の活動支援を行っています。

その活動支援の一つとして助成事業を実施しており、現在、令和7年度（前期）の申請受付を行っています。

助成事業の詳細については、当NPO法人のHPによりご確認ください。

「わが村は美しく－北海道」運動は地域で頑張る皆さまを応援しています。

【申請受付期間】（前期）令和7年1月～令和7年6月30日まで

【助成額】1団体当たり1件、10万円を限度として、選考により予算の範囲内で助成

【HP】 <http://wagamura-net.jp/>

○令和7年度 地域活性化活動助成の募集（一般財団法人 北海道開発協会）

一般財団法人 北海道開発協会では、「地方版総合戦略」と新たな北海道総合開発計画の推進に寄与する地域自らの発想による地域づくりを支援するため、非営利の市民団体が実施する地域づくりの企画、推進または実施の活動に対して助成を行っています。

助成の詳細については、当法人HPに掲載されていますのでご確認ください。

【申請受付期限】令和7年4月21日（月）（同日消印有効）

【助成額】1団体当たり1件、70万円を限度として選考により助成

【HP】 <https://www.hkk.or.jp/kenkyusho/chiiki.html>

○農山漁村の案内に役立つ「便利帳」（北海道農政部）

北海道農政部では、農山漁村において旅行者を受け入れる地域の活性化に資する取り組みを積極的に推進するため、案内等に当たっての留意点や参考となる情報を紹介する「便利帳」を作成しています。詳細は、北海道農政部ＨＰをご覧ください。

【Ｈ Ｐ】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/gt/benricyou.html>

○地域を応援するマンスリーレター（北海道経済部）

北海道経済部にて毎月発行している「地域を応援するマンスリーレター」では地域の皆さんが活用できる支援メニューなどタイムリーな情報をお届けしています。詳細は、北海道経済部ＨＰをご覧ください。

【Ｈ Ｐ】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kks/a0004/b0002/>

・北海道どさんこプラザ・テスト販売品の募集について

どさんこプラザ・テスト販売制度は、販路拡大・商品開発などに取り組む道内企業の方々に応援するための制度で、新商品を３ヶ月間「どさんこプラザ」で販売し、その過程で得られた情報をマーケティング活動に役立てていただくことを目的としています。

売上が好調な商品はさらに３か月継続して販売し、販売期間終了後には、店から商品の評判や評価などのアドバイスが受けられるほか、定番商品化へ移行のチャンスもあります。

【募集期間】（テスト販売期間：Ｒ７ 第２四半期（７月～９月））

令和７年４月１日 ～ 令和７年５月２０日

【お問合せ】北海道経済部食関連産業局食産業振興課 マーケティング係

ＴＥＬ ０１１－２０４－５７６６

【Ｈ Ｐ】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/marke/103176.html>

○助成金情報（公益財団法人 北海道地域活動振興協会HP）

公益法人、民間企業などの助成事業等が掲載されていますので、ご参考まで↓

【H P】 <http://www.fureaizaidan.or.jp/SubsidyList.php>

○活動支援情報（花と緑のネットワークHP）

環境保全や地域づくり活動に活用できる助成・支援制度などの情報が掲載されていますので、ご参考まで↓

【H P】 https://www.sapporo-park.or.jp/flowers/support/support_system/

< 編集後記 >

3月も中旬になると、昼の気温もプラスとなり暖かい日があったかと思っていたら、朝、窓から見える景色が猛吹雪だったり、まさに三寒四温が繰り返されながら、春の気配を感じている今日このごろです。前述で「三寒四温（さんかんしおん）」という言葉を使いましたが、実は歳時記などでは冬の季語として扱われ、冬に3日間ほど寒い日が続き、その後に4日間ほど暖かい日が続くこと、気候がだんだん暖かくなることを意味する言葉だそうです。

由来は、中国の東北部や朝鮮半島北部で冬の気候を表す言葉として用いられ、シベリア大陸に発達した高気圧が、ほぼ7日の周期で強まったり、弱まったりするために起こる現象だそうです。日本では、シベリア高気圧による冬の「三寒四温」は起こりにくいと言われ、早春に低気圧と高気圧が交互にやってきて寒暖の変化がはっきりと現れる時期に使われるようになったそうです。

本号が配信される頃には、ぽかぽか陽気の日に、のんびりと出かけられることを心待ちにしています。

発行：北海道開発局農業水産部農業振興課

〒060-8511 札幌市北区北8条西2丁目 札幌第1合同庁舎13階

↓わが村HPはこちらからご覧ください。

https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou_sin/ud49g7000000emhm.html

↓Facebookでも情報配信しています。

<https://www.facebook.com/wagamura>

お知り合いの方にも、ご紹介お願いします！

本メールマガジンは送信専用アドレスで配信しています。

配信希望・ご意見・ご感想はこちら hkd-ky-wagamura.u@gxb.mlit.go.jp

（配信希望の方は、所属先（所在地）、氏名、メールアドレスを明記の上、こちらへ↑ご送付ください）

※一部ホームページではInternet Explorerに対応していないものがありますので、

Microsoft Edge等を使用して接続してください。
