

第8回コンクール大賞の選考について

「わが村は美しく一北海道」運動が目指す姿とは、世代を繋いで営まれてきた農林水産業の健全な生産活動によってもたらされる「景観」、「地域特産物」、「人の交流」という3つの要素が、相互に関連し合いながら全体として調和を保ち、一体化して地域住民の生活に溶け込んでいくような「豊かさ」が醸し出す美しい農山漁村である。

今回の大賞審査に当たっては、「地域活動のモデル」として相応しい活動を選考するため、応募要領に示された6項目の審査基準と併せて、審査委員の共通認識として次の視点より審議を行った。

- 1 活動の結果としての具体的な「効果」が明白
- 2 活動の「先進性」「継続性」「広がり」が顕著
- 3 「村づくり」という概念で「景観」「地域特産物」「人の交流」の3つの要素が広がる活動
- 4 「景観」の意識が高い活動団体である

この視点の下、審査対象となった14団体の活動は、先に述べた「わが村」運動が目指す姿への取り組みにおいて、何れも地域が主体となった魅力ある活動として評価されるものであるが、この中から先導性、モデル性において特に優れている次の2団体を大賞として選考した。

大賞 団体名：北海道幌加内高等学校（幌加内町）

地域特有の「そば」を活用した学びを通して、人づくりと地域づくりをうまく結びつけた活動に取り組んでいる「北海道幌加内高等学校」

本校は、平成6年度から幌加内町の地域特産物である「そば」を使った調理実習を行い、平成14年度からは「そば」を全国で唯一の必修科目としている。「そば」の授業では、そばの歴史や文化、栄養面などについて学び、そばの栽培を通してそば畑の景観にも関心の対象を広げている。

本校の特徴は、「そば」の学びを通じた「人づくり」と「地域づくり」である。そば打ち初段位取得を卒業要件とするユニークな取組により、全国高校生そば打ち選手権大会ではこれまでに3度団体優勝する強豪校となっている。その実績を活かして、町内の新そば祭りでは生徒自らがそばを打ち、祭りの盛り上げ役を務めている。

また、農業の6次産業化教育の一環で、そば粉を使ったパウンドケーキの開発や、そば打ちの練習で廃棄される生そばを飼料とした「そば豚」の研究など、地域資源を活用したブランド化の取組を地域と連携して進め、開発した商品は、ヤフー（株）と提携したネットショップや、校内で開催するアンテナショップで販売している。そばの栽培から加工・接客までを一連で学ぶことで、生徒一人一人が達成感を覚え、地域の「そば」産業に多角的に貢献できる人材の育成に努めていることは、地域を担う人材育成のモデルになる活動であり、高く評価できる。

このような本校の活動は、町外から多くの入学生を惹きつけるだけでなく、「そばのまち 幌加内町」を十分に発信しPRの面でも貢献している。本校が関わる地域イベントは、地域住民にとっても、生徒と地域住民、また地域住民同士が交流する貴重な機会となり、地域の活性化に大きく寄与している。

さらに、幌加内町は、朱鞠内湖の壮大な自然景観と、畑一面にそばの白い花が広がる農村景観に恵まれており、本校の景観に対する意識の高まりが、今後の活動の更なる広がりにつながることを期待できる。

本校の活動は、「そば」の学びを通じて地域を担う人材を育成し、地域住民との関わりから地域の活性化にも寄与しており、地域活動のモデルとして相応しい活動だと評価できる。

大賞 団体名：十勝パンを創る会（帯広市）

「十勝パン」ブランドの確立と製造・販売を通して、地域に根差した商品の開発に取り組んでいる「十勝パンを創る会」

本会は、十勝産小麦でパン用新品種「ゆめちから」が開発されたことを契機に、十勝産小麦でしかつukれない十勝オリジナルのパンを「十勝パン」ブランドとして確立させることを目的として、平成24年に設立された。十勝のパン職人の技術を向上させるため、管内のベーカリー8社のパン職人14名を正会員とし、賛助会員として管内の小麦農家、製粉業者、流通問屋等が参加している。

活動の中心は、十勝パン候補となる新商品の開発・設計で、基礎的な原材料の限定、製法基準の厳守等の取り決めに基づき、毎年1種類のレシピを設計して各ベーカリーで実際に製造・販売している。より良い製品開発を目指すため、年1回東京からシェフを招聘して製パン実技講習会を開催しており、小麦の収穫状況や十勝産食材をテーマとした勉強会も行っている。

これまで5年間で5種類の「十勝パン」候補を商品化しており、平成29年にはこれらの候補商品の中から、消費者の声も取り入れて「十勝パン」を選定・公表することとしている。また、「十勝パン」の試食会を通して、「十勝パン」の文化を地域に根付かせる取組にも力を入れている。平成32年（2020年東京オリンピック）には首都圏で「十勝パン」を販売し、内外にアピールすることを目指している。

本会は、「十勝パン」ブランドの確立と製造・販売を通じ、小麦の生産・加工の振興と道内外の新たな需要の掘り起こしを一連の活動として行っており、地産地消を起点として着実に全国展開を目指す先進的な取組として高く評価できる。また、生産者、消費者、食関連産業との交流を重ね、パンづくりに十勝産食材を取り入れる等、地域に根ざした商品を開発し販売する努力を継続していることも評価に値する。

また、会員の店舗では、地域の子どもたちが小麦を栽培できる畑を提供し、小麦栽培の風景を消費者に伝えている。このような取組は、地域特産物と景観の関係性を一般の人々に理解してもらう上で有効である。

本会の先進的な活動は、十勝のブランド力向上や観光振興などにも好影響を及ぼすことが期待でき、高く評価できる。