

米-1グランプリinらんこし実行委員会

(蘭越町)

◆はじめ

蘭越町は、国内では米の生産地としては大きくないものの、米の食味に対するこだわりは昔から極めて強く、自主流通米の道内第1号となった町です。

本実行委員会のメンバーが北海道産米のPRとその美味しさを確かめるために参加した山形県と福島県で開催された米の全国大会での受賞と、北海道産米と他府県米が共に競争意識により生産技術を向上させ、更なる良質米の生産を目指すことは、日本全国のお米が消費者から高い評価を受け将来にわたって安定した米づくりを守ることに繋がるとの強い思いから、生産者の間で蘭越町において全国規模の米の食味コンテストを開催したいという機運が高まりました。



◆おもな活動

【全国の米農家を対象とした食味コンテストを実施し、競争意識による生産技術の向上と消費者への美味しいお米の情報発信】

農家が代表を務める実行委員のほか、町民への声かけにより、農家、商工会員、料理サークル会員等約100名が大会準備から開催運営まで行い、町民が丸丸となって取り組んでいます。また、コンテストの審査員は食に精通する特別審査員と公募による全国からの一般審査員15名で構成され、大会後には実行委員と審査員、出品者等で交流会も行い、町民と地域外の交流ができています。

平成24年のコンテストからは予選審査に全国の料理専門学校との連携による食味官能審査を行い、料理界のプロ予備軍に日本全国のお米の美味しさを発信する仕組みもつくっています。生産者にとってはコンテストによる競争意識が生まれることで、これまで以上の生産技術の向上効果がみられています。

◆ここが自慢

【米に対する思いの集結】

生産者の米に対する熱い思いが、道内では生産量も少ない蘭越町で米の美味しさをPRする全国規模のイベントを北海道で初めて開催させました。

大会会場では、一般来場者も審査員と同じ米を試食する模擬審査を体験でき、全国の美味しいお米を食べ比べできるめったにできない体験と、審査の緊張感を一緒に味わうことができます。



■代表者：実行委員長 向山 博さん／設立：2011年／会員：23名

■住所：磯谷郡蘭越町蘭越町258番地5

(事務局：蘭越町役場産業経済課農政係)

■TEL：0136-57-5111

■FAX：0136-57-5112

■E-mail：taniguchi_atsuya@town.rankoshi.lg.jp

■HP：http://www.town.rankoshi.hokkaido.jp/

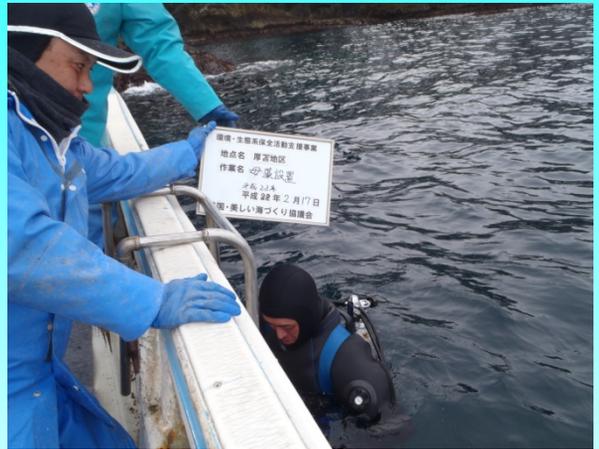
美国・美しい海づくり協議会

(積丹町)

◆はじめ

積丹ブルーで有名な美国の海は深刻な磯焼けの問題を抱えており、その原因の一つにキタムラサキウニの異常繁殖による海藻の食害が考えられています。

海洋環境の変化や漁業者の減少、高齢化等から地元漁業者だけでは藻場保全活動を行っていくことが難しくなってきた中で、地域外から訪れるレジャーダイバーの中にいる海洋環境に高い関心を有し潜水を楽しめる美しい環境を求めているダイバーと、労働力が不足する漁業者との美しい海づくりへの思いが合致しました。



◆おもな活動

【全国でもめずらしい漁業者とレジャーダイバーの連携で海藻食害ウニの除去活動】

磯焼けの持続要因であるウニの食害を軽減するために、ボランティア参加によるレジャーダイバーのウニ除去に必要な特別採捕許可を得て、漁業者とダイバーの協働によるウニの除去と移植、海中への栄養塩類の供給、母藻の設置を効率的に行っています。実施海域では、海藻類の繁茂や藻場に集まる魚が確認されるなど、活動の成果が目に見えるものとなっています。

また、観光客向けのウニむきツアーの実施、子供を対象としたシュノーケリング体験の開催、地元小学生を対象にウニを題材にした授業プログラム、森・川・海の繋がりとしての植林活動など、観光業との連携や後継世代に向けた地域振興にも取り組んでいます。

◆ここが自慢

【美しい海づくりとつくり育てる漁業】

従来はとすれば「ダイバー＝密漁」のイメージで敵対しがちな関係にあった漁業者とダイバーが、双方の宝とすべき海の保全活動で気持ちが一いつになり、協力関係を構築できたことは全国的にも珍しい取組です。海の資源を保全するこの活動があることにより、密漁など海面利用のトラブルを抑止する効果も発揮されています。

地域資源の魅力を、地元住民だけではなく、地域内外の多数のボランティアダイバーとともに支えることにより、漁村と都市の交流が生まれ、美しい海洋環境が育まれています。



- 代表者：神 哲治さん／設立：2008年／会員：63名
- 住所：積丹郡積丹町大字美国町字船澗48番地
- TEL：0135-44-3382
- FAX：0135-44-2125
- E-mail：nourin4@town.shakotan.hokkaido.jp
- HP：<https://sites.google.com/site/kelpcoast/>

STAFF

(後志地域)

◆はじめ

青年同士の交流会の開催などの活動を目的に、後志管内にある10の4Hクラブと青年団体が集まり、Shiribeshi(後志)Total(全体)Agriculture(農業)Future(未来)Farmers(農業者達)の頭文字をとって、STAFFの名称で設。

近年は新規のクラブ会員への声かけや、行事を増やすなど積極的に取り組み、自分達で組織の強化を行っています。



◆おもな活動

【仲間が集まれば何でもできる！と後志管内の若手農業者が仲間づくりで絆を深める】

平成23年から「この仲間が集まれば何でもできる。更に絆を深めよう」と実行委員会を立ち上げて、後志の発信と農業のイメージアップを図ることを目的とした「後志アグリフェスティバル」を開催しています。企画から開催まで全て自分たちで手がけ、地元の各役場や企業をまわり協賛金と景品提供の依頼に奔走するなど、自分達の足で資金も確保しています。

平成23年度開催した第1回では初めての開催にもかかわらず約1,500人が来場し、平成24年度の2回目の本年は悪天候の影響で来場者数は約1,000名と前年を下回ったものの、会場は実行委員がオリジナルで考案した農業に親しむコーナーや自分達が作った農産物の販売など、STAFFも来場者と一緒になって楽しんでいます。

活動を通して深まった絆により、仲間同士で4Hクラブの枠を越えてなかなか他人には聞きづらい農作業に関するノウハウを始めとした様々な情報交換を気軽にできるようになっています。

◆ここが自慢

【次世代を担う若者の団結パワー】

若者が中心となった仲間づくりと強い絆づくりは、自分達も楽しみながら自由な発想と新たな価値観を切り拓いています。

「力を合わせたらなんでもできる」という団結力とパワーは、次世代のリーダーを育てていく上で重要な基盤であると共に、地域の若者が元気になれば地域全体にも活力が生まれるという好循環を築いています。

- 代表者：金丸将樹さん／設立：1998年／会員：160名
- 住所：虻田郡俱知安町旭57-1
- TEL：0136-22-1072
- FAX：0136-45-3451
- E-mail：shiribeshi-nokai.1@pref.hokkaido.lg.jp



真狩村道の駅管理組合

(真狩村)

◆はじめ

美味しい野菜を生産している「真狩村」に一人でも多く訪れていただくために、野菜選手権をはじめ、真狩村に根ざした地場農産物や農産物を加工した特産品の販売、素材を活かした特色のある食の提供、情報の発信や交流の促進など、真狩村の美味しさ情報の発信基地としての「魅力ある道の駅」づくりを目指しています。



◆おもな活動

【野菜の美味しさを消費者にPRするトーナメント形式の『野菜選手権』を開催】

地域の生産者は、皆、口を揃えて「俺んちの野菜が一番美味しい」などと言いながら、実際には、近隣の生産者の野菜と食べ比べたことがないことが分かり、平成22年からじゃがいも、アスパラ、とうきび、などを消費者に食べてもらい、美味しい方に投票してもらうトーナメント形式の『野菜選手権』を開催しています。

平成24年には、生産量日本一であるゆり根の食べ比べ選手権を札幌市で開催し、生産者の生の声を届けると共に、ゆり根の普及と販売促進を、これまでにない規模でおこないました。



◆ここが自慢

【消費者の興味と発見と共に生産現場の意欲向上】

野菜選手権は「同じ地域の、同じ野菜なら味は一緒でしょ」と思っている消費者に、違った角度から農産物に興味をもつことで新しい発見と美味しさを知ってもらうと共に、生産現場では消費者にもっと喜んでもらうと、競争意識による生産技術の向上効果で農産物の品質が上がるという好循環が生まれています。

- 代表者：長船 寛さん／設立：2006年／会員：39名
- 住所：虻田郡真狩村光8-3 道の駅真狩フラワーセンター内
- TEL：0136-48-2222
- FAX：0136-48-2223
- E-mail：makkari.st@wine.plala.or.jp

大吟醸ニセコ蔵人衆

(ニセコ町)

◆はじめ

ニセコ町での酒米づくりは平成11年から始まり、平成16年からは道産酒米品種「彗星」の生産農家が増えています。その酒米を活かし地域に誇れる産品を造ろうとの機運の高まりを受け、生産者・JA・観光協会・商工会・酒造会社・普及センター・町が構成員となって発足しました。

「蔵人衆」という名称は、お酒に関わる人（「蔵人」）と人との繋がり（「衆」）から地域活性化へ寄与するとの思いが込められています。



◆おもな活動

【お酒の味を通して地域の魅力発信】

酒米の全量を北海道クリーン農業推進協議会が認証する「YES!clean」基準による減農薬・減化学肥料の安心安全な方法で生産しています。

ニセコ町産米100%にこだわったお酒の生産と消費拡大への取り組みは、生産者としての高品質米の栽培へのこだわりにもつながっています。

蔵人衆に関わる全員が、蔵人衆の取り組みを通して地域への愛着と誇りを持ってニセコ町の魅力を伝えています。



◆ここが自慢

【蔵人衆シリーズの商品展開】

ニセコ町産酒米100%を使用した特別純米酒「蔵人衆」は町内限定で販売され、町民のみならずニセコを訪れる外国人観光客のお土産としても好評となっています。

また、平成23年からは蔵人衆シリーズとして、蔵人衆の酒かすを使用したどらやきやカステラ、シフォンケーキ、羊羹などの加工商品の販売を開始し、ニセコ町の新たなお土産として期待されています。

- 代表者：久保孝俊さん／設立：2004年／会員：11名
- 住所：虻田郡ニセコ町字富士見47番地
- TEL：0136-44-2121
- FAX：0136-44-3500
- E-mail：nousei@town.niseko.lg.jp

