

札幌国際大学 令和元年度奨励研究報告書
「食資源の活用による地域活性化に関する研究」

令和2年3月31日

札幌国際大学短期大学部
総合生活キャリア学科
遊佐 順和

目 次

I. 研究概要	1
1. 研究背景	1
2. 研究目的	1
3. 研究体制	2
4. 研究方法	2
5. 研究実施スケジュール	5
II. 研究活動概況	6
1. 石狩市での取組み	6
2. 奥田政行オーナーシェフ企画の実施概況	9
(1) 石狩生産者を巡りの旅	9
(2) 石狩食材を用いた料理教室	16
(3) 講演「食による人づくり、地域づくり」	20
(4) 取組み実施後の地域における効果	23
3. 北海道釧路管内（白糠町・厚岸町）での取組み	26
4. 食による地域活性化に取り組む地域の視察	34
(1) 島根県邑智郡邑南町	34
(2) 島根県邑智郡美郷町	39
III. まとめ	44
1. プロジェクトの取組みと成果	44
2. 今後の課題	45
参考資料	47

札幌国際大学令和元年度奨励研究報告書

「食資源の活用による地域活性化に関する研究」

令和2年3月31日

札幌国際大学短期大学部

総合生活キャリア学科

遊佐 順和

I. 研究概要

1. 研究背景

地域は、食・景観・自然・歴史文化をはじめその土地固有の豊富な資源を有するが、足元にある地域資源に気づかずにいる、もしくは資源を十分活用できず地域の活性化を実現できないことが各地で課題となっている。しかし、地域資源には地域を活性化させる潜在力があり、その資源の価値を再認識することにより自分達が暮らす地域に対する愛情や誇りが育まれる。さらに、地域にある資源の魅力やその価値に物語をつけて発信することにより、外部から観光客を誘引し地域に賑わいをもたらすことにもつながる。北海道には豊富な食資源や風光明媚な景観があるが、その資源の価値が十分発揮されているとは言い難い。北海道や道内の多くの自治体では、永年にわたり「食」や「観光」の活用をテーマにした活性化が議論され、地域活性化のための諸施策を模索している。

これらのことを踏まえ、本研究では北海道が有する地域資源の中で「食資源」に焦点をあて、外部人材の力も活用することにより地域資源の価値を再認識し、その取り組みをとおした郷土愛の形成や、地域の活性化を実現させるための具体的な方法を検討する。

2. 研究目的

本研究では、北海道が有する豊富な「食資源」を活用することにより地域の活性化を図るため、地域資源の価値を再認識し、その認知拡大や普及促進を図る上で課題となる問題点の抽出やその改善により地域を発展させるため、以下内容の実施を目的とする。

- (1) 「食資源」を生かすプロフェッショナルな料理人を講師に招聘し、①外部人材のよそ者目線による気づきや同活用方法の実演、②生産者と厚い信頼関係を有する料理人の知見を生かした資源価値の再認識などから、有効な活用方法を検討すること。
- (2) 生産者に料理人や消費者との交流機会を設け、相互理解や生産活動の創発を促し、料理教室や講演会など市民向け公開講座の実施により、地域活性化に寄与すること。
- (3) 学生が本研究の参加をとおして、実際に現地を訪れ生産者や料理人など多様な人々に関わる五感を通した学びから視野を広げ、コミュニケーション力および課題発見力を滋養し、地域を理解し北海道に貢献できる人財として育成すること。

3. 研究体制

短期大学部総合生活キャリア学科教授 遊佐 順和

<外部招聘講師>

株式会社オール・ケッチャーノ 代表取締役社長 奥田 政行 氏
ANAクラウンプラザホテル釧路 取締役総料理長 楡金 久幸 氏

本研究は個人研究のため、企画立案、訪問受入の交渉、公開講座の参加者集客に係る広報活動および必要資材の調達など全て単独で取り組んだが、短期間に連続催行となるフィールドワークおよび公開講座では、諸企画を円滑に実施するため外部協力者（無償）などと、「奥田政行オーナーシェフ講演会実行委員会」を組織して運営した。この他、フィールドワークや現地調査では、以下外部機関の協力により研究活動を実施した。

<外部協力機関>

株式会社オール・ケッチャーノ（代表取締役 奥田政行）、石狩市企画経済部農政課、石狩湾漁業協同組合浜益支所青年部有志、丸美珈琲有限会社、ANA クラウンプラザホテル釧路、厚岸漁業協同組合、株式会社堅展実業厚岸蒸溜所、一般社団法人食と農人材育成センター（島根県邑南町）、島根県美郷町山くじらブランド推進課

4. 研究方法

北海道が有する「食資源」の魅力や資源価値の再認識および、有効な活用方法の検討に向け生産者と料理人や消費者による意見交換を行うため交流機会を設けるとともに、公開講座の開催などを含め、以下方法により研究を進める。

（1）具体的な取組み内容

①文献調査などによる情報収集

フィールドワークで訪問予定の地域の「食資源」について、特長のある資源内容、その活用状況および普及拡大に係る課題などに関して情報収集を実施する。

②フィールドワークの実施

石狩市および釧路管内（白糠町・厚岸町）において、訪問地域の自治体や地元企業などの協力を得て、農業や漁業生産者などを巡る現地モニターツアーを催行する。

③公開講座の開催

モニターツアーで訪問する石狩市内の生産者の食材を用いた料理教室、同モニターツアーおよび料理教室に招聘した外部講師による一般公開の講演会を開催する。

④地域活性化に先進的に取り組む地域の視察

地元にある「食資源」の活用により地域活性化策を推進する島根県邑智郡邑南町、同美郷町を訪問し、地域活性化に向けた具体的な取り組み内容、その状況および今後の取り組み計画などに関するヒアリングと現地での施設見学などを実施する。

(2) 実践フィールドの選定理由

①石狩市

石狩市は石狩湾新港周辺に企業団地を形成し、企業誘致を積極的に推進する産業都市としての側面と、道都札幌市のベットタウンとしての印象が強いまちだが、大都市の近郊にありながら南北 67 km にわたり風光明媚な日本海の景観を擁するまちである。さらに、2005 年の旧石狩市、厚田村、浜益村の 3 市村合併により、農業や漁業など非常に豊かな海山の幸にも恵まれており、札幌近郊に立地する地の利を生かした地域資源の有効活用により活性化を見込める潜在力があり、実践フィールドに選定した。

この他、2015 年度に石狩市紹介により、JICA 国際協力機構北海道 平成 27 年度課題別研修事業「官民連携による地域観光マーケティングコース」でアジア、アフリカ、欧州諸国の観光行政管理職員に対し研修講師を務め、北海道の食を活用した観光事業の取組みに関する講義および、石狩市を実践フィールドとするフィールドワークを企画しファシリテーターを務めた。さらに、2018 年度より総合生活キャリア学科の担当授業「課題解決演習Ⅰ・Ⅱ」において、石狩市企画経済部商工観光課や農政課の協力を得て、市内の食や観光資源を学ぶためのフィールドワーク実施などを通じて地域との関係性もあり、以前より石狩市に地域としての潜在力に注目していた。

②釧路管内（釧路市、白糠町および厚岸町）

雄大な釧路湿原や世界三大夕日と称される自然景観を擁する釧路市、周辺自治体の白糠町や厚岸町ははじめとする釧路管内の諸地域では、恵まれた自然環境のもと非常に豊富な海山の幸に恵まれている。釧路市の中心部にあるANAクラウンプラザホテル釧路では、卓越した調理技術と地域、生産者および地元食材を知り尽くした総料理長はじめ、事業者と生産者との間に厚い信頼関係が構築されており、永年にわたり相互協力のもと地元食材にこだわる料理が提供されている。楡金総料理長は、地域食材のうま味や可能性を引出し、食材とともに生産者や地域そのものの魅力を発信するインフルエンサーとも言える存在である。楡金氏が永年にわたり培った知見の教示を受けることで、地域をみつめ生産者の目線にも立ち、「食資源」の有効な活用方法や同高付加価値化の検討に向けて有益な助言を得られると思料し、釧路市を中心とする釧路管内を実践フィールドに選定した。

この他、2011 年度に本学観光学部で実施した担当授業「ホテル演習」において、楡金氏の助言を受け、事業者と生産者の信頼関係により事業運営が成立していることの理解を促すフィールドワークを実施した。本研究では、このフィールドワークをベースにして、地域にある「食資源」の理解をさらに広げる内容に拡充させ実施した。また、2018 年夏に、共同研究「日本の昆布文化と道内生産地の経済社会の相互連関に関する研究」（日本学術振興会受託事業）において、函館市を会場に企画・運営実施した料理教室「プロから学ぶお昆布の旨み探訪（昆布の品種別 6 回シリーズ）」に

において、楡金氏に登壇を依頼し、釧路管内厚岸町で採れた昆布を用いたフランス料理を料理教室の調理メニューに実施した。地域の食材のうま味や生産者を熟知した料理人の存在は、地域食材が地域の活性化を実現させる有効性を示唆する内容となった。

③島根県邑智郡

・邑南町

邑南町は島根県中央部、広島県との県境に位置し、2004（平成 16）年に石見町、瑞穂町、羽須美村の 2 町 1 村が合併して誕生した人口約 1 万人の町である。周囲は山に囲まれた中山間地域だが、2011（平成 23）年に子育て支援により定住を促進するため「日本一の子育て村」をまちの施策に掲げるとともに、同年に「食」を切り口とした「農林商工等連携ビジョン」として、「A級グルメ」「耕すシェフ」など、まち独自の施策を策定して注目を集めている。特に、石見和牛や石見ポーク、ハーブ米やキャビアなど町内生産される少量のこだわり食材に付加価値をつけ、「ここでしか味わえない食」や「A級グルメ」として提供する地産地商を実践している。町内には地産地消のイタリアンレストラン（現在は民間運営）、加工場を併設した素材工房「ajikura（味蔵）」や町立の「食の学校」などを設置し、素材の高付加価値化と人材育成に取り組んでいる。さらに、2018（平成 30）年 11 月、邑南町が中心になりこの「A級グルメ」の趣旨に共鳴した鹿部町等とともに、全国 5 市町で「につぼんA級グルメのまち連合」を結成した。このような全国に波及する食資源に注力した地域活性化の取り組みを実施する邑南町を視察するため調査地に選定した。

・美郷町

美郷町は島根県のほぼ中央に位置し邑南町に隣接しており、2004（平成 16）年に邑智町、大和村の合併により誕生した人口約 4,600 人（2019.8.31 現在）の町である。町内に中国地方随一の江の川が大きく蛇行しながら貫流し、沿岸部及び支流に沿って浸食された急峻で起伏に富んだ地形となっており、その谷間や氾濫原に集落が形成されているが、総面積の大半は森林が占めている。まちの特産品には豊かな自然の恵みを活かしたものが多く、なかでも町内で農作物に被害を与えるため駆除していた猪を地域資源としてその価値を再認識し、食肉としてのブランド化や食品加工品としての製造利用や、捕獲した猪の毛皮を鞣し加工品を製造するといった資源の有効活用に加え、雇用の創出およびまちのつながりを生み出した有害駆除に端を発する取り組みには、現在のまちづくりに繋がる特筆すべきものがある。現在は獣害駆除の先進地域として、全国各地からその取り組み内容を見るための視察団が訪れ、まちに滞在する経済効果をもたらしていることなど、食資源の活用による地域活性化の有効事例として先進的な取り組みを実施する美郷町を視察するため調査地に選定した。

5. 研究実施スケジュール

本研究における一連の取組みは、以下スケジュールにもとづき実施した。

日 程	内 容
2019.7.23	石狩市での現地視察打ち合わせ（研修受け入れの協力依頼） （市役所企画経済部農政課、浜益区・厚田区・石狩市の生産者）
2019.8.23	石狩市での現地視察打ち合わせ（実施直前の確認） （市役所企画経済部農政課、浜益区・厚田区・石狩市の生産者）
2019.8.31	石狩市フィールドワーク 「アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフと行く石狩生産者巡りの旅」（訪問地：石狩市内の生産者）
2019.9. 1	公開講座の開催（札幌国際大学 2 号館調理室および大講堂） 10：00～13：00 石狩食材を用いた料理教室 14：30～16：30 奥田政行オーナーシェフ 講演会
2019.11.1～3	釧路管内フィールドワーク 「ANAクラウンプラザホテル釧路 榆金ムッシュと行く釧路管内生産者巡りの旅」（訪問地：白糠町および厚岸町の実産者）
2019.11.23 ※1	「プロとともに昆布を堪能する会」 会場：はりまや light（高知県高知市） 主催：こうち食べる通信 講演：「お昆布がもたらす食文化の魅力」
2019.12. 4 ※1	全国「和食」連絡会議 第5回交流会「1204 和食セッション」 会場：J A 共済ビル カンファレンスホール（東京都千代田区） 主催：一般社団法人和食文化国民会議 講演「北海道の昆布がもたらす食文化の多様性と地域の矜持」
2020. 1.21 ※2	「奥田政行シェフによる地場産品の活かし方料理研究会」 主催：厚田こだわり隊、石狩シェアハピシティ計画 他
2020.2.25～27	食資源の活用による地域活性化取組み視察 島根県邑智郡邑南町 地域が有する食資源を「A級グルメ」として、地域活性化に結びつける取組みや、町内の食資源活用に関する取組み状況を調査。
2020.2.27～28	食資源の活用による地域活性化取組み視察 島根県邑智郡美郷町 猪の獣害対策を発端に、住民主体による資源の有効活用に取り組み、雇用創出や地域活性化を実現させる自治体の取組みを調査。

※1 上記講演は内閣府地域活性化伝道師として招聘を受け実施したもの。各講演で、11/1～3 釧路管内での実施内容の一部および、同外部講師の取組みを紹介した。

※2 上記料理研究会の開催にあたり、外部講師と主催者等との取次ぎ、日程調整や資料提供を行うとともに、当日は外部講師の紹介および送迎などを担当した。

Ⅱ．研究活動概況

1．石狩市での取組み

(1) 実施目的

生産者と消費者が心通わすプラットフォームとなる交流機会を設けることで、生産者には消費者が食材に対して求めるニーズやウォンツを理解する機会を提供し、消費者には生産者から直に話を聴くことにより生産活動に対する想いやこだわり、苦労話などを理解する機会を作り、相互の理解関心を高めることを狙いとした。さらに、外部人材の「よそ者目線」の活用による気づきや、熟練された経験にもとづくプロフェッショナルな調理技術から新たなヒントを得て、生産者が地域に対する矜持を抱き地域資源の価値に再認識を促す。参加者には、生産者や産地としての地域および食資源の魅力に対する理解を促し、地域食材の普及拡大や利用促進を実現させることを目的としている。

(2) 外部講師

株式会社オール・ケッチャーノ 代表取締役社長 奥田 政行 氏

奥田氏は、自身の郷里である山形県庄内地方に対して深い郷土愛を抱き、これまでも自店レストランル・ケッチャーノ（山形県鶴岡市）において、在来作物はじめとする地元食材がもつ旨みや特長に注目した料理の提供を行っている。現在は同店はじめ東京、広島などに直営店を有するほか、外部より新店舗のプロデュースの依頼を受けることも多い。また、「食」による地域の魅力発掘、山形県庄内地方を「食の都・庄内」として活性化させるため、料理提供などの実践活動をとおした取組みが評価され、山形県より「食の都庄内」親善大使にも任命されている。さらに、その活動範囲は全国各地に広がり、講演や料理教室、地域食材の活用による地域活性化の取組みなどで外部講師として招聘されアドバイスをを行う機会も多い。この他、2010 年には農林水産省より料理マスターズブロンズ賞を受賞、2012 年にはスイス・ジュネーブで開催されたダボス会議「Japan Night2012」料理責任監を務めるなど、国内外で幅広く活動しその評価は非常に高く、「食で地域を元気にする料理人」として現在各界から注目される存在である。

(3) 具体的な取組み方法

- ① フィールドワーク （訪問先：石狩市浜益区、厚田区、石狩市八幡町）
「アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフと行く石狩生産者巡りの旅」
- ② 公開講座 料理教室（会場：2 号館 1 階 調理室）
アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフによる「石狩食材」の料理教室
※ 上記①で訪問した生産者の食材を用いた料理教室。
- ③ 公開講座 講演会 （会場：2 号館 2 階大講堂「創風」）
アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフ講演会
テーマ「食からはじまる人づくり、地域づくり」

(4) フィールドワークおよび公開講座の概要

①フィールドワークの参加者とその目的

社会人 … 国（国土交通省、農林水産省）や北海道（農政部、水産林務部）などの行政、高校教諭（食物調理科）、弁理士、物流・農業土木および調査企画企業の経営者など。今後、生産者が生産および販売活動を行う上で、生産、販売、流通・企画など各分野における課題に直面し、専門家のアドバイスを必要とする状況が生じた際に、専門的な見地から参考意見を聴取できるような関係性の構築を企図し、前述の参加者等を構成した。

学 生 … 総合生活キャリア学科「美食倶楽部（食と文化芸術を嗜むサークル）」所属の学生。実際に地域に赴き、現地で生産者や参加者などの社会人とともに関わる活動をとおして視野を広げ、五感をとおした学びから地域の取り組みに対する理解や関心を高め、今後の学生生活における地域活動への参加の動機づけと、地域貢献に対する意識の滋養を企図した。

②公開講座（石狩食材を用いた料理教室）

奥田シェフの永年の実践により研鑽された調理技法や、石狩食材の優位性や魅力を認知拡大と今後の食材の普及促進を図ることを企図し、旅館や飲食店などの調理兼経営者、料理教室の主宰者および病院の調理責任者などを参加者に迎えた。

③公開講座（講演会／一般公開）

これまで、奥田氏が料理人、飲食店経営者として行った取り組みに基づく実践的な内容から、地域や食材に愛情を持ち向き合うことの大切さや、独自の人財育成方法などを中心に行われた。参加者には、行政や食品加工および宿泊など食関連産業の関係者をはじめ、新聞掲載されたイベント情報などを見た一般市民が参加した。

(5) 一連の企画実施による成果と今後の期待

- ・ フィールドワークでは、実施目的に記した生産者と消費者の交流により、両者の新たな関係性を構築することができた。今後の交流により、さらに両者が意見交換を重ね相互理解、具体的な地域の活性化策の検討につながることを期待したい。
- ・ 生産者は、奥田氏および消費者からコメントを受けることにより、今後の生産活動に対する励みを得た。奥田氏のプロの目線による食資源の活用に係るアドバイスに今後の生産活動・食品加工（6次化）のヒント、アイデアを得た生産者もいた。
- ・ 料理教室では、思いもよらぬ食材の組み合わせや、目から鱗の調理方法を通じて、地域食材に対して新たな可能性や付加価値の付け方の気づきを得た参加者もいた。
- ・ フィールドワークおよび公開講座の双方に参加できた参加者は、地域で取れる食材の良さや生産者のことを直接知る機会となり、石狩に対する理解、関心が深まった。
- ・ 本企画を契機に生産者同士、生産者と事業者による新たな関係性も構築された。

参考 参加者への配布資料（一部加筆）

アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフ企画 実施概要

趣旨 本企画は、食を中心とした豊かな地域資源を有する地域において、その資源の認知やさらなる普及促進を図る上で課題となっている問題点を抽出し、それらの改善、発展に向けた方策の検討を目的とします。今回は、山形県庄内地方をはじめ、東京、広島などで産地食材にこだわるレストラン運営や、全国各地での講演や地域活性化プロジェクト等で講師招聘を受け活動されるアル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフをお招きします。奥田シェフとの生産者巡り、料理教室および講演を通じて、食材の活用方法や熟練した調理技術などから得られる新たな発見をヒントに、「食」による北海道の地域活性化の方法を皆さんとともに検討したいと思います。

記

企画Ⅰ アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフと行く石狩生産者巡りの旅

日時 令和元年 8 月 31 日（土） 11 時 00 分～18 時 00 分（予定）

（集合 10：30 石狩市役所、解散 18：00 石狩市役所）

行程 11：00 石狩市役所 ⇒ 12：10 浜益漁港（昼食）⇒ 13：30 きむら果樹園
⇒ 14：55 道の駅（施設見学）⇒ 15：30 飛ぶ鳥農場 ⇒ 16：30 藤岡農園
⇒ 17:00 サムリブ ⇒ 17:55 石狩市役所（解散）

参加者 28 名（奥田シェフ、札幌国際大学短期大学部学生、食関連産業の従事者など）

企画Ⅱ アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフによる「石狩食材」の料理教室

日時 令和元年 9 月 1 日（日） 10 時 00 分～13 時 00 分

（受付 9：30～、12：00～奥田シェフと歓談しながら調理品喫食、後片づけ）

※ 喫食時、丸美珈琲 様の協力により、スペシャルティ珈琲のご提供あり。

会場 札幌国際大学 2 号館 1 階 調理室

参加者 24 名（札幌国際大学短期大学部学生及び飲食店、旅館、料理教室主宰者など）

企画Ⅲ アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフ 講演会

テーマ「食からはじまる人づくり、地域づくり」

日時 令和元年 9 月 1 日（日）開場 14：00～、講演会 14：30～16：10

会場 札幌国際大学 2 号館 2 階 大講堂「創風」

参加者 一般公開（実際の参加者 60 名）

以上

2. 奥田政行オーナーシェフ企画の実施概況

(1) 石狩生産者巡りの旅

「アル・ケッチャーノ奥田政行オーナーシェフと行く石狩生産者巡りの旅」

◎日 程：令和元年8月31日（土）11時00分～18時40分

（ 集合 10:30 石狩市役駐車場，解散 18:40 石狩市役所 ）

◎参加者：奥田シェフ、札幌国際大学短大 遊佐及び学生、行政及び民間の食関連等の方々

◎アテンド：石狩市企画経済部農政課 河田主任

【行程表】

9:00 札幌国際大学発
学生8名（大学→石狩市）

※ A N A 4711 便（HND6：50⇒CTS8：20）

奥田政行シェフ等お迎え（遊佐）

新千歳⇒麻生/高速バス⇒10:30石狩市到着/市迎車

11:00	石狩市役所	出発
	バス（70分）	
12:10	浜益漁港 港のBBQ～漁師飯風～	対応：寺山ファーム 寺山様、漁師の店 門脇様 浜益漁協青年部の漁師等による昼食提供と懇談。
13:10	バス（20分）	
13:30	きむら果樹園	対応：きむら果樹園園主 木村賢志 様 園主とともにりんご園を見学し、林檎の品種別解説。
14:10	バス（45分）	
14:55	道の駅あいロード厚田	トイレ休憩、自由見学 道の駅施設での休憩および、施設内展示物など見学。
15:15	バス（15分）	
15:30	飛ぶ鳥農場	対応：飛ぶ鳥農場 角野夫妻 養鶏舎にて、餌および飼育方法の見学・解説。
16:30	バス（20分）	
16:50	石狩高岡やさい倶楽部 藤岡農園	対応：藤岡農園園主 藤岡 様 ミニトマトの生産農場での見学・解説および試食。
17:20	バス（5分）	
17:30	NPO法人サムリブ	対応：サムリブ 藤岡理事長 赤ピーツの生産、加工に関する解説および農場見学。
18:10	バス（30分）	
18:40	石狩市役所	解散（マイクロバスは、札幌駅北口経由で大学まで）

参加者の感想

Q 1. 「石狩生産者巡りの旅」により、新たに発見した地元食財の魅力

- ・食財の新たな活用法など、シェフの即興での発想を伺うことで、食財の持つ新たな可能性を感じることができました。例えば、飛ぶ鳥農場の廃鶏と有精卵を活用したラーメンなど、生産者や地域関係者では思いつかないヒントなどを随所に頂戴できました。
- ・山間の気候条件に支えられ、長年の歴史を刻んできた木村農園の「緋の衣」などのりんごなど。

Q 2. 「石狩生産者巡りの旅」により、新たに感じた地元生産者の魅力

- ・生産者が自身の言葉でシェフに直接生産物の説明を行うことで、自身の生産物に対する想いなどを再確認できていたと感じました。また、シェフからお褒めの言葉を頂くことで、生産者の今後のモチベーション向上にも繋がったと感じました。
- ・生産者が自身の言葉でシェフに直接生産物の説明を行うことで、自身の生産物に対する想いなどを再確認できていたと感じました。また、シェフからお褒めの言葉を頂くことで、生産者の今後のモチベーション向上にも繋がったと感じました。
- ・漁業者の明るく開放的な人柄、繋がろうとする旺盛な意欲は食材以上に魅力的であり、無限の可能性を感じる。今回訪れた農業、養鶏業、畜産業の方々も同様のパワーを秘めている。
- ・農業に対するポリシーがあること、自分が作るものに対し愛情があること、新規参加者が懸命に取り組んでいることなどに、魅力を感じた。
- ・地元生産者の方から食財に対する思いやこれまでの苦労などを伺い、1つの食材を作ることへの情熱を深く感じました。りんごの生産者が4代も続いていることをお聞きし、作っているものに対する愛情や熱意、仕事に対する誇りを感じました。

Q 3. 「石狩生産者巡りの旅」により、新たに感じた地域の魅力の発信方法

- ・シェフや主催者、さらには参加者、生産者が今回の催しを様々な媒体で発信してくれたことで、石狩の食財の魅力が各方面に共有されるとともに、今回廻れなかった市内生産者や事業者から次は参加したいなど、こうした取組に賛同する同士が派生的に繋がったのではと思いました。
- ・国内全国には数多の特産品、名産品がありますが「北海道」「石狩」という地域的な美味しさの宝庫というイメージの魅力は元々大きいと思いますのでご周知のように、誰に、どこで、誰へ向けて発信するか。いまある食材や製品のメリット、デメリットをだれにジャッジしてもらうかも大切かと思います。
- ・意欲的な農漁業者が結束して、一流の調理人などの目を通して石狩の食材を再認識するためのツアーを開催する（対象は石狩市内外の調理人、加工会社など）。また、発信の場、日常的な商談の場として道の駅や直売所「とれのさと」などをもっと活用してはどうか。
- ・産品の歴史的な背景や特徴、地域での位置づけなどを紹介するとともに取り組む生産者にもっとスポットを当てて、自分が作るものに対する思い、こだわり、誇りなど、物語や価値を付けて発信したら、応援する人は増えると思う。

9/1 フィールドワーク出発前

石狩市駐車場で参加者同士の挨拶交流



浜益漁港での昼食 石狩湾漁協浜益支所青年部有志のもてなしによる昼食と意見交換



きむら果樹園（浜益区幌） 園主による林檎栽培の歴史、地勢及び品種別特徴などの解説



飛ぶ鳥農場（厚田区望来）

移住・新規就農した生産者による養鶏・養蜂生産の解説。



藤岡農園（石狩市八幡町）

園主によるミニトマト、チコリの栽培・出荷の解説



サムリブ（石狩市八幡町）

代表による赤ピーツ生産、食品加工の商品企画、出荷の解説



参加者の感想

Q 4. 「石狩生産者巡りの旅」で感じた企画構成の良さや改善点など

- ・今回は一気に市内の農漁業を見ることができたので、石狩の全体像を俯瞰するという意味では大変良かった。1 軒目の漁業者との意見交換の時間がもう少しあれば良かった。厚田の昆布や生振のナガイモなど、まだまだ魅力的な資源が沢山あるので、石狩市と連携して複数回開催してはどうか。
- ・自らも含め、参加者側の意識が大切かと思います。ご用意下さる行程、内容を事前に自分なりに咀嚼して現地へ臨むことは今後も必須と実感しています。著名シェフが居ればこそ、希少な滞在時間内にマーケティングを皆で考える首脳会議的時間を持つ等、生産者様側もより実現的な次のステージを見つけるためのきっかけになりそうですし、参加側もその後の進展を共に現実的に楽しめる気がします。

Q 5. 「石狩生産者巡りの旅」参加前後における石狩に対する印象の変化

- ・農業について、あまり知らなかったが、市の産業として大きな位置を占めるとともに都市近郊型農業としてミニトマトなどの栽培が行われ、浜益地区では果樹栽培も盛んであること、さらに新規就農者がいることがわかった。
- ・がらりと変わりました。それまでは単に札幌近郊地域であり、石狩新港では釣りができる程度の印象でした。しかし、浜益漁港や果樹園、農園、養鶏場を巡り、漁協青年部の方や生産者と直接お話を伺うことで、食の安全・安心感が得られましたし、スーパーや市場で買い物をしていても石狩の食材がとても身近なものとして目にとまるようになりました。
- ・海があり、さらに中山間部から平地部分まで南北に風土がバラエティに富むこと、また、産業についてもそれらの気候風土を生かした農林水産業のみならず、食品加工業、運輸港湾業、IT 産業など関連産業が集積している町であることを、一気に見て歩くことで再認識した。

生産者の声（飛ぶ鳥農場 様）

これまで、農場に人が来て生産現場をお見せすることはありましたが、奥田シェフのような世界に認められた方、そして大人数で見学者がいらっしゃるのは初めてでした。どう説明すれば大人数の方々に伝わるのか。実際に見学してもらい、どのような反応があるのか。餌の見せ方など、夫婦 2 人で試行錯誤して当日を迎えました。奥田シェフや沢山の方に直に生産現場を見てもらい、話をして、実際に料理を行ってもらう。これは生産者と消費者が密接になるだけでなく、生産者としてこれからの生産への活力に繋がる企画と感じました。そして、見学中に話していたことがさらに新しい企画を生み出し、今年の 1 月には「地域食材を使った料理研究会」が開催され、昨年奥田シェフが話していた「廃鶏を使ったラーメンを作る」という言葉が実現されました。また、石狩食材の今までにない新しい食べ方のご提案もあり、奥田ワールドが存分に発揮される充実した研究会となりました。昨年の企画が一度きりで終わらず生きた企画になっていることに、そこに関わる人の熱意を感じられました。

北海道新聞 2019 年 9 月 7 日掲載

きむら果樹園の木村武彦さん（右）と話す奥田シェフ



著名シェフ 生産者と交流

札幌国際大短大・遊佐教授 取り組み

【石狩】札幌国際大短大総合生活キャリア学科の遊佐順和教授（地域資源論）が8月から9月にかけて、著名なシェフが石狩市内の生産者を巡って交流し、それぞれの食材の特長を知った上で料理するという取り組みを行った。生産者からは「食のプロによる質問やアドバイスが生産の励みになる」という声が聞かれた。

（田辺恵）

取り組みは、生産者と食の専門家が交流、意見交換することで新たな地域活性化策を探るのが目的。石狩市を巡ったのは、海や山の食材が豊富なことや、消費地の札幌近郊という地の利も考えたという。

生産者を訪問したのは、山形県内のイタリアンレストラン「アル・ケッチァーノ」などのオーナーシェフを務める奥田政行さん（49）。2016年にはイタリア・ミラノで開催された世界野菜料理コンテストで3位に輝いた。奥田さん

は遊佐教授の知人で、生産者の顔が見えるメニューにこだわっているという。

奥田さんは8月31日に、同短大生ら約30人と一緒に、浜益区の浜益漁港や「きむら果樹園」、厚田区で養鶏・養蜂を営む「飛ぶ鳥農場」、ミニトマトなどを栽培する八幡町高岡の藤岡農園など6カ所を巡った。

きむら果樹園では、奥田さんが4代目の木村武彦さん（64）に果樹園の歴史を尋ね、樹齢140年以上のリンゴの木の話などを聞いた。木村さ

石狩の食材生かし料理、助言

んは「石狩の果樹をよく知ってもらい、料理に生かしてもらえるのはうれしい」と話した。

飛ぶ鳥農場では、奥田さんが鶏の飼料の種類についてメモを取り、鶏からスープ作りなどを提案。農場を営む角野飛鳥さん（29）は「食材をしつかり勉強するプロ意識を感じた。スープは自分では考えつかなかったことで、食材の可能性が広がる」と喜んだ。

料理は、9月1日に札幌市清田区の札幌国際大で行われ、奥田さんが、きむら果樹園のリンゴを使ったカルパチーラや、浜益区で採れたタコにジャガイモのペーストを合わせた料理など7品を作って披露。集まった生産者や短大生ら約25人が料理を習って試食した。

遊佐教授は、今回の取り組みについて「シェフの知識と調理で石狩の食材の魅力がより明確になった。今後の生産活動や食品加工のアイデアを得る良い機会になった」と話した。

北海道新聞夕刊 2019 年 10 月 28 日掲載

発車 オーライ!

生産者と交流 食の知識深める

☆プロが選ぶ旅行の巻

「奥田政行さんと行く石狩生産者巡りの旅」に8月末、友人と参加しました。札幌国際大短大の遊佐順和教授による研究の一環のツアー。山形県鶴岡市で、生産者の顔が見える食材を使ったイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」を営むシェフの奥田さんと、漁師や農家と交流する旅です。

浜益漁港で漁協の青年部員さんたちが焼いてくれたホタテやタコなどを味わい、1877年(明治10年)開園の「きむら果樹園」を訪ねました。4代目の木村武彦さんの案内で園内を散策。樹齢100年を超えるリンゴの木を見ていると開拓

当時の苦労がしのばれました。

その後は養鶏・養蜂の「飛ぶ鳥農場」へ。角野亮太さん、飛鳥さん夫妻の話に耳を傾けます。天然素材の穀物や魚粉など10種類を混ぜた餌を与えているといい、安全な卵を届けたいとの思いが伝わってきました。「大切に飼い、卵を産まなくなった鶏は自分たちで食べます」と角野さん。

「藤岡農園」は減農薬や有機栽培を行っています。ミニトマト「キャロル10」をいただきました。青々とした懐かしい味で、ほどよい甘さが口の中に広がりました。

最後は、赤ピーツを生産する「N

きむら果樹園では今年もリンゴがたわわに実りました



PO法人サムリブ」へ。赤ピーツは疲労回復や肌に良いといい、スイーツにも使われるなど用途が拡大している野菜だそう。夕日がつくり出した穏やかな景色のなか、参加者がトラクターに乗って畑に向かう様子をカメラでパチリ。

最近、食の魅力を観光に生かすフードツーリズムがブームです。生産者の話を聞き、知識を深めることで旅の満足度が上がり、その後は、食材をよりおいしく味わえるのです。改めて、私の住む石狩市でも、食が立派な観光資源になると確信しました。

(バスガイド・今堀国佐子=石狩市)



⑤飛ぶ鳥農場で餌の説明を受ける奥田さん(左)
⑥夕日に染まるサムリブの畑で撮影

撮
っ
て
お
き
!



HERSTORY REVIEW vol.30 (2019.11) 掲載

地域

北海道 HOKKAIDO

新しい旅の形。話題のグリーン・ツーリズムを体験

近年、北海道で人気の兆しを見せているグリーン・ツーリズム。農村漁村地域において、自然や文化、人々との交流を楽しむ滞在型のツアーというのがその内容だ。バスツアーも人気で、そのひとつに参加してきた。観光や食文化についての取組をしている大学教授が主催で、全国的な有名シェフと一緒に学生や一般の参加者と1日かけて北海道石狩市浜益地域を回る。漁港では若手漁師によるホタテや白貝、タコのBBQを楽しむ、りんご果樹園では開拓やドイツから原木を持ってきた歴史を教わった。ミニトマト農家ではハウス内の場所や枝の上

下による違いを感じる食べ比べ、養鶏を始めたばかりの若いご夫婦が語る農業に込める熱い思いには応援したい気持ちも湧いてくる。翌日は浜益産の食材を使ってシェフから料理を習って食べ、講演を聞いた。参加者同士にも出会いが生まれ、また参加したいと思う内容の濃いツアー。北海道のグリーンツーリズムは農村留学など種類も増え、コト体験をしたい外国人観光客にも人気が出てきているという。新しい旅の形として、様々なアクティビティとの組み合わせによる可能性のひろがりにとっても期待している。



北海道石狩市浜益の若手漁師とシェフ

山本 康紀子
株式会社エルアイズ
代表取締役
北海道札幌市中央区北2 条西
28-1-18 円山パークハイツ216
<http://www.i-eyes.com/>



(2) 石狩食材を用いた料理教室

札幌国際大学 令和元年度奨励研究費助成事業（短期大学部 遊佐順和）

**イタリアンレストラン アル・ケッチャーノ
奥田政行オーナーシェフによる
「石狩食材」の料理教室**



初夏 風の石狩湾益漁港

2019.9.1

主催:奥田政行オーナーシェフ講演会実行委員会

会場:札幌国際大学 調理室

お名前 _____

料理教室タイムテーブル

時程	内容
10 : 00	講師紹介、講師挨拶
10 : 10	調理実習開始
12 : 00	調理実習終了
13 : 30	喫食および後片付け後に終了（解散）

料理教室の調理 Menu

- ・発色したリンゴのコンポート
- ・熱々のオリーブオイルをかけた鮭
- ・リンゴをのせたカルボナーラ
- ・営業用の小さいかたまりの牛肉のローストの基本
- ・新米和牛炙り丼
- ・桃とプチトマトの冷製カッペリーニ
- ・タコとジャガイモのフォンデュータにアラビータオイル

料理教室で利用した石狩食材

食材	仕入先（生産者）	所在地
・リンゴ、桃	きむら果樹園	石狩市浜益区幌
・タコ（ミズダコ）	漁師の店	石狩市浜益区浜益
・浜益牛、メークイン	寺山ファーム	石狩市浜益区浜益
・米（ななつぼし）	寺山ファーム	石狩市浜益区柏木
・卵（岡崎おうはん）	飛ぶ鳥農場	石狩市厚田区望来
・鮭（石狩産生鮭）	佐藤水産	石狩市新港東
・プチトマト	藤岡農園	石狩市八幡町高岡

参加者の感想

Q 1. 「石狩食材の料理教室」参加により、新たに発見した石狩食材の魅力

- ・石狩だけで、肉も魚も野菜も果物も卵も米も揃うということ。急遽作ったなまこ飯のインパクトが強すぎました。奥田シェフのなまこ飯、衝撃的でした。輸出ばかりでなく、産地でもなまこを食べることができないかなと思います。
- ・こだわりの卵です。養鶏場の若いご夫婦が、食べる人の健康、笑顔を想像しながら生産して、私たちの食卓に届けてくれていること。生産の過程を魅力的に発信すると買いたくなりますね。

Q 2. 「石狩食材の料理教室」参加により、新たに感じた食材の組み合わせ

- ・トマトとホタテの組み合わせ
- ・りんごとカルボナーラソースの組み合わせ。以前、クリームシチューにりんごを入れてみて大失敗したことがあります。まさか!?!の組み合わせにびっくりしましたが、とてもおいしかったです。家でも作ってみて好評でした。
- ・りんごを乗せたカルボナーラ（自分ではしない組み合わせ）。りんごのさわやかさと食感が重ためのカルボナーラとマッチしていました。
- ・山海の食材相互がちゃんと引き立て合ったひと品が誕生していました。タコとジャガイモの取り合わせは新鮮でした。

Q 3. 「石狩食材の料理教室」で感じた地域食材を普及拡大するためのヒント

- ・地域の人が自分の地域で取れる食材の良さを知り、生産者のことを知ることが大切であり、地域や産物に愛着を持ってもらうことにより生産者への応援にもつながると思います。
- ・ターゲットを考えることでしょうか。一般向けというより、給食やメニュー開発担当者、独立を考えている若いシェフや料理人、料理家、野菜ソムリエ、ブロガーなどのインフルエンサーなど。
- ・学校給食のメニューや、レストランメニューでの産地の説明
- ・野菜売り場での産地、新鮮であることの説明
- ・おしゃれな珍しい野菜をレストラン、料教室などで使ってもらい、おいしい食べ方を知ってもらう。
- ・物流の視点から見て、準公設市場のようなタッチポイントを物流ルート沿線に構築する。（貨物のバス停）一軒一件だと品目、物量、時間軸が少ない分、採算性が悪い一箱の中に、沿線、地域の商品詰め合わせた共同配送を行う。

Q 5. 「石狩食材の料理教室」の実施時に感じた企画構成の良さや改善点など

- ・メニューの多さと奥田シェフのデモンストレーションのスピード感がとても良かったです。下準備の割振りが初対面同士で遠慮がちだったので時間がかかってしまった。シェフの助手は料理経験者がつくべきでした。

料理教室の実施概況



— 特別協力によるご提供 —



丸美珈琲 後藤栄二郎氏による スペシャルティ珈琲

— 後藤氏の主な受賞歴 —

2009年 WORLD CUP TASTERS
世界3位 (ドイツケルン)

2014年 WORLD COFFEE ROASTING
世界6位 (イタリア)

(3) 講演「食による人づくり、地域づくり」



アル・ケッチアーノ 奥田政行オーナーシェフ 講演会
テーマ「食からはじまる人づくり、地域づくり」

日時:2019年9月1日(日)14:30～

会場:札幌国際大学 2号館2階 大講堂「創風」

主催:奥田政行オーナーシェフ講演会実行委員会

※ 本件に関するお問い合わせは、chef0901kouen@ts.siu.ac.jp まで。

アル・ケッチャーノ 奥田政行オーナーシェフ 講演会



日 程 2019年9月1日(日) 14:30～

会 場 札幌国際大学(札幌市清田区清田4条1丁目4番1号)
2号館2階 大講堂「創風」

テーマ「食からはじまる人づくり、地域づくり」

プログラム

14:00	開場
14:30	開会
14:30～14:40	開会挨拶
14:40～16:10	講演

講演者 レストラン アル・ケッチャーノオーナーシェフ 奥田 政行 様

<プロフィール>

- 1969年 山形県鶴岡市生まれ。山形県境新潟県育ち
鶴岡学園高等学校(現鶴岡東高等学校)卒業後に上京し、イタリア料理、フランス料理、
純フランス菓子、イタリアンジェラートを修行。帰郷後に2つの店で料理長を歴任
- 2000年 アル・ケッチャーノを独立開業。生産者の顔の見えるメニューを提供中
- 2004年 山形県庄内支庁より庄内の食材を全国に広める「食の都庄内」親善大使(現任)
- 2006年 イタリア スローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ 2006」にて、世界の料理人
1000人に選出される(日本からは11人)
- 2007年 ドルチェの店イル・ケッチャーノをオープン
- 2008年 庄内浜文化伝道師マイスターに任命
- 2009年 東京銀座に「YAMAGATA San-Dan-Delo(ヤマガタ サンダンドロ)」をオープン
鶴岡市農業発展奨励賞を受賞
- 2010年 FOOD ACTION NIPPON アワード2009にて「コミュニケーション・啓発部門」優秀賞受賞
第1回「辻静雄食文化賞」を受賞
農林水産省より第1回料理マスターズ ブロンズ賞を受賞(受賞者全国より7名)
- 2012年 山形新聞 3P 賞平和賞受賞、山形県産業賞受賞
スイス ダボス会議にて「Japan Night2012」料理責任監を務める
- 2014年 鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門での認定に貢献
- 2015年 イタリアミラノ国際博覧会にて日本・山形・鶴岡市の食文化伝道師として料理を作る
鶴岡市より市政功労賞受賞
- 2016年 イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト The Vegetarian Chance 世界3位
農林水産省より第1回料理マスターズシルバー賞を受賞(受賞者全国より5名)
- 2017年 イタリアジェノバにて「雪若丸」を使い「オイル寿司」を振る舞う
著書『食べもの時鑑』が「グルメン世界料理本大賞2017/CULINARY HERITAGE 部門」
グランプリ受賞
- 2018年 株式会社オール・ケッチャーノが「平成30年地産地消等優良活動表彰」
食品産業部門 農林水産省食料産業局長賞受賞

主 催 奥田政行オーナーシェフ講演会実行委員会 (連絡先: chef0901kouen@ts.siu.ac.jp 担当 遊佐)

参加者の感想

- ・石狩の生産者の方を訪ねた後の講演だったため、大切に育てられている食財を目にし、もっと食に感謝しないといけないなと思いました。私たちの食卓に普通に並べられているものも生産者の方々の沢山の苦労や思いが込められていることに気づかされる内容でした。
- ・あっという間の 2 時間でした。奥田シェフは、料理の腕がよいだけではなく、マネジメント能力もある方だと思いました。その中でも、社員の能力を引き出してうまく活躍させるコーチング力のある素晴らしいシェフ。感動しました。
- ・テンポよくたくさんのスライドが話と共に流れて行き、スピード感がありました。ここまでいろいろなことを考えながら食に携わっていたのかと驚きの連続でした。地域を巻き込んで世界にまで発信するエネルギッシュな行動と温かみのある人柄の良さ、魅力をしっかりと感じる事ができた 1 日でした。
- ・奥田シェフの人柄や考え方がわかり、とても楽しい講演でした。多くの方に聞いて欲しい内容だったので、事前の周知などによりもう少し参加者が集まると良かったと思います。

講演会場ステージに登壇し、石狩の生産者を紹介する奥田オーナーシェフ



(4) 取組み実施後の地域における効果

2019年8月31日～9月1日に実施した奥田政行オーナーシェフ企画をキッカケに、同企画参加者等による料理研究会開催をコーディネートした。同研究会では石狩市内の生産者や事業者が地域食材の魅力を再認識するとともに、新たな活用方法に気づける機会となり、食資源の活用により地域を活性化させるための気運を高めることに繋がった。さらに、料理研究会開催後、石狩市による奥田氏を講師に迎えるセミナーが計画された。



奥田政行シェフによる地場産品の活かし方料理研究会 次第

【2020年1月21日（水） 12時～15時】

- 1 奥田政行シェフからのごあいさつ
- 2 調理デモンストレーション及び解説
 - ☆調理予定品目☆
 - ・ニシンと大根おろしのスパゲッティーニ
 - ・シンプルで美味しい望来豚のカツレツ
 - ・飛ぶ鳥ラーメン
 - ・煮玉子
 - ・蕎麦のクレープとホイップクリームと蜂蜜
 - ・かぼちゃと卵とホイップクリームと蜂蜜

主催：山加製粉株式会社、厚田こだわり豚、石狩シェアハビシティ計画

協力：札幌国際大学短期大学部 遊佐順和学科長

石狩の食材活用 シェフ目線で



料理を試食する参加者

【石狩】地場の農産物や加工食品を生かす料理研究会が21日に市内で開かれ、山形県鶴岡市の有名イタリアンレストラン「アル・ケッチャー」の奥田政行オーナーシェフが調理と解説を行った。参加した生産者らは「こんなにおいしいメニューになるとは」と驚き、今後の生産活動や食加工への意欲を高めた。（田辺恵）



石狩の地場産品を使った料理を作ってみせる奥田政行シェフ

地元有志、山形の奥田さん招き研究会

料理研究会は、道産そば粉の加工食品を製造販売する地元山形県、厚田区の食料PRを行う厚田こたわり隊、移住者らをサポートする市民団体の石狩シェアハビリティ計画が初めて企画し、山加製粉本社（新潟西）で開かれた。昨年8、9月に奥田シェフが石狩市内の生産者を巡って交流を行っており、食材の活用についてさらに具体的なアドバイスを得るのが目的。札幌国際大短大総合生活キャリア学科の遠佐順和教授（地域資源論）がコーディネーターを務め実現した。

メニューは地元の農水産物に山加製粉のそば粉を合わせた「ニシンと大根おろしのスパゲティ」や、厚

ニシンのパスタなど7品創作

田区の飛ぶ鳥農場の卵と蜂蜜を使ったデザートなど7品。奥田シェフは手際よく料理を作りながら「塩漬けの手羽先からは最高のだしが取れます」「蜂蜜は水でのはずすと使いたくなる」などのコツを伝授した。

参加者は市内外の生産者や加工業者ら12人で、調理の様子を間近で眺め、食材の特性に合わせた調理のコツを質問したり、解説に熱心に聞き入る姿だった。

料理の試食後、山加製粉の藤沢和恵社長はどの料理も、素材の味をしっかりと味わえる料理だった」と感想を述べ、「シェフが考案してくれた、おいしいそば粉パスタのレシピを広めたい」と話した。

飛ぶ鳥農場の経営者角野飛鳥さんは、麻鶏のガラを使ったラーメンスープを味わい、「澄んだうまみとコクに驚いた。鶏ガラを使った商品を作れるかも」と笑顔を見せた。

遠佐教授は「奥田シェフは、一般的な使い方とは違った角度で食材の活用方法を提案してくれた」とし、「今後、刺激を受けた生産者らが商品開発などを行うことで地域活性化につながるのでは」と研究会の効果に期待した。

研究会当日の様子（石狩市） 石狩食材を次々に一品の料理に仕上げる奥田シェフ



石狩市主催による奥田政行オーナーシェフのセミナー

新型コロナウイルス感染防止のため、残念ながら開催直前で実施見送りとなったが、市内の生産者、飲食関係事業者などを中心に多くの市民がセミナー参加を期待していた。

「情熱大陸」「プロフェッショナル 仕事の流儀」出演のイタリアンシェフ

奥田政行 シェフによる “地場産品魅力アップ” セミナー

本セミナーでは、石狩市内における地場産品の知名度と販路拡大を目指し、市内の事業者が生産・製造・販売などを行っている商品力の強化、さらには事業者自身による“石狩市ならではの”地場産品に対する取組みについて、奥田シェフからその実践について学びます。



<講師プロフィール>

奥田 政行（おくだ まさゆき）

1969年、山形県鶴岡市生まれ。高校卒業後、東京でイタリアン、フレンチ、フランス菓子、ジェラート作りの修行をし、27歳で鶴岡ワシントンホテルの料理長に就任。2000年、「地場イタリアン」を掲げる店「アル・ケッチャーノ」をオープン。海、山、川に囲まれた庄内地方にある「アル・ケッチャーノ」において、奥田シェフは、庄内の食材を料理に使用し、その魅力を何倍にも輝かせる。この店には、日本全国はもとより世界中から食通たちが集う。2004年より山形県庄内総合支庁「食の都庄内」親善大使を務め、食による地域づくりに積極的に取り組むなど、国内外で精力的に活動をしている。

■と き 令和2年2月25日（火）
13：30～15：30（受付 13：00 から）

■ところ 石狩市総合保健福祉センター（りんくる）
交流活動室（2階）
（石狩市花川北6条1丁目41番地1）

■参加費 無料

■申 込 2月20日（木）まで 下記申込先へ、
①業種、②氏名、③電話番号 を
電話、FAX または電子メールのいずれかによりお申し込みください。

定員
80名
（※事前申込・先着順）

主催・申込先：石狩市企画経済部商工労働観光課（渡部・古清水）

電話 0133-72-3166 FAX 0133-72-3540

Mail syoukour@city.ishikari.hokkaido.jp



3. 北海道釧路管内（白糠町・厚岸町）での取組み

（1）実施目的

プロの料理人とともに釧路管内（白糠町および厚岸町）の農畜産物や魚介などの生産者を巡り、生産者による生産のこだわりや食材の特長に関する解説を受けるとともに、料理人の立場から見た地元食材の特長や優位性について解説を受けて理解を深める。その上で、地域食材の価値を再認識し、食資源の活用により地域活性化に結びつけるための課題や、今後において地域食材を普及拡大するための具体的な方法を検討する。

（2）外部講師



ANAクラウンプラザホテル釧路
取締役総料理長 楡金 久幸 氏
(日本エスコフィエ協会 正会員)

釧路パシフィックホテル、京王プラザホテル札幌を経て、1996 年釧路全日空ホテル（現ANAクラウンプラザホテル釧路）入社。2005 年より現職である総料理長として、レストランや宴会全般を監修する傍ら、外部機関の講師やイベントにおけるフード監修などにも精力的に活動している。1999 年「第 7 回フランス食材を使ったプロのための全国料理コンクール」（ソペクサ主催）北海道・東北地区代表で全国大会に出場するとともに、『パトリスジュリアンと 19 人のシェフたち』（文化出版局）にレシピを掲載。日頃より、地元食材の利用にこだわり、釧路市はじめ道東エリアの農畜産業および漁業の生産者などから、非常に厚い信頼を得ている。

（3）具体的な取組み内容

- ・ANAクラウンプラザホテル楡金総料理長による釧路管内の食材を用いた賞味会
- ・フィールドワーク（釧路管内：白糠町、厚岸町）
「ANAクラウンプラザホテル楡金ムッシュと行く釧路管内生産者巡りの旅」

(4) 日 程 2019年11月1日(金)～11月3日(日)(2泊3日)

11/1(金) 17:00 ANA クラウンプラザホテル釧路ロビー 集合(宿泊)

18:00～ 同ホテル18F ビギンズで榎金総料理長による釧路管内食材 talk

18:30～ 長昆布をベースとした釧路管内食材によるコース料理の賞味会

11/2(土) 8:30 ANA クラウンプラザホテル釧路 出発

→ 白糠町生産者

9:15～9:55 馬木葉(エゾシカ食肉加工)

10:35～11:15 白糠酪恵舎(チーズ工房)

11:25～12:05 茶路めん羊牧場

12:25～14:00 レストランはまなす(昼食:白糠食材によるふるさと弁当)

→ 厚岸町生産者

15:40～16:30 厚岸漁協直売所

16:40～17:40 厚岸蒸溜所

18:00～20:30 牡蠣漁師カキキン

21:30 ホテル戻り

11/3(日) ホテルで現地解散

(5) 参加者 5名(現地にて集合、解散)

行政(水産関係者)、旅館経営者(後志管内)、ライフスタイルコーディネーター
および杉の家に暮らす人(東京)など

(6) フィールドワーク実施による成果と今後の期待

- ・フィールドワークでは、食材、生産者および産地の特長を熟知する総料理長が同行して下さったお蔭で、生産者との意見交換をじっくり行い、食材の持ち味や生産者の素晴らしさに触れることができた。参加者には新たな発見、地域が有する資源価値の再認識、生産者には消費者の興味関心、利用に係るニーズの理解に繋がった。
- ・今回の訪問先は、何れも首都圏の著名な店舗で重用されている生産者の食材であり、レストランの利用を通じて生産者や産地を知る北海道産食材のインフルエンサーとして、今後の普及拡大の応援団として、首都圏での横展開を期待したい。
- ・会食、現地視察を通じて理解した釧路管内の良さの発信、別な機会での釧路再訪。
- ・2019.12.4 全国「和食」連絡会議 第5回交流会「1204 和食セッション」において、フランス料理の料理人ながらジャンルを超えて、地元産の昆布を他の食材とともに積極的に利用される榎金総料理長の日頃の取組みおよび本企画の概要を報告した。

参加者の感想

Q 1. 本企画の参加前後で釧路、白糠および厚岸に対する印象の変化

- ・今回が初めての探訪でしたが、エキゾチックな部分と大自然溢れる魅力に広大さを感じました。
- ・自然も食材も本当に豊かであるということ、日本だけでなく世界にも誇れる自然の恵みがあるということ、その印象をさらに強くしました。
- ・釧路、白糠を訪れたのが今回初めてで、どちらかというと海産メインの印象をもっていました。ですが今回勿論海産物も素晴らしかったですが、鹿肉や羊、チーズといったあまり関わってこなかった食材に対する印象が変わりました。

Q 2. ANAクラウンプラザホテル釧路での Dinner の感想

- ・希少な食材をふんだんにご用意下さるだけでなく、お料理からサーブまで八面六臂な楡金流ホスピタリティには本当に感謝しております。食材をシンプルに生かすということは手順をかけないことではなく、その食材と調理法への深い知識を持ち一番適した技術を科学的に駆使することを実体験させていただけたお料理でした。
- ・楡金シェフのお料理はどれも美味しかったです。特に鹿肉は今まで食べた中で一番美味しかったです。鹿肉は地元の猟師さんからもらって食べたりしていたのであまりの違いにかなり衝撃でした。他もどれを食べても美味しかったです、砂海老のから揚げが印象に残っています。

Q 3. 「釧路管内白糠・厚岸の旅」参加で、食をとおして新たに発見した釧路の魅力

- ・厚岸の牡蠣、ウイスキーづくりや、白糠酪恵舎のチーズ等々、これまで情報が先行していた釧路食材を直接堪能することができ、それらの逸品さが魅力でした。とくに牡蠣の種類や食し方の豊富さは生産者ならではの提案で非常に楽しく、またゆっくりと味わいに訪れたいと思います。
- ・生産する人、その背景など食材の魅力を全て知り尽くした楡金ムッシュだから、ここまでの料理になると感じました。最高の食材で最高のお料理を堪能させていただき、本当に至福の時間でした。
- ・釧路は海産物中心で成り立っているイメージがあり、漁獲高が中々思うようにいかない近年かなり厳しい印象でした。しかし現場に行ってみて厚岸の海産は勿論、チーズや羊や鹿肉と世界でトップのものが揃う地域性はとても魅力的だと思いました。
- ・牡蠣をあえて小粒で旨味たっぷりで味わうことは新たな発見で、美味しく食べてもらおうとする心意気が素晴らしいと感じました。また、地元の食材の良さを熟知してお弁当箱一つに全部美しく愛情たっぷりに盛り込む、レストランハマナスの谷口シェフもとても素晴らしいと感じました。

Q 4. 「釧路管内白糠・厚岸の旅」への参加で、地元生産者に感じた魅力

- ・おかしな表現かも知れませんが、大切だから、必要だからという、根本的なことを続けていく淡々とした情熱が魅力的でした。
- ・自分がつくるものに対し、とことんこだわり、信念を感じました。そして、自然に対する畏敬と誰にも負けないという自信を感じました。
- ・今回の旅の参加で一番強く感じた魅力は人でした。「釧路管内白糠・厚岸の旅」で案内していただいた人全員が地元のことを愛していてもっともっと良くしていこうという想いを感じました。その土地の素晴らしい食材があって、その食材をより良い状態で料理人に届けそしてそれを料理する素晴らしいシェフがいる。それ以上の魅力はないなと思いました。
- ・皆様それぞれの哲学を持たれ、素晴らしい料理の食材を産み出している姿。

Q 5. 「釧路管内白糠・厚岸の旅」で、一番印象に残ったこと

- ・一番は、厚岸の市場で、EM 洗剤を補助金で安価で購入できるようにしていたことです。環境に優しい洗剤を地元に行き渡らせる取り組みは他では今まで出会ったことがなかったので意識の高い地域だと感激しました。

Q 6. 「釧路管内白糠・厚岸の旅」で感じた企画構成の良さや改善点など

- ・地域、生産者、食材その魅力を全て知り尽くした楡金ムッシュとの贅沢すぎる時間でした。食材や生産者の魅力を深く知ることができ、最高の旅でした。記者が同行するなど、内容を広く発信できると良かったと思います。

Q 7. 「釧路管内白糠・厚岸の旅」全体的な感想

- ・少人数ならではの深い時間を過ごすことができ、とても有意義でした。長いお時間、楡金ムッシュと同行させていただけたことは何より希少で、素晴らしい体験になりました。地元の著名シェフと交流が持てるような企画には、是非また北海道に来て参加したいです。
- ・釧路管内は豊かな自然と最高の食材が揃っていて、そこに地域を愛し、誇りを持った生産者がいる。訪れた人を感動させることのできる場所であるとの思いを強くしました。地域にいる方たちは世界にも誇れるこの地域のことに自信を持って発信して欲しいと思いました。
- ・とても勉強になり沢山の出会いがある素晴らしい旅でした。初日の楡金シェフのお料理のすばらしさ、昆布がアクセントとして調和していてホテルではなかなか難しいと思っていたライブ感には感動しました。二日目のカキキンさんで食べた市場にあまりでないSサイズの生蠣も美味しさが凝縮されている感じでとても美味しかったです。

2019.11.1 楡金総料理長による釧路管内の食材を用いた賞味会

コース料理による地元食材の特長と、料理人からみた産地の様子に関する解説。
熟練した調理技法の説明とともに、地元食材の特長をくまなく解説される。



Special Dinner Menu (長昆布のコース料理)

釧路町・蕪と厚岸・長昆布のヴルーテと摩周そば粉の小さなガレット
秋の近海から届いた魚介の盛り合わせ「ブラトー・ド・フリユイド・メール」

釧路沖・キンキと厚岸浅蛸、長昆布のスープ厚岸雲丹と花咲蟹、
いくらのリゾット蟹味噌のチュイール

釧路沖・真タチのムニエル焦がしバターと
ねこ足昆布、ケッパー、レモンのソース

茶路・仔羊と庶路・馬木葉のエゾ鹿の盛り合わせ
季節の野菜、長昆布のコマディマン

釧路いちごと弟子屈・ルバーブを詰めたスフレ
厚岸・森高牛乳のアイスクリームとともに

釧路市柳町「珈路詩」のコロンビア深煎り
パンと道産バター

楡金総料理長が調理された賞味会の料理食材

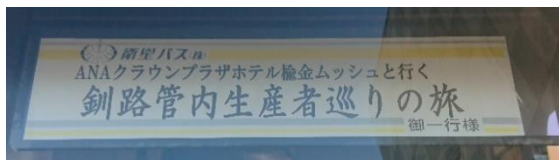
食のチカラ

一皿の料理から、
その食材のルーツと
なる釧路管内の産地
と生産者を訪ね、食
材をとおして地域が
有するチカラや可能
性を見つめる。



2019.11.2 楡金総料理長とともに釧路管内の食材生産者を巡る旅

ホテルから、マイクロバスで賞味会の料理食材の産地と生産者を訪ねる。



㈱馬木葉（白糠町） 代表によるエゾシカの食肉加工、流通等の解説。



白糠酪恵舎（白糠町） 代表による原材料の生乳やチーズ製法のこだわりを解説



茶路めん羊牧場（白糠町） 代表による羊飼育と食肉加工・流通に関する解説。



厚岸漁業協同組合直売所（厚岸町） 牡蠣と昆布を中心に店内商品の解説見学。



店内には厚岸特産の牡蠣（カキえもん、マルえもん他）をはじめ、浅蛸、サンマや長昆布など近海水揚げの魚介に加え、地域の海の環境保全を意識し、厚岸町が推奨している洗剤なども販売している。



厚岸蒸溜所（厚岸町） ウキスキーの製造工程解説および工場、樽熟成倉庫の見学。



カキキン（厚岸町） 代表による牡蠣の養殖、調理提供および流通に関する解説。

1 階は牡蠣の荷捌き及び加工の作業所、2 階は「厚岸蒸溜所」開設を機にオイスターバーの営業を開始し、牡蠣の生産から加工出荷、調理提供に至るまで6次産業化による事業を展開している。



4. 食資源の活用による地域活性化に取り組む先進地域の視察

(1) 島根県邑智郡邑南町

①視察目的

本研究では、食資源の活用により地域活性化に取り組む邑南町において、同町が推進する総務省「地域おこし協力隊」など国の制度活用により、まちの活性化に取り組んだこれまでの経過や今後の展開に関し、施設見学含めヒアリングを実施することにある。

邑南町は 2011 年より「A 級グルメ構想」に基づき、雇用創出や移住者誘致のため人材育成やまちの魅力発信に取り組んでいる。「A 級グルメ」とは、地域の人々が誇りを持ってつくる「食」を指し、邑南町では「本当に美味しいものは地域にあって、その美味しさを本当に知っているのは地域の人々で、彼らが誇りを持って作る食は A 級であり、永久に残さなければならない」という理念のもと、地域ならではの食を守りそれを通して地域に人を呼び込み、賑わいをもたらすことにより、地域に対する矜持を育む。さらに、外部人材を受け入れによる人口増、同時に雇用創出や産業振興にもつなげるにより、町を活性化させることを狙いとした施策が推進されている。

②視察調査内容

- ・「A 級グルメ」の活動拠点となった Restaurant Ajikura での視察、ヒアリング。
- ・町立食の学校において、町の「食」に関する取り組み概要のヒアリング、施設見学。
- ・地域おこし協力隊経験者で、期間終了後も町内に定住した起業家のヒアリング。
- ・道の駅、食品加工事業者などの施設見学および取り扱い内容に関するレクチャー。
- ・A 級グルメ構想に基づくこれまでの取り組み概要と成果、今後の事業展開など。

③行 程

2/25 (火) 札幌ー新千歳空港ー羽田空港ー出雲空港ー島根県邑智郡邑南町へ移動

19:00～ Restaurant Ajikura にて食事ー宿泊所

2/26 (水) 宿泊所ー町内視察ー宿泊所

10:00～ 食と農人材育成センター（研修施設見学および事業概要解説）

11:00～ 邑南そば街道“手打ちそば千蓼庵”（研修施設見学および解説）

12:00～ 町内視察（町内の自然景観の観察と食事処での食事、打合せ）

13:30～ 町内視察（矢上高校寮食堂にて、「地域おこし協力隊」経験者のヒアリング、老舗食品加工会社および道の駅視察）

2/27 (木) 邑南町役場訪問ー美郷町へ移動

9:00～ 邑南町役場でのヒアリングー町営バスなど乗り継ぎ美郷町へ

④「にっぽんA級グルメのまち連合」概要

名 称「にっぽんA級グルメのまち連合」 ※ A級：永久に残したい

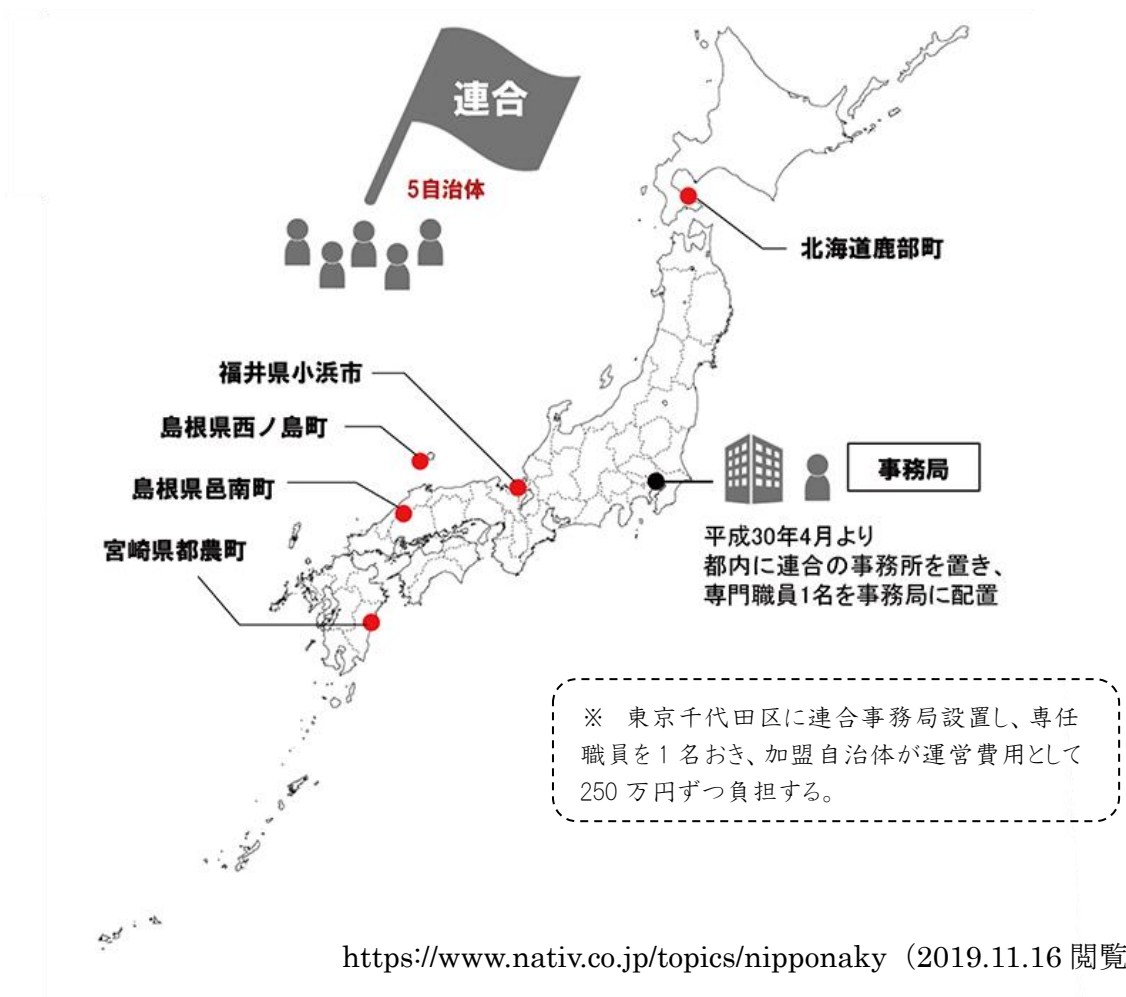
締結日 平成30年11月13日（東京）

趣 旨

邑南町（島根県）が、食と農を通じた雇用創出や観光振興等に力を入れ、2011年より掲げてきた「A級グルメ構想」により培った、人材育成や起業支援、情報発信などのノウハウを活かし、全国5市町との連携により、生産者の誇りを取り戻し、地域の矜持につなげるための取り組み。

参加自治体の主な食資源や主な取り組み

- ・北海道 鹿部町 （たらこ、帆立などの水産品と水産加工、間歇泉公園など）
- ・福井県 小浜市 （全国初「食のまちづくり条例」制定、「鯖街道」起点のまち）
- ・島根県 西ノ島町（岩ガキ養殖、島シェフ育成、邑南町と連携によるMENU開発）
- ・島根県 邑南町 （「A級グルメ」立町、「耕すシェフ事業」の推進）
- ・宮崎県 都農町 （ワイン、「食と農のまちづくり」の推進）



⑤ 邑南町における「地域おこし協力隊」受入れと期間終了後の定住（起業）状況

2011 年、邑南町は「A級グルメ構想」を打ち出し、まちの食や農に従事する人材を育成し、移住者および観光客を呼び込む施策をスタートさせた。その発信拠点として、町営レストラン「里山イタリアンレストラン AJIKURA」をプロデュースし、地産地消で地元の食材を活かし、一流の料理人の料理を提供する店舗を開業した。この店舗は、人材育成の研修も兼ねており、育成した人材に町内で起業してもらい、地域経済を活性化させる制度「耕すシェフ」としてスタートさせた。この人材確保には、総務省が実施する「地域おこし協力隊」制度を活用している。毎年、邑南町には町外から若者を受入れ、食や農に関連する研修を積み、任期終了後に定住・起業する者も多い（下表参照）。

邑南町「耕すシェフ」受入数の推移

（単位：人）

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	計
受入数	2	4	5	10	5	9	3	6	7	51
定 住		1	2	5	3	1		1		13
（うち起業）			2	5	1	1				9
転 出	2	3	3	5	2	8	3	3	1	30

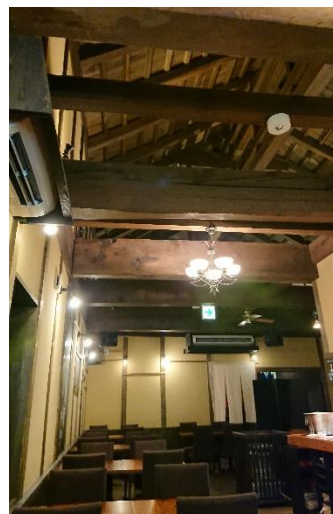
出所：一般社団法人食と農人材育成センター資料に基づき作成。

現在、AJIKURA は民営化され株式会社となったが、県外からも噂を聞きつけ同店を訪ねる観光客などで賑わっており、2020 年 2 月には『ゴ・エ・ミヨ 2020』で料理人の個性を感じるレストランとして、料理、サービス、店の設えなどが高く評価されている。AJIKURA で展開されていた地産地消の料理提供や人材育成は、近隣にある「発酵レストラン香夢里」を A 級グルメの発信拠点として、地産地消による料理提供および人材育成などの取組みが継続されている。この他、邑南町では町立食の学校における各種研修や人材育成、食の学校のすぐ傍にある手打ちそば千蓼庵での町内名産の蕎麦にちなんだ様々な食育活動が展開されており、邑南町の食資源を活用した今後の取組みやそれによる地域活性化が非常に気になるところである。

邑南町の「食で地域を活性化させる」というコンセプトは、前述の奥田政行氏がレストランアル・ケッチャーノ（山形県鶴岡市）で実践した「永年にわたりその土地で作られてきた作物（＝在来作物）」にこだわり、その食材を料理として多くの人々に提供した付加価値をヒントにビジネスモデルが構築されている。地域が有する食資源の価値を再認識し、利用できる国の制度やネットワークを活用することにより、地域活性化を成し遂げることは非常に可能性が大きいと考えられる。

2/25 Restaurant AJIKURA（島根県邑南町）

地元産の食材を「A級グルメ」として発信し、県外の利用客も多く、「食」の人材育成拠点としても機能。



発酵レストラン香夢里

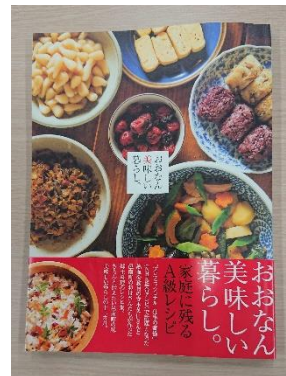


ビストロよねくら（邑南町）

A級グルメ施策で「地域おこし協力隊」の隊員として移住。期間終了後も邑南町に定住し、身につけた調理技術を生かし町内の古民家でレストランを独立開業。



町立食の学校（邑南町） 調理実習および研修施設など、町の人材育成の拠点。



手打ちそば千蓼庵（邑南町） 古民家を利用した蕎麦屋兼そば打ち研修所。



道の駅（邑南町） 商品はトレサビリティ管理され、県内道の駅一の売上を誇る。



(2) 島根県邑智郡美郷町

①視察目的

本研究では、猪による農作物被害に対処する獣害対策をキッカケに食資源としての資源価値に着目し、猪肉の有効活用による地域ブランド化や、その後は猪の皮革にも注目し有効活用による工芸品創作など、資源価値の再認識により産業振興や雇用創出の軌跡などを現地で確認することを目的としている。同時に、猪の鳥獣被害対策を契機に、農家を中心とする地域住民のなかで形成された地域コミュニティについても、一連の取組みに従事した町役場担当者にヒアリングすることを目的としている。

②視察調査内容

- ・地域ブランド「おおち山くじら」の現状とこれまでの経緯に関するヒアリング。
- ・精肉および加工品など、「おおち山くじら」の食資源としての利用状況の確認。
- ・宿泊施設および飲食店などにおける「おおち山くじら」の販売提供内容の確認。
- ・「おおち山くじら」の生産現場の視察と、今後の活動計画に関するヒアリング。

③行 程

2/27 (木) 邑南町ー町営バス等を乗継ぎ美郷町へ移動

16:00～ 美郷町内商業施設視察（スーパーマーケット産直みさと市）

16:40～ 美郷町山くじらブランド推進課でのヒアリングー宿泊所旅館

18:30～ 旅館夕食時に「おおち山くじら」に関するヒアリング

2/28 (金) 美郷町内視察ー出雲空港ー羽田空港へ移動

10:30～ 美郷町山くじらブランド推進課訪問

11:30～ 株式会社おおち山くじら事業所の見学

12:00～ 食事処そら豆での「おおち山くじら」Menu の喫食

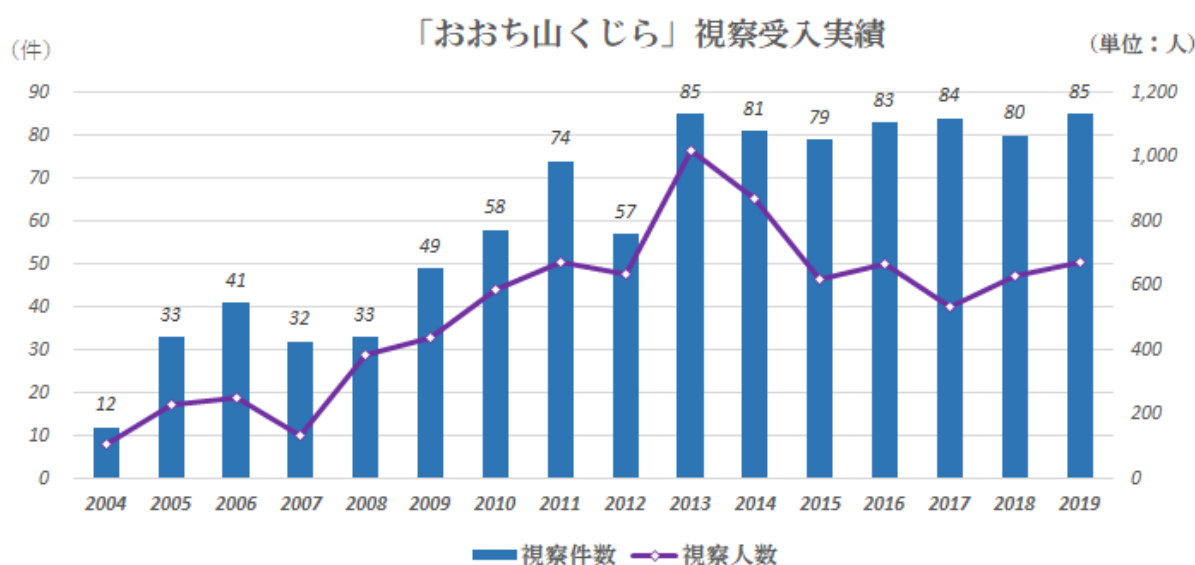
④美郷町における地域資源としての猪の活用

かつて、美郷町では農作物被害が相次ぎ、農家や役場はその対応に苦慮する場面が多く見られ、全国的にみても、猪や鹿、猿など鳥獣害による被害が大きな社会問題となっていた。1990 年、こうした事態を改善すべく旧邑智町（合併前の美郷町）で、猪を中心とした本格的な獣害対策が行なわれ、駆除された猪の有効活用を検討された。地元で捕獲された猪の肉を地域ブランド「おおち山くじら」と命名し、食肉や食品加工品としての販売活動を充実させていった。さらに、猪の皮革についても名札ケース、名刺入れ、ペンケースなど様々な日常的なツールへの資源化が図られ、住民主体による活動を展開する中で、地域のつながりを大切にしながら地域資源を活用させている有効事例として、全国各地から注目を集めるようになっている。

⑤「おおち山くじら」視察受入実績

美郷町の特筆すべき点は、地域ブランド「おおち山くじら」に係る取組みに対して、毎年全国各地より多くの視察を受け入れていることである。下図に示すとおり 2013 年以降は年間 80～85 件で推移している。視察者は獣害対策に取り組む国、都道府県および市町村などの行政職員や議会をはじめ、大学、研究所などの研究者や都心部のホテルや有名レストランのシェフや購買担当者など様々である。この他にも、新聞・テレビなどマスコミによる取材機会も多く、町内の「おおち山くじら」に関する取組みが全国紙や全国特番放映などパブリシティで非常に多く取り上げられており、文字通り「おおち山くじら」は地域ブランドとしての役割を担っている。

日経 BP 社「全国自治体視察件数ランキング 2018」によれば、美郷町は 16 位／1788 自治体となっており、猪の捕獲、資源利用、コミュニティビジネスなど、地域活性化の地道な取組みが全国各地から注目を集めている。これらの視察は日帰りによるものもあるが、滞在中に飲食店での食事や宿泊施設の利用を伴うことも多く、「おおち山くじら」の視察とあわせ美郷町に経済効果をもたらしている。

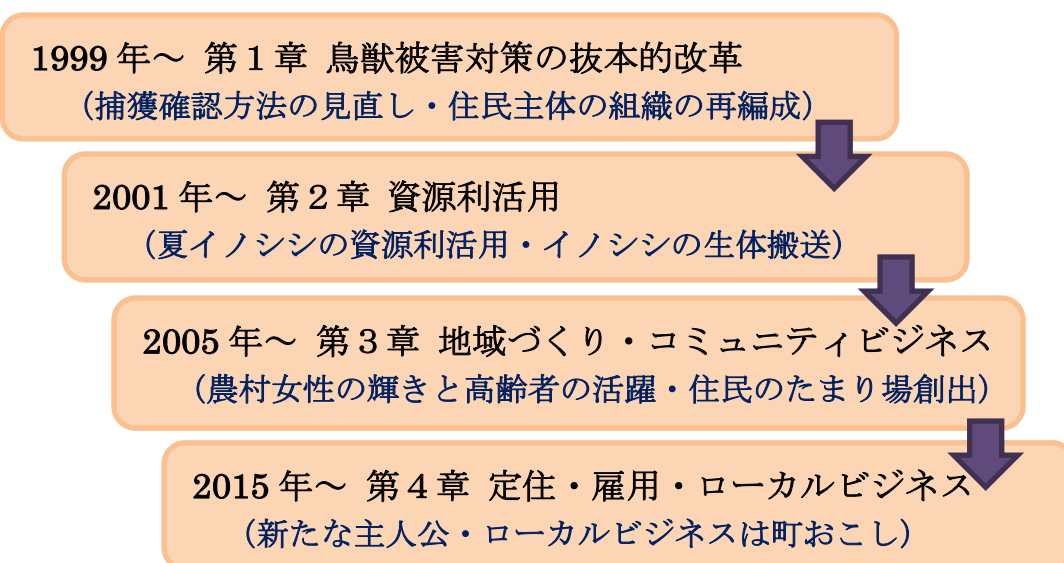


出所：美郷町山くじらブランド推進課資料により作成。

美郷町の強みは、農家を中心とする地域住民がお金をかけず、補助金などに依存することなく、勉強会や話し合いを重ね、役場とともに町独自の取組みに主体的に参加し、その成果が話題性を供していることにある。地域住民の主体的な活動は、視察や観光による経済効果をもたらす関係人口を創出するとともに、「おおち山くじら」をとおした住民同士の関わりが地域のつながりや心の豊かさにも良い関係性を構築している。地域の住民が一体になり農被害対策に向き合い、厄介者の猪を「獣害」ではなく「地域資源」として見つめ直し、力を合わせて「まちの価値」を創り上げたことが一番の財産である。

⑥美郷町における住民主体の取組みから「美郷バレー構想」へ

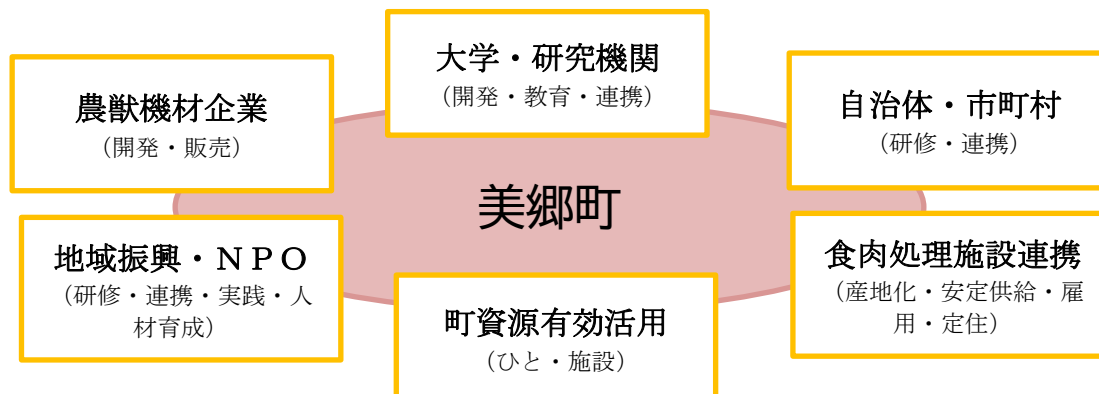
美郷町では、これまでの猪を地域ブランドに至らせる取組みを「山くじら物語」と称し、今日に至った経緯を下図のようにまとめている。農作物に被害を与える猪の捕獲を農家による住民主体の組織で編成し、捕獲後の資源利活用のために生産者組合の設立や猪をとおした農村における地域づくりにも結びつけた。その後、猪などの野鳥獣肉を取扱う首都圏企業が参入し、生産者組合は地域おこし協力隊任期を終え美郷町に定住した若者等が起業した企業が事業譲渡を受け、定住・雇用を創出している。



出所：美郷町産業振興課および山くじらブランド推進課資料をもとに作成。

今後は、以下に示すイメージ図のもと、さらに多様な主体との関わりを持ちながら、山くじらの獣害対策をきっかけにした分野連携・横断による産業・革新的な地域施策により、まちにある資源のさらに有効な利活用方法を検討し、地方発信による新たな地域おこしの取組みを起こそうとしている。

第5章 美郷バレー構想のイメージ図



出所：「広報みさと」2019.8をもとに作成。

2/26 旅館割烹 亀遊亭（美郷町）

美郷町市街地の一角にある純和風旅館亀遊亭では、夕食時の献立に地元で採れた食材に鮎や山菜などに加え、新たな地域ブランド「おおち山くじら」を料理提供しており、宿泊利用時は味噌焼きと牡丹鍋で2品の猪肉を喫食した。

町内の「おおち山くじら」提供店舗では、取扱加盟店として以下写真の山くじらのエンブレムを店頭に掲示している。現在は、宿泊施設や飲食店での料理提供、スーパーマーケットでの精肉および缶詰めなどの加工品販売などにより、町内7軒の商業施設が「おおち山くじら」を取扱い、地元での食肉利用の普及に取り組んでいる。



2/26 産直みさと市 (美郷町) おおち山くじらの精肉、缶詰などの加工品を販売。



2/27 株式会社おおち山くじら (美郷町) 缶詰製造加工場と建設中の精肉加工場。



2/27 そら豆 (美郷町) 山くじらハンバーグ定食 (前日までの要予約) を提供。



1. プロジェクトの取組みと成果

今回の研究では、最初に石狩市を舞台にプロの料理人とともに農畜産業、漁業などの生産者を巡り、翌日にはその食材を用いた料理教室の開催、最後に食育的な内容の講演会開催というプログラムを実施した。生産者の想いや作物が生まれる背景を理解した上で、プロの料理人から一つ一つの料理技法や食材の組み合わせなどを学べる企画は非常に良いと感じるが、各企画の実施時間に制限もある中、実施内容は少々欲張りすぎた感もある。また、全プログラムに参加できる参加者を確保することも難しく、一つ一つを独立したプログラムとして実施運営することになった。

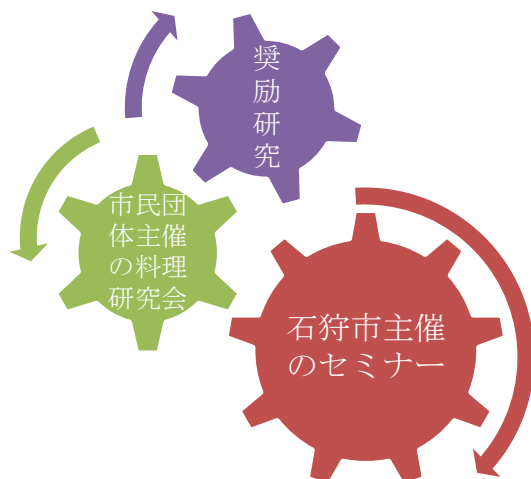
石狩生産者を巡るフィールドワークでは、昼食時の浜益漁協青年部の方々との十分時間を取って懇談し、最終訪問先のサムリブ様でも意見交換を十分に実施できるとさらに良かったと感じる。一方で、参加者からは実施内容を商品化してはどうかとのコメントもいただいた。立場柄、自ら商品化の実施はできないが、石狩市の観光人口や関係人口増加策の一つとして提案できるよう、南北に長い石狩を一度で見ようとせず、季節・内容を吟味し数回に分けた実施など、さらに地域の実情を研究した上で、食資源に加え地域の歴史や文化も学べるナレッジツーリズムとしての内容を練り上げて、行政や民間団体に提案できるよう、今後さらに研究・現地調査を重ねていきたい。

料理教室は、フィールドワークに参加できた方には直接生産者と対面できた上で、生産の苦労話や歴史、思い出などを思い返ししながら当日の調理にあたられたこと、料理教室から参加された方にも国内外で非常に高い評価を受け、それでいて気さくな人柄のシェフより、プロ直伝の技や目から鱗が落ちる意外な調理法を理論的な教示で受けられた点などは非常に有意義だったが、コース料理さながらの品数で非常に多忙を極め、主催者として今後同様の企画を行う際には適度な構成にすべきであった。

奥田シェフの講演では、これまでの奥田氏の料理人として経営者としての取組みのもと、「食」がもつチカラやその向き合い方なども織り交ぜ、「食」の活用による人づくりや地域づくり作りに関して、非常に有意義な内容を講演いただいた。

奥田シェフによる一連の企画をとおした成果は、奨励研究をキッカケとして、実施後に石狩市内で市民団体主催による地元食材をテーマにした料理研究会が開催され、生産者と事業者が、結びつき、その後さらに市役所主催によるセミナー企画など、地域活性化に向けた気運の高まりを確認できたことである。

今回のプログラムに参加した



学生にとっては、日頃の学びでは体験し得ないような貴重な機会に携わることができ、現地で学ぶ醍醐味や多くの生産者や社会人との関わりも持ちながら、学外で物事を多面的に見つめる機会を体感できたものと思料する。参加学生には、今後の学生生活の中で今回の経験を応用させ十二分に活かすとともに、自らも積極的に地域社会に入り、様々な社会貢献に寄与できることを期待したい。

次に、ANAクラウンプラザホテル釧路をベースに釧路管内で実施した企画では、永年にわたり楡金総料理長が生産者や地域と培われた信頼関係のお蔭で、小職を含め単独で訪問しても解説、開示してもらえないような生産活動に関する貴重な体験談を拝聴することができた。また、生産者を直接訪問することにより市場には出回らない希少な産品を口にする機会も得て、地域食材伝道師ともいえる料理人の存在の大きさ、その料理人による食資源の活用による地域活性化の可能性を体感した。今後は、石狩を舞台として奥田シェフ講師に実施した企画同様に賞味会→生産者巡り→料理教室といった試みを釧路でも実施したいと考えている。

最後に、食による地域活性化に取り組む島根県邑智郡邑南町、美郷町などの視察では、各自治体が抱える諸課題に対し、独自のプログラムにより、まちの活性化を実現させている点に道内の諸地域が学べるヒントやアイデアが含まれていることを確認した。邑南町の各種制度の活用や多様な主体を迎え入れながら活性化プログラムを構築し、結果に結びつけていく手法、美郷町では厄介者だった猪を「貴重な資源」と捉え直すことを契機に、住民主体による元気あるまちづくりの体制を樹立されている点など、食資源が有する大きな可能性と、その活用により地域外から多くの人を誘引する魅力を秘めていることを確認できた。今後さらに両町の実践を研究し、道内の諸地域に情報提供を行い、各地域が活性化を実現させるための活動にも協力参加していきたい。

2. 今後の課題

今回実施した各プロジェクトでは、諸課題を抱えながら地域の活性化のために日夜尽力される生産者にスポットを当て、地域食材、感動の伝道師ともいえる料理人とともにそのもとを訪問し、石狩版プロジェクトでは食材・生産者から料理を辿り、釧路版プロジェクトでは料理からそのルーツの食材・生産者を巡る手法で、食資源の持つチカラを見つめ、地域活性化の可能性を考えた。今後は、生産者と事業者や消費者をつなぎ、食資源の活用による地域活性化を具体的に実行すべく、1次産品の高付加価値化に寄与できる研究や実践的な活動を心がけていきたいと考えている。地域（生産者）と事業者や消費者との橋渡し役となることを意識し、自身が成し得る取り組みも実施していきたい。

また、今回のような地域活性化プロジェクトを実施する際、プロジェクト実施自体を目的化し、学生に貴重な経験な機会を設けさせてもらうことだけを考えるのではなく、地域に対する何らかの成果や今後の地域活性化につなげられるキッカケを残せるよう、プロジェクト内容を企画立案し、その実施に取組まねばならないものと思料する。

参考資料

全国「和食」連絡会議 第5回交流会

『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～

◆今年のテーマ「次世代に伝えたい和食」

開催概要 参加無料	令和元年12月4日（水）13:00～16:30（12:30 受付開始） JA共済ビル カンファレンスホール http://www.jankb.co.jp/conference-access.htm 東京都千代田区平河町2-7-9 JA共済ビル（地下鉄「永田町駅」徒歩2分）
13:00	開会挨拶・議長宣言 和食文化国民会議 理事 兼 全国「和食」連絡会議 議長／服部幸應 （服部学園理事長、日本食育インストラクター協会理事長） 来賓挨拶 農林水産省 食料産業局 和食室長／小宮恵理子氏 
13:30	講演「茶事における五事の重要性と新しい試み」 懐石料理温石会主宰・利き酒師・酒匠／入江亮子氏 茶事では通常日本酒が三回振舞われますが意外とそのことは知られていません。茶事における五事の重要性と、バラエティ豊かになった日本酒での新たな提案を伺います。おもてなしや日頃の晩酌にも役に立つ内容です。   ※画像提供：和食文化
14:00	講演「大学生のチカラで次世代に繋ぐ：江戸前ちば海苔」 日本大学生物資源科学部くらしの生物学科教授／小谷幸司氏 全国シェアわずか3%程度の「江戸前ちば海苔」。私のゼミでは「江戸前ちば海苔」の消費拡大と産業振興を目的とした各種活動に取り組んでいます。会場ではゼミ生の取り組みを紹介した後、学生達も開発にかかわった商品を含む「江戸前ちば海苔」をご試食頂きます。  
14:30	講演「北海道の昆布がもたらす食文化の多様性と地域の矜持」 札幌国際大学短期大学部教授・内閣府地域活性化伝道師／遊佐順和氏 北海道の昆布は国内生産量9割以上を占め、産地の生育環境により形状や食味が異なる固有の品種を有し、出荷先や調理用途にも特長が見られます。本報告では昆布が年中行事とも深く関わり、各地で多様な食文化を形成することの尊さを次世代に繋ぐため、日頃取り組む活動内容をお話します。  
15:15	ワークセッション（約60分） ※講演及びプログラムは諸般の事情により、一部変更となりました。 事例発表をした登壇者と参加者がワークセッションにより双方向の交流を図ります。 ※入江亮子氏、小谷幸司氏（2ブース×約30分）
16:30	閉会挨拶 全国「和食」連絡会議 副議長／民輪めぐみ（タミワオフィス代表）
参加申込先 （参加費：無料）	◆申込方法 ① E-Mail：info@washokuin.jp ② Fax：03-5817-4916 ※氏名、年齢、性別、住所、希望連絡先（メールアドレス、FAX番号など）を記入し、上記方法にてお申込み下さい。 ◆お問い合わせ 一般社団法人 和食文化国民会議 事務局 Tel：03-5817-4915 ※個人情報は当該業務の遂行・運営の為に使用し、厳重に管理致します。 全国「和食」連絡会議  和食文化国民会議 Washoku 2019 元々より、和食文化。