

# 魅力あふれる 北のまちづくり

## 平成21年度北のまちづくり賞



(知事賞「じゅうごばあ」)

「北のまちづくり賞」は、美しく豊かに彩られたまちづくり、うるおいや活力のあるまちづくり、創意あふれるまちづくりの取組を全道から募集して表彰し、先導的・モデル的事例として広く普及することにより、北海道にふさわしい魅力あるまちづくりを道民の皆様とともに進めることを目的として、平成13年度から実施しています。

今年度は、平成21年7月1日～10月31日までの募集期間に全道から15件の応募があり、5名の選考委員による審査により、各賞が次のとおり選考されました。

### 知事賞

- 「ニセコの食材を、母の味を守り育てる」  
(じゅうごばあ ニセコ町)

### 奨励賞

- 「千軒そばを核とした地域活性化」活動  
(福島町千軒地域活性化実行委員会 福島町)
- 「萌つこ春待里」  
(萌つこ春待里実行委員会 留萌市)

### 花新聞ほっかいどう賞

- 「地域コミュニティ再生と町並み再生の取組み活動」  
(NPO法人はこだて街なかプロジェクト 函館市)
- 「いにしえ街道に彩りを」  
(いにしえ街道 華の会 江差町)

### 選考委員 (敬称略)

- 委員長** 中原 宏  
(札幌市立大学教授)
- 委員** 中井 和子  
(中井景観デザイン研究室代表)
- 笠 康三郎  
( (有) 緑花計画代表取締役)
- 井上 浩二  
(北海道新スポーツ企画本部担当部長)
- 加藤 知美  
(NPO 北海道NPOサポーターセンター理事)

# 表彰事例の概要

## 知事賞

## 「ニセコの食材を、母の味を守り育てる」(じゅうごばあ)ニセコ町

農産物の規格外が市場に並ぶことなく廃棄される現状を知るにつけ、「もったいない」という主婦感覚と規格外を新たな料理に加工することで、少しでも農業者の支援になればと考え組織されたのが「じゅうごばあ」。

平成8年、15人のお母さん達でスタートした「じゅうごばあ」は、大事な食を見直すきっかけとして、また、地元で採れた野菜や山菜を使って自前の調味料で味付けをするということを通じ、町民等の自然環境への意識の高揚にも貢献する活動として継続されています。

活動の資金は、食の展覧会、食育講座、料理講習などで得た収入(約50万円/年)で賄っておりますが、活動が長期間に渡り継続されているのも身の丈にあった内容と取り組み方法によるものと思われます。

会では、規格外農産物加工に関する長年の研究から現在では、約200以上のレシピを所有しており、航空会社のツアー客に提供するお弁当のレシピづくりや洞爺湖サミットでの有名シェフとのコラボなど、今では、都市住民との交流拡大につながる町の新たな地域振興、観光資源としても貢献しています。

今後、農産物レストランを開業などして地元規格外農産物の流通拡大を目標として取り組むこととしていますが、日本の食料基地ともいえる本道にあって、また、観光のくにづくりを進める本道にあっては、道内の他の地域への波及も期待したい活動といえ高く評価できます。

【調理作業】



【御膳】



【いも団子汁】



## じゅうごばあのレシピ

### トッピングポテト

蒸かしたてのポテトの上に色々な物をトッピングして楽しみましょう。少し味は濃い目が美味しいですよ塩辛や切り込み・からしマヨネーズ・残ったカレーやパスタソースでも美味しい。パーティ料理に最適です。

### カレー味

豚挽き肉 100g たまねぎ 中1個 人参 少々 かぼちゃ 100g いんげん 少々  
フライパンに油をしき豚挽き肉をぼろぼろになるまで炒めみじん切りにしたたまねぎを入れ炒める、さつとゆがいておいた人参といんげん・かぼちゃを入れ砂糖小匙さじ1・酒小匙さじ1。市販のカレールー大さじ2を砕いて味を調え水溶き片栗粉でとろみをつけます。

### 味噌味

豚挽き肉 50g たまねぎ 中1個 スッキーニ 1本 パプリカ 赤と黄色少々 しょうが少々  
フライパンに油をしき豚挽き肉ぼろぼろになるまで炒め、みじん切りにしたたまねぎを炒め、みじん切りにしたしょうがをいれさいころ状にしたズッキーニとパプリカも入れてまた炒め、砂糖・酒・みりん各小匙さじ1みそ大さじ1をいれる・辛いのが好きな方は青とうがらしを刻んで入れても合います。

### 大根のさくら漬

大根を半月にして薄め切り塩をして少し時間を置き、水を切っておく、甘酢をつくりその中に梅干用のしそを入れ桜色に色を出した所に、軽く絞った大根をいれる。冷蔵庫に入れて置けば1週間もちます。さっぱりした味、歯ごたえを楽しむなら厚さを加減してください。

## 奨励賞

「千軒そばを核とした地域活性化」(福島町千軒地域活性化実行委員会) 福島町

地域でどの家庭でも自家栽培していた、そばを復活させようと平成14年に発足した「千軒そばの会」を前身として、平成18年12月、福島町千軒地域活性化実行委員会」が設立されました。

同会では、単に趣味の会にとどまらず、千軒地域を核とした地域資源(自然・歴史・伝統文化・食)の保全と活用及び広域的な観光と連携を図るため「自然と歴史の里」をキャッチフレーズに掲げ、北海道無形民俗文化財の「松前神楽」も奏上する「千軒そば」花の鑑賞会、町内の豊かな自然と歴史性をPRする「殿様街道ウォーク」などの体験交流などに取り組んでいます。

人口減少、高齢化の時代にあって地域の魅力を活力に地域再生・活性化を図ろうとする取り組みであり、北海道のまちづくりの先導的な事例として高く評価できます。

【そばの花鑑賞会(松前神楽奏上)】



【殿様街道ウォーク】



## 奨励賞

「萌っこ春待里」(萌っこ春待里実行委員会) 留門市

あたたかな“春”と“ニシン”を待ちわびる留明のお祭り『萌っこ春待里』は、「みんなの手で創り上げよう」「みんなで楽しもう」を合言葉に身の丈にあった祭りを継続。平成10年、道北で最大級の冬祭りとして親しまれてきた「やん衆どすこい祭り」が15年の歴史にピリオドを打つことに寂しさを感じた女性3人の思いではじまった取り組みが12年の歳月を経て、留明市民協働の取り組みとして発展した事例。

地域密着型市民手作りイベントとして、約400人のボランティアスタッフと市民力で、「ばんばレース」、「モッコしょいレース」などの雪上競技、ジャンボ滑り台、「グルメ街道」など、留明ならではのユニーク企画が満載。

失われつつある地域コミュニティの再生のため、人・食・地域の魅力を発信する場を提供し地域の枠を超えた広域連携の促進に取り組んでいる活動として、全道で同様な活動を展開している団体への波及効果が期待できます。

平成13年、未来に持続するコンパクトなまちづくりを目指して発足した「街なか居住促進研究会」を前身として、平成17年、NPO法人「はこだて街なかプロジェクト」が設立されました。

観光客が訪れる函館山の麓の西部地区の街並みに空き地、空き家が目立ち始めたことから、同会では、花壇整備や空き家の利活用・流通の相談の活動を通じて西部地区の街並み再生につなげようと、また、併せて、地域コミュニティの再生の一歩としたいとの思いから、雑草が茂り荒廃した印象がある空き地を花の植栽によって街並みを変える、空き家を利活用する提案活動を行っています。

地域コミュニティ再生の活動として高く評価できる取り組みであり、今後の展開が楽しみな事例です。



空家調査



花植え終了

「いにしえ街道」が完成した平成17年、「花と緑で潤いのある町並みづくり」を地域住民自ら実行しようと3町内会が連合して、アジサイの映える坂道、湧水の出る憩いの場づくり、和風植物の植栽などの活動を行っています。

歴史ある街並景観に相応しい花づくりを通じて地域のコミュニティの活性化が図られております。

歴史を活かしたまちづくりの整備と併せた地元の人々の街づくりに対する積極的姿勢が評価できます。

