

日時：平成23年1月25日（火）15：30～
場所：知事会議室

惣万さん

この度は、このような素晴らしい賞をいただきまして本当にありがとうございます。
自分の好きなことを一生懸命やっている、その中でこのような賞をいただけたという
ことは、本当にうれしく思っています。これからも多くの方たちを通して、今以上に利
尻の海藻クラフトを広げていきたいと思っています。ありがとうございます。

遠藤さん（東鷹栖食品加工販売協議会）

本日は、このような素晴らしい賞をいただきまして、まことにありがとうございます。
私たちは、いろいろな加工食品を6つのグループでつくっています。6つのグルー
プが一体となって、東鷹栖食品加工販売協議会という一つの協議会をつくって、様々な活
動を行っています。これからもより一層努力しまして、安全安心な食品加工に精を出し
てがんばっていききたいと思っておりますので、よろしくをお願いします。

谷さん（東鷹栖食品加工販売協議会）

私たちは、全員ではありませんが、稲作でお米をつくっています。また、野菜も地場
のものを使って、少しでも加工品として付加価値をつけて、地域を元気にしようとい
うことで始めました。

今回、このようなりっぱな賞をいただきましたので、これからもまたパワーを湧かせ
てがんばりたいと思います。どうぞよろしくをお願いします。

知 事

惣万さんには、私が以前、島にお邪魔したときにお会いさせていただいて、今回の受
賞の対象であります「海藻おし葉」の作品をいろいろ見せていただきましたし、また、
体験おし葉をやらせていただきました。その際は大変お世話になり、ありがとうございました。

私自身の印象といたしましては、周りが素晴らしい海に囲まれている利尻ですので、
水産物をはじめ、おいしいものがいっぱいあるのですが、この海藻おし葉については、
押し花というと普通は陸の上の花を目にしているのですが、海藻という実に多様な形が
あるものを、色彩にも工夫されてやっておられるということで、大変感銘を受けた記憶
がございます。

これからも、利尻の地域発信ということで、また、仲間の皆さま方の地域づくりの
中心として励んでいただければと思います。

また、旭川からいらっしゃった東鷹栖食品加工販売協議会の皆さま方は、農家の方々
が中心となって地場のおいしい素材を使った加工食品、なんばん味噌とかいろいろなも
のをつくって、それを広げる活動を行っていらっしゃるということで、今回初めてお話
しを伺わせていただいたところですが、何かご苦労とか、皆さま方がこの取組を始め
られた思いとか、もう少しお話しをお伺いできればと思います。

遠藤さん

この会は、平成15年に加工場をつくっていただいて、この施設の中に、旭川市でも
初めての試みで販売を中心とした専用の加工室をつくっていただきまして、地元の人た
ちが何とか販売をしたいということで手を挙げてつくったグループです。その前までも、
自分たちで加工品はつくっていたのですが、地元の素材でつくったおいしいものを是非
皆さんに食べていただきたいということで、販売に結びつけました。

大勢の会員がいますので、いろいろな問題がありましたが、今、8年目に入りまして、
それぞれがスムーズな活動を行っていて、これまでの期間にいい方向にきていると思
います。旭川市だけでなく、北海道、中国でも販売をしていますが、これからますます北
海道の中にもっと浸透させていきたいと思っています。

知事

道の駅とか、いろいろな直売所・販売所とか、そういうところで販売していらっしゃるのですね。輸出も考えておられるのですか。

遠藤さん

輸出は、関係機関にお世話になって、常時ではないのですが、できるときだけ行っています。

田中環境生活部長

最近、台湾のほうにも輸出されていると伺ったのですが。

遠藤さん

農協の関係で台湾にも出しています。また、お味噌は旭川市から声をかけていただいて、学校給食やグループホームにも使われています。

知事

「海藻おし葉」も道内の方とか、日本人の観光客にアピールできるでしょうし、海外のお客様にも喜ばれるでしょうね。

惣万さん

ツアーの方々が体験しています。ツアーのお客様は、作るまでは何となく島の駅に来ているのですが、作り始めると目の色が変わってきて、楽しんで作っています。

利尻ふる里・島づくりセンターの島の駅の建物は130年以上経っている古い建物なのですが、お客様は何となくほっとすると言ってくれています。

知事

利尻こんぶも有名ですけども、「海藻おし葉」をもっともっと有名にするためにも、私もいろいろなところでPRさせていただきます。

惣万さん

ありがとうございます。

利尻のお水もおいしいんです。雨とか雪が利尻山から30年かけて湧き出したお水を使って、島の駅ではコーヒーとかお茶とかを出しております。

知事

コーヒーもいただいたかもしれませんね。

惣万さん

何となくまろやかな味ですねと、言っていておられます。

海藻は島の周りには100種類以上あると言われていまして、島の駅では25、6種類の海藻が使われています。食料にならない海藻を、海岸に打ち上がったゴミの中から拾ってきて、塩抜きしましてプレスするのですが、一つとして同じ形がないですし、色もいろいろありまして、できあがったものを見て素晴らしいと思います。

知事

こんなバラエティのある色が海底にあるのかと思うぐらい、色彩もきれいですね。

知事

東鷹栖食品加工販売協議会の代表の松倉さんが、今日、ご不幸があっいらっしゃらなかったということですので、よろしくお伝えください。