

北海道に貢献する意欲のある若者の海外挑戦を、官民一体で応援する「ほっかいどう未来チャレンジ基金」の旬な情報をお届けします！11月末時点で、第2期生7名が海外留学中です！

DAFNE料理長の第1期生古里さんにインタビューしました！

札幌市民交流プラザのレストラン「DAFNE」で料理長を務める第1期生の古里裕之さんに、レストランの特徴やこだわりについて、インタビューを行いました。

【DAFNEの特徴は？】

野菜、魚、肉すべて道産の食材にこだわり、道外の食材は可能な限り使わないようにしています。また、DAFNEは、(株)アトリエ・モリヒコ初のレストランということで、コーヒーを取り入れた料理の創作に取り組みました。たとえば、エゾシカ肉のパテにコーヒー豆を混ぜた料理は、豆自体もそのまま召し上がっていただけるもので、コーヒーのコクや苦みがエゾシカ肉を引き立て、その食感・香りと一緒に楽しんでいただける、ウチならではの一品だと思います。

【古里さんこだわりの食材は？】

入社してから良い食材を求めて全道を回らせていただきましたが、特に羊に注目しています。北海道をアピールしていく上で、とても良い素材ですが、どうしてもジンギスカンのイメージが強い。もっともっと繊細な食材なので、それをどう活かしていくか考えています。アトリエ・モリヒコは占冠村ともご縁があって、黒井さんや有光さんの羊の扱い方にごく感動し使わせていただくことにしました。

また、旭川でサフォーク種を飼われている八重樫さんの羊は、元々焼尻島で育てていた有名な羊ですが、これまではすべて東京の方に流通していました。ミネラルがすごく豊富な草を食べており、肉質がサクサクで、うま味がたくさん含まれています。

【今後チャレンジしたいことは？】

八重樫さんは国産や男山酒造などともつながりが深く、酒粕や酒麴を羊に与えていきたいという提案があり、僕が学んだ発酵という部分で、羊を酒粕に漬けて、ソースでも使って、うま味をどう表現するかなど、一緒に研究を進めていきたいと考えています。北海道の酒造会社の発酵プラス北海道の素晴らしい羊というものを、このお店のスペシャルにしていきたいです。

子羊やマトンなどいろいろな段階の羊に発酵食材、酒粕を加えたり、米も取れる時期なので薫焼きもしたり。僕自身生まれが青森で、祖父が稲作農家だったこともあり、懐かしい香りを思い出しながら、自然の中で食べた香り、うま味をもっと追求していきたい。名物的なものを作っていきたいなと思っています。



レストラン DAFNE

札幌市中央区北1条西1丁目 札幌市民交流プラザ2F
TEL: 011-211-0813

第1期生が大学で留学経験を講演しました！

11月上旬から中旬にかけて、札幌学院大学、北海道教育大学、北見工業大学の3大学で、みらチャレの制度説明会を実施し、合計で約190名が参加しました。その中で第1期生の高橋さん、中川さん、齊藤さんの3名が、留学のきっかけや、留学中に学んだこと等について講演を行いました。12月にも、北海道大学、帯広畜産大学、札幌国際大学で説明会を開催します。



第1期生 高橋さん

第1期生 中川さん

学生留学コース

第2期生 伊藤 昂 さん アメリカ、オランダ、オーストラリア ～スポーツビジネスを学び、北海道のテニス界の国際化に貢献～

テニスの国際大会が開催されるアメリカ、オーストラリア、オランダの3カ国に、10月から10か月間留学中。

今月は、クイーンズランド大学で開催された大会の運営を視察しました。大会を運営しているUQ Tennis Clubは、Fixture (フィクスチャーシステム) と言う、4つの区分を設けて運営をしており、とても興味深いシステムとなっています。来月からは、このシステムについて学ぼうと考えています。



第2期生 立岩 丈武 さん オーストラリア (タスマニア) ～大規模農業の手法を学び、北海道農業の持続を目指す～

大規模農業が進んだオーストラリアタスマニア州に、9月から10か月間留学中。

今月から月に1度のプレゼンテーションが始まりました。ジャガイモの圃場で冬に積雪した雪を利用して、秋に収穫し切れなかったイモをどのようにして凍結死させるかという、いわゆる雪割り技術について話しました。タスマニアの南部は雪が積もるので、スタッフの方々に興味を持って聞いてもらえました。



第2期生 林 泰佑 さん フィンランド (エスポー) ～木造建築技術を学び、海外との架け橋となる建築家を目指す～

森林環境が北海道と似たフィンランドで、9月から1年間、アアルト大学のウッドプログラムを受講。

8種類の木材から自由に材料を選び200×200×200mmのキューブを作成しました。課題の目的は、木材の可能性を理解し、それを明確に表現するというので、私は4種類の木を用い、その密度を利用して傾いたキューブを作成しました。課題ごとにステップを踏みながら木に対する理解が深まっていくことを、とても楽しく感じています。



スポーツコース

第2期生 梅村 拓未さん ドイツ (ハイデルベルク)

～バルシューレを学び、子どもの運動課題を解決～

バルシューレの創設元ハイデルベルク大学で、7月から11か月間研修中。

先月に引き続きスポーツクラブで活動していますが、多世代に対応するため指導スタイルが細分化されていることや、スポーツクラブを街や企業が積極的に支えていることに気づきました。日本でも総合型地域スポーツクラブというものが存在していますが、街全体がクラブを支えているという例は、あまりないと感じています。クラブが人々の生活をより良いものにしていく、子どもたちの成長を支える、という考え方を北海道に普及できるように、今後の活動でも引き続き学びたいと思います。



第1期生 山あずささん ニュージーランド (ハミルトン)

～本場でラグビーを学び、道内女子ラグビーの発展に貢献～

ラグビーの本場ニュージーランドの強豪クラブで、昨年11月から1年間、自らプレーしながらコーチングを修得。(11月末帰国)

州代表15人制のシーズンも10月半ばで終了となりました。私が出場していたWaikato州は準決勝で負けましたが、州代表でプレーしたことで、世界レベルを肌で感じることができたり、チームの練習方法や戦術、そしてラグビーに対する考え方やチーム作りなども学ぶことができました。

11月末に無事帰国しましたが、今後も今回の経験を活かして、さらに学び続け、夢を実現できるように努力していきます。



文化芸術コース

第2期生 鴻野 祐さん フィンランド (エスポーほか)

～「木」を深く学び、デザイナーとしてまちづくりに貢献～

森林環境が北海道と似たフィンランドで、7月から1年間、現地リサーチとアアルト大学のウッドプログラムを受講。

10月はJointという課題に取り組み、木と木の接合部についてリサーチをし、パイン集成材を300mmの長さ加工し、それら3本を120度ずつ角度を開き、かつ、Z軸方向に30度傾けて3点で自立させた場合の接合方法を考え、最終的にその接合部の強度をテストするという課題でした。この課題は3人のチームで行われ、メンバーは皆実務経験があり、とても刺激的なチームでした。結果として出来上がったものは、歴代のウッドプログラムのJointの課題の中で、最も強度のある32キロニュートンの圧力に耐えました。



未来の匠コース

第2期生 服部 大地さん イタリア (フィレンツェ)

～地産地消の調理法を学び、北海道の食の魅力を深化～

スローフード発祥の地イタリアの料理学校やレストランで、9月から6か月間、地域資源を活かした調理法を修得中。

10月は、ワイナリーを訪問したり、老舗のピザ屋で研修をしたり、畜殺場見学に行ったり、朝市に行ったり、バリスタ講習を受けたりと、本当に毎日が充実していました。

ピザは、発酵に24時間かけると聞いて驚きました。イースト菌の量を本当に少ししか使わず、小麦粉本来の味を出すそうです。使用している小麦粉は、普段日本で使用しているのとは性質が異なったものでした。生地を伸ばす方法も、麺棒ではなく手で伸ばしていることに刺激を受けました。真似をして、こうした技術を取り入れてみたいと思います。



道内イオングループ各店舗で募金が始まります！



12月17日から来年1月20日まで、道内イオングループ各店舗で、基金への募金活動が実施されます。イオンやマックスバリュに足をお運びの際は、ぜひ、みらチャレへの募金にご協力ください！



アサヒビール(株)の、北海道限定新商品「ブラックニッカ ハイボール香る夜」の販売と連携した基金への寄附の取組がスタートしました。11月～来年1月(3か月間)の販売1本につき1円を基金の「スポーツコース」にご寄附いただけます。

応援パートナーの皆様

(平成30年11月現在・敬称略)

北海道総合政策部政策局総合教育推進室
 TEL : 011-206-7380 (直通) FAX : 011-232-6313
 E-mail : mirai.jinzai@pref.hokkaido.lg.jp
 ホームページ : http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sky/mirai-jinzai.htm

公式 Facebook ページ
 みらチャレ

助成対象者のチャレンジ風景をお届けします。