

## 北海道男女平等参画審議会専門部会開催状況（概要）

### 1 専門部会

#### (1) 日時

平成22年11月12日(金) 14:00～16:30

#### (2) 場所

北海道庁本庁舎7階 出納局入札室

#### (3) 議題

- ① 北海道男女平等参画チャレンジ賞について
- ② 平成22年度北海道男女平等参画チャレンジ賞の選考について

#### (4) 内容

- ① 事務局から賞の内容説明  
賞の概要、過去の受賞者、今年度の募集状況等について事務局より説明した。
- ② 選考  
事前選考意見を集約した資料をもとに、各受賞候補者について意見交換し、選考した。  
(今年度は、5件の推薦があり、その中から2件選考した。)

#### <選考結果>

- ・輝く女性のチャレンジ賞 惣万 栄子 (利尻町)
- ・輝く北のチャレンジ賞 東鷹栖食品加工販売協議会 (旭川市)

※敬称略

受賞者一覧については、別紙のとおり。

### 2 専門部会委員名簿

氏名	所属	職名	
宇多春美			公募
梶井祥子	北海道武蔵女子短期大学	教授	
佐藤正啓	株式会社北海道アルバイト情報社	取締役	部会長
名取章	北海道経営者協会	事務局次長兼 総務部長	
松田朋子	日本労働組合総連合会北海道連合会	女性委員会 委員長	

## 平成22年度北海道男女平等参画チャレンジ賞受賞者一覧

## 【輝く女性のチャレンジ賞】

氏名	そうまん えいこ 惣万 栄子	現職等	NPO法人利尻ふる里・島づくりセンター 職員	住所	利尻町
<p>《受賞理由》</p> <p>結婚を機に夫の実家がある利尻島にわたり、「海藻おしば」に出会うまでは、手芸やパッチワークを趣味として生活していました。平成13年、これまで利用価値のなかった雑海藻に押し花の技術を取り入れた作品づくりを始めようと、利尻町に「海藻おしばの里づくり実行委員会」が発足。発足当初から中心となって活動に参画し、翌年には、本人を含めた8名が利尻島第1期生として「押し花インストラクター」資格を取得しました。</p> <p>この実行委員会は、平成19年にNPO法人利尻ふる里・島づくりセンターに発展し、「海藻おしば」を活用して利尻独自の文化・芸術の創出に取り組むとともに、利尻島の駅「海藻の里・利尻」の運営を行っています。組織の活動が年々広がっていくなか、多様な作品づくりを通しての商品開発をはじめ、体験講習会の講師や島の駅ギャラリーでの作品解説、高齢者参加の海藻素材作りなど、先頭にたって意欲的に、利尻島の新たな文化・観光の魅力を創り出しています。</p> <p>平成21年度には、旅行代理店へのPR活動が実り、島の駅で海藻おしば体験観光客の受け入れを開始したことから、インストラクターとして1人で体験講習の指導にあたりました。このような取組により、島の駅来場者は約6千4百人と6倍以上になったほか、この利尻町独自の体験ツアーが好評であり、今年度も多くの観光客が訪れています。</p> <p>利尻島の新たな産業振興に大きく寄与する原動力として活躍している姿は、個性と能力を生かしたチャレンジの一つのモデルあり、今後の活動にさらなる飛躍が期待されます。</p>					

## 【輝く北のチャレンジ賞】

団体名	ひがしたかすしよくひんか こうはんばいきようぎかい 東鷹栖食品加工販売協議会	代表者	代表 松倉 洋子	住所	旭川市
<p>《受賞理由》</p> <p>平成15年、旭川市東鷹栖農村活性化センター「野土花（のどか）」の開設に伴い、「私たち自身が日ごろ自分たちで食べている安全・安心な食材や加工品を少しでも多くの方に味わってほしい！」という食に対する熱い想いを持った、東鷹栖の6つの女性農業者グループが集まり、東鷹栖食品加工販売協議会を設立しました。</p> <p>同協議会は、なんばん味噌・大豆味噌をつくる「自然工房ななかまど」、米粉パンや自家製ベリーを使ったオリジナルジャムをつくる「華くらぶ」、煮豆をつくる「美土里の会」、減農薬野菜を使った漬物をつくる「菜の花」、トマトジュースをつくる「トマトヴィーナス」、和（なごみ）味噌をつくる「かたくり会」の6つのグループで構成しています。</p> <p>地域と共に歩むという想いから、センターの名称「野土花」を統一したブランド名として、東鷹栖地域でその年に収穫された米や大豆、小麦、野菜を様々な農産加工品に一つ一つ心を込めて手づくりしています。地元の農産物直売所などで販売するほか、学校給食や保育所、飲食店で使われるようになってきています。また、インターネットを使った販売にも積極的に取り組んでいるほか、中国での販売に向けた輸出元契約を締結するなど、道外・海外での「野土花」ブランドの展開を図っています。</p> <p>最近では、「野土花」ブランドを知ってもらうため、「食」のイベントに積極的に参加したり、ホテルシェフの協力のもとに「野土花」の農産加工品を使ったレシピ本を発刊するなど、北海道のおいしくて安全・安心な農作物をPRしています。女性農業者のグループが力をあわせて地域の魅力を発信する活動は、女性の参画による地域の活性化や農業振興の一つのモデルであり、今後の活動にさらなる飛躍が期待されます。</p>					