

# 地域を創る人

かみかわ  
上川編

15 えぐち なおふみ  
江口 尚文さん

## 地域の魅力再発見！ 旭川ラーメンでまちを元気に！

あさひかわし  
旭川市



### 旭川大学経済学部教授

地域産業である旭川ラーメンの研究を通じ、若者の“地元愛”の醸成とまちの元気づくりに取り組む。旭川ラーメン甲子園の仕掛け人としても活躍！！

旭川大学経済学部江口ゼミによるラーメン研究。そのきっかけは江口教授が旭川大学に着任した当時、「旭川市には何があるの」と学生に聞いたところ、「何も無い、特に特徴のないまち」という答えが返ってきて、寂しい思いをしたことから始まります。「どうかして旭川市を元気にできないか」と悩んでいた江口教授は、首都圏で就職活動を行っていたゼミ生から、面接担当者の旭川市の印象が「旭山動物園」次いで「旭川ラーメン」だったと聞きました。「それならラーメンを使って地域を元気にできないだろうか、そして学生たちが旭川市を見直すきっかけにならないだろうか」と考え、地域資源である旭川ラーメンの研究を始めたと振り返ります。

まず、江口ゼミで取り組んだのが、ラーメンづくりです。試行錯誤を繰り返しながら、上川産の豚の旨味が凝縮されたスープに道産小麦の麺を合わせた豚骨醤油味の江口ラーメンを作りあげました。当初は、大学祭で販売していましたが、徐々にその味が評判を呼び、

今では、市内で開催される「さんろく祭り」や「食ベマルシェ」など多くのイベントで江口ラーメンを出店してほしいと誘いがくるほどになりました。今後は「上川産小麦」ゆめちから「100%で作る袋麺の商品化に取り組みたいし、旭川高砂酒造の酒粕で育った高砂牛の牛骨ラーメンにも取り組みたい」と江口ラーメンを通じた地産地消の取組にも意欲的です。

また、江口ゼミが執筆した「今日も旭ラ〜(きょうくら〜)」は、旭川ラーメン店を100軒取り上げたガイドブックで、全店をゼミ生が取材しており、これまでにないアカデミックなガイドブックと大変好評です。「最初はラーメン店が学生の相手をしてくれるわけがないと周囲に言われましたが、取材の熱意が伝わり、企業秘密まで教えてくれた店もあります。この本によって、ラーメン屋さん和我々の信頼関係もできました」と活動の手応えを語ってくれました。江口教授はそのほかに、高校生と地元の人気店がタッグを組んで、ラーメンづくりを競うラーメ



◀「今日も旭ラ〜」のガイドブック。地元限定にも関わらず累計1万5千部を発売。

ン甲子園の取組も行っています。この活動は、「高校生が地元に興味を持てば、もっと旭川市が元気になる」との思いから始めたもので、高校生の指導をラーメン店にお願いするなどイベントのコーディネートや運営面をゼミ生が担当し、地元企業が機材や食材を提供・協賛するなど、まさに企業・ラーメン業界・大学・高校が一体となって地域を盛り上げています。「まだ取組をはじめて3年目なので、成果はこれからですが、出場した高校生は自信を持って『旭川市にはラーメンがあります』と言えるはず。ラーメンを通じて、地元の良さを知り、好きになって、地元を支えたいと考える若者が一人でも増えれば嬉しいです」と語る江口教授。ラーメンで“地元愛”を深めていく挑戦はこれから続きます。



▶平成30年度の「ラーメン甲子園」の集合写真。ラーメン店8店、高校7校から約80名が参加。

# 地域を創る人

そらち  
空知編

16 石井 翔馬さん  
たかはし つよしさん  
高橋 毅さん

## 若者が夢にチャレンジ できるまちを目指して



(一番左) 高橋 毅氏  
合同会社オフィスくりおこ 業務執行社員  
神奈川県横浜市出身。ITベンチャー勤務などを  
経て、2016年から栗山町地域おこし協力隊員。

(右から2番目) 石井 翔馬氏  
合同会社オフィスくりおこ 代表社員  
埼玉県川口市出身。飲食店勤務を経て、2016年から  
栗山町地域おこし協力隊員。

「くりとくら」の店内で仲間と共に

「栗山町に、ヒト・モノ・情報が集まり、交流の拠点となる場を創りたい」と語るのは、栗山町地域おこし協力隊員の石井翔馬さんと高橋毅さん。

2人は、2016年に埼玉県と神奈川県からそれぞれ栗山町へ移住し、協力隊員として、ふるさと応援寄附などの業務に携わりました。その中で、多くの生産者や若者たちと話すうちに、「町内には若者が集まれる場所が少ない」とか、「観光客に対して町の魅力を伝える場所がない」といった課題に気づき、2人は栗山町で何か新しいことをできないかと考え始めます。「この先、地域おこし協力隊の任期を終え、この町に残った自分たちに何ができるのか。栗山町で本当に必要とされているものは何なのかを隊員同士で話し合った結果、100以上考えた候補の中から、ヒト・モノ・情報の交流拠点を創ることに決めました」と石井さんは語ります。その後、総務省の地域力創造アドバイザーに起業相談を行うなど、事業計画を

綿密に練り上げ、平成30年4月に、合同会社オフィスくりおこを設立。同年11月には地元食材を使った料理やお酒を提供する「cafe & bar (カフェバル) くりとくら」をオープンします。漆喰塗りの白い壁に囲まれた店内には、町内の家具デザイナーが製作したソファやチェアをゆったりと配置し、プロジェクトや音響施設も設置することで、大画面での野球観戦やビジネスセミナーなども開催できるお店になりました。メニューにも栗山町産の野菜などを使用した料理が豊富に取りそろえられており、中でも一番人気は、道産小麦を使用して生地から作り上げるピザです。カウンターにある赤いピザ窯でふっくらパリパリに焼かれるピザはSサイズとMサイズが用意されており、女性にも男性にも嬉しい心配りが感じられます。

くりとくらの開店資金の調達には栗山町も全面的に協力。ふるさと納税制度を活用したガバメントクラウドファンディングを活用することで、7月からの約2か月間

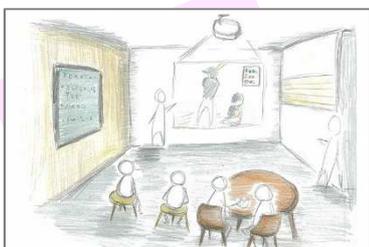
で目標金額の2倍の寄附額を達成しました。「栗山町を都会と変わらない、若者が夢にチャレンジして、活躍できる町にしたいという思いを伝え、カフェバルの開業に寄附金の使途を限定したことで、多くの賛同を得られました。また、東京都の有楽町で開催した『想いを伝える』ユ・ふるさとチヨイスONで直接私たちの思いを伝えただことで、その場で寄附してくださる方も沢山いらっしやっただんです」と高橋さんは語ります。

今年の夏には、店舗と同じ建物内に宿泊施設もオープンし、栗山町をより深く知ることができるよう所を創りたいと語る2人。

今後、協力隊OBとしても、新規隊員の教育や起業支援を行っていきたくと語ってくれました。



◀ 一番人気のピザ。カウンターに置かれた赤いピザ窯から出来たてが提供されます。



▶ ガバメントクラウドファンディングを募集した際に、掲載したラブ画。イベント開催で、同じ趣味を持つ人が交流できるイメージ!



- ◆ 「もっと自転車北海道」キャンペーンを実施しています！
- ・ イベント「もっと自転車北海道inチ・カ・ホ」の開催（3/23（土）～24（日））
- ・ 「フレンドリーロード北海道」ステッカーキャンペーン（3/1（金）～）
- ・ AIR-G'タイヤアップキャンペーン（サイクリストなどの生の声をラジオCMで放送 3/1（金）～）

**自転車のここが魅力！**



何か健康のために始めたい・・・でも何から始めたらいいかわからない・・・自転車はそんなあなたの味方です！  
足腰への負担が少なく、しかも有酸素運動。カラダにやさしい効果抜群の自転車で健康に◎（マル）！

冷涼な気候、豊かな自然、広い道路などなど、北海道の魅力は世界も注目。あなたもそんな北海道を自転車で楽しんでみませんか？  
きっと新しい発見があるはず！  
健康に◎（マル）！  
観光に◎（マル）！

自転車は、他の交通手段と比べても地球温暖化の原因となるCO2などの排出物を出さない、地球に優しいエコでクリーンな乗り物。  
通勤、通学、買い物に使って、  
健康に◎（マル）！  
観光に◎（マル）！  
環境に◎（マル）！

北海道 自転車条例 検索

問合せ先：北海道総合政策部地域創生局地域戦略課  
TEL：011-204-5148



自転車・自動車がお互いを思いやる環境づくりを進める「フレンドリーロード北海道」  
自転車を楽しく安全に活用するためには、自転車・自動車の利用者がお互いを思いやるのが大切です。そんな環境づくりを進めるのが「フレンドリーロード北海道」キャンペーンです。趣旨に賛同いただいた方には、自転車・自動車にステッカーを貼っていただいています。



バックナンバーは、創るWEBで

北海道創生ジャーナル

検索

URL：http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/csr/chicho/tsukuru/toppage.htm