



# 『なおみちカフェ』から

～地域創生のヒントを探る～



2020年10月15日訪問

## 道立北の森づくり専門学院編

今回紹介するのは、北海道の林業・木材産業の即戦力となり、将来的に企業等の中核を担う人材を育成するため、2020年4月に開校した「北海道立北の森づくり専門学院」（略称：北森カレッジ）です。

北森カレッジは修学期間が2年の専修学校であり、現在、道内外から集まった年齢や経歴が様々な34名の生徒が在籍しています。

北森カレッジは、基礎から応用まで体系的で一貫した教育プログラムに基づき、専任教員以外にも内容に応じて民間企業などの外部講師を配置しているほか、現場作業に必要な14の資格が取得できるなど、即戦力となる人材を育成するための実践的な講義・実習が受けられる特色ある体制が組み込まれています。

また、林業先進地であるフィンランドのリベリア林業専門学校と協力体制を構築しており、全国初となるフィンランドのシミュレーターを活用した高性能林業機械の操作技術を学ぶ教育プログラムを導入しています。

北森カレッジは、新型コロナウイルス感染症の影響により、4月の開校から約2か月間休校していましたが、感染対策を講じた上で6月から授業を開始しました。

今回、北森カレッジを訪問した知事は、講義風景の視察や高性能林業機械シミュレーターの操作体験のほか、生徒の皆さんとの懇談を行いました。

懇談では、入学理由として、「北海道の自然に憧れがあった」、「カリキュラムに魅力を感じた」といったお話を伺ったほか、在学中の生活として、「様々な背景を持つ仲間や多種多様な林業関係者との交流の面白さ」、「立ち上げた競技チエーンソー部の活動」といった話題が出ました。

また、将来の抱負として、「北森カレッジでの学びを活かして北海道の林業を盛り上げる人材になりたい」、「卒業後も学院に関わり続けたい」といった皆さんの夢をお伺いし、知事からは、その気持ちに応えられるよう協力していくと発言がありました。

（当日の知事の言葉から）  
皆さんの林業への思いや夢を語る姿を見て、私自身大きな勇気ももらいました。  
私たちも、皆さんのこれからの道がより確かなものになるためにしっかりと協力していきます。



▶建設中の新校舎  
イメージ図  
（2021年4月  
供用開始予定）

▶高性能林業機械  
シミュレーター



▶北森カレッジの最新情報はこちら  
「問合せ先」道立北の森づくり専門学院  
（TEL：0166-7516161）



## なおみちカフェ

鈴木知事が、北海道創生に向けて、様々な分野で活躍されている方をお訪ねし、その取組や地域への思いなどをお聞きしています。同行した職員から皆様にその様子をお伝えします。



※なおみちカフェの動画は、こちらからご覧いただけます。

# 旭川市内の酒づくり関係者編

次に紹介するのは、旭川市内の酒づくり関係者の皆さんです。

酒造メーカーから、男山株式会社、酒造メーカーから、高砂酒造株式会社の石倉社長、合同酒精株式会社旭川工場の水口工場長、酒米生産者の代表として上川地区酒米生産協議会の今野会長、そして旭川市の品田経済部長にお集まりいただき、新型コロナウイルス感染症の影響による飲食店での消費の減退、観光需要の落ち込みにより日本酒の需要が減少する中で、皆さんの置かれている状況やそれに応じた取組についてお伺いしました。

新型コロナウイルス感染症の影響として、「日本酒出荷量が前年比7割減となった時期が3ヶ月ほど続いた」、「自粛による飲食店での消費減の影響が大きい」、「日本酒の販売状況の悪化を受け今後の酒米生産の予定も不透明」といったお話をいただきました。

また、日本酒の消費拡大の取組として、酒造メーカーの皆さんからは過剰在庫をブレンドした商品の特価販売、ソフトクリームやチーズなど異業種とコラボした商品の展開といったお話があり、旭川

市からは、地酒セットや飲食店で使えるプレミアム付きチケットの取組が紹介されました。

また、酒米生産者でもある今野会長からは、現在道内で作付けされている酒米3品種（吟風、彗星、きたしずく）はそれぞれ特性があり味わいが異なるため、それを活かして話題づくりもできるのでは、といったお話をいただきました。

なお、懇談会場となった男山株式会社には「酒造り資料館」があり、350年に及ぶ男山の歴史や日本の伝統文化である酒造りに関する貴重な資料が展示されており、試飲ができる売店コーナーも備えています。知事も懇談前に、資料館を視察しました。



▶「男山 酒造り資料館」の視察の様子（下は、試飲・売店コーナー）

（当日の知事の言葉から）  
いま北海道の日本酒は皆さんの努力によって素晴らしい評価をいただいております、その状況はコロナ禍においても変わっておらず、むしろ向上しています。  
消費拡大に向けた皆さんの様々な努力を多くの方に知っていただくとともに、感染対策を万全にしながら、安心して旭川など道内各地にお越しいただき、日本酒をはじめすばらしい食を味わっていただくため、道としても取り組んでいくので、皆様のお力添えをいただきたいと思っております。

北海道の魅力的な地域や人につながるヒントをお届け！

創る

令和2年12月発行  
発行：北海道総合政策部地域創生局地域戦略課 電話(直通)：011-206-7298



地域とつながる。



### 「ひみつキッチン」とは？

広い広い北海道の地域〔ローカル〕に目を向けてみれば、ふだんは想像したこともなかった、すてきな地域の魅力にきっとたくさん出会えるはず。そんな“おいしい”地域との関わり方のレシピを地域の仲間たちとシェアする素敵な時間。新しい何かが生まれる場所。それは、まるで秘密基地のような「ひみつのキッチン」。誰かに教えたくくなるような、でも内緒にしておきたいようなおいしい「ひみつのレシピ」をここで一緒に味わってみませんか？

#### ツナガル・カカワル

地域と“どんな関わり”ができるのか？  
様々な地域の気になる情報を掲載！

#### 北海道カカワルプロジェクト

地域で魅力的なかかわり方・働き方をしている人々を紹介

#### 北海道ツナガルチャンネル

北海道に関わる様々な情報サイトのご紹介！

#### さっぽろ圏ふるさと応援隊

さっぽろ圏の方々が道内の様々な地域の方と一緒にまちづくりに関わる取組

#### WEBサイトはこれから！

URL : <https://hokkaido-kankei.jp/>

ひみつキッチン



これまでの“レシピ”  
01 02 03  
もYouTubeで配信中！

## オンラインイベント 開催

参加無料

Zoom(事前申込み) 又は YouTube(申込み不要)からどなたでも視聴できます!!  
詳しくはWebをご覧ください。

Recipe 01

テーマ 世界一周の先に行きついた「地方」の魅力

Recipe 02

テーマ ローカルからの新しい情報発信の在り方

Recipe 03

テーマ 映像コンテンツを起点にした地域おこしの実践

Recipe 04

2020年  
12月12日(土)  
16:00~17:00



テーマ 見慣れたまちの景色を鮮やかに塗り替える陰の立役者

ゲストスピーカー 坂口 琴美さん  
(ホテルヌブカ 総支配人)



司会 猪熊 梨恵さん  
(札幌オオドリ大学 学長)

Recipe 05

2021年  
1月16日(土)  
16:00~17:00



テーマ 「農」と「食」を通じて人と人をつなぐ

ゲストスピーカー 内山 佳奈さん  
(北海道若手女性農業者集団LINKS代表)



司会 猪熊 梨恵さん  
(札幌オオドリ大学 学長)

#### 今後の予定

Recipe 06

2月(予定)

Recipe 07

3月(予定)

【お問い合わせ先】北海道総合政策部地域創生局地域戦略課地域創生係 電話：011-204-5131 (直通)

「創る」バックナンバーは、“ほっかいどう応援団会議ポータルサイト”へ



バックナンバーはこちら

ほっかいどう応援団会議

検索

URL : <https://hkd-ouendankaigi.jp/info/tukuru.html>