



Hokkaido Made Baby Potage (とうもろこし)

50g (内容量) ……1,000円 (税別、希望小売価格)
■主な原材料 / とうもろこし (滝上町産)
■着色料、保存料、添加物は一切使用していません。
■賞味期限 / 18か月 ■保存方法 / 常温

「北海道産の食材だけを使って、出産祝などでギフトし合える。そんなベビーフードが欲しかった」と話すのは、一児の現役ママである株式会社Hokkaido Productsゼネラルマネージャー、大塚紗弓さん。その思いを胸に取ったのが、同社代表取締役、鹿毛伊織さんでした。二人は北海道医療大学の同級生。鹿毛さんは児童福祉に従事してきた経験から、北海道の誇る食文化を活用し、日本の子育て環境をよりよくなりたいと考えていました。

二つの思いが重なって始まった製品開発。鹿毛さんは、野菜フレック製造に30年以上の歴史を持つ産上業株の相談もあり、株式会社Hokkaido Products札幌市中央区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



山中煉乳

200g ……900円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳 (余市産)、しほ糖 (北海道産)
■賞味期限 / 180日 ■保存方法 / 常温

1989 (平成元) 年からソフトクリームの製造販売を開始し、農家ビジネスの先駆けとなった藤山中牧場。2012 (平成24) 年には発酵バターでハイグレード食品に選ばれています。前回、今回と商品開発を手掛けた同社取締役工場長の山中明彦さんは「乳」というコンセプトから外れたくないし、かといってありきたりなものづくりたくないということで、常温で日持ちする乳製品の開発を思い立ちました」と話します。

煉乳は元々同社のソフトクリームの原材料ですが、当初より大手メーカーから仕入れていました。商品開発は10年計画で行うという山中さんは、日々どうしても出てしまう余剰の生乳、オフシーズンには余りかちになる人手、一方で、乳量不足等によりメーカーからの出荷規制で製造できなくなるリスクなど、様々な要素、経営バランスを勘案して

さんは、仲間を募って試食会を繰り返し、製品の量目、デザインなどにママたちの声を反映させていきました。2018 (平成30) 年9月、約半年間の奮闘の末、道産の新作野菜だけを使った「最高品質」のベビーフードが誕生。製品は、とうもろこし、にんじん、かぼちゃ、じゃがいも (インカのめざめ・男爵) の4種5品目。保存料、着色料などの添加物は不使用で安心して食べられ、お湯やミルクなど水分を加えらと、水分量によってスープ状になったり、マッシュ状になったりする優れたもの。水でも溶かせ、賞味期限も18か月間と長期保存できるので、地震などの災害時に使用されたり、備蓄品としても活用されています。

先人達、子ども達、親達…多くの思いを紡いで生まれた製品が、新たな思い、つなかりをつくる。付加価値を生み続けるベビーフードが、北海道のものづくりの新しい在り方を示しています。



■事業者 株式会社Hokkaido Products 札幌市中央区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央

煉乳の開発を決断。2016 (平成28) 年11月から試作を開始しました。パッケージにも知恵を絞った山中さん。「開封前の保存は常温で大丈夫ですが、開封後は冷蔵庫に入れるんですね。そうすると粘性が高くなってしまふので、押し出すことのできるプラスチック・ボトルにしました。瓶だと冷蔵庫の奥で忘れられがちですが、ボトルならポケットに入りますから」と。デザインは既存品でおなじみの「赤」を基調に、インパウンドを意識して「金」のフレームを入れました。製造方法は至ってシンプル。生乳に砂糖を混ぜて加熱殺菌した後、真空濃縮器に入れて気圧を下げ、低い温度で湯騰させながら水分を飛ばして濃縮していきます。1工程8時間、1回に300kgがでまかります。さらに一晩寝かせて製品を落ち着かせてからボトルに詰めます。発売は昨年2月。じわじわと固定客が増えてきました。

山中さん「煉乳を食べるためにいちごを買うくらいに、煉乳の価値観を上げていきたい。できれば他の製品と食べ比べてみてください。」

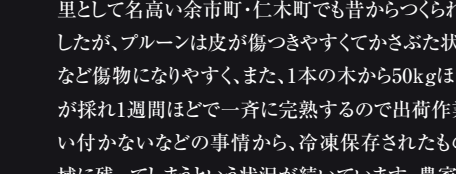


■事業者 株式会社山中牧場 余市郡赤井川村字落合478-1 Tel.0136-625-2023 Fax.0136-62-6551 URL :http://www.yamanakabokujiyou.co.jp



ブルーベリーシロップ漬け

460g ……907円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / ブルーン (余市産、仁木町産)、砂糖、レモン果汁、白ワイン
■賞味期限 / 1年 ■保存方法 / 常温



■事業者 株式会社自然農園 余市郡仁木町東町15丁目41 Tel.0135-32-3090 Fax.0135-32-3092 URL :http://www.natural-farm.jp/



プレミアム生たきしらす佃煮セット

160g×2 ……3,685円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 小女子 (北海道沖本産)、くまみ (カリフォルニア産)、醤油、砂糖、水飴 (原材料の一部に大豆、小麦を含む)
■賞味期限 / 60日 ■保存方法 / 常温

「おにぎりの具材や卵かけごはんに載せてもいいです」と本間さんがおすすめする食べ方を教えてください。

■事業者 株式会社山下水産 寿都郡寿都町字大磯町75番地 Tel.0136-62-2023 Fax.0136-62-3527 URL :https://www.yamashitasuisan.com/

で、シロップ漬けに挑戦しました」と株式会社自然農園代表取締役の上田実貴さん。「皮を一つ一つ丁寧に湯剥きし、シロップ液に漬けて火を通し瓶詰にします。途中で風味付けにレモン果汁と、地場で収穫した葡萄を醗酵した白ワインを加えています。あえて種を残すことで煮崩れを防ぎ、果実のしつかりした食感を残すことができました。」

「私達の目的は「販売」だけではありません。離乳食を通じて育児で感じていることなどを共感しあえる子育てサロンを自主開催しています」と大塚さん。さらに、社会福祉法人と連携しながら、ウェブサイトで作業や、電話営業などに働きたいママなどを在宅ワークで雇用。国連の持続可能な開発目標 (SDGs) 推進にも取り組んでいます。



■事業者 株式会社自然農園 余市郡仁木町東町15丁目41 Tel.0135-32-3090 Fax.0135-32-3092 URL :http://www.natural-farm.jp/

産大臣賞を受賞しています。寿都・島牧・積丹沿岸で獲れる小女子の漁期は例年4月末から5月末。水揚げされた小女子は落され早朝には工場へ。通常、佃煮は原材料を干してから加工しますが、生たきでは生の小女子を特注の醤油、砂糖、水飴を合わせた炊き汁の釜に入れ、母、和子さんから技術を受け継いだ職人たちが炊き上げます。「小女子はすぐに鮮度が落ちてしまいますから、時間が勝負。この時期には社員が総出で朝5時から釜の前に立ち、昼前には作業を終えます。途中食事も立てて食べるような忙しさですよ」と、今回お話を聞かせてくれた同社の本間清子さん。今回選定の商品は、「日々受け継がれ、守り続けている佃煮の技で炊き上げた寿都のおいしい小女子をたくさんの方に知っていただく」と、3代目の邦雄さんが力を入れた商品。質のよい小女子が揚がる前浜で獲れた、超極小サイズで形のいい小女子を厳選して製造。ギフトを意識して、プレーン (黒)、くるみ入り (白) を組み合わせた高級感のあるパッケージにしました。

「おにぎりの具材や卵かけごはんに載せてもいいです」と本間さんがおすすめする食べ方を教えてください。

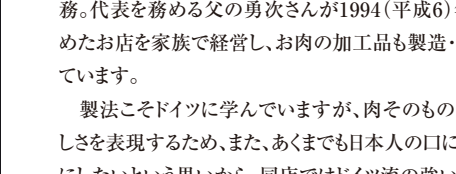


■事業者 株式会社山下水産 寿都郡寿都町字大磯町75番地 Tel.0136-62-2023 Fax.0136-62-3527 URL :https://www.yamashitasuisan.com/



熟成ベーコン

300g前後 ……1,980円前後 (オープン価格)
■主な原材料 / 生豚肉 (北海道産)
■消費期限 / 60日 ■賞味期限 / 60日 ■保存方法 / 冷凍



■事業者 手造りファームとうや湖/お肉屋さんたごころ 蛇田郡洞爺湖町旭町5-1 Tel.0142-76-2911 Fax.0142-76-1298 URL :http://www.niku-toyako.shop-pro.jp/



夏いちごアイス

90ml ……参考販売価格 324円 (税別)
■主な原材料 / 夏いちごすずあか (浦河産)、牛乳 (標準産)、生クリーム・スゥーミルク・グリュウ・糖、マスカルポーネ、卵黄、安定剤
■賞味期限 / 1年 ■保存方法 / 冷凍

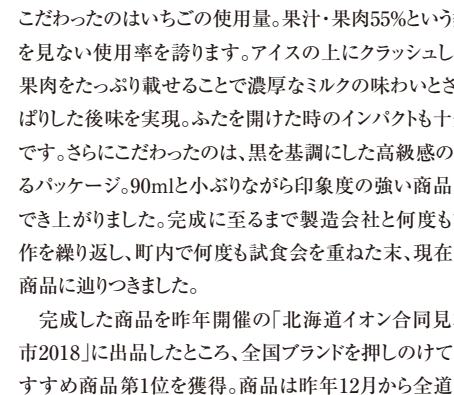
浦河町周辺は、例年6月～11月に収穫される夏いちご・秋いちごの収穫量全国一を誇るイナゴの産産地。その中でもどうしても出てしまう規格外品を「なんとかしたい」と浦河町3農家が立ち上がり、任意団体としてスタートしたのが2年前。「いちご農家だからこそできる商品づくり」をコンセプトに、基幹品種である夏いちご「すずあか」を使ったアイスクリームの商品開発に着手しました。「すずあかの特徴は、酸味の強さと、硬めの果肉。この特徴を生かした商品をつくれる企業を探して複数の企業に試作を依頼し、自社牧場を持つミルクークラウ乳業株式会社と決定しました」と、任意団体から株式会社になったばかりの北海道ストロベリープロモーション (株) の代表。もちろん、いちご農家です。加藤さんたちが最も

時間をかけた逸品です。選り抜いた北海道産の豚バラ肉に丁寧に塩をすり込み、真空パック掛けて0℃～1℃で3週間じっくり熟成。22日目の朝、パックから取り出して丁寧に塩を洗い流して、煙室へ。昔ながらのガス窯に網を4枚～5枚用意し1枚に肉を4個程度載せ、随時網の位置を取り換えながら、乾燥させます。最後にクセのないサクラとヒッコリーのチップを使って短時間燻煙。この工程に10時間～11時間を要します。1晩冷蔵庫で寝かせた後1本1本手切りでカットし、真空パックして冷凍したら、ようやく完成です。今回は遠路はるばる買いに来てもらえる商品がたくさんあります。「親御さんが地元を離れた子が「あれが食べたい」と言っているから贈りたいとか、一方で小学生の時、当店のソーセージを食べた子が、大学生になって来店してくれたりすることもあります」と達朗さん。事業を拡大して味が変わるリスクを冒すより、「手造り」を貫いて「思い出の味」でいることを選びたいと言います。「少子高齢化が進んでいますが、安全・安心な北海道産のおいしいお肉・加工品を食べていただくことで、日々の気にならなければうれしいなと思います。」

■事業者 手造りファームとうや湖/お肉屋さんたごころ 蛇田郡洞爺湖町旭町5-1 Tel.0142-76-2911 Fax.0142-76-1298 URL :http://www.niku-toyako.shop-pro.jp/



■事業者 株式会社花薬水産 札幌市東区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



プレミアムヨーグルト ハードタイプ

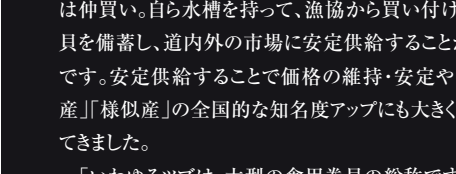
700g ……800円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳 (道南産)、蜂蜜 (北海道産)
■賞味期限 / 20日 ■保存方法 / 冷蔵

道央自動車道「大沼公園IC」入口で「ヒタカの森アイス工房」を営む株式会社牛乳は、地元産の原材料を使ったアイススクリームなどの乳製品を製造・販売しています。「当社のコンセプトは、できないことはないが、できることは努力する。身の丈に合わせ、無理せずいいものを長くお届けしていきたい」と代表取締役の柴田勝輝さん。お客様の声は「おいしい」と「また頼みます」が全てと考え、インパクトはないけど、繰り返し食べたくなる商品づくりを念頭に置いています。同社のそんなポリシーから生まれた選定商品は、自己主張は強くないけれど、もっと食べたくなるおいしい。道南産の生乳に、2種選別の乳酸菌を加えてヨーグルトに、硬めでもっちりした独特の食感が高い加工技術の賜物で



日高産灯台つぶ

250g ……1,500円 (税別、希望小売価格)
■主な原材料 / 灯台つぶ (日高産・浦河町、椋似町、えりも町で獲れたもののみを使用)
■賞味期限 / 6か月 ■保存方法 / 冷蔵



■事業者 有限会社花薬水産 札幌市東区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



プレミアムヨーグルト ハードタイプ

700g ……800円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳 (道南産)、蜂蜜 (北海道産)
■賞味期限 / 20日 ■保存方法 / 冷蔵

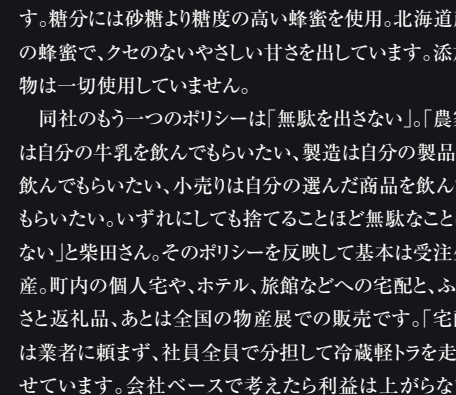
■事業者 株式会社駒ヶ岳牛乳 茅部郡森町字白川9-6 Tel.01374-2-0808 Fax.01374-2-6868 URL :https://www.pikatanomori.com/

と花薬水産。さらに「ツブは臭いんです」と。肉食であるツブは捕獲時には魚肉などのエサを食べています。買付けしてからすぐにボイルするとツブの体内に残ったエサが臭みの原因になります。花薬水産では仕入れたツブを水槽に入れ、アサリに砂を吐かせるように3日～4日かけてエサ出し・泥出しを行います。その様子は水槽の中がヘドロ状になるほどだとか。また、剥き身にした後の洗浄も、手洗いで丁寧に行っています。「本当に時間を手間もかかるけど、臭いは味にうつると思っているので、このこだわりは外せません」ときっぱり。

商品開発に当たり、頭を悩ませたのは量目。業務用の冷凍ツブは1kg単位ですが、今回は家庭や料理店での使い勝手を考えて250gに。「審査員にも評価をいただきましたが、灯台つぶは、身が柔らかく、ツブ本来のおいしさが味わえる貝です。ボイルしてあるのでそのまま食べられますが、たれに付けて、揚げた、鍋やカレーの具にしたりと、多彩なアレンジを楽しんでほしい」と話します。「本当に食べてもらいたいのにはマップです。来年はぜひマップの商品で再応募したい」と意欲を燃やしています。



■事業者 有限会社花薬水産 札幌市東区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



プレミアムヨーグルト ハードタイプ

700g ……800円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳 (道南産)、蜂蜜 (北海道産)
■賞味期限 / 20日 ■保存方法 / 冷蔵

■事業者 株式会社駒ヶ岳牛乳 茅部郡森町字白川9-6 Tel.01374-2-0808 Fax.01374-2-6868 URL :https://www.pikatanomori.com/



北海道から伝えるおいしさと誇り 「北海道の食匠」

広い大地と豊かな海が育む北海道の食材をよりおいしくお届けするために、造り手が知恵と工夫、手間を積み重ね、誇りを持って育まれた加工食品の中から、食の専門家が厳選した「北のハイグレード食品S 2019」。こだわりの食材と匠の技で生み出された逸品を多くの方にご賞味いただきたい、そして次には北海道に来て味わっていただきたいという想いとともに、全国へ、世界へと発信していきます。



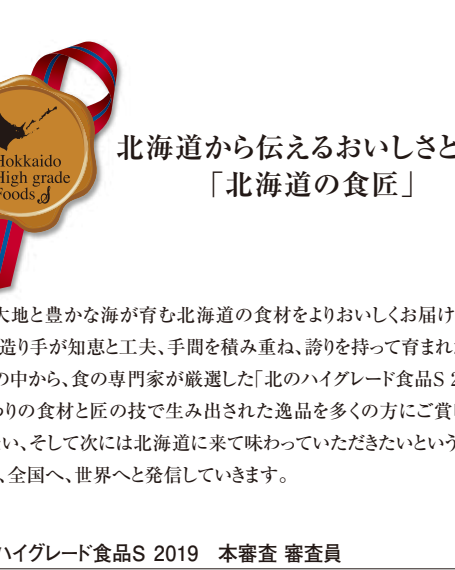
■事業者 有限会社花薬水産 札幌市東区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



プレミアムヨーグルト ハードタイプ

700g ……800円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳 (道南産)、蜂蜜 (北海道産)
■賞味期限 / 20日 ■保存方法 / 冷蔵

■事業者 株式会社駒ヶ岳牛乳 茅部郡森町字白川9-6 Tel.01374-2-0808 Fax.01374-2-6868 URL :https://www.pikatanomori.com/



■事業者 株式会社花薬水産 札幌市東区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



■事業者 株式会社花薬水産 札幌市東区南一条西5丁目1-4 札幌証券取引所ビル6F e-mail:info@hokkaido-products.jp 製造者/滝上産業株式会社 総経理滝上町濁川中央



プレミアムヨーグルト ハードタイプ

700g ……800円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳 (道南産)、蜂蜜 (北海道産)
■賞味期限 / 20日 ■保存方法 / 冷蔵

■事業者 株式会社駒ヶ岳牛乳 茅部郡森町字白川9-6 Tel.01374-2-0808 Fax.01374-2-6868 URL :https://www.pikatanomori.com/

本パンフレット掲載の商品は、下記の北海道アンテナショップにてお買い求めいただけます。(一部お取り扱いのない商品がございます)

北海道道さんこプラザ 札幌店 札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西寄り北口 tel.011-213-5053 北海道道さんこプラザ 有楽町店 東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館1階 tel.03-5224-3800

北海道産産業界創造協議会 成長市場向けマーケティング支援事業部会 <お問い合わせ先> 北海道経済部食関連産業室 〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL.011-204-5766 http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/ss/marketing/gt.html



ふっくら軽石干し魚三昧 (宗八かれい)

2枚入(300gUP)……500円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/宗八かれい(北海道産)、食塩
■賞味期限/180日 ■保存方法/冷凍

「鹿部町は軽石の上に存在するまちなんです」と大胆な発言をするのは、商品開発に携わった株式会社船橋商店開発担当アドバイザーの鈴木昌志さん。「1929(昭和4)年の駒ヶ岳の噴火で大量の噴石が降り注ぎ、まちが埋まりました。その後、先人の努力で再建を果たしたのですが、今でも30cm掘ると真っ白な軽石の層が出てきます」。いわば厄介者の軽石をなんとか活用できないかと、研究を重ねてきたのが、鈴木さんが事務局長を務める「鹿部町製品開発研究会」。地場の名産品づくりを目標に、元郵便局長の鈴木さん始め、設備業、建設業、小売店店主、道の駅店長など、多士済々な6人のメンバーが、全くの無償で活動しています。今回の突破口となったのが、軽石の吸水性に着目したこと。軽石を使って魚の干



ふっくら軽石干し魚三昧 (ほっけ〈開き〉)

1枚入(300gUP)……1,000円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/ほっけ(開き)(北海道産)、食塩
■賞味期限/180日 ■保存方法/冷凍

鹿部町は北海道有数の漁港。船は400隻を数え、水揚げされる魚種はスケトウダラ、カレイ、ホッケ、タコ、サバ、イワシなど、20種を超えます。町内3つの港から一年を通じてほぼ毎日漁獲があるのも噴火湾ならではの。市場から株式会社船橋商店の加工場までの距離はわずか300m。同社開発担当アドバイザーの鈴木昌志さんはこの「近き」もポイントだと言います。
「軽石干しの魚種は現在、宗八かれい、ホッケ、イワシの3種ですが、いずれも前浜で水揚げされたものだけを使用しています。最近では冷凍物も多いので、実験的に、解凍したものを同じように軽石干しにしてみました。全く別物というくらいおいしくなりました。前浜で揚がったばかりの魚を仕入れて10分後には加工に入れる、サイ

し物をつくろうと模索を始めたとき、メンバーから「九州の桜島周辺に「灰干し」という伝統製法がある」というヒントが、これを応用しようと、まず、多種ある軽石の中から吸水性の高いものを探して試行錯誤すること1年、ようやく直径2mm～5mmの角の取れた天然の粒が最適とわかり、地域をくまなく探索して最適の軽石を産出する地層も発見しました。
2年目からは、「これまではウニ・タコを扱っていたが、ぜひ魚の加工に挑戦したい」という、同社船橋教子代表取締役の協力を得、企業と一丸となった試作が始まりました。吸水の方法、塩加減、適する魚種、全てゼロの状態から、「これではまだ普通の干し物と一緒にだね」と途中何度も挫折しそうになりながら試作を繰り返し、「これだ!」と感じられる日が来るまでに、2年半が経過していました。
正式な発売は2017(平成29)年12月。日本初の軽石干し製法から生まれるのは、干し物とは思えないふっくらとジューシーな味わい。薄塩にいたため魚の旨味が際立ち、発売前にも何度も開かれた試食会でも、魚にうるさい地元っ子から大好評を得ました。さらに軽石の効能が、魚特有の臭みが消え、魚が苦手な方もおいしく食べられる、魚離れの時代にうれしい商品に仕上がりました。

自分のルーツである奥尻島を、奥尻産の海産物を原材料とした商品づくりで応援してきたゆやマチュウ食品の宇苗良代表取締役。一昨年に続きウニを使った商品で選定に至りました。
「うに丸」という商品名は、奥尻観光協会の許可ももらって、奥尻島のマスコットキャラクター「うにまる」をアレンジしたものです。「まる」を「丸」に変えて、船や、ウニを粒状にしている今回の商品のイメージを重ねました。「うにまる」があまり知られていないので、少しでも名前が広がるようにという思いで付けました」と宇苗さん。パッケージは高級感あふれる木箱になっています。
つくり方を紹介すると、まず、乾燥昆布を少し水に戻して柔らかくし、細かく粉砕して液状に。ここで塩を加えて加熱殺菌し、さらに粒子をなくしてなめらかな液状に。これが漬け込み用のたれになります。それを奥尻島に持ち



■事業者 株式会社イリ工船橋商店
茅部郡鹿部町字鹿部68
Tel.01372-7-2010 Fax.01372-7-3865

クルの速さ、魚の鮮度が命です」
軽石干しの製法を詳しく紹介すると、洗浄・乾燥して乾燥滅菌した軽石を一番下に敷き、次に布、次に捌いて半透膜セロハンでびったりと包んだ魚を置き、キッチンペーパーを掛けた状態で煎り蒸を振り、さらに布を重ね、最後に軽石を掛けます。鈴木さんいわく「軽石でお布団のように包んだ」状態で、5℃以下の冷蔵庫で魚種や魚のサイズに応じて12時間から24時間寝かせ、冷凍します。
「ポイントは、水分を除くときの温度と時間。軽石干しでは、他の製法に比べ、魚の旨味成分であるイノシン酸が多量に残るというデータが出ています(北海道立工業技術センター提供)。また、塩水に漬けないことで旨味の流出を抑え、セロハンで覆って酸化を防ぐことでふっくらと仕上がります」と鈴木さん。

現在の道の駅で販売され、地元ホテルのメニューにもなっている軽石干し。リピーターが増え、看板商品・看板メニューに一つつあるということですが、研究熱心な鈴木さんたちは、常温で保存でき、そのまま食べられる、軽石干しの「焼き魚」(常温品)の開発も進めているぞ。
「軽石干しを焼き魚にするときは冷蔵庫でじっくり解凍してから。薄塩なので、煮魚でもおいしく仕上がります」

かつて漁漁で栄えた道南の乙部町は、「コーヒーや、お茶、ごはんがおいしくなるから」と、町内5か所の湧水に町内外から水汲みに訪れる人も多い水どころ。1993(平成5)年の北海道南西沖地震でライフラインが途絶したときも町民が飲料水に不自由することはなかったという逸話を持つ“まちの宝”を、ミネラルウォーターとして製造しているのが、株式会社水乙部ポトラーズ。
まちを流れる船川水系の天然水を採水して濾過殺菌充填。残留や人体への影響を考え、原水、キャップ・ボトル等の殺菌に塩素やオゾンを使わず、すべて熱処理しています。「性質は私たちが飲みなれている軟水(硬度46mg/l)・中性で、まろやかな口当たりが特徴。シェアやパリストといったプロフェッショナルからの評価がとても高

■事業者 株式会社イリ工船橋商店
茅部郡鹿部町字鹿部68
Tel.01372-7-2010 Fax.01372-7-3865



うに丸
145g……6,500円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/うに(奥尻産)、塩(国産)、昆布(函館産)
■賞味期限/1年 ■保存方法/冷凍

自分のルーツである奥尻島を、奥尻産の海産物を原材料とした商品づくりで応援してきたゆやマチュウ食品の宇苗良代表取締役。一昨年に続きウニを使った商品で選定に至りました。
「うに丸」という商品名は、奥尻観光協会の許可ももらって、奥尻島のマスコットキャラクター「うにまる」をアレンジしたものです。「まる」を「丸」に変えて、船や、ウニを粒状にしている今回の商品のイメージを重ねました。「うにまる」があまり知られていないので、少しでも名前が広がるようにという思いで付けました」と宇苗さん。パッケージは高級感あふれる木箱になっています。
つくり方を紹介すると、まず、乾燥昆布を少し水に戻して柔らかくし、細かく粉砕して液状に。ここで塩を加えて加熱殺菌し、さらに粒子をなくしてなめらかな液状に。これが漬け込み用のたれになります。それを奥尻島に持ち



Gaivota (ガイヴォータ)
500ml……180円・2,000ml……280円
(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/水(鉱水)(乙部町で採水)
■消費期限/～ ■賞味期限/2年 ■保存方法/常温

■事業者 株式会社水乙部ポトラーズ
鹿部郡鹿部町字鹿部68
Tel.01372-7-2010 Fax.01372-7-3865

込み、浜で揚がった直後に漁師が剥き身にしたムラサキウニを、ウニ、たれとも5℃前後に保ちながら、10分、20分～25分の2回漬け込みます。これを丁寧にかけて、特殊な方法で水切りし、1kgずつ冷凍に。浜で揚がって1時間～2時間のウニを現地で素早く加工するのがポイント。宇苗さんの高い技術で、解凍しても溶けず、まるで生を食べているような食感と味わいの商品が生まれます。素材のおいしさを味わえるよう塩分は控えめになっています。
「ウニといえば利尻・礼文産が有名ですが、甘くておいしい奥尻産もぜひ味わってほしい。うに丸は粒状にしているので、いろいろな料理に応用が利きます」
宇苗さんおすすめは椀に三つ葉などを置いて、ウニのスープを注いでお祝い物。昆布に漬け込んでいるのでお湯に入れるだけでいいいただけます。この食べ方は従業員やパートさんにも人気で、量り売りで買っていきそう。
「前回選定の商品が奥尻産を使った第一号でしたが、今ではホッケ、タラなど魚種が増え、ウニも複数の商品ができて、けっこう忙ししています」と宇苗さん。「あっと驚く新商品も開発中です。どうぞ期待してください」。



■事業者 有限会社ヤマチュウ食品
函館市花園町25-3
Tel.0138-83-6531 Fax.0138-53-3476
URL:http://www.yamacyu.co.jp/
製造者/有限会社ヤマチュウ食品 日の出工場
函館市日乃出町1-6

いんです!同社営業企画の金子岳夫さん。
そして、おいしいだけではないのが、このお水の凄ところ。「かつて海底だったこの地域は植物プランクトンの化石が堆積した珪藻土という特有の地層を持っている。雨水や雪解け水が、気が遠くなるような歳月をかけて、珪藻土の天然フィルターで濾過され、主成分であるシリカ(ケイ素)を含む地下水となります」と解説してくれました。このケイ素こそ、抗酸化(アンチエイジング)作用の強いミネラルとして今、注目の成分。骨粗鬆症を防ぎ、肌や髪などの美しさ・健やかさを保つ効能が、科学的に証明されているそうです。
商品名の「ガイヴォータ」は、ポルトガル語で「カモメ」を意味する言葉。地域を代表する名曲「江差追分」に登場するカモメを、地域を見守り、外に連れ出して「れる」(牽引船)になぞらえ、パッケージも鯉魚で使われたガラスの浮き玉をイメージしたデザインとなっています。

おしまい。「これからも水源を大切に守りながら、この命の水を全国の皆さんにお届けしていきたい」と熱く語ってくれました。昨年度から続いているコーヒー専門店とのコラボレーションに加え、この水を使って醸造したクラフトビールもお見えています。

■事業者 株式会社水乙部ポトラーズ
鹿部郡乙部町510-1
Tel.0139-56-1717 Fax.0139-56-1718
URL:http://www.meisui-otobe.jp/



じゃがいも焼酎 北海道 清里(樽)
700ml……1,380円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/じゃがいも(清里産)、二条大麦(北海道産)
■消費期限/～ ■賞味期限/～ ■保存方法/常温

日本百名山に選ばれた奇峰・斜里岳を望む清里町は、農家一戸当たりの耕地面積が、全道平均の2倍を超えるという大規模農業の町。「地元の名産品をつくろう」と、清里町が町営の焼酎醸造所を立ち上げたのは1975(昭和50)年のことでした。それから4年を経て、基幹作物の一つ、じゃがいもを使った日本初のじゃがいも焼酎「北海道 清里」が誕生しました。
「今回選定されたじゃがいも焼酎「北海道 清里(樽)」は大麦の収穫から3年を費やした樽貯蔵焼酎です」と同醸造所の竹村智郷主事。製造工程を紹介すると、一次仕込みでは、タンクに仕込み水張って道産大麦でつくった麦麹と酵母菌を入れアルコール発酵を促します。仕込み水には、斜里岳の伏流水を源泉とする水道水を



十勝ラクレット モールウォッシュ
150g……1,000円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/ナチュラルチーズ(十勝産:熟成前のグリーンチーズ)、モール温泉水(十勝産)
■賞味期限/30日 ■保存方法/冷蔵

2015(平成27)年に発足した「十勝品質事業協同組合」は、民間企業、金融機関、農家など十勝管内の12団体によって構成され、「十勝の農産品の価値を上げることで、二次、三次産業にも波及効果をもたらす、十勝全体の繁栄につなげよう」という趣旨で活動しています。
組合の第一号事業となったのが、今回選定のラクレット。「十勝にはチーズ工房が30以上あり、日本のナチュラルチーズの主産地となっていますが、まだまだ知名度が低く、テーブルチーズにはなれていないのが現状です。そこで、ヨーロッパのように地域名を冠した、世界に通用するチーズをつくろうという機運が盛り上がりました」と同組合理事で事務局長を務める下里洋司さん。「30年前十勝を訪れたフランスのチーズの大家が、この地の気候風土に最も適したチーズとしてすめたのがラクレットであり、溶かして食べるシーンがとてもおいしく魅力

使っているそう。二次仕込みでは清里町産のじゃがいもコナフキを蒸して破砕して投入。コナフキは、澱粉の含有量の多い澱粉原料用品種です。2週間ほど寝かせて発酵を終えた醗を蒸留・濾過すると、アルコール度数40度～44度の原酒がで上がります。これを貯蔵タンクで1年寝かせたあと、さらに1年、北米産ホワイトオークの(樫の木)の樽でじっくりと熟成させます。「樽の中で時を刻み、淡い琥珀色になった焼酎は、じゃがいも独特のすっきりした味わいと木樽の芳醇な香りが特長です。おすすりしている飲み方は炭酸割り。ウイスキーのような飲み方も合います」と竹村さん。
今回文字通り審査員目を引いたのは、すっきりと洗練されたボトル・デザイン。「日本の焼酎を世界のスタンダードに」をコンセプトに2014(平成26)年の醸造所10周年を機にリニューアルした姿は大きな反響を呼び、2015年度のグッドデザイン賞を受賞しています。商品名の上に置かれた3つのじゃがいもは、清里町の「人・農業・自然」を表しているそうです。「棚に置いて目立つボトルのお陰で売り上げが2倍に伸び、道内での知名度も上がりました。今回の選定が全国的にも知名度を上げるきっかけになれば」と竹村さんは期待を込めて話しています。

■事業者 清里焼酎醸造所
斜里郡清里町羽衣町62-1
Tel.0152-25-2227 Fax.0152-25-3969
URL:https://www.kiyosato-shochu.com/



■事業者 晴café
帯広市の郊外に佇む晴café。神戸出身の景山善美さんが大好きな「十勝晴れ」からこの店名が生まれました。「低糖オープン」を名乗って焼き菓子の製造・販売を始めたのは2017(平成29)年。代表の一人である景山さんが糖尿病予備軍と診断され、10年間開業していたカフェをたたんだことがきっかけでした。友人である安久澤智子さんを誘い、自身の健康のために目覚めた低糖質スイーツの道へ。「糖質を控えたお菓子と聞くと、おいしさは二の次では、と思う方も多い。けれども自分たちが食べたいと思える「おいしい」お菓子づくりをしたい」というのが代表のお二人のコンセプトです。
「実はこの商品は焼いから生まれたんです」と楽しそうに話す安久澤さん。「商品のクッキーに十勝産大豆を



とがち大豆のグラノーラ(豆ミックス)
170g……1,000円前後(卵・牛乳無)
■主な原材料/大豆(十勝産)、卵(中札内産)、乾燥おから(十勝産)、全粒粉(芽室産)、枝豆・小豆(芽室産)、煎り黒豆(北海道産)、アーモンド粉、エリスアール
■賞味期限/180日 ■保存方法/常温

帯広市の郊外に佇む晴café。神戸出身の景山善美さんが大好きな「十勝晴れ」からこの店名が生まれました。「低糖オープン」を名乗って焼き菓子の製造・販売を始めたのは2017(平成29)年。代表の一人である景山さんが糖尿病予備軍と診断され、10年間開業していたカフェをたたんだことがきっかけでした。友人である安久澤智子さんを誘い、自身の健康のために目覚めた低糖質スイーツの道へ。「糖質を控えたお菓子と聞くと、おいしさは二の次では、と思う方も多い。けれども自分たちが食べたいと思える「おいしい」お菓子づくりをしたい」というのが代表のお二人のコンセプトです。
「実はこの商品は焼いから生まれたんです」と楽しそうに話す安久澤さん。「商品のクッキーに十勝産大豆を

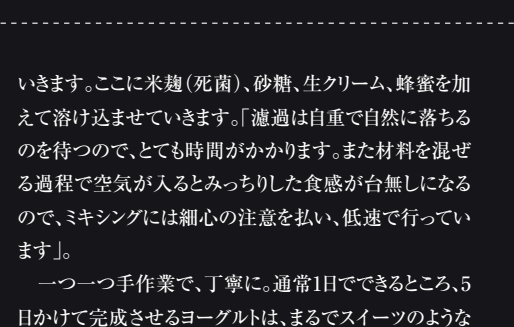


麹プレミアムヨーグルト
180g……1,500円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/ジャージー種の生乳とホルスタイン種の生乳(十勝産)、生クリーム(十勝産)、米麹(北海道産)、砂糖(北海道産)、蜂蜜(北海道産)
■賞味期限/14日 ■保存方法/冷蔵

脂肪分が高くてコクのある質のよいミルクを出すことに定評があるジャージー種。乳量が少なくして生産効率がよくないことから、現在その頭数は乳牛全体の1%弱にまで減ってしまいました。そんな中、(南)十勝ミルクはその乳質のよさに着目し、頑張ってジャージー種を飼養している地域の農家から生乳を直接買い取って製品づくりをしています。今回選定の商品もその一つ。
「ジャージー種とホルスタイン種をブレンドした風味豊かな生乳をベースに、この一品にこれまで培った高級ヨーグルトのノウハウをつぎ込み、ブラッシュアップを重ねてきました」と代表取締役の加藤祐功さん。まず2種の乳酸菌でヨーグルトをつくり、そこから金網で何度も濾過してホエー(乳清)を除去して濃縮し、なめらかさを出して

■事業者 十勝品質事業協同組合
北海道音更町十勝川温泉北14丁目4-7
Tel.0155-67-6080 Fax.0155-67-6081
URL:http://www.tokachipride.jp/index.php

ベースにしたものがあって、製造過程で出たかけらをヨーグルトに掛けて食べるのと全くおいしいので、グラノーラをつかってみようということになったんです」。
グラノーラのベースには、従来品の主原料である麦の代わりに独自加工した十勝産大豆、乾燥おからやアーモンド粉、全粒粉を使用しています。砂糖もカロリーゼロの天然由来の甘味料エリスリトールに置き換えることで、糖質70%OFFを実現しました。さらに、どん加工した大豆、煎り黒豆、フリーズドライにした枝豆・小豆が入り、豆王国十勝の多彩なおいしさを堪能できます。「生地は大豆クッキーのような感覚で、水分を吸うとほろほろと崩れるような食感になるのが好評です」と安久澤さん。実際に試食されたお客様は「ヘルシードから」ではなく、ただ「おいしいから」に買っていく人も多いそうです。
「朝食用に買っていくお客様を想定していましたが、今ではスタックやお酒のおつまみとしてナッツ感覚で召し上がる男性も多いんです」と、お客様からのうれしい反響を感じているそうです。「十勝の大豆のほとんどが他の地域のものに混じって加工されてしまう。もっと付加価値を付けて農業にもうれしい製品をつくってきたい」と、十勝人としての思いを聞かせてくれました。



■事業者 晴café
帯広市川西町西2線57-28
Tel.080-2866-4750 Fax.0155-53-4512
URL:http://www.haru-cafe.com/

きます。ここに米麹(死菌)、砂糖、生クリーム、蜂蜜を加えて溶け込ませていきます。「濾過は自重で自然に落ちるのを待つので、とても時間がかかります。また材料を混ぜる過程で空気が入るとみっちりした食感が台無しになるので、ミキシングには細心の注意を払い、低速で行っています」。
一つ一つ手作業で、丁寧に、通常1日でできるところ、5日かけて完成させるヨーグルトは、まるでスイーツのような仕上がりが、どっしりした密度感とみっちりした食感。なめらかな口当たり。米麹特有のまろやかな甘さが立ち、ヨーグルト特有の酸っぱさは控えめな、プレミアムな味わいです。まだテスト販売の段階ですが、問い合わせも複数あり、加藤さんは今回の選定を機に、ギフトに特化した注文生産を行うことを考えているそうです。
「2019(平成31)年3月から、国の基準であるHACCP(ハザップ)の義務化に向けて頑張って建てた新工場が稼働します。今後はより衛生管理の行き届いた工場で、農家応援のためにもジャージー種製品に力を入れていきたい」と話してくれた加藤さん。今回のノウハウを生かして、まずは自社フローズンヨーグルトの品質向上に取り組むということです。



■事業者 有限会社十勝ミルク
帯広市西5条南34丁目12
Tel.0155-47-1032 Fax.0155-47-4110
URL:http://www.tokachi-milky.com



北海道の食匠
北のハイグレード食品S 2019

