

里づくり

第9号 2014年7月

編集・発行/北海道農政部農村振興局農村整備課

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目

TEL 011-231-4111 / FAX 011-232-4128

http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nss/2_kannri/shidouindayori.htm



今年5月12日に廃線となったJR江差線（木古内～江差）
写真提供：上ノ国町総務課企画統計グループ

CONTENTS

- **地域づくりリレーインタビュー**
NPO 法人 農村と都市を結ぶ応援団（農・と・ぴあ） 理事長 笠原 功悦さん
「農村の現状を消費者に知ってもらうことが農村を支える原動力となる」
- **北海道里づくりアドバイザーレポート**
七飯町 田中 いずみ さん 「地域の良さを発信したい！」－地域・環境・食育－
- **実践！地域づくり 森町森地区**
『森らいす』を普及させたい！海の幸と山の幸の宝庫「もりまち」から新グルメ誕生
- **BOOKS**
- **トピックス**

一人に学び、地域に学び、今できることから始めるー

農村の現状を消費者に知ってもらいたいのが

農村を支える原動力となる

笠原 功悦 (かさはら こうえつ) さん

1944年 留萌市生まれ
1963年 北海道庁入庁
2002年 北海道庁退職
2010年 NPO法人 農村と都市を結ぶ応援団設立
理事長就任



後志支庁（現後志総合振興局）勤務時代に会った異業種交流のメンバーと共に、NPO 法人農村と都市を結ぶ応援団（愛称：農・と・ぴあ）を設立。
農村と都市を結び、農業の持続的発展のため活動している。

NPO法人農村と都市を結ぶ応援団
理事長 笠原 功悦 さん

今回のインタビューは、農業・農村フェスタ「三赤れんが」実行連絡会の代表を務める、NPO法人農村と都市を結ぶ応援団の笠原功悦さんにお話ししました。

農業・農村フェスタは、今年で五年目を迎え、昨年は七千八百名もの来場者を迎えた人気のイベントだ。

今年の開催が十月十一日に決定、これから一万枚を超えるチラシを携えて、自ら札幌市内の小学校、幼稚園、児童館を訪問し、先生に開催趣旨を説明して歩くとのこと。

「子供達に農業に触れてもらい、関心を喚起することが農業・農村フェスタの大きな目的ですので、学校訪問は毎年行っています。資金が無いので、自分の足で回れる場所は回ります。これも理事長の仕事。」

バイタリティ豊かで行動力に溢れる笠原さんにNPO法人の活動について伺った。

NPO法人の設立

NPO法人設立の発端は、後志支庁（現後志総合振興局）に勤務していた頃、職員の知人を通じて異業種交流を行ったのがきっかけだった。

「町職員、弁護士、マスコミ関係、ホテル営業、広告代理店などの農業に全く関わっていない人達と、農業問題について語り合いました。異業種交流はNPO法

人設立まで続き、農業問題について具体的な活動がしたいという話しが持ち上がりました。」

活動を展開するため、平成二十二年四月にNPO法人を設立、メンバーには理事長就任を勧められた。

「当時、他のメンバーは仕事を持っており、私はちょうど、道庁退職後に就職した会社を辞めたところでした。メンバーから、職に就いていないのは笠原だけだから暇のあるお前が理事長だ、と理事長にさせられました。」

会員は、異業種交流のメンバー十六名でのスタートだった。



愛称「農・と・ぴあ」に込めた思い

NPO法人農村と都市を結ぶ応援団には「農・と・ぴあ」の愛称がある。

「このNPO法人の目的は、農業・農村が直面する問題が消費者の健康と生命に関わる問題であることを再認識することです。そのことが、農業・農村の持続的発展に結びつきます。しかし、相互理解のための情報は不足しています。」

NPO法人に付けた愛称にも、その思いが込められている。

「当初、お互いを助け合う意味で「農・と・結」にしようと思っていました。が、

語感が悪いとメンバーに揶揄されて、農村と都市が共にユートピアを目指す意味を込めて「農・と・ぴあ」としました。

農業は消費者と密接不可分の産業です。農村の現状と農業が直面している課題を消費者の皆さんに知ってもらい、農業問題は消費者の命と健康に関わる問題とわかっていただくことが、農業・農村を支える原動力となるのです。」

農業・農村フェスタ「三赤れんが」

道が主体となっていた事業を引き継ぎ、NPO法人が主体となった実行連絡会が運営する農業・農村フェスタ「三赤れんが」を開催することとなった。

イベントは、剣淵町から呼んだアルパカとのふれあいや、おにぎりづくり、片栗粉づくり、バターづくりなど、子供を対象とした体験コーナーや親子で参加できる企画が数多く用意されている。

全道各地の土地改良区が賛助出店し、農産物の格安販売を行うほか、試食、農業農村パネル展、エゾ古地図の展示などもあり、大人も楽しめる内容だ。

「大きなイベントを運営するためには、ボランティアの存在は欠かせません。農業農村整備事業に携わった道職員OBで構成されるボランティア組織（ふれあい農村）には、毎年ご協力をいただいております。昨年からは共催としました。ボランティアスタッフ百二十一名の半数を占める五十五名のスタッフを、（ふれあい農村）からご協力いただきました。」

年々盛り上がりを見せる農業・農村フェスタのイベントはどれも人気が高く、毎年訪れるリピーターも多いそう。

「豆のさや取り体験があるのですが、さ

やと裸の豆を置いて、どの豆がそのさやに入っていたかというクイズを行いました。子供向けのクイズでしたが、親も小豆や大豆がさやに入っている姿を見ることがないらしく、子供と一緒に夢中になっていたのが印象的でした。」



さや取り体験の様子

新十津川物産開拓団

NPO法人設立二年目には、へしんとつかわで心呼吸。推進協議会と共同で、農林水産省の食と地域の交流促進集落活性化対策事業に採択された新・新十津川物語開拓団の企画・運営を行った。

同開拓団は、奈良県十津川郷で起こった大洪水を逃れ、今の新十津川町に移り住んだ人々の開拓の歴史を辿り、農村の暮らしを体験するもの。

「秋季と冬季に農作業や漬物づくりなどの体験のほか、農家の皆さんと郷土料理を囲んで交流し、豊かな自然環境や農村の魅力を感じてもらいました。」

農村ふれあいバスツアーの企画へ

事業は二年で終了したが、農村と都市を結ぶ交流ツアーの手心えを感じ、平成二十五年度には道の地域づくり総合交付金を申請してNPO法人独自で農村ふれあいバスツアーを企画した。

行き先は当別町とし、米など農作物の

育成に不可欠な水の源であるダムの内部分見学や農園での収穫、調理、そして野菜直売所の見学を体験するツアーとした。

「大人十七名、子供二十名に参加いただきました。当別ダムの見学では、普段は立ち入ることができない管理棟や監査廊を見学し、かんがい用水計画について勉強しました。プロックリヤーやトウモロコシの収穫体験や、地元の新鮮な野菜を使って調理、試食を行いました。当別町では花き生産が行われていることから、フラワーアレンジメントを行い、参加したお母さんや子供達に大変喜んでもらえました。フラワーアレンジメントには多種類の花が必要で、開花時期や種類が異なる花を多く用意するために、農家に大変苦労をかけて集めていただきました。」



バスツアーチラシ

ツアー協力農家の負担は大きかったようで、準備が大変で次回はもうできない、といった声もあったそう。

「もうカンベンね」と言いながらも充実感があったのか、声をかけたら協力していただけたような感触があります。参加者からは、農家が生産物を大切に扱っている姿勢や新鮮な野菜の美味しさに感動したという感想をいただきました。農作業の厳しさはもちろんですが、ダムをはじめ多くの農業用施設や農機具などに多額の

経費をかけて農業は営まれており、この営農努力により消費者は安全・安心な農作物を安定的に購入できることを知って欲しかったのです。」

次の企画は、新規就農者に学ぶ農業と野菜収穫体験ツアーとした。

「狙いは、就農希望者に経験者からの話しを聞いてもらい、就農するに当たってどのような覚悟が必要なのか、ということを知って欲しかったのです。」

しかし、ターゲットである就農希望者にツアーのチラシを届けることができなかった。

「農業の担い手確保に関わる関係機関に協力をお願いしたのですが、個人情報保護法により就農希望者を教えることはできないとのことでした。地道にツアーの宣伝をしましたが、就農希望者の参加はありませんでした。しかし、農業に興味のある二十九名が参加し、若者が希望を持って農業に参入していることや、需要に応じて厳しく選果し出荷している工夫に感銘を受けたなど、消費者が農業の実態を知る良い機会となったと思います。」

これからの「農」と「びあ」
設立当初、正会員十六名でスタートした活動は今年で五年目を迎え、正会員十九名、賛助会員二十名となった。

「農家戸数のみならず、地域の人口は減少の一途で、高齢化や後継者の問題は深刻です。生命維持産業である農業の実情をもっと知っていただく活動を継続的に行うため、更に活動をPRし、趣旨に賛同していただける賛助会員を増やしていきたいです。会員が周りに声をかけ、活動を応援したいと言ってくれる知人を地

道に集め、現在の会員数までになりました。役員が育てたほど木での椎茸狩りや、味噌造りなど、会員も楽しめるようなイベントを少しずつ増やしています。」

最後に、今後のNPO法人運営について伺った。

「自己資金でNPO法人を運営していく力を付けたいです。今は補助金を受けて運営していますが、補助金は3年が限度です。二年目から赤字で運営していますが、補助金が入金されるまでの間、イベントの準備金を役員が持ち出ししている現状です。金の切れ目が縁の切れ目とならないように、農業と消費者を結ぶため、息の長い活動をしていきたいと思っています。」

'14 農業・農村フェスタ in 赤れんが

日程 平成26年10月11日(土) 場所 北海首庁・赤れんが行前

農業・農村の素晴らしさや楽しさを実感してみよう! 体験無料!

夏休み自由研究「見て 聞いて 探って 食べて」

親子農業体験ツアー

石狩川頭首工～体験農園～ふれあい倉庫を巡るバスツアー

日程 平成26年7月26日(土)

料金 大人3千円、小人(小学生)2千円

お問い合わせ (株)農協観光 札幌支店(TEL.011-222-1151)

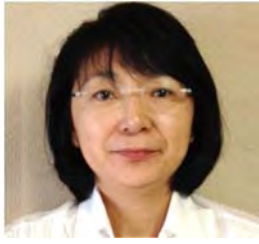
公共施設見学ツアー

北海道里づくりアドバイザーレポート

「地域の良さを発信したい！」

— 地域・環境・食育 —

七飯町 田中いずみ さん



田中 いずみ (たなか いずみ) さん
2010年「ゆき農業学ぶ会」設立
2011年「被災地の子どもを守る会ほんわか」設立
2012年「どうなん地域WAKU2協議会」設立
2013年マルシェや映画上映を企画、実施



昨年度から北海道里づくりアドバイザーとなった田中さん。田中さんは食育活動を中心に、農林業の多面的機能を活用した地域活性化のためのボランティア活動を実践しています。また、被災地の子ども達の支援、木育マイスターの資格を活かし、地域での木育フェスタへの協力など活動は多彩です。

都会と田舎の味覚の違い

北海道の南に位置する七飯町は、西洋農業発祥の地であり、農作物や食材の宝庫です。近郊地域には内浦湾、津軽海峡、日本海と三方に海があり、水産が盛んで魚種も豊富です。

ここに住み続けていると、この地域の良さが特別に感じられなく、普通に思えてしまいます。

学生時代には、数年東京で生活しました。その時は若く、食の違いに大きく気づきませんでした。一つ印象に残ったのは、牛乳の味の違いでした。

北海道で毎日飲んでいた牛乳は、味が濃く美味しいものでした。しかし、東京で飲んだ牛乳の味は薄く、美味しくありませんでした。

牛乳の味の違いで都会から田舎へ帰ってきたわけではありませんが、今でも思い出される、味覚相違な出来事でした。**この恵まれた土地を自慢に**

転勤などで道南に来た人は、食材・環境の良さに感動し、永住の地としてしまう人もいます。

この土地の素晴らしいさを子ども達にもっと知ってもらいたい、都会へ出た後も故郷を自慢してもらいたいと思っています。

この地域には、レストランや一般家庭のテーブルに上がる食材は、全てあるでしょう。米からパンの小麦、牛乳、豆、野菜は豊富で、肉・魚介も、デザート、果物、食卓に飾る花まであります。このことを子ども達に広く伝えていきたいと思っています。

地域の食材をアピール

地域の美味しい食材をアピールする活動を行い、いろいろな場面で発信してきました。



札幌マルシェの様子

七飯町の農産物を自慢したくて、函館でマルシェを開催したり、札幌の紀伊国屋書店前でのお祭りイベントに参加しました。地元の美味しい野菜をたくさん持っていきました。

子どもの食には、地域の協力が大切

2年前、給食を利用して子ども達を持つ現役ママから相談を受けたことがきっかけで、「まずは、親視点でできる事をやってみよう！」と、地域住民と協力し、子どもの食生活を考えるための講演会を開催しました。講演会では、置戸町の食アドバイザーである佐々木十美氏を講師にお招きしました。

その時はまだ里づくりアドバイザーではありませんでした。



佐々木十美さんの講演

佐々木十美さんの講演会は、参加者が味覚実験をするプログラムがあり、自分の味覚を試されるようでドキドキしました。そして、生きていく段階で子どもの味覚がいかに大切かということが分かる講演会でした。

たくさんの方の忘れていたことを思い返すことができた良い講演会ではありましたが、1回の開催で終わってしまい残念でした。

食育活動・地域・行政・PTAと共に

昨年、初めて里づくりアドバイザーとなり、研修・講演会などたくさん参加させていただきました。

北海道での取り組み、また全国での取り組みなど、私たちの地域でやってみていと思う取り組みがありました。

それらは、地域・行政・PTAが一緒に取り組んでいました。里づくりアドバイザーが中心となり実行委員会などを作っていた活動もありました。

有志だけではなく、たくさんの方があって地域の子も達が経験し学ぶことが出来る、そして、「子ども達の為に」「自分たち大人の為に」ともなり、人づくり、地域づくり、町づくり…と繋がっていくことが本当に素晴らしいと改めて感じました。



現地研修

これからは、地域、行政と一緒に良い土地、良い環境、おいしい食材が揃う道南地域を発信できる取り組みを考えていきたいと思っています。

地域生産者さんと共に学ぶ

今は少し落ち着きましたが、一時、農

業生産者への6次産業化・農産加工への呼びかけが多かったと思われます。そこで忙しい生産者への学習会や交流会を開き、地域の生産者の代わりにどのような手順ですめると良いかを学べる講習会を開きました。

誰も参加しやすく分かりやすい交流会も行いました。

そこでは、「本当にその商品化は必要か」と生産者が考える機会を作りました。そして地域消費者が買い支えることも必要なので、消費者目線で見ても本当に買う商品かを考えてもらう交流を行いました。

しかし、なかなか取り組めない加工品です。

自分の生産物が商品化されたら…そんな感じで、ある生産者さんから突然相談を受けたのが、お米麺です。

自分の田んぼで取れた規格外の米「くず米」を函館市内の工場でお米麺に加工したのです。

ところが、表示、パッケージをどうしたら良いかが解らない！そこで昨年交流会や学習会をやった私に聞いてみよう、と持ってこられました。

協力は惜しみません。しかし売ること、商品にしていくことは大変な作業でした。

農家の生産者さんが営業に歩くわけにはいきません。工場への確認、表示確認やラベルの依頼、テスト販売への資料作りなど、里づくりアドバイザー仲間

も協力してもらい、やつと商品化して販売し始めました。

人と人とのつながりに改めて感謝し、感激したモノづくりになりました。

気持ちに余裕がなければこのような活動に協力してもらえないと思います。また、どんなことでも地域の活性化につながると思っています。



お米麺の販売

自然を守る活動

七飯町には、ラムサール条約に認定された大沼地域があります。農地・水・環境、地域の自然を守る活動を人とのつながりを大切にしながら、少しでも発信し続けていきたい、また、地域の中に自然を残しておけるように今後も活動して行きたいと思っています。

食と環境は、繋がっています。どちらかが偏っては崩れてしまいます。

「自然環境を守る」「ここでしか経験できない、食育活動」を地域の協力と人と人とのネットワークで実現したいと考えています。

人づくり、里づくり、素敵な地域づくりを目指して活動していきたいと思えます。

今回寄稿していただいた田中さんの活動は多岐に渡ります。その活動のひとつ被災地の子どもを応援する会「ほんわか」をご紹介します。

平成二十三年秋に田中さんを中心とした七飯町と函館市の主婦が、東日本大震災被災地の子ども達の受け入れ検討をスタートさせました。

三月十一日の大震災で多くの尊い命が失われ、大切な人を失った子ども達の心は深い哀しみと喪失感に覆われました。また、福島での原発事故は放射能による健康被害も心配されています。

被災地の子どもを応援する会「ほんわか」(田中代表)では、子ども達に放射能を気にせず外でのびのび遊んで欲しいとの願いを込め、プロジェクト「ほんわか」のびのび夏休みインはこたてを立ち上げ、毎年、福島の子ども達をホームステイで受け入れています。



「ほんわか」では会員・賛助会員を募集(年会費一口千円)しています。

★実践！地域づくり★

『森らしい』を普及させたい！

海の幸と山の幸の産物『もりまち』から新グルメ誕生

森町森地区の取組

渡島総合振興局管内の森町では、中山間ふるさと・水と土保全対策事業を活用して、森かせる会を中心に新たな特産料理の開発に取り組んでいます。事業に取り組むこととなった経緯や活動内容を紹介します。

北海道の南、渡島半島に位置する森町は、空碧く波静かな内浦湾によって古くから発展してきた水産業と、緑豊かな秀峰駒ヶ岳の裾野に広がる農地と濁川温泉を有するカルデラ地形の農地で発展してきた農業が基幹産業の町です。

漁業はホタテの養殖、農業は地熱トマトの産地として有名である他、あまり知られてはいませんが、豚の飼育頭数が全道一となっています。

平成十七年には、古くから文化・地理的にも結びつきの強かった旧森町と旧砂原町が合併し、新しい「森町(もりまち)」が誕生し、現在人口は一万七千人余り。

南は北斗市と七飯町、東は鹿部町、南西は渡島山脈によって厚沢部町に、西は八雲町にそれぞれ接しています。

気候は盛夏でも二十℃を越えること

はまれで、厳冬でもマイナス十五℃まで下がることは珍しく、年平均気温八℃前後で積雪も少なく、北海道でも温暖な地といえます。

【森かせる会の発足】

森町の漁業・農業に携わる女性を中心となり、地産地消の推進や食育活動を通じて、地域産業の発展に貢献することを目的に『森かせる会』が設立されました。

「かせる」とは道南地方の言葉で「料理でもてなす・食べさせる」という意味です。

地元の食材をPRし、町全体を元気に盛り上げたいとの思いからスタートした森かせる会は、加工研修会や料理講習会を開催し、いくつかのメニューを考案してきましたが、会の設立当初に考案した「ながつか丼」が一店舗で提供されている他は、思うような特産料理を考案できずにいました。

森町には、有名な特産料理「いかめし」がありますが、その「いかめし」は町内飲食店で提供がままならない状況です。そのようなときに、渡島総合振興局の支援のもと、平成二十五年度より『中山

間ふるさと・水と土保全対策事業』を活用して、地元産物を用いた特産料理を考案していくこととなりました。



講師の小西由稀さん

【森らしい誕生】

平成二十五年七月、森かせる会の会員を中心に、森町商工会議所、砂原商工会、森漁業協同組合、新函館農業協同組合森支店、水産加工業者、飲食店経営者、森町役場、渡島総合振興局等から関係者が出席する中、フードライターの小西由稀さんを講師に招き「地域活動勉強会」を開催して、他地区での取り組みや森町と食との関係性を参加者で考えました。他地区の事例として、富良野オムカレと別海ジャンボホタテバーガーの取り組みを紹介したくとも、森町の魅力や使ってみてほしい食材等について参加者が発表し合いました。

小西さんからは、昼食での提供による

立ち寄り型交流人口の増を目標として、森町でしか食べられない、町外に誇れるメニューとすることや提供のルール作り、通年提供できるように使用食材の選定が必要とのアドバイスを受けました。また、足元の宝を自分たちが認めることや多業種の人が集まり話し合う組織が必要であるとお話しもされました。次回の勉強会では、用いる食材を一〜三品に絞ることにしました。



発表する森かせる会の東澄子会長

八月末には第二回の勉強会を開催し、食材の選定を行いました。

南瓜、トマト、ホタテ、豚肉が案として出され、生産高が各分野で最も多いトマト、ホタテ、豚肉を用いてハヤシライスを作るということでまともりました。各食材の使い方や商品名についても話し合われ、最終的にはこのハヤシライスを『森らしい』と称して広めていくこ

とを、参加者全体で確認しました。

食材をどのような形で提供していけば良いか等、いろいろな考えをみんなが染しそうに熱く語り合っていたことが記憶に鮮明に残っています。

【第一回試食会】

十一月には、町内飲食店「ドライブイン水嶋」において、第一回の試食会を開催しました。

ブラウンソースは、通常店で提供している物の他に、トマト味の濃いソースの試作、ホタテのフライと豚肉のヒレカツを用意してもらいました。

さらにトマトとベビーホタテを炊き込んだピラフの試作も提供されましたが、ピラフとトマトソースの相性がパツグンで、ホタテフライやヒレカツも非常に美味しく、ハヤシライスとの差別化をはかれる手応えを感じました。

【貫田シェフとの二日間】

十二月にはフードディレクターの貫田桂一シェフを招き、森かせる会を対象とした「地域に普及させたい新たな料理の講習会」を開催しました。

トマト入りブラウンソース、ホタテのすり身、ベビーホタテ入りコロッケ、豚肉のソテーを丹念に作り上げ、参加者全員で試食しましたが、今まで口にしたことがない味に一同驚愕。

貫田シェフから「自分がこれを作った店に出すときはワンプレート三千元以上もらう」と言われ二度驚愕。

基本的な料理のテクニクについて

も勉強することが出来、貫田シェフ夫妻と懇親を深める中、楽しく有意義な二日間となりました。



貫田シェフ料理講習会

【第二回試食会】

一月には、町内飲食店「贅沢」ごちそう屋雅茶一（がちやびん）にて、森かせる会総会の前段に試食会を行いました。関係者を合わせて二十五人が集まり試食するとともに、「森らしいす普及協議会」規約素案を確認しました。

豚バラ肉のカツがメインでしたが、味のバランスを考えてホタテを入れることができなかったため森らしいすとは呼べず、味についても未完成であり、再度試食会を開催することとなりました。

【濁川・森地区での普及活動】

平成二十六年二月に濁川地区、三月に森地区の町民を対象とした『家庭版森らしいす料理講習会』を開催しました。

濁川地区では、全体で二十二二人（一般参加十人）が集まる中、一時間半程で調理を終え、みんなで試食しました。

豚肉もホタテもソースの中に入れて作りましたが、アンケートでは、十八人中十六人が「美味しい」と答えたものの、味に対して「もう少し濃い目が好まれるのでは」「もう少しコクが欲しい」「はっきりした味の方が良い」といった意見や「付け合せの味がしない」「野菜を別に茹でたり揚げたりするのが面倒」「インパクトがない」等の課題も出されました。



もりまちをイメージした『森らしいす』

森地区においても、全体で三十一人（一般参加十五人）が集まり、一時間半程で作り終え、みんなで試食しました。

トマトソースを噴火湾に、ライスを駒ヶ岳に見立て、南瓜の大地にブロッコリーの森が生い茂り、ホタテフライの太陽が昇る様をイメージして仕上げました。

アンケートでは、二十七人中十八人が「美味しい」と答えたものの、「コクが欲しい」「ソースが薄い」「ライスに味付けが必要」といった意見や、豚肉を煮込みソースに入れたところ崩れたことから、「肉の煮込みを短くした方が良い」

「肉の脂だけ残っているので他の部位を使って欲しい」等の課題も出されました。講習会では、市販のデミグラスソースでコクが出せなかったことや、定期的に生のトマトが使用できなかったため、レシピの再考が必要となっています。

【森らしいすの今後】

試食会を行った「贅沢」ごちそう屋雅茶一において、『森らしいす』が早くも提供されることとなりました。

この店では四月に試食会を開催し、ランチタイムでの提供を予定しています。今後は、雅茶一も含めて町内の飲食店で『森らしいす』が提供されるよう呼びかけ、普及協議会でルールを決定し、町外にPRしていきます。

また森かせる会では、『家庭版森らしいす』のレシピを完成させ、講習会開催や三業祭りで来場者に試食してもらおう等、味と作り方を広めていきます。

【最後に】

森町は豊かな自然に育まれた、全国に誇るべき食材の宝庫です。

将来的には、道央から車で、本州から新幹線で『森らしいす』を食べに来ましたという人々で、町内が溢れかえるようになることを信じて突き進みます。

BOOKS



田舎力ーヒト・夢・カネが集まる5つの法則

著者：金丸 弘美 発行：日本放送出版協会

著者は、総務省地域力創造アドバイザー、農林水産省ブランド化支援事業プロデューサーとして活躍するジャーナリスト。全国800の農山漁村をまわってきた著者が、「発見力」「ものづくり力」「ブランドデザイン力」「食文化力」「環境力」の5つの力に焦点を当てて検証する。地域の個性を最大に引き出し、これまでになかった発想で地域を豊かにした事例が紹介されている。

トピックス

平成26年度北海道中山間ふるさと・水と土保全対策事業に係る研修を次のとおり開催します。申し込み方法などは、後日、各振興局等を通じてご案内いたします。

◇地域づくり研修会◇

日 程 平成26年9月18日(木) 13:30~17:00
場 所 センチュリーロイヤルホテル
 (札幌市中央区北5条西5丁目)
 3F エレガンスホール
講 師 小西 由稀さん(フードライター)

北海道の食をテーマとして生産者から料理人まで幅広く取材するフリーランスのフードライター。自らも北海道フードマイスターの資格を持ち、様々な媒体から精力的に情報発信する。著書に「おいしい札幌出張」「食のつくりびと」等。



◇現地研修◇

日 程 平成26年10月16日(木)~17日(金)
研修地 別海町
研修先 野付漁業協同組合女性部 活動紹介
 (予定) 上風連みどりネットワーク 活動紹介
 別海町グリーンツーリズムネットワーク
 オシダファーム 活動紹介
 株べつかい乳業興社 施設見学



別海町のご厚意により、託児希望のご相談をお受けします。詳しくはお問い合わせください。



◇北海道ふるさと・水と土指導員会幹事会

1月26日開催の指導員会により、幹事が改選されました。今年度は12名の幹事で研修事業を進めていきます。どうぞよろしくお願ひします。

会 長	小野寺 孝一(当麻町)	鏡山 英利(むかわ町)
副会長	阿岸 哲広(石狩市)	小笠原 明彦(江差町)
幹 事	外山 陽一(雨竜町)	岩永 かずえ(南富良野町)
	小林 石男(八雲町)	馬淵 陽子(北見市)
	吉見 俊彦(上ノ国町)	服部 政人(鶴居村)
	白府 勝二三(苫前町)	
	神 義宏(豊頃町)	



北海道では八月七日が主流の七夕。
 表紙の写真は今年五月に廃線となった江差線(木古内〜江差)を走る列車と上ノ国町を通る「天の川」です。
 ところで、江差線湯ノ岱駅―宮越駅間にある幻の駅「天ノ川駅」をご存じですか？
 この「天ノ川駅」は地元有志が設置したモニュメントで本当の駅ではありません。
 七夕にはカミノクニで「天の川」にまつわる場所を巡るのも、ロマンチックですね。

★表紙紹介★