

住所 富良野市西町1-1  
TEL 0167-22-2594  
URL <http://www.furanoryokuho.hokkaido-c.ed.jp/>



コロナ禍ならではの、  
活動の工夫も

ふらのカレンジャー娘は、代ごとに独自の取り組みを行っている。18代目が掲げたテーマは、「富良野を元気にしようプロジェクト」とはいえ、近年はコロナ禍によるさまざまな制限が足かせにもなっている。

「人と接さず富良野オムカレーを広めるために、時短レシピや富良野の旬の野菜を記載した『オムカード』を作成しました。『家で食べたくても作り方が分からない』という声にも応え、スパーや観光施設で手に取りやすいサイズに工夫したんです」と丸山さん。

他にも、富良野オムカレー提供店とタッグを組み、調理や接客業務のスキルアップを目的とした体験会を実施。店舗からも来店者からも好評だった。

「最近では少しずつイベントに参加する機会も増え、富良野オムカレー推進協議会と一緒に地元のお祭りや富良野オムカレーを提供しました。JAふらの青年部の生産者とともに小学生を対象にした食育交流も行い、子どもたちに喜んでもらえた時はうれしかったです」と阿部さんは満面の笑みを見せる。

富良野オムカレーのPR方法を自分たちで考え、プランを実行するふらのカレンジャー娘。おいしさを広げる活動は今後も後輩たちに受け継がれ、地域にあたたかな笑顔を届け続けるだろう。



私たちのPRで  
富良野をもっと元気に!

富良野オムカレーの  
作り方を紙芝居形式で  
子どもたちに披露!



# 地域に元気を届ける、 ふらのカレンジャー娘!

オムカレーのPRが、  
地域農業への貢献に

富良野市は「採れないものはない」といわれるほど、多彩な農作物が生産されている地域。この幅広い地元食材を活用し、地域を盛り上げるべく生まれたのが「富良野オムカレー」だ。有志が立ち上げた富良野オムカレー推進協議会を中心に、まちぐるみで北海道を代表する「当地グルメ」へと押し上げた。

そのPR役として大きな力になっているのが、「ふらのカレンジャー娘」。北海道富良野緑峰高等学校園芸科学科の「カレー専攻班」なるユニークな班の3年生が就任する。2022年度は阿部稟さん、丸山千恵さん、田中桃華さんの3名がメンバー。彼女たちで18代目だというから驚きだ。

「小学生のころ、ふらのカレンジャー娘が食育の授業に来てくれて、一緒にオムカレーを作りました。玉ねぎの被り物もインパクトがあり、私もやってみたいと憧れたんです」と話すのは田中さん。ふらのカレンジャー娘の活動が、地域に根づいている証といえる。

「富良野オムカレーをお店で提供するには、富良野産のお米や野菜、卵、チーズなどを使うというルールがあります。私たちが精一杯PRすることで、巡り巡って地域農業への貢献につながるはずですよ」と丸山さんが目を輝かせる。



田中さんが纏った  
玉ねぎの被り物。



「ふらのチーズ祭り」  
に出店した際、  
富良野オムカレー  
200食が完売!

