

第 23 号 24 号合併号 2022 年 3 月

里づくり

人に学び、地域に学び、今できることから始める

CONTENTS

- 地域づくりリレーインタビュー ①
北広島商工会 経営指導員・振興課長 工藤功治さん
有限会社タカシマファーム 取締役 高嶋良平さん
- 地域づくりリレーインタビュー ②
曹洞宗全久寺 住職 白井應隆さん
- 事業実施地区紹介
由仁町由仁地区 WEAVE
- ふる水指導員レポート
谷口まどか指導員（本別町）
- トピックス

地域づくりリレーインタビュー①

きたひろしま開拓プロジェクト委員会による 赤毛米を用いた地域活性化の取組

北広島商工会 経営指導員・振興課長 工藤 功治 さん

「きたひろしま開拓プロジェクト委員会」の事務局を務める。

有限会社タカシマファーム 取締役 高嶋 良平 さん

北広島市で、殺虫剤・殺菌剤を使用せず、有機肥料を使ったこだわりの米作りを実践する若き6代目。「きたひろしま開拓プロジェクト委員会」から依頼され、赤毛米の生産を請け負っている。

赤毛種と中山久蔵翁

明治時代初期、米作りは北海道の寒冷地では不可能とされていましたが、1873年、中山久蔵翁が現在の島松沢（北広島市）に入植し、「赤毛」とよばれる寒さに強い稲を改良しながら、水温を一定に保つため昼夜を問わず管理し、多くの苦勞を重ね、「赤毛種」を用いた稲作に成功しました。

その後、中山久蔵翁は稲作を始める開拓者に種もみを無償で配布し、全道各地に米づくりが広がりました。

現在の北海道を代表する米となった「ゆめぴりか」「ななつぼし」は「赤毛種」（道立農業試験場 登録番号一）の子孫です。

※北広島商工会HPより抜粋



高嶋 良平 さん

工藤 功治 さん

北広島商工会が赤毛種や中山久蔵翁に注目した経緯を教えてください。

（工藤）中山久蔵翁の歴史については、北広島市で生まれ育つ人は学校の授業で必ず勉強しますし、北広島市が誇る財産です。しかし、地域でそれを資源と捉えたり、有効に活用したりする動きはありませんでした。また、赤毛種は北広島市水稻赤毛種保存会が栽培していますが、小学生への田植え・収穫体験など食育活動に利用されているのみでした。

2012年、商工会で地域資源を活用して地域活性化や商工業者の経営安定に寄与するために赤毛米を活用するべきだという案が出て、「きたひろしま開拓プロジェクト委員会」が立ち上がりました。プロジェクト委員会の立上げ当初は、どのようなことを進めていましたか？

（工藤）まずは、赤毛種の生産者探しと、それと平行して赤毛米をモチーフにしたキャラクター制作を進めていました。キャラクターは市民からの公募として、2013年1月に400を超える公募の中から「きたひろ まいピー」が誕生しました。（ゆるきゃらグランプリ2016…全国57位、道内1位。ゆるきゃらグランプリ2017…全国30位、道内2位）



赤毛米をモチーフにした「きたひろ まいピー」のグッズも多数開発し販売している。

赤毛種の生産については、2012年から生産者に声かけをはじめ、（有）タカシマファームの先代の社長がプロジェクト委員会の熱意を理解してくれて、2014年から栽培に取り組んでくれることになりました。（有）タカシマファームで生産していた赤毛米は、プロジェクト委員会で全量買い取るようになっていきます。

（高嶋）2012年、プロジェクト委員会から先代に生産依頼があり、家族の中でも引き受けるか相談していました。しかし、赤毛種保存会の方から「コンバインで刈るのも厳しいぞ」とか「乾燥機にも入れられない」という話を聞いていたので、「手刈りして天日干しするのかい?」、「それはちよつと厳しいんじゃない」ということで当初はお断りしていたんです。

しかし、その後も顔を会わず度に生産依頼をされるので先代が根負けして。2014年に「ちよっとだけやるかい」となつて、田んぼの隅で苗箱8枚分くらいを栽培し始めました。

赤毛種を栽培して、どうでしたか？

(高嶋)赤毛種という名のとおり、「芒(のぎ・のげ)」と呼ばれる毛が生えているんですけど、まず種籾から芒を取るのに3倍くらい時間がかかります。一般の品種は1回サーツと通して終わりですが、赤毛種は何回も通してきれいにしないとイケないので。その後、種籾を播くんですけど、100年以上前の北海道でも育つ、寒さに強い品種なので、今の品種と比べても生育スピードが格段に早いです。ハウスで同じ育苗管理していても、最後に播いた赤毛種が最初に播いた他品種に追いついてしまつて、田んぼには中盤に植えることとなります。田んぼでも生育が早いので、他品種よりも10〜14日くらい早く刈り取りが始まります。



収穫前の赤毛種、芒が長い。

刈り取りは一応コンバインで出来たのですが、芒がコンバインのあちこちに絡まってしまう、タンクには貯まるけどアンローダ(通常はここから籾を排出できる)で出せないという状況でした。なので、タンクから手で掻き出して、ハウス内で天日干しをして乾燥させないといけなくて、家族で「これは大変だぞ」と話しつつも栽培を続けることにして、このやり方で3反まで増やしました。



赤毛種の収穫後、手作業で自然乾燥作業をしていた頃の様子。

(工藤)3反まで増やしてもらったのは先代の時なんですけど、その時でも実務をやってくださいだったのは良平さんでした。2年間くらいかけて、色々とコンバインの調整をしてくれて、タンクからアンローダで出せるようにしてくれました。

(高嶋)やるからには色々と試さないといけないと思って、ダメ元で色々と設定を変えていたら出るようになって。ただ、芒が絡まないようにゆっくりコンバインを進ませないといけないので、時間がかかります。「コンバインから出せたってことは乾燥機にも入れられるんじゃないか」と思って、乾燥機にも入れてみたんですけど、詰まってしまうって：でも、やっているうちに乾燥機への籾の入れ方を工夫すれば、100%じゃないけど乾燥機を通ることも分かってきました。

こういう試行錯誤を繰り返すうちに、「もつと大規模で出来そうだな」と感じたので、2019年から作付けを6反に増やしています。

本当に色々と大変なんですね。

(高嶋)都合の良い大きさの田んぼは無いですし、必要な赤毛米を収穫するには6反は必要でした。品種が1つ増えるだけでコンバインや乾燥機の掃除も必要になりますし、他にも色々と手間はかかりますね。

あとは、自分たち1軒でしか作っていないので、プレッシャーもあります。今の品種は耐倒伏性を高めるために草丈が低くなっていますけど、赤毛種は茎がグニャグニャなのに背丈はすごく高くなるので倒伏しやすいんです。なので、

大風や台風が来ると倒伏しちゃうんじゃないかと、心労も尽きないですね。それでも生産を続けているのは？

(高嶋)地域活性化とか地元貢献という意味合いが大きいですね。自分も若いときは、そういうのに興味はなかったんですけど、年齢を重ねるにつれて、遠くに向けていた目が近くなってきたのかなと思います。あとは、こういう取組に携わっているだけでワクワクするじゃないですか。

(工藤)プロジェクト委員会として、委託先が(有)タカシマファームで本当に良かったと思うのは、(有)タカシマファームでは20年以上に渡って殺虫剤を使用していないんです。そして、5〜6年前から田んぼにホタルが戻ってきているんですよ。明治の米を現代に栽培しているって言うときに、その田んぼでホタルが飛んでいるっていうのは、イメージも良くて本当にありがたいです。



(有)タカシマファームに戻ってきたホタル。

(高嶋)プロジェクト委員会の熱意に感化されたっていうのもあるし、中山久蔵翁への思いもありますね。

(工藤)先代が生産を引き受けてくれる時には、「自分たちの農業の礎を築いた人がやめたことを、俺たちもやんなきゃダメだ」と思ったから引き受けるんだって仰っていました。

(高嶋)あと、赤毛種の出穂初めて田んぼ一面が白銀に輝くんです。初めてその壮大な光景を見たときは感動しましたね。赤毛種の田んぼでホテルが飛んでいると、「明治時代には、中山久蔵翁もこういう景色を見ていたんだらうな」って思いにふけったり。こういうのは、赤毛種を作っていないとできないです。まあ中山久蔵翁もまさかコンバインで刈り取られているとは思ってないでしょうけど(笑)。

生産された赤毛米はどのように活用しているのですか？

(工藤)まずは、現代と明治時代のお米を食べ比べてもらおうということで、北広島市産の「ゆめぴりか」「ななつぼし」「赤毛種」の3品種をセットにした商品を販売しました。そこから生産量を増やしてもらうにつれて米粉の加工品など色々な商品が誕生し、2016年に生産を3反に増やしてもらい、その年から日本酒「久蔵翁」の生産(醸造)を、2017年から

販売を開始しました。

地域ブランドとして、飯米(酒米でない食用の米。)を原料として日本酒を作る地域も増えてきていると思います。一般的な飯米だと酒米と違って日本酒の味が出づらいいと言われていますが、赤毛米は酒米に近い特性があるようで味わいのある日本酒ができました。酒匠である鎌田孝さんや日本酒製造の委託先である田中酒造の杜氏さんからもお墨付きをいただいています。日本酒が生産できたことにより、日本酒の副産物である糠や酒粕を使った加工品も作れるようになりました。特に酒粕は香り高いと好評です。

2019年から栽培を6反に増やしてもらって、日本酒を年2回仕込んで販売しようと思っていたのですが、事件が起きて実現に至っていないんです。



赤毛米を原料とした日本酒「久蔵翁」。

その事件というのは？



赤毛米や赤毛米の酒粕を使用した加工品。

(工藤)2019年産の赤毛米で日本酒を仕込んだんですけど、過去3年販売したもにはほど遠い出来の日本酒しか出来なかったんです。

(高嶋)「夏が暑かったし高温障害が出たか?」とか、「(製造委託先の)田中酒造が失敗したんじゃないか?」とか、色んな話が出ましたね。乾燥方法を天日干しから乾燥機に変えた年だったので、「楽をし始めたから、中山久蔵翁が怒って日本酒が出来なくなった」なんて話まで出ていました(笑)

(工藤)実際、原因が全然分からなくて。北海道立総合研究機構の中央農業試験場に行つて話聞いたり、日本で唯一の酒の機関である酒類総合研究所から話を聞いたりして、やっと究明できたのが2021年5月でした。

原因は何だったのでしょうか？

(工藤)赤毛種は、北海道立総合研究機構の中央農業試験場で遺伝資源として管理されていて、申請をすることで少量の種子を提供してもらえます。赤毛種は遺伝的に変異をしやすいことから、赤毛種保存会では、定期的に種子の提供を受け、その種子を増殖しながら食育等に取り組んでいて、(有)タカシマファームは赤毛種保存会から増殖された種子を譲り受けて赤毛種の栽培をしています。

結論としては、

●中央農業試験場では複数の赤毛種の系統を維持・管理していて、同じ赤毛種でありながら特性が若干異なる。
●赤毛種保存会は2010年と2016年に中央試験場から種子の提供を受けたが、それぞれ異なる系統(ここでは2010年を「赤毛種A」、2016年を「赤毛種B」とする)だった。

●(有)タカシマファームは赤毛種保存会から、2018年作までは赤毛種A、2019年作からは赤毛種Bを譲り受けて生産した。

●2018年作(日本酒としては2019年販売)の赤毛種Aは日本酒生産に適した系統だったが、2019年作(日本酒としては2020年販売)からの赤毛種Bは日本酒生産に適さない系統だった。

ということなんです。

原因が分かかってしまえば、なんてことないんですけど、そもそもどこが原因かも分かっていなかったですし、我々は赤毛種に複数の系統があることも知らなかったですし、中央農業試験場もどの系統が日本酒に適しているか把握している訳がないです。

(高嶋) そして、原因は分かかったので、2021年5月に中央農業試験場から日本酒が仕込める系統を提供してもらったんですけど、少量なので、そこから6反で栽培・収穫できるようにするまで3年間かかるんです。

(工藤) 3年間は日本酒が作れないんですが、田中酒造の協力で日本酒に適さない米を原料として、米焼酎が作れることになったんです。ということ、我々は、この3年間、米焼酎を販売しながら皆様に応援してもらおうと考えています。

(高嶋) 色々ありましたけど、そのおかげで米焼酎が生まれました。日本酒が出来続けていたら作ることはなかったと思います。

久蔵翁に関する詳細はWEBで!!
北広島商工会HPに掲載されています

北広島商工会 久蔵翁

赤毛米100%米焼酎「1873」!
コチラもチェック!!

北広島商工会 1873

今後についてお聞かせください。

(工藤) 2012年にプロジェクト委員会を立ち上げた目的(地域資源を活用して地域活性化や商工業者の経営安定に寄与する)は何とか達成できているんじゃないかと思うので、引き続き、取組を進めていきたいと思えます。

(高嶋) うちは先代が数十年前に20haに規模拡大をして、米専業でこだわりの栽培を続けてきました。数年前に先代から経営を引き継ぎましたが、自分たちで目をかけられる範囲でやりたいので、今も変わらず20haで米作りを続けています。そして、このまま引き継いでくれるかもしれない自分の子どもにも良い田んぼを残してあげたいですね。

ただ、今は近くの方が離農をしても周りが規模拡大してくれているから何とかなっていますけど、周りがどんどん離農してしまうと、うちも規模拡大せざるを得なくなるかもしれません。そうして5ha、10haと拡大していくと、良い田んぼを維持して米作りを続けたり、手間暇がかかる赤毛種栽培のようなことにチャレンジしたりすることが難しくなるんじゃないかという不安はありますね。

農業では大規模化や効率化も重要ですが、高嶋さんにはこの取組を続けていたいただきたいですし、このような取組を守っ

ていくことも重要ですね。工藤さん、高嶋さん、ありがとうございます!



「ディスカバー 農山漁村(むら)の宝」第8回選定で、この取組が特別賞を受賞しました。関係者の皆様、おめでとうございます!

「ディスカバー 農山漁村の宝」は、内閣官房及び農林水産省が「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信するものです。

表紙紹介



今回は、出穂初めの赤毛種の圃場が表紙です。

インタビュー内にもあるとおり出穂初めの赤毛種の圃場は、一面がキラキラと白銀に光ります。その壮大な光景は赤毛種ならではの、長く米作りをしてきた農家の方でも感動するほど美しいそうです。ここから徐々に赤く色づき、秋には収穫を迎えます。

150年前の明治時代に中山久蔵翁が見ていた、赤毛種の圃場でホタルが飛び風景。同じ風景が、この令和の時代に(有)タカシマファームで見られます。今でも赤毛種が作られていることを、中山久蔵翁も嬉しく思っていることでしょう。



地域づくりリレーインタビュー②

曹洞宗全久寺 住職 白井 應隆 さん

1984年に駒澤大学仏教学部を卒業後、大本山永平寺に入山・修行。全久寺（石狩郡当別町）に戻ってからは、「縁をつくり、縁を育て、縁を深めよう」をスローガンに、お寺を地域活性化の拠点にした人づくり・地域づくりを進めている。



白井 應隆 さん



全久寺外観（左手の建物が本堂）

今回取材で訪れた全久寺は、国道275号線沿いにあり、国道沿いに立つ重厚な門を抜けると手前に寺務所、奥の方に中門・本堂が見える。境内は広いが、きれいに管理されている。

「いやあ、ようこそいらっしやいました。どうぞ、あがってください。」
寺務所に入ると住職が笑顔で出迎えてくれる。お寺の住職は、もっとお堅い感じだと思っていたが、予想に反する温和で柔らかい雰囲気だ。

が淘汰される時代が来る、もしかしたらもう始まっているんじゃないか』って思い始めて。だったらこれからの時代に選ばれるお寺を作っていけないと。」

そう考えている頃、地元先輩から青年会議所に入らないかと誘われた。入ってみると人づくりや町づくりの勉強になることが多く、また人脈もできた。このまま青年会議所の活動だけに終始するのはもったいない。地域の人たちは何を望んでいるのか、そのために全久寺で役割の一端を果たせることはないか、そんな思いを形にするため「従来の寺の儀式・儀礼」だけでなく、「社会と寺の結びつきを作る（寺に人が集まる）」ための取組を進めるようになる。

七夕コンサート

「お寺は葬祭儀礼の場所って位置づけになっていて、普段はこれだけのハード（建物）がありながら全然活用されていないんだよね。お寺を地域のハードとして活用してもらえたらという思いがあつてね。」

そんな思いもあつて、平成8年から始めたのが、お寺のお堂を利用したコンサート。コンサートは成功を収めたが、この取組を批判する声も多かった。批判を乗り越えて、貫く原動力は何だ

ったのか聞いてみると、
「『そんなこと寺でやらなくていい』とか『そんなことやっている暇がある』たら、もっと他にやることもあるだろ』とか、よく言われましたよ。当時はネットやSNSなんてないですから直接とか電話でね。心が折れてやめようかと考えたことはあつたんですけどね。でも、やめられないんですよ。1回目よりも2回目、2回目よりも3回目と、やればやるほど人が来てくれるから。そうしているうちに『お寺ってこういう役割もあるのか』って周りも気づいてくれたんだと思います。少しずつ応援してくれる人も増えてきてね。そうやって周りが評価してくれた積み重ねで、今まで繋がってきているのかもしれない。」



近年は全久寺まつりの前夜祭として開催される七夕コンサートは、チケットが早々に完売になる。

七夕コンサートは、2020年、2021年は新型コロナウイルスの影響で中止にしたが、2019年に第20回を迎えており、全久寺の恒例行事となっている。

全久寺まつり

近年、七夕コンサートの翌日に開催しているのが、全久寺まつりだ。全久寺まつりは、全久寺で鎮守されている稲荷大明神への祈願の時に、お供えされた御神酒や油揚げを檀家の方々に振る舞ったのが始まり。その姿が少しずつ変わり始めたのは平成に入った頃だ。

「当時(昭和)は民謡を披露したり、三味線を弾いたりしていたんだけど、平成に入った頃から、檀家さんや私の知り合いにお願いして花や海産物を並べてもらってたね。そのうちフランクフルトやビールも出すようになって、何となくお祭りっぽくなってきたんだよね。そうすると、檀家さんだけでなく、出店を目当てで来てくれる人も出てきて。こぢんまりとしながらも何となく賑わって雰囲気明るくなってるってね」

そこから今の全久寺まつりに姿を変えたのは、2011年。同年に発生した東日本大震災の復興支援のために大々的に開催することにした。

「付き合いのある飲食業関係に、『コ

ンセプトは復興支援なんだ。皆の売上の一部を寄付して東北に届けるんだ』って話をしたら、『協力するよ』って言うてくれて。復興支援の旗をいっぱい立てて、現在の出店がたくさん並ぶ全久寺まつりになったんだよね。」



毎年恒例の全久寺まつりでは、広々とした境内に溢れんばかりに人が訪れる大イベント。

今では来場者が2000人を超える大イベントである。復興支援というコンセプトは今も変わらず、出店者の売上の一部を集めて、地震や集中豪雨のあった地域に寄付を続けている。

NPO法人 まちの森

住職は、障がい者を支援するNPO法人まちの森の代表を20年以上務めており、そのNPOでは当別町から委

託を受けて地域活動支援センター・つくしの郷を運営している。全久寺でもお盆や彼岸、全久寺まつりなどで障がい者の方々がコーヒーなどを販売する機会を提供するなど、障がい者の支援に取り組んでいる。

「始めた頃は、まだ障がい者への偏見や差別が根強い頃でね、なかなか買ってもらえなかった。でも、この偏見を何とかしないといけないと思うて、なお一層力を入れて。3年、5年、10年と続けていくうちに、うちに来る檀家の皆さんも『障がい者とともに歩む』という考え方に賛同してくれてね。今では普段つくしの郷で営業するよりもはるかにたくさんの方がコーヒーを飲んでくれるんです。障がい者に対する偏見がなくなるまでには至っていないかもしれないけど、理解は深まったんじゃないかな。」

住職の取組によって障がい者に対する地域の理解が広がり、今では地域の方々がNPOの理事になって運営のサポートをしてくれている。だが、その効果はそれだけではないと言う。

「でも、1番変わったのは本人たちの『自己有用感』なんだよね、自分たちも役に立つことがあるんだって。『おいしかった、ありがとね』ってコーヒー代を払ってもらうんだけど、普段そういう言葉をかけてもらうこともほとんどないんだよね。そういう一

言をもらって、目の輝きが変わったり、薬の量が減ったりする人もいる。人間って誰かの役に立っているって思えた瞬間から、それが生きる力に代わってくるんだよね。それで、『美味しかった』ってみんなに言ってもらおうと、『またあのイベントやりたい！今度いつやるの？』って話になるの、終わったばっかりなのに。でも、そうやって次の楽しみを追いかけることが、すごく生きる力になるんだよね。本当に単純なことだけど、人との出会いとか、触れ合いとか、人との絆。そういう中で、『自分も何か役に立っているんじゃないか』と思えることが大事だと思うんだよね。だから全久寺の喫茶は、誰になんと言われようとも続けていこうと思ってるんですよ。」



つくしの郷が主催する「つくし祭り」には、全久寺婦人会も出店し、その利益をつくしの郷に寄付している。

全久寺未来アカデミー(サンデー広場)

「全国色々なお寺に行くけど、境内でかくれんぼしたり、鬼ごっこしたり、子どもたちの遊び場になっていてお寺を見ないよね。昔はお寺で遊んで、時にはいたずらをして和尚さんに怒られたりしてね。そうだったことも勉強だったけど、今はなくなってしまったよね。」

そんな思いで、寺に子どもたちの声を呼び戻そうと2009年から小学生を対象に始めたのがサンデー広場。毎月1回、日曜日の午前中に開催しており、歳時記の勉強をしたり、英語劇をやったり、学校の授業では教わらないようなことを学ぶ。

「宮沢賢治の『雨ニモマケズ』は毎回読ませるようにしています。『何書いてあるか分かんなくても良い。二十歳過ぎて大人になったらいずれ分かる 때가来るから。』って。答えはすぐに分からない方が良いんですよ。今は何でもすぐ答えを見ようとすると、まあ焦ることはないってね。」

勉強の時間が終わると、皆で昼食を食べる。昼食は全久寺が提供する形の「子ども食堂」となっている。



サンデー広場での餅つき。



サンデー広場での勉強の様子。

食べるか以上に、みんなで食べるのが『美味しい』に繋がるんです。」

住職は、当別町における子ども食堂のネットワーク組織でも会長を務めている。「子ども食堂」のあり方についても、

「今の子ども食堂って、片親とか生活困窮者に対して食事を提供するっていう一面で捉えられがちなんですけど、それだけじゃない。それと同時に『みんなで食べると美味しいね』っていう笑顔の輪づくりなんです。食って字は、人が良くなる”って書くからね。人が良くなる(笑顔になる)ような場を提供していくべきだと思ってるんです。だから、ネットワーク組織の集まりでは、『みんなで食べると美味しい』というコンセプトで、そう思える食事と場所を提供してほしいと常々言っているんですよ。」

コロナ禍で「子ども食堂」を休止せざるを得ない時には、フードパントリーという形で支援をしている住職。このような住職の活動に共感した地元郵便局では、家庭で使用しない食材を回収するボックスを設けて、その食材を子ども食堂に提供するという取組を始めている。

全久寺未来アカデミーについても掲載されている全久寺のホームページはコチラから



今後について

コロナ禍で七夕コンサートや全久寺まつりは2年連続の中止となっているが、来年について伺うと、

「周りに宣言しているから。『今年までは我慢しているけど、来年からはやめられて言われてもやるよ』って。やれば『やるべきだよ』、『まだ早い』、『やっちゃいけない』って社会が評価してくれるから。その後で、また次のことを考えたいんですよ。」

「コロナの混沌とした時代を経て、世の中の人はどうなっていくかなんて読めないよね。読めないからどうしようって悩むより、自分たちで描いていけばいいんですよ。何かやれば反応は必ずあるから。」

住職が進める、お寺を地域活性化の拠点にした人づくり・地域づくりは、これからも続いていく。



お盆に行っている萬燈供養。
灯笼が境内一面に置かれ、幻想的な雰囲気。

田中亮さん
(三笠市)



三笠市に移住して6年目、現在は市内のあすか梅の杜の施設管理者として勤務しております。

施設では、農福連携を始めとし、地域の企業等と連携し障害者の雇用の機会を創出しています。また、所有する梅園で収穫した梅から梅干しやブルーベリージャムなど6次化に取り組み三笠市の特産品となっています。

ふる水の活動を通して地域の活性化に貢献して行きたいと考えておりますので、よろしくお願ひいたします。

赤坂卓也さん
(三笠市)



三笠市に移住して5年目、現在は市内のワイナリーで醸造用ぶどうの栽培に取り組んでおります。

独立就農を目指しながら、観光と農業を結びつける拠点づくりなど地域の活性化に繋がるような活動について模索しています。

ふる水の活動を通して地域の活性化に貢献して行きたいと考えておりますので、よろしくお願ひいたします。

新任指導員紹介

2021年4月～7月までで、新たに6名の方を指導員に委嘱しましたので紹介します。2022年2月末現在、全道のふる水指導員数は57名になりました。

ふる水指導員は随時募集中ですので、推薦したい方がいらっしゃいましたら、振興局又は農村設計課の担当者まで御一報ください。

尾谷純司さん
(厚真町)



胆振管内厚真町土地改良区の尾谷純司と申します。

現在は、主に土地改良区の運営全般はもとより、道営ほ場整備事業の新規地区などの計画立案、換地業務といった地域に直接係わる業務も担当し、慌ただしい毎日を送っています。

また、PTA会長の経験を生かし、胆振管内及び町の子ども会育成活動にも携わっており、世代を担う子ども達の地域体験や社会教育活動など町教委と連携し、サポートしています。

指導員活動を通して、より地域に還元しながら農村と都市との交流の場を大切にし、自分自身も様々な面で学んでいきたいと考えておりますので、よろしくお願ひいたします。

西利明さん
(浦河町)



はじめまして。私は日高管内の浦河町土地改良区に勤務しております西利明と申します。

日高の農業は、競走馬サラブレッドの生産頭数が日本一多く、数々の名馬の故郷として有名ですが、日高山脈の清らかな水と豊かな土から育った美味しいお米も有名です。

その美味しいお米を自ら作ろうと、平成14年から地元小学校と当土地改良区が連携して行っている米づくり体験学習は、今年で20年になりました。

これからも小学生児童が、米づくり体験を通して農業に親しんでもらえるよう「田んぼの学校」に取り組んで行きたいと思っております。よろしくお願ひいたします。

池内孝司さん
(沼田町)



沼田町土地改良区の職員として38年にわたり勤務し、現在は多面的機能支交代付金事務局の職員として勤務しております。

指導員就任にあたり、沼田町土地改良区での経験や沼田町内の有志団体である「ほたる研究会」の活動を通して地域住民や関係団体と連携して自然再生活動に取り組んでいき、地域の魅力を全道へ発信していきたいと思っております。

よろしくお願ひいたします。

加藤八重子さん
(稚内市)



本年、4月より指導員になりました。45年間、主人と二人で酪農を営んでいました。今はJA稚内女性部の役員をしています。

これからは、宗谷農業と地域活動の発展のお手伝いが出来たら良いなと思っています。

今後は、全道の活動を学び、宗谷地域に広く発信して行きたいです。今後とも宜しくお願ひ致します。

札幌市円山に豆料理専門店 「Mame Kitchen Maruyama」がオープン！

谷口まどか指導員の取組

本別町で豆活を始める

2021年8月、札幌市の円山エリアに豆料理専門店「Mame Kitchen Maruyama」がオープンしました。オーナーは谷口まどか指導員で、「日本の豆のまち」を掲げる本別町産の豆を100%使用した、美味しくスタイリッシュな料理を楽しむことが出来ます。



このスタイリッシュな料理全てに、本別町産の豆が使われています

谷口指導員は札幌市出身。札幌や東京大阪などで広告・イベント業界の仕事をして約10年、管理栄養士の資格を生かして飲食業界で約15年働いていました。その後、長男の教育環境を考慮して農村暮らしをしようと思ったところ、たまたま縁あって、友人から本別町を紹介され、大阪から移住することを決めました。カントリースサインに「日本一の豆のまち」を掲げている本別町。谷口指導員は、『日本一の豆のまち』というからには、

日本一としての数字的根拠もあり、町民みんなが豆を大好きで、町中が豆料理で溢れているに違いない！と思ったのですが、移住してみると町民の「豆愛」はそう高くはなかったそうです。

そこで谷口指導員は、これまでの経験を生かして自主的に「豆活（豆料理のPR活動）」をはじめようになります。町主催の「豆育ワークショップ」を企画したり、JICAとコラボして中学校の親子レクで豆をよく食べている国の方々と交流を図ったり、陸別町の鹿肉



と本別町の豆を使った「鹿キーマメカレー」の開発に協力したり、札幌市在住の音楽家などの協力でミュージックビデオ「豆なあなたに首ったけ」を自主制作してYouTubeにアップしたり、友人の漫画家、田島ハルさんとのコラボで、豆をモチーフにした5つのキャラクターを制作したり…本別町での5年間で、気付けば「豆活」がライフワークになっていったと言います。



田島ハルさんと制作したキャラクターの1つ
セクシー★カリスマ主婦「ビーンズ豆子」

「豆活」から見えてきたこと

『日本一の豆のまち』なのに、なぜ豆を食べないのだろうか？もつとPRしないのだろうか？と疑問に思いながら、豆活を通して見えて来たのは、豆を食べない理由として「生豆からの調理が大変・面倒」、「煮豆やあんこなど甘い料理以外のバリエーションが浮かばない」という大きな2点。これらを解決すること、また自身も甘い豆料理が苦手だったこともあり「甘くない用途で豆料理を提案すればもつと消費が拡大するのでは？」と考えます。本別町の若手農家や商工会青年部の方々などの「豆活の輪」も広がり、「本別町の豆の消費のその底上げにはどうすれば良いか？」と具体的プランを模索し始めました。

「Mame Kitchen Maruyama」の SNS はこちらからチェック



「豆活」から「豆ビジネス」へ

長男が高校に進学する2020年4月のタイミングで、出身地である札幌市に戻ることにした谷口指導員。「世界的な豆ブーム。今までの「豆活」を札幌でビジネスとして継続させよう」と、豆料理専門店の開業を決意します。開業に向けて色々と情報収集する中で、時代はコロナ禍へ：しかし、「コロナ禍で健康志向が高まる中、免疫力向上が期待できる豆は訴求力が高い」と、予定より1年遅れとなったものの、2021年8月に「Mame Kitchen Maruyama」をオープン。テイクアウト・デリバリー中心の業態とします。



オープン当日の「Mame Kitchen Maruyama」。

提供する豆料理は、豆スムージー、豆おにぎり+お味噌汁、チリビーンズなどで、豆は全て本別町産、玉ねぎ、人参、ごぼう、大根等の野菜や味噌も本別産を使用。これまでSNSにアップしてきた豆料理の中で反応が良かった、いわゆるSNS映えるメニューで、尚且つ、管理栄養士の資格を生かしたPFC（タンパク質、F・脂質、C・炭水化物）バランスの良いものになっているのが特徴です。「大豆はたんぱく質が豊富。一方で小豆やインゲンは、たんぱく質は大豆ほど多くないけれど、大豆に比べ食物繊維は約2倍、脂質は約10%。豆類でも種類によって栄養価が違うことを料理で伝えたい。」という思いから、大豆、小豆、大正金時、手亡豆、福白金時など料理に使用する豆の種類も豊富です。また、新豆のシーズンからは生豆の販売も開始。店舗の豆料理で豆に興味を持ち、谷口指導員の提案で、生豆を購入して家庭で豆料理に挑戦する顧客も増えてきているとのこと。



ロゴは、札幌市在住のデザイナー森川瞬さんに制作を依頼。



店頭看板でも本別町産豆100%をアピール。

オープン当初からTVなどあらゆるメディアからの取材が相次いでいますが、取材の中では必ず聞かれるのが「なぜ本別町？」という質問。「Mame Kitchen Maruyama」は、豆農家さんをはじめとする、本別町の皆さんとの連携があつての店舗。都市農村交流の場として、札幌市での関係人口創出や、本別町の活性化に繋がりたい。豆の消費拡大、本別町の知名度向上を目指し、メディアを通して全道・全国に発信したい」と言います。



人気メニューの豆おにぎり+お味噌汁。お味噌汁はマイボトルに入れることも可能。



「十勝本別町ミニマルシェ」には本別町の豆キャラクター「元気くん」も登場。

2021年11月には、店頭で「十勝本別町ミニマルシェ」を開催するなど、本別町の皆さんとの信頼関係の元、店舗を運営する谷口指導員。これからのビジネス展開に注目です。



ショップカードでも使用している生産者の豆畑写真。

「Mame Kitchen Maruyama」に豆を納品している本別町の農家の方は、「谷口さんの取組で、多くの人が手軽に本別町の豆を食べる機会ができた。農業者としては、今まで以上に美味しい豆を作ろうというモチベーションに繋がるし、とてもありがたく嬉しいこと。」と仰っていました。

事業実施地区紹介

由仁町由仁地区 WEAVE

由仁町は、空知管内の最南端、札幌市から約40kmに位置し、都市近郊の条件を生かした多面的な農業を展開している地域です。

近年町内では、町外の非農家出身者が農家に嫁いでくる例も多く、慣れない土地で農作業や子育てをする女性達の多くが、交流の場を必要としていました。そこで、平成25年に結成されたのが「WEAVE（編む・織るの意）」です。結成当初こそ、交流や農業技術の習得が主目的でしたが、「子ども達に楽しい体験をさせてあげたい」、「もっと地域を盛り上げたい」というメンバー達の想いから、特産品づくりやイベント開催などにも取り組むようになり、活動の幅が広がっていきました。

主な活動のひとつに、マルシェでの野菜直売があります。令和元年までは、札幌で行われる「クラシェ」や「北のめぐみ愛食フェア」に出店し、自分たちの栽培した野菜を直接消費者に販売していました。その際には、観光パンフレットを配布するなど、地元由仁町のPRも積

極的に行ってきました。コロナ禍以降は、地元で販売先を開拓し、町内で野菜販売を続けています。



チカホでの野菜直売の様子

野菜を生産・販売するなかで、規格外品の有効利用という観点から開発された「DryVege」です。煮て味付けするだけ、またはご飯と調味料と合わせて炊くだけで野菜がたくさん食べられるこの商品は、保存料も添加物も不使用の自信の品です。マルシェでの販売の他、地元で開催される複数のイベントで、調

理したDryVegeスーブの販売も行ってきました。本事業を活用して、会員自らが手がけたパッケージデザインの改良やレシピの開発、HACCPに基づく衛生管理の改善、製造マニュアルの作成など商品の品質と安全性の向上に取り組んでいます。



メンバーによる「DryVege」作り

地域の子どもの達のために始めたイベントは、当初はハロウィーンに、令和元年はクリスマスに開催しました。参加型のアスレチックや歌とダンス、由仁町に関するクイズや野菜の豆知識が身につくゲームなど、親子で楽しめる企画を中心に実施して、毎年100人以上の参加者を集めています。



クリスマスイベントの様子

WEAVEには、40歳定年制があります。メンバーの入れ替わりがあるため、「何を目的に」、「どんな活動がしたいか」話し合う場を設けながら、自分のため、子どもたちのため、地域のために、楽しく活動を進めています。

「WEAVE」のInstagramは、
こちらからチェック

