

「わが村は美しくー北海道」運動

第6回コンクール大賞の選考について

各地域には世代を繋いで営まれてきた農林水産業があり、人々の生産と生活の場として形成されてきた景観がある。「わが村は美しくー北海道」運動が目指す「美しさ」とは、生産活動をベースとしたその土地ならではの美味しさと交流から生まれる楽しさ、それらが有機的に結びついて生まれる「豊かさ」が醸し出す景観の美しさであり、単に飾られた風景美とは異なるものとする。

今回の大賞審査に当たっては、応募要領に示された6項目の審査基準と併せて、審査委員の共通認識として次の事項を審査の視点として審議を行った。

- 1 活動の「コンセプト・理念」、「内容」、「成果」
- 2 現在の活動の完成度だけでなく、「将来性」や「可能性」
- 3 「地域活動のモデル」として、是非とも道民の皆様に知ってもらいたいもの

この視点の下、審査対象となった14団体の活動は、何れも地域が主体となった魅力ある活動として評価されるものであるが、先に述べた「わが村」運動が目指す「美しさ」を網羅的に供えた取組とは必ずしも言えない部分があるものの、先導性、モデル性の高い活動内容を含む次の3団体を大賞として選考した。

・様々な工夫がなされた結果、経済的に高い実績がある

『「恵庭農畜産物直売所 かのな（花野菜）」運営協議会』

平成18年に道の駅がオープンしたのを契機に、恵庭産農畜産物のPRと消費者との交流による地域農業の活性化を目指して、市内農業者有志により協議会を立ち上げ、翌19年に、道の駅敷地内に直売所をオープン。全国を視察するなどして顧客サービス向上に取り組み、札幌圏と千歳空港間に位置する立地条件の良さもあって、オープン以来の5年間で、入場者数は3倍、売上額を5倍に伸ばしている。

生産者が独自に品質・規格に見合う価格を設定するほか、携帯電話を使った欠品防止システムを活用するなど、顧客サービス向上において独創性が伺える。

また、恵庭市内の農家であれば誰でも参加でき、経営委譲後の高齢農業者の収入源、生きがいとなることで、地域農地の有効利用に貢献する一方、相当程度の収入を得る者もあり、生産者の意欲を刺激するものにもなっている。

さらには、中学校の体験学習の受け入れ、保育園への給食食材提供などの地域貢献、地域の「花とまちづくりプラン」との連携による景観形成、及び製造、運送業者などとの連携深化による地域経済への波及効果も認められる。

平成 19 年の活動開始からこれまでの間、人を呼び込む工夫を重ね、一貫して入場者数、売上額を伸ばしてきたこと、地域FM放送との連携や保育園への給食食材提供など地域貢献の取組も着実に発展・充実させてきたことは大きな成果と認められ、完成度の高い地域ぐるみの活動として高く評価することができる。

・活動開始からの期間は短いですが、今後の展開を期待する意味で女性の起業、人との交流のあり方に特徴がある「ハーブンマージュ」

生産者でもある代表の運営するファームカフェを拠点に、村内の子育て世代の女性達が集い、ハーブガーデンづくりを始め、ハーブを使った自然派化粧品づくりなどを行うハーブ・アロマ講座や料理教室を開催するほか、地域イベントに参加してハーブパン、ハーブクッキーを販売するなど、地域住民との交流活動にも積極的に取り組んでいる。さらには、商工会女性部との協働により花壇整備を行うなど、様々な種類の人達が関わりながら活動している。

また、修学旅行生の受け入れや旅行会社のツアーに組み込むなど地域外との交流にも取り組んでおり、ハーブ・アロマ講座の参加者は年間 750 名にも及ぶなど、着実な成果が見られる。

子どもと一緒に参加できる環境をつくり、女性が子育てをしながら活動するという近年の起業家的要素も見られ、今後は、鶴居産の牛乳を使ったチーズづくりのほか、ワイン用ブドウの栽培とワイナリーの開設、観光協会と協働してのフットパス整備など、更なる展開を目指している。

自ら栽培するハーブを素材として、デザイン性が感じられる多様な活動を展開し、女性農業者の新たなイメージを創造するなど、モデル性が高く、景観や食、人との交流にまたがった活動内容の更なる発展が期待される。

始まりから 3 年目の活動で、言わばスタートラインではあるが、原点的な人間の集まりから始まる活動、交流のさらなる展開が大いに期待できる取組として高く評価したい。

・ **道産小麦の生産から地元での製粉・商品化・レストランでのメニュー開発までつながる食の価値連鎖を具現化し、さらに景観要素を活かした今後が期待される「留萌・麦で地域をチェンジする会」**

パスタ適性小麦の試験栽培を契機に、輸入小麦から道産小麦への転換を促す取組として、製麺会社、飲食店など関連企業との連携を図りながら地域の特産化をめざすもの。小麦の生産面積も増加し、この小麦を原料とした生パスタは「ルルロツソ」として商品化され、提供店舗も管外、道外に拡大するなど、知名度アップにも積極的に取り組んでいる。

北海 259 号という、国内ではほとんど商業栽培されていない小麦とめぐり合い、パン、うどんとは異なるパスタとして地域内で加工、調理を行い、消費者へ直接提供する手法をとっており、モニターツアーも実行するなど地域の生産者と飲食店が協働した動きに熱意が感じられる。また、現在では札幌や本州などの名のあるレストランに生パスタとして供給するまでになっており、今後の広がりが感じられる。

この小麦は、収量が多くはなく農家への普及には時間がかかると思われるが、試験場や大学などと連携して作付面積の拡大が図られることを期待する。

ルルロツソの名前の由来が「留萌」と「夕映えの赤」であることから、留萌地域の景観と結びつけて、「夕映えの麦畑」といった演出を、留萌、小平というふうに広げていくことが可能と考えられ、地域の恵まれた自然環境や農村景観を活かす視点も大事にして、さらなる発展を期待したい。

道産小麦は、パンやうどん向けなどは良いものが作れるようになったので、今後、パスタ適性にも取り組まねばならず、その点も含めてチャレンジすべき分野である。平成 22 年度からのまだ若い活動ではあるが、生産から、加工、商品化、レストランでの提供と付加価値の向上をはかり、食の価値連鎖の一環として地域経済への波及と地域の活性化に貢献しているにとどまらず、道産麦の新たな可能性に挑戦する野心的な取組として高く評価する。