



ふかがわ地域資源活用会議

【深川市】

はじめは？

平成19年（2007年）に、当団体の前身である「ふかがわ元気会議」が設立され、同会議の部会の一つである「地域経済活性化部会」の後継組織として、平成22年（2010年）に、「ふかがわ地域資源活用会議」が設立されました。これまで、市内事業者、農業者、各種団体・機関など業種を超えて広く市民の参画を得て、地域資源を活用した事業の企画及び運営を行い、地域経済の活性化と地域活力の向上に寄与することを目的に、活動を行っています。

深川市で全道有数の生産量を誇るりんごや、全国2位の生産量を誇るそばや、地元の大学が育種した黒米など深川市の農産物を主原料とした商品化に取り組んでいます。



地元の大学が開発した黒米を商品化

おもな活動



業種を超えて広く市民が参画し、商品開発等の企画・運営

平成19年度から、深川市内で生産されたりんごを原材料としたシードルの試作を開始し、平成22年度には、発売元を公社として正式販売を始め、約1,500本販売しました。次第に販売本数を増やし、平成25年度には、約4,200本販売し完売しました。

深川産そばのPRにも取り組み、乾燥そばの商品化や、ガレット（そばクレープ）のメニュー開発を行い、市内のレストランでメニュー化してもらったり、イベントで提供しています。

また、市内の短期大学が開発した北海道に適した唯一の黒米を貴重な地域資源と捉え、地域産業の振興につなげる取り組みとして、黒米を原料とした商品化や各種イベント等で黒米サンプル等の配布等による黒米プロジェクトを行い、黒米の認知度向上に取り組んでいます。

ここが自慢

【地場農産物を利用した特産品開発】

黒米プロジェクトでは、「黒米どぶろく」や「黒米乾燥ラーメン」、「黒米生パスタ」等の商品化により地域外へPRする他、小学校や、福祉・医療施設等の給食への提供やイベントでのPRによって、地域住民の理解も深まっています。

また、平成26年（2014年）7月に、深川市内に「地域資源活用施設 アップルランド 山の駅おとえ」が完成し、これまで市外において醸造していたシードルも、これからは、市内で醸造できるようになります。

地場農産物を利用した特産品開発による地域経済の活性化や新たな雇用の創出等、期待が高まっています。



黒米を使った料理教室の開催

データ

■代表者：溝口めぐみさん／設立：2010年／会員：8名

■連絡先：深川市2条17番17号 深川市役所内 経済・地域振興部 地域振興課

■電話：0164-26-2276

■FAX：0164-22-8134