

足寄町特産品再発見プロジェクトチーム

【足寄町】

はじめは？

地域特産品と足寄町の食材を使ったレシピ集を開発するとともに、大都市圏との交流を通じて地域の特産品と景観の認知度を向上させ、足寄町の振興に貢献します。

足寄町の良さを見直しをして、もう一度町民が地元の良さを再発見し、足寄町が一丸となって町を発展させることを目的としています。



おもな活動



「食と観光」ツアー

足寄町の活性化について、月1回程度会議を行い、具体策を検討しています。平成25年度は、今まで足寄町の特産品として位置づけられている商品を確認し、平成26年度の販売を目標に、商品の分析や改良、マーケティング、製造や販売体制について具体化の検討をしました。特産品として、シカ肉を使った新商品の開発に取り組んでいます。平成20年2月、東京で行われた大規模な商談展示会にシカ肉ソーセージとドライソーセージを出品しました。「足寄町農畜産物加工開発研究会」を立ち上げ、足寄町の食材を使用したレシピ作りの取り組み、併せてシカ肉ソーセージに挑戦しました。平成26年度は、新商品の販売と札幌圏の消費者を対象とした足寄町を巡る「食と観光」ツアー(6月14日～15日で定員20名)を実施しました。

ここが自慢

【鹿肉とラワンブキの特産品でPR】

「足寄町農畜産物加工開発研究会」による足寄の食材レシピ集を発行しました。平成26年から、シカ肉ソーセージ、シカ肉ドライソーセージ、シカ肉コロッケを道の駅で販売し、好評を得ています。道の駅レストランでは、足寄町食材を使った「あしよろ弁当」を提供し、100食／1日程度販売する日もあります。東京で行われた大規模な商談展示会では、シカ肉ソーセージ、ドライソーセージを10社と商談を進めています。シカの食害については、管内で1番の被害を受けており、駆除対策とともにシカの利用方法は重要なテーマとなっていることから今後、更なる取り組みを進め、レシピも内容を充実させ、発展させていきたいと考えています。



シカ肉ソーセージ、ドライソーセージ

データ

■代表者: 武藤衛賢さん / 設立: 2012年 / 会員: 23名

■連絡先: 足寄郡足寄町南1条3丁目20

■電話: 0156-25-2236

■FAX: 0156-25-4007

■HP: <http://www.gyu-gyu.com/>