



奨励賞

旭川市



コープさっぽろとの共同企画で親子食育企画『あったか旭川まんを作ろう!』を開催

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

## 北海道旭川農業高等学校 食品科学科 あったか旭川まん研究グループ 【旭川市】

農産物で地域産業を活性化へ（協働・共同・協同）

### はじめは？

旭川市は、道内1の収穫量を誇る北海道有数の米どころです。野菜や果樹、養豚など農畜産物の生産も盛んで、人口約33万人の中核都市という地理的条件からも、食や文化の発信拠点として発展してきました。

2010年、開村120年を記念し『あったか旭川まん』が誕生。生地には米粉、具材に地域食材を使って地域農業を発信する冬の観光食資源としてPRを開始。農・産・官・学が集結したあったか旭川まん推進会議の発足当初から関わってきた私達の活動は今年で11年目を迎え、農畜産物の高付加価値化研究とPR・普及を進めることで生産者所得の向上を図り、地域産業を活性化する活動に取り組んでいます。

### おもな活動

「KYOUDOU」をキーワードとした活動を展開、地域農業課題の解決に貢献。持続可能な地域社会の実現を目指す活動に取り組んでいます。

1. **協働**・旭川市、JA旭川青果物出荷組合連合会とのコラボ企画を実施。あったか旭川まんの高付加価値化研究とPR活動を実践しました。



旭川農産物PRイベント参加

2. **共同**・地域コミュニティと連携し、年間100名を超える子供達に地域農産物の美味しさや魅力を伝える食育活動を行っています。

（コープさっぽろと共同の親子食育教室の開催等）

3. **協同**・地域団体『旭川おとな食堂』とネットワークを構築。地域のこども食堂で食育交流会を開催し、地域社会に貢献しています。第6回北海道食育推進優良活動表彰を受賞しました。

### ここが自慢

#### 【あったか旭川まんで地域活性化へ】

##### 1. 北海道文教大学との共同研究

①旭川産Yes!clean認証栽培野菜3種のポリフェノール含有量と抗酸化能について調査し消費者にPRしました。

②旭川産米麴や濃縮甘酒活用の新製品開発を依頼され、機能性表示食品・栄養機能食品としてのあったか旭川まんを目指して新製品開発に着手しました。



北海道文教大学との共同研究

##### 2. 地域社会への貢献

①市内2カ所の子ども食堂であったか旭川まんを合計130個無償提供しています。

##### 3. PR・発信活動

①本校全生徒・先生方全員への無料試食会を実施。

②オンライン開催の2020アグリビジネス創出フェアin Hokkaidoに参加し、開発した製品のPR動画を配信しています。

### 連絡先

代表者名 : 校長 田村弘樹さん / 設立 : 2010年 / 会員 : 17名

住 所 : 旭川市永山町14丁目153番地

電話番号 : 0166-48-2887 (多田教諭)

F A X : 0166-48-1360

E-mail : holstein91@hokkaido-c.ed.jp

U R L : http://www.kvokuno.hokkaido-c.ed.jp/