町内小中学校で卒業式
～最高の仲間たち、ありがとう～

町内小中学校で「卒業証書授与式」が行われ、それぞれの校長先生から卒業証書が手渡されました。

仲間との別れに涙を流す卒業生や我が子の成長に目を潤ませる保護者の姿がありました。

野塚小学校（卒業生２名・3/18）

美国中学校（卒業生 17 名・３/15）

日司小学校（卒業生１名・3/19）

余別小学校（卒業生３名・３/19）

美国小学校（卒業生５名・３/22）

『ウニ』の学校 開校！
～循環食材を生かして、"ウニ漁業"を考える～

積丹町地域活性化協議会（代表：杉山 覚（さとる））主催の『ウニの学校』が2月24日と3月17日に開催され、町内小学校児童と町内飲食・宿泊事業者が参加しました。

『ウニの学校』は積丹町の特産品のウニを水産資源として将来に残すため、持続的な生産方法やウニの餌となる昆布、そこで育つ新たな海藻資源「ダルス」を学ぶために行われました。

講座では、町農林水産課水鳥水産技術指導員がウニ博士となり、積丹町のウニの特徴や現状の課題などの紹介と、昨年3月に農林水産大臣表彰を受賞した、積丹町が発見した「ウニと藻場の循環型再生産システム」の研究成果が紹介されました。

3月17日は、講座終了後に積丹町の新しい特産品の「しおかぜ羊」や、「ダルス」を使用した佃煮、スコーンのほか、㈱積丹スピリット（野塚町）によるオリジナルボタニカルを使用した燻製チーズなどの試食会が行われ、また、㈱シンセン北海道（札幌市）代表取締役 川原 悟 氏をゲストに招き、積丹町産のエビを使用した即席ラーメンも振舞われました。

参加者からは、「ウニ」は漁業者の大変な努力があって生産されていること、町の新たな特産品が数多くあることを知り、今後の町の発展に役立てたい。」などと話していました。

▲試食会の様子

積丹のクラフトジン『火の帆（ほのほ）ＫＩＢＯＵ（きぼう）』が
北のハイグレード食品2022に認定！

北のハイグレード食品は、道産食品を対象に、「優れた食味」「高い品質管理」「強い消費者訴求力」を備えた食品を食の専門家らが選考し、トップブランドとして北海道が認定するものです。

選定された商品を道産加工食品のトップブランナーとして道内外へ発信することで、販路拡大機会の創出や食を通じた地域への観光入込の増加を目指しています。本事業開始から12年目を迎えた今年は、過去最多の１１７品の応募がありました。

今年の発表セレモニーが、２月22日（火）札幌パークホテルで開催されました。今回認定された17品には、㈱積丹スピリット（野塚町）が製造・販売する積丹ジン『火の帆 ＫＩＢＯＵ』が選ばれ、授賞式には、岩井 宏文代表取締役が出席しました。

『火の帆 ＫＩＢＯＵ』は、アカエゾマツの深いオレンジの香りを基調に、積丹町産・北海道産のボタニカル（香草植物）からなる蒸溜酒です。ボタニカルの自社栽培から蒸溜・ブレンドまでの一貫生産は、世界でも珍しいものです。北後志市町村には、ワインやウイスキーといった酒類の生産地が点在していますので、この朗報により、小樽から積丹までが「スピリッツ街道」の一蒸溜所として今後より一層存在感が高まることが期待されます。

北のハイグレード食品は、道内外にある北海道どさんこプラザで販売されるほか、道のふるさと納税の返礼品として活用されます。

積丹町の魅力を発信！ “積丹町観光サポーター”

町では、平成27年度から、積丹町の自然や文化、特産品やイベントなど積丹町の魅力について、幅広く情報発信を行っていただく「積丹町観光サポーター事業」を実施しています。現在、８名の「観光サポーター」が登録されています。情報発信の方法は、フェイスブックなどのＳＮＳの活用のほか、ラジオやテレビ、新聞・雑誌への投稿や各種会合での宣伝です。

活動の報酬はありませんが、町では積丹町のイメージアップにつながる優れた活動を行った観光サポーターに対して、積丹町の特産品を贈呈しています。

３月に開催された積丹町商工会、積丹観光協会、町職員による選考会議では、柴田直樹さん（札幌市）を優れた活動を行ったサポーターとして新たに認定しました。

柴田さんはよく当町を訪れ、自ら運営されているブログ『北の山旅礼賛』にはさまざまな風景写真を掲載しています。また、昨年10月には札幌市内のギャラリーで写真個展を開きました。

町では、引き続き観光サポーターを募集していますので、ご協力をお願いいします。

▲柴田さんのブログに掲載されている作品
沼前から神威岬を望む『夕凪（ゆうなぎ）のリフレクション』