

始動！地方創生プロジェクト③

地域資源の有効活用を目指して

『積丹GIN』と『マリアージュ食材』開発の可能性調査

広報しゃこたん9月号、11月号で紹介した『積丹の気候風土を生かした「スピリッツ（蒸留酒）開発」によるしごと創生事業』

今回は、「積丹GIN」と「マリアージュ食材」開発の可能性を探る取組を紹介します。



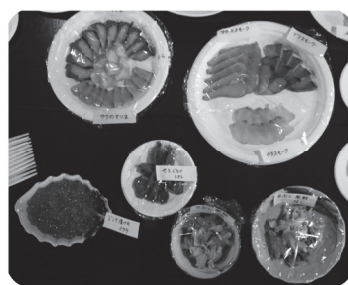
▲マリアージュ交流会

11月20日にヤマシメ番屋で「積丹GINプロジェクト中間報告会及びマリアージュ交流会」を行いました。

「積丹GIN」と「マリアージュ食材」開発の可能性調査事業の進捗状況の説明と食材の試作試食に町議会議員や、積丹町まち・ひと・しごと創生総合戦略推進委員、国や道の関係機関など60人が参加しました。

「積丹の森」の恵みを活かす

プロジェクト推進受託者の榊GB産業化設計代表取締役岩井宏文氏とプロジェクト発案者でアドバイザーとしてプロジェクトに参画いただいている木工デザイナー榎山泰子氏が、ジンの本場であるスコットランドの事例を報告し、その中で榎山氏は



▲農水産物を使った料理

『ジンは森の恋人であり、ジンの製造には様々な森の恵みが重要です。積丹町の森は気候風土に恵まれ、大きな可能性を秘めています。』と話しました。

ジン製造の可能性調査するに より見えてきた積丹GINプロジェクトの課題の解決方法の検討状況や、積丹町の気候風土と自生する多種類の植物の活用の可能性が紹介され、参加者からはプロジェクトの推進に大きな期待が寄せられていました。

“ジン”を知り、活かす

引き続き場所を石蔵に移し、実際に積丹町に自生する植物の一部とジンを使ったカクテルが紹介されました。東京都新宿区でバー・ベンフィディックを経営し、積丹GINプロジェクト

に参画する鹿山博康氏により、3種類のカクテルが作られました。

ジンにトニックウォーターと炭酸を入れ、香料として使われるクロモジの枝を乗せたジントニック。生姜のしぼり汁やライム、はちみつを温めたジンと合わせたホットカクテル。ヨモギの苦みとはちみつの甘さ、ライムのさわやかさを合わせたカクテル。参加者は幻想的に飾られた会場の石蔵でボタニカル（ハーブ類）の高い香りが引き出すジンの持つ世界を学びました。

積丹の農水産物を活かすマリアージュ食材開発

ジンに合うマリアージュ（おつまみ）開発には、フレンチレストラン「ブラッスリーセルクル（札幌市）」オーナー木村円氏により、この秋水揚げされたサケやブリなどのスモークやセミドライトマト、珍味など町内で生産された農水産物を使った試食料理が紹介されました。



▲鹿山氏のカクテルパフォーマンス

『多くの人々の縁』と

『豊かな資源』への期待

今年8月まで内閣官房まち・ひと・しごと創生本部参事官としてプロジェクトへの助言をいただき、今回は積丹応援者の一人として参加いただいた、一般社団法人北海道総合調査会五十嵐智嘉子理事長からは、『積丹ファンの中の人々の縁により事業に取組んでいること、官民連携の大切さを実感しました。』との力強いメッセージが送られました。

積丹町の森・川・海の豊かな自然と、その資源の魅力の新たな発見に期待する様々な分野の専門家の積丹ファンの方々の力を借りて、町の活性化・地方創生プロジェクトが動き出しました。

積丹町町制施行60年記念事業

札幌交響楽団演奏会 in しゃこたん

積丹町町制施行60年記念事業
札幌交響楽団演奏会 in しゃこたん



▲萬田理事長（病院長）ご夫妻

10月29日、町総合文化センターで町制施行60年記念事業『札幌交響楽団演奏会 in しゃこたん』が催され、町内外から244名が鑑賞に訪れました。

また、協賛団体の萬田記念財団（札幌市・萬田記念病院）から萬田直紀理事長ご夫妻が訪れ、素晴らしい演奏に拍手を送っていました。

全国各地の交響楽団で活躍し、世界的に有名な垣内悠希氏を指揮に迎え、総勢51人で行われた演奏は、モーツァルト「フィガロの結婚」やビゼー「交響曲第一番ハ長調」、ベートーヴェン「運命」など4曲を披露しました。

当町では、平成15年12月以来、約13年ぶりに開催された今回の演奏会。北海道唯一のプロ・オーケストラ「札幌」の美しく力強い演奏に、盛大なアンコールの拍手が会場を包みました。

この日は、『札幌しゃこたん会』（大平原一会長（余別町出身）・会員69名）主催の「ふるさと探訪バスツアー」も行われており、22人の会員が、演奏会を楽しみました。参加者は、見事な演奏会とふるさとでの人々の再会を喜び、思い出話に花を咲かせていました。

町制施行60年記念行事を盛り上げていただいた札幌交響楽団と協賛いただいた萬田記念財団に心から感謝申します。



▲演奏会を鑑賞した札幌しゃこたん会のみなさん