

第3期 (H30～H34)
(道内最初・全国2番目)

3者連携の森林整備

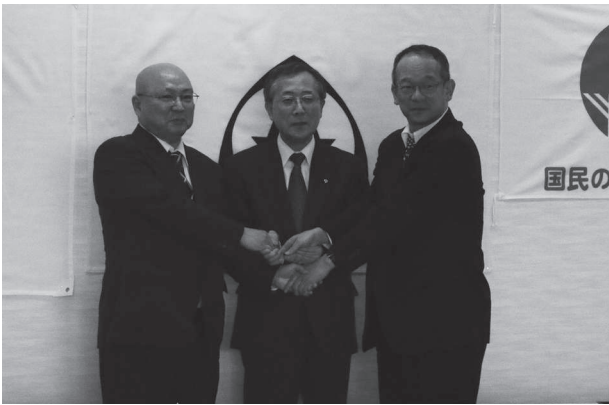
積丹地域森林整備

推進協定を締結

民国連携による共同施業の効果を旨す

積丹林道(野塚・余別)の活用

北海道森林管理局石狩森林管理署、国立研究開発法人森林研究・整備機構森林整備センター札幌水源林整備事務所



▲左から水流所長(札幌水源林整備事務所)、松井町長、牧野署長(石狩森林管理署)

所、積丹町の3者による第3期「積丹地域森林整備推進協定」締結の調印式が、3月19日に総合文化センターで行われました。

この協定は、北海道初、全国で2番目の協定として平成20年11月に、国有林と町有林の分収造林地が隣接する3地区、合計1,020haで森林共同施業団地を設定し、民有林と国有林連携の森林整備推進協定を締結

国と町が相互に利用できる作業路網の整備で、間伐などの効率化やコスト削減が図られてきました。

特に、路網整備が遅れていた「余別団地」と、野塚から西河・来

岸・余別の奥地へと続く国有林道「積丹林道」との接続が実現したほか、第2期では、更に面積を拡充して、間伐や路網整備が進められるなど、着実に効果が現れています。

「伐採木の共同販売」・「森林環境教育」の推進も

第3期の協定では、「余別団地」の国有林面積を539ha追加拡充し、5年間の間伐等も130ha計画しています。また、路網の共同活用、伐採木の共同販売や事業者のコスト低減を試みる新事業の着手、自然災害時の林道の活用のほか、共同施業団地内の森林や路網を活用した自然体験、森林施業体験などの森林環境教育も行うこととしています。

町では、今後も3者間の連携を深め、森林保全活動を含めた森林整備の一層の推進に役立てていきます。

教育長に 十河昌寛氏 (2月19日就任)



略歴

昭和29年3月 旭川市生まれ
昭和53年北海道教育庁入庁。後志・留萌・日高教育局などの勤務を経て、道教育庁学校教育局高校教育課学校制度専門参事などを歴任。
平成26年2月 積丹町教育委員会教育長に就任。(1期目)
今回法改正後、初代の教育長(2期目)に就任。

【】挨拶

社会がめまぐるしく変化し、将来を見通すことが難しく、また、地域の活力の衰退が懸念される今日、地域の活性化を担う人づくりが求められております。

こうした中に、教育長に再任をいただきましたことに、身の引き締まる思いと、その職責の重さを痛感しているところですが、

「人づくりはまちづくり」との考え方のもと、第5次積丹町総合計画を基本に積丹町教育大綱に沿って教育行政の執行に当たってまいります。

あらゆるところで情報化やグローバル化が急速に進展し、予測が困難な時代に

においても、未来を担う子どもたちにもそれを乗り越えていく力をどのように身に付けるか、また、町民の皆さんが生き生きとした生活を送るために教育として何ができるのか、日々の学びの成果を「知の循環」としてどのように活かすのかということに取り組んでいかなければなりません。

もとより微力ではありますが、精一杯努力する所存でありますので、皆様のご指導とご協力をお願い申し上げます。

法改正により「教育委員長」の職がなくなり、教育長が教育委員会の代表となります。

地域資源の有効活用を目指して

「積丹GIN」の夢 （株）積丹スピリット設立

1つ目の地方創生事業「積丹の気候風土を生かした「スピリッツ開発」によるしごと創生事業」の「積丹GINプロジェクト事業報告会及びマリアージュ交流会」（町地域活性化協議会主催）が3月2日、総合文化センターで行われ、町議会議員や関係機関など約60名が参加しました。

同協議会の構成団体である実



▲マリアージュ試食会

のなる杜推進協議会代表岩井宏文氏からは、積丹GIN開発についての報告があり、スピリッツ開発事業を平成30年度に事業化することを目指し、ポタニカル原料やレシピの開発、蒸留施設・設備の検討に加え、これまでの調査で見えてきた具体的な商品構成や事業計画の案、資金調達計画などを紹介し、3月16日にはジン会社「積丹スピリット」の設立、平成32年中の開業を目指したいとの説明がありました。

「積丹産」の新たな価値

期待も高まる

また当日は、積丹GINの提唱者である煙山泰子氏が積丹GINの研究のために収集した積丹産や北海道産ポタニカルのサンプルと、それらを漬けた「ポタニカル浸漬酒」を披露しました。町で獲れたアカエゾマツの新芽やキハダの実などを漬けた

だ「北海道ポタニカル」は、「積丹の自然を感じさせる香り」などの声があり、未来のジンへの期待の高まりを感じました。

またマリアージュ試食会では、美国観光ハウス・お宿かさい・食事処純の店・なごみの宿いい田の町内4事業者が開発に参加し、ウニやタコなどの積丹産食材を使った12の料理が披露されました。料理の美味しさに参加者からは笑顔がこぼれ、積丹産食材の新たな価値を見出すことができました。

参加者からは、「積丹の素材を新たな視点で見ることができて良かった。漁家や農家などに声をかけたらもっと色々なものが出てくるのではないかと思う。色々な人を巻き込んでみたらどうか。」や「素晴らしい取り組みだと思う。今後に期待しています。」などの声がありました。

「健康」を考え・味わい・楽しむ一日

2つ目の地方創生事業「積丹版「健康食」と運動プログラム開発によるしごと創生事業」の事業報告会「積丹健康フォーラム」が3

月17日、総合文化センターで行われ、町議会議員や関係機関など約60名が参加しました。

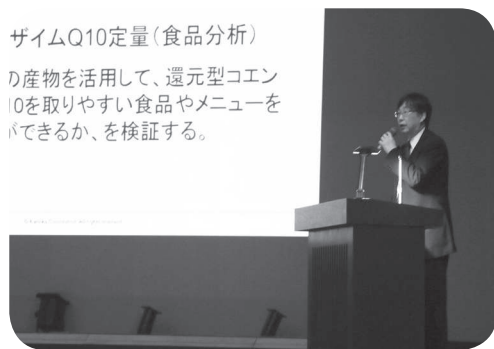
株式会社力ネカ（東京都）の藤井健志氏は、昨年9月～12月に町在任者30名が参加した健康モニタリングの結果を報告しました。3ヶ月の間、還元型コエンザイムQ10の摂取と還元型コエンザイムQ10を付加したパンやお餅などを食べてもらった結果、血中濃度や寝付きの満足度、身体の痛みや疲労感の緩和、自律神経のバランスなど、多くの改善が見られました。

また、町内農水産物のコエンザイムQ10含有量の分析結果では、エゾバフンウニやスケトウダラの肝臓、鮭のいずしなどにコエンザイムQ10が含まれていることが報告されました。

当日は、栗原クリニク東京・日本橋院長栗原毅氏による、「積丹町の皆さまだけにそつとお教えします」元気で長生きする生活術」と題した講演も行われました。

講演は、現在は予防医療を真剣に考える時代として、自分らしく生きるための健康のあり方を伝

サイムQ10定量（食品分析）
り産物を活用して、還元型コエンザイムQ10を取りやすい食品やメニューを
ができるか、を検証する。



▲株力ネカ藤井氏の事業報告

積丹町を元気にする ”応援力“が集結

またこの日は、株力ネカ監修のもと、洋食レストランピストロメナージェ（札幌市）と小樽朝里クラッセホテル（小樽市）の協力を得て、ブリのカルパッチョや甘エビのスープ、カボチャのニョッキグラタンなど、積丹町の農水産物の中でコエンザイムQ10含有量の多いものや、コエンザイムQ10付加食品によるメニュー案を披露し、参加者全員で試食、町内農水産物を活用した健康食開発の可能性を見出すことができました。