

特集

つくろ地域ブランドを

石狩には、自然や歴史、食資源など、実に多くの宝があります。今回は、そうした地域の宝を掘り起こし、新たな価値を生み出す努力を続けている人々をご紹介します。



現在、市内飲食店の9店舗が「いしかりハンバーガー」作りに参加。写真はそのメンバーで試作品を作ったときの様子

みんなで作ろう！ 「いしかりハンバーガー」

なかじま
中島 量さん

◆CBのモデル事業に選ばれて

地域の課題やニーズに対応したコミュニティビジネス(CB)のモデル事業に今年、「北海道いしかりハンバーガーFC」が選ばれました。

事業の内容は、石狩産の食材を使った「石狩統「バーガー」を藤女子大学食物栄養学科の池田ゼミと共同開発し、さらに既存の市内飲食店にも呼び掛けて、各店それぞれの「オリジナルバーガー」を作ってもらい、地域の特産品として観光客を呼び込もうというものです。

同事業を企画する中島量さん(35)は、昨年12月には藤女子大学との合

同企画でピンクの発泡酒「カナストー

リー」を、8月11、12日には「全国地ビールフェスタ2007 in北海道石狩&花火大会」を企画した人物。

中島さんは、「一連のまちおこし活動を「忙しいのは確かだけど」と言いながら、「それでも、ものづくりつて楽しいですから」と笑顔がこぼれます。

◆なぜ「ハンバーガー」だったのか

中島さんが観光振興の起爆剤として「ハンバーガー」を選んだ理由は、誰でも気軽に作れるから。

「石狩は合併したばかりという背景もあって、まだ一つになりきれてい



中島 量さん

ないところがあると思うんです」と中島さん。だからこそ「同時にスタートを切れる事業が必要じゃないかと思いました。ハンバーガーならそれも可能ですよね」。

同事業の活動は8月から本格的に始まったばかり。目指すのは「うちのハンバーガーもいけれど、あそこの店にも行ってみて」と、市内の飲食店同士が紹介しあえる関係。「そういうのもいいと思いませんか？ だから一緒にやりましょう！」というわけです。



「いしかりハンバーガー」ではサケを使ったハンバーガーも考案中。パンは樽川のベーカリーショップ「こむぎっこ」で、レタスやトマト、卵も石狩産使用を目指します

◆花火大会に寄せる思い

いろいろな人が一緒にスタートラインに立つこと。それは、中島さんがブランドづくりで最も大切にすることです。「全国地ビールフェスタ2007 in 北海道石狩&花火大会」もその一つ(12ページ参照)。

毎年夏に行われてきた石狩の花火大会を、「カナストリー」や「いしかりハンバーガー」同様に、まちのブランドと考えていた中島さんは、今年に行わないことを知ると、「今こそ市民が力を合わせて花火を打ち上げることができないだろうか」と考えました。

当初、中島さんが企画したのは花火大会だけでしたが、「せっかくなら石狩以外の人も巻き込みたい」と、地ビールフェスタを思い付きます。



花火大会の運営を支えてくれた仲間たちと喜ぶ中島さん(写真中央、右は田村 学さん)

早速、日本地麦酒工場のマイスターで、社長を務める大杉康晴さん(30)に相談すると、3日で道内外の地ビール会社24社の賛同を得、結果として40銘柄の地ビールが石狩に集結しました。これほどの規模で行われた地ビールフェスタは全国的にも珍しいものです。

花川南で飲食店を営み、花火大会運営を陰で支えた田村学さん(41)は「子どもたちに地元で上げる花火を見せたいと思っていたので、中島さんから一緒にやらないかと誘われたときは、とてもうれしかった」と、参加できた喜びを語ります。

地元の先輩、仲間たちに支えられて花火大会を開催した中島さん。この花火大会というブランドづくりこそ「まちの人たちの協力なくしてはできないことでした」としみじみ振り返ります。

◆かわいがられたことへの恩返し

中島さんは、祖父の代からの石狩っ子。家業の測量設計会社を夏休み、冬休みといえは手伝うのが当たり前で「そういう環境を用意してくれた亡き父には本当に感謝しています」と言います。

子どものころから親を手伝うことで、自然に地元の人たちと触れ合い、かわいがられてきたという記憶―。

そこで長年はぐくんできた人とのつながりこそ、今の中島さんにとって「最も大切な宝物」だからです。

「自分が今、こうしていられるのもまちの人たちのおかげ。だから自己満足かもしれないですけど、ハンバー

ガーづくりをはじめとして石狩に何か恩返しができるばいつも思っていました」

これからも大好きな石狩で、ものをつくる楽しさを、みんなで分かちあえたら―中島さんの願いです。

全国区ブランドの掘り起こし 石狩鍋復活プロジェクト

石狩市観光振興計画 重点プロジェクト

同プロジェクトのメンバーである花川の寿司店「宝寿し」の店主・中田 雅民さんにお話を伺いました。

—このプロジェクトは、全国でも知名度の高い「石狩鍋」を、市内の多くの飲食店で提供しようという、復活運動と伺いました。

「はい。石狩に来れば、その発祥の地らしく、どの店へ行っても石狩鍋が食べられる、というふうになったらいいですね。まずは、石狩鍋の歴史や老舗のレシピについて勉強しようと思っています。石狩鍋マップなども考えているんですよ」

—ほかにも何か面白いことを考えていらっしゃるとのことですが。

「飲食店と一口に言っても、中華も洋食も和食もあります。そこで、それぞれが独自の石狩鍋を提供したらどうかと。例えばトマト味やカレー風味の石狩鍋があってもいいし、

石狩鍋ラーメンがあってもいいじゃないですか。そして将来的には『レトルト石狩鍋』を作って、伝統的な石狩鍋と、石狩でしか味わえない鍋をセットにして地方発送できれば、というのが同プロジェクトの目標でもあります」

—若い人たちにも参加してもらいたいですね。

「みんなで一緒に夢を見たいです。石狩・厚田・浜益が一つになって取り組めれば最高です」



「発祥の地ならではの斬新な石狩鍋を提供したい」と中田 雅民さん