

北海道農政事務所

担当者名：網走統計・情報センター
連絡先：0152-43-2707

1 事例の分類

- (1) 行動計画の項目に基づいた分類：③地産地消の推進の取組
- (2) 集中重点事項に基づいた分類：

2 事例の取組名及び取組主体

取組名：地場産食材を利用したパンの販売
取組主体：NPO法人「知床みさきの風」（北海道・斜里町）

3 取組の背景

斜里町で障がい者の就労を支援しているNPO法人「知床みさきの風」では、斜里高校で購買用のパンを製造していた町内の業者が廃業したため、代替りの販売業者が見つかるまで、同法人が、市販のパンを販売していた。しかし代替りの販売業者が見つからないことから、自分たちで地場産食材でパンを作り、同校生徒に食べてもらうということになった。

4 取組の具体的内容

同法人は、平成18年12月、障がい者が様々な仕事にかかわることのできる施設「知床どんぐりの家」を立ち上げ、パン工房やリサイクルショップを開設し、19年4月から同高校の購買用に毎日100個のパンを焼いている。

パンの原材料には、同町産の小麦「春よ恋」、同町来運地区の湧き水、地元酪農家の牛乳、地場産のにんじん、ばれいしょ、かぼちゃ等を使用している。また、この他にも地場産野菜を使ったかぼちゃ団子やいも団子も製造している。

5 取組の具体的効果

パンを作るうえで当初水道水を使用していたが、わき水を使用することで酵母菌が活性化し、水道水に比べ柔らかくふっくらと仕上がるようになった。ほのかな甘さと口当たりの良さから同高校で評判となり、19年12月から一般販売（毎日20個～30個）も始めた。今では昼過ぎには売り切れるほどの人気で、さらに農協や役場等にも販売するなど、徐々に地場産食材を使ったパンへの関心が広がっている。

6 今後の展開方向

今後は、より多くの人にパンを食べてもらうため、病院や高齢者施設、道の駅等への販売を検討しているほか、地場産食材を使ったクッキーの製造・販売も目指している。

また、近年記憶力や集中力が低下し、落ち着きがない子供が増えてきているため、

発達病理学等を専門とする岡山県倉敷市立短期大学の平山教授の、発達支援食・脳活性化食の理論に賛同し、各種栄養素を取り入れた食品の開発に取り組んでいる。その第1弾として、子供たちがごはんと一緒に手軽に食べられるように、地場産海産物や野菜を使った「ふりかけ」の開発を行っている。

7 取組に係る問題点と解決策

パンの販路拡大には、現在の生産能力では生産量が限られていることから、資金面や設備面、スタッフの確保などが課題である。また、試作中のふりかけは現在7種類あり、食材の組み合わせや、味や色合いの調合を試行錯誤している。今後、この生産・販売に向けて地元食材の確保と安定的な生産量の確保を行う必要がある。



店頭販売しているパン



試作中のふりかけ