

農林漁業現地事例情報「食料自給率向上に資する取組事例」

行動計画の項目に基づいた分類：ウ 地産地消の推進の取組

取組名：別海ジャンボ牛乳・別海ジャンボホタテバーガーを販売
取組主体：別海町ジャンボグルメ推進協議会（北海道・別海町）

1 取組の背景

平成20年4月、「新・ご当地グルメ」を提唱する北海道の食と観光を扱う情報誌の編集長から、生乳生産日本一ならではの「ジョッキ牛乳」と、牛乳にあうパンメニューが提案され、同町の農協・漁協青年部、女性部の有志が地域活性化につなげようと「別海町の新・ご当地グルメを千人でつくろう会」（加藤祐介実行委員長）を発足した。

同会は発足以降、町内飲食店にメニュー開発を働きかけ、活動に共感した6店舗が「別海町ジャンボグルメ推進協議会」（日下秀明会長）を立ち上げた。

2 取組の具体的内容

20年6月、「別海町の新・ご当地グルメを千人でつくろう会」は、再び同編集長を招き、特産の牛乳とチーズ、ほたてを利用した料理の試食会を行い、同編集長のアドバイスを受けて、ハンバーガーにはほたてを挟む調理法を決定し、「別海町ジャンボグルメ推進協議会」において統一したメニュー作りに取り組んだ。

20年7月、最終の試食会を経て、同メニューは「別海ジャンボ牛乳＋別海ジャンボホタテバーガーセット」と名付けられ7月26日から発売され、20年10月末現在、町内の6店舗が提供している。

同メニューは、べつかい乳業興社の牛乳を500mlのジョッキで提供し、バーガーは、パンと食材を客が自ら重ねて作り上げる方法で、地場産品を意識してもらえるようになっている。

パンは地元のカフェ・オーク製造で水を一切使わずジョッキ牛乳同様の牛乳を使用、ほたては同町野付産の2Lサイズを丸ごと使用した春巻きにし、モッツアレラチーズは森永乳業別海工場で製造したものとなっている。

また、レタス、たまねぎのマリネとともに、各店オリジナルの3種類のソースで味付けをしている。

同メニューにはそのほかに北海道産じゃがいもを原料としたポテトフライと各店ごとに違うサイドメニューが付いて880円の価格で提供している。

同メニューの販売数は、20年10月末現在で7,000食を超えており、目標は年間15,000食としている。

3 取組の具体的効果

同メニューは、発売前から新聞で取り上げられるほか、発売1ヶ月後には同編集長

が発行する情報誌で特集が組まれるなど、同町の地場産品のPRになっている。

また、町内で提供する6店舗での提供のほか、町内外でのイベントで好調な売行きを示しており、購入者へのインパクトは大きく、札幌市で20年9月に行われた食の祭典「さっぽろオータムフェスト」では6日間で目標の2,000食を上回る2,917食、10月に同町で行われた「別海町パイロットマラソン」では270食を完売する盛況ぶりだった。

「別海町ジャンボグルメ推進協議会」の日下氏によると「発売以降、同町に観光に立ち寄る人が増えたと感じるとともに、遠方から店の営業日を確認する電話がくる」など同メニューの広まりを実感している。

4 今後の展開方向

同町及び近隣の市町村のイベントに参加するほか、21年1月に東京ドームで行われる「ふるさと祭り東京」に出品し、知名度向上を図り、多くの観光客に愛され、楽しめるメニューになるよう町民の方々とともに育てていきたい。

5 取組に係る問題点と解決策

牛乳、チーズ、ほたて、パンと使用する食材が決まってからのメニュー作りは大変だったが「別海町ジャンボグルメ推進協議会」加盟の6店舗が一つになって取り組んだ結果、最良のものが出来上がった。



「別海ジャンボ牛乳+別海ジャンボホタテバーガーセット」：注文したものを客が重ねてバーガーを作ります。



完成後の「別海ジャンボホタテバーガー」：特製のホタテ貝殻の皿に完成したバーガーを置きます。

【情報収集官署】北海道農政事務所 中標津統計・情報センター

連絡先：0153-72-2058