

## 〈 生産現場の食育事業 〉

# 別海町の特産品と生産現場を見てみよう

### 【 一番北海道らしい場所 別海町 】

#### 別海町の位置



別海町公式ゆるキャラ  
りょうし君



北海道の東側に位置する別海町。ここには生乳生産量日本一の広大な牧草地帯と、オホーツク海と野付海峡に面した、酪農と漁業の盛んな町です。その景色は、皆さんがイメージしている北海道そのものであり、一度訪れれば大地と海の恵みに感動を覚えるでしょう。

### 【 別海町を生産地を見てみよう 】



別海町は酪農がとて有名で、生乳生産量日本一です。だから、牛乳はもちろんのこと、その日本一の牛乳を使った、チーズやソフトクリームは、ミルクの味がしっかりしているのに、後味すっきりで、そのすっきりとした飲みごたえは他では味わえません。

そんな牛乳がどうやって作られているかを、酪農体験で感じることができ、家族連れにもとても人気です。都会では味わえない貴重な体験を是非ご家族で。



別海町内にある、港町尾岱沼には、豊かな海産資源がたくさんあります。中でも、ホタテが有名で、大きさ、味の濃厚さが自慢です。オホーツク海との野付海峡のプランクトンが豊富で流れが厳しい海域に生息するために、ここでしか味わえないホタテに成長します。



打瀬舟という伝統的な漁法で漁を行う北海シマエビは、美しく、味も美味しいことから、「赤い宝石」といわれています。そのまま茹でて食べるもよし、時期があえばご当地グルメの“北海シマエビ天丼”も食べることができます。

生産地の情報はココをチェック！

facebook

<https://www.facebook.com/betsu.kai.kaniko>

ここまでくると別世界

検索

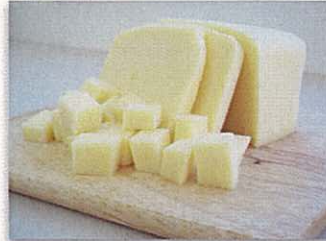
〈加工現場の食育事業〉  
**見学や体験で深く学ぼう**

～別海町の特産品ができるまで～

別海町では、食育の推進の一環として、もっとよく食材のことを知ってもらおうと、加工工場で見学や加工体験を行っています。

自分で食材に接し、その製造過程を学ぶことで、食材やそれらを作ってくれた生産者との距離が縮まり、より深い理解と関心につながります。

別海町の名産品・加工品といえば…



新鮮な牛乳を使ったチーズ



別海町の野付湾で採れた魚介類

【 別海町で工場見学・加工体験をしてみよう 】

**(株) べつかい乳業興社で工場見学とストリングチーズ作り体験**



(株) べつかい乳業校舎の入り口

(株) べつかい乳業興社では、“べつかい”ブランドの乳製品を製造している他、“乳製品加工研修施設”と“農漁村加工体験施設”における消費者の受け入れをしており、さまざまな加工体験をすることができます。

またべつかい乳業興社では、生乳加工の製作過程を見学することもでき、商品がどのようにして管理され、安全に手元に届くか見ることもできます。

精密機械が並ぶ工場内



最後は人の手で品質チェック



ストリングチーズを製作する様子



**地元の方に教わる秋鮭の三枚下ろし体験**



手際よく魚をさばく大隈さん

魚の卸業を営む、尾岱沼在住の大隈さん。魚のことを知り尽くした地元の方の引率で、近所の小学生たちとの秋鮭の三枚下ろし体験教室が開かれました。実際にさっきまで生きていた鮭を触ると、生徒からは、すごく重たい、すごく新鮮など、驚きの声が上がりました。

自分で食材に触れ、5感で生命を感じることが、食材を大切にし、その食材を育ててくれた生産地に感謝の気持ちをもつきっかけになってくれると思うしてくれると思う。と引率の先生もおっしゃっていました。

地元野付湾で採れた秋鮭



地元の方の引率のもと、きれいにさばかれる鮭



皆真剣に説明を聞いている



〈 流通現場の食育事業 〉

# 別海町の思いを伝えたい

## ～さまざまな形で提供される別海食材～

生産者が思いを込めて作った食材が、少しでも多くの人に食べてもらえるように、別海町では、さまざまな形で、企業連携をおこない、食材を提供しています。

### 【 広がりを見せる別海町の食材 】

#### センチュリーロイヤルホテルと別海町が連携協定



札幌の格式ある老舗のホテル、センチュリーロイヤルホテルと別海町が連携協定調印式を行いました。

これにより、別海町のフェア限定でしか食べることでできなかった別海食材を使った料理が、年間を通して別海町の食材を食べられるようになりました。

生産者が思いを込めて作った食材が、プロのシェフの手によって姿を変えて皆様の元に届けられます。別海町の自慢の食材たちを是非食べてみてください。



#### 東京への地域情報の発信拠点 別海町酒場



東京でも気軽に別海町の食材を食べてもらいたい。そんな思いがきっかけとなり形になったのが「別海町酒場」です。

東京のビジネス街である神田と大手町など計4店舗がオープンした別海町酒場は、東京にしながら、別海町の味や雰囲気になれる居酒屋として人気であり、都内への地域情報の発信拠点にもなっています。



#### 東京中野での食のコラボイベントの実施



東京の中野の商店街にある、飲食店約11店舗が、別海町の食材を使用して、コラボ商品を作るイベントが行われた。

和食から洋食まで幅広いジャンルで調理された料理は、東京の消費者にも大好評を頂きました。



このように別海町では、都内の方にも別海町の食材を知っていただき、地域に興味を持っていただけるように、食材の発信と共に、地域情報を提供し続けていきたいと思ひます。

〈消費現場での食育〉

# 地域の魅力を発信するイベント

## ～北海道ありがとうマルシェの開催～

### 親子で学ぶ食育大型イベントの実施

おいしくて、楽しくて、ためになる！真冬の休日はサッポロファクトリーへGO！

## 北海道ありがとうマルシェ



**ステージ予定**  
※別海町 vs 別海町  
「ご当地キャラクターゆるくない戦い」  
親子チーズ作り体験  
知床らっくす展布フェスタ  
白い閃光！Do.カイザーショー  
スター大観フェスティバル  
などどお楽しみください

**日時** 2015年1月24日(土) 25日(日)  
両日10:00～16:00

**場所** サッポロファクトリーアトリウム広場

主催/平成26年度フードチェーン食育活動推進事業 北海道ありがとうマルシェ事務局

親子大集合！北海道ありがとうマルシェは、地域の生産者が都心部を訪れ、食材や産地情報を直接生産者と触れながら知ることのできるイベントです。

都会ではなかなか知ることのできない生産地の情報を、親子との体験型のイベントで楽しく学ぶ機会を作りました。

別海町にとどまらず、北海道各地のこだわりの食材を集め、食や食育の認知度の向上や、国産農水産品の消費拡大を促すことを目的に、加工体験をおこなったり、試食をしてみたりと、大人も子供も共に実施することのできるイベント内容にしました。

