

みどり戦略 応援し隊 会員の取組紹介

北海道旭川農業高等学校

～環境負荷低減で栽培
した野菜を使用した
“三升漬”を世界に発信～

取組内容

北海道旭川農業高等学校の農業科学科地域資源活用班では、農薬や化学肥料を減らしたクリーン農業で生産された地元旭川の野菜を使い、北海道の郷土料理である三升漬を商品化して、地産地消や地域の食文化の理解（食育活動）を進め、新しい食の提案を行っています。

●三升漬の材料として、青ナンバン・麴・醤油の他に、慣行栽培より農薬使用量を減らし、有機質肥料を使い学校で生産したタマネギやネギ、ニンニク、そして地元のチーズを用い、また、地元の老舗醤油会社の協力を得て、オール旭川の三升漬を製造しました。

●イベントでの試食では海外の方々の反応が良好であり、地産地消だけでなくインバウンドにも旭川の郷土料理として提供ができると感じています。

今後の展望

●三升漬を使い、旭川市とも連携して、旭川の農業や食の魅力を感じるツアーとの連動や食育体験活動を元にSAVOR JAPAN認証を目指していきます。

※SAVOR JAPAN:地域の食とそれを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組を農林水産省が認定する制度。



地元産の原料を使用した三升漬



学校で栽培した野菜



老舗醤油会社の皆さんと生徒たち