



北海道の郷土料理“三升漬”を世界に発信 ～伝統を次の世代へ、紡げ発酵食のまち旭川～

北海道旭川農業高等学校 農業科学科地域資源活用班
◎秦咲陽・前田尚哉・八木橋琴音・王生悠斗

はじめに

北海道の中央・上川地方のほぼ中央に位置し、雄大な大雪山連峰に抱かれ、石狩川と多くの支流が合流し、肥沃な盆地が広がる私たちが住むまち“旭川市”。旭川は多様な農産物の産地であるとともに、北海道一円から様々な農畜産物や海産物が集まる道北の拠点として、食べマルシェなどの食のイベントが盛んである。

また、令和6年度より掲げられた「フードフォレスト旭川構想」は、地域に集積する素材の付加価値向上や新たな食の体験を創出により、旭川で加工される食品や食に関わるサービスの価値向上を目指し、生産から消費までのフードシステム体系を地域内で有機的に連携・構築させる取り組みを行なっている。



図 旭川市のまちの様子

活動の目的

旭川市における野菜の生産は、60品目にわたる少量多品目が特徴である。冷涼な気候と広大な大地を最大限利用し、たい肥などを活用した土づくりを進めながら、農薬や化学肥料をできるだけ減らした環境にやさしいクリーン農業に積極的に取り組み、安全・安心な野菜づくりを実践している。その特徴を活用したものづくりを進めるにあたり、私たちは北海道の郷土料理である三升漬に着目し、活動に取り組むことにした。旭川市は、古くから酒や醤油などの発酵食品の製造技術に長けており、まちの発展とともに食文化の礎を築いてきた。三升漬を通し、地産地消や地域の食文化の理解（食育活動）を進め、旭川の郷土料理 三升漬として持続的に発信する。

みどりの食料戦略システム実現のための目標

調達：地域資源の活用に向けた取り組み

生産：IPMを活用した持続的な農産物生産技術の確立

加工：地産地消での三升漬製造による持続的なものづくり

消費：三升漬を活用した新たな食の提案と食文化を次世代に繋ぐ食育活動の展開

私たちが取り組むSDGs



- ・三升漬の普及を通じ、より多くの人に**幸福感**を提供する。
- ・発酵食品を取り入れた**バランス**のとれた食の提案をする。
- ・地域食材を使用し、**地域産業の発展**に大きく寄与する。
- ・**産業・官公庁・学校の連携で地域ビジネスモデル**として確立させる。

調達：地域資源の活用に向けた取り組み

三升漬は、青ナンバン、麴、醤油の3つの原材料からできています。この原材料は、いずれも旭川市で生産されているため、“**オール旭川**”での**地産地消加工品を生み出す**ことができます。

私たちは、オリジナル三升漬の開発に向けて、青ナンバン・麴・醤油の他に、本校で生産したタマネギやネギ、ニンニク、そしてジャパーチーズさんのチーズを用いて**オリジナル旭川三升漬**を製造しています。



図 私たちが生産した農産物

生産：IPMを活用した持続的な農産物生産技術の確立

私たちは、三升漬の原料となる青ナンバンの栽培において、**総合的病害虫管理の手法**を取り入れました。上川農業改良普及員に定期的にアドバイスをいただき、適切な管理を施すことができました。

青ナンバンの他に、オリジナル旭川三升漬に使用するタマネギ、ネギ、ニンニクも栽培。**環境負荷軽減**を目指し、**有機質肥料の使用**や**農薬使用回数低減**を心がけました。農産物10kgあたりの温室効果ガス排出削減貢献量が、タマネギでは-0.27kg -CO₂e、ネギで-1.78kg -CO₂eとなりました。



図 ホリバーシート設置



図 赤色ネット設置

加工：地産地消による三升漬製造による持続的なものづくり

三升漬の製造にあたり、旭川の歴史と共に歩んできた日本醤油工業株式会社に技術指導をいただきました。

また、WATARAI PARTNERS佐藤公哉様に、商品デザインや販促の手法を、地域農産物の生産や流通の現状について上川生産農業協同組合連合会に指導していただきました。

地域のものを使い、地域の学校や企業・団体がつながり、地産地消旭川三升漬の完成を目指しています。



図 日本醤油工業の外観の様子



図 三升漬プロジェクトメンバー

消費：三升漬を活用した新たな食の提案と食文化を次世代に繋ぐ食育活動の展開

三升漬の魅力を消費者に伝えるため、まちなかキャンパスにおいて、三升漬クイズや試食アンケートなどのPR活動に取り組みました。まちなかキャンパスでは、海外の方々の試食の反応が良好だったことを元に、旭川市民の皆さんのターゲット層だけではなく、**旭川の郷土料理としてインバウンドをターゲット**としていきます。

旭川の三升漬として、今後は、**SAVOR JAPANへの登録認証を目標**に取り組みます。



図 まちなかキャンパスの様子



考察とまとめ

三升漬を通し、地域農産物の理解が深まったとともに、環境に配慮した生産技術を学ぶことができました。また、旭川市の食文化の理解もでき、旭川の郷土料理三升漬としての可能性を感じることができました。今後は、三升漬から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。