

令和4年度「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト入賞作品

優 秀 賞 （以下5作品、タイトル五十音順、敬称略）

| | |
|--------|---|
| タイトル | アイヌの文化 |
| 作成者 | 野口観光ホテルプロフェッショナル学院 吉本 佳蓮 |
| PRポイント | <p>アイヌの文化や食文化が薄れていく今こそ受け継ぎたい北海道の食にぴったりだと思い、アイヌを選びました。食材を無駄にしないアイヌの食文化を尊重し、チタプとオハウを作ってみました。</p> <p>動画内でも出てきますが、現在フードロスの問題があります。フードロス問題を解決するためには、何度も言いますが、アイヌの食文化を学ぶ事だと思います。</p> <p>私たちより下の世代の方にもアイヌの方々の文化を知っていただく機会になると良いなと思いますし、生活のヒントとなるものを探していただけたらと思うので、私は受け継いでいきたいです。</p> |

| | |
|--------|--|
| タイトル | 海のルビー？北海シマエビ |
| 作成者 | 別海町地域おこし協力隊 三原 萌佳 |
| PRポイント | <p>野付湾の特産である「北海シマエビ」ですが、私はここに来るまで聞いたこともなく、存在を知りませんでした。食べてみると、エビ本来の旨みがギュッと凝縮された濃厚な味わいで病みつきに。漁期が短く、漁獲量も少ないため、産地以外ではほとんど見かけることがない希少なエビです。</p> <p>また、明治時代から変わらない伝統的な打瀬舟漁も魅力のひとつ。北海シマエビの住処であるアマモを傷つけないように、帆を立てて風力で進む打瀬船の情景は、風物詩として今後も受け継いでいきたいものです。動画の冒頭と最後にうつるドローンの映像は、エビが獲れる「野付湾・野付半島」です。トドワラ・ナラワラ・夕日が相まって綺麗に撮影でき、観光名所としても有名なので入れ込んでみました。</p> |

| | |
|--------|--|
| タイトル | 白花豆の魅力 |
| 作成者 | 酪農学園大学栄養教育学研究室 |
| PRポイント | <p>私たちは、受け継ぎたい北海道の食材として「白花豆」に着目しました。</p> <p>これまで、日常で豆を調理する機会は少なく、どのように使用したらよいのか分からずにおりましたが、レシピを考えてみると、他の食材との相性がよく、日常の料理に容易に応用できました。</p> <p>皮ごと食べられる食材であるため、思っていたよりも手間がかからず、また、揚げたり、焼いたりすることで、煮るイメージであった調理法の幅が広がりました。今回、栽培農家の協力を得て収穫を体験しましたが、生産者が減っている中、「いいもの（白花豆）は残したい」という想いを知る機会となりました。</p> <p>これら私たちが実際に経験したことを動画にしたので、ぜひ、ご覧いただきたいと思います。</p> |

| | |
|--------|--|
| タイトル | 天塩馬鈴薯物語 伊藤さんのいもだんご |
| 作成者 | 天塩町地域おこし協力隊 三國 秀美 天塩町スローフードの会 伊藤 千枝子 |
| PRポイント | ポテトチップス。ポテトフライ。私たちの身近な食材である馬鈴薯(ばれいしょ)は毎日だって食べられそう。だが、「毎日、三度に一度は主食として食べ」ざるをえなかった冬の食生活を支えた馬鈴薯のたくましい食物語をみなさんはどう思うだろうか。特に昭和7年の冷害凶作時は「まさに食べるものもない有様」だったという。名もなき馬鈴薯が、そうした過酷な環境の天塩人たちの食を支えたことをまず、語り継ぎたい。そして、その馬鈴薯の調理法として伝統的な「いもだんご」は単に食で命をつなげただけでなく、労働に追われる農家では子どものおやつとして家族をつなげたコミュニケーションの役割もあったことを表現し収穫そのものに感謝したい。 |

| | |
|--------|---|
| タイトル | 余市スタイル(余市牡蠣誕生) |
| 作成者 | 余市スタイルプロジェクト |
| PRポイント | <p>獲る漁業から育てる漁業へ。</p> <p>余市町の漁師が一つの選択肢として選んだのは牡蠣でした。</p> <p>気付けば町の人たちが集まり、見渡せば町内に牡蠣に合う素材がたくさんありました。果物。野菜。お肉。そしてワイン。なにより余市牡蠣の誕生を喜んだのもワイン醸造家の皆さんです。余市川を流れる水を大切に、10年20年自然と産業を調和させる考え方はお互い同じ概念を持ち合わせていたからです。</p> <p>同じ水で育つ牡蠣とワイン。牡蠣の殻はぶどうの根元に置かれきれいな水は海へと戻る水物語。これは余市町の食材が住民を繋ぎ子供たちの未来を創る文化(スタイル)です。ワインに合う牡蠣ができました。始動、余市スタイル。</p> |

優良賞（以下5作品、タイトル五十音順、敬称略）

| | |
|--------|--|
| タイトル | 未来(あす)へとつなげたい乳(NEW)文化 |
| 作成者 | 北海道士幌高等学校 乳加工専攻班 |
| PRポイント | 私たち士幌高等学校乳加工専攻班は地域の基幹産業である酪農をPRする活動を行っています。士幌高校には加工施設があって開校以来受け継がれたヨーグルトがあります。このヨーグルトは本校で飼育している乳牛の生乳を使用しています。これを、今後、受け継いでいくための活動として、地域の給食などにも利用されています。この給食を食べて育った生徒も入学し、ヨーグルトを作るといった循環も生まれています。また、乳製品の普及教室なども行い学校と地域とが結びつく大切な食文化として残していきたいと思います。 |

| | |
|--------|--|
| タイトル | ニシンそば |
| 作成者 | 野口観光ホテルプロフェッショナル学院 菅原 泉 |
| PRポイント | 北海道の発展に大きくかかわったニシンが郷土料理として北海道に根付いて今も食べられているということが素晴らしいと思い、私も次の世代に受け継いでいきたいと思い、今回のテーマにいたしました。 |

| | |
|--------|--|
| タイトル | 幌加内高校 そば打ち |
| 作成者 | 幌加内高校魅力化コーディネーター 橋本 暁人 |
| PRポイント | 全国高校そば打ち選手権4連覇。 高校の履修科目で「そば打ち」が導入されており全国でも珍しい高校です。 普段のそば打ちの授業風景を交えながら、そばの魅力と幌加内の町を知ってください。 |

| | |
|--------|---|
| タイトル | 酪農の村 鶴居村 |
| 作成者 | 鶴居村地域おこし協力隊 井上 千尋 |
| PRポイント | 主産業が酪農の鶴居村。 近年、牛乳乳製品の消費が低迷しているなか、鶴居村でも多くの取り組みが行われています。カルシウムやタンパク質も豊富な牛乳。牛乳生産を支えている酪農風景と牛乳を使用したレシピを紹介します。 この動画を見て、少しでも多くの方に牛乳を手にとってもらえると嬉しいです。 |

| | |
|--------|---|
| タイトル | 私たちが受け継ぎたい食～ちゃんちゃん焼き～ |
| 作成者 | 野口観光ホテルプロフェッショナル学院 田村 朝華・館野 雛葉 |
| PRポイント | <p>今回私達がちゃんちゃん焼きを取り上げた理由は、ちゃんちゃん焼きは小さい頃からよく食べていた料理です。大きくなって北海道の郷土料理としり、簡単に作れて鮭の美味しさを引き出す素晴らしい料理だと思いました。</p> <p>旬の野菜、北海道産の鮭、そしてお味噌というシンプルかつ味がしっかりとした、この北海道の郷土料理を、今回の動画コンテストを通して全国の皆さんに知って欲しいです。</p> <p>実際に作った映像を見て頂くと、ちゃんちゃん焼きという名前の由来の通りちゃんちゃん素早く簡単に誰でも真似してつくれるように撮影しました。</p> |

入 選（以下 5 作品、タイトル五十音順、敬称略）

| | |
|---------|---|
| タイトル | うんめえええジンギスカン |
| 作成者 | 野口観光ホテルプロフェッショナル学院 金澤 桃李・高杉 亜依 |
| PR ポイント | <p>私たちは受け継ぎたい北海道の食としてジンギスカンを選びました。動画の中で、ジンギスカンは簡単に手軽に作ることができると紹介しています。私たちが実際に作った様子を伝えることで、自分もジンギスカンを作りたい、食べたいという人が増えてくれるのではないかと思います。</p> <p>また、北海道を中心に親しまれてきたジンギスカンですが、その歴史やジンギスカン鍋の構造の工夫を知っている人は、道民でも少ないと思います。私たちは動画でジンギスカンのルーツや栄養素、ジンギスカン鍋の構造についてなど様々な魅力を紹介しているので、この動画でより多くの方がジンギスカンを好きになってくれると嬉しいです。</p> <p>そして、北海道を代表する食としてこれから受け継いでいきたいです。</p> |

| | |
|---------|--|
| タイトル | お米が繋ぐ伝統の発酵文化 |
| 作成者 | 北海道妹背牛町 |
| PR ポイント | <p>妹背牛町産米を使った「米子(よねこ)ちゃん」は、塩・麴・お米を二・五・八の割合で仕上げた“二五八漬けの素”です。無添加の安全な食品で、漬け物はもちろん、お肉やお魚に漬けて焼いたり、炊き込みご飯やカボチャのポタージュ、お鍋にも活用されています。料理の調味料としてもその汎用性は高く、子育て世帯から高齢者世帯まで幅広い世代に愛用されています。</p> <p>「二五八」の製造過程から始まる今回の動画では、年配女性の技が光る漬け物、若い主婦がいま流行りのサラダチキンを調理。子育て世代に味わってもらうことで、妹背牛町に伝わる「二五八」が時代の変遷を重ねても、幅広い世代の食卓を彩っている様子を伝えました。</p> |

| | |
|---------|---|
| タイトル | 感謝と共に継ぐ 芋餅と南瓜団子 |
| 作成者 | 名寄市立大学栄養学科 3 年 橋本 夏依 |
| PR ポイント | <p>現在私が通っている名寄市立大学には、大学では珍しく「援農ボランティア」という取り組みに参加できる機会があります。地域の農家さんの人材不足解消や学生の農業体験を目的としており、農業が身近な地域だからできる貴重な経験です。</p> <p>この動画では、私自身が援農に参加して学んだことや発見した道産食材の魅力、農家さんの努力や思いを伝えたいと思いました。じゃがいもとかぼちゃの作業は 3 年間の経験の中でも特に印象深く、また、これらの食材を使った「いももち」や「かぼちゃ団子」という北海道ならではの料理を知った思い出があります。</p> <p>シンプルな素材に加え、食材そのものの美味しさが味わえるこれらの料理を、自身の経験とともに伝えていきたいです。</p> |

| | |
|--------|--|
| タイトル | スーパーフード かぼちゃの種 かぼナッツ |
| 作成者 | ファームこでら |
| PRポイント | 近年、様々な健康効果が期待されてスーパーフードと呼ばれるかぼちゃの種。手間のかかる手作業が多いことから、栽培が少ないのが現状。だが、農福連携により生産することで生きがいを生み出し、かぼちゃのまち「恵庭市」をPRしていきたい。 |

| | |
|--------|---|
| タイトル | 夏いちご「すずあかね」 |
| 作成者 | 野口観光ホテルプロフェッショナル学院 猿橋 和奏 |
| PRポイント | 今回、私の地元である浦河町で近年生産量が増えている夏いちごの「すずあかね」について、受け継ぎたいと思いました。すずあかねの特徴やなぜ浦河町で生産量が増えているのかをまとめてみました。自作の絵を2000枚描いて動かしました。すずあかねが益々増えていくことを願って製作しました。 |