

天塩町地域おこし協力隊 2020年1月～3月活動報告

地域プロデューサー 久保 綾香

1月～3月は以下の5つの活動を行った。

1. 天塩町魅力発信ワークショップを通じた取り組み
2. ダンス指導
3. イベント等の実施・実施支援
4. イベント・セミナー・研修等を通じた情報収集
5. その他

各項目の具体的な内容については以下の通り。

1. 天塩町魅力発信ワークショップを通じた取り組み

かわまちづくり協議会主催で開催されてきた、行政・民間・協力隊・地域の方々が集まる、町の魅力発信のためのワークショップ（SNS活用ワークショップ）で、以下の取り組みを行った。

(1) 観光モデルコースパンフレットの作成

「道の駅てしお」に立ち寄られるお客様でお勧めの観光スポットなどを尋ねられる方が多いことから、天塩町とその近隣地域を含む観光モデルコースを検討し、全4種のパンフレットを作成した。天塩町に来られるお客様の傾向や好み、希望に合致しそうな場所やコースについてワークショップ参加者が意見を出し合い、内容の検討、イラスト作成、パンフレットのデザインを経て、最終的に観光モデルコースのパンフレットとしてかたちにすることができた。

コースは「サイクリスト」向け、「女子旅・カップル」向け、「我が道マニア」向け、「ゆったり大人」向けの4種類。「サイクリスト」向けコースは、短い時間で街の魅力を堪能しつつも、コースを周る途中でスイーツを購入したり、予算や希望に応じて食事をとる場所を検討できるコース。「女子旅・カップル」向けコースは、若い世代のグループに楽しんでもらえるよう、話題のスポットやSNS映えする食べ物・場所を巡ることができるコースとした。「我が道マニア」向けコースは、メジャーな観光スポットではなく、ちょっと個性的であったり、知る人ぞ知るマニアックな場所を巡ることができるコース。そして「ゆったり大人」向けコースは、街の歴史についてゆっくり時間をかけて学びつつ、地元の人たちのあたたかさや魅力に触れることができるコースとした。

パンフレットに記載のQRコードからURLにアクセスすると、Googleマップ上でコースの順路や場所を確認することができるようになっている。またパンフレットの裏面には、天塩町の飲食店・宿泊施設のリストと簡単な地図を掲載した。

で撮影された写真や、小さなお子さんが写っている写真、たくさん投稿を行いコンテストを盛り上げてくれた方の写真などが入賞した。入賞された方々には、賞品として天塩町の特産品詰合せを贈呈した。こうしたイベントをきっかけに、町内外の方にさらに天塩町に興味を持って頂きたいと考えている。

今回のコンテストで天塩川と夕日の写真を投稿された方々の中には、地元天塩町に居住されていると思われる方も多くいた。本企画は、「地域住民の参加」や「地元にある川やまちの魅力の再認識」を促すことも目指していたため、そういった点で、町の方々に地元にある素晴らしい資産を再認識して頂く良い機会になったのではないかと感じている。今回海外の方からの応募は無かったものの、外国語は中国語もしくは英語での対応が可能な方であれば、海外の方でも応募可としていた。今後も、こうした地域の資源を地域の人たちで発見していけるような機会を作りつつ、町外や国外の方も巻き込み多くの人と繋がりながら、天塩町の魅力を発信していけたらと考えている。



インスタ「夕」映えフォトコンテスト チラシ



最優秀賞（1位）に選ばれた作品

(3) 移住希望者向けウェブページの製作

町外や道外の方、特に地域おこし協力隊の制度を通じて移住を検討している方に、天塩町での実際の暮らしを知ってもらえるよう、地域おこし協力隊によって運営されるウェブページを製作することとなった。天塩町の自然や食べ物、アクティビティ、宿泊施設など、観光や滞在中に必要な定番の情報を提供しつつ、実際に暮らしている協力隊の視点でコンテンツを製作・提供することを想定している。

▼ 天塩町移住者向け情報サイト「のぞき見てしお」

<https://teshiopr.wixsite.com/teshio-chiikiokoshi>

上記の取り組みのほか、同じ協力隊の Emi さんにより、天塩町のマスコットキャラクターである「てしお仮面」をベースにデザインした LINE スタンプと LINE 絵文字が作成され、無事に販売が開始された。



ウェブサイト「のぞき見てしお」のトップページ EmiさんがデザインしたLINEスタンプと絵文字

2. ダンス指導

1月から3月にかけて、毎月1回実施しているヒップホップダンス教室（町教育委員会主催）や、天塩町のストリートダンスサークルなどでダンス指導を行った。

(1) ヒップホップダンス教室（町教育委員会主催）の実施

1月から3月まで実施予定であったが、新型コロナウイルスの感染拡大予防のため、3月実施分については中止とした。実施したダンス教室は以下の通り。

- キッズクラス（1/17, 2/25）
- 入門クラス（1/17, 2/25）



2月25日実施のキッズクラス

(2) ストリートダンスサークルでの指導（協力隊の業務外での活動）

サークルでのレッスンはこれまで毎月2回としていたが、練習のモチベーションを高めようために、月3回とすることとした。新型コロナウイルスの感染拡大状況などを踏まえて、引き続きレッスンの実施について検討していく。



サークルのレッスンの様子

(3) 他地域のダンススクールとの交流

羽幌町のLUSH☆DANCE SCHOOLの主催で、世界的ダンサーKENTO MORIのダンスワークショップが1月12日に開催された。天塩町のダンスサークルに所属する生徒とともにワークショップに参加した。今後もこうしたワークショップなどを通じて、天塩町の生徒が他地域の人々と交流できるよう促していければと考えている。



KENTO MORI ワークショップの参加者

3. イベント等の実施・実施支援

天塩町内で開催された以下のイベントの実施支援を行った。

- 子ども広場@天塩町ふれあいセンター（1/16）【実施支援】
- 「天塩川フォーラム」@天塩町（1/26）【実施支援】

かわまちづくり協議会主催で行ってきた「子ども広場」を、発達支援センターの子どもたち向けに開催した。久保はこれまで子ども向けのイベントで折り紙教室を担当したことがあったため、折り紙指導を担当した。

天塩川フォーラムでは、これまで天塩町の陶芸サークルと共に製作してきた、天塩川流域に生息する生き物のオブジェと野鳥のポストカードをノベルティとして配布した。久保は、オブジェの製作、野鳥ポストカードとオブジェのパッケージデザインを担当した。



子ども広場開催の様子



天塩川フォーラム開催の様子（1）



天塩川フォーラム開催の様子（2）



天塩川フォーラム開催の様子（3）



製作したオブジェとデザインしたパッケージ



デザインした野鳥ポストカード

4. イベント・セミナー・研修等を通じた情報収集

参加したイベントやセミナー、研修等は以下の通り。

- 「令和元年度地域おこし協力隊ステップアップ研修」への参加@滋賀県 (2/3~4)
- 「令和元年度地域おこし協力隊全道研修・交流会」への参加@札幌市 (2/20~21)

「令和元年度地域おこし協力隊ステップアップ研修」では、全国の地域おこし協力隊が一同に会し、まちづくりの専門家による講義や地域おこし協力隊 OG・OB とのディスカッション、グループに分かれてのロードマップの作成等が行われた。この研修を通じて、これまでの協力隊の活動をどのようにまとめ上げていくべきかを考えることができた。また、協力隊の活動を自分自身で評価・分析する手法等を学んだ。

「令和元年度地域おこし協力隊全道研修・交流会」では、北海道内の協力隊が一同に会し、現役の地域おこし協力隊や協力隊 OG・OB、まちづくり等の専門家による事例発表を聞き、その後参加者がグループに分かれ各人の活動内容や課題、その解決策等についてシェアし自由にディスカッションを行った。また、テーマ別のワークショップも行われた。現役の地域おこし協力隊との交流を通じて、今後の自分自身の活動に役立てられるような情報を得ることができた。また、自身が所属している「きた北海道協力隊ネットワーク (KKN)」の事務局長が本研修で事例発表を行ったため、KKN 事務局として、より多くの協力隊とのネットワークを広げることができ、KKN の活動について認知度を高めることができた。



ステップアップ研修でのグループワーク



ステップアップ研修でのグループ毎の発表



全道研修での KKN 事務局長による事例発表



全道研修でのグループワーク後の発表

5. その他

- 協力隊 Emi さんによる中国語セミナーへの参加@天塩町内 (1/22)
- かわまちづくり検討会への参加@天塩町内 (2/14)
- 『受け継ぎたい北海道の食』動画コンテスト』に応募した動画の入賞・表彰 (3/27)
- 「北海道移住への架け橋」の SNS ページでの情報発信 (協力隊の業務外での活動)
- 「きた北海道協力隊ネットワーク (KKN)」での活動 (2020 年度に向けた年度末のオンライン総会と事務局加入希望者に向けたオンライン説明会)

農林水産省北海道農政事務所主催の『「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト』に応募した動画「北海道天塩町 伊藤家の飯寿司 (いずし)」が入賞し、優秀賞を受賞した。3月27日に北海道農政事務所の方々に天塩町役場にて表彰頂いた。今回の飯寿司づくりを通じて、北海道の伝統食やその技術を継承していくことの重要性を再認識するとともに、この技術を次の世代に継承していくためにどのような工夫をするべきかを考えることができた。またこのような機会があれば、積極的に参加し、町の魅力発信に貢献していきたいと考えている。

また、動画コンテストへの応募をきっかけに、天塩町地域おこし協力隊の YouTube チャンネルを作成し、本動画を掲載した。今後、天塩町の魅力発信のための動画コンテンツを製作・掲載していければと考えている。

▼ 天塩町地域おこし協力隊 YouTube チャンネル

<https://www.youtube.com/channel/UCMIxEIln1Atm43p2U95Bs1g>



協力隊 YouTube チャンネルに掲載した動画



天塩町役場での表彰

北海

天塩 飯寿司 枝幸 鮭の焼き漬け最高賞

受け継ぎたい北海道の食 動画コンテスト



「伊藤家の飯寿司」をいしそくに頑張る久保さん（左）伊藤さん

飯寿司 ユズ皮入れるこだわり 焼き漬け 関係深い地域の歴史も

【天塩、枝幸】北海道の食文化の保護・継承を目的にした「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト（北海道農政事務所主催）で、「天塩町伊藤家の飯寿司」と「オホーツク枝幸 鮭の焼き漬け」が最高賞の優秀賞に選ばれた。

（福田謙平、高尾晋）



「鮭の焼き漬け」の動画で、作り方を紹介する丸山さん



鮭の焼き漬け

コンテストは食にまつわる映像のアーカイブ化を目的に2018年から始まり、2回目、栽培があり、優秀賞6点、優良賞4点、入賞10点、入賞4点が選ばれた。

にかかわる人々を3分程度にまとめた動画を募集した。天塩町伊藤家の飯寿司は、町スローフードの会の伊藤千枝子さんが長年自宅で作っているいしそ

を、町地域おこし協力隊の久保綾香さん30が紹介。町内の伝統食の作り方をいしそくが撮り、編集した。天塩町でも昔は各家庭で作られていたが、最近では作

人が減っている。群馬県出身で、2018年に天塩町に来た久保さんは「私のような道外出身者だけでなく、町内でも食べたいという若い人が増えている。地元の人々が作らないと伝統の味がなくなってしまう」と危機感を覚え、動画制作を思い立った。

動画は、釣り好きの伊藤さんの夫が釣ってきたサケやヤマメなど4種類の魚をさばき、樽にササの葉を敷いた上にご飯やダイコン、ニンジンなどを敷き詰めていく作業を取った。ユズの皮を入れたり、伊藤家ならではのこだわりにも触れた。伊藤さんは「手間はかかるけど、自分で漬けたら市販のものよりおいしいです」と、若い人にも手作りを勧めている。

「オホーツク枝幸 鮭の焼き漬け」の動画は町オホーツク校舎ブランド推進本部が制作。同本部の観光推進普及員丸山さん(67)が町内の浜に伝わる冬の保存食「鮭の焼き漬け」の作り方を美演し、同本部参事の脇本勝幸さん(53)が撮影、編集した。

秋サケの切り身を焼いて、しょうゆやみりんなどのたれに漬けるだけのシンプルなお料理。町内の漁業者の家に育った丸山さんが子どもの頃はサケではなく、サメ、チヌ、カレイなどの焼き漬けを食べていたという。サケの焼き漬けは昭和40年代後半から、サケを捕っていた漁師の家に広まったとみられる。

動画では、丸山さんがサケを一枚おろして、食べやすい大きさにカット。これを軽く焼く目撃程度に焼き、2時間ほど冷ましてから、たれに漬ける作業を取録した。サケは約1200年前の枝幸に住んでいたオホーツク人にも食べられてきたことに触れ、サケと関係が深い地域の歴史も紹介した。

丸山さんは「20日以上漬けて、味がしみこみやすくなる。簡単に作れる料理なので、この受賞をきっかけに広まってほしい」と期待している。

入賞作は動画投稿サイト「ユーチューブ」で公開される。

2020年2月29日(土) 北海道新聞朝刊(留萌・宗谷版)に掲載

以上