

# 豊かな田園と海から、 北海道ブランドに 磨きをかける。



北海道新聞社取締役広告局長  
田村 雄司

田んぼには黄金色が広がり、秋鮭はふるさとの川へと帰ってくる。今年も北海道には、豊かな実りと幸せが食卓へと届きました。農産物も、海産物も、生産量だけではなく、品質の高さを追求し続けている北海道。その魅力ある食材が集まり、結びつき、生まれてくるものとは？ オール北海道の視点で、これからの「北海道ブランド」を考えます。

## 北海道ブランドが誇る 豊かな恵みは 産地のたゆまぬ努力から

**田村** 今年は猛暑が続く、農作物への影響が心配されましたが、北海道の新米は高い評価を得ています。もち米の出来はいかがでしたか？

**佐藤** おかげさまで天候にも恵まれ、もち米についても平年を上回る作柄となりました。

**田村** 北海道産のもち米と、本州産との違いは？

**佐藤** もち米はうるち米の花粉がつくと、うるち米に変わりやすいので、一緒に育てることができません。北海道は、広大な農地を生かして、もち米とうるち米の作付を区分したもち米生産団地にて純度の高いもち米生産に取り組んでいます。

**田村** それで、国内でも高いシェアを占めているわけですね。地域性というのは、漁業でもあるのでしょうか？

**櫻庭** 北海道を代表する魚種は、秋サケ、ホタテ、昆布、さらにはエビやイカ、サンマ、タコなどがあります。それらは全道各地で水揚げされていますが、地域ごとの特徴があります。今は、育てる漁業の時代なので、それぞれの漁場や漁協

ことに地域特性に応じた取り組みが各地で行われています。

**田村** 育てるといふ点では、植樹活動にも長く取り組まれていますね。

**櫻庭** 「1000年かけて、1000年前の自然の浜を」という合言葉のもと、漁協女性部を中心に活動しています。さらに今は、農業関係者の皆さんと協力して取り組む地域も増えてきました。

**田村** 農業と漁業が一体となって自然環境を守ることには大きな意義を感じます。

## 良い素材をさらに生かす 北海道ならではの 加工とは

**田村** 北海道のもち米は、お菓子メーカーの需要も高いようですが？

**佐藤** 粘りとコシはもちろんですが、さらに北海道産は冷めても硬くなりづらいという特性があります。これは、加工用途の幅が広がるので、さまざまなニーズに応えることができます。

**田村** 海産物は生鮮流通のイメージがありますが、加工についてはいかがですか？

**櫻庭** 実は、全道で水揚げされる量の6〜7割が加工されて流通しています。家庭での魚離れと

いう風潮もあり、おいしく食べやすい工夫をして消費者へ届ける努力をしています。加工技術もずいぶん進んでいます。

**田村** このようなおもち米と海産物を組み合わせたお菓子が「北海道開拓おかき」ですが、開発までの経緯をお聞かせください。

**櫻庭** 北海道の素材を使った独自のお菓子を作りたいと、18年前に「開拓おかき」を発売いたしました。いろいろと試作しましたが、お菓子の原点といえますか、お正月の鏡もちを割って作る「かきもち」のような、昔ながらのおかきを作ろうとしたのが始まりです。

**田村** 海産物を使うという発想は最初からあったのですか？

**櫻庭** 北海道らしいおかきにしたかったのですが、おかしそのものにもそれぞれの海産物の味を練り込んでいます。発売当初より、風味のバランスを変えたり、乾燥の時間を変えたり、そのたびに産地の方のご意見をお聞きしながら試行錯誤を重ね、ようやく今の商品が出来ました。

**田村** 産地の名前が商品の冠となったことで、消費者の皆さんに各地の魚を広く知ってもらえるようになりました。産地の特徴をアピールする意味でも大きな効果があると考えています。

## 農がある、海がある オール北海道で 新たな食を

**田村** 農と海が一つになると「北海道ブランド」の価値がますます高まりそうですが、ホクレンときよれんが一体となる取り組みはあるのでしょうか？

**櫻庭** とくに一次産業を盛り立てようと、平成13年から事業提携をすすんでいます。「食」を通して、北海道を活性化していければと思っています。

**佐藤** これまでも北海道の農畜産物と海の幸を生かした加工食品の共同開発や、札幌三越にて毎年開催している「ホクレン大収穫祭」(出店いただくなど、今後さらに事業提携は深まっていくでしょう。

**田村** 北海道ブランドの拡大には、世界という市場も大切ですね。

**櫻庭** アジアを中心に海産物の輸出はかなり伸びています。加工技術を発揮して、安全・安心な北海道ブランドをアピールしていきます。

**佐藤** 世界の企業は、技術協力を結んで一緒に発展していく流れにあります。私たちも、生産、流通、加工と、「食」に関わるものが協調して進んでいくことが必要で、新たな挑戦と考えています。

**田村** 北海道は食材の宝庫です。その食材は熱意ある生産者の皆さんの手で育てられています。この素晴らしい環境で、お菓子作りができることが非常に恵まれていると、あらためて感じました。

**田村** 50年先、100年先のことを考えても、農業、漁業、そして食品加工に携わる産業者が、北海道を支えていくと心強くなりました。本日はありがとうございます。

**佐藤** おかきやおせんべいは日本の伝統文化ですね。もち米も日本の行事に欠かせないものなので、親しみを持って多くの方に食べていただけるのはうれしいことです。

(株)北菓楼 代表取締役社長  
**堀 安規良氏**  
1953年生まれ、北海道砂川市出身。75年東北薬科大学卒業。同年武田薬品工業株式会社入社。81年合資会社堀製菓入社。82年株式会社ホリ設立。91年株式会社北菓楼設立。2007年より現職。薬剤師の資格も持ち、安心・安全・健康の側面からのお菓子作りにもこだわりを持つ。

**Hori Akira**

ぎょれん 代表理事会長  
**櫻庭 武弘氏**  
1941年生まれ、北海道斜里郡出身。駒沢大学商学部卒業。67年漁業に従事。94年斜里第一漁業協同組合代表理事組合長に就任。2004年全国漁業協同組合連合会代表理事副会長に就任。07年より現職。

**Sakuraba Takehiro**

ホクレン 代表理事会長  
**佐藤 俊彰氏**  
1948年生まれ、北海道網走郡東藻琴村(現大空町)出身。96年東藻琴村農業協同組合(現オホーツク網走農業協同組合)代表理事組合長を経て、2008年より現職。自身も45haの畑、200頭の肉牛、共同で60haの牧草地を持つ専業農家。

**Sato Toshiaki**

ホクレン 代表理事会長  
**佐藤 俊彰氏**

ホクレン 代表理事会長  
**佐藤 俊彰氏**

ホクレン 代表理事会長  
**佐藤 俊彰氏**

# 北海道 開拓おかき

大地と海、想いをひとつに。



**増毛**  
ましげ  
一本 三三八〇円(税込)

日本海の荒波に育まれる増毛の甘エビは、甘みも食感も格別。



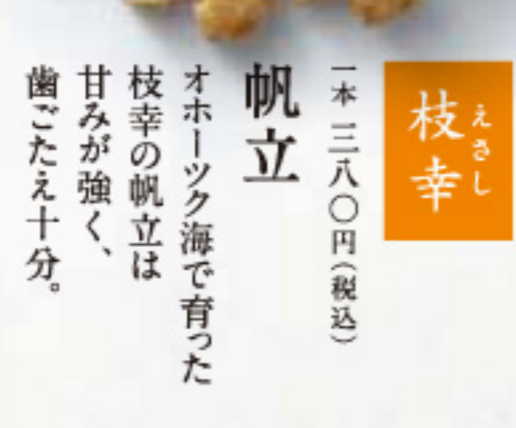
**甘エビ**  
一本 三三八〇円(税込)

日本海の荒波に育まれる増毛の甘エビは、甘みも食感も格別。



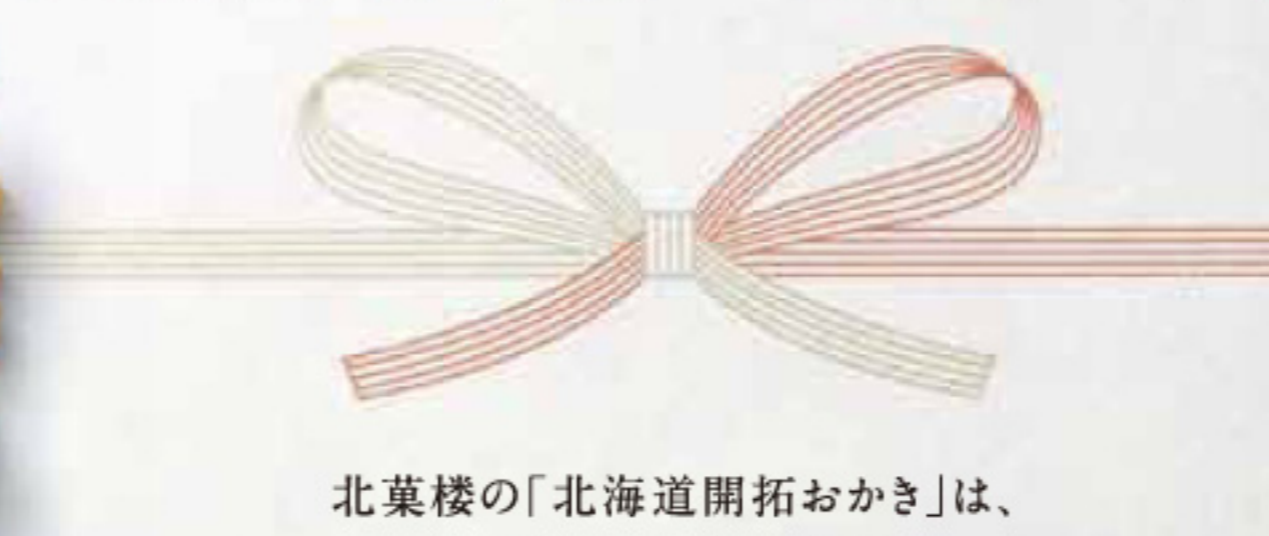
**秋鮭**  
しほつ  
一本 三三八〇円(税込)

鮮度保持にこだわった旨味を味わった旨味そのまま。

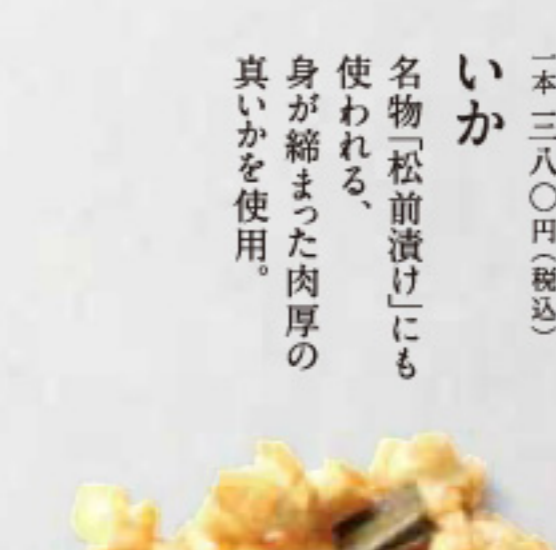


**帆立**  
一本 三三八〇円(税込)

オホーツク海で育った枝幸の帆立は、甘みが強く、歯ごたえ十分。



北菓楼の「北海道開拓おかき」は、北海道産のもち米を使用。もち米を杵でつき、四方の海から届く逸品を練り込み、昔ながらの製法で丁寧に、約7日間かけておつくりしております。北海道の幸せをあなたへ、こころ結ぶ贈りものにぜひどうぞ。



**松前**  
まつまえ  
一本 三三八〇円(税込)

名物「松前漬け」にも使われる、身が締まった肉厚の真いかを使用。



**えりも**  
一本 三三八〇円(税込)

ミネラル豊富な天日干しのえりも昆布を使用。シリーズ元祖の味。

12/1より野付北海シマエビ味販売開始 期間・数量限定  
※北海シマエビ味は店舗のみでの販売となります。(通販での販売はございません)

開拓おかき 5本入(箱) 2,075円(税込)

- ◎えりも昆布味
- ◎標準秋鮭味
- ◎枝幸帆立味
- ◎増毛甘エビ味
- ◎松前いか味



店舗により税込表示価格が異なる場合がございます。

「北海道開拓おかき」のお求めは道内各店、または通信販売でどうぞ。

北菓楼 ◎砂川本店 ◎砂川ハイウェイオアシス館 ◎小樽本館 ◎大丸札幌店 ◎さっぽろ東急店 ◎札幌エスタ店 ◎札幌三越店 ◎丸井今井札幌店 ◎新千歳空港店 新千歳空港内土産品店 ◎スノーショップ ◎ANA FESTA ◎スカイショップ小笠原 ◎TRICOT by yamasan fujijya ◎BLUE SKY 函館空港内土産品店 ◎ポルックス ◎ANA FESTA 旭川空港内土産品店 ◎エアポート・リラ 釧路空港内土産品店 ◎かわしま商店

通販、カタログのご請求は  
フリーコール ☎0120-89-39-25  
◎受付時間/9:00~17:00 ※日曜・祝日を除く  
パソコンから [www.kitakaro.com](http://www.kitakaro.com)

北菓楼  
Nouvelle Pâtisserie Japonaise  
砂川本店 北海道砂川市西1条北19丁目2-1  
お問い合わせはフリーコール ☎0120-700-752