

洞爺湖町まち・ひと・しごと創生 優れたジオの恵み「食」をいかす取り組み

■問合せ 企画防災課企画グループ (☎74-3004)
農業振興課農業振興グループ(☎82-5111)

特色のある地域資源をいかすことで、産業を活気づける取り組みを進めています。
今回はジオの「食」の価値を高め、ブランド化や新たな販路開拓などによる、
認知度アップや経済活性化に向けた取り組みを紹介します。

～おいしさと魅力の再発見、洞爺湖町から各地へ～

「洞爺湖の恵み」「各地のジオの恵み」 ご購入ありがとうございました！

洞爺湖町産のクリーン野菜などを全国にお届けし、食材のおいしさとジオパークの理解を深めてもらおうと始めたワンコイン物流事業。10月から12月のイベントで販売しましたが、町民の皆さんや札幌、東京などでご購入いただき、各地に発送することができました。また、全国9カ所のジオのまちなどの特産品も購入いただき、互いにジオの恵みを感じることができました。

「洞爺湖の恵み」はお届け先からも「おいしかったよ」「地元の物をお歳暮に使わせてもらえてよかった」など高評価で、今後も地元食材の購入促進が進むことが期待できます。



購入者別（洞爺湖の恵み）

	購入者数	申込個数
合計	447人	686個
うち洞爺湖町民	58人	156個
北海道内(洞爺湖町除く)	88人	152個
20都県	301人	378個

お届け先別（洞爺湖の恵み）

	発送個数
合計	686個
うち洞爺湖町民	4個
北海道内(洞爺湖町除く)	75個
東北地方(6県)	38個
関東地方(1都6県)	262個
中部地方(9県)	73個
近畿地方(2府4県)	48個
中国地方(4県)	18個
四国地方(4県)	54個
九州・沖縄地方(8県)	114個



ジオ食材の魅力を熱く語る飯島総料理長

<ジオ食材の優位性>

- ・火山の噴火によってミネラルが降り注ぎ、栄養豊かな海で育つ海産物
- ・水はけもいい火山灰の堆積により育ちがいい野菜
- ・栄養を吸収した水や木の実を食べて育つ野生動物
- ・野菜の種類がたくさんある
- ・噴火と食材が密接に関係している地域は他にない

など

冬のカルデラ

～プロの視点から、

洞爺湖町の地元の食材の良さや魅力を、いろいろな観点から知り、いかし、楽しんでもらおうと、2月18日(土)、19日(日)の2日間にわたり、「冬のカルデラカフェin洞爺湖」が洞爺湖芸術館で開催されました。

18日には、いぶり食のアンバサダーでもあるザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパの飯島豪総料理長を講師に、午前の部は「食」と「観光」を結ぶ旅行商品化を目指してプレゼンテーションを行い、午後からは札幌からのモニターツアーを実施しました。



洞爺湖芸術館で盛り付けするザ・ウィンザーホテル洞爺の料理人



飯島総料理長の調理によるジオ食材を使ったフランス料理



食事を楽しむモニターツアーの参加者たち