

# ほっかいどう

北海道が わかる つながる かわる  
— 年6回 奇数月にお届けします —



一穴をあけて保存できます

## 特集 食産業立国・北海道を目指して

### 北海道の「食」を磨き上げ、道外へ、海外へ。 食の総合産業化を前進させます。

安全でおいしい北海道の食は、国内はもちろん、海外でも高く評価されています。その強みを最大限に活かして「カタチ」にし、力強い産業に育てていこうと、北海道ならではの「食の総合産業」づくりに向けた取り組みを加速させています。



北海道の大きな魅力「食」。皆さんもどんどん食べて、応援してください。

北海道知事 尾花 信子

**食クラスター活動の加速**

生産 加工 流通・販売など  
研究機関・大学など 金融機関 行政

**北のハイグレード食品**

Hokkaido High grade Foods

**クリーン農業**

YES! clean  
北海道安心ラベル

**食品機能性表示制度**

**東アジアへの発信**

### 道内経済の活性化・自立化につながる「食」の取り組みを進めます。

時代や社会情勢が大きく変化する中でも、北海道の食については「フード特区」※1の取り組み、道内外での北海道米への評価の高まりなど、追い風となるさまざまな動きが見られます。

道は、こうしたチャンスを着実にとらえて発展させようと、平成25年度の重点政策として「経済「活性化・自立化」の推進」「環境先進地」北海道づくり」「安全・安心」実感社会の構築」という3つの柱で取り組んでいます。

その中でも、今後の成長力といえるのが、経済の活性化・自立化につながる「食産業立国」に向けた取り組みです。

「食」の魅力は、北海道にとって最大の強み。その付加価値をさらに高め、生産・加工・流通・販売に至る「食の総合産業化」を確立しようと、オール北海道で取り組んでいます。

北海道が「食産業立国」として将来にわたって成長することは、時代や社会の変化に強い経済基盤をつくることにつながるのです。

TPP協定※は、食産業立国の基盤となる本道の農林水産業だけでなく、さまざまな分野への大きな影響が懸念される問題です。そのため、道は国に対し、より具体的な情報提供を求めるとともに、これまでわが国が関税を撤廃したことのない品目について引き続き関税を維持すること、また、本道経済や道民生活に影響が生じると見込まれる場合には交渉から撤退するなど、万全の対応を要請しています。

※TPP協定=環太平洋パートナーシップ協定の略称。物品の関税撤廃を原則とし、サービス貿易、政府調達、投資などの分野のルールづくりを含む包括的な協定のこと。

### オール北海道で、食の付加価値を高めます。

道では、食産業立国を目指す取り組みとして「食クラスター」※2活動をその中心に位置づけています。

民間企業と連携・協働した商品の磨き上げのほか、高付加価値商品の開発、新たな食品機能性表示制度の活用、食と観光が連携した取り組みや人材育成、アジアなどへの輸出促進や6次産業化※3を進める地域のネットワークづくりなど、食クラスター活動を加速させていきます。

また、その土台として、良質な食を安定的に生産するための農業基盤づくりや、担い手の育成、消費者の信頼に応えるクリーン農業や有機農業の普及にも取り組んでいきます。

※1 **フード特区**=東アジアに対する「食」の研究開発・輸出拠点を本道に形成することを目的とした「北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区」のこと。規制緩和や財政支援等について国と協議することができる。

※2 **食クラスター**=クラスターとはブドウの房の意味。産学官や金融機関がブドウの房のように結びつき、連携・協働することによって、食の新たな付加価値をつくる取り組みのこと。

※3 **6次産業**=1次(生産)・2次(加工)・3次(販売・サービス)それぞれの産業を合わせた新しい産業のカタチ。各数字を足した数から、6次産業といわれる。

### 知ってる? このキャラクター



詳しくは中面で!



特集 食産業立国・北海道を目指して

「食」の新たな価値を育て、発展させるためにさまざまな挑戦を続けています。

「食クラスター」によるおいしい食づくりで、北海道を発信!



●道産大豆の消費拡大に向けて

食クラスター活動は、北海道の食の魅力を最大限に活かして「食の総合産業化」を目指す。オール北海道の取り組みです。その中心的役割を担う「食クラスター連携協議体」には、産学官や金融機関など2,000以上の機関が参画し、商品開発や販路拡大など約460件のプロジェクトが進められています(平成25年3月現在)。中でも、重点的に取り組んでいるものの一つが「道産大豆プロジェクト」です。道産大豆は20種以上もの品種があり、作付面積・収穫量ともに全国一※。しかし、本州に比べて道内での消費量が少ないのが現状です。そこでプロジェクトでは、おいしく栄養価に優れ、安全・安心な道産大豆をもっとたくさん食べてもらえるよう、商品開発や消費拡大などの取り組みを進めています。具体的には、道内4地域(道央・道南・道北・道東)を拠点とし、道から委託を受けた民間企業10社が地域ごとに研究機関等と



連携して、大豆を使った商品の開発・改良に取り組みました。それぞれが知恵と工夫を凝らして新たな大豆加工品が誕生。地域ごとの連携によるこうした商品を普及させ、今後の道産大豆の消費拡大につなげていきます。▶道庁食関連産業室 ☎(011)204-5979 ※平成23年度 農林水産省統計による

大豆マヨネーズ風調味料で健康生活を応援。



当社大豆マヨネーズ風調味料は、大豆とこんにやくをペースト状にしてつくった健康志向のドレッシング。大豆の甘みを活かして、卵・油・砂糖は不使用。卵アレルギーの人やカロリーが気になる人も安心して食べられます。道産大豆プロジェクトでは、こうした商品特性を高く評価していただき、専門家の助言をもとに味や色の改良、販路の明確化に取り組んでいます。当面は外食産業など業務用を中心に販路を広げ、息の長い商品に育てていきたいと考えています。

付加価値の高い道産食品の発信



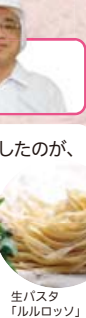
2013年のハイグレード食品

●北のハイグレード食品でブランド力の強化を

道が平成22年から実施している「北のハイグレード食品」事業は、魅力の高い道産加工食品を選定し、高級品市場での定番商品化を目指す取り組みです。道が委嘱した首都圏で活躍する流通・出版・料理業界関係者などによる「北海道食のサポーター」が審査した商品を「北のハイグレード食品」として選定。選ばれた商品は、こだわりを持ってつくられた高付加価値食品として、ギフト用市場をはじめ全国で高い評価を得ています。今後こうした事業を通じて北海道の食のブランド力を高め、広く発信していきます。▶道庁食関連産業室 ☎(011)204-5766

留萌産小麦のおいしさを全国に広めたい。

「留萌産小麦で独創的な製品をつくりたい」という長年の夢を実現したのが、超硬質小麦を使った生パスタ「ルルロツ」。生産から加工まで、留萌産にとことんこだわりました。生産者や飲食店、行政など地域ぐるみで進めてきた食クラスター活動が実を結び、ルルロツが「2013北のハイグレード食品」の一つに選ばれたことは大きな励みです。今後は地元産食材を使ったパスタソースなどシリーズ商品の開発にも挑戦し、ルルロツのおいしさを全国に広めたいと思います。



北海道独自の「食品機能性表示制度」がスタート

●「健康価値」を備えた食品を新たなブランドに

道が4月に創設した「食品機能性表示制度」は、道内で製造された加工食品に含まれる機能性成分について「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われたことを認定し、商品パッケージなどに表示できるようにするものです。この制度は、フード特区における国との協議に基づく北海道独自の取り組み。近年では、健康に関する消費者ニーズが高く、この表示制度を活用することによって、道産加工食品の健康面での付加価値をアピールすることができます。食関連産業の新たな活性化につながる制度により、今年度から道の認定商品が順次誕生していきます。ぜひご期待ください。▶道庁食関連産業室 ☎(011)204-5226

認定された商品パッケージに表示される内容

この商品に含まれる〇Δ□(成分名)については、「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われたことを北海道が認定したものです。(この表示は、北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区における国との協議に基づき、北海道内で製造された製品に限り認められたものです)

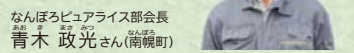
食べて応援! 北海道「YES! clean」農産物



●クリーン農業の取り組み

道内各地では、恵まれた自然条件を活かして良質な農産物が生産されています。道では、環境に優しく、安全・安心でおいしい農産物を生産するため、たい肥などの有機物を使った土づくりを基本として、農業や化学肥料を最小限まで減らした「クリーン農業」を進めています。北海道独自の取り組みとしては、地域ぐるみで健康な土づくりを実践し、農業や化学肥料の使用を低減するなどの全道一律の数値基準をクリアした道産農産物に「YES! clean」マークを表示しています。「YES! clean」マークは、生産者一人ひとりの農産物に対する自信と、消費者に安全・安心な道産農産物を提供していることを示すメッセージです。▶道庁食品政策課 ☎(011)204-5431

ハーブを植えて病害虫対策。「子育て支援米」として信頼を得ています。



私たちがつくる「なんぼろピュアライス」は、「YES! clean」の厳しい基準を満たして栽培するお米。化学肥料の代わりに稲わらのたい肥を使って健康な土づくりを行っているほか、病害虫対策として、田んぼのあぜ道にハーブの一種アップルミントを植えています。ハーブの匂いを嫌って病害虫が寄りつかなくなるうえ雑草も生えにくく、農薬を大幅に減らすことができます。なんぼろピュアライスは町の「子育て支援米」や学校給食にも使われ、地元で愛されています。これからも、子どもたちの笑顔が見られるような、安全・安心なお米をお届けしたいと思います。

お知らせ! 赤れんが

道からのお知らせです。お問い合わせは▶マークの窓口、またはホームページへ。

交通事故を防ぎましょう

行楽地などに車で出かけることが多くなる季節です。常に危険に対応できるよう慎重な運転を心がけましょう。

●運転者は2時間おきに休憩し、眠いときは駐車帯などの安全な場所で15分程度の仮眠を取りましょう。

●子どもや高齢者を見かけたら徐行するなど、思いやりのある運転をしましょう。

●すべての座席のシートベルトとチャイルドシートを正しく装着しましょう。

●自転車も車両です。利用するときは、車道が原則、歩道は例外。車道は左側を通行し、歩道は歩行者優先で徐行しましょう。

北海道 交通安全対策 検索 ▶道庁道民生活課 ☎(011)204-5219

自動車税の納期限は5月31日(金)です

忘れずに納めましょう

自動車税は、総合振興局・振興局、道税事務所のほか、金融機関、郵便局、コンビニエンスストアでも納めることができます。

納税に関するご相談は、お近くの総合振興局・振興局、道税事務所までご連絡ください。

●ホームページより自動車税アンケートにご協力ください。▶道庁税務課 ☎(011)204-5061

難病等の方々や障害福祉サービス等の対象になりました

130疾患が対象です。平成25年4月施行の障害者総合支援法では、新たに難病等の方が障害福祉サービス等の対象となりました。対象となる方は、身体障害者手帳がなくても、介護や訓練などに必要と認められたサービスを利用できます。ご相談や手続き、対象疾患などのお問い合わせは、お住まいの市町村(札幌市は各区役所)の障がい福祉担当窓口までご連絡ください。

北海道 障がい者保健福祉課 検索 ▶道庁障がい者保健福祉課 ☎(011)204-5277

緑の募金運動にご参加を

豊かな森林を未来につなぎましょう

北海道の森林を守るため、緑の募金運動を5月31日(金)まで行っています。緑の募金は、台風などで被害を受けた森林の再生や、森林体験学習などに役立てられています。不要な古本やCDなどを寄付することでも参加できます。また、6月1日(土)~30日(日)は北海道緑化募金運動を行います。引き続きご協力をお願いします。

●ホームページより自動車税アンケートにご協力ください。▶道庁森林活用課 ☎(011)251-3865

「北海道苦情審査委員」制度をご利用ください

道の仕事に関する苦情を、苦情審査委員が皆さんに代わって迅速に処理し、行政運営上の問題の改善などを求める制度です。皆さん自身の利害に関することで、道政に対する苦情があるときは、お気軽にご相談ください。

北海道 苦情 検索 ▶道庁道政相談センター ☎(011)204-5523

2020年オリンピック・パラリンピックを日本で

北海道も誘致に向け応援します

2020年のオリンピック・パラリンピック競技大会に東京都が立候補しています。全世界が注目する歴史的な祭典を日本へ誘致するためには、国民の一層の熱意と支持が必要です。2020年のオリンピック・パラリンピック競技大会の日本誘致にご支援・ご協力をお願いします。▶道庁文化・スポーツ課 ☎(011)204-5209

近代美術館 生誕110年 岩橋英遠展「野生の眼」

「小柴外」のガラス「新収蔵品展」同時開催。生誕110年の節目にあたり、「野生の眼」をキーワードに戦前からの画業の歩みを紹介します。

●期 間/6月16日(日)まで ●休館日/月曜日(ただし、月曜日が祝日または振替休日のときは、翌火曜日休館) ●時 間/9時30分~17時 (入場は16時30分まで) ●観覧料/一般500円、高校・大学生250円 ※65歳以上、中学生以下、身体障害者手帳をお持ちの方等無料

▶道立近代美術館 ☎(011)644-6881

耳より! 総合振興局 & 振興局

道内各地の話題をお届けします。石狩

●宗谷総合振興局 2013稚内・サハリン定期航路が運航します。宗谷地域とサハリン州との交流を活性化させる定期航路が平成25年度も運航を開始します。この定期航路を観光(2人以上)で往復利用し、サハリン滞在が72時間以内であれば、ビザ取得が免除される制度があります。5時間半の気軽な船旅で、異国情緒あふれるサハリンを訪れてみませんか。▶地域政策課 ☎(0162)33-2917

オホーツク総合振興局 オホ☆キャラ・スタンプラリー実施中。

オホーツク地域では、食と観光の魅力発信のため、管内のキャラクターによる「オホ☆キャラ隊」を結成し、PR活動を行っています。オホ☆キャラのおすすめスポットを巡るスタンプラリーを実施中。スタンプ5個以上で応募でき、抽選で宿泊券や地域特産品等が当たります。さあ、チャレンジしてみませんか。▶期間/7月15日(月・祝)まで(応募は7月26日(金)まで) ▶オホ☆キャラ 検索 ▶観光室 ☎(0152)41-0639

石狩振興局 森林とのふれあいの場「道民の森」開園。

道民の皆さんと森林とのふれあいの場、「道民の森」(当別町・月形町)が10月31日(一部の地域は9月30日)まで開園しています。「森に集う・森に学ぶ・森に遊ぶ」をテーマに、キャンプ、レクリエーション、スポーツ、文化活動、森づくり体験などを楽しめます。自然観察会や草木染め教室などのイベントも開催しますので、どうぞご参加ください。▶道民の森 検索 ▶指定管理者:北海道森林整備公社 道民の森管理事務所 ☎(0133)22-3911

報告します! 道議会

北海道議会の概要などをお知らせします。

平成25年第1回臨時会(2/7)

国の「日本経済再生に向けた緊急経済対策」に呼応した補正予算案など、8件の議案がすべて原案可決されました。

平成25年第1回定例会(2/21~3/22)

知事から予算案件29件、条例案件23件、財産処分などの案件7件、人事案件3件、報告案件2件の合計64件の議案が提出され、このうち議決が必要な62件については、すべて原案可決または同意議決されました。また、議員及び委員会提出案件として、決議案2件、会議案1件、意見案5件、動議1件が提出され、動議を除く8件が原案可決されました。

●可決した決議案 ●朝鮮民主主義人民共和国の核実験に抗議する決議 ●TPP交渉に関する決議

●可決した会議案 ●北海道議会議員の議員報酬及び費用弁償等に関する条例及び北海道議会の会派及び議員の政務活動費に関する条例の一部を改正する条例案

●可決した意見案 ●TPP協定交渉への参加に関する意見書 ●地方交付税及び地方公務員給与に関する意見書 ●トンネルじん肺根絶に向けた抜本的な対策を求める意見書 ●B型肝炎・C型肝炎患者の救済に関する意見書 ●水難救難所員の身分保障制度の確立と救助活動に対する支援制度の拡充に関する意見書

本会議では、4人の議員が代表質問、30人の議員が一般質問を行い、道政上の諸課題について活発な議論を行いました。主な質問項目は次のとおりです。

●主な代表質問項目 地域防災対策、原発政策、TPP、交通行政、集落対策、野生鳥獣被害、越境する環境汚染、子育て支援、道立病院のあり方、がん対策、児童虐待対策、エネルギー政策、雇用対策、食関連産業の振興、観光振興、中小企業対策、農業の経営安定対策、BSE対策、道産木材の利用拡大、道産水産物の消費拡大、HAC、除排雪のあり方、学力向上対策、いじめ防止条例 など

~ホームページをご覧ください~ 道議会ホームページでは、本会議の審議概要や会議録など、さまざまな情報をご覧いただけます。

次回定例会のお知らせ 平成25年第2回定例会は、6月18日(火)開会予定です。日程などの最新情報は、ホームページなどでご確認ください。

北海道議会 検索 ▶議会事務局政策調査課 ☎(011)204-5691



ちよびひろはみんな一緒に。温め直しをやめると1回の節約が1円！

あまり知られていない  
道産ワインやチーズの魅力を  
発掘する旅に出よう。

# つながる・ひろがる物語

食クラスター編

採卵後のホッチャレが  
サケ節に生まれ変わって  
全国へ。

札幌市  
ヴァンフロマージュ  
ホッカイドウ【札幌市】

食 × 観光

食の生産地と研究機関や異業種がつながり、  
新しい価値を生み出す取り組みをご紹介します。

食 × 市場  
開発

サケ節開発プロジェクト  
【羅臼町】

ヴァンフロマージュとはフランス語  
のワイン(VIN)とチーズ(FROMAGE)  
を合わせた造語で、観光との連携により、  
北海道の新たな食文化を提案する  
プロジェクトの愛称です。



北海道の  
ワインとチーズ  
を愛しよう！

ここ数年、道内には小規模ワイナリー  
が増え、チーズ工房も100カ所以上あることから、  
去年は十勝・富良野、後志、  
空知の3コースで、ワインやチーズの“語り部”と訪れるモニターツアーを開催。  
食のプロが相性の良い道産ワインとチーズを紹介したり、異業種の参加者  
が情報交換することで、地域経済を活性化させる可能性が広がっています。

モニターツアーでチーズ工房を訪問

6年前、羅臼町の朝倉商店が「サケで新製品をつくりたい」と道立総合  
研究機構・食品加工研究センター(江別市)に相談したのが、  
羅臼産サケ節が誕生するきっかけとなりました。



原料の下処理作業

試作品は「燻製の延長でしかない」と低評価でしたが、  
かつお節製造の大手(株)にんべん(東京都)の技術協力により  
商品化に成功。役場や漁協もサケ節を各方面に売り込み、  
全国から問い合わせが来るほど認知度が高まりました。  
現在はサケ節の需要が拡大しており、帯広市や標津町  
に加えて、ことしから八雲町や雄武町の加工業者も生産  
を開始する予定です。



製品化されたサケ節

道産ワインの魅力は、40品種以上の  
ブドウから生まれる多様性。ヨーロッパ  
系の高級ワインに近づけたいと、気候  
風土が適した道内に移り住む生産者も増えています。

個性あふれるワインの味は  
生産者に会えばもっと深まる。

昨年、ツアーに同行しましたが、生産者の意欲や人柄に  
直接ふれ、参加者も思い入れが深まったようです。小規模  
なワイナリーを訪れるなら、生産者が忙しい収穫時期よりも  
ブドウ畑の景観が美しい6～9月がおすすです。



シニアソムリエ  
阿部 眞久さん

▶お問い合わせ NPO法人ワインクラスター北海道 ☎(011)633-6677  
道庁食関連産業室 ☎(011)204-5979

サケ節の原料は、いままで廃棄  
処分されていた採卵後のサケ。  
脂がないほど適しており、うま味  
成分のグルタミン酸はかつお節の3倍。また、かつお節には  
ないアラニンやグリシンなどの甘み成分もあり、関西の  
上品な日本料理や洋食にも合うと注目されています。

“節”の技術がない北海道で  
成功したのは食クラスターのおかげ。

北海道には“節”の技術がないので、大手老舗の協力は  
大きかったですね。海外でもサーモンチップとして受け  
入れられるのではないかと期待しています。



道立総合研究機構・  
食品加工研究センター  
阿部 茂 主査

▶お問い合わせ 道立総合研究機構・食品加工研究センター ☎(011)387-4126

## すすく北のキッズ

地域の子どもがすくやかに育つよう、がんばっている活動を紹介しします。

学校が休みの日は、畑や川、森の中が教室。  
地域みんなが遊びの先生です。



ロープを使って木を登る  
ツリーイング体験

放課後子ども教室アソビバ!つべつ

町面積86%の森林をはじめ、網走川やチメケツ  
湖などの自然環境を活かし、地域ぐるみで子ども  
たちの居場所づくりに取り組んでいる津別町。

週末や休日に行われる「アソビバ!つべつ」では、  
木育や食育など、年間を通して多彩なプログラム  
を開催。林政グループの職員、JAの青年部、民間  
企業やNPO、大学生から高齢者まで、さまざまな人々が講師となり、  
子どもたちの目が輝くような遊びの場を提供しています。

▶お問い合わせ 津別町教育委員会 生涯学習課 社会教育グループ ☎(0152)76-2713

## おいしい北海道 プレゼント!

フルーツのように甘いミニトマト、キャロル  
セブンを使用。2013北のハイグレード食品  
に選定された(有)サンユー農産(仁木町)の  
「燻菜果ミニトマト  
ゼリー」(10個入)を  
プレゼント!



抽選で  
20名様

●当選の発表は発送をもって  
かえさせていただきます。

アンケートに答えて道産品を当てよう!

次のアンケートにお答えください。

広報紙「ほっかいどう」5月号は  
わかりやすかったですか?  
①わかりやすい ②ふつう ③わかりにくい

●応募方法: アンケートの回答、住所、氏名、年齢、  
電話番号、本紙への意見・感想を記入の上、ハガキ、  
パソコンまたは携帯サイトでご応募ください。

●応募先  
ハガキ 〒060-8588 北海道広報広聴課  
「おいしい北海道プレゼント!」係

パソコン 広報紙「ほっかいどう」 検索

携帯サイト ●応募期限:6月21日(金)必着  
応募いただいた方の個人情報は、当プレ  
ゼントの発送以外には使用いたしません。  
※3月号のプレゼントには3,360件の  
応募をいただきました。



北海道の人口	総人口	男	女
平成24年12月末	5,471,274人	2,591,075人	2,880,199人
前年同月比	26,132減	15,081減	11,051減

※人口は年4回公表される統計資料に基づき直近のデータを掲載しています。

●掲載記事の関連ページ、広報紙アンケート  
結果、広報紙のバックナンバーなどの閲覧は  
下記からアクセスできます。

広報紙「ほっかいどう」 検索

次号のお知らせ  
7月号は7月10日(水)  
から配布予定です。

R70 VEGETABLE OIL INK みんなの文字  
この印刷物は環境に優しい植物性インキと古紙配合率70%再生紙を使用しています。  
本文には見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

お知らせ 道政広報テレビ番組【ウィークリー赤れんが】毎週日曜日(UHB 6:55~、HBC 16:55~)どうぞご覧ください。 ※放送日時は変更の場合あり

広告

※この広告は、広告主の責任において北海道が掲載しているものです。