

「未来のふるさと」 見つけませんか？



北海道でちょこっとシゴト体験

ワーホリ 北海道

道では、都市部に住む若者などが長期休暇を利用して、地方に滞在し、働いて収入を得ながら、地域をまるごと体験することができる「ふるさとワーキングホリデー事業」に取り組んでいます。

ふるさとワーキングホリデーとは

都市部に暮らす大学生などの若者が一定の期間、地域に滞在し、働いて収入を得ながら、地域住民との交流や学びの場への参加を通して、地域での暮らしを学ぶ取組が「ふるさとワーキングホリデー」です。

この取組は、地域づくりへの参加など通常の旅行では味わえない体験や地域との交流を深めたいという若者が持つニーズと、若者に地域の魅力を知ってもらう、交流人口を増やしたいという地域のニーズをつなげるために開始されました。

参加者は、地域に滞在しながら、企業や農家において、仕事に従事するとともに、「地域との関わり」を深めるため、交流イベントなどに参加するプログラムとなっています。

平成28年度の冬季、北海道や福島県、奈良県など8つの道県で開始したこの取組は、平成29年度では15の道府県が実施しています。

好評を得た 昨年度のワーキングホリデー

平成28年度の冬季は、道内16の市町村、25の企業・団体で受け入れを行い、

北海道に興味をもった道外の若者達が計60名参加しました。

参加者には、国際的なスキーリゾートなどで北海道ならではの仕事に就いていただきました。また、交流イベントとして、雪かき選手権やスノーシューツアーといった冬季イベントやエゾシカ猟への同行など、学びの場として、市町村長や地域おこし協力隊との意見交換、地域の仕事見学ツアーへの参加、地元コミュニティFMへの出演などをしていただきました。

参加者が北海道ならではの仕事に就き、地域との関わりを深め、事業終了後に参加者が本道に移住するケースもありました。

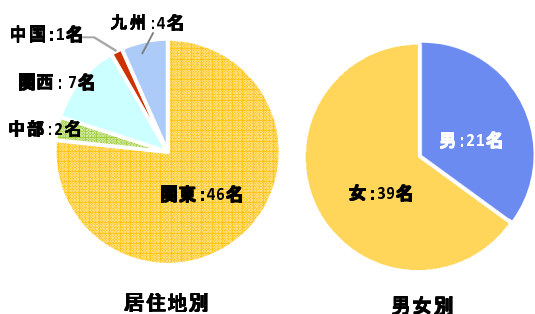
夏の「ふるさとワーキングホリデー」今後の取組

そして今年度、夏の北海道の魅力を感じていただくため、夏季の「ふるさとワーキングホリデー」を平成29年7月から9月にかけて実施。農業や観光業など16の市町村、23の企業・団体が受け入れ、参加者には、乗馬体験や離島の散策ツアーなど、地域の魅力を十分に体感してもらいました。

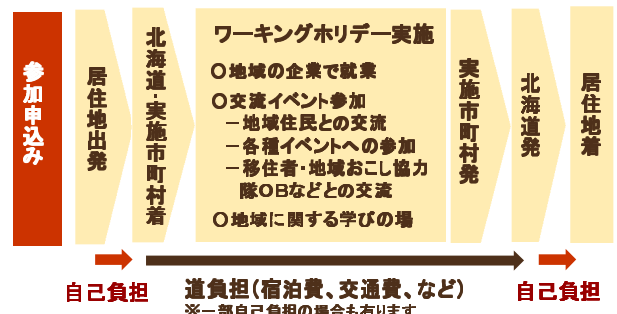
参加者からは「今後も滞在した町を

平成28年度(1月～3月)「ふるさとワーキングホリデー」

参加者内訳(男女別、居住地別)



「ふるさとワーキングホリデー」参加から実施までの流れ





▲鶴居・伊藤タンチョウサンクチュアリでタンチョウと地域との関わりを学ぶ（鶴居村）

▶大沼の森メーブル収穫祭への参加（七飯町）



冬



▲「新しのつ青空まつり」にて、イベントの準備を手伝う（新篠津村）

▶ピールハウスでトマトの収穫体験（鷹栖町）



夏

訪れたり、滞在した地域の魅力をPRしていききたい」などの意見も多く、この取組は、現在、都市部の若者と地域をつなげる架け橋となっています。

「ふるさとワーキングホリデー」は、本道への若者の移住やそれを通じた地域産業の担い手確保が期待できる取組であり、道としては、取組への理解を広げていくため、引き続き、取組の成果を市町村や企業にPRし、若者を対象とした道や道内市町村の移住・定住施策の展開に活かしていきます。

移住者インタビュー



佐藤飛鳥さん

出身は埼玉県。2017年2月のワーキングホリデーに参加し、3週間下川町に滞在。今年4月に専門学校を卒業し、下川町に移住。

ワーキングホリデーに参加したきっかけは？

専門学校最終学年になり、就職を考えた中で適職診断を受けてみたら「酪農」という結果が出たんです。

「酪農といえば北海道だ」と思い、偶然インターネットで見つけた「北海道暮らしフェア」に参加し、下川町のブースでこの事業の紹介を受けました。

働きながら町のことを知れるというところに魅力を感じ、一番興味を持った下川町に申し込みました。

参加してどうでしたか？

「ふるさとワーキングホリデー」では、下川町の観光協会で「アイスクャンド ルミュージアム」という地域イベント

のお手伝いをしました。

イベントの準備やそれ以外の交流会などを通じて、いろんな業種の人と知り合うことができました。また、初めての体験ばかりで、全て新鮮でした。

町への移住を検討している方に下川町を案内する「くらしごとツアー」のお手伝いをした際には、木質バイオマスエネルギーで地域内に熱を供給する町の取組を知り、すごい町だなという驚きがありました。インターネットで調べた以上の知識が、体験とともに、身につけていくのが楽しかったです。

移住の決め手は？

町の人の温かさが心地よかったので、知らず知らずのうちに移住したいという気持ちになっていました。

元は酪農関係の就職が目的でしたが、町の移住相談の担当の方から幅広い業種や業者さんのお話を聞かせてもらいました。

その中で「阿部養鶏場」の、道北の小さな町から道内外に卵を売り出そう、という大きな構想に感銘を受けたのと、元々希望していた一次産業だということもあり、「阿部養鶏場」への就職を決意しました。その後、採用していただき、移住に至りました。

移住してみても感想と今後の抱負について

感想は「楽しい」の一言に尽きます。下川町はいろんな地域行事やイベントがあつて、参加したい気持ちが自然に湧いてきます。今後は、下川町をもっといろんな人に知ってもらえるような新しいことに挑戦したいです。

こんなに四季を強く感じられる場所はなかなか無いと思います。

仕事では、寒暖差を活かして作られる卵を通じて下川町の知名度を上げたいですし、私生活では自分自身が積極的に季節ごとのイベントに参加して、道外に住む親しい人から、より多くの人に下川町の良さを伝えていきたいです。



ワーキングホリデー中に「阿部養鶏場」を見学した佐藤さん。写真撮影の約1ヶ月後には正式に「阿部養鶏場」に採用されました。

地域を創る人

宗谷編

03 石岡 武美さん

YOSAKOIが広げる可能性 枝幸から世界へ



台湾ランタンフェスティバルでの様子

「まずはやってみればいいでしょう」そんな言葉をメンバーにかけるといふ石岡さんは、YOSAKOIソーラン祭りの強豪の一つ「夢想連えさし」の設立者で、会長兼総合プロデューサーとしてチームを支えています。

YOSAKOIを始めたきっかけは、平成8年に仕事で訪れた札幌で生き生きと踊る若者達に遭遇したこと。「当時から地方のチームが多く、観客も全国から集まって来ているでしょう。これだったら枝幸町も全国に発信できる」そんな思いが原動力になったといいます。

設立から22年目を迎える今、活動の幅は国内はもちろん、海外へと広がっており、「台湾ランタンフェスティバル」への参加は毎年の恒例として、現地でも認知されています。さらに三重や岐阜、茨城のYOSAKOIイベントに参加。演舞の他にもフードブース

に招待され出展するなど枝幸の物産販売に汗を流します。

常に新しい変化が求められる演舞では「まずは、やってみる」そんな姿勢を大切にしている石岡さん。「なんでも、まず自分で考えて、次にチームで考えてやってみる。できない理由を考えるのは簡単だけど、苦労してやるのが大切。できないものはできないのだから一生懸命やるのがメンバーの自信にもなっていると思う。」と語ってくれました。

そんな石岡さんも改めてYOSAKOIの影響に驚くことがあったそうです。それは、チームに入るために、名古屋から仕事を辞めて移住してきた人がいたこと。「北海道で仕事をゼロから見つけて、結婚するのだから人生賭けていることに本当に驚くよね。」



YOSAKOIソーランチーム『夢想連えさし』
会長 石岡 武美 (いしおか たけみ) さん

「YOSAKOIソーランを通して、いろいろなイベントにも呼ばれるようになってきた。『えさし』という道南を思い浮かべる方も多いけど、賞をいただけるようになって、道北の枝幸も分かってもらえるようになったと感じる。これからも地元が少しでも元気になってくれたらうれしいよね。」



▲札幌YOSAKOIソーラン祭りでの演舞の様子

地域を創る人

石狩編

04 有澤 幸計さん
有澤 安弘さん

美味しいこの町で 美味しいこの町にこだわり 本場の味を当別産の素材で



有澤 幸計（ありさわ ゆきかず）さん
父、安弘さんのパティシエとしての背中を見て料理人の道へ。東京や海外での修行を経て2005年にレストランAriをオープン

有澤 安弘（ありさわ やすひろ）さん
当別町出身。パティシエとしてのキャリアは60年以上。幸計さんに誘われてAriのデザートを担当。フランスでの修行経験有り。

地元当別産の野菜を使ったサラダ、100%当別産小麦の手打ちパスタ。レストランAri（アリ）オーナーシェフ有澤幸計さんの、地元食材に対するこだわりは、町内外の多くのお客様を惹きつけます。

幸計さんは札幌出身。父、安弘さんは当別町出身のパティシエで、若い頃、当時珍しいとされたフランスでの修行を経験し、幸計さんが料理人を志すうえで大きな影響を与えました。幸計さんは東京や海外での修行を経た後、当初は札幌周辺での出店を考えていましたが、父の故郷である当別町を訪れた際、北欧の町並みをコンセプトにしたスウェーデンヒルズの美しい景色、そして、何より当別産の野菜の美味しさに惚れ込み、この地でのレストランオープンを決めました。

Ariのメニューには、安弘さんが手がける自家菜園や地元農家からの野菜をふんだんに取り入れ

ています。開店当初はまだ地域との繋がりが薄かったこともあり、野菜の仕入れに苦労したこともありましたが、今では農家との絆も深まり、旬の朝採れ野菜を提供してもらえるまでになりました。

「生産者ご本人に実際に料理を食べてもらうことを繰り返し、徐々に納得してもらえるようになっていった。」と話します。

また、以前は「道産」として一括りに製粉されていた小麦も、幸計さん自らJAを通じて製粉会社に依頼したことで、Ariでは100%当別産の小麦が使えるようになりました。とことん当別産にこだわることが町のPRにもつながると考えています。

レストランの他、新たに9月23日にオープンした「北欧の風の駅とうべつ」のテイクアウトコーナーでは、イタリアの伝統的なファストフード「ピアディーナ」を当別風アレンジして販売



▲北欧の風の駅とうべつの店舗

▲新商品ピアディーナ



◀自家菜園・地元野菜・当別産小麦を使った手打ちパスタ



▲スウェーデンヒルズ内にあるレストランAri
町内外から利用者が絶えない

野菜ピューレを練りこんだ薄焼きパンで、当別産の季節の食材を包んで提供しています。「ふらっと道の駅に立ち寄るお客様にも町の魅力を伝えていきたい。」と意気込みます。

有澤さん親子は、今日も町内外のお客様に料理を通じて四季折々の当別の魅力を発信し続けています。

北海道と日本郵便(株)北海道支社は 包括連携協定を締結しました。



本年9月4日、北海道と日本郵便株式会社北海道支社は、「**地域創生**」、「**災害対策**」などについて、お互いが有する様々な資源を提供し、双方の強みを発揮することによって、地域の安全な暮らしの実現や安心して子育てできる環境づくりなどを目標として包括連携協定を締結しました。

この協定に基づき、連携・協力を推進するべき取組分野について情報・意見交換を行い、相互に合意した具体的な事業について、協働して取り組むこととしています。

連携・協働して取り組む主な事業

1 地域創生の取組に関する事項

- ・北海道への移住定住に関する支援
- ・地域の見守り支援
- ・子どもの育成支援 等

2 災害対策に関する事項

- ・地域の被害状況等の情報提供
- ・災害時における避難所への支援
- ・自治体等と連携し防災活動を実施 等

バックナンバーは、創るWEBで

北海道創生ジャーナル

🔍 検索



URL : <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/csr/chicho/tsukuru/toppage.htm>