

# 広尾町 子ども農山漁村交流から始める「まち・ひとづくり」



## ホームステイ事業の取組

広尾町のホームステイ事業は、都市部の子供たちが農山漁村の漁家や農家に滞在し、漁業や農業の体験活動を行う取組です。

元々この事業は、人材育成講座として開設した「ひろお未来塾」からの提案をきっかけに、平成27年度に国のモデル事業の採択を受け、東京都江戸川区の小学校の子供たちの受入れを行ったのが始まりであり、今年で5年目を迎えます。

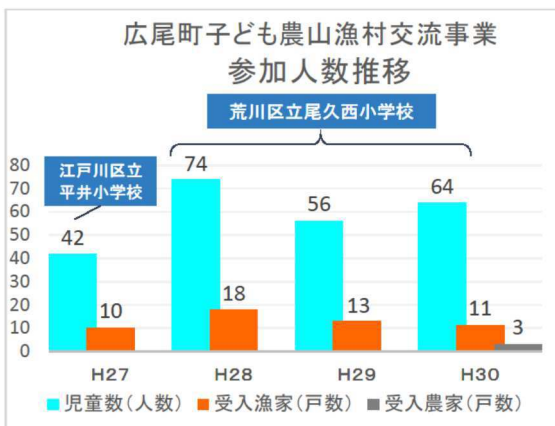
平成28年度以降は、元々広尾町と縁のあった荒川区の小学校との交流が続いています。平成30年度は、交流3年目となる東京都の荒川区立尾久西小学校の子供たちが町内の漁家や農家にホームステイし、町の人々と交流を深めました。

## 「下町」の小学校と「漁業と酪農」のまちの交流

尾久西小学校のある東京都荒川区は、都電荒川線が走る、東京都のいわゆる「下町」に位置し、親子代々暮らしている家庭も多い「住みやすいまち」です。

広尾町は、十勝管内の最南端に位置し、東は北海道有数の漁業資源を有する太平洋、西は日高山脈の山並みがそびえ立ち、その山系に源を持つ4本の河川が海に注ぎ「北海道」のイメージどおり豊かな自然をいかした漁業・農業を基幹産業とする町です。今回はその広尾町が行っている「農山漁村交流事業」（以下、「ホームステイ事業」）の取組を紹介します。

一方の広尾町は、十勝の最南端に位置する漁業と農業を主産業とするまちであり、町の冷涼な気候が酪農にも適しており、良質な生乳が生産されています。さらに、太平洋に面していることから、種類豊富な海産物にも恵まれており、季節ごとに新鮮で美味しい海の幸を味わうこともできます。このように特色の異なる2つのまちが、ホームステイ事業を通じて住民同士の強い絆を結んでいます。



農山漁村での  
「ありのままの生活」

この事業は、ホームステイを通じて、食事や歓談での家族のようなふれあいや、漁業・農業体験を通じて、私たちが生きていくために欠かせない「命の糧」をたくましく生産する、農山漁村の価値を子供たちに伝え、食や農山漁村に対する関心を高めることを目的としています。

平成30年度は、尾久西小学校の5年生64名が、8月20日から2泊3日の日程で11戸の漁家、3戸の農家に分かれてホームステイをしました。ホームステイの間漁家では、この時期最盛期を迎える昆布漁を体験し、農家では、牛の餌やりや搾乳を体験しました。本物の牛を初めて間近で見る子供たちも多く、全てが初体験だったようです。

また、野菜の収穫や川遊びなど、農山漁村ならではの体験もたくさん楽しみました。各家庭では、朝早く起きて、みんな揃ってご飯を食べるという「ありのままの農山漁村生活」を体験しました。



▶ 3日間限定の大家族



▲ 初体験、牛への餌やり



▲ 昆布干しのお手伝い

涙のお別れと心の成長

2泊3日のホームステイを終え、最終日に行う退村式では、子供たちと受入家庭が涙で別れを惜しむのが毎年の光景です。いかにこの3日間が濃密な時間であったかが伝わってきます。

受入家庭との触れ合いの中で、心が成長し、一回りも二回りもたくましくなりました子供たちがバスに乗って広尾町を後にします。



▲ 子供たちと受入家庭との涙のお別れ

学校給食への広尾産の  
海産物の提供

交流から半年ほど経った頃に広尾町では、東京へ戻った子供たちの小学校へ広尾産の海産物を学校給食の食材として届けています。この取組は、尾久西小学校

にとっては食育の一環であり、広尾町にとっては、町の特産品の美味しさを更に知ってもらい、東京での認知度を高めることを目的としています。広尾町でのホームステイを経験した子供たちにとっては、広尾町での生活を思い出さずにつけとなり、絆がより強くなる機会ともなっているそうです。

交流はこれからも続く

町では、ホームステイを経験した首都圏の子供たちの心に農山漁村を想う気持ちが育まれ、将来的に都市部から北海道・広尾町への移住・定住を思い描く人が出てくることを期待しています。

また、受入家庭の皆さんが地域資源の価値とともに生業への自信や誇りを再認識することが、産業振興を含めた地域活性化に繋がっていくものと確信して、本事業を進めています。

今ではこの取組が多く町の外の住民や企業に評価されており、個人版ふるさと納税や企業版ふるさと納税を通じて運営費の寄附があるほどです。

町では、都市部の子供たちと広尾町の漁業や農業に携わる人たちの双方が、心豊かにお互いを認め合う関係を未来へと繋げていくことができるよう、これからもこのホームステイ事業を継続していきます。

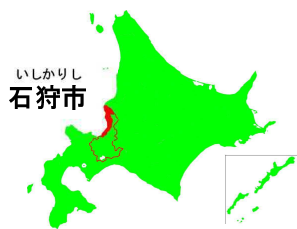
# 地域を創る人

## いしかり 石狩編

17

たなか 田中 かつよし 勝吉さん  
たみよ 民世さん  
えみさん

### 地産地消へのこだわり！ おいしい料理で、若い人が集うまちへ



いしかり市 石狩市

田中さん親子が経営する「わがまま農園Cafe」は、平成27年に石狩市高岡地区でオープンし、今年で5年目を迎えました。

名前の由来は「自分たちの好きなようにお店をやりたい」という思いと、「相手のわがままも受け入れてあげたい」という思いから。

お店は最寄り駅から車で15分の場所にあります。リピーターが多く、ランチタイムは多くのお客さんで賑わっています。

もともとはサラリーマンだった勝吉さん。転勤をきっかけに北海道が気に入って、早期退職して石狩市に移住しました。まだ農地法の規制が厳しく、新規就農は難しいと言われる時代でしたが、石狩市農業総合支援センターで1年間の研修を経て、市の新規就農1号に認定され、平成13年から妻の民世さんと一緒に「わがまま農園」を始めました。

石狩市で農業を始めた理由を伺うと、①空港へのアクセスが良く、出身地の名古屋市に帰りやすかったこと、②ほどよく田舎だけど、田舎過ぎなかったこと、③そし

て何より親身に相談に乗ってくれの方がいたことだと言います。

娘のえみさんは、市内の高校卒業後、東京の調理師専門学校へ進学。卒業後は東京のケーキ店や喫茶店で働いていました。しかし、勝吉さんが体調を崩したことから、家族でお店を持ちたいという思いから、石狩市にUターンすることを決意し、平成27年に農園のそばにカフェをオープンしました。カフェでは、勝吉さんが育てた新鮮野菜はもちろん、市のブランド豚「望来豚(もつらいとん)」や、石狩漁港などで獲れる旬の魚介類、市内で生産されている有精卵「イコロラン」といった地元産の食材にこだわり、カフェは市の「おいしい地産地消の店」にも認定されています。「お客さんの『美味しかった』と言う言葉が一番の喜び。体に良くて、美味しく、美味しくない料理はダメです」と素材だけでなく、味にもこだわっています。

「よそから来た自分たちが、この場所で楽しく過ごさせているのは、地元の方たちのおかげ」と感謝する勝吉さん。少しでも地域への恩

返しになればとの思いから、お客さんが実際に畑に入り、収穫などを体験できる農園づくりなど、地域活性化の取組として「見える農業」にも取り組んでいます。

また、えみさんは北海道に移住した人たちの交流グループにも参加。グループ内には、石狩市を盛り上げようとする30代、40代の元気な人が多いと感じており、若い人たちが沢山集まれば、新しいことができるのではと、若い人向けのお店づくりも心がけています。

「10年後、20年後のことは分からないけれど、精一杯頑張ることができれば、それで満足」と笑顔で語るえみさん。田中さん親子はこれからも、美味しい料理でまちを盛り上げていきます。

▼ 落ち着いた雰囲気の内。ソファ席もあり、子ども連れでも安心。



▶ 地元の素材をふんだんに使用し、色合いも綺麗なランチ。ボリュームもあり、大満足。

● (左) 田中 えみ氏  
● 東京の調理師専門学校を卒業後、石狩市にUターン。親子でカフェを経営。

● (右) 田中 民世氏  
● 娘の えみさんと一緒にカフェを切り盛り。

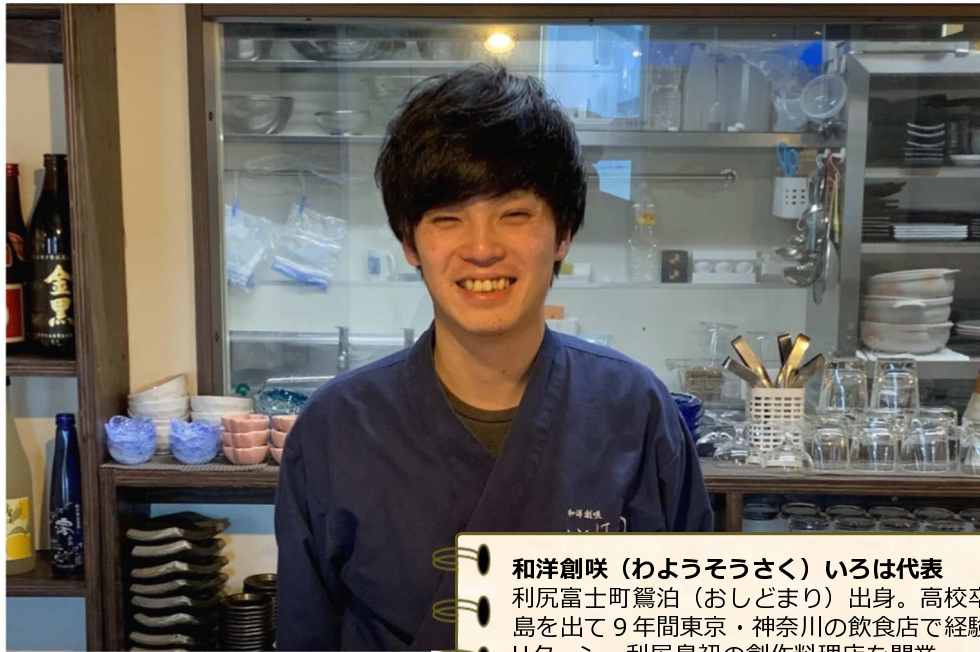


● (真ん中) 田中 勝吉氏  
● わがまま農園Cafeオーナー  
● 名古屋市出身。サラリーマンを早期退職した後、石狩市に移住し、新規就農。農園の野菜はカフェでも使用！

# 地域を創る人

そうや  
宗谷編

18 さとう ゆうが  
佐藤 雄河さん

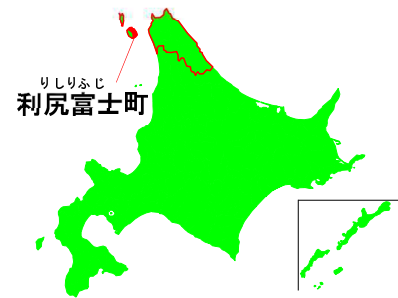


**和洋創咲(わようそうさく)いろは代表**  
利尻富士町鴛泊(おしどまり)出身。高校卒業後に島を出て9年間東京・神奈川の飲食店で経験を積みUターン。利尻島初の創作料理店を開業。

「ふるさと」のために

## 利尻島初の創作料理店を！

和洋創咲



りしりふじ  
利尻富士町

日本海の北に浮かぶ利尻島。その島の北東に位置する漁業と観光のまち「利尻富士町」に、平成30年5月、創作料理店「和洋創咲いろは」がオープンしました。開業したのは地元鴛泊出身で、東京や神奈川の飲食店で9年間経験を積まれた佐藤雄河さんです。お店は開業から1年が経ちましたが、地元の方や観光客が集まり、とても賑わっています。

えるようになり、地元で夢を形にすることを決意しました。お店では、これまで島になかった「イタリアンの要素を取り入れた創作和食」のメニューを提供しています。佐藤さんは和食を中心に様々な料理を勉強してきた経験があります。お客さんが喜んでくれるのであれば料理のジャンルにはこだわらない、「敷居の高いイメージがある和食ではなく、イタリアンのように一つの料理を取り分けて皆で盛り上げられる方がよい」と話します。

佐藤さんは、首都圏で修業していた時から「いつかは自分のお店を持ちたい」と考えていたそうですが、数年ぶりに利尻島に帰ったところ、町内の飲食店がいくつも閉店しており、昔は賑わいを見せていた地元の変貌ぶりに驚いたといっています。

その時から、「自分のように都市部で経験を積んだ若い人間が島に帰って来ることで、地域を盛り上げる事ができるのではないかと」といった思いや「店を持つという夢を実現するために、島という選択肢があるのではないかと」考

え、数年ぶりに利尻島に帰ったところ、町内の飲食店がいくつも閉店しており、昔は賑わいを見せていた地元の変貌ぶりに驚いたといっています。

地元に戻ってきて良かったことは、「島の人たちの人柄が温かく色々な方が応援してくれること。これは都会では味わえない」といいます。地域の方たちは、今でも佐藤さんを自分たちの子供のよう

に面倒を見てくれたり、同年代である佐藤さんの同級生も「ぜひお店を応援させてほしい」と、仕事の合間に手伝いに来てくれるそう

で、都市部では感じる事がなかった人との繋がりに改めて気付

けたと言います。

開業から1年が経過して見えてきたお店の課題について伺ったところ、都会では料理店も人も多いため、自分のお店が好きなお客さんに対して料理を提供すれば、良かったのですが、利尻島では、お店も人も少ないため、味の好み

が異なるお客さん全員に満足いただける味付けを考える必要があります。しかも、このような地域特有の課題についても、「100人中100人のお客さんが美味しいと思う料理を作れることは無理かもしれないけれど、できるだけ多くの皆さんに満足いただける料理を作ることを目指していきたい」と、佐藤さんは意気込みを力強く語ってくれました。

「和洋創咲いろは」の外観。地元飲食店の空き店舗をリノベーションして開業。



高級昆布の代名詞である利尻昆布をふんだんに使った出汁巻き卵。観光客や地元客からも大人気、お店の看板商品。

# 地方創生応援税制（企業版ふるさと納税）で 北海道の地方創生を応援してください！

**社会貢献**  
企業のPR効果  
[SDGsの達成など]



WIN  
×  
WIN

地方公共団体との新たな  
**パートナーシップ**

WIN  
×  
WIN

地域資源をいかした  
**新たな事業の展開**

## 企業版ふるさと納税とは？

志ある企業のみなさまが、寄附を通じて、地方公共団体の行う地方創生の取組を応援した場合に、税制上の優遇措置が受けられる仕組みです。

**！！法人関係税が通常の2倍軽減されます！！**

## 〈北海道における企業版ふるさと納税の取組例〉



**【北海道庁旧本庁舎（赤れんが庁舎）改修事業】**

- 先人から受け継いだ、貴重な財産である「赤れんが庁舎」の歴史的価値を保存し、次の世代に引き継ぐため、大規模改修を行います。  
※ 改修のため、令和元年10月1日より閉館となります。
- 寄附申出総額 16,012千円  
うち企業版ふるさと納税 5,876千円



**【北海道未来人材応援事業】**

- スポーツ指導者、若手芸術家、食やものづくりの職人（料理、製菓、木工、服飾等）など、意欲と能力のある若者の海外チャレンジを支援することにより、将来の北海道に貢献する人材の育成を図ります。
- 寄附申出総額 60,307千円  
うち企業版ふるさと納税 800千円

※ 寄附申出総額は平成30年度末（2018年度末）の情報です




北海道

詳しくは…

企業版ふるさと納税 北海道 検索

問合せ先：北海道総合政策部地域創生局地域戦略課 TEL：011-204-5089



バックナンバーは、創るWEBで

検索

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