

夕張高校の魅力化に向けて



夕張市内唯一の高校である道立夕張高校は、人口減少や財政破綻後の中学校統廃合の影響による夕張中学校からの進学率の低下に伴い、生徒数が減少していました。このため、市は現状を強く受け止め、廃校となった場合のまちの未来に危機感を持ち、一人一人の目標に合わせた学力の向上や夕張の課題を教材にこれからの社会で必要となる力の育成、他の地域の高校生等との多様な交流などを通じた人材の育成を基本目標とする「夕張高校魅力化プロジェクト」の検討を平成27年から開始しました。

平成28年に財政再生計画の抜本見直しを行い、本プロジェクトを市の主要施策の一つとして位置づけ、新規事業として計画へ搭載し、平成29年から本格的な事業実施に取り組んでいます。



夕張高校での学習の様子



夕張学舎キセキノ

取組と成果

市の地方版総合戦略では、地域課題の解決に向けて「外部の人々と交流し、その知恵を借りながら、ともに挑戦していく」としており、寄附金だけのつながりではなく、ふるさと納税を通じた関わりや活動を生み出していこうと考え、クラウドファンディングという形で夕張高校魅力化プロジェクトに対する支援を募りました。

これまで市に対する寄附は、返礼品を希望しない応援的な寄附も多く、まちづくりに対する期待は大きいものがありました。このため、寄附者にとって、自らの支援がまちをより良くしたという実感を得ることが更なる寄附につながることを考え、地域課題の解決へのチャレンジ事業である本プロジェクトへ寄附いただいた方々に、その成果を報告することで、まちづくりへの参加を実感してもらおうと考えました。

「夕張高校は絶対に無くさない」という明確なビジョンのもと、高校存続への想いと課題解決への道のりを分かりやすく示せたことで、寄附者のプロジェクトへの共感と応援を集めることができ、目標額の3倍もの寄附が集まるなど、共感性の高い価値ある事業となりました。

また、この取組がメディアに取り上げられたことにより、多方面から問い合わせが来るなど反響も大きく、プロジェクトを広く発信することができました。

全国から寄せられた寄附金は、公設塾「夕張学舎キセキノ」の開設準備や運営費用の一部に活用しています。キセキノでは、「目標とする進路を自らの力で切り拓く力を身につける」を理念に掲げ、学力の向上や社会で活躍する人材の育成などを目的とし、生徒一人一人に合わせた学習カリキュラムの作成など個別学習指導の実施、様々な分野で活躍する方を招いた特別講演や企業と連携した特別授業などを実施しています。



東京での報告会の様子



キセキノでのゼミ授業の様子

課題・工夫した点

多くの支援が集まったことで、全国からたくさんの方々の応援をいただいているという意識が夕張全体に芽生え、地域に主体性が生まれました。平成30年度にキセキノをオープンした後、東京において実施されたイベントに参加し、首都圏の寄附者の方々に対して夕張高校の生徒自ら、夕張高校の魅力や自分達の夢、支援への感謝の気持ちを直接伝えました。イベントには寄附をされた方々のうち120名の参加があり、高校生一人一人の想いが込められたブレゼンに涙を流す方もいました。イベントに参加できなかった方々に対しては、ウェブ上で取組の進捗について特集ページを作成し報告しました。その結果、多くの方々から取組への継続的な寄附をいただき、また、夕張高



外部講師を招聘して実施したワークショップ

校の同窓会有志からの寄附もあり、応援のメッセージも届けられました。寄附をしていただいた方々に、感謝の想いや成果を伝え、継続的に取組の状況について伝えていくことで「寄附をしてこんなに良くなった」という実感を生み出し、更なる活動への支援へとつなげていくことが、今後の課題でもあります。

今後の展開

今後も引き続き、地域の方々や地元企業と連携し、夕張ならではの特色ある学びを通して、将来の夕張を担う人材の育成に取り組んでいきます。

また、小中学校との連携による小中高一貫の郷土愛教育を推進することで、地域に愛着や誇りを持ち、将来的に地域の担い手としてUターンにつながるよう、様々な取組を行い、まちの魅力の推進に努めていきます。

(協力：夕張市役所地域振興課)



キヌアの生産に向けて

剣淵町では、VIVAアルパカ牧場をオープンしたことが縁で、南米ペルーのバルカマヨ区やタルマ市との姉妹都市提携を結んでいます。交流を深めていく中で、駐日ペルー大使や日本キヌア協会からの勧めにより、文化的交流の一つとして、町内の農家の方々が中心となり、剣淵産キヌアの試験栽培が始まりました。

キヌアは、涼しく雨の少ない地域でも育ちやすい雑穀の一種で、タンパク質やミネラル、脂質などが豊富で栄養面でも優れていることから、スーパーフードと呼ばれ、健康食品としても注目されています。



取組と成果

キヌアは、栽培方法が確立しておらず、国内のキヌア栽培事例がほとんど無かったこともあり、剣淵町の新たな特産品として「キヌア」の生産に目をつけ、2015年からキヌアを町の新たな特産品とするために、本格的な栽培技術の確立や商品化に向けた取組を開始しました。

栽培方法や収穫方法も自分たちで一旦から確立させる必要があり、はじめのうちは試行錯誤の連続で、1000粒のタネの中から一本だけしかキヌアらしき物が発芽しなかったり、収穫期を見誤り、品質が低下し製品化に結びつかないなど、安定した生産ができない年が何年も続きました。

しかし、度重なる試行錯誤の結果、5年目にして目標を上回る収穫量を実現することができました。

こうして、苦労の末、やっとの思いで生産に結びつけた剣淵産キヌアを多くの方に知ってもらうために、クラウドファンディングを活用しました。

剣淵産キヌアの宣伝が一番の目的だったこともあり、SNSを活用し、多くの人に取組をシェアしてもらえたことや、わかりやすい言葉を使った紹介文の作成、低めの目標金額設定など、広く周知されるような工夫により、道

内外の多くの方々から支援をいただき、短期間で目標額の3倍を超える支援をいただきました。

今後の展開

今後は、いただいた寄附金を活用し、「けんぶち産キヌア」を多くの人に知ってもらうための広報活動を行い、ブランド化していきたいと考えています。

剣淵で採れたキヌアを商品化し、それを全国の方に食べていただくことで、「けんぶち産キヌア」の普及はもちろんのこと、「剣淵町」自体のPRやまちおこしにもつなげていきます。

また、町内農業者へ栽培方法を普及させることで、たくさんの方がキヌアを生産することができる体制を整え、農業所得の増大を目指して取り組んでいきます。

(協力：剣淵町役場農林課)



キヌアの収穫の様子

新たな価値を創造する “官民連携”から“民主導”へジン生産への挑戦



画像: 積丹ジン 火の帆 (HONOHOKI) KIBOU



しやこたんちよう
積丹町

積丹町でのジン生産のきっかけ

後志地方の積丹半島先端に位置する積丹町では、沿岸漁業と酪農のほか、畑作農業が営まれてきましたが、町の特産品であるウニやナマコといった従来の海産物に加え、新たな特産品として期待されるスピリッツのジンの生産が進められています。ジン生産の取組は、2015年より始まり、試行錯誤しながら2020年6月に第1弾となるジンの販売が開始されました。これまでのジン生産に向けた取組と今後の展望について積丹町役場企画課にお話を伺いました。

(取材者 長船、坂野、岩崎)

積丹のポタニカル

後志地方の北部に位置する積丹町は、ウニやナマコなどの海産物を中心とした漁業を基幹産業とする町です。人口は約2000人で、夏は採れたてのウニなどを求めて多くの観光客が訪れます。

2015年に現(株)積丹スピリット代表の若井宏文氏が代表取締役を務める農林漁業の6次産業化コンサルタント会社が町の依頼を受け、町内の未利用・低利用施設の有効活用方を提案するパンフレット「ReACT」を作成しました。その中で、木エテサイナーの煙山泰子氏がスコットランドの地形や気候と似ている積丹の地域資源を活かした積丹ジンの開発を提唱したのがきっかけとなり、本格的にジンの生産に向けた取組が開始されました。

積丹町の周辺には、小樽市や余市町など、ワインやウイスキーといった酒類の有名な生産地が存在しており、町においてジンの生産を行うことで、小樽市から続く国道を「クラフト街道」と位置づけ、新たな観光資源としての活用を考えました。

スコットランドと地形や気候が似ている積丹ですが、その特徴として、一年を通して冷涼な気候、自然に生育している多くの植物の存在が挙げられます。こうした自生植物を、ジンに香り付けするためのポタニカル(香草植物)として使用することで、積丹町のオリジナルかつ新たな特産品が生まれると考え、(株)積丹スピリットでは遊休町有農地を活用して、ポタニカルを栽培し、安定した供給の実現に向けて動き出しました。



▲ ポタニカルを栽培している畑

ジンの生産に向けた取組

2016年度から2017年度までの2年間で、ジンのレシピや製造方法、原料素材の選定及び収集方法、ブランディング、地域との関わり方など多岐にわたる案件の調査・検討を行い、2018年3月に積丹ジンの事業会社である(株)積丹スピリットが設立されました。

2019年8月には北洋銀行や日本政策金融公庫から、出資・融資の資金面や販路拡大に向けた支援が決定しました。

プロジェクトの事業計画策定における政策間連携やパートナー事業者の発掘、事業推進における官民連携のあり方、酒づくりをゼロベースからスタートさせたことのほか、事業の取組に対する地域住民の理解醸成など、苦慮した部分もありましたが、事業のステップアップに向けては、町内の経済産業団体で組織する「積丹町地域活性化協議会」を活用しながら、官民連携から民主導へ比較的スムーズに移行することができました。



▶ ジンの生産に欠かせない蒸溜機



▶ 香り付けの原料となるポタニカル

町として留意してきたことは、地域住民や議会、関係者へ、毎年度事業報告会を開催し、進捗を説明するなど、取組の「見える化」や情報発信を行うことで、理解浸透に努めてきたことです。

遊休町有農地を活用したジンのポタニカル生産については、約90ヘクタールある農地のうち、30ヘクタールを活用して栽培を行っています。また、畑を耕す際、機械作業ではなく、馬を活用して整地作業を進めることで、馬も資源の一つとして捉え、観光につなげる取組も行っています。

「火の帆 KIBOU」誕生

5年の月日を経て、2020年6月遂にクラフトジン「火の帆 KIBOU」が誕生しました。

魂に火をともし、積丹の海から世界へ船出するイメージから、ブランド名を「火の帆」とし、商品名の「KIBOU」は、「コロナ禍を受けて、名付けたものであり、未曾有の苦境に直面しても希望は絶やさなさい」といった決意が込められています。

ジンを活用した

地域活性化の取組

夏場のウニ漁が盛んな時期は、積丹に旬の食材を求めて多くの観光客が訪れますが、秋から春にかけての時期については、あまり誘客が図られていませんでした。今後は夏場の滞在期間の延長や秋から春にかけての誘客を図るために、ジンの蒸留体験や圃場でのポタニカルツアーといった体験メニューに広がりを持たせられる様々なツアーを構築していくことを予定しています。また、これら「体験メニュー」に「食」と「泊」を合わせた「渚泊」を促進していきます。

今後の課題と展望

今後の課題は、ジンの生産という新たな産業の創出を一つの契機に、関係人口の創出・拡大の促進、販路の開拓支援を行うっていくとともに、現在も行っている特産品のウニの排出殻を活用した藻場造成等の取組を進め、「積丹式循環型再生産システム」の確立を目指しながら、これらの政策間連携による新たな事業展開を模索していきます。

また、(株)積丹スピリットでは、ジン生産の事業の到達点として、ジン販売を通しての観光振興や、森林・農地資源の有効活用等につなげることを想定しているため、今後は購入顧客を通じた積丹町及び積丹半島の魅力の更なるPRを進めることを目標とし、町内の産業団体と

連携して、天然資源のみならず、食と酒を生かした新たな滞在型の体験ツアーづくりを行うなど、地域経済や域内資金の循環、新たな投資の呼び込みも図りながら、産業の育成を図っていきます。



▲ 積丹ジン 火の帆(HONOHO)KIBOU



▲ ジンを生産している蒸溜所