

新たな食の北海道ブランドづくりを進めています。

アフターコロナを見すえ、食の付加価値の向上を目指す取り組みを紹介しします。

北海道の酒アワード2021の開催

道では、道産日本酒・道産酒米のブランド力や認知度の向上に加え、コロナ禍で落ち込んでいる需要の喚起を図ることを目的として「北海道の酒アワード2021」を初開催しました。

対象は、北海道の米を使って製造され、市販されている日本酒。道内外の酒蔵から出品された18種の日本酒を一般消費者など総勢約580人が試飲審査し、グランプリをはじめとする受賞酒が決まりました。

今後も、道産日本酒と道産酒米の付加価値向上のための取り組みを進めます。



北海道の酒アワードの表彰式

●道庁農産振興課 TEL.011-204-5435 [北海道 酒アワード2021](#) [検索](#)

和牛オリンピックの開催が決定

全国の和牛生産者が丹精を込めて生産した和牛の肉質や生産技術を競う5年に1度の「和牛オリンピック」(全国和牛能力共進会)が、2027年に北海道で初めて開催されます。

北海道が生産量、肉質ともに日本を代表する和牛の産地となるよう、生産拡大や改良の推進、ブランド化などに、全道一丸となって取り組みを進め、本道で開催される和牛オリンピックでの上位入賞を目指します。



第11回全国和牛能力共進会(2017年開催/宮城県)

●道庁畜産振興課 TEL.011-204-5439

ワイン産地・北海道のブランド力向上

北海道は近年、国内外から注目されるワイン産地として急成長を続け、道内には53カ所のワイナリーが集積しています(2021年11月末現在)。また、海外のワインコンクールで受賞を重ねるなど、世界での道産ワインの評価は着実に高まっています。

こうした道産ワインのブランド力向上を目的に、道が2015年から取り組んでいるのが「北海道ワインアカデミー」です。道内で栽培や醸造に携わる人材を対象にした専門的な講座を開講しています。このほか、道産ワインの消費拡大を図るため、道内外で百貨店などと連携したワインプロモーションなどを進めています。



北海道どさんこプラザ羽田空港店でのプロモーション

●道庁食産振興課 TEL.011-204-5138

ワイン造りの学びを生かし、地域に貢献するワイナリー経営を目指します。



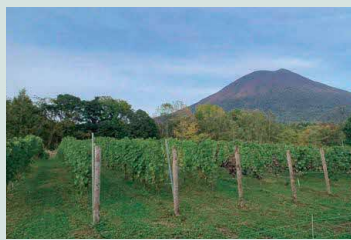
ニセコワイナリー代表 本間 泰則 さん (ニセコ町)

2015年、道が主催する北海道ワインアカデミーに1期生として参加しました。第二の人生の夢を実現するべく、ワイナリー開設の準備をすでに進めていた私にとって、最良のタイミングでの受講でした。

学びの内容は幅広く、経営やマーケティング、市場分析など、ワイナリー経営には必須の科目ばかりでした。また、さまざまな恩師との出会いによって探求心を刺激され、その後、より高度な製造技術を習得する機会にも恵まれました。

そのおかげで2016年、受講生第1号となるワイナリー免許を取得。現在は、有機認証を受けた自園の3つの畑で育てたブドウを原料として、オーガニックスパークリングワインを製造しています。

私が目指しているのは、ニセコの素晴らしい自然環境とユニークな市場特性を生かした持続可能な農業モデルです。世界に通用する品質を求めて研鑽を続け、若い人々たちをバックアップしながら、地域経済に貢献するワイナリー経営を進めていきたいと考えています。



羊蹄山を望むニセコワイナリーのブドウ畑

牛乳・乳製品の消費拡大に向け、牛乳や乳製品を使った新たなテレビCMを道民の皆さんや企業から募集し、「牛乳チャレンジ20」(乳牛N.E.W.スタイル)として、「ミルクランド北海道」のウェブサイトで紹介するなど、牛乳・乳製品の消費喚起に取り組んでいます。

また、2022年1月には、札幌市と帯広市で「ミルク&ナチュラルチーズフェア2022」を開催。道内で作られたおいしい牛乳やチーズなどの乳製品の販売、「牛やミルクのある風景 絵画コンクール」の入賞作品の展示も行いますので、ぜひこの機会に、牛乳・乳製品を味わってください。



牛乳チャレンジ20 ~乳スタイル



ミルク&ナチュラルチーズフェア

TEL.011-204-5438

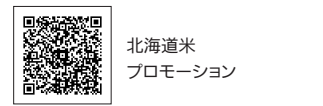
北海道の牛乳・乳製品を味わおう

北海道米は、さまざまな工夫と進化を重ねて約20品種が生産され、全国トップクラスの作付面積と収穫量を誇っています。特に「ゆめぴりか」や「なつほし」は10年以上、「食味ランキング」最高位の「特A」を獲得するなど、食味でも全国的に高い評価を得ています。

道では、おいしい北海道米を道民の皆さんにもっと食べていただくため、「コンビニやスーパーなどと連携し、「食べらさるマーク」を中心に北海道米プロモーションを展開しています。このマークを目印に北海道米を選んで食べて、生産者を応援しましょう。



食べらさるマーク



北海道米プロモーション

TEL.011-204-5435

●道庁農産振興課

「食べらさる?」北海道米

おいしい道産食品は道民の誇り。みんなで、プラス二品の応援を！
道民一人一人が道産食品を支えています。一品でも多く選んで食べて、道内の生産者や飲食店を応援しましょう。



とれてます! Oh!! さかなフェア

がんばれ! 道産食品ポータルサイト

道が登録・認証などを行っている商品を中心に紹介しているポータルサイトです。安全・安心な道産食品を選ぶ際の参考としてください。

●道庁食品政策課 TEL.011-204-5427

[がんばれ! 道産食品](#) [検索](#)



とれてます! Oh!! さかなフェア

TEL.011-204-5464

●道庁水産経営課

近年漁獲が増えているマイワシ、ブリ、ニシンを道民の皆さんにたくさん食べていただくため、道では、飲食店でのオリジナルメニューの提供やスーパーでのレヒ配布など、3種の魚にスポットを当てた「とれてます! Oh!! さかなフェア」を実施しています。2022年2月には道内主要都市の飲食店などで「ニシンフェア」を開催しますので、道産ニシンを食べて、生産者を飲食店を応援しましょう。

北のめぐみ愛食レストラン

道産食材を利用したこだわりの料理を提供する道内の飲食店「宿泊施設を「北のめぐみ愛食レストラン」に認定し、ウェブサイトで紹介しています(2021年11月末現在の登録数318店)。

外食の際は「北のめぐみ愛食レストラン」を利用するなど、道産食品を食べて、北海道の食を応援しましょう。

●道庁食品政策課



北のめぐみ愛食レストラン

生産者に聞きました



有限会社ファーム花茶 代表取締役 小栗 龍夫 さん (千歳市)

畑作農家を営みながら、北のめぐみ愛食レストラン認定店の「ファームレストラン花茶」でお客さまをお迎えしています。自家農園の野菜や果物はもちろん、牛乳やお米も北海道産。国内外の食材が年中手に入る時代にあっても、地元でとれた新鮮な旬の食材は間違いなくおいしいです。季節感にあふれています。それを教えてくれるのが、お客さまの笑顔です。北海道の食の魅力と地産地消の豊かさを伝えていきたいと思っています。

※ファームレストラン花茶は2021年12月27日~2022年2月中旬の期間、冬季休業となります。

地域情報 Pick up! 北海道の各地域から話題をお届けします。

道庁ウェブサイトに「北海道市町村広報紙(誌)ページへのリンク集」を開設しました。道内179市町村の広報紙(誌)をパソコンやスマートフォンから読むことができます。ぜひご活用ください。



新十津川町 渡島総合振興局

渡島総合振興局

高校生が地元産ぶりフレークを開発!

渡島管内で水揚げ量道内一のブリを広めるため、函館水産高校の生徒が、地元産のブリと酒かすを使った「函ぶりフレーク故郷の宝」(仮称)を開発しました。さらに改良を重ねて、鮭フレークのように幅広く受け入れられる商品づくりを目指しています。



ぶりフレークの商品化を目指す高校生

●渡島総合振興局水産課 TEL.0138-47-9481 [渡島 水産課 ブリ](#) [検索](#)

新十津川町

特許を取得したお米シロップ

道内一の酒米作付けを誇る新十津川町では、酒米粉、こうじ、水のみを使用した「お米シロップ」を開発し、特許を取得しました。自然な味の甘味料で、パンをおいしくします。町内やウェブサイトでの販売のほか、ふるさと納税の返礼品としても注目されています。



しんとつかわお米シロップ



お米シロップ PR映像

●新十津川町産業振興課 TEL.0125-76-2134 [新十津川町 お米シロップ](#) [検索](#)

新型コロナウイルス感染症対策

※2021年11月30日時点での情報をもとに記載しています。最新情報は道のウェブサイトをご覧ください。

新型コロナウイルス感染症に関する最新情報はこちら



年末年始も感染防止行動にご協力を

これからの季節は、窓を閉め、暖房をつけての活動が増え、感染リスクが高まります。屋内での換気をはじめ、基本的な感染防止行動の実践をお願いします。また、年末年始は人の移動が活発化し、忘・新年会など大人数による飲食の機会が増加します。飲食の際は、北海道飲食店感染防止対策認証店など感染防止対策を徹底しているお店を選び、短時間で、深酒をせず、大声をささず、会話のときはマスクを着用しましょう。特に、大人数や普段会わない人との飲食の際は、より一層注意しましょう。

なお、ワクチンには感染予防効果も示唆されていますが、接種によって感染を完全に防ぐことまではできません。道内でもワクチン接種後の感染が確認されています。ワクチン接種後も、マスクの着用など基本的な感染防止行動の実践をお願いします。



療養終了後も続く症状(いわゆる後遺症)について

新型コロナウイルス感染症は、療養終了後も倦怠感や呼吸器症状、味覚・嗅覚障害など、症状が長引くことがあります。

症状によっては、職場復帰などに支障をきたしたり、生活の質の低下につながったりするケースもあります。あなたの周りにも、後遺症で悩んでいる方がいるかもしれません。周囲の理解が大切です。



後遺症などの相談窓口

新型コロナウイルスワクチンの追加(3回目)接種の開始

2回目の接種を完了した日から原則8カ月以上経過した18歳以上の方を対象に、追加接種が始まっています。お住まいの市町村から接種券が順次発送されますので、お手元に届いたら内容をご確認いただき、接種をご検討ください。また、引き続き1・2回目接種が可能ですので、まだワクチン接種を受けていない方は、接種をご検討ください。

※接種の予約・手続きの方法などはお住まいの市町村にご相談ください。

未来へのかけ橋のグランドデザイン 北海道総合計画を見直しました

2016~2025年度 (平成28~令和7年度)

道では、新型コロナウイルス感染症の流行や、デジタル化・脱炭素化といった動きを的確にとらえ、ポストコロナを見すえた新たな北海道が進むべき道筋を道民の皆さんと共有するため、道政の指針となる北海道総合計画を改訂しました。

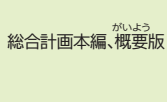
改訂した計画に基づき、感染拡大防止と社会経済活動の両立が可能となる強靱な社会システムの構築、本道が有する多彩な強みのさらなる磨き上げ、カーボンニュートラルの実現やデジタル・トランスフォーメーションの本格的な加速などに取り組み、誰もが安心して心豊かに暮らし続けることができる地域社会を実現していきます。



ポストコロナを見すえたさまざまな政策を進めていきます



●道庁計画推進課 TEL.011-204-5630



総合計画本編、概要版



総合計画、SDGsをわかりやすくご説明! 出前講座実施中