

「てしおしじみちゃんプロジェクト報告」その24 (8/8)

皆様こんにちは。きたかんりポーター、てしおしじみちゃんプロジェクトの櫻井です。

日本海側ルートで道北を目指したことの無い方にちょっとしたおもしろい町の観光資源を紹介します。



【苫前町 とままえダベヤ〜】



【羽幌町 オロロン鳥】

町の入り口に立つ大きな熊や鳥などが立っていて通行中の人を和ませます。他にもまだありますので機会があれば紹介します。どれもこれもその町に話題があつての建造物です。その意味もしっかり伝えたいところです。

さて本日は8月8日(金)18時から天塩町社会福祉会館で開催された「第10回天塩かわまちづくり検討会」の報告です。今回また新たな検討委員1名をお迎えし、総勢41名(内きたかんメンバー4名、発注者5名、受注者4名を含む)で実施しました。

さて、今回の検討内容は

1. コンセプトについてのおさらい
2. コンセプトについて各分科会での話し合い
3. 食チームが試作したお料理の試食会(ワールドカフェ風に)
4. 試食の感想

1. コンセプトのおさらい

コンセプトのおさらいは伊槻座長から。(ここではおさらいは割愛) 地域の方々に我々が考えてきたコンセプト案の3つをお披露目し、その意味や理由をしっかりと説明しました。そして次のステージへ。そのバトンを受けたのはワタシ。

ここからの司会進行は櫻井が担当しました。何故か？本日は飲食付きの交流会だからです（笑）

2. コンセプトについて各分科会での話し合い

私たち主催者側が考えたコンセプトについて各分科会でどれが良いか？また新しいコンセプトを考えたチームもありました。各分科会で話し合ったことを理由を付けて発表していただきました。この結果を私たちが持ち帰り、コンセプトの決定に向けて再度議論を重ねていきます。



【各チームで話し合った事を発表】

3. 食チームが試作したお料理の試食会（ワールドカフェ風に）

そして本日のお楽しみ。食チームの皆さんが作っていただいた料理を試食する時間です。食チームの和田さんがリーダーとなり作ったのは天塩町で収穫されたモノで作ったピZZァ。今回は3種類。野菜ピZZァ、バジルソースピZZァ、イタドリのピZZァ。どれもこれも手作り。チーズはもちろん、生地にはホエーも練り込まれとても“もちり”していました。意外だったのは生まれて初めて口にしたイタドリソースのピZZァ。あのイタドリが食べる事が出来たとは驚き！



【バジルソースのピZZァ】

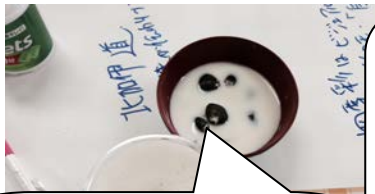


【地物の野菜ピZZァ】



酪農業を営む高原さん、大学を卒業し大手自動車会社へ就職するも、実家が営んでいた酪農業へシフト変更。天塩町の人柄と酪農に対する愛情は誰にも負けない。今回は作り手の思いを存分に語っていただきました。

そしてもう一つは乳和食。今回は牛乳で作ったしじみ汁。しじみのエキスと牛乳がおりなす、まさに新感覚の健康食品。



牛乳としじみがコラボした新感覚のスープ？

乳和食について説明する役場職員の武田さん。まだまだ乳和食は発展途上の食べ物ですが、地元の食材と乳製品とがうまくマッチングできれば最高の商品が生まれるはずですよ！

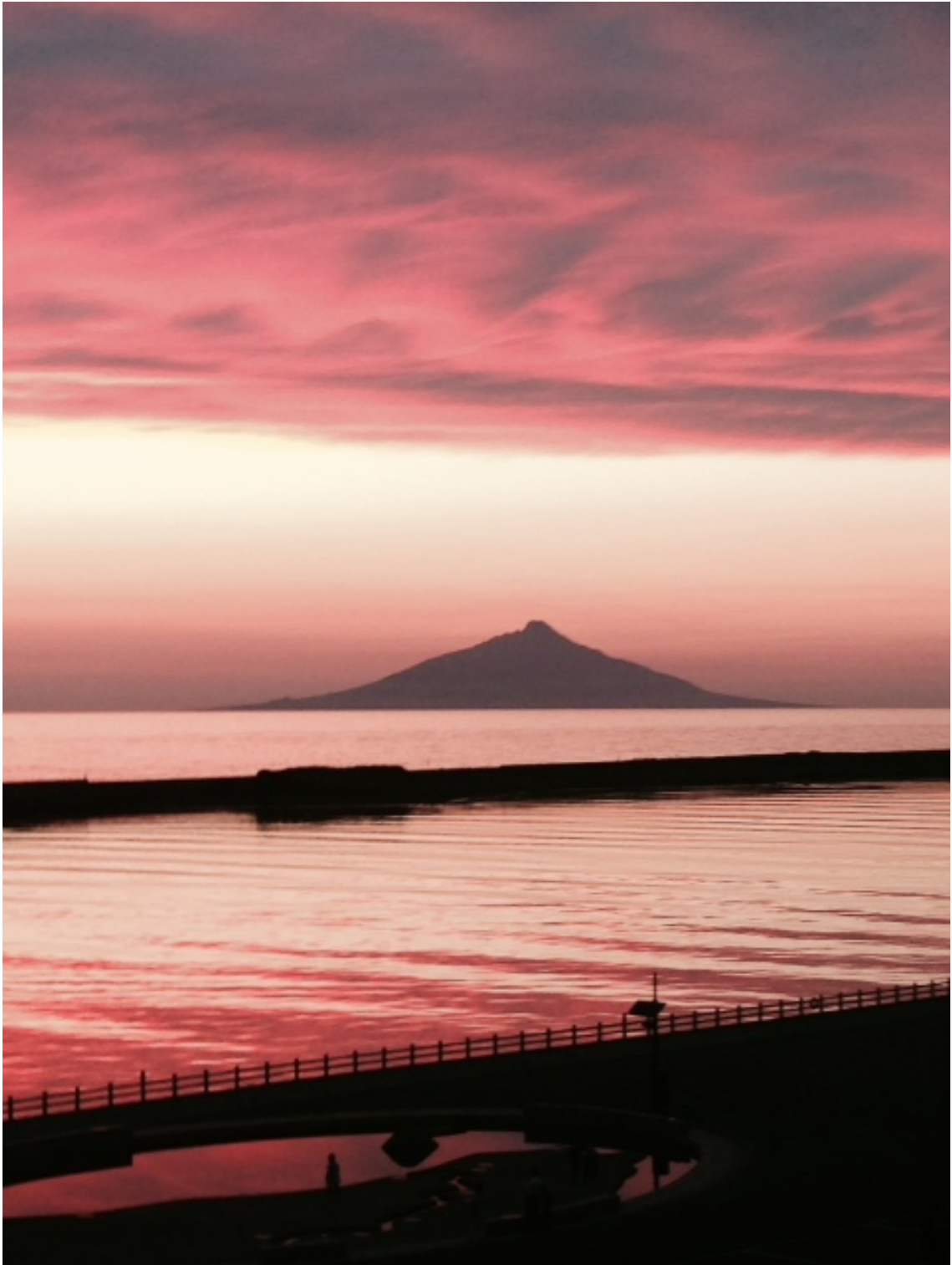


4. 試食の感想

各チームからの今回の試食の感想、そして和田チームリーダーから要請があった「よそから来た人たちの感想を」ということでワタシが指名。



お酒の勢いもあり、率直な感想もありつつしかしながら完成度の高いピザにはかなり高い評価もありました。



そして天塩町の夕陽、この日の夕陽は地元の方でもなかなか見ることが出来な
いくらいの素晴らしい夕陽でした。

次回は 9 月 1 日（月）札幌にて事前打合せです。

おまけ

翌日天塩川クルーズに出かけました。その様子。



幌延町の風車



オジロワシ!



片時も携帯を離さない○野氏

