



(株)カルナ
代表取締役フードプロデューサー
おぼた ゆりか
小畑友理香氏

魅力いっぱい 地元の愛情いっぱい

このお弁当企画のきっかけは、1市4町の共通食材があった方が各まちの特産品が活かされると思い、東胆振産のお米を活用したおこわであれば、それぞれの特徴のある食材を盛り込むことができ、幅広い地産品を一度に食せると考えたからです。現在、駅弁、空弁など行楽や観光に米食が少なからずも伸びを見せていること、老若男女に嫌われない食であることも選択の理由です。

北海道の米は全国でも上位ランクに入る食味としてすでに認知されており、地元米にもち米を加えることで冷めても、モチモチ感が食せるようなイメージを描きました。

東胆振は平坦な地形のもとに広がり、裏道街道のようなイメージがありました。そこには、四季の花が咲き、馬が放牧され、緩やかな草原地帯に広大な農地、農地を過ぎると青い海・・・と自然界を満喫できる要素が1市4町の随所にあります。特にマラソンやウォーキングの愛好者には喜ばれる地域ではないかと思っています。

安平からスタートして農地や牧場を満喫し、魚を食し、白老で肉を食し、温泉につかるという極楽の環境ではないかと思っています。まさに極楽街道ですね。

ほっき、ししゃも、白老牛、チーズ、お米、野菜とそれぞれの地域が結束し一致団結した中身です。地元の愛情でお腹一杯になるお弁当だと思います。

お米は冷涼な気候で育っているため、農薬の使用量が少なく、その品質は甘みがあり粘りが強いのが特徴です。おこわの種類は「白老牛」「苫小牧産ほっき」「厚真産の桜姫鶏」の3種類が楽しめます。洞爺湖サミツ

トで各国のVIPからも絶賛された白老牛は、わりしたで仕上げ、ほっきおこわには山菜を入れていきます。味噌仕立ての桜姫鶏は一般的な鶏肉よりも臭みが少なく柔らかいのでおこわにも良く合います。

副菜にも「東胆振産」の 食材で引き立つ味わい

副菜にも地域の特産品と食材が使われます。安平町内の牧場で絞られた、乳脂肪分が高い牛乳を使用したクリームチーズとじゃがいもの副菜、各地の物産展でも大人気、むかわ産ししゃもの甘露煮を付け合せ、安平町で作られたソーセージを煮物で使用しています。

本格的な商品化にむけて

開発過程から多くの皆さんの協力により作られた、「東胆振おこわ弁当」は10月25日(木)に開催される東胆振地産地食フェアでお披露目されます。今後は本格的な商品化に向けて、集客力の高い道の駅やイベント会場などでの試験販売を行う予定です。

食の商品開発は、東胆振の魅力をもっと多くの人に知ってもらうための、きっかけづくりです。今後、協議会では1市4町が一致団結し、さまざまな事業を展開していきますが、官民一体となった取り組みにより、東胆振地域全体の活性化を目指していきます。

広域連携 いろいろ



東胆振ビンゴラリー開催中！ (10月31日まで)

家族で楽しめる体験や絶品グルメが満載の、東胆振の総勢41件のオススメスポットを回ってスタンプを集めると、各まち自慢の豪華商品をゲットできるかも！？みんなで東胆振に行こう！

モニターツアーを実施中

東胆振の観光モデルルートの案を創り、モニターツアーを実施中です。参加者の皆さんの評価をもとに、新たな観光ルートとして発信します

広域観光情報冊子(フリーペーパー)を作成します！

東胆振の魅力が満載の観光情報冊子を作成して、東胆振の観光施設や札幌圏で配布します