

美幌ブランド開発検討委員会（北海道美幌町）

「美幌豚醬まるまんま」で

わがまち美幌町を元気に！

びほろ かいほつけんとういんかい
美幌ブランド開発検討委員会

事務局

美幌商工会議所

いとう けんいち
伊藤 健一



1. 美幌町の概要

わが町、美幌町は北海道の東部に位置し、人口約21,000人の農業を基幹産業とした町です。また、町名の美幌の語源はアイヌ語の「ピ・ポロ」、「水多く、大いなる所」に由来致します。その由来のとおり本町には大小合わせて60本の川が流れております。

そして、わが町の観光名所の美幌峠からは、屈斜路湖が一望でき、その屈斜路湖を囲むように摩周岳や大雪連峰が連なり、その壮大なパノラマは全国有数の自慢の景観地です。また、オホーツクの玄関口である女満別空港へは車で、約15分で行くという距離にあります。



▲大パノラマが一望できる美幌峠

2. 活動開始の背景・経緯

自然豊かで交通の利便性も高い美幌町ですが、平成18年度以降、観光客が100万人を下回り、21年度には75万人にまで減少していきましました。

また、北海道に行ったことがある道外在住者にアンケート調査を実施したところ、「場所と名前を知っている人」が、1割もいないことが分かりました。

このままでは町が衰退してしまう、新たな特産品を開発して1次産品の付加価値化と交流人口を増やして町を元気にしていこう！と、平成21年5月に美幌商工会議所が中心となって美幌ブランド開発検討委員会を設立致しました。

3. 異業種の皆さんが「立上がりました！」



美幌ブランド開発検討委員会には、飲食店、精肉卸業者、自治体、農家、若手経営者などさまざまな分野で活躍されている方々が参画してくれました。また、食品加工の専門家、大学の教授、東京のシェフもこの取り組みの応援団になって下さいました。委員会として最初の1年間はワークショップや試食会を行いながら、美幌の地域資源のブラッシュアップをしていきました。その中で「豚肉」というキーワードが浮かび上がりました。最終的に決定に至ったのは美幌農業高校（現在の美幌高校）の存在でした。

4. 高校生と連携

美幌農業高校では、平成16年度より「わがまち美幌町を元気に！」との想いで、地元農家で多く破棄される規格外野菜を飼料化して、豚の飼育に取り組んでいました。そうした想いが一緒になり、美幌農業高校生と豚肉を活用した「まちの新しい特産品開発」がスタート致しました。

5. 醬（ひしお）を現代に甦らせる！

高校生が育てた豚は、規格外野菜の組み合わせを工夫することで、オレイン酸が通常より1.5倍多く含まれる肉質でしたが、豚肉自体を活用し、特徴のある特産品を開発することは簡単ではありませんでした。皆で集まっては意見を出し合うなど試行錯誤が続きました。

そんなある日、食品加工の専門家

から、「豚肉で醤油を作りませんか」という耳を疑うようなアイデアが出されました。一同、唖然となりましたが、「醤油は、平安時代に魚や肉を塩漬けにした醬（ひしお）の副産物であり、古文書に記載されているんですよ」という説明に、半信半疑ながらも豚肉から醤油をつくるという、前代未聞の醤油づくりに着手致しました。

レシピが無い醬（ひしお）の製造は大変でしたが、使用する部位や温度など様々に条件をかえるなどして、約2年間にわたり試作を繰り返した結果、豚肉のモモ肉やウデ肉に、米麴と塩を加え、約3週間熟成させることで、醬（ひしお）を現代に甦らせることに成功しました！その醤油をはじめて口にした感動は、今でも覚えています！旨味とコクがいききに広がり、委員の皆さん一同「旨い！」と感想を述べるほどでした。

6. 高校生も社員になり会社設立！

全国でも類のない豚醤油は、2回、東京でのテストマーケティングを実施した結果、十分な手応えを得られたことから豚の生産にも携わる高校生も含めた25名で合同会社びほろ笑顔プロジェクトを設立し、平成24年6月から販売を開始致しました。販売開始にあたってプレス発表会も行い「豚肉しょうゆを特産品に！」とテレビ・新聞などでも報じられ瞬く間に完売となりました！



社員の高校生たち

7. まちの特産品を目指して！

豚醤油は、通常の醤油に比べて、うま味成分が約2倍多く含まれています。そのため通常の醤油のように使用するのではなく、料理の旨味やコクを出したいときに豚醤油を少量加えるだけで、家庭でもプロの味を簡単に楽しめる魔法の調味料です。

その特徴を知ってもらうために、町民向けの「料理教室」と「レシピコンテスト」を開催し、実際に使って頂きました。また、豚醤油を使った「料理教室」は、美幌観光物産協会などの団体においても開催されるようになり、美幌青年会議所では、東京より有名シェフを呼んでの開催となるなど活動に広がりがでてきました。



レシピコンテスト・グランプリ大会
出場者との記念撮影

8. ときめき調味料選手権2013 万能調味料部門「優秀賞」受賞

豚醤油は、日本野菜ソムリエ協会が主催する「ときめき調味料選手権2013」何にでも使える！万能調味料部門にて『優秀賞』を受賞しました！全国各地から85品のエントリーがあるなか、食味のプロから「商品の新規性に加え、使い勝手の良さ」が大きく評価されました。これにより首都圏などにも販路を広げられるキッカケとなり、私たちの喜びと自信につながりました！



1面に大きく紹介されました

9. 高校生が大人の希望になる！



「農家や地域を笑顔にする」を目的に高校生が取り組んできた内容を発表し合う、J A全中主催の大会『2012年全国みんなDE笑顔プロジェクト』において、苦楽をともに歩んできた美幌高校地域資源マテリアル班が、見事、全国優勝をすることができました。

審査委員より、薩摩黒豚のサツマイモや山形のコメなどの豚のえさによる食味の工夫は各地にあっても、飼料の完全国産化の検討など例を見ない点と、豚醤油を含めた町ぐるみの地域おこしへの本気度が評価されました。

10. 美幌豚醬まるまんまの広がり

現在、美幌豚醬まるまんまの取扱店は、2年間で11店舗から26店舗に広がっております。なかには創業100年を超える大阪の老舗お土産店でも取り扱っていただいております！また、ご当地ラーメンの喜多方ラーメンを製造・販売している製麺業者が、今年の冬に豚醤油で調理したチャーシューを入れて販売されることになり、小さな町の小さな取組が、全道、そして、全国に展開しております！



豚の被り物でPR（大阪の催事）

11. 現状と課題

豚醤油が地域に根差したご当地調味料として、これからも育てていくためには、継続して製造・販売していく体制づくりが必要となっていま

す。そのために、現在、合同会社の財政基盤を強固にするため、販路拡大とともに関連商品の開発に向けて全力で取り組んでおります！

また、本町の豚肉自体の認知度はまだまだ低く、流通も少ないのが現状です。しかし、美幌町と同じ緯度にあるフランス・バスク地方のように、豚肉の部位ごとに料理方法を確立して、美幌町が「豚肉がおいしい町」として、話題性を高めていけるよう1次・2次・3次産業の皆さんと連携を開始しています。



12. わがまち美幌町を元気に！

平成21年5月より取り組みはじめた、この事業も5年を迎えました。正直、ここまで何度壁にぶつかり、行き詰ることもありました。しかし「わがまち美幌町を元気に！」と、皆さんと一緒に力をあわせることで乗り越えることができました。

また、嬉しいことにこの取組を通して「養豚業に携わりたい！」「実家の農業を継ぎます！」と、高校生が進路を明確になっていくことです。1次産業の大切さや地域づくりの喜びを肌で感じてくれているのだと思います。そして、私達もこうした取組を通して、郷土の大切さを改めて感じさせていただいております。

これからも委員の皆さんと力を合わせながら「わがまち美幌町を元気に！」を合言葉に頑張り続けて参ります。