

地域おこし協力隊活動

Vol. 2

2018年7月末時点で、町内で活動する地域おこし協力隊は6名。隊員によって遂行していく任務は異なる。

そんな隊員たちの活動の様子を少しでも皆さんに届けようと、広報担当が6名の隊員を月替りで取材しお話を聞いていくことにした。



Profile

倉田 健也 (くらた けんや)

2017年4月から食農おこし推進員として安平町へ。自家焙煎のコーヒーを軸に町産食材を活用した特産品作りに励む。

食の魅力

多くの人に届けたい

食農おこし推進員として着任し1年4か月が経過。食農専門員ということなので、安平町産の食材を使って商品開発を行っています。

安平町は、皆さんご存知のとおり、魅力的な食材がたくさんありますよね。作り手としてはうれしい悲鳴。使う食材によって、メインディッシュになるのかスイーツになるのか……。気になる食材にマッチする調理法を模索しています。

えん麦との出会い

「えん麦」という食材にピンと来る人はそう多くないのではないでしょうか。しかし、オートミールと呼び名が変わるとどうでしょうか？

栄養価が高く健康にも良いということ最近注目されており、馴染みがあるのではないのでしょうか。

しかし、その多くは海外からの輸入品。そんな中、安平町産のえん麦と出会ったのです。安平の地において安平町産との出会いは、まさしく奇跡なんじゃないかと。これは確実に安平町の食の魅力になる。なので、広い世代に普及できないかと思ひ、安平町産のえん麦をふんだんに使用したクッキーを手がけています。



クッキー生地を作る倉田さん。生地にはたくさんのえん麦が。

素材の味や香りを意識して甘さを控えめに。子どもから大人まで楽しめる味になってきています。

試作品

商品化まであと少し？

取材場所が追分支所ということもあり、試作品の試食を行い、多くの人に味や食感の感想を聞こうと、多くの職員にも協力してもらった。

試食したのは、オートミールクッキーと並行して試作している黒麹酒・安平川の地酒を使ったボンボン・シヨコラ。この2種のお菓子を自家焙煎のコーヒーと合わせた。

コーヒーは、試飲した一口を揃えて「美味しい」と。これには倉田さんも自慢げの様子だ。一方で、お菓子の方は、「サイズを小さくした方が食べ易い」、「大人は良いけど子どもが食べることを想定したら甘さがもう少しあっても良い」など消費化に向けた具体的なアイデアや「食感が良い」、「健康志向が高く安心して食べられる」などといった商品化に向けた声を聞くこ

とができた。「もっともっと改善の余地がありそう。ファンになってくれるような仕上がりになりたい」と意気込んだ。

皆さんに愛される

移動販売車を夢見て

商品開発を行うのはもちろんのこと、今後本格的に進めていきたいことは移動販売車の販売です。

車の方は、おおよその準備が整い、あとは微調整を残すくらいに。「コーヒーと合う町産食材を使ったメニューを何にしようか」、「どんな食材にしたら食べる人が喜ぶだろうか？」なんてことをもっともっと考えていきたいと思ひます。北海道内各地で安平町の魅力を食で伝えていける日を夢見て……。

皆さん
よろしくお願
いします！

