

「赤平の食を考える会」

第13回札幌大通ふるさと市場・参加準備発足！！

「赤平の食を考える会」について

NPO 法人赤平市民活動支援センター 理事長 佐藤 智子

NPO 法人赤平市民活動支援センターは、”橋渡しをする” ”場をつくる” 事とともに、何かをはじめようとする皆さんを応援しています。3年目を迎えた今年度は、これまでに培ったものを市民の皆様に積極的に還元することを目指しています。

この”食を考える会”や9月に公演予定のオペレッタなどを皮切りに、影になり日向になり縁の下の力持ちとなって応援していきます。

特に”食を考える会”は札幌で行われる「食の祭典」にデビューし、広く赤平の宣伝をするという大きな目的のある会ですから、赤平市民の皆様だけでなく、赤平を応援して下さる皆様もドンドン参加していただきたいと思っております。

「赤平の食を考える会」発足してから約10ヶ月
本番の日が来ました。

9月2日3日（土・日）

いよいよ”赤平の食を考える会”のがんがん鍋札幌デビューの日、緊張と不安を胸に朝5時に赤平を出発。両日晴天に恵まれ、赤平では見たこともない人の山に気後れしながらも、がんがん呼び込みガンガン売りました。

日曜の昼下がり突然の大雨で一気に人がいなくなり、もはやコレまでか！？

と心配しましたが、小1時間ほどで止んだ雨のおかげで、暖かい鍋物はあーという間に売れきれました。昔炭鉱で働いていた方たちが懐かしんで食べてくださるのかなと思っておりましたが、意外や以外若い方たちが珍しがって食べてくれました。これからの研究課題ができました。

役所職員のOBと現役、商店の奥さん 先生 農家の奥さん、ご協力ありがとうございました。





「赤平の食を考える会」

9/10回目報告レポート

赤平「がんがん鍋」！！ いよいよ、出陣！

目標→“1,000食“

札幌大通り9月2・3日「札幌大通 ふるさと市場」出店



担当：NPO 広報

鍋が煮詰まるように、この会の目的も煮詰まり吹き出す寸前となってきました。

9月に向けて、味の点検・用意・人材等々当日に向けて準備中です。そんな折、赤い花夢づくりの会が8月7日「赤の夕べ」パーティの「食」に拘る献立発表を、私たちの試食の席に宣伝報告に駆け付けて頂き、その“赤への熱い思いに 心に響くものが有りました。

もちろん、この「食の会」も赤平に“おいしいものアリ～！”の情熱で討議を重ねてきました。そして、いよいよ9月2日（土）3日（日）、「札幌大通りふるさと市場」リンケージ・アップフェステバル2006に「がんがん鍋」「ナスのビール漬け」他でイザ！参加です。

◎誌面で「がんがん鍋」を知った方は是非、札幌在住の方に赤平の新名物「赤平のがんがん鍋」が参加していると、ご報告宜しくお願いします。

当日は道内各地の特産品の展示・販売・郷土芸能の披露・各地の観光 PR・その他クイズ等のアトラクションがあります。

赤平『がんがん鍋』 炭礦長屋の石炭ストーブでホルモン・野菜・豆腐を煮込んで食べた昔なつかしい鍋が赤平に伝わっていた。

ストーブを・ガンガン焚いて・ガンガン煮込んで・ガンガン食べて・ガンガン語り・ガンガン働く。そんな昔懐かしいスタミナ料理を赤平『がんがん鍋』と名付けて、今一度、ヘルシーで風味豊かな赤平『がんがん鍋』として多くの人々に伝えて行きたい。参加者みんなの熱い思いです。詳しい内容は NPO 法人市民活動支援センターのホームページをご覧ください。
URL : <http://rabika.sakura.ne.jp/>

6月21日(水) 「赤平の食を考える会」 8回目 報告レポート

赤平「ガンガン鍋」に決定！！

記事担当者：NPO 広報チーフ

13日に「赤平美味しいもの探し」第一弾で食した、松川さんの味を下地にし、女性スタッフが新しいホルモン鍋づくりに挑戦！

味噌味・画期的○○味(今の所、秘密の味)そして「幌岡 SOPUKO」植村さんによる、手頃なホルモン丼と 参加者全員で試食

「赤平の新しい味発見！」の情熱のもと、けんけんがくがく討議。今回は、飛び入り参加者 「食を考える・・・」に一石を投じた札幌在住 J R の K氏そして M氏。そしてK氏が炭坑華やかなりし頃の赤平の元気の源、ホルモン鍋の由来から、新しい名前を命名しました。その名は、赤平「ガンガン鍋」！！(かな文字になるかもしれません。)

『ホルモン鍋』とは炭礦で栄えた頃に、危険な礦内で働いていた炭坑夫のスタミナ源として馴染まれていた「ホルモンのごった煮」「ホルモン焼」。当時代には、炭礦の仲間と家族のきずなをつくり、明日への活力源として良く食べられていた。

赤平『ガンガン鍋』

炭礦長屋の石炭ストーブでホルモン・野菜・豆腐を煮込んで食べた昔なつかしい鍋が赤平に伝わっていた。

ストーブを・ガンガン焚いて・ガンガン煮込んで・ガンガン食べて・ガンガン

語り・ガンガン働く。そんな昔懐かしいスタミナ料理を赤平『ガンガン鍋』と名付けて、今一度、ヘルシーで風味豊かな赤平『ガンガン鍋』として多くの人々に伝えて行きたい。

参加者みんなの熱い思いです。

6月13日（火） 美味しいもの探し 7回目 報告レポート

「第13回札幌大通りふるさと市場」出店準備の為に商品探しに、取り組み今回は「赤平の美味しいもの探し第1弾報告」です。

記事担当者：植村 真美

6月13日寿司の松川さんに、「ホルモン鍋」を食べに行きました。味噌ベースのスープに玉ネギ、豆腐とホルモンが入っているお鍋で、煮詰めるとホルモンの旨みがスープに出汁となって、にじみ出て、ますます美味しくいただけます。

玉ネギ、豆腐にも味が染みてとろけそう～

大人の方には、お酒とともにおすすめですが、ご飯の上にかけても美味しくいただけますよ～

ご家族みんなで食べれるおかずとしても嬉しい一品で

私の隣で食べていた、Tさんは、ビールを片手に「激ウマ！」とうなっております。。。

その他には、前回の赤平食の試食会で、人気ナンバー1となった赤平で作られているお米「七つ星」で、御寿司を握っていただいたり、赤平産のアスパラを使ってパスタを作っていただきました。

美味しくお腹いっぱいいただきました！

炭鉱まちということもあり、昔は、ホルモンを多く食べられていた風習がこのまちにもあったと聞きます。今も、お店やご家庭で、ホルモン鍋を作っている！？な～んて、ところがあったりして？もし、そんな情報がありましたら是非、ご一報いただけたら。。。と、思います。

色々なホルモン鍋に出会いたいと思っている私たちです☆

そこで、今回は、私たちでもホルモン鍋を作ってみることにしました。

6月21日（水）午後6時半から 赤平市公民館にて です。

もし、ご興味のある方は、御気軽にお立ち寄りください(^v^)/

味噌味
ホルモン鍋

☆ 赤平産
おいしい味！



す。

7月の会催日、参加希望の方は、公民館にご連絡ください。

食に関する、今までの経過報告レポートは ホームページをご覧ください。

<http://rabika.sakura.ne.jp/>

5月23日（火）幌岡 souko のレポート

担当記事 植村真美氏

23日夕方から、幌岡 SOUKO カフェで、赤平の食を考える会のメンバーで、赤平食の試食会を行いました。

第1回目の食は、お米と味噌です。赤平では、主にきらら、星のゆめと七つ星の3種類が生産されています。それと、農協婦人部の方たちで作っている、お味噌（農協婦人部製造）を使用し、メイン料理は「おにぎりと味噌汁」でした。改めて、味わってみると、3種類とも、違ったお米の味にびっくりでした！



きららは、普通の感じ？、星のゆめは、少々もちもちした感じ？、七つ星は、一粒ひとつぶがしっかりと主張されていて、深みがあり、甘く美味しかったです。

その他、地元で作られた豆腐、油揚げとネギを入れたお味噌汁、味噌ホットケーキ、オカラコロッケ、豆おにぎり、トマトジュースと寒天のデザート、トマトジュースとビー

ルで割ったカクテル“レットアイ”などなど、地元こだわった第1回の試食会は、準備は少々大変でしたが、お腹いっぱい大成功でした！どれも美味しかったのですが、味噌ホットケーキが意外と好評で、次は、このホットケーキにあんこと生クリームをはさめ

て、どら焼き風に作ってみることにしました。お楽しみに！次回は、赤平のお店巡り編です！

6月13日（火）

松川寿司の“ホルモン鍋”をみんなで食べに行きます！あなたも一緒に赤平の食を満喫しませんか？お気軽にご参加ください。★・：_____



【4月の会議では赤平の農産物を使った料理の試食会の企画や、赤平の食に関する情報収集について話し合いました。】



5月9日(火)

「赤平の食を考える会」5回目報告レポート

記事担当者：植村 真美

この話し合いも5回目を終え、もうそろそろ実行する時期のようです！？

前回の話し合いで、盛り上がったのは赤平で作られている、三種類のお米（主に星の夢・きらら・七つ星）と、お味噌をみんなで食べよう！という話から 赤平産トマトジュースとビールのカクテル「レッドアイ」と、全国炭鉱節大会で出された「ホルモン鍋」、昔から親しまれている味、豆腐（中岡さん）などなど

春の陽気とともに次回の話し合いからは、会議室を飛び出し、赤平の食を堪能し、守り続ける味探しをしようということになりました。

まず。5月23日午後6：00～参加費500円・幌岡 souko にて～第1回赤平の実食会を～行います。是非、参加してみたい方は、ご連絡ください。

またのレポートをお楽しみに！^^

次回開催日

6月12日(火)

午後6:30～

赤平市公民館



【3月の会議では9月開催食の祭典にトマトジュースなどの出店を検討】

4月11日(火)

「赤平の食を考える会」4回目報告レポート

—あなたの“美味しい”を募集中—

あかびらのムーブメント

赤平の食を考える～う①

記事担当者：植村 真美

今年の1月から“赤平の食”について考えようと、話しあいが始まりました。「赤平に行けばアレが食べられる！アレがおいしい！」というような、食べ物や特産品などを作り出し、赤平にもっと多くの人が遊びに来てくれるといいなあ～と、夢を抱いています。話し合うだけでなく、赤平の飲食店巡り、赤平の農産物を使った料理の試食会なども企画中です。参加してみたい方は、何方でもOK！美味しいモノをみんなで考えて、作っていきましょう！今は、まず、赤平の食に関する情報を集めています。「あそこのお店のアレがおいしい！」「昔、あんな店があったなあ」「お母さんの作るこの料理が美味しい美味しい！」「おじいちゃんが作るあの野菜が美味しい！」などなど、日常生活の中で貴女が感じている“美味しい”情報をいただけませんか？そんな貴女の情報が^^美味しい赤平^^を作るかもしれない・・・・・・楽しみ楽しみ^^

次回開催日

5月9日(火)

午後6:30～

赤平市公民館



3月 7日の

「赤平の食を考える会」3回目報告レポート

地元産品の活用を

記事担当:神田 隆

第3回目は、12名が参加して組織のあり方について話し合いました。

一つには、会の話し合いを効率的に進めるために、コーディネーター役を設置することになりました。

二つには、会の存続期間は、目的が明確的になったら、その達成に必要な期間が会の存続の期間となるだろうことを確認しました。

9月開催の札幌食の祭典に

トマトジュースなどの出店を検討

札幌で行われる「食の祭典」に、赤平市からの出店がないことは、非常に残念なことなので、それまでに間に合う物産（現在トマトジュースなどの可能性について検討中）を持ち込んで、赤平市として出店出来るように取組みを進めることになりました。

次回開催日

4月11日(火)午後6:30~

赤平市公民館

1月23日

「赤平の食を考える会」2回目報告レポート

「新たな食品開発」と9月札幌開催の「食の祭典への出店」を目指して

記事担当：神田 隆

多くの地域に名物があり、最近では「名物づくり（探し）」に取り組んでいるまちが増えておりますが、「赤平には名物（名産）が少ないので、みんなで新たなものを開発してはどうか」という声が数多くあります。

さらには、札幌在住の赤平出身者から「9月に開催の食の祭典は、二日間で25万人が集まる一大イベントだが、赤平市からの出店がないのは、非常に残念だ」との声が寄せられております。

時を同じくして、赤平市が市民と共同で作成した「スクラムプラン」の中に「食ブランドの開発」という計画がありますが、市民との「協働」で実現しようとする計画でありますので、この動きに連動できないかという思いもあり、このたびNPOの呼びかけにより、

「赤平の食を考える会（仮称）」を立ち上げました。

参加しているのは、行政、商工会議所、農業者ほか強い関心をもつ多くの市民のみなさんです。これまで2回の話し合いをもちましたが、主な内容は次のとおりです。

- ・ 新たな食品(名物)の開発について、参加者の思いを発言してもらい、その実現の可能性について協議をしている。
- ・ 9月の食の祭典には、商業者へ積極的に出店を呼びかけるのと、当日限りのものでも販売できる物があれば、赤平市のPRで参加を検討する。

参加者が注目！ 赤平農協婦人部製造の「味噌」が、農業関係団体の品評会で第1位に輝く

これだけ評価をされているものを、更に量産できる体制を考えていってはどうかという意見が多く出されている。

- ・ 今回は、この組織のあり方と目指す方向性について、協議を進めることにしております。

もっともっと多くの参加を期待しております。お気軽にどうぞご参加を！

札幌で行
に、赤平市
ことは、非
ので、
それまでに
在トマトジ
性について
んで、
赤平市とし
に取組みを
ました。



<「赤平市が出店していない！」～赤平出身札幌在住者の声～>

毎年9月上旬、札幌大通公園を会場に、「札幌大通ふるさと市場」(主催：札幌市・札幌広域圏組合)が開催されています。道内各自治体の名産特産品の販売や紹介されているこのイベント。多くの観光客や道民が足を運んでいるようです。そこに赤平市からの出店がないようだ、赤平出身で札幌在住の方からの声が支援センターへ届きました。

<“地産地消”を一つのテーマとして活動中の支援センター>

支援センターで運営している「喫茶ラピカ」は、“地産地消”を一つのテーマに活動しています。営利を目的とするのではなく“地産地消”を発信しつつ、“市民の憩いの場”となるべく邁進中の「喫茶ラピカ」。

支援センター会員の全体会議(毎週月曜夜開催)でも、“地産地消”や“食”に関する話題が自然と出てきます。私たちが“赤平のうまいもの”を発明しようじゃないか・・・と。

<“赤平のうまいもの”を作ろう>

赤平を愛する者として、既存の赤平特産品の菓子等を道内外の方へ知ってもらいたいという思いもあります。それと同時に何か私たちが！赤平でとれた野菜なんかを使えたらに活動している皆さんにも声かけをし、

**次回開催日 3月7日(火)午後6時30分
赤平公民館**

<拡大全体会議“赤平食を考える会”開催>

市内で農業に携わり支援センターの活動にも協力をいただいている佐藤よう子さん。また市内で若者の目線で幅広く赤平を元気づける活動をしている植村真美さんにお越しいただき、支援センター全体会議で、「札幌大通ふるさと市場」への参加を視野に入れての話し合いを行いました。

私たち支援センターの基本理念は、「薦げり」「薦返し」です。ここで大切なのは、支援センターが主体となり、商品開発するのではなく、色々な方々と協力・活動(協作り)、支援センターと個人や団体との連携(薦返し)することも、この準備会の大きな意義だと考えております。



さて、全体会議の中で、赤平でとれた野菜を生かしたメニューや赤平を意識したメニューを考案しました。

- ・かぼちゃまんじゅう ・かぼちゃ団子
 - ・かぼちゃゼリー ・かぼちゃ寒天
 - ・いも団子
 - ・赤ピザ ⇒赤ピザの赤は、赤平の赤。どのようなピザになるのでしょうか？！
- 赤平野菜を使用します。

<あなたも「札幌大通ふるさと市場」参加準備会に参加しませんか？>

次回の“赤平食を考える会～札幌大通ふるさと市場”参加準備会では、上記メニューの試食会を行います。興味のある方、メニューアイデアをお持ちの方は下記までお知らせください。

★次回会議 2006年1月23日(月) 午後7時から
★場 所 赤平市公民館
★お問合せ NPO法人赤平市民活動支援センター TEL・FAX 32-3888

われる「食の祭典」からの出店がない常に残念なことな

間に合う物産(現ユースなどの可能検討中)を持ち込

て出店出来るよう進めることになり