

地域おこし協力隊の活動と今



伊藤 恭子 (いとう きょうこ)

帯広市出身。2019年4月に北海道弟子屈町に移住し、地域おこし協力隊の地場産特産品開発支援員として活動を開始。地域食材の掘り起こし、特産品の開発・発信などに取り組む。現在は「町にチーズを！」と町内初のチーズ工房開業に向けて活動中。

【協力隊応募の経緯・弟子屈町を選んだ理由】

北海道帯広市で生まれた私は、学生時代も帯広市で過ごし、地元のJAに就職しました。約10年、金融関係の業務に携わっていました。そんな私ですが、幼い頃からずっと諦めきれなかった夢がありました。それは、カフェの開業でした。

友人や家族に手作りのお菓子を振舞うと「美味しい」と、とても喜んでくれて、その言葉が何より嬉しく、お菓子作りが日課となっていました。今思えば、日々大量に焼きあがるお菓子に家族は苦笑いしていたことでしょう。その頃から漠然と「大好きなお菓子作りを仕事にしたい、みんなに喜んでもらえるカフェを開きたい」という思いがどんどん膨らんでいきました。そしてそのうちに「お金をいただけるものを作るためには基礎を学び、経験を積みたい！」と思うようになりました。そして、勤続10年という節目にお世話になった職場を退職し、東京の専門学校に通いながら洋菓子

店・パン屋・レストラン等で働き、経験を積みました。その後も様々な職業に従事しましたが、その間も目標は「自分のお店を持つ」ことでした。

そんな中、いい物件がないか物件探しを始めたのですが、ピンと来る物件に出会えずにいました。なかなか前に進めずにいた私は、気分転換に道東方面に旅行に行くことにしました。その時、訪れた町が弟子屈町でした。森と湖の広がる阿寒摩周国立公園、美しい湖と山々、日本最大のカルデラ湖の屈斜路湖、噴煙ほとばしる硫黄山、硫黄の香り漂う川湯温泉・・・まだまだたくさんありますが、目の前に広がる弟子屈町の大自然に圧倒されました。この町からそんなに遠くないところに住んでいたのに、なぜ今までこの素晴らしさに気づけなかったのだろう、と思いました。

その後も弟子屈町のことを頭から離れず、ネットで弟子屈町について調べていると温泉熱（地熱）を活用したマンゴーやイチゴ農園、寒暖差が生む極上の摩周メロン、醸造用ブドウの栽培等いろいろな取り組みを知り、多種多様な特産品に胸がときめきました。そのあたりから本格的に移住を意識し始めました。

その後、どうしようかと考えていた時に地域おこし協力隊という制度をネットで知りました。縁もゆかりもない土地でいきなり開業するのではなく、まずは地域に入りたい気持ちがあったので、この制度を使って私が貢献できる「地域協力活動」がないか調べました。



おでこのハートの形がかわいい、生まれたばかりの女の子の牛

すると「地場産特産品開発支援員」という任務の募集を発見し、「これだ！これなら今までの経験を生かすことができる！」と運命を感じ、応募を決意。その後すぐに履歴書を送り、書類審査と面接を経て、無事に弟子屈町の地域おこし協力隊員として着任しました。

【活動内容】

まずは、ワイン関連の業務を担当しました。当時、醸造用ブドウ栽培の北海道最東端と言われ、積雪量の少なさや厳しい寒さなど決して恵まれた環境ではありませんでした。ですが、比較的温暖な気候の屈斜路地区で植えられたブドウはとでも力強く育ち、秋の収穫時にはそのまま食べても美味しいブドウを沢山収穫できました。人生初の畑作業でしたが、町内の作業員の方々と毎日楽しく作業しました。また、余市町のワイナリーへ研修に行き、広大な圃場や醸造所を見せていただきました。

2年目以降は町内の特産品の掘り起こしに取り組みました。そこで今取り組んでいるチーズと出会います。弟子屈町は観光業だけではなく、農業も盛んな町であり、酪農と畑作が両立している町です。ある日、町の農作物や特産品について調べてみると地場産のチーズがないことに気が付きました。北海道の中でも道東は特に酪農が盛んであり、各市町村に必ずチーズ工房があるイメージを勝手に抱いていた私は、役場の担当者に相談しました。町内にはサークル等でチーズ作りを楽しむ方はいましたが商業用として作っている方はおらず、「特産品としてチーズはあったらいいなとずっと思っていた」と役場の担当者も話していました。そこで一気にスイッチが入りました。「町の美味しい牛乳でチーズを作り、町の特産品を作りたい。そして将来的にはできたチーズを使って料理やスイーツを提供するカフェを作りたい！」と担当者に話すとOKと返事をいただきました。ですが、そこからが大変でした。まずは「チーズの作り方を学ばねば」と思いました。町内のチーズサークルにチーズ作りについて相談すると、中標津町に畜産加工研修センターという施設でチーズ作りが学べることを教えていただき、すぐにア

ポイントを取りました。無事、研修生として受け入れていただき、ゴータチーズを中心に様々なチーズ作りを学ぶことができました。

また、それと同時にチーズ工房への視察、研修など積極的に動きたかったのですが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、2020年はじめから活動が制限されてしまいました。思うように活動できず焦りや不安が襲ってきましたが、「今できることをやろう」と気持ちを整え、チーズ製造における科学的な専門知識等習得に取り組みました。

今、私はチーズ工房開業に向けて町と一緒に活動を続けています。「頑張ってるかい？」と声をかけてくれる町民の方々、チーズ作りを教えてくださいました先生や工房のみなさんなど、本当にたくさんの方に応援していただいています。「チーズを作りたい」と突然言い出した私の要望をできる限り実現できるよう、動いてくださった役場のみなさんにも感謝の気持ちでいっぱいです。

まだまだ未熟で失敗もたくさんありますが、くじけずに日々取り組んでいます。もう少し先になりそうですが、弟子屈町の美味しい牛乳を使った美味しいチーズを一日も早く届けることができるよう、これからも頑張っていきたいと思っています。

そして、その先には長年の夢であるカフェの開業も実現したいと思っています。



摩周岳からの摩周湖