



結成当初からのメンバーの有坂さん、浅井さん、北越さん（左から）

剣淵町の子どもたちの おふくろの味

有坂 加代子（ありさか かよこ）

剣淵町特産研究グループ福有会 会長

浅井 ミヨ子（あさい みよこ）、北越 幸枝（きたこし ゆきえ）

剣淵町特産研究グループ福有会 副会長、会計

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく北海道」運動第7回コンクールで奨励賞を受賞した「剣淵町特産研究グループ福有会」会長の有坂加代子さんにお話をお伺いしました。

《剣淵町の腕自慢のお母さん方による特産品》

剣淵町は、北海道上川地方北部にある美しい田園風景が広がる町です。世界中の絵本、約40,000冊を収蔵した、道の駅「絵本の里けんぶち」は、全国的にも有名です。その剣淵町で、約30年間「剣淵町特産研究グループ福有会」は、地元の農産物の有効利用と地域に根差した特色ある農産加工品の研究開発を進め、加工から販売を通して地域の活性化のために活動しています。

1983年、当時の大澤秀了剣淵町長が地場産農畜産物に付加価値をつけるため、漬物を中心とした加工研究の取り組みをスタート。1991年、町内漬物コンテストを開催し農産加工に対する気運が盛り上がっていきました。その中で1994年、漬物に関心のある腕自慢のお母さん方が集い「剣淵町特産研究グループ福有会」が結成されました。



「福有会」が研究開発した商品（ほんの一部）

《お母さんが作った味噌を町の子どもたちへ》

最初は、商品化できる漬物作りに没頭し、50種類ぐらいも試行錯誤を繰り返していました。4年後の1998年、剣淵町農産物加工研究施設「けんぶち食のふる里館」ができたのを契機に、本格的に漬物の生産・販売を開始します。食のふる里館では、麴を作る機械も設置され味噌作りもはじめました。地域では、昔から日常的に味噌を作っていて、その家独自のこだわりや味がありました。

発足当初こそ漬物の加工・販売が中心でしたが、現在は、味噌を中心に販売しています。原料は、地元産にこだわり「剣淵・生命を育てる大地の会」の大豆を使用。すべての商品に一切添加物を使用せず「手作り」にこだわり、消費者へ安心して安全な食品を製造・販売することを会の理念としています。2002年には、その味が認められ北海道味噌醤油工業協同組合理事長賞を受賞しました。

福有会が作る「元気福みそ」は、硬さ、香り、つやがあり、お味噌汁にするとまろやかな優しい味になります。2001年から町内すべての小・中・高校の学校給食で使われ、2014年からは保育所にも提供。当初は、半額で販売していましたが、2009年からは無償で提供しています。味噌作りは農閑期の10月～4月に行われ、毎年、地元の高校生が授業の一環として味噌作りを体験します。その指導も行い町の子どもの食育の普及に努めています。

これまで福有会では、毎年数十種類の品目を試作し、関係機関や町民による試食で評価された物のみを販売し、町のふるさと納税の返礼品にもなっています。最後に有坂さんは、「みんなと集まって活動しているのが一番楽しい。これからも長く、楽しく、元気に続けていきたい」とお話ししてくれました。

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しく北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。