

北海道十勝地域 × 東京台東区・墨田区 連携事業

大地の × 江戸の タカラ × チカラ

関係人口創出プロジェクト



北海道十勝地域
×
東京台東区・墨田区

I 計画の全体像

地域再生計画の名称

北海道十勝地域×東京 台東区・墨田区連携 ～大地のタカラ×江戸のチカラ 関係人口創出プロジェクト～

※地域再生計画とは、地域経済の活性化、地域における雇用機会の創出、その他の地域の活力の再生を総合的かつ効果的に推進するために地方公共団体が策定するものです。また、策定した地域再生計画について内閣総理大臣の認定を受けることで、地域再生計画に記載した事業の実施に当たり、財政、金融等の支援措置を活用することができます。

※関係人口とは特定の地域に継続的に多様な形で関わる人のことです。

連携推進自治体(事業主体)

北海道十勝地域 (16 町 2 村)

音更町・士幌町・上士幌町・鹿追町・新得町・清水町・芽室町・中札内村・更別村・大樹町・広尾町・幕別町・池田町・豊頃町・本別町・足寄町・陸別町・浦幌町

東京都 台東区・墨田区

計画期間

令和 2 年 4 月 1 日から令和 5 年 3 月 31 日まで (3 か年度)



II 地域再生計画の目標

地方創生の実現における構造的な課題

- 北海道十勝地域 18 町村は高齢化や若手世代の転出増加等により、農業従事者の減少をはじめ、地域活力の停滞が顕在化しています。
- 台東区・墨田区は、江戸から受け継がれる伝統的な産業やクリエイティブ産業を継承・発展するための取り組みを進める必要があり、ブランディング等を通じたクリエイター等の育成、クリエイターの聖地としてのプレゼンスの向上など、地域のにぎわいと活力の維持・拡大を図ることが課題となっています。また、区民の食育や健康の増進に向け、実践知を活かした協創の食育への積極的な展開、生涯を通じた健康づくりなどを進めており、住民の健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、人や地域とのつながりを意識した食育への推進が課題となっています。

地方創生として目指す将来像

- 北海道十勝地域及び東京都台東区・墨田区の「人」や「企業等」が、一過性ではない「深い交流」を持続的に展開する環境を創り出すことにより、両地域の「関係人口」の創出・拡大を目指します。
- 北海道十勝地域における広大な十勝フィールドや質の高い農産品等と東京都台東区・墨田区が有する江戸の食文化との融合を進め、新たな商品やブランドを創出することにより十勝地域の活力向上、台東区・墨田区における区民や企業の活躍フィールドの拡大、食育や健康の推進による、台東区・墨田区における賑わいの維持・拡大を図るとともに、「都市住民が地方で活躍する」「地方住民が都市で活躍する」といった、都市と地方がともに発展し、共存共栄する新たな関係づくりを目指します。

Ⅲ 地域再生を図るために行う事業

事業の内容

下記の3つの事業を実施し、これらを総合的・継続的に推進・展開することにより、事業の拡大・レベルアップを図りつつ、企業間・住民間等の多様な「つながり」の構築を進め、関係人口の創出と拡大を推進します。

A 江戸の伝統文化を活かした 十勝産品による新しい食文化の創出事業

台東区・墨田区の企業や地域の団体等と十勝地域の農産品事業者等が連携し、「特産品」を開発するなど、十勝産品への新たな価値の創出を目指します。



B 十勝・東京 スポーツ・アウトドア交流拡大事業

十勝地域で体験できるスポーツ・アウトドア、農業体験等、十勝の特性を活かした法人・個人向けプログラムを開発します。

さらに、十勝地域を活用した台東・墨田区民の交流プログラムの開発等、十勝地域住民と両区民との連携・相互交流の取り組みを進めます。



C 北海道十勝地域と東京たいとう・すみだ 戦略的交流事業

有志企業や生産者、クリエイター等が参画する、交流戦略委員会を設置し、両地域の新たな関係創造に向けた戦略(新規事業)等の検討を進めます。

また、住民の方々に向けてプロジェクトのPRを行います。

北海道 十勝地域

北海道



十勝地域

十勝へようこそ

北海道「十勝」地域とは、北海道の南東部に位置する広域行政区の総称です。
 人口は約34万人。1市16町2村で構成され、総面積約10,832km²は、
 日本で7番目の大きさを誇る「岐阜県」より広い面積に相当します。

十勝の自然

十勝川が日高山脈を背景として悠々と流れる姿は十勝の象徴でもあり、延長156km、北海道第3位の長さを誇り、
 十勝川水系には平野を潤す 大小 200 あまりの河川が流れ込む、まさに十勝の母なる川です。
 また、北は大雪山国立公園、西は日高山脈、東は阿寒摩周国立公園、南は太平洋に囲まれ、手付かずの自然の姿を残しています。



はる

本州では桜が満開になる4月は
 十勝ではまだ残雪の季節。
 5月、6月にやっと春らしく花が咲き誇ります。

なつ

7月、8月の短い夏ですが、アウトドア、
 お祭りやイベントなど本州ではなかなか味わえない
 魅力的な体験がたくさんあります。



あき

秋は収穫のシーズンです。
 ジャガイモ、豆、ワインなど、
 スケールの大きい収穫景色が広がります。

ふゆ

冬は山間部を除けば意外と
 降雪量が少ないですが、冬の景色は本州では
 なかなか見られない景色が広がります。

アウトドア・農業体験



ラフティング・カヌー・乗馬などのアウトドアから、乳搾り・収穫体験や、
 羊毛加工などいろいろな体験が旅をより思い出深く演出してくれます。

食料基地として

十勝の食料自給率は約1,200%。
 日本最大の食料基地として安心・安全・
 美味しい食料を提供する大きな役割が期
 待されています。



十勝の由来

「十勝」という地名は、管内を流れる十勝川を
 さすアイヌ語「トカプチ」からといわれています。
 それは「乳」を意味し、河口が2つ乳房のよう
 に並んでいることに由来しています。



食の王国



十勝は食材の宝庫。帯広名物「豚丼」をはじめ、農畜産業や加工品、
 ワインに地ビールなど 豊かな海と大地の恵みがお待ちしています。

開拓の歴史

十勝の開拓は、明治16年(1883年)に静岡県をはじめとして、富山、岐阜など本州からの
 民間の開拓移民により進められました。
 以来130年余り、十勝は寒冷な気象条件に
 ありながらも、恵まれた土地資源を活かし、
 近代技術の導入や土地基盤整備を進めなが
 ら、農業を主要産業として栄えてきました。



癒しの温泉



世界でも珍しい植物性の「モール温泉」が湧き出る。「十勝川温泉」のほかにも
 「ぬかびら源泉郷」「然別湖畔温泉」など多くの温泉が癒しを与えてくれます。

北海道 十勝地域の紹介ページは
 こちらからご覧になれます

<https://tokachi-taito-sumida.com/tokachi/>



東京都

台東区

墨田区

台東区・墨田区について

40年以上の交流が続く姉妹都市

台東区と墨田区は、隅田川を境に接しており、歴史的・文化的に、さらには経済的にも、江戸の遠い昔から現在に至るまで、川の流れとともに変わらぬ交流が続いています。下町人情に支えられた両区の交友関係をさらに深め、住みよい地域社会と豊かな区民生活の実現を願って、昭和52年に姉妹区提携を締結しました。

江戸のこころと文化が息づく 台東区・墨田区

台東区・墨田区には、江戸のこころと文化が息づく文化や行事がたくさんあります。隅田川花火大会や、三社祭、江戸前の食材を使ったお料理、相撲や芸者などなど。どれも江戸のこころがいまなお息づく台東区・墨田区を代表するコンテンツです。

春

台東区と墨田区には桜の名所が数多くあります。上野公園や隅田公園の桜は桜名所百選に選ばれています。特に隅田川の吾妻橋・桜橋間は江戸時代から桜の名所として親しまれており毎年3月下旬から4月上旬には隅田川の両岸で「桜まつり」が開催されています。

江戸時代に浅草神社の正月行事として行われていた「浅草流籠馬」は、勇壮・華麗な観光行事として、昭和58年に復活し、今に継承しています。



4月浅草流籠馬 写真提供：台東区



墨堤の桜 写真提供：墨田区

夏

「四万六千日ほおずき市」が開催される7月9日、10日は、この日に浅草観音に参拝すれば四万六千日参拝したのと同じご利益があるといわれています。

毎年7月下旬に開かれる隅田川花火大会は、江戸時代に八代將軍徳川吉宗が打ち上げた「両国川開きの花火」を起源とし、昭和53年に復活しました。国内最大級2万発の花火は、毎年、多くの人に親しまれています。



7月ほおずき市 写真提供：台東区



7月隅田川花火大会 写真提供：墨田区

秋

「谷中菊まつり」は、江戸時代から明治にかけて続いた団子坂の菊人形が、昭和59年に「菊まつり」として再現されました。

萩のトンネルは、墨田区東向島にある向島百花園の名物です。毎年9月には「月見の会」も催されます。



10月谷中菊まつり 写真提供：台東区



10月萩のトンネル 写真提供：墨田区

冬

11月の酉の日に行われる「酉の市」や、年の瀬に開催される「羽子板市」など、様々な市が続きます。また、12月14日は、赤穂浪士討ち入りの日。この日、吉良邸のあった本所松坂町公園では「義士祭」が開かれます。新年を迎えた上野東照宮ぼたん園には、1500坪の土地に約40品種、600株の冬牡丹が咲いています。そして、毎年2月後半に開かれる「国技館5000人第九コンサート」は、国内外多くの人に親しまれています。



1月上野東照宮「冬ぼたん」 写真提供：台東区



国技館5000人の第九コンサート 写真提供：墨田区

下町のお祭り

台東区は、主に江戸時代からの歴史と伝統を有し、地域に根付いた四季折々の祭りや行事等、多彩な魅力に溢れています。千年以上の歴史がある「下谷神社大祭」をはじめ、「千貫神輿」と称され、都内随一の重さを誇る宮神輿の「鳥越祭」などがあり、特に浅草神社の祭礼である「三社祭」は、日枝神社の「山王祭」、神田神社の「神田まつり」とともに「江戸三大祭」の一つに数えられています。また、隅田公園内にある牛嶋神社では、5年に1度、大祭が開かれます。鳳輦牛車を中心に、古式ゆかしい行列が町内に繰り出します。



江戸の食文化



門前町として栄えた台東区。新しいものをいち早く取り入れるモダンな気質によって様々な食文化が開花しました。令和の今日でも、この地域には江戸の歴史を受け継ぐ老舗が多く存在します。また、墨田区 両国は、相撲のまちでもあることから、数多くのちゃんこ料理店が軒を連ねています。

江戸から続く特な大人の遊び

台東区には浅草、墨田区には向島に、江戸の昔から続く「粋なおとなの遊び」が楽しめる花柳界があります。浅草寺の北に広がる浅草花街は伝統と格式を誇る東京屈指の花柳界の一つで、その歴史は長く、時代の移り変わりとともに、なお現在にも受け継がれています。向島は、在籍する芸者数が東京で最も多く、料亭、置屋、和菓子店が多くあります。



浅草芸者 写真提供：東京浅草組合浅草見番

向島の芸妓 写真提供：墨田区

伝統工芸・ものづくりのまち



伝統工芸（銅器） 写真提供：台東区

伝統工芸（江戸木目込人形） 写真提供：墨田区

江戸時代、台東区は浅草の浅草寺や上野の寛永寺をはじめ寺町として人が集い賑わい、さらに歌舞伎や人形浄瑠璃の劇場が浅草に移され江戸随一の盛り場として栄えたことから、様々な場面で職人の技能が求められるようになりました。このような歴史背景のもと、台東区・墨田区には江戸簾や江戸銅器、江戸指物、江戸木目込人形、江戸小紋など多種多様な職人が集まり、現在に至るまで伝統の技を受け継ぎ、活躍しています。

東京都 台東区・墨田区 の紹介ページは
こちらからご覧になれます

<https://tokachi-taito-sumida.com/tokyo/>



江戸の伝統文化を活かした十勝産品による新しい食文化の創出事業において

2WAY クッキングを開催 3月14日(日)開催

北海道十勝地域の豊かな食材を利用し、両地域をオンラインで結びクッキング教室を開催しました。「2WAY クッキング」の様子は映像化し、本プロジェクト HP にて配信しています。

動画は右記二次元コードより
ご覧になれます。

<https://tokachi-taito-sumida.com/2way210314/>



2WAY クッキング 講師

長崎県出身。北海道帯広市在住。
梅安 信子(つがやす のぶこ)さん



全日空(ANA)客室乗務員を経て、十勝の大自然が生み出す旬の食材を使い地元新聞社カルチャー教室、教育委員会講師として活動中。美味しく食べる、会話の弾むテーブル作りを目指し、雑穀、豆、十勝食材をテーマに日々情報発信中。
2014年6月に豆腐マイスターを取得。
2020年8月3日にカフェと栄養ケア、福祉活動拠点が融合した複合交流施設「つがハウス」をオープン。
いつまでもおいしく食べるための料理教室「Nobu Kitchen」主宰。

- とかち観光大使(帯広商工会議所)
- 日本雑穀協会認定 雑穀クリエイター
- NHK 北海道料理番組に出演

2WAY クッキングで 作ったお料理



ピーツと林檎のタルタルソース(鶏ささみがけ)



ゆり根とマッシュルームのホワイトシチュー

参加者様のご感想

墨田区の参加者様

北海道の先生とこのようなクッキングができるなんて凄いですね。調理がオンラインの同時進行で忙しかったですが、初めて使ったピーツ、生でもほんのり甘くタルタルしたものはとてもお洒落な感じで見かけたら買ってみたいと思いました。ゆり根のホワイトソースでは米粉でとろみをつけ身体に優しくほっこりした甘さと食感でとても美味しかったです。

台東区の参加者様

- ・ピーツの色と食感が魅力でしたが、ソース全体がもう少しまとまるようにできればと思いました。衣に米粉を初めて使いましたが、薄くつけて美味しく出来ました。[ピーツと林檎のタルタルソース(鶏ささみがけ)]
- ・ゆり根は煮崩れせずとても美味しかったです。
牛乳+米粉のルーは便利で良いとろみがついて良かったです。

※台東区の参加者様は緊急事態宣言中ということもあり、自宅でレシピ動画を見ながら調理していただきました。

揚げない大学長いも



白小豆ぜんざい



※上記2品に加え、
【揚げない大学長いも】【白小豆ぜんざい】の
レシピ動画をHPで見ることができます。
是非ご覧ください。

動画は右記二次元コードよりご覧になれます。





十勝食材フェアを開催しました

開催期間：3月13日(土)～3月21日(日)

北海道十勝地域×東京 台東区・墨田区連携

～大地のタカラ×江戸のチカラ～関係人口創出プロジェクトでは、食をテーマにした繋がる試みとして、【十勝食材フェア】を実施致しました。北海道十勝地域で生産された新鮮で豊かな食材を活用し、台東区・墨田区内の飲食店にて、新たに十勝産食材メニューを開発・提供していただきました。



- 台東区**
- A スイーツスタジオ ペルノート
 - B bookcobar
 - C 花やしきBBQ ガーデン
 - D デンキヤホール
 - E 浅草じゅうろく
 - F noura (ノウラ)
 - G 浅草 花川戸 鮎忠



- 墨田区**
- H 勝手串 花火
 - I 押上よしかつ
 - J 和のごはん みかづき
 - K 二階の食堂 デリカフェ



十勝の生産者の皆様

じゃがいも インカのめざめ / じゃがいも キタアカリ
小笠原農園 / 幕別町
<http://oga-farm.net/>

じゃがいも ノーザンビー / 黒豆
村上農場 / 上士幌町
<https://imomame.jp/>

白小豆
上士幌町農業協同組合 (JA 上士幌町) / 上士幌町
<http://www.ja-hokkaido.com/kamishihoro/>

ゆり根
忠類農業協同組合 (JA 忠類) / 幕別町
<http://www.ja-churui.com/nogyousyukai/>

ハスカップ
とかちしみずフルーツガーデン / 清水町
<http://www.hokkaido-tokachi-cherry.jp/?mode=pc>

ビーツ
たけなかファーム / 音更町
<https://www.leekman.com/>

マッシュルーム とかちマッシュ
鎌田きのこ株式会社 / 帯広市
<https://shop-tokachi.kamada.co.jp/> (とかちマッシュ通販ページ)

ごぼう
三井農場 / 本別町
<https://www.n-slow.com/producer/producer-7865> (通販サイト)

長いも
とかち芽室百笑(ひやくしやう)ファーム / 芽室町
<http://www.tokachi-hyakyou.com/>

江戸の伝統文化を活かした十勝産品による新しい食文化の創出事業において

1 “人” “物” “想い” が繋がる 2 week 【たいとう・すみだ 十勝ウィーク】の開催

たいとう・すみだ 十勝ウィークは台東区・墨田区の事業者や地域の団体等と十勝地域の農産品・水産品事業者等が連携し、「飲食メニューの開発」や「特産品販売」などにより、十勝産品や十勝の自然への新たな価値の創出を目指し、令和3年9月30日(木)～10月12日(火)の約2週間、台東区や墨田区の各所で、複数のイベントを実施しました。



実施イベント 1 十勝食材フェア

開催実施期間 令和3年9月30日～10月12日

北海道十勝地域で生産された新鮮で豊かな食材を活用し、台東区・墨田区内の飲食店にて、新たにメニューを開発・提供しました。同年3月にも開催された“十勝食材フェア”は、東京にいながらも北海道の食材が期間限定メニューとして各店舗で味わえると好評でした。参加店舗は前回(3月開催時)の11店舗から16店舗も増えて、今回は27店舗での開催となりました。



参加者のご感想

十勝牛のステーキを頂きました。とてもおいしかったです。是非今後も、このような企画を楽しみにしております。

お店のメニューを見て初めて知りました。料理の待ち時間に、頼んだメニューにどんな食材が使われているのかわかり、とても良かったです。使っている人の顔や声が載っていると、なお一層良かったですと思います。

ご協力店舗、開発・提供されたメニューなどは下記の2次元コードよりご覧いただけます。



実施イベント 2 十勝特産品フェア

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選びすぎり、台東区と墨田区で販売しました。

台東区では、千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて、期間中、新鮮な乳製品やソーセージ等の加工品をはじめ、十勝おすすめの特産品がたくさん並べられ、多くの方々に来店いただきました。

墨田区では、【すみだ青空市ヤッチャバ】にて10月2日・9日の2日間、十勝産のジャガイモ、タマネギ、ニンジンの詰め放題や、ジャガイモ、タマネギの大盛り野菜企画を実施しました。

東京では手に入らないものや、旬の十勝の食材が購入でき、利用者の方々からとても好評でした。

台東区	墨田区
開催実施期間 (水曜日定休) 令和3年9月30日～10月12日	開催実施期間 令和3年10月2日・9日
開催実施場所 ふるさと交流ショップ台東	開催実施場所 すみだ青空市ヤッチャバ



利用者のご感想

すみだ青空市ヤッチャバに行きました。すごく良いです。十勝を知るきっかけになりましたし、お兄さんも素晴らしい。

原木椎茸を買ってみたので楽しみにして料理しようと思っています。

実施イベント 3 2WAYクッキング

開催実施期間 令和3年10月3日



食をテーマに十勝と台東区・墨田区が繋がる試みとして両地域をオンラインで結んだ、「2WAYクッキング」を実施しました。

北海道十勝地域の食材を活用し、東京の食卓でも気軽に美味しく食べることができる料理を、JA十勝地区女性協議会役員の皆さんがたいとう栄養士会、すみだ食育 good ネットの皆さんへご紹介いただき、両地域の交流も育みました。

参加者のご感想

とても貴重な体験をさせていただきました。北海道の食材は限りなく、その食材を使った調理体験をさせていただき北海道に魅せられました。

他の県の方とつながりを持ちたいと思っても、なかなか実行する事が難しかったので、とても良いきっかけとなりました。

【2WAYクッキング】の様子は下記の2次元コードよりご覧いただけます。



実施
イベント

4

uralaa park taito-sumida (うららパークたいとう・すみだ)

開催実施期間 令和3年10月5日/6日/7日

北海道十勝浦幌町と東京羽田空港に常設する、日本初の森や自然を大型マルチスクリーンで体感できる「デジタル森林浴」空間「uralaa park うららパーク」。そのうららパークを令和3年10月5日(火)、6日(水)、7日(木)の3日間、台東区の浅草文化観光センター内多目的スペース(6階)にて期間限定で開催しました。テクノロジーを活用した大型のマルチスクリーンには十勝の森林や自然などを映し出し、木々が揺れる音、複数の天然の木々の香りを再現しあたたかも実際の自然にいるような演出を行い、十勝の自然の中にトリップしたような感覚を味わうことができました。



来場者のご感想

本物の森に来たと思えました。音も本当の森の中で聴いているような音で、これを東京で聞くことができ、とても癒されました。

十勝・東京スポーツ・アウトドア交流拡大事業において

台東区・墨田区
在住者限定!

【北海道十勝の人たちに会いに行く オンラインモニタリングツアー】の開催

台東区・墨田区在住者限定で、北海道十勝地域の人々と交流を育むオンラインモニタリングツアーを2回に分けて開催しました。無料オンライン会議システム Zoom を使用し、十勝の魅力を生かして様々な取り組みをされている方々のところを訪れ、十勝の魅力をご案内していただきました。各地より生中継があり、現地の人たちから直接、その土地やコンテンツの魅力を伺う他、オンラインで交流を育みました。

オンラインモニタリングツアーの様子をダイジェスト版の動画にまとめました。

右記の2次元コードのWEBページよりご覧いただけます。



オンラインモニタリングツアー

1 自転車旅行で地域おこしに取り組む NPOの人たちに会いに行こう!

開催日 令和4年2月19日(土) 訪れた地域 北海道 芽室町

- 見学内容
- ・芽室町の冬に楽しめるファットバイクをご紹介します
 - ・芽室町出身の畑作農家の冬季期間限定ポップコーン店
 - ・大友牧場にて、十勝の酪農についてのお話

参加者のご感想

今住んでいるところは環境が異なるため、とても楽しい体験でした。また北海道へ観光行く際に、メイン観光地ではないため、あまり目にすることがありませんでしたが、今回は十勝を知るいい機会になりました。



オンラインモニタリングツアー

2 大自然の魅力を生かした アドベンチャーガイドの人たちに会いに行こう!

開催日 令和4年2月20日(日) 訪れた地域 北海道 新得町

- 見学内容
- ・十勝で楽しめる冬のアクティビティ、スノーシュー & エアボードのご紹介(新得町サホロリゾートスキー場)
 - ・凍結した湖の氷を切り出し水風呂代わりに!? 極寒でのサウナ体験(くったり温泉レイクイン)
 - ・十勝の食の魅力や、十勝の特産品の美味しい食べ方などを教えてくれた BBQ(くったり温泉レイクイン)

参加者のご感想

普段なかなか交流のできない地域なので、連携していきながらのプログラムは魅力的だと思う。つつい北海道の魅力ばかりに魅せられるが、台東区と墨田区の魅力も十勝の方々を知っていただきたい。



江戸の伝統文化を活かした十勝産品による新しい食文化の創出事業において

1 “人” “物” “想い” が繋がる 2 week 【たいとう・すみだ 十勝ウィーク】の開催

たいとう・すみだ 十勝ウィークは台東区・墨田区の事業者や地域の団体等と十勝地域の農産品・水産品事業者等が連携し、「飲食メニューの開発」や「特産品販売」などにより、十勝産品や十勝の自然への新たな価値の創出を目指し、令和4年11月18日(金)～12月6日(火)の約2週間、台東区や墨田区の各所で、複数のイベントを実施しました。



実施
イベント

1

十勝食材フェア

開催実施期間 令和4年11月18日～12月6日

北海道十勝地域で生産された新鮮で豊かな食材を活用し、台東区・墨田区内の飲食店にて、新たにメニューを開発・提供しました。今回で3回目の開催となる“十勝食材フェア”は、東京にいながらも北海道の食材が期間限定メニューとして各店舗で味わえると好評でした。今年度の参加店舗は台東区から10店舗、墨田区からの14店舗の合計24店舗でした。



参加者の ご感想

パンフレットを見ながら物産店に行ったり飲食店を回ったり、楽しい時間を過ごすことができました。ありがとうございました。次も楽しみにしています。

今まで知らなかった食材の美味しさを知ることが出来、相互の地域おこしになると思うので、良かったです。

ご協力店舗、
開発・提供されたメニューなどは
下記の2次元コードより
ご覧いただけます。

台東区



墨田区



実施
イベント

2

十勝特産品フェア

開催実施期間 令和4年11月24日～12月6日

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選びすぐり、台東区と墨田区で販売しました。

台東区では、千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて、期間中、新鮮な乳製品やソーセージ等の加工品をはじめ、十勝おすすめの特産品がたくさん並べられ、多くの方々に来店いただきました。

墨田区では、【SHOP&WORKSHOP すみずみ】にて12月3日・4日の2日間、特産品販売のほか、十勝産の“いろいろじゃがいもの詰め放題”を実施しました。

東京では手に入らないものや、旬の十勝の食材が購入でき、利用者の方々からとても好評でした。

台東区

開催実施期間 (水曜日定休)
令和4年11月24日～12月6日
開催実施場所
ふるさと交流ショップ台東



墨田区

開催実施期間
令和4年12月3日・4日
開催実施場所
SHOP&WORKSHOP すみずみ



実施
イベント

3

クッキング交流会

開催実施期間 令和4年11月26日(台東区)
令和4年11月27日(墨田区)



11月26日(土)、27日(日)の2日間、食をテーマに、JA十勝地区女性協議会役員の皆さんとたいとう栄養士会、すみだ食育 good ネットの皆さんが北海道の十勝地域の豊かな食材を使って、クッキングを介して繋がる交流会を実施しました。

十勝食材のおいしい食べ方を紹介して頂いた後は、一緒に料理を作ったり、会食を楽しみました。また、両地域の紹介をするなど、十勝と台東区・墨田区を繋ぐ、貴重な時間を過ごしました。

参加者の ご感想

私達がいつも当たり前で作っているかぼちゃだんごをめずらしいとか、「知らなかった」と言って食べてもらえたのが嬉しく思いました。実際に会って話をしながら一緒に料理をして食べたからこそその思いだと感じました。

十勝の皆さんとお話が出来、お料理も大変美味しかったです。「食」は人をつなぐツールとして、すごいな～と思いました。

【クッキング交流会】の様子は
下記の2次元コードより
ご覧いただけます。



たいとう・すみだ特産品づくり

エゾ鹿を活かした特産品づくり

取り組みについて：なぜエゾ鹿にしたのか？

本事業による検討の結果、エゾ鹿肉の更なる需要の拡大を目指しました。

1 十勝エゾ鹿肉活用メニューの考案

汎用性の効く十勝産エゾ鹿肉を用いたメニュー開発を行うことで、エゾ鹿肉を活かしたメニュー提供飲食店の拡大を図り、これらの取り組みを通じて台東区・墨田区による「江戸のチカラ」を活かした十勝産エゾ鹿肉のメニュー作り自体を特産品づくりと位置づけ、最終的には「大地のタカラ」であるエゾ鹿肉のジビエ市場としての確立を目指しました。

メニュー考案にご協力いただいた方



株式会社協和調理士紹介所
代表取締役 大里利光

1971年、田園調布料亭「大園」にて日本料理を修行。目黒天恩山五百羅漢寺「らかん亭」で調理長を務めた後築地本願寺伝道会館取締役調理長を務める。「東天紅」上野本店にて料理長・料理顧問として活躍しヤマサ醤油にて料理顧問として商品開発にも従事。2006年に「中坂下ちそう」をオープンし、現在に至る。

大里先生のご感想

鹿肉はこれまで扱ったことなく初めての経験で、鹿の前足の部分などはすごくしっかりしたお肉なので、逆に色々な調理方法ができるなど思った。肉質が理解出来たらさほど難しくなく、色々なメニューができるなど感じた。

開発されたメニュー



これらの詳しいレシピや、メニュー開発のエピソード、載せた動画などは右記の二次元コードからご覧いただけます。



開発メニューの試食会を行いました。

令和4年10月4日 会場：いけだワイン城 4階レストラン

主な参加者：十勝地域の町村長等

参加者のご感想

鹿肉のイメージがだいぶ変わった。少し歯ごたえのある部位も、料理方法によっては、コクがあって噛み応えのある肉々しい味になることには驚かされた。

令和4年11月30日 会場：「中坂下ちそう」

主な参加者：メディア関係者及び台東区・墨田区の飲食店の方々等

参加者のご感想

前足ということで、身構えたが、言われなければ鹿肉と気づかないほど、違和感無く食べられた。脂身もくせがなく、食感もしっかりしていて美味しかった。



2 エゾ鹿の革を用いた製品づくり

十勝地域で捕獲されるエゾ鹿の革を用いて、台東区・墨田区の事業者が新たな製品開発をしました。開発した試作品の展示会を下記日程と右記会場で行いました。

令和5年2月24日(金) 10時~16時 実地場所：とかちプラザ1階アトリウム 当日の会場の様子

開発された試作品と協力事業者のご紹介



と革 (台東区事業者)



藤井袋物 (台東区事業者)



株式会社 大関鞆工房 (墨田区事業者)



株式会社 二宮五郎商店 (墨田区事業者)

来場者のご感想

鹿革がこんなにも軽く使い易い事を知ることが出来ました。

思っていた感じよりも軽くやわらかかった。

事業者のご感想

今回使用したエゾ鹿の革は、厚み・大きさ・革の質の全てがとてもよかったです。

十勝・東京スポーツ・アウトドア交流拡大事業において

台東区・墨田区
在住者限定!

【北海道十勝の人たちへ会いに行く
モニタリングツアー】の開催

十勝地域の魅力をリアルに体感する2泊3日のモニタリングツアーを、2つの交流プログラムで実施しました。秋の十勝の魅力を”体験”するとともに、リアルでの現地の人々の”交流”を育むことができました。

1 北の大地を体感する、大地と住民との交流プログラム

令和4年
9月17日～9月19日

北海道のどまん中に位置し、東大雪の山々と日高山脈に囲まれる新得町をメインに食にふれ、アウトドア体験を通して十勝の魅力を体感するツアー。63組の応募の中、抽選で選ばれた9名で催行しました。写真はツアー中の様子。

1日目

- 清水町農業研修会館 (そば打ち体験)
- 共働学舎新得農場 (チーズのお土産購入)
- 新得神社 (十勝を代表する桜の名所を散策)
- くったり温泉レイクイン (夕食・温泉・宿泊・朝食)

2日目

- TAC とかちアドベンチャークラブ(ラフティング体験)
- 大草原のちいさな家 (昼食)
- とかち鹿追ジオパークビジターセンター(ジオパークビジターセンター見学)
- ひら農園(じゃがいもの収穫体験)
- La Motrice (ラモトリス)(コースディナー) …… ● ヨークシャーファーム(宿泊・朝食・羊飼い体験)

3日目

- 道の駅おとふけ「なつぞらのふる里」(昼食・お土産購入)
- 六花の森(大自然の中を散策)



参加者のご感想

都会にいる事が当たり前で、その裏にある農作物などについては全く無知でした。そこで働いての方がどのような想いで作っているのか、またその方々がみなさん東京から十勝に移住または帰省してきた方々ばかりであったことなど、沢山知ることが出来ました。多くの方が自然を求めていることや、私自身も移住がしたいなど改めて思うようになり、考えが変わりつつあります。

2 北の大地の恵みを感じる、収穫&農家交流プログラム

令和4年
9月23日～9月25日

広大な十勝平野を一望できる町・鹿追町、日本でも珍しい“モールの湯”が湧出する十勝川温泉、十勝平野の中央部に位置し畑作で道内有数の生産量を誇る芽室町で、十勝の自然・温泉を満喫し、人と農業との交流を行うツアー。23組の応募の中、抽選で選ばれた7名で催行しました。写真はツアー中の様子。

1日目

- 六花の森(大自然の中を散策)
- 道の駅ピア21しほろ(昼食・お土産購入)
- ナイタイテラス(平野鑑賞、ソフトクリーム)
- 然別湖畔(然別湖畔周辺の散策)
- 十勝川温泉 観月苑(夕食・宿泊)

2日目

- 十勝が丘展望台(景色鑑賞)
- 道の駅おとふけ「なつぞらのふる里」(昼食・お土産購入)
- 帯広競馬場・とかちむら(資料館・自由見学エリアを見学・とかちむら散策)
- Ease Farm(哺乳・バター作り体験)
- お菓子の「まさおか」(工場見学・買い物)
- 国民宿舎めむろ新嵐山荘(夕食(地元食材を使ったBBQ)・宿泊)

3日目

- めむろサイクリング体験(季節の野菜の収穫体験)
- 高野農場(長芋堀り・ポップコーン収穫体験)
- 「ちいさな森のマルシェ」(昼食)



参加者のご感想

東京にいると日々忙しく、目の前の仕事にだけ翻弄されてしまいます。やはり、東京の人間にとって、十勝のような農家さんが多い地域との交流を定期的に行い、食や自然の大切さを実感することは継続すべきだと思います。また、現地の人には、我々のような都会における食の消費者が、国産の農作物をどれだけ貴重に思い食しているか、感謝の気持ちを伝えていきたいです。

北海道十勝地域と東京たいとう・すみだ戦略的交流事業において

子どもの交流事業
台東区×鹿追町

令和4年8月25日～8月27日

北海道十勝地域の鹿追町と台東区は、「特定分野の連携に関する協定」を締結し、環境や産業の分野で交流を行っています。今回夏休みを利用して、台東区の「こども環境委員会」の8名のみなさんが鹿追町を訪問し、環境について学び、鹿追町のこども達と交流しました。



1日目
8月25日(木)

- 羽田空港
- とちか帯広空港
- 鹿追町ピュアモルトクラブハウス
- オリエンテーション
- 鹿追町トリムセンター

2日目
8月26日(金)

- 鹿追町環境保全センター
- ファームレストラン 大草原の小さな家
- とちか鹿追ジオパーク・ビジターセンター
- 扇ヶ原展望台

3日目
8月27日(土)

- 然別風穴地帯
- 鹿追町役場
- 鹿追町市街地
- とちか帯広空港
- 羽田空港



鹿追町環境保全センター



とちか鹿追ジオパーク・ビジターセンター



道の駅 うりまく



然別風穴地帯

保護者のご感想

今回は、北海道と台東区間でのミニ交換留学が体験出来た事により、環境を守る大切さや方法を学ぶ事が出来て大変有意義な体験が出来た。子供時代に環境問題を教育課程の必須科目として導入すれば、地球の未来はもっと良い方へ変わるはずだと思った。

都会に住んで、たまに郊外旅行、帰省するけど、今回のような、楽しみながら鹿追町の事、環境の事について勉強した事すごく良かったです。特に子供のころに、種を撒いて、将来大きくなると思います。

参加人数
(台東区児童)
8名

子どもの交流事業
墨田区×芽室町

令和5年1月～3月

北海道十勝地域の芽室町と墨田区は、「食」を通じた交流を行っています。今回は、墨田区の児童館の子供達が地域のお店や芽室町の生産者となつたり「学び・伝え・体験する」食育プログラム「こども商店街」を実施しました。



生産者との交流(オンライン)



飲食店との交流(十勝食材実食)

児童館職員のご感想

児童館に遊びにくる子どもたちが、「地域のお店」「芽室の農家」と食を通じて繋がりを持つ貴重な経験となりました。芽室の野菜を地域のお店で食べ、子どもたちの「食」に対する学びが深まりました。

子供が自主的に質問を考え、考えるほどに内容が大人顔負けの内容になり、職員として感心しました。普段、児童館で遊んだり話したりする姿とはまた違う姿を見る事ができ、嬉しく思いました。オンラインだからこそできた企画だと思います。

参加人数(墨田区児童)
生産者との交流(オンライン): 7名(3児童館)
飲食店との交流: 9名(3児童館)

大地のタカラ × 江戸のチカラ

北海道十勝地域 × 東京台東区・墨田区 連携
関係人口創出プロジェクト

※本事業は国の地方創生推進交付金を活用しています。

運営事務局・問い合わせ先：
特別区長会事務局・特別区協議会 (kuchokai@tokyo-23city.or.jp)

2023年3月制作

