

## 平成 29 年度 ふるさとのづくり支援事業

市町村名	北海道利尻町	
事業名	北海道産素材のだしパック製造事業	
企業等概要	企業等の名称	NPO法人利尻ふる里・島づくりセンター
	代表者氏名	理事代表 小坂 実
	所在地	北海道利尻町杓形字本町 51 番地
	連絡先	0163-84-2514
	URL	<a href="http://shimanoeki.wixsite.com/home">http://shimanoeki.wixsite.com/home</a>

平成 30 年 11 月現在

### 【事業者概要】

利尻島に存在する資源の蘇生を通じた、地域の活性化、新たな雇用の創出、豊かな自然環境の保全を目的とするNPO法人。事業内容は、①海藻押し葉事業、②島の駅運営事業、③カフェ事業、④商品加工販売事業。

#### 【法人の活動拠点】

築 120 年の海産物問屋をリノベーションして使用。費用のかからない廃材をうまく使い、「島の駅」としてカフェの営業も行っている。

#### 【海藻押し葉】

島内の海岸に打ち寄せる海藻を使った「海藻押し葉」は、全国にファンを有する地域独自の文化となっている。



### 【事業概要】

#### ◇背景・経緯

高級だし昆布として有名な利尻昆布は、従来、島内で加工されず主に関西方面に出荷されてきたため、「付加価値」が島外に流出していた。このような状況を打開するため、利尻昆布の特長を生かし、オール北海道産素材を組み合わせただしパックを商品化し、販路開拓により地域経済の活性化につなげることにした。

#### ◇開発概要

- ・ 利尻産の天然昆布を使用し、他の北海道産素材（羅臼産サケ、下川産シイタケ）と組み合わせることで、上品な味わいのもとで食材の旨みを引き出す独自のだしを開発。
- ・ だし素材のブレンド割合を調整し、時間経過による味の変化を確認のうえ、適正割合を設定。
- ・ 素材の原価にパック詰めの人件費を加え、1パックあたり 50 グラム（10 グラム×5袋）の販売価格を税込み 800 円に設定。



商品化された「出汁っこのパック」

## 【成果】

### ◇地域性・特徴

#### ① 地域の収益源となり得る商品開発

原材料のまま島外に出荷することが多かった利尻昆布を現地で加工することで付加価値のある商品となった。

#### ② 北海道ブランド

他の組み合わせ素材を北海道産に限定したことにより、北海道ブランドを掲げて売り出すことができる。また、今回の事業に取り組む中で、利尻産の昆布は単体で使うよりも他の素材との組み合わせで長所を発揮することがわかった。



素材加工用ミル

### ◇商品化・販売先

事業実施年（H29年）に昆布の収量が低迷したため、素材自体が入手困難となる中、H30年4月までに500パックを製造。次年度に向けては2500パックを製造予定。

商品は、小売りのほか、カフェでのランチにスープ用として使われており好評。

現在は島内の「島の駅」を中心に販売されているが、今後の増産に伴い、「離島キッチン」を冠する札幌店（当該NPO法人が運営する店舗で、H29年9月にオープン）のほか、東京（日本橋、神楽坂）の各店でも販売予定。



島の駅で販売中



課題として、利尻昆布の収量が安定せず底値が上昇傾向にあることから、漁協及び漁業者とのコネクションを確立し、加工用素材を安定的に確保していくことが必要。また、品質には遜色のない養殖昆布に切り替えることも視野。



島の駅に併設されたカフェ

### 【今後の展望】

利尻町では、商品化した「だしパック」をふるさと納税返礼品とすることも検討。

また、今回の事業を契機に、だし素材を調達している羅臼町及び下川町と特産品交流などで地域間連携を強化することも見込まれている。

今後、だしパック製造事業が軌道に乗れば、現在の加工場（「島の駅」内の部屋を使用）では手狭となるため、その拡張や移転に向け、設備投資が必要。この際には、ふるさと融資も選択肢の一つとして検討されている。



利尻町へのアクセス航路：札幌から55分