

受賞者のご紹介 (敬称略)

振興賞 ハルキッチン

エゾシカを始めとする鳥獣被害対策、そこに携わるハンター達には多くの課題があります。道内でも駆除されるエゾシカの約7割はいまだに廃棄されていますが、2023年1月にハルキッチンで運営を開始したジビエ専用解体処理施設により、東川町ではこの冬に捕獲された約半数を精肉することが可能となりました。流行りで食べるのではなく“食卓に鹿肉を”をモットーに、食を通して野生動物との関わり方やハンターの役割を知るきっかけとなる店を目指し、また、適切な解体ができる若手ハンターの育成の場としても尽力してまいります。

目指すのは、エゾシカの利活用→命のサイクル→持続可能な未来。



開発担当 岩 淵 亜夕子
上川郡東川町東 11 号南 4 番地
TEL 090-6992-0131

奨励賞 北海製麺株式会社

他社と競合しない独自性のある商品開発を模索していた中、取り組んだのが米粉のめんでした。最もこだわったのが、旭川産のブランド米「ゆめぴりか」を100%使用することでした。

数々の試行錯誤を経て製品化にこぎつけましたが、その過程の中では多くの方々に助言、ご協力を頂き、改めて人と人とのつながりの大切さを実感致しました。そのような想いを込めて、米粉めんの商品名を「ひとゆめ」としました。

今後においても、積極的に新しいことに挑戦し、さらなる進化を探求して参ります。



開発担当 林 豊
旭川市流通団地 2 条 1 丁目 12 - 5
TEL 0166-48-5811

奨励賞 日本醤油工業株式会社

明治 24 年、旭川開村の翌年に酒造業として創業し以来酒造り 50 年、醤油製造業として 80 年を旭川の歴史とともに開拓の歴史を刻み、現在も創業当時の建物で生産を続けております。平成 13 年仕込み蔵が老朽化に伴い惜しまれつつ解体されましたが、社内にはいまだ当時の設備などが保管されています。

今回は、しょうゆを搾る際に使用されたろ布をアップサイクルすることができないかと検討、近藤染工場様のお力を借りることで、素敵なトートバック、ミニバック、カードケースなどに生まれ変わらせることができました。

過去を未来につなげる製品開発をご評価いただき大変光栄です。



開発担当 茂 木 浩 介
高 垣 まゆ美
旭川市曙 1 条 1 丁目
TEL 0166-22-1471

審査委員長賞 高砂酒造株式会社

旭農高日本酒プロジェクトは、2021 年 4 月、旭川農業高等学校と地場産業の企業が協力し、次世代の生産者になりゆく農業高校生に酒米の知識を伝達し、日本酒文化を未来へ繋いでいきたいと始まった、産学連携プロジェクトです。

酒米きたしずくを同校で生産し、高砂酒造でこの米を原料米として日本酒を醸造しますが、日本酒文化や醸造方法を学びながら生徒たちとプロジェクトメンバーが協力し、商品ラベルのデザインや商品名などを考え、発売に向けて進めています。

本プロジェクト 3 年目は新たに酒粕甘酒の製造にも挑戦、生徒たち自らの販売会も予定しています。



開発担当 廣 野 徹
旭川市宮下通 17 丁目右 1 号
TEL 0166-23-2251