

人類に
奉仕する
ロータリー

帯広西ロータリークラブ 第2178回例会 2017.4.20

会報



■RI第2500地区テーマ■

ロータリーのあしたのために、
積極的に行動しよう

■クラブ・テーマ■

ロータリーを分かち合おう

会長報告

古田敦則 会長

いよいよ週末に地区協議会が網走で執り行われます。クラブにとって実質的な次年度のスタートとなりますので、出席される方は石原年度のためにじっくり勉強してきていただきたいと思ひます。



さて、本日は久々の移動例会となります。本日の例会に当りましては、当クラブ会員であり、このガーデンスパ十勝川温泉の運営主体の十勝川温泉旅館協同組合の代表理事である林文昭会員にご協力をいただき大変ありがとうございました。既にご承知おきの通り当施設は雨宮館跡を温泉中心市街地再生事業として整備されたものです。かつて林会員よりお話をお伺いする機会があった際、十勝川温泉の個別の施設が点としてお客様を囲い込むのではなく、十勝川温泉そのものを面として魅力あるものにし、多くの人を引き寄せるだけの魅力あるブランドにしていけるかがこれからの鍵であるとおっしゃっておりました。その意味ではこの施設がそうした活性化の試金石で有り、一つの答えでもあるのかと思ひます。今日はこの施設を見学させていただき事によって、そうした取り組みの一端を感じさせていただきたいと思ひますので、よろしくお願ひいたします。

会務報告

谷脇正人 幹事

- ①帯広南RC、創立記念夜間例会開催のご案内
日 時 4月24日(月)午後6時30分
場 所 北海道ホテル
- ②帯広北・帯広東・音更RC、合同例会開催のご案内
日 時 4月26日(水)午後6時30分
場 所 ホテル日航ノースランド帯広
※尚、帯広東RC、4月25日(火)の繰下げ例会と致します。
帯広北RC、4月28日(金)の繰上げ例会と致します。
- ③帯広西RC、夜間例会開催のご案内
日 時 4月27日(木)午後6時30分
場 所 北海道ホテル
- ④・帯広南RC、5月1日(月)の例会は、休会と致します。
・帯広東RC、5月2日(火)の例会は、休会と致します。
・帯広RC、5月3日(水)の例会は、祝日のため休会と致します。
・帯広西RC、5月4日(木)の例会は、祝日のため休会と致します。
・帯広北RC、5月5日(金)の例会は、祝日のため休会と致します。



会 長 古田 敦則 副会長 江口 文隆 会場監督理事 森 房明 発行：広報委員会
幹 事 谷脇 正人 副会長 山本 範之 プログラム委員会理事 河合 敏 委員長 伊東 肇 (副)辻田 茂生

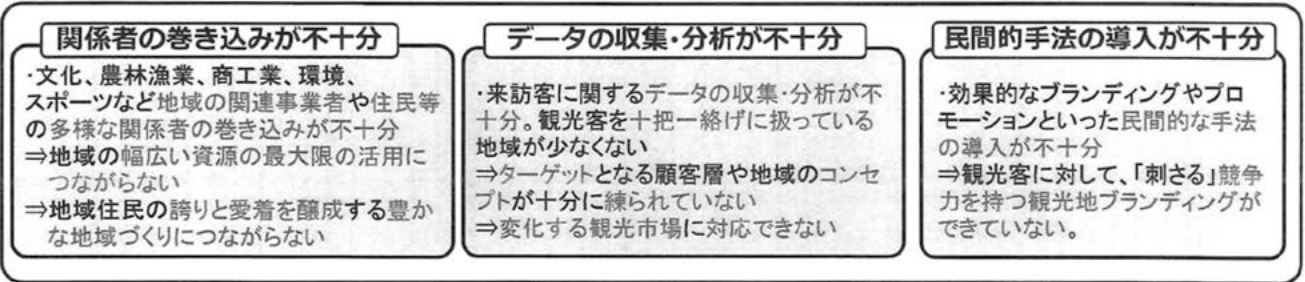


例会日/木曜日 12時30分～13時30分 例会場/北海道ホテル 帯広市西7条南19丁目1 (TEL 21-0001)
創立/1972年2月24日 事務局/帯広経済センタービル4階 TEL 25-7347 (直通) FAX 28-6033

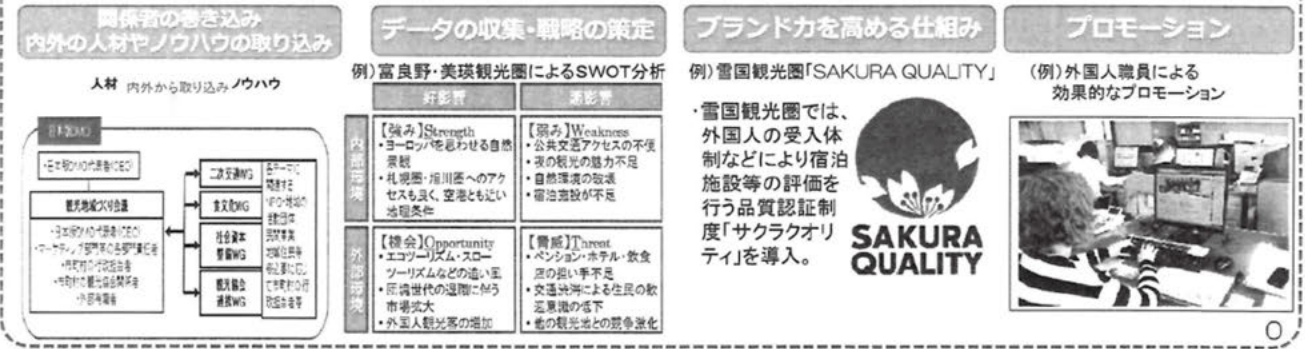
「職場訪問例会」



これまでの観光地域づくりの課題



地域の多様な関係者を巻き込みつつ、科学的アプローチを取り入れた観光地域づくりを行う舵取り役 = 「日本版DMO」を各地域で形成・確立



「モールウォッシュ」の誕生と将来展望



北海道開拓は幕末直後の1869年(明治2年)、十勝への入植はそれから遅れること14年後の1883年(明治16年)に晩成舎が豚と一つの鍋を持って開墾にあたったと記されている。

十勝といえば大豆や小豆など「豆王国」としての名は既に有名であるが、「ばんえい競馬」に象徴されるように開拓当時の軍馬の育成からの流れを汲んだ酪農や畜産など「酪農王国十勝」の歴史は古い。

十勝平野は三方を山に一方を海に囲まれた広大な北海道の中にあっても特異な気候風土を持ち、成長を促す蒼い朝日と熟成を促す紅い夕日の恩恵を最も効果的に受ける地域・・・北緯43度。

十勝産の農産物は美味しいと評価される理由がそこに在るのかもしれない。近年では、生産物そのものの美味しさだけでなく、若い経済人たちによって醗酵・熟成をテーマにした新たなプロジェクトも動き出した。北海道十勝とは、そんな素材と人材そして豊かな自然環境に恵まれた地域なのだ。

当初は育ち盛りの子供達のため学校給食の定番になった飲用乳として生産されていた牛乳も、保存食や趣向品として熟成が鍵となる付加価値の高いチーズが着目され、幾多のチーズ工房がこの地で生まれ育ち独自の商品を作り出して来た経緯がある。

そんな中、およそ 30 年前からチーズ作りに取り組み世界的なコンテストで本場欧州の工房を抑え輝かしい幾多の受賞をしている先駆者的存在の共働学舎(宮嶋望社長)が中心となり、ナチュラルチーズ協議会が発足し精力的に活動して来た経緯がある。

昨今の急激な社会のグローバル化が進む中、国内市場のみならず国際市場を見据え競争力のある新商品の開発に日々取り組んで来た。

各工房が垣根を越え高い志と熱い情熱そして弛まぬ努力が実を結び、この度 100%地元素材を使ったラクレットタイプチーズの共同開発に成功し各方面から高い評価を受けている。

大自然の育む清流と北海道の屋根と呼ばれる大雪山系の活火山十勝岳を熱源とする植物発酵温泉、北海道遺産にも指定された世界的にも希少な弱アルカリ性成分のモール温泉水を活用した芳醇でまろやかなチーズ『モールウォッシュ』(moor wash) の誕生です。

皆様には是非とも自然豊かな十勝の大地に立ち、光と風を感じ澄み渡った風景と一緒にこの逸品を味わって頂きたい。

もはや大量生産大量販売の時代は終焉に向かい、地方経済の生き残り策は食に関して安全安心は当然であり市場ニーズに即した良質な商品を創り上げ責任をもって消費者へ確実にお届けすることであると確信している。

今後は市場への安定供給を目指し、共同熟成庫の整備によって衛生管理・品質管理を一元管理し、チーズプロフェッショナル協会(CPA)など外部団体の官能評価を定期的を実施し十勝地方におけるチーズ産業の経営基盤強化と品質向上に貢献していきたい。

当事業は新規就労者の受け皿にとどまらず、原産地呼称制度を見据え農林水産省が推進している地理的表示制度(GI)や粗悪模倣品排除のための商標登録などを包括的に管理する事業協同組合を中心に運営され、チーズ工房に優良な原料乳を提供して頂いている酪農家への利益還元も視野に入れている。

付加価値の高い商品開発による酪農家への利益還元が実現してこそ、持続可能な自立型産業構造確立への第一歩となる。

十勝品質事業協同組合
代表理事 佐藤 聡

【お知らせ】4月のロータリーレートは、\$1=116円です。

※次週プログラム予定

4月27日(木)「つながる北海道とモンゴル~交流の現在」夜間例会(国際奉仕委員会)

フリーランスライター ハイランバグ子ども応援奨学金の会 小林 志歩 様