

【北海道・天塩町（てしおちょう）】

最果ての眠れる食資源に食のカリスマたちが集結 ～元外交官が仕掛ける地方創生とは～

- 北海道最果ての3,200人の町、世界への挑戦で消滅の危機に立ち向かう
- 天塩の食資源が、東京の本格割烹から老舗イタリアンまで幅広い層から賛同を集める
- 眠れる食資源の発掘と伝統の郷土料理の「魅力再発見」による地方創生の新たな形

2017年3月

<報道関係各位>

北海道天塩町

北海道・天塩町（てしおちょう）は、地元の食材を使った特産品を開発する「天塩國（てしおのくに）眠れる食資源活用プロジェクト」におけるお披露目・特別試食会を来る、**3月22日（水）にイタリア文化会館（東京都千代田区）**で開催いたします。

当日は天塩町に江戸時代から伝わる「鮭の山漬け（やまづけ）」や天塩産サフォーク種ラム肉、天塩しじみなどを使って一流シェフが開発した逸品をご紹介します。また、地元漁師による鮭の山漬けの実演も行います。ぜひコラボレーションメニューを通じて世界へ挑戦する天塩町の眠れる食資源の魅力を直接お楽しみください。

あわせて当日は昨年7月に自ら志願して首相官邸から人口約3,200人の天塩町に副町長として赴任した齊藤啓輔による本プロジェクトや天塩町の地方創生ビジョンに関する発表を行います。町内の酪農、漁業、民間、行政有志へ働きかけ、元外交官ならではの戦略立案スキルと素早いスピードでチーム作りに着手。「天塩國眠れる食資源活用プロジェクト」の他にもさまざまな行動を起こしています。

天塩町の挑戦は内閣府地方創生推進事務局も後援しており、当日は山本幸三まち・ひと・しごと創生担当大臣も参加予定です。

参加するプロジェクト賛同者・東京の一流シェフ一覧

- スーパー割烹「六雁（むつかり）（銀座）」・秋山能久総料理長
- 多くの女性も通う行列ラーメン店「ソラノイロ（麴町）」・宮崎千尋店主
- 老舗イタリアン「エリオ・ロカンダ・イタリアーナ（麴町）」・エリオ・オルサーラ オーナー
- 芸能人行きつけ人気ジギスカン店「カブト（目黒）」・多々良明店主
- 地方×女の子「ハピキラFACTORY」・正能茉優代表取締役、山本峰華取締役

報道関係の皆様にはご多忙中恐縮ですが、天塩町の新しい取り組みにつきまして、ご取材賜りますよう心よりお願い申し上げます。

問合先◆天塩國眠れる食資源活用プロジェクトイベント事務局

（株）ノースユナイテッド 担当：滝田 TEL:011-374-5623 E-mail:takita@north-utd.com

【資料】

● 天塩國(てしおのくに)眠れる食資源活用プロジェクト お披露目・特別試食会

開催日:2017年3月22日(水) /開場・受付開始 15:30 開始16:00 終了18:00

場 所:イタリア文化会館(東京都千代田区九段南2 丁目 TEL:03-3264-6011)

●発表内容

・プロジェクト賛同シェフによるコラボレーションメニューのお披露目及び試食

・「天塩國眠れる食資源活用プロジェクト」や天塩町の地方創生ビジョンについての紹介

●北海道天塩町

北海道最北部に位置し、稚内空港から南西に約1時間、酪農と漁業が主要産業の人口約3,200人の小さな町です。かつて江戸時代は北前船の寄港、交易の要衝地として栄え北海道の中核都市の一つでありましたが、現在は若者の流出と高齢化による人口減少が進行、同時に産業の衰退が止まらない状況となっています。



●概要

主催:北海道天塩町

企画:天塩國眠れる食資源活用プロジェクト

後援:内閣府地方創生推進事務局、北海道

●登壇予定者

山本幸三まち・ひと・しごと創生担当大臣、細田健一農林水産大臣政務官、

六雁(銀座)、ソラノイロ(麴町)、

エリオ・ロカンダ・イタリアーナ(麴町)、ジンギスカン・カプト(目黒)、ハピキラFACTORY、

浅田弘隆天塩町長、齊藤啓輔天塩町副町長

