



夏いちごプロジェクト

Vol. 6

皆様、明けましておめでとうございます。2023年10月の広報からずいぶん日にちが経ちました。夏いちごという名の通り、夏の栽培ピークを過ぎてから2023年11月で猿払産夏いちごの栽培自体は終了しています。では冬の間は何もやることのないの?と思う方がいるかもしれませんが、実際は仲卸やお菓子屋さん、スーパーへの出荷やいちご摘み体験イベントの他にも色々活動しているんです。今月号では猿払産夏いちごの栽培が終了した後の活動について、その一部をご紹介します。

猿払産夏いちごの加工品

いちごは生食の販売以外にもドライフルーツや冷凍品への加工もしています。冬の間はこの加工品を使って猿払近隣の洋菓子屋さんにご協力いただき、オリジナルのスイーツを作ってもらいました。これまでコラボした店舗さんとして猿払村の笠井旅館さんはもちろんのこと、中頓別町の中野商店さんや稚内市の小鹿さん、マニアの間では有名なおやつ屋やまぐちさんといった店舗さんにご協力いただきました。このコラボ商品は道の駅でのイベントや稚内市の西條さんにてスペースをお借りして販売しています。このイベント販売は来年度も続けていくので他店舗さんとも現在交渉中です。そのうち販売時期が決定しましたらお知らせいたしますので皆様各種SNSのご登録よろしく願います。



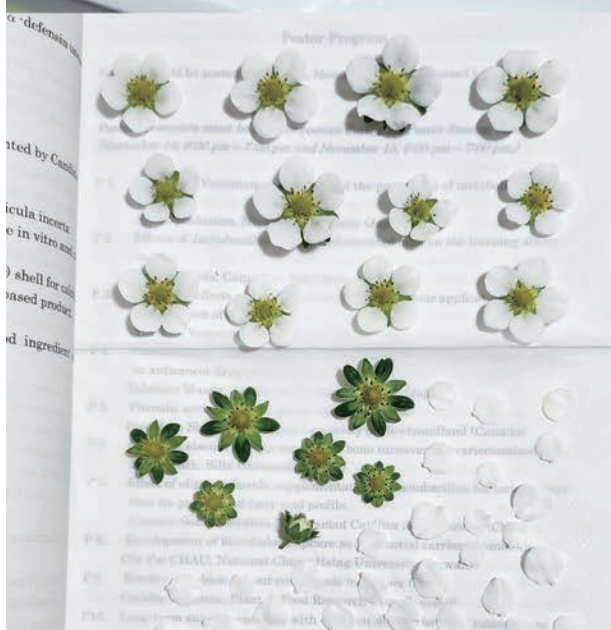
猿払産夏いちごの可能性

いちご栽培の傍ら、猿払産夏いちごの可能性をもっと広げようとスイーツ教室も開催しました。このスイーツ教室ではただお菓子を作るだけでなく、そのお菓子の発祥や歴史・文化についても解説しながら、もちろんいちごからめた豆知識や雑学なども取り入れて講義を行いました。またいちごの押し花を使ったレジンアクセサリーの作成なども実験しています。草木染めとは植物や野菜、果実などを原料とした染色方法のことで、色の発色や定着を助ける

のにミョウバンや酢などの触媒を使います。どのようにして布が染まるのか、触媒をどう使えばどんな色に染まるのか、まるで化学実験のように体験しながら学習できることは子どもたちにとっても良い環境になるのではないのでしょうか。また、ハウスから出てくる廃棄の花びらやいちごの実を使って綺麗なアクセサリーやストラップが作れたら、SDGsにもなった新たな販売・雇用が生まれるならどうでしょう? こういった、猿払産夏いちごの幅を広げるための実験的な活動にも挑戦しています。

厳冬期の野菜栽培

さらには前年度から引き続き今年度も野菜栽培を行っています。レタスやほうれん草、小松菜などの葉物野菜に加え、健康志向だけどもわもの野菜のビーツやケールも栽培中。これらの野菜は給食センターや笠井旅館さんに提供して、Qマートにも納品しています。見かけた際には鮮度抜群の猿払産野菜をお楽しみください!



～ 2024 年の抱負～

色々宣伝になってしまいましたが、私たちがこれらの活動を通じてやりたいことは単なる販売ではありません。皆さんに猿払の夏いちごを知ってもらって好きになって欲しい。猿払でもこんなことしてるんだ!と思ってもらいたい。宗谷を盛り上げていきたいという想いを共有して欲しい。まさに地域を興す者として、自身の知識やスキルがその手助けになるならば……。根底にあるその意識を忘れずに、2024年は大きな変化が多々起きるといわれている辰年にならって、精力的に活動できればと思います。

文責：山口 智代