

## 食を通じて地域をPR

### 富良野 オムカレー 推進協議会



▲B1グランプリ北九州大会で富良野オムカレーを2日間で4千食提供

**地**域活性化の一助として、平成18年3月に富良野市の新ご当地グルメとして誕生した「富良野オムカレー」。この新たなメニューを活用しながら地域おこし活動を展開するため、平成21年に飲食店などが連携し「富良野オムカレー推進協議会（石川節子会長）」が設立されました。地域の食材や提供スタイルにこだわった富良野オムカレーは、現

在協議会に加盟する12店舗が提供し、メニューが誕生してから昨年10月に総提供数は50万食を超えました。協議会では観光振興や地域経済の活性化を図ることを目的に、道内外の食に関わる団体との連携事業をはじめ、各種イベントに参加するなど、積極的に食を通じた「まちのPR活動」を実施しています。一方、多くの市民に親しんでもらうため、JAふらの百合根部会や商工会議所と連携した市民還元事業をはじめ、ふるさと学校給食の献立化にも取り組んでいます。

また、食のトライアングル（農・商・消）研究会（飯沼巖会長）が「カレンジャー娘」として任命している富良野緑峰高校園芸科学科の生徒と連携し、小学生を対象としたオムカレー教室の



▲西脇高校生活情報科の生徒が西脇市のレストランで富良野オムカレーを提供



▲ウォーキングイベントのゴール地点。富良野オムカレーが振る舞われる



▲食材にゆり根を使用（期間限定メニュー）

開催や商業施設でオムカレーの試食やレシピカードを配布し、各家庭でオムカレーを作ってもらおうという取り組みも行われています。

近年では、友好都市である兵庫県西脇市との食文化交流や、閑散期に市街地の人を呼び込もうとフラノマールシェを拠点としたウォーキングイベントを企画するなど、独自の事業も実施しています。

「協議会は小さな組織ですが、イベントなどへ参加しながら、食を通じてまちをPRしていきたい」と話す石川会長。4月からは、北海道ご当地カレーエリアネットワークと連携した全道規模のスタンプリーに協力するなど、今後もさらに交流と連携を軸とした活動が展開されていきます。