

とから機構

TOKACHI REGIONAL ACTIVATION SUPPORT ORGANIZATION



一般社団法人 とから地域活性化支援機構

法人名	一般社団法人 とかち地域活性化支援機構（略称：とかち機構） Tokachi regional activation support organization
代表者	松本 健春（株まつもと薬局・代表取締役） 〒080-2462
所在地	北海道帯広市西 22 条北 2 丁目 23-9 十勝産業振興センター内 電話番号：0155-67-7771 / FAX：0155-67-7772
設立	2018（平成 30）年 1 月 30 日
役員	<p>理事長（代表理事） 松本 健春（株まつもと薬局・代表取締役）</p> <p>副理事長 高原 淳（ソーゴ印刷株・代表取締役）</p> <p>理 事 尾藤 光一（株尾藤農産・代表取締役）</p> <p>松原 雅人（株タム・代表取締役）</p> <p>藤森 裕康（株藤森商会・代表取締役社長）</p> <p>大野 泰裕（株大野ファーム・代表取締役）</p> <p>松田 英明（株ネオプロセス・代表取締役）</p> <p>成田 孔一（株マリエッタ・代表取締役）</p> <p>監 事 千田 一博（帯広信用金庫・常勤理事営業推進部長）</p> <p>山本 英明（株山本忠信商店・代表取締役）</p> <p>専務理事・事務局長 岩本 聖史（常勤役員）</p>
事業年度	毎年 4 月 1 日から翌年 3 月 31 日まで
目的	北海道十勝地域の企業家が、地域課題解決のため、行政機関や各関係機関からの要請に応えることで、地域の発展、地域産業活性化を目指す。
主な事業内容	<p>(1) 地域の課題解決に関する事業</p> <p>(2) 地域の活性化に関する事業</p> <p>(3) 地域企業の社員教育および人材採用活動、インターンシップに関する事業</p> <p>(4) その他、法人の目的を達成するために必要な事業</p>
事業費	約 4,604 万円（2020 年度実績）
会員数	正会員 49 名、賛助会員 3 社
従業員数	4 名（専任役員 1 名含む）
設立趣意	<p>北海道十勝地域は日本全国の地方同様、少子高齢化や大都市への人口流出による人口減少の影響を受け、今後の地域経済の舵取りが一層難しくなると考えられています。</p> <p>このような環境の中、地域の産業振興および地域経済活性化のために産学官が連携し、地域の顕在化、潜在化している課題に対応していくことが求められています。そして、地域に根ざした企業家が積極的に地域課題解決へ向けて行動することが求められています。</p> <p>そこで、北海道十勝の企業家たちが政策提言し、それに応じた行政機関や関係機関、団体から寄せられる要請に応えることで、地域経済活性化と産業振興の担い手となるべく、ここにとかち地域活性化支援機構を設立します。</p>

【2021年度 活動方針】

1. 国際協力、企業の海外展開の支援に取り組みます
2. 十勝の農産品・加工品の販路開拓支援に取り組みます
3. 企業の雇用環境改善支援に取り組みます
4. 他団体、他機関との連携促進に取り組みます
5. 組織の基盤強化に取り組みます

【事業の紹介】

(1) JICA(国際協力機構)の各研修事業の受託

◆2020年度(青年研修)「ネパール/アグリビジネス・アグリツーリズム」

目的：農村地域におけるアグリビジネス/アグリツーリズム、6次産業化やPR等を通じた地方創生に係る基本的な知識を学ぶ。

◆2020年度(国別研修)「カザフスタン/中小企業振興支援」

目的：日本における中小企業支援や地域経済振興において、様々なアクターが協力して担っている事例を視察や研修を通じて学び、カザフスタンにおける中小企業振興につながる知見を獲得する。

◆2020年度(課題別)「乳肉卵の衛生管理・品質管理に向上を通じた地域産業の振興」

目的：畜産食品の生産・加工・流通過程における食品衛生・品質管理を重視した取扱いを理解することによって、畜産食品の品質の保持および食品の安全性を高めるために必要な知識・技術が強化される。

◆2019年度(課題別)「農業情報活用のためのICT技術向上」

目的：研修参加者が、農業情報を活用するための情報処理システムや情報機器の整備等に必要な技術を向上させる。

◆2019年度(国別研修)「ボリビア/インクルーシブ・フードバリューチェーン振興のための計画策定」

- 目的：1) 日本におけるFVC振興のための施策を学び、自国の状況に合わせた具体的な取り組み案が策定される。
- 2) 他国で実施されたSHEPアプローチの事例を学び、自国の状況に合わせた具体的な取り組み案が策定される。

◆2020年度(日系研修)「6次産業化、農商工連携・アグリツーリズムコース」

目的：6次産業化・農商工連携、アグリツーリズムにかかる知見を習得する。

◆2020年度(キルギス国別)「生乳生産・流通に係る獣医畜産技術及びシステム改善コース」

目的：キルギス酪農協議会の設立に関わるワーキンググループの代表メンバーが、日本の獣医/畜産分野に係る政策、制度、仕組み等を理解し、同協議会の設立に向けたアクションプランを作成する。

(2) 行政等からの地域活性化等につながる事業の受託など

委託者：帯広市

◆若年者地元企業定着支援事業(2019年度)

事業内容：①インターンシップ受入企業の名簿の監理と更新及び受入企業開拓
②高校生向けセミナーの実施

◆高齢者活力導入促進事業(2018-2020年度)

目的：人材不足に深刻な課題を抱える企業に対して、ハローワーク等を通じて従来(フルタイム等)の求人とは別に、高齢者の活用に必要な情報等を提供し、多様な働き方を提案することで、高齢者の新たな雇用創出につなげることを目的とする。

委託者：フードバレーとかち推進協議会

◆フードバレーとかち産業振興支援コーディネータ事業(2020年度)

目的：収益性の高い地産地消の実現に向け、地域特性を踏まえた十勝型グローサラン
トの構築に向けた検証のほか、大都市圏で売れる商品開発、十勝産食材を活用した食イベントの開催等、域外の市場に向けた販路拡大の取組み、新型コロナウイルス感染症の拡大を踏まえたオンライン活用による十勝ブランドの向上など、地域産業振興に係る業務を実施する。

(3) 帯広地域雇用創出促進協議会の事務局業務(2018-2020年度)

◆厚労省委託「生涯現役促進地域連携事業(連携推進コース)」の実施

構成団体：帯広市、十勝総合振興局、帯広商工会議所、北海道中小企業家同友会とかち支部、とかち財団、帯広市シルバー人材センター、帯広市社会福祉協議会、とかち地域活性化支援機構

(4) その他の活動

◆tokachigauワイン研究会事務局業務(2018年度～)

(トカチガウ)

◆めむろワイナリー株式会社運営支援業務(2019年度～2020年度)

◆「北海道小麦キャンプ2021 in 十勝」実行委員会事務局業務



報道記事から見るとち機構の活動

(1)北海道中小企業家同友会とちか支部と連携協定締結(2018年5月11日)

「国際協力」「中小企業の海外展開」「インターンシップ」「社員教育、人材採用活動」「地域産品の販路開拓」などに関する課題解決について連携、協力を確認しました。

2018年(平成30年)5月11日(金曜日) 十 豚 毎 日 新 聞

とち機構は今年度、同友会とちか支部が従来担っていた委託事業を移管するため別法人として設立。新体制に入り、安定した事業受託の継続が期待されている。今回締結したのは「国際協力、海外展開」「インターンシップ、社員教育、人材採用活動」「地域産品の販路開拓」に関する協定。

社員教育や販路開拓など
道中小企業家同友会とちか支部 松本健春支部長と、とち地域活性化支援機構(山本英明理事長)は10日、事業連携に関する協定を結んだ。同日、帯広市内の同友会とち事務所で調印式を開き、松本支部長と山本理事長が協定書を取り交わした。

同友会支部・とち機構 事業連携協定を締結



協定書を取り交わした松本支部長(左から3人目)と山本理事長(同4人目)



左：北海道中小企業家同友会とちか支部 松本健春支部長
右：とち地域活性化支援機構 山本英明理事長

北海道新聞

2018年(平成30年)5月11日(金曜日)



協定書に調印する山本理事長(右)と松本支部長(右)と松本支部長

**活性化支援機構と
同友会支部が協定
採用活動などで連携**
北海道中小企業家同友会とちか支部(松本健春支部長、870社)と一般社団法人とち地域活性化支援機構(山本英明理事長)は10日、インターンシップや国際協力、採用活動などに関する連携協定の調印式を市内で行った。

とち機構はとちか支部が今年1月に設立した。各種受託事業はとちか支部が受け入れ先となって実施してきたが、年間1億円を超える金額の事業は事務局の負担も大きく、今後も継続して受け入れるための受け皿づくりが必要との議論が3年前から進んでいた。とち機構は6月から本格始動し、とちか支部の事務局員3人が転籍する。

元々は一緒とはいえ、別の法人となったため、スムーズな連携のためにも協定が必要と判断し、調印式となった。松本支部長が「同友会は本来の目的である会員企業の活性化を」と意気込むと、山本理事長は「さまざまな受託事業が地域活性化をけん引してきた。これまでの経験をもちに地域や地元企業に新たなチャンスを生み出していきたい」と応えた。



須貝氏(白)から酒類製造免許などについて学ぶ研究会の参加者

ワイナリー設立目指し始動 トカチガウ同友会の活動継承

十勝の農業者ら有志でつくる「tokachi gau(トカチガウ)ワイン研究会(林秀康代表、7人)は8日、帯広市内のとかちプラザで初めての会を開いた。今後十勝での新たなワイナリー用ブドウ栽培とワイナリー設立を目指し、地域一体となってワイニングの機運を高め、実践に努めたい考え。

研究会は、北海道中小企業家同友会とかち支部の農工商連携部会内で2016年から活動してきた「ワイン・ぶどう研究会」を継承する形で7月に発足。これまで同友会の会員企業で構成していったところから、より地域への広がりを生み、ワイナリーに関心のある関係者を巻き込もうと事務局を、とかち地域活性化支援

が所属している。8日は、釧路税務署職員指導官の須貝康史氏を講師に招いた。農業者や行関係者ら20人が集まり、酒類製造免許の申請について学んだ。須貝氏は最低製造数量など免許の要件に加え、製造者の義務としてラベル表示を説明。参加者は長野県千曲川流域のワイナリー製造に関する特化化など熱心に質問を投げかけた。

27日には、ワイナリーを開設するための醸造機械設備を学ぶ勉強会の開催を予定している。今後専門家も招いた勉強会の開催も先進地の視察を重ね、2013年でのブドウ栽培とワイナリー設立の具体的な目標実現に取り組み。林代表は「実践的な学びを積み重ね、十勝でのワイナリー設立の可能性を探っていく。将来的には力を合わせて良と観光で十勝を盛り上げたい」と話している。(長谷川正人)

ワイン造り 十勝で機運高まる



帯広市以平のあいざわ農園のブドウ畑を訪れた「トカチガウ」会員ら。中央が林代表、右が相澤一郎さん

十勝で今、栽培・収穫したブドウを自ら醸造するワイナリーの機運が地味以外でも高まっている。ワイナリー用ブドウの栽培やワイナリー開設に向けた知見を広げようと、管内のブドウ栽培農家や行が動きだしている。今後、こうした取り組みが各方面に広がり、十勝のワインを食や観光と結びつけた地域振興も期待される。

道農政部によると、道内 栽培は、15年の時受33にあるワイナリーは計35場、71・2畝、収穫量は13(2017年時受)09年、23・6ト。ワイナリーのは14場しかなく、この10年、多い後半と空知で栽培面積で2・5倍にまで増えた。

振興局別では、生産量全道は初7割を占める。一の北海道ワイナリーが位置する小樽市や余市町を有する。自産としては全国初、市がある空知の6場、石狩田町ブドウ・ブドウ酒研究所の4場と続く。加工専用種に用いる加工専用種の栽培

食や観光、活性化に期待



ブドウ栽培農家や行政に動き

の栽培面積34・1畝、収穫量164・3ト、どちらも道内全体の1割程度にとどまる。

十勝でブドウとワインの生産が伸び悩んできた背景には、道内でもりわけ寒さが厳しい気候特性がある。同研究所が清見や山梨、清見など十勝の気候に適した品種を開発してきたものの、他管内ではワイナリー醸造の代表品種で、北海道の気候条件に適した「ノール」や「シャルドネ」などヨーロッパ系品種を栽培。他地域の勢いに押されてきた。

十勝では近年この劣勢を脱しようという機運が高まっている。7月に管内のブドウ栽培農家らで立ち上げた「tokachi gau(トカチガウ)ワイン研究会(林秀康代表、事務局ととかち地域活性化支援機構)の取り組みの一つ。

道中小企業家同友会とかち支部農工商連携部会の「ワイン・ぶどう研究会」を引き継ぐ形で始まり、農業者や同研究所Bなどを人が所属する、ワイナリー開設を目標に掲げ、おり、専門家も招いて酒類製造免許取得や醸造設備について学んでいる。

こうした民間の積極的な取り組みに合わせ、8月に十勝総合振興局主催の「ワイナリーカンファレンス」が発足。国内の専門家を招き、栽培方法などの知見を学ぶ予定で、10月10日にキックオフセミナーが開催される。

今後には、食や観光といった資源が豊富な十勝では、ワインが地域振興の切り口になることも期待される。

林代表は「最終的に十勝がワイナリーの里になれば、今の盛り上がりをもっと大きなものにするため仲間を増やし、行政とも連携していきたい」と話している。(長谷川正人)

十勝管内でワイナリーの開設を目指すブドウ生産者らでつくる「tokachi gau(トカチガウ)ワイン研究会」は27日、管内のブドウ栽培で特色ある農家5軒を視察した。

このうち、帯広市と空知区を計5・5畝でブドウを栽培し、委託醸造でワイナリーを製造する「あいざわ農園(相澤一郎代表)では、会員でもある相澤代表から来年にも自前ワイナリーを開業し、オリジナルワインの生産を目指している」とな説明を受けた。

視察した農家では、ヨーロッパ系品種の栽培が増え、寒さからブドウを守ることに知恵を絞っている」とも事前取り、同研究所の元所長で会員の小林さん(十勝アグリカルチャー協議会事務局長)は「収穫増や地元醸造の可能性が高まりつつ」と期待していた。(長谷川正人)

地元の特色あるブドウ農家視察 ワイン研究会

◆めむろワイナリーの果実酒製造免許の取得支援をさせていただきました
(2020年10月2日)

2020年(令和2年)10月2日(金曜日) 十勝毎日新聞

めむろワイナリー 酒造免許

十勝で3カ所目



ワイナリーで始まったブドウの選別作業(2日午前11時ごろ)

施設も近く完成 新嵐山

【芽室】芽室町産ブドウ 藤光(代表)に1白、帯広でワイン造りに取り組む「めむろワイナリー」(尾)が交付された。町中美生の



完成間近の「めむろワイナリー」の施設

新嵐山スカイパークで建設中の自社ワイナリーでは2日午前、ブドウの選別や仕込みの作業も始まった。ワイナリーは5日までに完成する。町内農家が栽培したブドウを使い、町内で製造する「芽室町100%」の

ワイン造りが本格的に始まる。十勝管内では池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(池田)、相澤ワイナリー(帯広)に続く3カ所目のワイナリー。同社は現在、町内6農家の計8・8畝の畑で、「山幸」「清見」「清舞」やヨーロッパ種の「シャルドネ」などワイン醸造用品種のブドウを栽培。複数の農家によるワイナリー運営は全国でも珍しい。2018年と19年には、これらのブドウを使って池田町ブドウ・ブドウ酒研究所に醸造や瓶詰めを委託し、新作ワインを販売した。

新嵐山スカイパークに開設するワイナリーは木造平屋建て、床面積450平方メートル。町所有の土地であるため、約3500平方メートルの行

政財産使用許可を受けて建設した。年間6万本規模の醸造を目指している。今回ワイン醸造のために導入した、ブドウの果実を房から取り外す除梗機(じよこうき)は特注品。一粒一粒をつぶさずに取り外すことができるため、より良い品質のブドウを選別できる。尾藤代表によると、この機械の導入はアジアでも初めてで「芽室産ブドウの中でも特に良い部分だけ

を使用することで、芽室産ワインを世界で誇れるものになりたい」と話している。

2日からワインの仕込みを始め、来年6月ごろにはこのワイナリーで製造した最初のワインを発表する予定。尾藤代表は「免許が交付されて、改めて身の引き締まる思い。十勝の先例に負けないワイン造りに向け、いろいろなチャレンジをしていきたい」と話している。

(細谷敦生)

(3)帯広市高齢者活力導入促進事業について紹介 (2018年11月3日)

企業の人手不足 高齢者が救う

就業開拓アドバイザー今野勉さん

帯広市が今年度新しく始めた高齢者の就業促進事業を担う「就業開拓アドバイザー」として、今野勉さんが市内の企業訪問を積極的に行っている。人手不足に悩む企業と元気な高齢者をつなぐ橋渡し役として、仕事づくりを行う。今野さんは「困っている経営者を助けることができた」と意気込んでいる。

労働力人口の減少に伴い、市内の企業の人手不足は年々深刻になっている。昨年度の市の雇用実態調査では、従業員が少ないと感じている企業がら割近くあった。そこで、市は働き手として高齢者に着目。シルバー人材センターに登録する市民に、アドバイザーを通じて条件に合う企業で

働いてもらう。とちか地域活性化支援機構(とちか機構)に委託し、アドバイザーを配置した。

7月に活動を始めた今野さんは毎日、企業を訪問しニーズ調査している。以前、北海道中小企業家同友会とちか支部で働き、会員増強の担当をしていた。その経験と企業とのコネクションを生かし、約1年かけて市内約500社を

500社回る計画

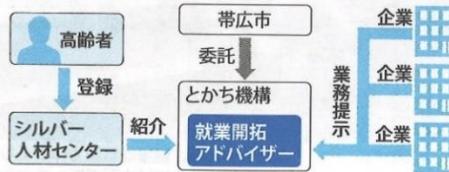
回り、経営者と高齢者の仕事づくりについて話す計画だ。今野さんは9月末までに162社を訪問。その中で、高齢者の受け入れに意欲を示し、具体的に業務内容の提示があったのは35社ほどだった。従業員の高齢化により、将来的に活用したいという企業も一定程度あったという。

企業の業種は飲食店、住宅メーカー、スーパー、介護施設、葬儀屋など多岐にわたる。3分の1ほどを回った今野さんは「この企業も人手不足が



企業を訪問し、高齢者ができる仕事づくりに励む就業開拓アドバイザーの今野さん

◆帯広市の高齢者就業アドバイザーの仕組み



深刻」と実感した。中には「今すぐにでも来てほしい」という企業もあったという。

二一ズ把握し紹介
具体的な依頼内容は、リサイクル店では商品の清掃、住

宅メーカーでは地鎮祭の準備、介護施設で昼食の用意など。どの仕事も過度な体力を必要とせず、単純な作業なため誰でもできるという。

中にはただ人手が足りないというだけでなく、社員負担を減らす「働き方改革」の一面もあるスーパーからは、従業員の拘束時間を短くするため、閉店前の商品整理を高齢者に頼みたいという依頼があったという。

また仕事の成立までには至っていないが、来年夏ごろまでに企業の訪問を終え、二一ズを把握して企業と高齢者のマッチングを目指す。今野さんは「このことと企業訪問を続けて、元気な高齢者が人手不足で困っている会社で働けるようスムーズな流れをつくっていきたくて話している。企業の問い合わせはとちか機構(0155-67-7771)へ。」(川野 遼介)

(4)帯広市若年者地元企業定着支援事業のセミナーが紹介(2019年3月24日)



7企業が20分ずつ会社の魅力をPR。参加者はメモを取り、今後の進路を考えた。

ソーゴー印刷で3月に創刊した十勝管内の企業の魅力を伝える情報誌「わくらす」の盛一美由希編集長が、地元でもまだ知られていない各企業の魅力があると説明。その後

た。

帯広市、とちか地域活性化支援機構が主催。飲食・宿泊業、建設業などの企業が参加し、自社の理念や働く上で大切にしている価値観などを伝えた。

企業の魅力紹介しと発見セミナー

十勝管内の企業7社による「十勝のしごと発見セミナー」が23日、帯広市内のとちかプラザで開かれた。写真。管内の高校生や保護者、高校教員、13人が参加し、地元での就職にイメージを膨らませた。

(5)十勝の企業動画制作の取り組みが紹介されました(2021年2月16日)

十勝毎日新聞 2021年(令和3年)2月16日(火曜日)



廃棄物処分の作業風景を撮影する漆原さん(左、タナベで)

▶▶動画は電子版で

とかち機構 就活向け 学生発の企業動画 帯広コアと制作中

帯広コア専門学校(千葉直樹校長)の学生が、就職希望の高校生や大学生らに向け、十勝管内の企業を紹介する動画の撮影・編集に取り組んでいる。学生が撮影することで、就活生目線の情報を発信でき、職場のミスマッチを防ぐ。企業側にはコロナ禍で学生との接点が減る中、動画で自社の魅力を知らってもらう機会が

「仕事のやりがいやさまざまな職場の雰囲気が伝わるように撮影している。仕事のかっこよさを伝える動画を作りたい」と漆原さん。社内を案内した田邊義康専務は「毎年2人ほどを採用しているが、動画制作などはしたことがなかった。会社を知ってもらえればうれしい」と話す。千葉直樹校長は「学生にとっても学びになる取り組み。今後、動画の活用はまだまだ広がると思う。学校としても環境整備のバックアップを続けたい」としている。HPは3月中旬ごろに公開。既に自社の動画がある企業には提供してもらう予定だ。(本田龍之介)

広がりが期待できる。帯広市の委託を受け、とかち地域活性化支援機構(とかち機構)が企画した。機構は、企業側からコロナ禍で学生対象の就職説明会開催などできない状況を聞く中、動画を使ったPRを考案。管内14社のPR動画を、新たに立ち上げるホームページ(HP)で公開する。帯広コア専門学校の学生を巻き込み、学生目線のPR動画を制作している。同校の紹介動画も制作した漆原成人さん(21)らが今月中旬から、企業を訪ねて職場の様子を撮影している。15日はリサイクル業者のタナベ(帯広)で朝礼や廃棄物処分の様子などを動画に収めた。

十勝毎日新聞

2021年(令和3年)3月22日(月曜日)

地元企業選びの参考に とかち機構 高校生向け動画配信

とかち地域活性化支援機構(とかち機構、帯広市、山本英明理事長)は、高校生向けに就職活動の参考にしようとする、専用ホームページ(HP)を立ち上げ、十勝管内の企業PR動画の配信を始めた。動画制作では、帯広コア専門学校の学生も協力しており、同機構は「企業の若手社員に話を聞くなど、就活生が知りたい情報を盛り込んだ」とPRしている。



動画公開をPRする(右から)漆原さん、動画作りにアドバイザーしたデジタルグラフィックスの河村知明代表、とかち機構の岩本さん

動画は、新型コロナウイルスの影響で例年よりも就職・採用活動が制約される状況を踏まえ、動画で企業魅力を発信するのが狙い。帯広市の委託を受け、初めて企画。昨年準備

サイトのホームページを進め、今月中旬から「企業の魅力 自分らしこと発見 1」と題したHPで公開を始めた。



動画は全15社で、1社当たり4〜7分。仕事のやりがいなどが紹介されている。すでにPR動画があった6社以外は、帯広コアの学生が取材・編集した。担当した学生の1人、漆原成人さん(21)は「企業側と話し合いながら作ったのは初めての経験。自分が知りたいと思ったこと、その職場のかっこいいと感じたことなどを中心にまとめることができた」と話していた。とかち機構では、高校生の企業研究の材料にしてもらえるよう、今年の夏ごろまでHPを公開予定。岩本聖史専務理事は「公開終了後も参加してもらった企業のPR動画としても使えるようにしたい」と話している。(本田龍之介)

(6)フードバレーとかち推進協議会の事業が特集で紹介(2019年7月9日)

(13) 2019年(令和元年)7月9日(火曜日)

(第3種郵便物認可)

十勝毎日新聞

東京支社が担当します ☎03-3544-1365

東京圏 NOW

お酒片手に商談会



商談会といえば、大きな展示会場に、たぐさんのブースが並び、往來する人にアピールする姿思い浮かぶ。だが、とかち地域活性化支援機構では、ちよつと変わったスタイルの商談会を、都内で初めて実施。十勝からは酪農・畜産連の4社が参加し、飲食店を経営する首都圏15社・総店舗数300店以上のトップらに、飲み会の場で交流しつつ商売を売り込んだ。

「酒を片手に豊西牛を味わいに来た参加者と会話をする小倉社長(右)。経営者同士が直接やりとりできるのが特徴の一つだ」

「アメリカは、あるもの、一個別マッチングのよう、確度の高い商談の難しさを感していた」と秋庭彰昭路

5月28日、武蔵小杉駅から徒歩3分の好立地に構える飲食店「ナチュラマーケット」に、ゴルフコンペを終え、おなかを空かした飲食店経営者15人が集まった。打ち上げのメインテーブルを囲む形で、トヨシファーム、十勝野フ口マーシュ、十勝加藤牧場、十勝品質事業協同組合の4社・団体が自慢の商品を出して待っていた。

これまで支援機構では、十勝産品全般を集め、商談会を開いてきた。広く知ってもら

人間性も見る

通常の商談会では、バイヤーがブースを訪れて話をすることで、経営者に直接会う機会は

とかち機構企画 つながる飲食店経営者と十勝生産者



牛乳飲み比べ

「ロットはのべらい用意できた。一味の違いは感じている。二価格は」など、

とかち機構では「司会の人が何度も会場で「十勝」と通呼してくれた。来てもらえることで、他の人なども紹介できる」と今後を期待を込める。現状で数件の問い合わせが来ており、「アレンジを重ねて効果を検証しながら、小規模でよいので試みを続けていきたい」と話していた。(榎木康則)

ほほ。トヨシファームの小倉修一社長は「直接トップに肉を食べてもらえる。基本的なことを話して分かってもらえれば効果が期待できる」と分析。また「経営者は人間性を見る。商品もさながら、人として受け入れられるかが大事になる」と緊張感を持って臨んだ。簡単な説明と乾杯の後、早速、参加者はお酒を片手に気になるブースで飲食をしながら出展者の会話を聞きながら、業態は居酒屋からバー、レストラン、カフェ、ケーキタリング、提供メニューも和食、フレンチ、イタリアン、焼き肉、エスニック、ペーカリーなどを試す。最後は、有志で組に分かれ、ゴルフを兼ねて現地生産者を回って交流する「十勝ツアー」を企画することを決め、再会を誓って記念撮影し、お

相対でとんとん聞いていく首都圏の経営者ら。シャージャー牛乳など3種類の牛乳の飲み比べを提供した十勝加藤牧場の加藤佳恵さんは「牛の種類や殺菌の違いなく、掘り下げて知ってもらえただけでも一歩前進。少し身近に感じてもらえるのがうれしい」と述べた。「外食産業も売上が増えているが、国内のもののおいしさを伝えることも外食産業の使命だと思っ。良い物を用意する物を知る良い企画で河合社長、個人的にはチーズの風味が違つて興味を示した。」「業態4店舗を経営するRYコーポレーションの横山雄社長は「赤身牛肉に興味を持った。コストが合うかどうか。部位やロットが合うなら」と語った。小倉社長は「全員トップだと決定権があり、話が早い。反応は良かった」と喜ぶ。

(7)十勝地域を紹介するテレビ番組やCM制作への協力もしています。

◆サッポロビール・サッポロクラシックのCM制作への協力



◆北海道文化放送(UHB)の番組「EXILE TRIBE 男旅」への協力



◆北海道ロコ YOUTUBE チャンネル「北海道おいしいチャンネル」取材協力



(8)当機構が受託した JICA 青年研修(スリランカ)が紹介されました

2019/09/10 道東 (北見)

(2019年9月10日)

スリランカ行政官ら
農業技術で意見交換
国際協力機構(JICA)
の青年研修員として北見市
を訪れているスリランカの
行政官ら10人が、市山下町
のオホーツクピアファクト
リーで道中小企業家同友会
オホーツク支部の会員らと
懇談し、農業技術について
熱心に意見交換した。



農業に関する視察の感想
を述べるスリランカの行
政官ら

的で、8月25日～9月7日
に北見ハッカ通商などの企
業や農業施設を視察した。
懇談は5日に行われ、研
修生のデインシカ・マナワ
ドゥさん(33)は「農業観光
や6次産業の取り組みは先
駆的で、スリランカでは見
られない。国に帰って学ん
だことを伝えたい」と話し
た。
同支部の田村友朗支部長
は「国の交流には経済や産
業のつながりが欠かせない。
スリランカと日本の架
け橋となってほしい」と一
行の活動に期待を寄せた。

(先川ひとみ)

◆JICA 広報誌にて担当している研修コースが紹介されました(2019年7月号)

ザ・研修
日本の知見を世界へ

安心・安全な 十勝の畜産を学ぶ

北海道十勝地方は日本有数の畜産・農産地帯であり、多くの農家や牧場、加工工場が存在し、畜産専門大学もある。そんな十勝の資源を生かした研修が行なわれている。

この研修で 学べること

加工技術を一貫して学ぶ

乳牛や肉牛の牧場、小規模加工工場、畜産施設、日本一大きな乳製品工場などの生産や加工現場、さらには帯広畜産大学、日本一大きなと畜場、レンダリング施設（酪農家などから出る内臓、脂肪、骨、死に家畜を処理する施設）を見学し、説明や講義を受けた。畜産製品の加工や微生物実習、食品衛生検査実習なども行った。



左：帯広の畜産施設の見学。右：帯広で実際に乳肉処理を行ってみる研修員。

国際標準の食品衛生管理を学ぶ

衛生管理の国際的な方法、HACCP（ハザード分析）を取り入れた北海道 HACCP を取得し、牧畜から加工、販売まで一貫して行なっている企業を訪問。中小企業でも取り組むことができ、海外へも輸出している事例は研修員たちの興味を刺激し、次々に質問が寄せられた。企業側もそれに対して、いかに対応し、なかにはメールアドレスを交換する研修員も。



北海道 HACCP についての説明を受ける。

JICA 北海道 センター(帯広)

研修コース 乳肉卵の衛生管理・品質管理の 向上を通じた地域産業の振興

支援機関 とちか地域活性化 支援機構



十勝では中規模の牧場も見学。子牛用の牛舎で飼育風景を見る。右側の加工工場を訪問。研修員たちからは、疑問が解消された。

研修員's Voices

日本の畜産現場を見て、衛生管理や検査体制の確立などノウハウも学べるべしと学ぶ人が多くあると思います。厚労省は、交差しているカラパイ(水牛)の生産者たちと学んだことを共有します。



レンダリング施設の清潔さや環境への配慮はびっくりだった。ウガンダにも必要は衛生管理を学んだ。帰国後は乳肉検査センターへ行って、生産者の収入アップにつなげます。

コースリーダーの目

十勝の畜産技術を世界に広げる

所得水準が上がってきた途上国では、肉や乳製品の消費が増えています。しかし、多くの畜産で生産・加工・流通の過程で衛生管理や食品衛生の発生と課題が多く、衛生管理や品質管理はまだまだ不十分です。そこで1996年から始まったのがこの研修です。十勝には生産から流通まで畜産に関わる多くの牧場や企業があります。日本一の規模を誇る企業もあれば、家族経営のところもあり、さまざまな規模での取り組みを視察することができます。最新設備の工場見学とともに、小規模でも最新の衛生管理や品質管理が可能なのを見てもらうことで「これなら自分たちの国でも実現できる」と

参考になると考えています。また帯広にはわが国唯一、「畜産」専門の帯広畜産大学があり、畜産学や獣医学科の強力を得て、研修員に向けた講義や実習を行っています。卒業生のネットワークは十勝全域に広がっているため、研修生や見学生生の依頼にも最大限協力していただいております。これまで多くの研修員が十勝の畜産の現場で学び、帰国後に活躍しています。マラウイでは研修員が設備の整ったソーランドの加工工場を立ち上げ、十勝で学んだ品質管理を実践しています。ルワンダの研修員は規格基準品で乳肉の衛生基準を兼

定し、同国の食の安全に貢献しています。こうした研修生の活躍を知ることは、私たちのやりがいに繋がります。研修のテキストはデジタルデータなので、帰国後にも使われています。毎年多くの国から研修員が来るので、多様な要望が寄せられます。最近、講義の録音や要約についても学びたいという声を受け、研修に取り入れられました。決められた期間でできることは限られていますが、研修員の希望をできるだけ取り入れながら改善し、より良い研修をこれからも続けていきます。

(9)帯広地域雇用創出促進協議会の活動・成果紹介(当機構が帯広市と共同事務局運営)

◆商品開発の取り組みが紹介されました(2019年11月15日)

2019年(令和元年)11月15日(金曜日) 十勝毎日新聞



サービスをPRする帯広地域雇用創出協議会の岩本聖史事務局長

外焼き肉手ぶらプラン

クリサポとかち 事業モデルを開発

帯広地域雇用創出協議会(会長・相澤充市商工観光部長)は、十勝を訪れる旅行者に手軽に屋外焼き肉を楽しんでもらおうと、外焼き肉配達サービス「てぶらdeトカチ」を開発した。利用者がウェブ上で申し込むと事業者が食材や焼き台を用意し、指定した会場に設置、後片付けまでを行う。

利用者は専用ホームページから希望日時、使用人数、場所、プランなどを選択し、申し込む。サービス提供事業者がパーベキューの食材や機材を指定された日時・会場に配達。事前に焼き台を設置し、火おこしなどを行う。清掃、後片付けも事業者が担い、利用者は焼き肉を楽しんだ後、そのまま帰宅できる。

サービスは管内事業者に技術移管する厚労省の委託事業「クリサポとかち」の一環として開発。松下容子プロジェクトリーダーが担当した。協議会の岩本聖史事務局局長は「十勝ならではの『外焼き肉』を広めることで観光産業振興と雇用創出につなげたい」と話している。

事業の詳細は同協議会主催の「成果物公開セミナー」(16日午後1時、十勝産業振興センター)で発表する。サービスの運営にかかわる事業者もセミナー後に募集する。(油田唯可)

◆商品開発の取り組みが紹介されました(2020年4月24日)

帯広はビーツ原料

十勝地サイダー10種目

あす発売



管内市町村の当地サイダーの開発を進める「十勝地サイダー研究会」(林秀康会長)は23日、10種類目のサイダーとなる「帯広ビーツサイダー」を発表した。新サイダーの誕生は3年ぶり。帯広地域雇用創出促進

帯広ビーツサイダーと各地のサイダーをPRする研究会のメンバーら。中央が林会長



帯広ビーツサイダー。ラベルには、ばん馬や幸福駅など帯広らしさをちりばめた

協議会の商品開発プロジェクト「クリサポとかち」で開発したビーツジュースのノウハウを活用し、ビーツ汁を5〜10%ほど含んだ。透き通った鮮やかなルビィ色で、ビーツ糖の甘く飲みやすい口当たりが特徴。1本240ミリリットルで270円。2500本製造し、販売状況に合わせて増産する。帯広市内のとかちむら産直市場(西13南8)や、音更町内のハピオ木野店(木野大通西7)で取り扱う。販売を担う、とかちリージョナルネットワーク(帯広)の岩本聖史社長は「誰でも飲みやすく懐かしいサイダーに仕上がった。ぜひ

帯広のお土産にして、林会長は「記念すべき10種類目のサイダー。帯広のサイダーとして十勝全体で盛り上げたい」と話す。

同研究会は2014年、道中小企業家同友会とかち支部の会員らで発足。地域おこしを目的に管内各地で地域色豊かなサイダーを開発し、毎年、大型連休に合わせて販売している。今年からは「池田ぶどうサイダー」のラベルや「中札内チーズホエイサイダー」の甘味料を変更。「新得うめサイダー」は販売を休止する。(沖田唯可)

帯広地域雇用創出促進協 厚労省委託事業終了へ

十勝に新商品 生み14年

帯広地域雇用創出促進協議会(会長・相澤充市)は、2006年から5期14年取り組んできた厚労省委託による雇用創出事業について、3月末で終了することを決めた。毎回テーマを変え、十勝の食料や資源を使ったさまざまな商品・サービスを開発し、事業者が「技術移管」することで、雇用創出に寄与してきた。同協議会では「企業ニーズが十分にいかめず、活用されなかった例もあるが、雇用状況も改善されており、一定の役割を果たせた」としている。

05年発足し始動

厚労省委託事業は、地域雇用開発促進法の要件を満たす地域を対象に、雇用拡大に向けた提案・実践を支援するもので、名称を変えながら長年実施している。

同協議会は2005年に市や経済団体などで発足。翌年、厚労省委託「地域提案型雇用創出促進事業」の認定を初めて受け、「ジョブシヨブとかち(企業と求職者をつなぐサービス)のスキームを開発した。2期5年間運営した後、現在は市の事業として定着している。

以後、さらに5期にわたり、事業内容を変えながら6プロジェクトを推進し、完成品の発表会などを通じて事業者間に技術移管を図ってきた。

年商2億円に成長

中でも第3期(12、13年度)の「地域雇用創出実現事業」では、全国の市場と生産者をつなぐ総合商社事業「TobGet(トブゲット)とかち」を開始

首都圏の料理人やバイヤーなどを十勝に招待し生産現場を案内。同プロジェクトの代表だった売り手と買い手のマッチングを、岡田昭彦氏(57)が事業を継承

地域商社「おかだ商産」
農家の販路支援

まつもと薬局
自社開発の起点

珈琲専科ヨシダ
別商品にも活用



十勝と首都圏の橋渡しとして地域商社「おかだ商産」を1人で経営する岡田社長



⑤健康志向の消費者から人気を集めるまつもと薬局の「幸福de酢」
⑥自然な甘みが特徴の珈琲専科ヨシダの「十勝糖彩」



岡田社長は「事業期間に得た、地元生産者の情報や首都圏の買い手とのつながりが財産にな

り4年に設立したが、地域商社「おかだ商産」(帯広市)。現在、販路に困る管内の農家を支援し、首都圏の食品加工業者や関東、関西の飲食店に十勝産の食料を卸し、年間約2億円の売り上げがある。

「つた」と振り返り、「今ほどの会社も人手不足に困る時代。原料を半加工して加工業者の手間を軽減した商品を提供していきたい」と語る。

第4期(14、16年度)では「実践型地域雇用創出事業」で地域食料を使った新商品開発事業「食ラボとかち」などを展開。

まつもと薬局(帯広市)は、発表品の一つ「果実酢」の技術を活用し、初の自社ブランド「幸福de酢」を売り出した。商品開発は帯広農業高校やオホーツク財団の協力を受けた。松本健春社長は「年間2000本を売り上げる人気商品。健康機能性を持った自社商開発の起点となった」と話す。

珈琲専科ヨシダ(同)が販売する乾燥野菜のピート糖漬け「十勝糖彩」も、第3期プロジェクト「北海道フードラボ」での技術を生かした商品。三野宮厚子副社長は「製造のノウハウはその後、当社の別商品の開発にも生かされた」と話していた。

「経済にプラス」

事業終了の主な理由は、有効求人倍率が1.0倍を超え、委託事業に認定する条件に当たらないことだという。中には17年開発の冷凍プリンなど、お蔵入り、状態の商品もある。同協議会の岩本聖史事務局長は「課題も残るが、每期最低1点は販売までつなげられた。事業自体がさまざまな団体を巻き込んで実施されたことから、地域経済にもプラスの影響を与えられたと思う」と話していた。

(沖田唯可)

◆2020年度より新事業として厚生労働省委託「生涯現役促進地域連携事業（連携推進コース）」に採択されたことが紹介されました。

(2020年4月6日、8月12日)

十勝毎日新聞 2020年(令和2年)4月6日(月曜日)

高齢者と企業を橋渡し

雇用促進協 厚労省事業に採択

人口減少に伴う労働力不足の解消に向け、高齢者の雇用を促進する厚労省の「生涯現役促進地域連携事業（連携推進コース）」に、帯広地域雇用創出促進協議会（相澤充会長）の「地域の食と観光と農業を基盤としたフードバレーとかちシニア人材活躍促進事業」が採択された。高齢求職者と企業を結ぶプラットフォームなどを構築し、リタイア後の高齢者の活躍の場を広げる。厚労省は、高齢者の雇用・就業促進に向け、地域の取り組みを支援し、先駆的なモデル地域の普及を図ろうと同事業を実施。自治体や経済団体などで構成する協議会などから事業構想案を募集し、全国で13件、道内では同協議会を含む2件が採択された。事業の実施期間は5月1日～2023年3月31日。

「地域の食と事業」では、十勝の主要産業である農業や食、観光、建設業を重点業種と捉え、高齢求職者が人材不足に悩む地元企業へ再就職できるよう支援する。就業開拓アドバイザーと連携した職域開拓支援や、企業と働き手をつなぐマッチングサービス、セミナーなどを開催する。

帯広地域雇用創出促進協議会は市やとかち財団、道中小企業家同友会とかち支部などで構成。06年から14年間、厚労省の委託を受け、雇用創出事業を実施している。（沖田唯可）

十勝毎日新聞

2020年(令和2年)8月12日(水曜日)

企業と高齢者を橋渡し

雇用促進協 10月スタート

帯広市や経済団体など9団体で構成する帯広地域雇用創出促進協議会（相澤充会長）は10月から、企業と高齢求職者をつなぐ新たなマッチングシステム「ジョブジョブとかちシニア」をスタートさせる。システムへの登録を希望する55歳以上の求職者の募集を始めており、同協議会は「就労機会を広げるために、積極的な登録を」と呼び掛けている。

人口減少に伴う労働力不足の解消に向け、5月から始まった、厚労省の委託事業「生涯現役促進地域連携事業（連携推進コース）」の一環。新たに立ち上げるマッチングシステム「ジョブジョブとかちシニア」は、登録した求職者の職歴や特技、自己PRをホームページ上で登録企業に向けて公開することで、職業紹介所を通して企業と求職者の接触が図れる仕組み。

対象は55歳以上の就労を希望する人で、年齢の上限はない。登録者は求人票を出していない企業に出合うチャンスが得られるほか、キャリアアカウンセラーから就職に向けてのアドバイス

などの就職支援を受けられる。7月下旬から登録希望者の受け付けを進めており、既に60～70代の3人が登録を済ませている。9月中旬ごろからは企業向けに案内を始め、10月ごろから本格的にシステムの運営を開始する。

5日、帯広市シルバークイーンプラザで事業説明会が開かれ、集まったシルバークイーンメンバーの会員に向け、登録までの流れや登録方法の説明などを行った。説明会には4人が参加、同協議会の大石清一支援員は「登録者の職場見学会など就労につながる企画も開催予定なのでぜひ、この機会に登録を」と呼び掛けた。

毎週月～木曜午前10時～午後4時半には、登録説明会を開催。会場は同協議会（帯広市西22北2）など市内3カ所。申し込み、問い合わせは同協議会（0155・67・1775）へ。

（沖田唯可）



対象は55歳以上の就労を希望する人で、年齢の上限はない。登録者は求人票を出していない企業に出合うチャンスが得られるほか、キャリアアカウンセラーから就職に向けてのアドバイス

シルバークイーンメンバーの会員に向け開かれた事業説明会



プレ認証の取得を喜ぶ(右から) 藤田社長と佐藤部長

コスモバーグ

宇宙食へ秒読み

【清水】十勝スロウフード(清水町、藤田社長)などが宇宙食として開発したレトルトハンバーグが、JAXA(宇宙航空研究開発機構)の「Pre(プレ)宇宙日本食」の認証を取得した。本認証の前段となるもので、今月中旬には本認証に必要な申請後1年半が経過、最終審査に入る。十勝初の「宇宙日本食」が宇宙に立つまで、秒読み段階に入った。

十勝初、プレ認証取得

プレ認証は8月19日に取得した。プレ認証は日本人宇宙飛行士の国際宇宙ステーション(ISS)滞在スケジュールに合わせて、本認証に必要な賞味期限(1年半)を経る前に認証する制度。本認証前に搭載候補にリストアップされ、道中小企業家同友会とかち支部、十勝農商工連携部会長も務める藤田社長は、

大企業中心の宇宙食分野で地方の中小企業が参入する道筋を付けようと、2018年から認証取得を目指してきた。開発したのは、北海道産牛レミニトマトのハンバーグ(商品名コスモバーグ)。ハンバーグの焼成までを同社が、トマトソースの製造やレトルト加工はエア・ウオーター十勝食品(更別町)が担当。帯広地域雇用創出促進協議会がソース開発や申請手続きで協力し、とかち財団は開発拠点として十勝圏地域食品加工技術セン

2020年(令和2年)
9月1日 火曜日

あすの帯広
24℃
15℃
最高
最低

発行所: 十勝毎日新聞社
〒080-8688 帯広市東1条南8丁目
編集 ☎0155-22-2121 広告 ☎0155-23-2323
販売 ☎0155-24-2222 事業 ☎0155-22-7555
購読 ☎0120-25-3999

ター(帯広市)を提供した。

プレ認証の取得後、残り期間の試験を継続・完了すれば本認証に至る。コスモバーグは1年経過時点でプレ認証を受けており、14日で本認証に必要な1年半に到達。その後、最終審査を経て認証される。藤田社長は「レトルトには向かないと思っていたハンバーグも焼き方次第でおいしくできるとが分かった。エア・ウオーターとタツグを組み、勉強すること多かった」と振り返る。宇宙日本食の開発を足掛かりに、より長い賞味期限が求められる国際的な「宇宙食」や防災食の開発につながることにしている。

エア・ウオーター十勝食品の佐藤幸一取締役生産部長は「十勝には他にも宇宙食に挑戦したい企業がある。レトルトを通してその夢のお手伝いをしたい」と強調。とかち財団の葛西天介ものづくり支援部長は「コスモバーグの認証取得の流れを把握し、他の企業の宇宙食開発にもアドバイスできるようにしたい」と話している。

コスモバーグのISS搭載時期は未定だが、早ければ10月下旬に野口聡一宇宙飛行士が、来春には星出彰彦宇宙飛行士がISSに向かう予定となっている。

(丹羽恭太)



宇宙日本食 ISSに滞在する日本人宇宙飛行士に日本食の味を楽しんでもらい、ストレス緩和につなげてもらうと開発した食品。JAXAが認証する。



コスモバーグ 宇宙食に 十勝初の認証、ISSSへ

【清水】十勝スロウフード（清水町、藤田恵社長）などが開発したレトルトハンバーグが18日、JAXA（宇宙航空研究開発機構）から「宇宙日本食」の認証

十勝の企業の製品で初めて宇宙日本食の認証を受けたコスモバーグ

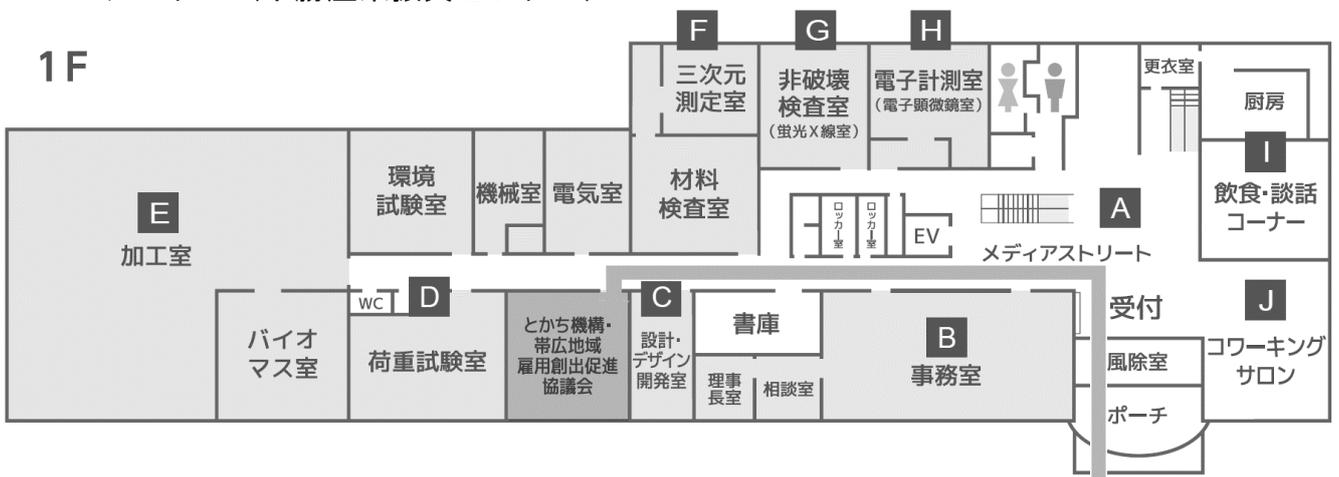
を受けた。十勝の企業の製品が認証を取得するのは初めてで、中小企業は全国的にもまれ。早ければ今春にも国際宇宙ステーション（ISS）に搭載される見通し。

認証されたのは「北海道産牛とミニトマトのハンバーグ」（商品名コスモバーグ）。同社とエア・ウォーター十勝食品（更別村）、帯広地域雇用創出促進協議会、とかち財団、道中小企業家同友会とかち支部などが2018年から連携して開発した。

昨年8月に、本認証の前段階でISS搭載候補にリストアップされる「プレ認証」を取得し、最終審査を待っていた。藤田社長は「小さな会社が3年足らずで認証を取得するのは異例のスビッド。多くの関係者の協力に感謝したい。十勝を盛り上げるためにも、十勝から第2、第3の宇宙日本食が続いてくれば」と喜びを語る。

宇宙日本食はISSに滞在するJAXAの宇宙飛行士に供給される。直近では星出彰彦宇宙飛行士が今春からISSに長期滞在する予定。（丹羽恭太）

【アクセス】〒080-2462 北海道帯広市西 22 条北 2 丁目 23-9 十勝産業振興センター内
フロアマップ（十勝産業振興センター）



・ 玄関から受付前を左折した先にとち機構・帯広地域雇用創出促進協議会の事務所があります。

とかちは元気です
相談しよう
解決しよう

一般社団法人 とかち地域活性化支援機構

〒080-2462 北海道帯広市西 22 条北 2 丁目 23-9 十勝産業振興センター内

TEL : 0155-67-7771 / FAX : 0155-67-7772

URL : <https://tokachi.biz> / Email : info@tokachi.biz