

平成25年度
十勝人チャレンジ支援事業 採択事業

チャレンジャー	年齢	調査先/テーマ	事業概要
(代表) 佐藤 健司 柏葉 真伸 伊藤 英拓 坂東 俊徳 ※共同申請	32 31 32 31	キューバ 未来につながる新しい『豊かさ』 のカタチを創造 ～人と資源の有機的循環モデル の構築による十勝農業における イノベーション～	<ul style="list-style-type: none"> ● 子供や子孫に受け継ぐ事のできる100年、200年後も持続可能な土壌・農業のために畑作・畜産・加工流通において環境低負荷・資源自立型農業サイクルの構築が必要。 ● 機械や資源利用に制限がある中で、資源自立型農業としてここまで成し遂げているキューバ農業はモノカルチャー農業の対極でもあり十勝農業の課題克服と次のイノベーション・多様性ある農業のヒントがある。異なる農業形態・役割を持った次世代の若者達がキューバ農業において共通体験を得る事が不可欠であり、十勝農業が次に目指すべき形『人と資源の有機的循環モデルの構築』への第一歩へつなげる。 ● キューバ国民の生活スタイルや人柄・社会システムを、十勝への想いをもった同世代の仲間達で共に肌で感じ、共に体験・共有することにより、農業のみならずライフスタイルや地域コミュニティ・価値の多様性の担保といった『未来につながる新しい豊かさのカタチ』の創造へ繋げ、世界中の人達が集まる「豊かさのワンダーランド・十勝」を築く。
長岡 淳一	37	アメリカ デザイン活用先進国アメリカに学ぶ クリエイティブな地域コミュニ ティブランディング	<ul style="list-style-type: none"> ● 十勝の各種食品加工品のデザインブランディングが不十分なため、全国・海外の高感度な消費者に向けて商品提案しにくい。 ● アメリカポートランドで行われるまちづくりの講義を受講するとともに、インフラや官民連携、地産地消などについて調査する。 ● 帯広において、「ポートランド研究会(仮)」を開催し、市民の関心度を高めるほか、地産地消型のデザイン性に優れた「カフェ&レストラン」の設立やパッケージデザイン統一化プロジェクトなど消費者ニーズに合った質の高い商品開発・販売を行い十勝の活性化につなげる。
佐藤 裕一	28	アメリカ、首都圏 関税撤廃を見据えた十勝の小麦 生産の展開方向	<ul style="list-style-type: none"> ● 関税が撤廃されても輸入麦との競争に負けない小麦生産方法を確立することが重要。 ● アメリカの小麦生産の現状を把握するほか、有機栽培で育種から製パンまでを一貫して取り組んでいる生産者を調査する。また、国内の製粉・製パンにもヒアリングを行う。 ● 輸入麦との明確な差別化を可能とするため、育種から生産、製粉及び製パンを一貫して行う農業会社を目指す。
前田 茂雄	39	アメリカ 畑から♪弾ける楽しさポップコーン！ 電子レンジで簡単！北海道 十勝ポップコーンの生産、加工、 販売、マーケット創造の旅	<ul style="list-style-type: none"> ● 新たな輪作体系とマーケット創造のため、新たな作物(ポップコーン)の栽培、加工・販売が必要。 ● アメリカを訪問し、ポップコーンの生産、加工の調査研究を行う。 ● 十勝本別町の新たな地域資源にするため、地域のポップコーン農家を増やし生産量を増やすとともに、イベント(ポップコーン3万坪迷路)により、本別町への観光地としても集客増加を目指す。
村上 隆司	46	フランス・スイス 高品質農産物の生産技術と品質 保証制度の確立	<ul style="list-style-type: none"> ● 高品質農産物認証制度として国際的に広く確立している「デメター認証制度」は、日本では認知度が低く普及していない。 ● 取得をめざし、先進地であるフランス・ドイツを視察する。 ● 十勝で日本初の認定生産現場を実現する。

平成25年度
十勝人チャレンジ支援事業 採択事業

チャレンジャー	年齢	調査先/テーマ	事業概要
外山 隆祥	27	キューバ キューバに学ぶ。持続可能な農業の可能性と国家戦略としての農業・農政のあり方を探る	<ul style="list-style-type: none"> ●多くの農業者は農薬や化学肥料などの資材を海外からの輸入に頼っている。持続的な農業を考えたとき堆肥の活用などにより減肥・土づくりが重要。 ●持続可能な農業を確立するため、農業・農場の外部依存が低いキューバの農業を調査する。 ●化学肥料等輸入資材を減少し、地域の資源(菜種粕、骨炭など)を使用した施肥プログラムに転換する。
鴫崎 伊吹	46	ニュージーランド もっと楽しめるベリー農園に。もっとベリーを身近なものに。	<ul style="list-style-type: none"> ●現在、ベリー類を栽培しており、コスト削減や反収を上げているものの、輸入物にはかなわない。 ●ベリー類の生産地であるニュージーランドへ行き、栽培方法や加工の取り組み、観光資源としてのベリー農場の利用について調査する。 ●地域の観光農園とも連携し、他では味わえないグリーンツーリズムを目指す。
中村 良子	48	ドイツ、オランダ ピーツの普及に向けて	<ul style="list-style-type: none"> ●日本にはピーツを大量に生産して貯蔵し、効率的に流通されるためのノウハウがない。ピーツは色鮮やかな健康野菜であるため、加工品や調理方法を研究し普及させていくことが重要。 ●デンマーク等に行き、栽培・貯蔵・加工方法のほか、種苗の特徴や市場などを調査する。 ●ピーツを通年出荷できるよう生産技術を向上するとともに、加工業者やレストラン等と連携して地域に普及させていきたい。
杉山 勝彦	36	イタリア ピザの本場イタリアを知り、十勝の産物を最大限引き出した十勝ピザを完成させ、全国にスローフード&ファストフードのピザ店を事業展開する！可能性を視察する	<ul style="list-style-type: none"> ●十勝の豊富な食材をよりふんだんに活用した「十勝ピザ」を開発したい。 ●イタリアのナポリピッツァの、製造方法や食べ方のほか、スローフード&ファストフード等を学ぶ。 ●十勝の農業者・農業団体と連携を取りながら、十勝産食材を活用したオリジナルの「十勝ピザ」を開発するとともに、スローフード・ファストフードの精神を浸透する。
赤部 順哉	44	フランス チーズ王国フランスの産地視察調査に学ぶ 十勝地方におけるナチュラルチーズの生産体制とマーケティングの研究	<ul style="list-style-type: none"> ●フランスにおいて生産量の高いチーズ製造工場を主に、生産体制の充実を目的とした製造設備等の視察研究が必要。 ●十勝産チーズを進化させるブランディングや新たな価値を創出するマーケティングを行う。 ●高品質で付加価値のある商品の開発及び生産性の高いナチュラルチーズ製造の方策を見出す。