

令和 6 年（2024 年）度 産学官・地域連携活動報告書

連携先名称：北海道 網走市

協定締結日：平成 19 年 4 月 1 日

活動状況：継続中

連携先窓口：地域課題戦略推進協議会・事務局長 田口 徹

活動資金：自治体予算

担当教員（所属）：菅原 優（自然）未来を考える戦略センター長

活動体制（単位）：学部

関連教員（所属）：西野康人（海洋）地域課題戦略推進協議会会長、平山博樹（北農）地域課題戦略推進委員会委員長

活動目的：

地域が抱える多様な課題に対し、戦略的に解決を図るため、関係団体などとの連携により「未来を考える戦略センター」を運営し、課題解決に向けた取り組みを推進し、もって網走市の地域活性化に寄与することを目的とする。

活動内容・成果：

2024 年度は、第 1 に受託事業としては網走市からの委託で生物産業学部が「数理・データサイエンス・AI 教育プログラム」の一つとして実施する特別講義（データサイエンス基礎）に係る 5 回分（6 月 3 日、6 月 17 日、6 月 24 日、7 月 1 日、7 月 8 日）の経費（講師謝礼や旅費）の支援を行った。

第 2 に独自事業としては①首都圏シェフによる網走産食材を生かした開発食品の商品化・PR 支援事業として、首都圏のシェフに開発を依頼した商品開発支援として、原材料、商品の輸送や PR のためのパンフレット作製を行った。具体的には首都圏シェフ 3 名が商品化（マタタビとハスカップのアイス、ホタテのパスタソース、ホタテ・サケ・タコ・ワカサギのオイル煮）を実現し、網走市ふるさと納税返礼品登録を行って、PR チラシを作成して協議会 HP や報道機関を通じての PR を行った（別添資料参照）。

また、②網走市内の小学生（5 年生以上）・保護者を対象とした東京農業大学オホーツクキャンパス見学会（9 月 7 日）を実施し、イノベーションベースを使った学科紹介やシンボルタワーからの見学、榎本・横井胸像での人物紹介、オホーツク臨海研究センターの見学、網走産ホタテを使った昼食の提供を行い（別添資料参照）、大学に対する興味や関心を深めていただいた（参加者：8 組 16 名）。

第3に定期的に地域課題戦略推進協議会・幹事会を開催し（4月24日、7月1日、9月20日、11月27日、1月21日、3月25日）、網走市の各産業の課題や大学との研究課題とのマッチングの可能性について情報共有を行うとともに、定期総会（5月23日）を行って、前年度の事業報告と決算・監査報告、2024年度の事業計画と予算、規約改正について審議を行った。

課題・改善点：

①首都圏シェフによる網走産食材を生かした開発食品の商品化・PR支援事業については、網走市の関係人口の創出、拡大を図ることを目的として2023年度までは網走市の委託事業として取り組み「レシピ開発」を行い、2024年度はシェフの独立した取り組みとして商品化を目指したが、原材料の高騰（乳製品、魚介類）、シェフの本業の多忙化（コロナ禍明け）もあり量産化への対応が困難であった。当初は5名のシェフで始まったが、上記の課題から商品化へつなげることができたのは3名のみにとどまった。また、それぞれの商品単価が割高であったこともあり、販売には苦慮したため、(株)農大サポートに買取を依頼し、都内での販売も行った。

②網走市内の小学生・保護者を対象とした東京農業大学オホーツクキャンパス見学会については、小学生や保護者からのアンケート結果はおおむね好評であった。今年はシンボルタワーに上ったり、榎本・横井の胸像での解説を行ったりしたが、シンボルタワーについては体力的な面や最上階のスペースの問題もあり課題が残った。また、参加者が昨年より2組減少したため、周知に向けての工夫が必要となる。

なお、幹事会を定期的に開催し、地域課題と大学での研究課題とのマッチングは、具体的な相談案件が3件ほどあったものの、そのうちの1件のみ次年度に検討をすることとなった。

また、大学事務部との連携を深めるために総会や幹事会にも可能な限り事務部長に参加していただくような対応が必要となる。

別添資料：

PRチラシ

幹事会資料抜粋（小学生・保護者を対象としたキャンパス見学会）

新登場

返礼品

特別限定

網走
ふるさと
納税

シェフが
おいしい網走を
プロデュース

網走産ホタテのトマトソース

網走産ホタテ貝柱1個相当及び網走産トマト、玉ねぎ、人参を豊富に使用し、自然味豊かに仕上げたパスタソース。

白川 健太 / Les Cocottes
東京都港区南青山

都内フレンチ、イタリアンレストランで料理を学び、2014年南青山でレ・ココットを開業。北海道のジビエに出会い、ジビエの現状や美味しさを、料理を通じて広める活動をしている。



※イメージ

【商品構成】1商品3個セット 【寄付金額】1万2千円 限定33セット
【商品構成】1商品6個セット 【寄付金額】2万3千円 限定33セット

網走産牛乳アイスクリーム(マタタビ/ハスカップ)

濃厚な「あばしり牛乳」と大井シェフ手作りの網走産マタタビジャムとハスカップジャムを合わせたアイスクリーム。
トッピングされたジャムの果肉も加わり爽やかです。

大井 健司 / Ristorante TSUMU
茨城県つくば市 つくば国際会議場内

イタリアの星付きレストランで修行後帰国。神戸『Casento』の福本伸也シェフに師事した後、イタリアの名店のシェフを経てつくば市にTSUMUを開業。イタリア20州の郷土料理とイノベティブ料理を提供している。



【商品構成】1商品マタタビ、ハスカップアイスクリーム各3個合計6個で1セット
【寄付金額】1万5千円 限定80セット

網走産ホタテ、サケ、タコ、ワカサギのオイル煮

網走産ホタテ、サケ、柳タコ、ワカサギをオリーブオイルやこめ油に漬け、素材の味を大切に仕込んだ缶詰。
ご飯のおかずや、お酒のつまみに！

北村 征博 / da olmo
東京都港区虎ノ門

19歳からイタリアンの道に入りイタリアで3年間修業。帰国後、数々のイタリアンレストランのシェフを務め、現在は虎ノ門の「ダ・オルモ」のシェフとして季節感あふれる滋味深い料理をコンセプトに活躍中。



【商品構成】1商品各素材1缶計4缶で1セット 【寄付金額】1万2千円 限定100セット
【商品構成】1商品各素材2缶計8缶で1セット 【寄付金額】2万3千円 限定100セット

東京農大キャンパス見学会写真

参加者（挨拶時）



菅原先生挨拶資料



菅原先生挨拶



亀山先生北方圏農学科説明



海洋水産学科説明



食香粧化学科説明



菅原先生自然資源経営学科説明



菅原先生農大の歴史説明（胸像）



小林先生流水について説明



市川先生ニジマスについて説明



昼食

