

第3号様式（第8条関係）

2025年3月31日

2024（令和6）年度 地域おこし協力隊実績報告書

余市町長 様

余市町地域おこし協力隊員 嶋田 俊

2024（令和6）年度余市町地域おこし協力隊の活動内容について、余市町地域おこし協力隊設置要綱第8条第2号の規定により、その実績として関係書類を添えて報告致します。

2024（令和6）年度 地域おこし協力隊活動報告レポート

1、受入企業での実務経験（商品製造・企画・販売・管理等）

① 商品製造

からすみの原料仕入れと製造。

原料選定：鮮度の高いボラの卵巣を厳選し、品質管理を徹底。

製造：年間で400kg以上の半製品を製造。

② 企画

新商品の開発：従来のからすみ製品に加え、スライス済みの手軽なパッケージ商品を企画。

ブランド戦略：高級志向の消費者向けにプレミアムラインを開発。

地域特産とのコラボ：地元産の酒やチーズとの組み合わせの提案等。

③ 販売

市場調査：主要なターゲット層を分析し、高級食材を扱う店舗やオンラインショップを中心に展開。

販促活動：SNSや試食イベントを活用し、ブランド認知度を向上。

ECサイトの運営：通販サイトの構築・運営に携わり、オンライン販売を強化。

新千歳空港：北海道本舗内と国際線エリアにて販売中。

④ 管理

品質管理：工場の安全のための防災保険や設備の購入。

在庫管理：需要予測を行い、在庫を最適化。

顧客対応：問い合わせ対応を行い、顧客満足度向上を図る。

⑤ まとめと今後の課題

からすみ製造の各工程を経験する中で、伝統製法の重要性を理解するとともに、現代の消費者ニーズに適応する柔軟な企画・販売戦略の必要性を実感した。今後は、海外市場への展開や持続可能な製造方法の開発に取り組むことが課題となる。

2、協力隊として主催したイベント活動

① 2025 年 1 月 27 日東京ミッドタウン日比谷内の Verman とのコラボ
東京 Varmen レストランにおける余市町の水産品とワイン PR イベント開催



Varmen のオーナーシェフの掛川氏



共同主催者の同町地域おこし協力隊蔓木勇波隊員

日経新聞

https://www.nikkei.com/compass/content/PRTKDB000000031_000052845/preview

北海道新聞

<https://www.hokkaido-np.co.jp/article/1115086/>

PRTIMES

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000031.000052845.html](https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000031.000052845.html)

アンガール

<https://www.andgirl.jp/prtimes/73088>

② 2025 年 3 月 17 日札幌

札幌市にある人気イタリアンレストラン「Osteria Da Boo（オステリア ダ ヴー）」にて、余市町の新たな名産品である高級からすみ「北琥珀」や、旬の海産物（ブリ・ニシン・赤ガレイ）を使用した特別イタリアンコースを提供するイベントを開催

PRTIMES

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000004.000143247.html>

3、余市町にて町長と台湾の経営グループの受入と講演



① 講演の内容

地域経済の現状：余市町の産業構造、観光資源、特産品の紹介。

新規事業としてのからすみ立ち上げの話：製造方法と市場拡大の可能性について。

国際ビジネス連携：台湾市場との連携強化に向けた戦略と協力の提案。

② 意見交換と質疑応答

経営戦略：台湾の企業が日本市場に参入する際の課題と解決策。

地域活性化：観光産業と特産品を組み合わせた新たなビジネスモデルの提案。台湾の地方自治体との連携。

③ 今後の展望

本訪問を通じて、台湾経営グループとの協力関係を強化し、余市町の特産品の海外展開を推進する重要な一歩となった。今後は継続的な交流を行い、実際のビジネス連携へと発展させていく。

以上