

# 石狩の郷土文化を未来へつなぐ

～「石狩シェアハピシティ計画」が描く地域の幸せ循環～

VOL.  
2

一般社団法人石狩シェアハピシティ計画（北海道石狩市）

2026.1.5

## 設立の背景と理念

石狩シェアハピシティ計画は平成30年、石狩地域に魅力を感じた有志（石狩市への移住者を含む）6名によって設立された団体である。自分たちが移住者であることから、今度は自分たちが移住希望者と地域とのマッチングをサポートして、地域の将来的な担い手の確保及び育成につなげることを目的として活動を始めた。令和2年10月には一般社団法人として法人化している。団体名には、「地域内外の人が幸せを共有し合うまちづくりを進めたい」という思いが込められている。

現在は、起業家、地域おこし協力隊OBなど、多様なバックグラウンドを持つ25名のメンバーが所属し、「石狩鍋」による関係人口創出や郷土愛の醸成を目的とした活動が中心となっている。

## 石狩鍋を軸にした地域資源のリブランディング

団体の活動の中心にあるのは、石狩地域を代表する郷土料理「石狩鍋」の活用である。石狩鍋は、サケ漁が盛んだった時代、漁師が賄い飯として食べていたことを起源とする。この地域の多くの人が漁師だったこともあり、石狩鍋は地域の人の日常的な料理であった。そのため、石狩鍋は石狩地域の生活文化を象徴する存在として全国的に認知されている。

しかし、近年では肉系の鍋を作る家庭が増えたことにより、魚の鍋である石狩鍋を食べる機会が減り、結果として若い世代にとっては馴染みの薄い料理になりつつある。

「10年後、20年後も石狩鍋を食べる人がいるであろうか・・・」

そんな危機感から、団体は「石狩鍋を現代風にアレンジし、若年層にも親しみやすくする」取組を始めた。令和4年には、北海道立三笠高等学校の生徒やイタリア料理で知られるシェフの奥田政行氏と連携し、新しいアレンジ石狩鍋スープの「石狩シャケナベイバー」を開発した。また、クラウドファンディングで商品化し、売上の一部を被災地支援や地域の子どもの支援する事業に還元するなど「食でつながる地域循環」を生み出している。

また、地元農家との協働にも力を入れている。ミニトマトといった石狩の特産品をアレンジ鍋の具材に取り入れ、新規就農者の経営を支援している。

さらに、子どもたちが地域文化に触れ、次世代にも繋げるため、団体は子ども向けのクッキング教室を定期的開催している。参加した子どもたちが自ら調理し、「美味しい！」と笑顔でおかわりをする光景は、地域文化のバトンが確かに次世代へ渡っている瞬間である。団体の事務局長である河田さんは、「子どもが郷土の味を覚えることは、地域の未来を守ることにつながる」と語る。



石狩鍋発祥の老舗  
「元祖鮭鱒料理 割烹 金大亭」



金大亭の石狩鍋

## 情報発信による関係人口の拡大

団体は、地域外との積極的な交流にも力を入れている。令和4年度には、北海道森地域の「鳥鍋」や青森県八戸地域の「せんべい汁」、秋田県大館地域の「きりたんぽ鍋」など、全国各地の郷土鍋団体と連携し、様々なイベントを展開している。共通の課題である「郷土料理の継承」と「若者世代への普及」に取り組むこのネットワークは、地域間連携による地方創生の新しいモデルとなっている。

また、SNSやメディア発信を通じて石狩鍋の活動を紹介しており、令和6年度には新聞掲載15回、テレビ出演1回、ラジオ出演1回など、広く注目を集めている。大学での講演依頼や他地域からの視察も増えており、団体は、地域外からの評価が地元住民の誇りを高める「ミラー効果」を実感しているという。

現在は、国内にとどまらず海外展開にも挑戦中である。令和7年度には、「日本の『鍋文化』を世界に発信するとともに、国境を越え、より多くの人に地域の郷土料理を知ってもらい、共感を得ること」を目標に、イギリスで開催されるJAPANフェスティバルに参加し、石狩鍋のプロモーションを行っている。

## 地域づくりの哲学 —「当たり前」を光に変える

河田さんは、「地域づくりとは、流行のアイデアを持ち込むことではなく、その土地にある“当たり前”の資源を掘り起こすこと」と語る。

石狩地域では、サケ漁師が生んだ「賄い飯」という原点に立ち返り、そこに現代的な価値を加えることで新しい魅力を生み出している。こうしたリブランディングの姿勢は、どの地域にも応用できる考え方である。

まさに、団体の「地域の方々にとっての幸せで明るい未来を切り拓く架け橋になりたい、幸せ(happy)を分かち合いたい(share)」という理念のとおり、石狩鍋をもとにした団体の活動は幸せを分かち合いながら地域を豊かにしていく活動といえる。

## ♪まちづくり人(びと)からのメッセージ♪

### 一般社団法人石狩シェアハピシティ計画 事務局長 河田 寛史さん

どんな地域にも必ずオリジナルの歴史・文化・風習があり、当たり前すぎて見過ごしているものがたくさんあると思います。自分達はそうしたものを掘り起こし、光を当て、現代の人にも刺さるようなリブランディングを行うような活動をしています。

それこそ当地の石狩鍋、元々は漁師の賄い飯でした。サケ漁師が漁の合間に獲れたサケをぶつ切りにし、当時当地で採れていたキャベツや玉ねぎを入れて味噌で味付けしたものを短時間で食べて、また漁に出る。そんな賄い飯を、サケ漁を見に訪れる観光客に提供を始めたという歴史がありました。

自分達がみなさんの地域に何かお力になれることがあれば、ぜひお気軽にお声掛けください。



事務局長 河田寛史



石狩シャケナベイベ



石狩シャケナベイベ  
紹介リンク