

会の代表、中村俊之さんにギネス認定に向けてもつとも苦勞した点を尋ねると、

狭き申請の門を突破し ギネス世界一に挑戦

清水町のソウルフードとして定着している。その故郷の味を使ってひとつ大きなことをやろうじゃないかと、これぞ小清水!! 実行委員会のメンバーが動き出した。



1



2



3

1. 小清水町の伝統食「でんぶだんご」。右からごま味、きなこ味、プレーン。
2. これぞ小清水!! 実行委員会メンバー。2015年には北海道開発局開催「わが村は美しくー北海道」運動コンクールの優秀賞を受賞した。
3. 小清水北陽工場に出荷されるでんぶは100%小清水町産のじゃがいも由来。全国農業協同組合連合会を通じて確保されている。

第一章「ふるさとの明日」をつむぐ

旧小学校がご当地菓子「ほがじゃ」を作る工場に郷土の味から始まった、奇跡のようなまちおこし

小清水ほがじゃ ものがたり

それは郷土の味、でんぶだんごが結んだ縁だった。
2011年冬、人口約5200人の小清水町で町民有志が巨大でんぶだんごでギネスに挑戦。そのニュースを聞きつけたのが、九州の総合食品メーカー(株)山口油屋福太郎の山口毅社長だった。そこから始まる小清水町のまちおこし。
《ふるさとの明日》をつむぐマイホームタウンストーリー。

Koshimizu Hogaja Story

In 2011, Yamaguchi Aburaya Fukutaro Co., Ltd., a food company in Kyushu, expanded into Koshimizu Town. The company remodeled the former Hokuyo Elementary School building into a Japanese cracker factory, where it started manufacturing crackers using potato starch produced in Koshimizu. This led to the creation of jobs and a new type of Japanese cracker called Hogaja, which helped to revitalize the town.

人口5200人の まちで起きた 奇跡のような実話

「何かひとつ欠けても実現しなかった。奇跡のような話です」。2011(平成23)年から始まった劇的なまちおこしのうねりについて小清水町の林直樹町長はそう振り返る。

地域振興が期待される企業誘致と同時に、全国の自治体が課題とする閉校施設の活用にも成功、雇用の創出、地元産じゃがいものでんぶを使ったご当地菓子の生産・販売、それに伴う生産者たちの意欲向上...と、その効果をあげたらきりがないほどの新風を巻き起こしたまちおこしの物語が、北海道の小清水町で誕生した。

では一体なぜ、ほかのどこでもない小清水町でこのようなまちおこしが実現できたのか、関係者の動きを

つぶさに見てみたい。

はじめの一步を踏み出したのは、中村俊之さん、秋田憲人さんから20代から40代の町民有志8人で作ったまちおこしグループ「これぞ小清水!! 実行委員会」だった。

2011年の年明け早々、地元を盛り上げたいという思いを共有するメンバーが集まり、これぞ小清水!! 実行委員会を結成する。おりしも全国的にB級グルメによるまちおこしが活発だったが、後発の地域が目立つには話題性が必要だ。そこで出てきたアイデアが、「ギネス世界一を狙う巨大でんぶだんごづくり」だった。小清水町は古くから麦・ビート(てん菜)と並んで、でんぶ用じゃがいもの生産が盛んな土地。町内にでんぶ工場も持っている。でんぶだんごはここで生まれた伝統食で、これぞ小清水!! 実行委員会と小清水町観光協会が発行するパン