

加工食品紹介 パンフ好評

北見市高付加価値化推進委が製作

北見市や市内の経済団体などで作る「北見市地場産品高付加価値化推進委員会」が製作した、市内の加工食品を写真付きで紹介するパンフレットが好評だ。北見産の食材を使った商品が集められており、市外から訪れる観光客の土産選びに重宝されている。

観光客、土産選びに活用



同委員会は2023年（フード）「@kitamiから、インスタグラムアカウント「北見food」で加工食品を写真付きで概要や製造者

48商品 生産者の思いも伝える

の思いを発信している。写真撮影や取材は、市観光振興室物産振興担当の柴谷由さんが手がけている。

昨年1月、インスタグラムに投稿している加工品40点を冊子にまとめ、千部を製作。市観光協会や市内の宿泊施設などで配布したところ約10カ月で配布分がなくなり、昨年12月に第2弾として新たに8点を追加し、1500部を製作した。

冊子はA5判で50ページ。表紙は北見市のグラフィックデザイナー・萱場あすかさんに依頼した。北見ハッカ通商（北見）の「チヨコチップミントジェラート」や、グリーンズ北見（同）の「北海道ほたてスープ」などを「お菓子・スイーツ」や「調味料」など五つの項目に分

けて48商品を紹介している。大きな商品の写真とともに、商品にかける生産者の思いや、販売店なども記載している。北見地域が日本一の生産量を誇るタマネギをふんだんに使用した「玉ねぎせんべい」（810円）を紹介するページでは、「タマネギをもっと気軽においしく楽しんでもらいたい」などと商品内容のほか生産者の思いを丁寧に細かく聞き文章にまとめている。

冊子を手にとった人からは「お土産選びに役に立った」などと好評で、今春、追加で3千部の増刷が決定した。市は今後、市主催のイベントなどでも配布する考えで、柴谷さんは「観光客だけでなく地元の人にも地場産品の魅力を再発見してもらう契機になれば」と話している。

（国乗敦子）