



芽室町⇒北海道大学公共政策大学院

1年間派遣

木村 亮太さん

平成22年(2010年)4月入庁。
趣味はゲートボール、ゴルフ、読書。



芽室町⇒揖斐川町

2年間派遣

大友 悠貴奈さん

令和4年(2022年)4月入庁。
趣味は音楽・映画鑑賞、ドライブ、ジャグリング。



▲「2年間で何を経験することができて、何を得られるのかとても楽しみ」と、新生活に期待を膨らませる大友さん。

このたび、芽室町から職員派遣が決まった大友さんと木村さんにお話を伺いました。

イベント運営を通じて地域の活性化に貢献したい

令和4年に入庁し、都市経営課都市経営係で3年間、町の土地や建物の維持管理業務に従事した大友さん。

この春から派遣で友好都市の岐阜県揖斐川町で勤務しています。希望する産業建設部商工観光課に配属となり「芽室町で2年間、氷灯夜や花火大会の実行委員に携わり町民の皆さんとイベントを作り上げていくことが楽しかった。派遣先でもその経験を生かしたい」と、揖斐川町の祭りやイベントを通して地域の活性化に寄与することをミッションに掲げています。

揖斐川町の印象については「家や道路の造りが全く違い歴史を感じる。今年2月に初めて揖斐川町に行った際、雄大な山々とのどかな風景を目にし、芽室町に似ている安心した」と話します。「多くのことを経験し吸収して、再び芽室町で活躍できるように頑張ります」と芽室町の皆さんにメッセージを残しました。



▲「先進的な取り組みや独創的なアイデアなど、幅広く学びたい」と語る木村さん。

これまでの経験を学びに生かす町に還元したい

木村さんは、平成22年に入庁し、今年3月まで総務課総務係の係長を務めていました。

4月からは、北海道大学公共政策大学院で、少子高齢化や生産年齢の人口減少、地方財政の現状等、自治体運営におけるさまざまな問題を公共経営の観点から、どのようにアプローチして解決できるかを学びます。

総務課に配属される前は、高齢者・障がい福祉分野で7年にわたり業務に携わっており子どもから高齢者までのあらゆる世代の方、障がいを持つ方も含め、地域に住む全ての方々が安心して暮らすための公共政策を経験した。その点は大いに学びに生かせる」と意欲を見せています。

芽室町に戻ってきた際には「今後の町政運営に少しでも役に立てるよう努力したい」と話し、芽室町の皆さんに「自分の知識と経験で、より魅力ある町にするための1年間学んでいきます」とスキルアップを誓いました。

生産量
日本一!!
十勝めむろの
スイーツ

十勝めむろ
スイーツ



第54回日本農業賞- 芽室町生食スイートコーン生産組合が優秀賞を受賞

▲受賞を喜ぶ芽室町生食スイートコーン生産組合の皆さん(左から、土井副組合長、宮田組合長、北本副組合長)



▲JA北海道中央会を主催の表彰式で賞状を受け取る宮田組合長

高品質なまま空輸する技術が評価
第54回日本農業賞の集団組織の部において、芽室町生食スイートコーン生産組合が優秀賞を受賞しました。参加区分には、個人経営の部と集団組織の部があり、個人経営の部では、過去に矢野征男さんが芽室町から受賞していますが、集団組織の部における受賞は町として初の快挙。組合設立50周年を迎えた昨年に初めて応募した結果、見事な成果を収めました。

2023年の実績として、芽室町では「ゴールドラッシュ」という品種のスイートコーンを902トン生産しており、その品質の高さが評価されています。組合は「産地のおいしさをそのまま」という理念を掲げ、収穫から24時間以内に「朝もぎトウモロコシ」を真空予冷機を用いて関東圏と関西圏へ当

日本農業賞とは
NHKとJA全中、JA都道府県中央会が主催して、日本農業の確立をめざし、意欲的に経営や技術の改革にとりくみ、地域社会の発展にも貢献している農業者と営農集団を表彰しています。(JAグループHPより)

日空輸しています。この真空予冷機は、気温が高いとスイートコーンの呼吸が活発になり、栄養が消費されるため、品質が低下するのを防ぐために重要な役割を果たしています。

さらに、2022年からはレトルトコーンの製造・販売にも取り組んでおり、この新たな試みも受賞の要因となりました。

宮田組合長は、「事務局と二人三脚で一緒に取り組んで得た賞。芽室のコーンは全国どこでも美味しいので、町民の皆さんも一緒にコメントし、地域の誇りであること」を強調しました。

また、事務局として受賞までを支援したJAめむろ農産部青果課もこの成果を喜び、同課の沼田さんは「徹底した品質管理がなければ実現しなかったこと。高い意識と技術が評価されてうれし」と述べ、組合の努力と成果を称賛しました。

この受賞によって、芽室町のスイートコーンのブランド力がさらに高まり、より多くのご家庭の食卓に並ぶことを期待しています。受賞おめでとうございます。



▲朝もぎトウモロコシの品質を保つために欠かせない真空予冷機