



あぐり王国北海道NEXT

【放送日時】土曜 ごご5時～

## 北海道のオイシイを知るなら ダンゼンこの番組

「いちばんおいしいHBC」でつながった情報を「あぐり王国北海道NEXT」「今日ドキッ!」や「ニュース」発信。知らなかった食材のウラ話や、プロジェクトで開発した商品などが見どころ。就活ネタの情報にもなるかも。



## もっとオイシイを知るなら WEBをチェック

様々な生活情報を配信して“明日へのきっかけ”をつくってくれるWEBサイトがHBCの「Sitakke(したっけ)」。「食べる」はもちろん、「出かける」「暮らす」などテーマは色々。次の休みや放課後の予定を決める参考になりそうです。



Sitakke (したっけ)

北海道で暮らす、あなたとつくる、明日への「きっかけ」WEBマガジン



HBCもんすけ調査隊

皆さんが抱えている「なぜ?」「どうして?」をHBCが全力で取材します

## 編集後記

山田さん

普段から食べ物には絶対に残さない、捨てないのが信条。料理の時にシタケの「石づき」もちゃんと使います。プロデューサーから農家で商品として出さない規格外のマッシュルームを素材に、パン屋さんとコラボして商品化した話を聞いてとても共感しました。

赤松さん

大学の近くにある「道の駅とうべつ」の中にあるスマイルキッチンでバイトをしています。地元の農場で生産されたポークを使った豚串や丼を食べたら他の豚肉では満足できなくなります。テレビ局が生産者に目を向けて未来への懸け橋になってくれていることは、とても嬉しいです。



いつも画面で見慣れていたスタジオを生で見学。テレビ局の現場を巡れたのは貴重な体験。

明日への「きっかけ」をお届けするWEBマガジン

ここからチェック!

Sitakke (したっけ!)

グルメ、暮らしの知恵、絶景、登山、子育て、動物



## どんぐり×いちばんおいしいHBC コラボパンを開発・限定販売!

人気のパン店「どんぐり」とコラボして、道内ブランドの規格外マッシュルームを使用したオリジナルパンを開発・販売。また「いちばんおいしいテレビ」やラジオ番組でも情報発信するなど、未来を担う新しい技術や取り組みに挑戦しています。



## 道産ヤングコーンがつないだ “体験型”食の魅力を発信

収穫時に間引かれ廃棄されがちな道産ヤングコーンを活用し、HBCのイベント内で「炭火焼き」として提供。番組内での紹介に加え来場者が実際に味わう体験を通じて、そのおいしさだけでなく食べ方も紹介し、食をより身近に感じてもらうきっかけになりました。



Reporter

北海学園大学 4年  
山田 晴斗

Reporter

北海道医療大学 4年  
赤松 裕哉

北海道の「食」も応援するHBCも  
ガクワリメンバーが取材!



学食でのランチやオウチご飯そして外食など、学生生活で「食」は楽しみの一つ。SNSで気軽にグルメ店を探してみるのも良いけれど、「食」について少し深掘りしてみよう。そして違う視点で「食」に興味を広がり楽しめるかも知れません。そこで今回は、HBCが放送局の枠を超えた北海道の「食」を深掘るプロジェクト「あぐり王国北海道NEXT」についてガクワリメンバーが訪問取材。その取り組みのレポートをお届けします。

「食は、北海道の魅力でもあり、課題でもある」「だから、HBCはとことんこだわります」と話していただいたプロデューサーの栗山さん。15年続く農業応援番組「あぐり王国北海道NEXT」をはじめ、北海道の食を発信し続けてきたHBCの新たなプロジェクトとして展開しているのが「いちばんおいしいHBC」。



プロデューサーの栗山さん、編集部渡邊さんと熱いトーク。

例えば、地元素材を調理して価値と雇用を生む人がいる。DXと加工技術で販路を世界に広げる農家がいる。つまり北海道は「つくる」と「たべる」でできている。だからこそ放送局の強みである取材力、企画力、発信力を生かし、情報やコンテンツを超えて、北海道の食を深掘り、その価値をより多くの人に届けるプロジェクトを進めているのです。