十勝管内士幌町の道の駅「ピア21しほろ」で、食堂や物販ブースなどを運営する「ａｔ　ＬＯＣＡＬ」の堀田悠希社長(35)は、町民参加型イベントの企画や加工品の開発を行い、マチの魅力の掘り起こしや情報発信に力を入れる。精力的に活動に取り組む原動力や、活動の意義を聞いた。

「ａｔ　ＬＯＣＡＬ」社長　堀田（ほった）　悠希（ゆき）さん(35)

＝十勝管内士幌町

士幌の魅力　もっと町民に

―「ａｔ　ＬＯＣＡＬ」立ち上げのきっかけは。

「２０１７年の道の駅の移転新築を前に、今後の方向性を考える懇話会の一員に選ばれました。町外の有名な菓子を売るのではなく、町にゆかりのある商品を並べて士幌らしい空間にするべきだと、当時の小林康雄町長（22年死去）に売り込んだのがきっかけでした。16年に会社を設立し、17年のオープンから運営を始めました。当初はノウハウがなくて失敗ばかりでしたが、試行錯誤を続け、少しずつ軌道に乗り始めました」

―道の駅をどのような施設にしたいと考えますか。

「道の駅は町民みんなでつくる施設です。町民にとって身近で、士幌を象徴する場所であるべきです。イベントを開くときには、町民を巻き込む工夫を心掛けています。今年の『しほろじゃがいもまつり』では、地元の仲間と協力して町民が考えたポテトサラダのメニューの中から1番を決める催しを開きました。ほかにも、これまでに地元中学生らから町内の公園の将来像を考えるアイデアを募ったり、大学生と士幌の観光マップを作ったりしました」

―道の駅には、「じゃがいも大福」など特徴のある商品が多く並んでいます。

「士幌は牛とジャガイモの町。士幌産ジャガイモの大半は企業への原料供給用ですが、揚げ方にこだわったフライドポテトはおいしい。『じゃがいも大福』は規格外の士幌産ジャガイモを使っており、スイートポテトのような風味が人気です。加工品は主に地元産の食材を使い、ポップや袋のデザインを工夫して生産者の日常や顔が分かるようにしています。その結果、士幌の日常が伝わるような商品の売り方ができていると考えています」

―加工品に「ａｔ　ＬＯＣＡＬ」のロゴが付いていないのが気になりました。

「農作物の加工品の場合、私たちは黒子で、主役は生産者です。商品を手に取った人が地域の魅力に気付くよう、橋渡し役に徹したいです。新型コロナウイルス禍の前後で意識が変わりました。コロナ禍前は町外への発信を重視していましたが、コロナ禍で観光客が減り、町民が商品を買って支えようと応援してくれました。もっと地元の魅力を掘り下げ、町民に伝えたいと考えました。その一環で今後、中学生が地元商店街を歩いて魅力を見つけ、道の駅で『ミニ商店街市』を開き実際の商店街の商品を売る活動を予定中です」

―精力的に動ける原動力は何ですか。

「自分がもともと働くことが好きです。中札内村の焼き肉屋『開拓村』で働く父を見て育ったことが影響しています。私も地元に貢献したいと考えました。大学時代に母が亡くなり、父の近くで働こうと中札内村農協に入り、中札内の特産品である枝豆の商談会などで全国を飛び回りました。それらの経験が今に生きています。士幌に移住してからも、会社の立ち上げに周囲が反対する中、夫や義理の両親が親身になって応援してくれるなど、挑戦できる環境に恵まれました」

―今後の展望を教えてください。

「加工品などを作る自社の製造工場を造り、道の駅のオリジナル商品の開発を検討しています。今後も多くの町民を巻き込み続けます。挑戦を後押しした結果、優秀な社員が育ちました。『ａｔ　ＬＯＣＡＬ』の活動とは別に、中札内村で特産品を使った商品の開発も進めています。故郷に貢献できる活動も今後展開したいです」

（聞き手・帯広報道部　関山大樹）

「日本一町民に愛される道の駅にしたい」と話す堀田悠希さん（加藤哲朗撮影）

1987年、十勝管内中札内村出身。北海道武蔵女子短大（札幌）を卒業後、2008年に中札内村農協に就職。結婚を機に12年、夫の実家がある士幌町に移住。16年に「ａｔ　ＬＯＣＡＬ」を設立し、町商工会初の女性理事や、町の社会教育委員を務める。

輝いて　道東　ひと巡り