ユキノチカラ

西和賀デザインプロジェクト Nishiwaga Design Project

未来へつなごう、ユキノチカラ。

ユキノチカラプロジェクト始動から、今年で10年目。
数多くの商品やプロジェクトが誕生しましたが、
雪のめぐみを受け、すくすく育つ
子どもたちは、町一番の宝物。
すべてのこどもが健やかに暮らせるように、
ユキノチカラは、次の10年へ。

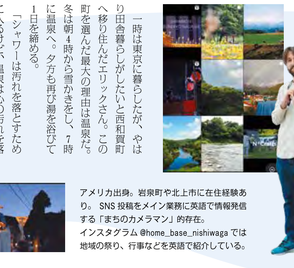
岩手と秋田の県境にある西和賀町は、人口 4,500人ほどの小さな町。県内一の豪雪地帯では、時に2メートルに及ぶ雪が積もります。言うまでもなく、冬の雪かきはたいへんな重労働。住民にとって厄介な存在と思いがちですが、たっぷり降りそそぐこの雪こそが、西和賀にあふれるめぐみの源なのです。

こうした想いのもと、2015年にスタートした「ユキノチカラプロジェクト」。町全体の活動スローガンにも通じるものがあり、徐々に住民にも浸透してきました。今回の「ユキノチカラ新聞」は10年間の活動を振り返りつつ、未来に届けたい声も拾っていきます。

岩手県西和賀町
西和賀デザインプロジェクト PR 紙
「ユキノチカラ新聞」

そこに雪があることで、すべてが魅力的になり一つの絵になるんだよね。

エリック・シリックスさん
（仙域おこし協力隊・観光用 SNS 発信業務）



一時は東京に暮らしたが、やはり田舎暮らしがしたいと西和賀町へ移り住んだエリックさん。この町を選んだ最大の理由は温泉だ。冬は朝4時から雪かきをし、7時に温泉へ。夕方も再び湯を浴びて1日を締める。

「シャワーは汚れを落とすために入るけど、温泉は心の汚れを落とす時間。温泉に入ることで時間の過ごし方が変わるんだよね。西和賀らしい四季の変化が生活のリズムを整えてくれる」と話す。今、あえて撮り溜めるのは雪オンリーの映像だ。生活者がどう対応するかも記録に残している。

アメリカ出身。岩泉町や北上市に在住経験あり。SNS 投稿をメイン業務に英語で情報発信する「まちのカメラマン」的存在。インスタグラム @home_base_nishiwaga では地域の祭り、行事などを英語で紹介している。

太陽や月の光を受ける西和賀の雪は輝く光の粒みたい！

佐々木琴音さん
（湯川温泉〈山人 yamaado〉スタッフ）

自然豊かなところで暮らしたいと移住先を探すロ、ハローワークで「山人」の求人を見つけた佐々木さん。企業の理念やコンセプトを知るほどこの土地に惹かれ、西和賀町で暮らしてみたいと思った。

冬は2度経験したが、「雪が、知らなかった世界を見せてくれる」と声を弾ませる。「西和賀観光は冬がおすすめと地道に発信していたら、今年は3月が繁忙期になりました。ぜひ、雪見風呂も体験してほしいです」と佐々木さん。スタッフみんなで作る布団の雪あかりが、幻想的なひとときを演出する。

愛知県から移住し、湯川温泉の宿「山人」に入社3年目。ホールスタッフを経て、経理や広報業務を担当。お客様の心地よい空間づくりに励む。

NISHIWAGA
にんげん図鑑スペシャル

ユキノチカラ 10周年・10人に聞きました th anniversary

あなたにとってユキノチカラとは？

西和賀の愛すべき住民たちを紹介するこのコーナー。
個性強めのあの人や、いつもがんばってるこの人に、やっぱりものの「雪」をチカラにする方法を伺いました。
近年、少なくなってきたような気もする「雪」。
あなたは好きですか？嫌いですか？

将来のエネルギー活用に向け、雪が存在することが実は価値そのもの。

小野寺聡さん
（雪国文化研究所・研究員）

日々雪国の自然や民俗を調査し、雪に関する講座や体験会を通して次世代に伝える活動を行う。雪冷房の実証試験による雪エネルギー転換研究など、その領域は広く深く、何年か前に町を訪れた学生がつくったポスターの言葉を噛みしめる。

「もし、雪がなければ、わたしたちの暮らしは幸せになるのだろうか？という投げかけでした。そういう視点を持つ若い感性に対し、正しい科学的根拠ある雪の話を伝えていきたい」と小野寺さん。地域向けの自然観察や雪をテーマにしたイベントにも力を入れる。

雪の基礎研究や雪国文化の伝承、雪国ネットワークの拠点「雪国文化研究所」に勤めて29年。研究調査は全国各地のカンジキ研究など、西和賀に留まらない。

雪と共に暮らしてきた西和賀の人間は忍耐強いんですよ。

大堰巧太さん（りんどう農家）

全国トップクラスのリンドウ産地、西和賀町。夏の冷涼な気候と昼夜の寒暖差により、鮮やかな色合いの花をつける。大堰さんは7月から11月まで10品種ほどのリンドウを育て、全国各地に出荷している。高齢化が進むリンドウ農家が多い中、大堰さんは30代の若き担い手だ。

「西和賀町は、鮮やかなブルーの『さわ風』、深いピンクが美しい『森の妖精』など、気候に合わせたオリジナル品種もいろいろあるんです」と胸を張る大堰さん。冬場は除雪オペレーターとして地域のライフラインを支える。

貝沢地区で生まれ育ち、高校卒業後は県外で就職。2013年にUターンしたのち、祖父母から引き継いだリンドウ栽培に全力を注ぐ。

観光向きじゃないけど本気で参戦する「雪合戦大会」が西和賀のイチオシ。

藤原 泉さん＆百音ちゃん
（meets 店主）

若畑地区で生まれ育ち県外就職後、Uターン。介護職を経て飲食店をはじめる。特技は歌、まちのイベントではサム・スミスを披露する

ボリュームたっぷり定食からエスニック料理まで、幅広い食事を提供する藤原さん。今は新町地区で12月の新店オープンに向け準備中だ。店名「meets」には、新しい食との出会いや町に居場所をつくりたいとの思いを込める。

「半年近く続くオープンに、どこで育て中の藤原さんは実家である日本雪合戦大会」が、冬一番の楽しみだ。

「冬は雪が降り積もるので、ほんのの明かりが灯っている店があるとホッとします。新しい店がそんな場所になったら嬉しいです」と微笑む。

あけびつる細工は冬の時間が育てた仕事。冬があるから春は来るのさ。

佐藤ヒロ子さん
（Katsumi-オーナー）

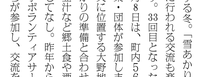
若畑地区で生まれ育った生粋の沢内人。あけびつる細工をつくる「若畑創作グループ」の見守り役として現役活躍中だ。

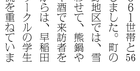
冬の楽しみ「雪あかり」。そのはじまりと今

西和賀の雪の夜を彩る一大イベント「雪あかり」は、今冬の風物詩。毎年2月上旬、町内全域に灯されておよそ1万6000本のロウソクが輝く出す光は、雪という資源を生かし、冬を豊かに過ごしたいという発想から生まれた企画です。豪雪地帯のイメージアップや観光振興を目的に掲げ、1993年に旧湯田町でスタート。まさに、ユキノチカラプロジェクトの源流ともいえるイベントなのです。

会併後の2007年以降は旧沢内地区にも広がり、各地区それぞれ趣向を凝らしたオブジェに灯りが灯され、湯田スキー場ではスタイマンスキーのパフォーマンスも開催されています。コロナ禍は残念ながら中止となりましたが、その逆境から生まれたのが、ユキノチカラ商品「おうちで雪あかりセット」。2年目の子は〝ただいま〟とやってくるのが嬉しいね」と、大野自治協議会代表の泉川邉也さんは顔をほころばせました。学生リーダーの羽鳥響さん（2年）は2回目の参加。「雪のフィールドワークは全国的にめずらしく参加者にも好評です。西和賀はどこかふるさとに帰ってきた感覚。集落の一員として地域の方と話すことが多くの学びになります」とやりがいをかみしめる。

「雪あかり」は、県外の若者たちの記憶にも刻まれる、冬の大切な行事になっています。





学生リーダー・羽鳥さん。学生たちは3泊4日で西和賀に民泊、地域の一員として雪あかりに取り組みます。

泉川邉也さん
大野自治協議会代表「回廊をめぐり歩き、見下ろす先に広がる雪あかりが大野地区らしさ」と見どころを教えてくれます。

ここで暮らし続けるお母さんたちの逞しさこそがユキノチカラ。

渡邉まい子さん
（味工房かなりスタッフ）

中村一美さんとやは亡きミイさん夫妻が営んでいた「味工房かなり」。自ら育てた農作物、山菜、太根の一本漬けや青納豆づくりなど、西和賀のおいしさを詰め込んだ加工品を色々生み出し、名物「ビスケットの天ぷら」のPR力を入れてきた。「生前のミイさんや地元のお母さんが身体で覚えた知恵や技術は、簡単そうに見えて本当に奥深いんです」と渡邉さん。

「雪のある暮らしはいいことばかりではない。しかし、「だからこそ」と頑張る女性たちが家族のために考え、工夫した文化を次の世代につなぎたい」と話す。

青森で生まれ育ち、西沢地区在住23年。「味工房かなり」に勤務。西和賀の食文化を守りつつ発信してきた中村夫妻の知恵をつなぐべく、日々奮闘中！

ユキノチカラ
［発行日］
2025年11月1日
［発行］
西和賀町
［企画］
ユキノチカラプロジェクト協議会
［取材・執筆］
水野ひろ子、赤坂環
［編集・デザイン］
木村 敦子（kids/まちの編集室）
［撮影］
奥山 淳志、三輪卓護、川代大輔
［事務局］
ユキノチカラプロジェクト協議会

NISHIWAGA
にんげん図鑑スペシャル

ユキノチカラ 10周年・10人に聞きました th anniversary

あなたにとってユキノチカラとは？

西和賀の愛すべき住民たちを紹介するこのコーナー。
プロジェクト発足10周年を記念して、10人の皆さんに伺いました！

人生初！の体験をたくさんもらえる、それがわたしの「ユキノチカラ」です。

大竹雪菜さん
（地域おこし協力隊／西和賀産業公社勤務）

神奈川県横浜市出身で 2024 年 6 月に夫婦で移住。主にふるさと納税業務を担当する。名前の通り、雪の中で顔を出す緑のようにパッと明るいキャラクター。ちなみに、ご主人は西和賀町森林組合に所属し、「いわて林業アカデミー」にて資格取得に邁進中。

夫婦で移住を考え、先に移住した方の話を聞いたのがきっかけで西和賀町へ。ふるさと納税返礼品の魅力を伝える情報発信や、事業者・寄附者とのコミュニケーション業務を担当する。

「デスクに向かう時間が多い仕事ですが、毎日の生活で西和賀町の環境を満喫しています。家から徒歩数分で湖があるなんて驚きです。霧に包まれる朝夕の景色も新鮮です」とにっこり。出身地の横浜で体験したことのない雪は見るだけでワクワクするという。西わらびのおいしさに感激し、地元の祭りにも挑戦するなど「人生初」の経験に出合う日々だ。

←裏表紙面につづく！

一見モノトーンな雪の世界。でも実はとってもカラフルなんです！

佐藤ヒロ子さん
（Katsumi-オーナー）

匂いも音も吸収して生まれる静かな雪景色は西和賀だけの財産。

佐藤 靖さん
（Katsumi-オーナー）

西和賀町沢内にある佐藤さん夫妻の宿「Katsumi」は目常から少し離れた時間を過ごすにはぴったりの空間だ。

「前職も含め、私たちは訪れる人を受け入れる人生。進んでいく先で開いた扉の向こうに、新しい場が待っていました」と、ヒロ子さんは微笑む。靖さんはもてなしのじぶを焼き、ヒロ子さんはパーグルを焼いて朝取り野菜で朝食をふるまう。

関東圏を中心に大阪や九州など遠方からやってくる宿泊者は、ここで出合う風景に驚き癒されて、また旅立っていくそうだ。

森を眺める庭では、宿泊者がバーベキューを楽しむことも多い。時にはフクロウやキツネもやってくるのだとか。

「空が広くて星がキレイなんです」と弾むように話す靖さん。未知の文化に驚き、日々を楽しむ。

家族連れや仕事での連泊など宿泊者の目的は様々。隣接する「&RYU」は素泊まりの二棟貸し宿。少人数の集まりにも使える。

佐藤靖さんとヒロ子さん夫妻は県外から移住、長く町内の宿泊研修施設で管理人をしてきたが、縁あって沢内地域へ。一棟貸しの宿「Katsumi」と泊まれるレンタルスペース「& Ryu」のオーナーを務める。
katsumi/ 西和賀町沢内字長瀬野 19-25-27
https://www.katsumi.space/

ユキノチカラ 10th anniversary

10周年記念座談会 ユキノチカラの10年を振り返る

商品からツアーやイベントなどへと魅力発信の対象が広がっている「ユキノチカラプロジェクト」。当初から関わっている事業者が、これまでの10年間を振り返りました。

西和賀の人のあたたかさこそが「ユキノチカラ」

私が初めて西和賀町を訪れたのは2015年の春。地域活性化のプロジェクトを始めるためのリサーチとして東京から足を運び、最初に目にしたのはエメラルド色に輝く水沢林でした。「こんなに美しい場所があるのか」と胸を打たれたことを、今でも鮮明に覚えています。

当時の西和賀町は、ふるさと納税を始めたばかりで、町外に誇れる商品づくりが大きな課題でした。そこで町と北上信用金庫、私の所属していた公益財団法人日本デザイン振興会が手を取り合い、町の事業者と岩手県内のデザイナーを結ぶプロジェクトを企画。最初の3年間を走り出しました。その後は事業者が協議会を結成し、活動を継続。2021年に私自身が西和賀へ移住し、再び事務局を担うことになりました。金融とデザインを掛け合わせた地域振興の取り組みは全国的にも珍しく、今も優良事例として紹介されることがあります。

やがて活動は広がり、2022年には西和賀高校と協働した地域学習プログラム「魅力発見ラボ」が始動。翌年には町と西和賀産業公社と協働し、「地域商社事業」としてふるさと納税を軸に町の魅力を発信する取り組みへと発展しました。

思えば10年前は「魅力ある商品を作ることから始まった挑戦が、今では町全体を伝えるタウンプロモーションへと育ちました。これを支えてくださったのは、ユキノチカラブランドを共に歩んでくださった事業者とデザイナーの皆さん、町、北上信金、そして町民の皆さんです。私にとって、西和賀町の人の誠実さやあたたかさこそが、このブランドの一番の力だと感じています。

豪雪の町・西和賀。冬の暮らしには苦労も多いけれど、この雪があるからこそ美味しいものが育ち、雪国ならではの文化が守られてきました。一見弱みに思える豪雪こそ、他にはない最大の強みなのだと、この10年を振り返ってあらためて思います。

加藤紗栄さん／ユキノチカラプロジェクト協議会事務局、ブランドマネージャー
東京都出身。公益財団法人日本デザイン振興会にてグッドデザイン賞事務局や広報を担当の後、地域振興事業を担当。退職後、西和賀町へ移住しユキノチカラ事務局を務める。西和賀の吹奏楽団「山の音楽隊」ではフルートとピッコロを担当

加藤さんの元に集まった岩手在住デザイナーたち

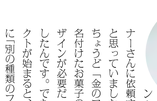
高鷹：ユキノチカラプロジェクトは当初、商品の高付加価値化を目的に製造業を中心に始まりました。私も地鶏「南部がしわ」のブランディングのために参加しましたが、次第にツアーの企画など町づくりにつながる事業が増え、良い意味で想定外の展開になっています。

忍：当初は「ユキノチカラ」という名前もまだなく、商品パッケージのデザインを盛岡のデザイナーさんに依頼するというお事業だと思っていました。うちの店ではちょうど「金のフィナンシェ」と名付けたお菓子のパッケージのデザインが必要だったので、お願いしたんです。でも実際にプロジェクトが始まると、デザイナーさんに「別の種類のフィナンシェを三銀のフィナンシェ」と名付け、一緒にブランド化したらどうか」とアドバイスしていただいて、「デザインって形のことだけではないんだ」と知り、驚きました。

医久子：私も同じです。甘酒を使ったアイスクリームを開発して、デザイナーさんに試食してもらった際に、パッケージのほか、「あまゆきちゃん」という商品名まで一緒に考えてもらいました。それまでもいろいろな商品を開発してきましたが、これは初めての経験でした。

藤原：私の場合は、1年目は地域おこし協力隊として町のプロジェクト担当課に所属していて、事業者とデザイナーが話し合って商品やブランドを創り上げていく過程に立ち会いました。新しいものごとが生まれていく熱気を感じ、完成品が並んだのを見て感動したことが忘れられません。

医久子：パッケージは基本的に商品を包むものですが、ユキノチカラ商品の場合は、「中身の商品の特徴や魅力がわかるようなパッケージ」という考え方なのですよね。おかげで、特に町外から西和賀を訪れた方たちに「良い商品だね」と褒められ、ブランドの力の高さを実感しています。



高鷹：ユキノチカラプロジェクトは当時日本百貨店の社長に声を掛けていただいて、いまや首都圏の複数の店舗に置かれています。以前から考えられないことです。デザインで商品やブランド力がこんなにも変わるのだと、教えてもらいました。

高鷹：ユキノチカラプロジェクトの「要」は、地域に足りていなかったデザインやプロモーションの視点を、東京や盛岡の第一線で活躍する専門家たちが担った点にあるのではないでしょうか。そうした人たちが商品の価値を認めてくれたので、町の事業者たちの自信につながり、魅力を発信しやすくなったと思います。

藤原：私はプロジェクトの中で、その発信方法も学びました。例えばプレスリリース（報道機関に向けた情報資料）の書き方、そして、商品の背景や作り手の想いを伝えることの大切さなど。それと、ふるさとである西和賀町の魅力そのものにも、プロジェクトのおかげで気付くことができました。町外からIターンして地域おこし協力隊になり、事業者さんたちと話をするなかで、今まで身近にあった雪や西わらびや

初秋の錦秋湖を背景に。西和賀の豪雪から生まれるひと、もの、こと、すべてが「ユキノチカラ」！

昔から伝わる発酵食などが、西和賀町の宝物だと気づいたんです。

医久子：雪は地元では厄介な存在ですが、町外の人は西和賀の魅力的な個性だと感じています。このことを地元の人たちが理解することが大事だと思います。

忍：おいしい山菜や湧き水があるのも雪のおかげで、雪があるから暮らしていける。町のすべてがユキノチカラだと考え、商品開発はもちろんそれ以外でもプロジェクトに関わる人が増えてほしいです。

2017年3月に町内の銀河ホールで開催された「ユキノチカラフォーラム」。立ち上がり間もない時期に、町民の皆さんに向けてプロジェクトの概要とビジョンをお伝えしました。

高鷹：「西和賀町＝ユキノチカラ」というあるべき姿や教育などあらゆる事業に取り組むことで、町民の皆さんに町に誇りを持ってもらえると思いますね。

医久子：私はいま、自分も含め町民の高齢化が進み、貴重な技や味が無くなってしまうことを心配しています。ですので今後加工業者間で協力しながら、これらをユキノチカラの商品にできないかと考えているところです。

藤原：今皆さんのお話を聞きながら、プロジェクトが10年間も続いてきた理由を考えていましたが、関わる人たちの熱い想いがあったからこそ、と確信しました。「人」が大事だなると。

高鷹：同感です。志を持っている人たちがいて、その人たちがつくる「本物」の商品とデザインの出合いによって、ユキノチカラのブランドを確立できたのだと思います。それを忘れることなく、今後のプロジェクトの発展につなげていきたいですね。

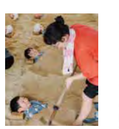
2015年4月 プロジェクト開始にあたり、町内リサーチを開始

2015年9月 「西和賀デザインプロジェクト」として事業開始

2016年3月 第一弾商品ならびに地域ブランド「ユキノチカラ」発表

2017年2月 雪国文化を体験する「ユキノチカラツアー」開催

2018年2月 第二弾ブランド商品が完成 雪国の発酵をテーマに「ユキノチカラツアー」開催



2019年4月 町内事業者により「ユキノチカラプロジェクト協議会」設立

2022年3月 「おうちで雪あかりセット」が「2021-1年度ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」地方創生大臣受賞

2022年4月 西和賀高校×ユキノチカラ「魅力発見ラボ」開始

2022年11月 取り組みが第9回「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」（農林水産省）選定

2023年4月 西和賀町・西和賀産業公社と協働で「地域商社事業」開始 西和賀町ふるさと納税の企画・PRに着手

2025年11月 西和賀町20周年&ユキノチカラ10周年記念シンポジウム開催 カタクリンコちゃんがニューナル

ユキノチカラ、こんなに仲間が増えました！

「雪をまちの力に変える」をコンセプトに魅力的な商品づくりが始まって10年。これまでお菓子や漬物、お酒、調味料などバラエティに富んだたくさんの商品が誕生しています。どれも西和賀の自然が生み出す美味しさで、町の魅力を伝えています。

西和賀の商品はこちらでお求めいただけます！
西和賀産業公社のオンラインショップ「にしなのみせっこ」
西和賀町ふるさと納税

雪国のエッセンスと京都伝統の味が融合

ユキノチカラ・西京漬け

脂ののった銀鱈と岩手県産豚ロースを特製の味噌床に漬け込んだ、贅沢な西京漬けのセット。西和賀町の特産品と全国各地の魅力的な食材を掛け合わせた「旅する ユキノチカラ」シリーズの第2弾です。

味のポイントは、左草地区のお母さんたちが作る名物「ゆきこ味噌」と岩手県が開発したオリジナル「麹菌白梅」に、京都の白味噌を加えた味噌床。その上品な旨みは銀鱈や豚肉によく絡み、ご飯やお酒が進みます。

焼くだけで本格的なひと皿に仕上がるので、贈り物にも喜ばれそうです。※ふるさと納税限定品

■ 株西和賀産業公社
1986年設立。公共施設の経営や日帰り温泉施設を運営する店舗事業、農産物加工や山菜類栽培を行う生産販売事業、農産物等の卸売りをする営業販売事業の3つを展開中。地域資源を活用した6次産業化推進にも力を入れています。
●西和賀町川尻 40-73-11
湯夢プラザ 2F
tel.0197-82-2211

青唐辛子とたらこ、小さな2つの町の出会い

ユキノチカラ・青唐辛子明太子

西和賀町産の青唐辛子と、北海道・鹿部町産「小雪たらこ」を子宝シリーズの第1弾として誕生しました。

西和賀町では昔から、青唐辛子を醤油漬けや味噌漬けにして家庭で親しまれてきました。この明太子を製造に地域の農家さんにもご協力いただきながら青唐辛子の特産品化に向けた取り組みを進めています。

雪深い山の町・西和賀町と、豊かな海に面した鹿部町・鹿部町。人口規模も近い2つの小さな町が手を取り合い、山の幸と海の幸を結んだ新しいユキノチカラの逸品です。

名物を土産品に！西高生たちの熱い想いから誕生

ビスケットの天ぷら

西和賀町の郷土食「ビスケットの天ぷら」。地域の冠婚葬祭や農作業の合間などに親しまれてきたおやつです。もち粉を加えた衣をまとわせ揚げることで、外はカリッと、中はモチモチ。しっとりと層になったビスケットの優しい甘さが広がります。

小さい頃からこれが大好きという西和賀高校の2人の生徒が、「日持ちさせて土産品にしたい」と、地域学習プログラム「魅力発見ラボ」のプロジェクトとして挑戦。県の専門機関に相談し、町内の急速冷凍機を借りて試作を重ねる、日持ち可能な製法にたどり着きました。商品化にあたっての製造は、30年以上「ビスケットの天ぷら」を作り続けてきた「味工房かたくり」が担当。西和賀町の名物を、いっしょもっとこの先も味わえます。

■ 味工房かたくり
中村一美さんと今はたきキミイさん夫妻が「ビスケットの天ぷら」や農産物加工品を作ってきた工房。現在、同じ集落で農業を営む渡邊まり子さんが手伝い中です。地元で採れた山菜や農産物を使って、漬物や味噌などの加工品を作っています。
●西和賀町沢内字雨沢 22 地割 13-1
tel.0197-85-3184

西和賀高校、元気です！

今年度から1年生のクラスが2クラスに増え、例年以上に活気にあふれている西和賀高校。4年目となる地域学習プログラム「魅力発見ラボ」にも、精力的に取り組んでいます。

今年4月、西和賀高校に67人の新入生が入学し、1学年2クラスとなりました。岩手県外からの「地域みらい留学生」もさらに増え、町を元気づけるニュースとなっています。

同校の人気の理由のひとつが、マンツーマンの指導や習熟度別の授業、また、他学年や地域の人たちとの交流が活発で、生徒たちからは「毎日が楽しい」という声があがっています。さらに、町内バスや予備校講師による課外授業、学生寮などの費用に対する町の経済支援も、大きな特長です。

そんな西和賀高校では、2022年から探究活動の一環で、地域学習プログラム「魅力発見ラボ」を実施。これは西和賀町の魅力を見つけ、発信するためのアイデアを形にしていく活動で、今年度は、町の名物「ビスケットの天ぷら」の商品化や、町内の家具作家さんとのコラボレーションによる高齢者向けの椅子の開発、町のPRアニメの制作など、楽しみながら取り組んでいます。根底にあるのは、「こんな西和賀、あったらいいな」という想い。高校生の力が、町に活力を生み出しています。

こんにちは！二代目カタクリンコちゃんです

西和賀町の公式マスコットキャラクター「カタクリンコちゃん」が、新しく生まれ変わりました！

長年親しまれてきた素朴な初代から、より親ゆたかで、やさしいタッチの新デザインに。LINEスタンプやグッズなど、いろいろな場面で活躍予定です。お友だちとして「西わらびくん（農業）」と「雪あかりちゃん（観光）」も登場。町の花・カタクリを中心に、西和賀の魅力や産業をキャラクターたちが楽しく伝えていきます。

デザインは「わんこきょうだい」でも知られる、イラストレーターのオガサワラユウダイさん。新しい西和賀の“顔”として、たくさんかわいがってくださいね！