



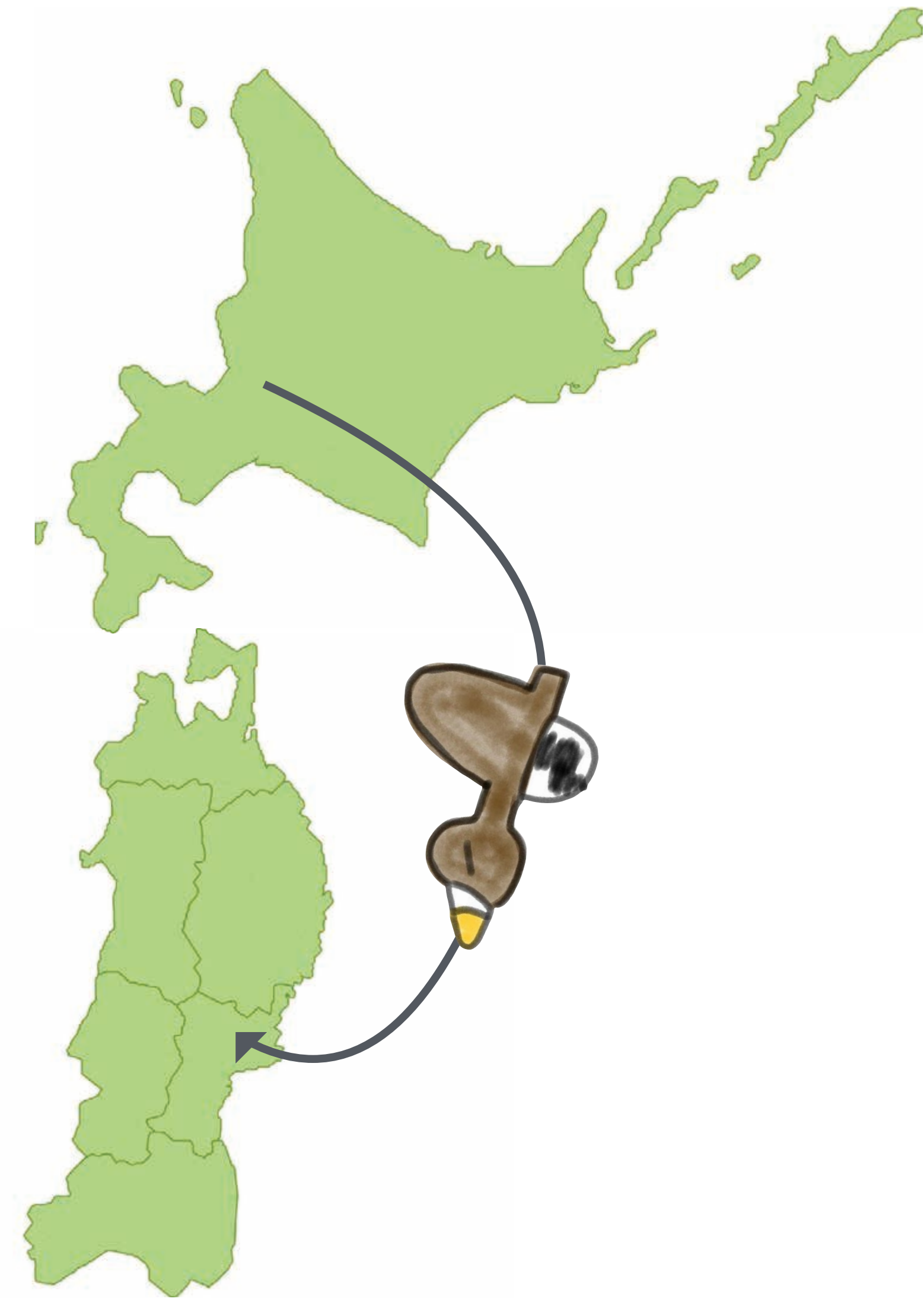
マガレンジャー

presents

子どもとまちの未来会議 2026

宮島沼センター長 うっしーと行く!!

マガンの越冬地で
地域とマガンの共生、食害対策を
マガレンジャーと農家、
美唄市役所職員で学んで、
対策を考えよう!!



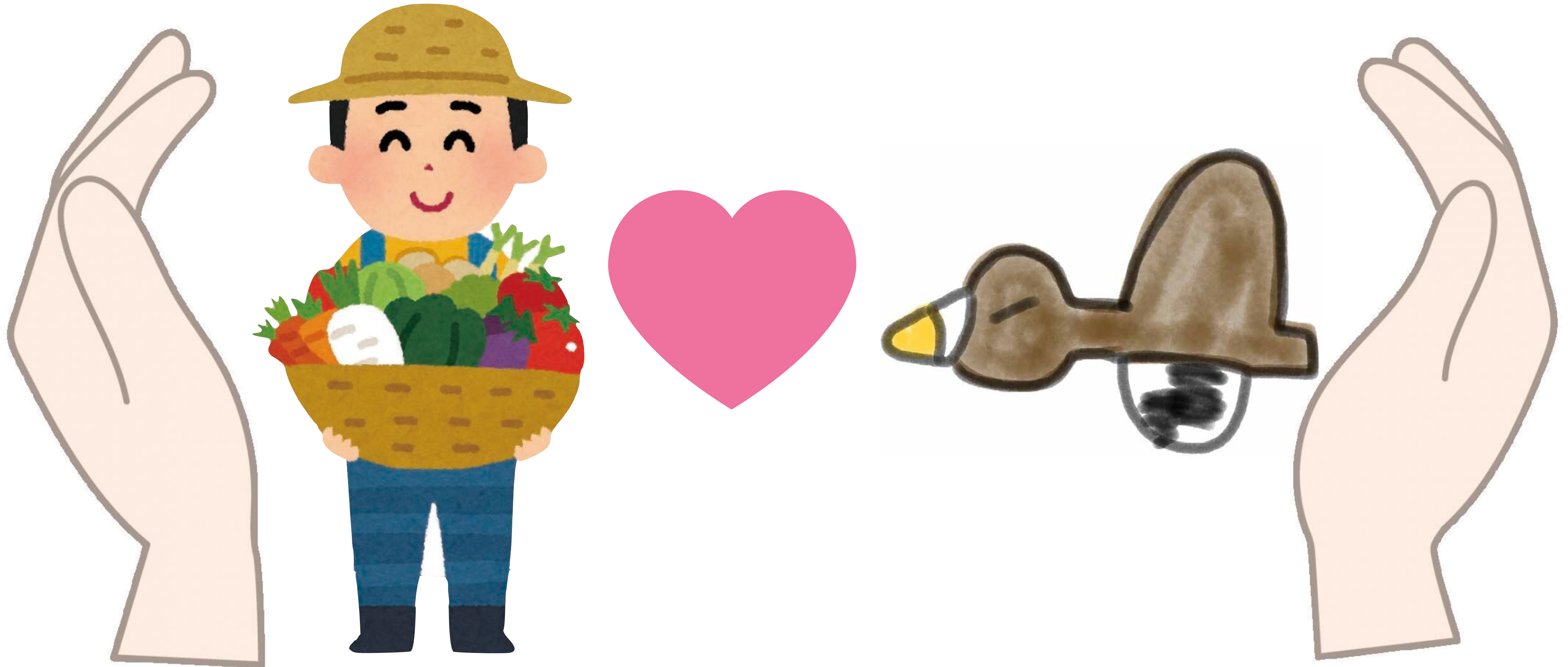
マガレンジャーの提案

マガンと美唄市が仲良く、明るい未来

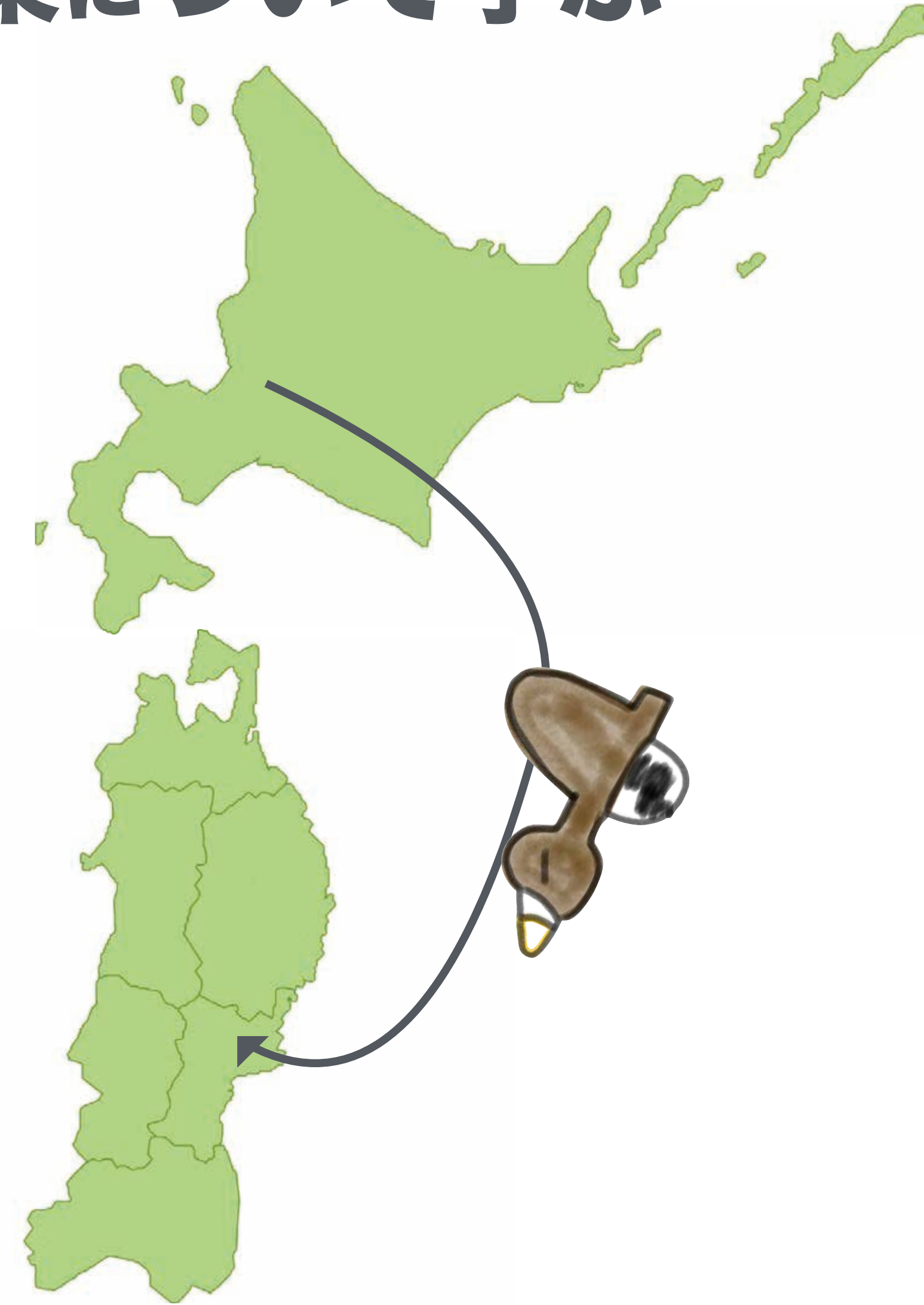
大切なこと

- ◎ マガンが^{きりゅう}寄留しやすい環境を守る
- ◎ 食害を減らし、農家の収入源を守る

- ◎マガンが^{きりゅう}寄留しやすい環境を守ること
- ◎食害を減らし、農家の収入源を守ること



マガレンジャー、農家、美唄市役所職員が
みんなで一緒に地域とマガンの共生、食害対策について学ぶ



一緒に学ぼう！

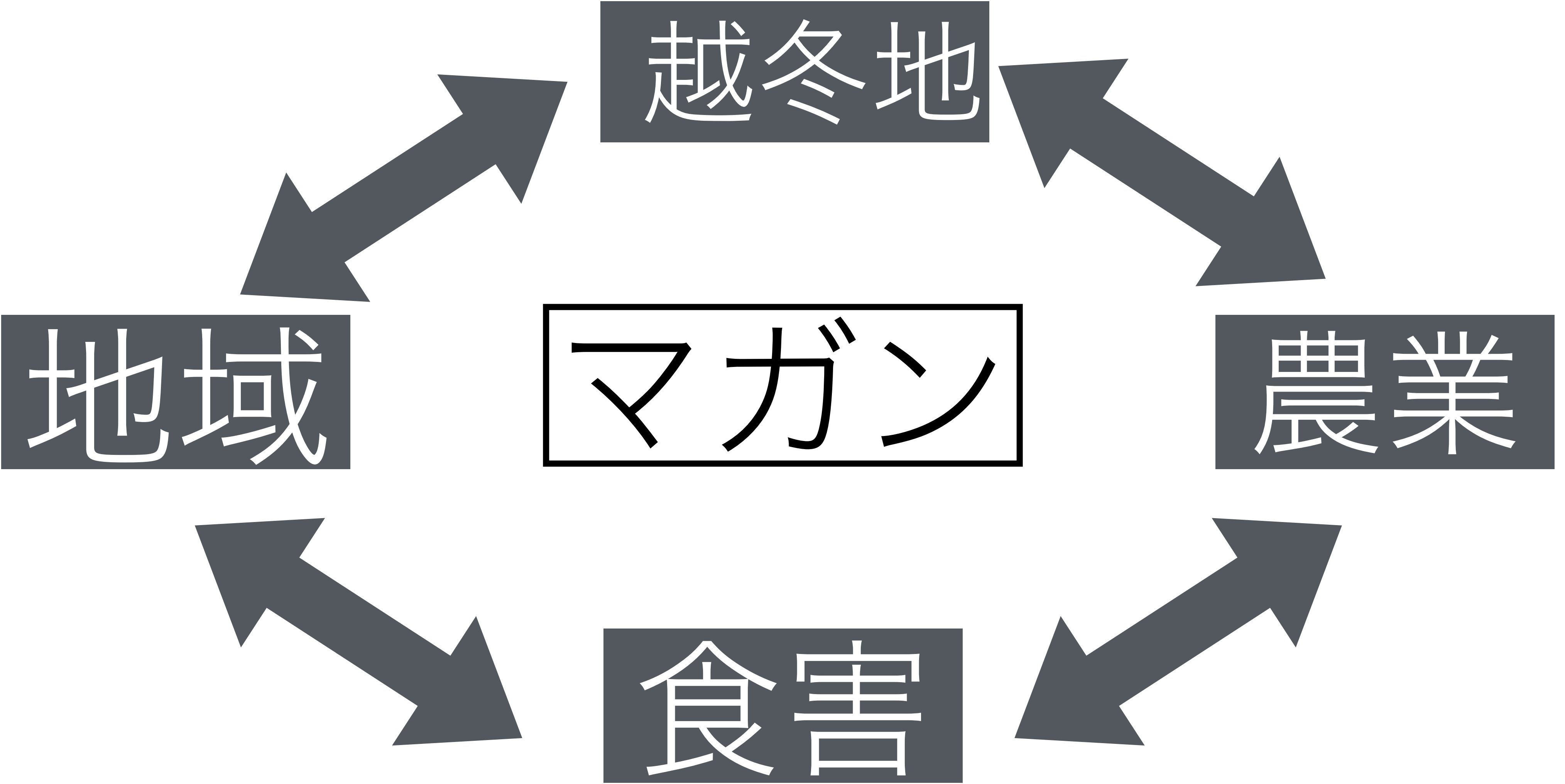


一緒に

観て

聞いて

それぞれの立場で感じる



いつまでも宮島沼でマガンを見られるように
農家の人々も安心して農業ができるように



これから私たちに何ができるのか

食害↓ 農家収入↑UP

マガン大切♡

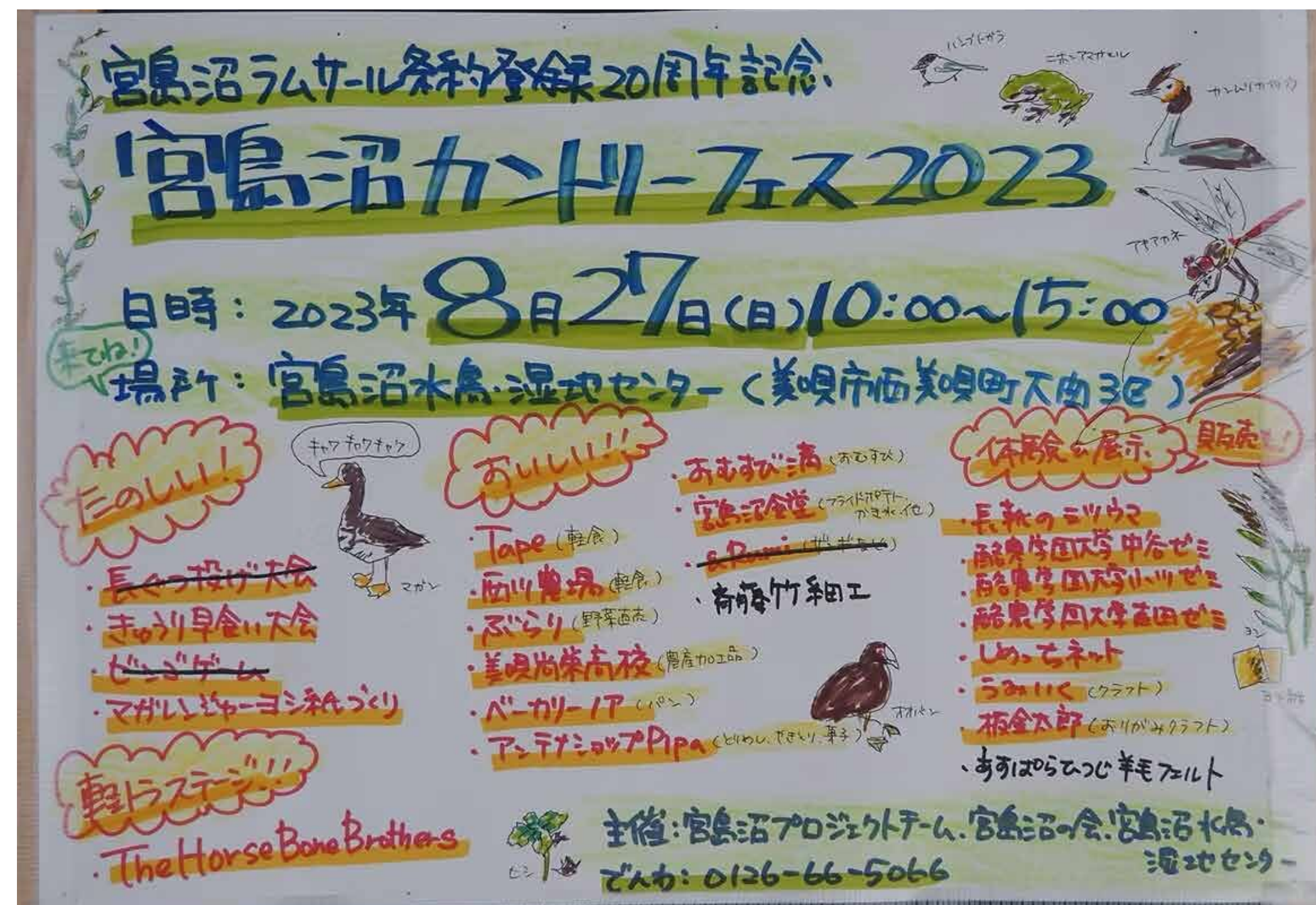
美唄 経済↑UP

マガン

農業

美唄市

未来は明るい



初出店
焼菓子とコーヒー
Tomarigi

・初出店。美唄市内でOpen予定。
当日は小学校3年生から高校生の隊員で構成されている
マガレンジャーとのコラボ商品で、コーヒーの
ドリップバックとマガンの形をした、ガレットブルトンヌ
「宮島沼まがれっと」をリリース。
イラストはマガレンジャーにご依頼し一緒に完成させた
イラストとなっております。



ドリップバック

イラストに合う、コーヒー豆の
チョイスを考えました。
豆はグアテマラをセレクト。

豆の特徴として、重厚感のある
飲み応え、ナッツのような
香ばしさが特徴です。
手土産としてドリップバックの
プレゼントはいかがでしょう。



宮島沼まがれっと

美唄産小麦、春よ恋を一部
ブレンドし、風味豊かな発酵バター
をたっぷり使用。
ザクザクとした食感の生地、
香り高いラム酒をほんのり効かせ、
塩味がほどよく広がる味わいに
仕上げました。

ラム酒はしっかり加熱して
アルコール分をとばしているため、
お子さまも安心して
お召し上がりいただけます。

あわせて当日は自家焙煎コーヒーの提供も致します。

NIKKU-29

・肉料理でまちを元気にしていく
NIKKU-29(ニック)です。
市内のイベント等で出店しています！
ステーキサンドは2層の牛肉と、今回は宮島沼周辺の
農家さんとのコラボで地元の野菜をサンドしていきます！



程よい酸味と食感が
アクセントに
自家製人参ラペ入り

STEAK SAND

選べるソース

- ・濃厚チーズソース
- ・ハニーマスタード
- ・バーガーソース

クリーミーで
コク深く、
ピクルスのような酸味が
特徴的なソース

※収穫の状況により、その時期
採れた野菜を使用します。



- ・ 宮島沼水鳥・湿地センター 牛山克巳センター長
- ・ 中高生のマガレンジャー 約4、5名
- ・ 美唄市農家代表の方々 約2名
- ・ 農業についてや自然環境保全についての業務にあたっている、
美唄市役所職員 約2名

時期

2027年 11月～12月頃

もしくは、学生の冬休み期間中

講師

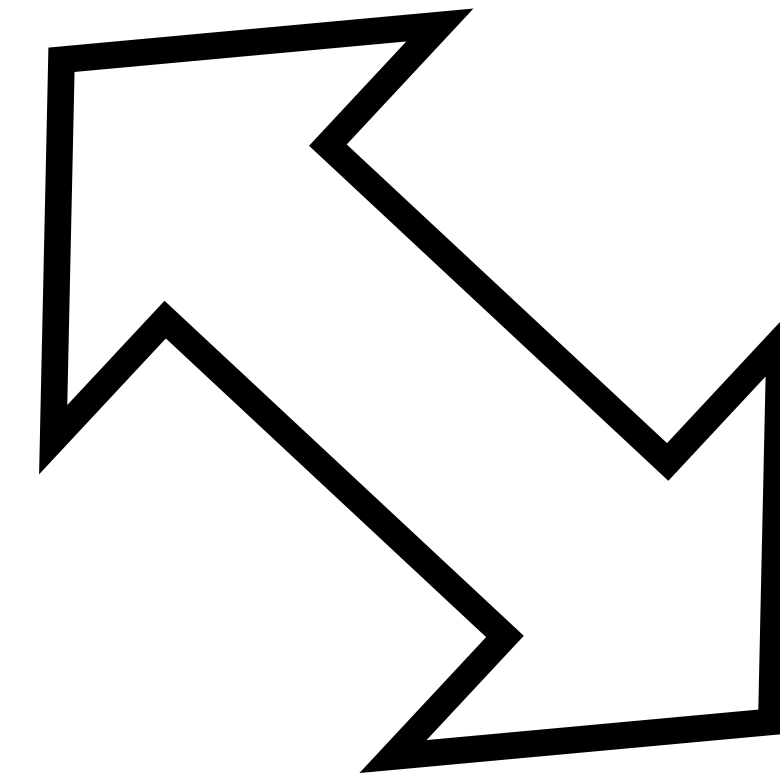
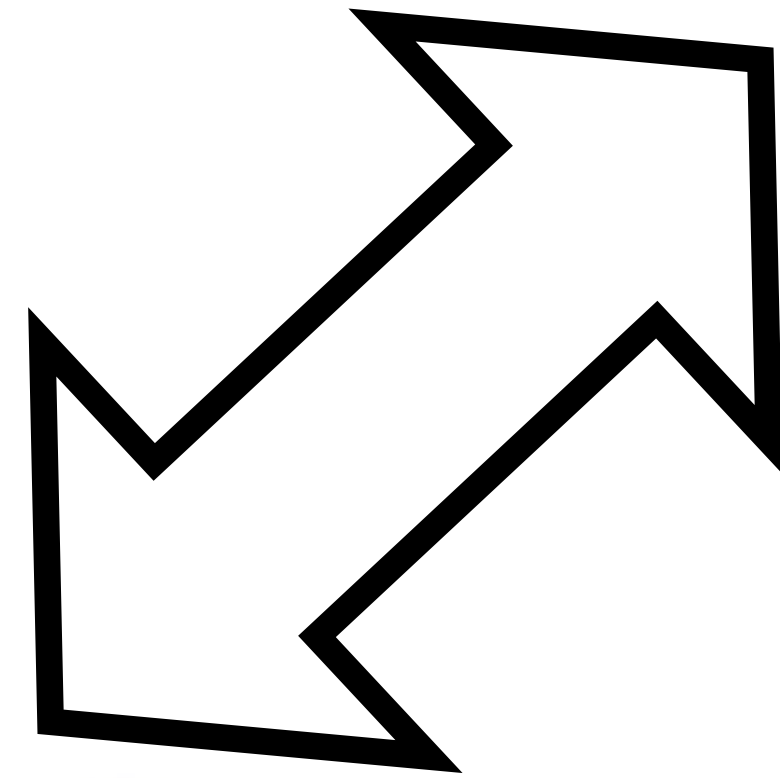
宮城県伊豆沼・内沼環境保全財団

てっお
嶋田哲郎さん

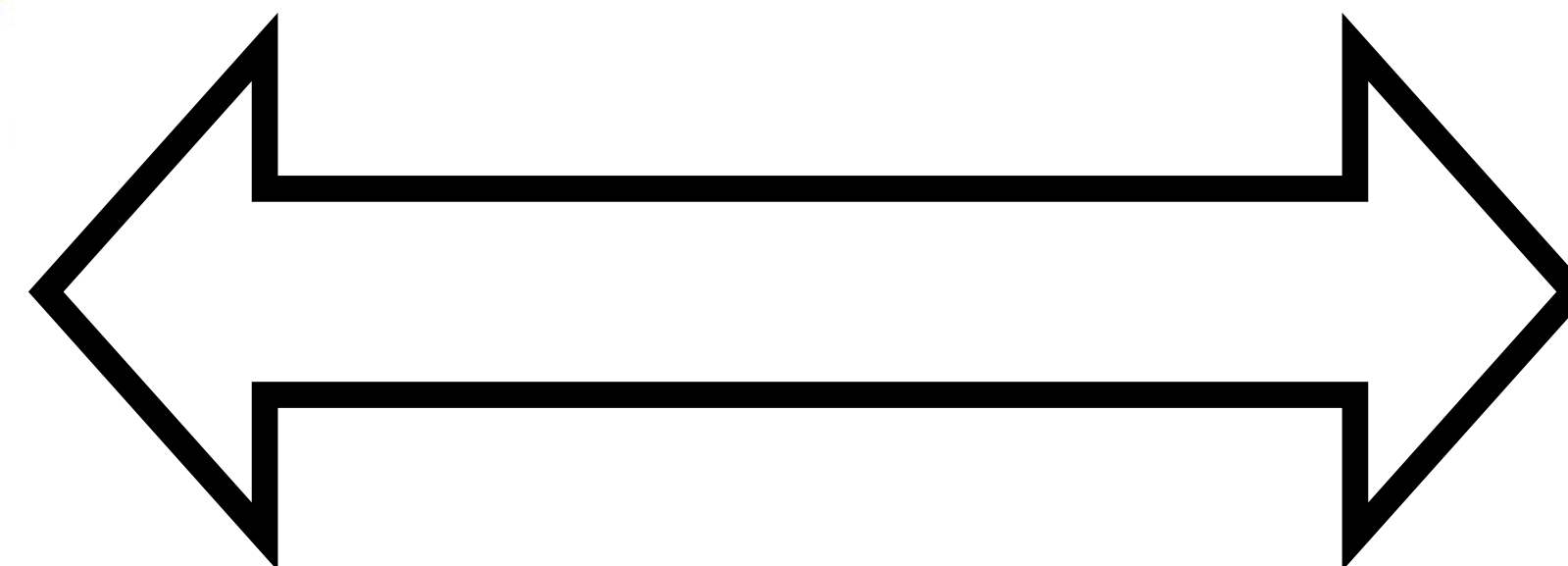
費用

費用総額 約130万円

	想定される費用	
往復の飛行機代	1人 約47,000円	
現地のバス代 (道内の場合)	約300,000円	
宿泊費	1人 1泊目/約20,000円	2泊目/約15,000円
空港までのJR	1人 特急/片道、約5,000円＋片道、約220円	
講師謝礼	約50,000円	



協力





ご清聴ありがとうございました

