

# 地場産業と連携した観光産業の育成

～サケのまち・標津町の取り組み～



サケのまちとして知られる道東・標津町。全国で初めて、溯上してくるサケやマスの有効利用について調査するサーモンフィッシング調査を開始し、近年では地域<sup>※</sup>HACCP（ハサップ。後述）の導入や体験型観光の受け入れなど、地場産業と観光産業を積極的に連携させる取り組みが相次いでいます。育てて捕る漁業にこだわってきた標津町での取り組みを取材しました。

## さけをまちづくりの基盤に

中標津空港から車で20分、女満別・釧路空港からも車で2時間程度のところにある標津町は、育てる漁業を実践してきたまちです。戦後、国後島が旧ロシア連邦の支配下に置かれるようになったことで、海岸線から国後島までわずか24kmしかない標津町の漁業領域は、海岸線42kmと沖合10km、沖合までの距離が非常に短いものでした。このため、必然的に育てる漁業への意識が高まり、孵化技術の進展とともにサケ漁を中心とした標津町の漁業が形成されていきます。1982年には町内にある薫別川に大量のサケが溯上、一躍脚光を浴び、多くの見学者が訪れています。

'85年に現職の小田桐四郎氏が町長に就任し、その後には作成された総合計画では、歴史的にも産業的にも密接なかかわりのあるサケにこだわり、個性的なまちづくりを進めていくことが位置付けられます。'90年には町独自の加工製品開発を手掛けるふれあい



多くの漁船が並ぶ標津漁港



サーモン科学館を中心とするサーモンパーク

※HACCP  
Hazard Analysis and Crisis  
Control Processの略。

加工体験センターが完成し、地場産品の高付加価値化にも早くから取り組み、また、翌年には展示・観察施設であるサーモン科学館を核にしたサーモンパークもオープン、教育や観光といった側面でもサケを中心にした拠点施設が整備されました。

標津町がいち早く育てる漁業に着目した背景は、狭い漁場という危機感でありましたが、その危機感を持った経験は、現在のさまざまな取り組みにつながることとなります。

### 全国初のサーモンフィッシング調査実施へ

'82年、薫別川へのサケの大量溯上によって、域外から多くの見学者が訪れたことは、サケが観光に結び付くことを町内で認知させる経験ともなりました。その後、標津町では漁業者の理解を得ながら、オール・ジャパン・サーモンダービーというサケ海釣りの大会を10年ほど開催し、地元ではサケ釣りに対する理解が深まっていました。

そうしたなかで、漁業者たちから忠類川におけるサケの余剰資源を何とかできないかという声があがってきました。カナダやアラスカでは、サーモンフィッシングが観光産業として成り立っていますが、日本では水産資源保護の重要性から、サケ・マスは基本的に内水面での捕獲は禁止されているのです。しかし、増殖用の捕獲や、釣り資源や環境教育の場として河川内でサケやマスを活用する可能性を調査する有効利用調査を目的としたものであれば、この限りではありません。これまでサケを中心としたまちづくりを進めてきた標津町としても、産卵環境を公開するなど、サケにかかわる社会教育的な側面にも積極的に取り組んでいきたいという思いがありました。また、さらなるサケの有効利用をどのように進めていくかといった議論もあり、全国で初めて、

サケやマスを有効利用するための釣獲調査、忠類川サーモンフィッシング調査が95年にスタートすることになったのです。

この調査は事前に採捕従事者として登録を行うことで、調査期間中（8月～11月）、忠類川の決められた区域のなかでサーモンフィッシングが体験できるというものです。目的はあくまでも調査のためですから、いくつかの規制がありますが、国内では初めての取り組みであったため、釣り愛好家が全国から集まり、初年度でも延べ4,000人以上の参加がありました。

調査が許可されるまでには、さまざまな議論があったようですが、標津町の熱意が認められ、また現在では、その実績が評価されて、道内でも標津町に次いで、浦河町元浦川、白糠町茶路川、浜益村浜益川でも同じようなサーモンフィッシング調査が行われるようになっていきます。

サーモンフィッシング調査に登録する採捕従事者は、道外からの登録者も多く、その場合は宿泊を伴いますから、旅館などを中心にその経済効果が見られています。中標津空港や女満別空港に近いこともあり、東京や大阪発のサーモンフィッシング調査を楽しむツアーも企画され、調査を通じて町内の観光産業に新しい風を吹き込みました。

当初、漁業者が心配していた密漁も、逆にしっかり管理されているため、取り越し苦労に終わったようで、水産資源管理の面からは、調査ではなく、柔軟な枠組みづくりが必要ではないかといった議論も聞かれるようになっていきます。

### 鮮度保持対策で質のよいサケを

ところで、標津町ではそれまで4～5千トンだったサケの漁獲量が'85年に一気に1万トンを越え、日本



サーモンフィッシング調査をメインにした航空会社系列のツアーパンフ

一の水揚げを記録するようになりました。しかし、小型船舶のため船倉が満載状態で、屋内市場に収容しきれず、岸壁にシートをかけて野積みされた状態のまま長時間放置されるなど、サケを捕獲した後の処理に問題があり、品質は決してよいとは言えず、日本一サケが捕れるけれど品質は悪いと酷評された時代がありました。

そうした周囲の声から敏感に危機感を察知し、これからは質も量も問われる時代がくると漁業者自身が奮起します。標津漁業協同組合が中心となり、試行錯誤した結果、'90年に鮮度保持対策を確立させたのです。鮮度保持対策とは、捕獲したサケを入れておく船倉内を海水と氷で良好な温度に保ち、魚を満載させずに寄港し、荷揚げした後は清潔な選別台で素早く選別。その後、海水と氷を入れた鮮度保持容器に詰めて、加工場へ送るという工程で、温度管理の徹底や作業の迅速さによって鮮度を保持しようというものです。漁協が中心となって、すべての漁業者がこの工程を実施し遵守したことで、当初全道の平均価格より30%も低い値を付けていた標津産のサケは、どんどんその差を縮めていくようになり、地域HACCPを打ち出した'99年からは全道平均価格を越えるまでに評価が高まっています。

### 新たな危機感が生んだ地域HACCPへの取り組み

漁業者が鮮度保持対策を確立した8年後に、突然地域を襲ったのがO-157事件でした。'98年に隣町の水産加工業者が製造したイクラしょうゆ漬けが病原性大腸菌O-157に汚染され、全国で感染者を出したのです。北海道のイクラ製品は大きなダメージを受け、商品が売れないために半値にたたかれるなど、標津町内の漁業者や加工業者も大変な風評被害を受けました。もともと鮮度保持対策で品質には自信を持っ

ていた標津町でも、一度商品をすべて引き上げ、全商品の安全検査を実施。この結果、すべての商品に問題はなく、安全であるという証明書を付けて再出荷し、町としての安全宣言を発表しました。

この経験は、漁業者、加工業者、そして行政も含めて、まちに新たな危機感を持たせます。「どんなに自分たちが気を付けて1社だけががんばっても、どこかで事故があれば、地域全体がおかしくなる。まちの産業が駄目になる。衛生管理や安全対策は、みんなで取り組まなければならないことだ」と。標津町の加工食品は、イクラやホタテなどの非加熱食品を扱うため、これまでその基準はあいまいだったといえます。しかし、だからこそ各自が高いレベルで品質管理をしていかないと、何か事故が起きたら会社がつぶれる、生活ができなくなるというはっきりとした危機感が認識されたのです。

そこで、着目したのがHACCPでした。HACCPとは、米航空宇宙局（NASA）が宇宙食製造における衛生管理と安全確保のために考案したもので、国内でも'96年に厚生省がHACCPの仕組みを取り入れた認証制度をスタートさせています。

しかし、標津町の場合は、通常のHACCPの枠組みでは、うまく機能しないのです。例えば、一般のHACCPは、原料そのものに対するしぼりはありませんが、非加熱商品であるイクラなどは原料そのものの品質が非常に重要です。そのため、通常のHACCPでは、加工原料の保管段階で専用の保管施設がハードとして必要となりますが、標津町の場合は、漁業者が原料を漁獲する段階からその鮮度・品質・衛生対策までを管理・記録し、また加工場でその日のうちに処理することで、原料保管施設を新たに造らなくても良い方法を考えたわけです。

そこで、誕生したのが標津町独自の地域HACCPです。これは、原料の捕獲から選別、市場、加工場、

出荷先到着に至るまでをしっかりと管理、記録する地域限定の安全食品製造管理システムといえます。それまで行ってきた鮮度保持対策のノウハウが基盤となって、スムーズに導入が進み、2000年8月から実践がスタートしています。

それまでの鮮度保持対策の取り組みを生かし、例えば原料であるサケは細菌が増殖しない8℃以下に管理し、漁業者らが記録。加工場でもその日のうちに製造するほか、出荷先に到着するまでの温度管理と記録を義務付けるなど、一連の作業を結び付けたのです。個々の操業船や加工場は審査を受け、外部の人間も加えた地域HACCP製品認証審査委員会によって認証されます。認証漁業者の原料を使い、認証加工場で作られた製品は、認証マークを貼って出荷されています。現在、イクラとホタテ製品が認証商品となっており、市場では年々高い評価を受けるようになっていきます。

現在のところ、加工場においては、価格の上昇や販売数量の大幅な増大は数字として表れていませんが、大手量販店との新規商談や原料の鮮度・品質の安定化によって製品の品質や原料からの歩留まりが向上したとの報告を受けています。地域HACCPを導入して3年目となる現在では、指名買いが見られているといいますから、近い将来、価格にもその評価が表れてくるのではないのでしょうか。

## 標津の環境を生かしたエコ・ツーリズムの展開

漁協が中心となって漁業者、加工業者とともに行政が支援して地域HACCP確立に取り組む過程では、これをどのように普及させていくかという課題が持ち上がっていました。そこで、顔の見える水産産業を展開していこうと、体験ツアーを実験的に開催することが検討されました。都市の消費者を招待し、生

産現場を見てもらおうというものです。

以前から観光業者から網起こし見学ツアーなどの企画は持ち込まれていましたが、当時は漁業者の理解が得られず、実現には至っていませんでした。しかし、今回は漁業者自らが必要性を認識し、組合内に交流対策推進室を設けて、主体的に取り組んだのです。実際、体験ツアーは非常に評判がよく、標津産サケやイクラの信頼性をますます高めることとなりました。

体験ツアーの成功によって、町内ではこの実績をさらに広げていこうと、他の業種とも連携し、それぞれが役割分担しながら、体験ツアーの裾野を広げていく動きが出てきました。標津町には酪農業を中心とした地域やスキー場、温泉などもあります。そこで、漁業を中心に町内で体験できるメニューを取りまとめ、広くエコ・ツーリズムとしてとらえていこうという方向性が打ち出されます。'01年5月には行政、漁業協同組合、農業協同組合、観光協会、商工会、旅館組合などが参加し、全町をあげた標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会が設立されます。

この協議会の設立によって、産業間の連携、調整が可能となり、まちの産業をひとまとめにした総合的な取り組み、外部に向けた情報発信が可能になりました。都市消費者との交流によってまちのファンが増え、それが消費拡大にもつながっていくでしょう。

## 体験型修学旅行の受け入れ

行政では、エコ・ツーリズム交流推進協議会設立以前から、体験プログラムを受け入れるための観光ガイド養成の講習会を開催していました。現役の漁業者や調理師、農業普及員OBなど、その道のプロであっても、観光客を受け入れるガイドとして活躍す



安全・安心をイメージした標津町の地域HACCP認証マーク

るには、迎え入れるホスピタリティや安全対策などを学んでおく必要があります。

そこで、講習会を開催することとなったのですが、講師のアドバイスで、これまで修学旅行生を受け入れる大きな旅館がなかったために無理だと考えていた修学旅行の受け入れを検討することになります。'01年に実験的に岐阜県の中学生40人を15人程度の分宿と体験メニューで受け入れたところ、マイナス要因と考えていた分宿が逆にきめ細かな対応がよかったと高い評価を得ることができ、'02年はさらに受け入れを拡大、岐阜のほか、京都、東京、大阪からの修学旅行を受け入れる実績を上げました。学校まで足を運び、標津町の漁業、地域HACCP、体験メニューについて一つひとつ説明し、理解を得てから生徒を受け入れるという地道なアプローチが功を奏した結果です。修学旅行で訪れた子どもたちの笑顔は、



事前登録さえすれば、修学旅行でもサーモンフィッシング調査は体験できる



イクラづくりの説明をガイドから聞く修学旅行生



川口商工観光課長は水産課長兼務。地場産業と連携した観光産業に真剣に取り組むまちな姿勢が感じられる

漁業者、加工業者、旅館、ガイドなど、多くの町民にさまざまな喜びを与えたのではないのでしょうか。

### まちのビジョンを支える連携の仕組み

現在、体験メニューを案内する登録ガイドは35人となり、ガイド協議会として独立し、また、エコ・ツーリズム交流推進協議会のメンバーの一員として動き始めています。しかし、一方で「観光産業の面ではまだ始めたばかりで、たくさんの方が来てくれて、喜んで帰っていただいたことの楽しさを覚えている段階です。これからはもっと多くの町民にこの感動を理解していただき、ガイド養成も含めて、厚みのある受け入れ体制を作っていかなければならないと思っています」と川口真商工観光課長はいいます。

標津町では、こうした産業間の連携だけでなく、これまで漁業地域、酪農地域、商工会と町内でばらばらに行われてきたまちの祭りを若手町民の企画によって一本化することにも取り組み、'99年から新しい町民のための町民による祭り「標津町民まつり水・キラリ」もスタートしています。

エコ・ツーリズム交流推進協議会設立、地域HACCPなど、これまでの取り組みについて「行政はあくまでもバックアップ役。主役は町民」という小田桐町長の思いは、今、しっかりと成果となって見えてくるようになりました。信念を持って取り組んできた漁業者と加工業者、そしてそのほかの産業などを含めて町内の調整役を担った行政と、それぞれの役割を検証してみると、地域の資源を生かした観光産業には、しっかりとしたまちのビジョンを描き、そしてさまざまな地域資源を連携させる機能が欠かせないことを感じさせます。



「歴史は今日から作られる」が持論の小田桐町長は、常に新しい歴史の1ページを作る気合でまちづくりに臨んできた