

「わが村は美しく —北海道」運動

第2回コンクール

入賞団体を訪ねて

第2回



「わが村は美しく—北海道」運動第2回コンクール（北海道開発局主催）には、全道197件もの応募があり、景観、地域特産品、人の交流の3部門に分かれて審査・選考が行われ、平成17年2月25日には表彰式が行なわれました。

本シリーズでは、この受賞21団体の活動現場の訪問レポートをコンクール審査委員の方々にまとめていただきます。

水産業者が一丸となって
安全・安心な魚介類を提供

地域特産物部門・金賞
標津町地域HACCPシステム推進協議会（標津町）

レポーター 野谷 悦子

近年、食品に関するさまざまなトラブルが相次いでいます。このような背景のもと、消費者は自ら食べる物に対して、おいしさだけでなく安全・安心を強く求めるようになりました。水産業のマチとして、このニーズにいち早く応えるべく地域HACCP（Hazard Analysis-Critical Control Points、以下「ハサップ」という）システムを導入したのが標津町です。秋サケ、ホタテ、カニなどの鮮魚介類とイクラ・筋子などの加工品に取り入れています。中心となるのは秋サケ及びその加工品です。

きっかけはO-157事件

ハサップとは「危害分析・重要管理点監視」のこと。食品の安全性を確保するため、原材料の生産から消費者に渡るまでのあらゆる工程で危害の発生を分析・予測し、それを防止するために重要な管理点を監視する方式です。これをより地域に即した形にアレンジし、町内の水産業界が一体となって取り組んでいるのが標津町地域ハサップシステムです。平成11年の連絡協議会に続き翌12年には推進委員会を立ち上げ、魚介類の衛生管理に地域ハサップを導入したのは、国内で最も早い取組でした。構成員は漁業者、漁協、水産加工業者、運送業者で、町が事務局を務めています。

そもそも標津町がハサップを始めたのは、平成10年に起こったO-157事件が大きな引き金となっています。風評被害が広まり、市場から道産のイクラが姿を消したこの事件で、日本一の秋サケの水揚げを誇る標津町は大きな打撃を受けました。「従来から衛生面には十分気を使っていたのですが、それを相手に客観的に伝えることができませんでした。これでは同じ事件が起こった時、また同じ被害を受けると思い、安全・安心に対するきちんとした裏づけとしてハサップを導入しようと考えたのです」と加工業者の神内正昭さんは振り返ります。



秋サケを入れる魚槽は、洗剤を使わず海水で掃除

推進委員会と学識経験者、コンサルタント会社らが協力して構築したシステムは、漁獲、水揚げ、市場、加工場、輸送まで一連の過程のすべてについて、細かいチェック項目に基づいて衛生管理していくものです。しかも関わる人たちの毎日の健康状態チェックや温度管理、環境整備と多岐にわたります。さらに年2回、推進委員会とコンサルタント会社による認定評価を

行い、膨大な書類のチェックと現場査察を実施します。こうした徹底的な衛生・環境管理の結果、漁港から磯臭い臭いが消え、ゴミもなくきれいになり、カモメやカラスがほとんどいなくなるという付随的な効果も現れました。



秋サケの水揚げは日本一を誇る

鮮度を保ち標津ブランドを確立

標津町の地域ハサップの大きな特徴は、漁師さんたちが行う鮮度保持が重要な役割を果たしている点にあります。O-157事件に先立ち、秋サケの価格の暴落が続いたために危機感を持っていた漁協は、ハサップに積極的でした。標津漁協の佐藤孝昭さんは「魚介類は鮮度が命。いくら加工の技術が高くても、原料の鮮度がよくなければ。私たちはそんな気概を持って鮮度保持に取り組んでいます」と胸を張ります。

加工同様、従来から取り組んできた鮮度保持にきちんとした裏づけを持たせるためには、水揚げした秋サケを入れる魚槽内の温度を2～3度に保つという綿密な温度管理をし、それを記録しなければなりません。ここで使う氷は1航海で3～4万円、1漁場にすると300万～400万円にも上ります。「船の上で紙と鉛筆を持ち、外海や魚槽、サケの体温を測って記録表に記入していく作業は、漁師にとってこれまでにない仕事。一番苦手な分野だったかも」と佐藤さんは苦笑しますが、今はそれらの記録をパソコンや携帯でだれでも見られるよう公開しており、手馴れたものです。さらに魚を積み過ぎると鮮度が落ちるので7割程度に抑え、網を起こす回数を増やすなど、細かい努力を惜しみません。「獲れば売れる時代は終わりました。鮮度を保持し標津の秋サケはうまいという差別化をしていかなければ」と佐藤さんは力を込めます。

「秋サケの時期には日本のトップバイヤーの

大半が標津に来ます。相場で売るだけでなく単価交渉ができるようになりました」と神内さんは感じています。みんなの願いは、努力の成果として1尾単価を少しでも上げること。マンネリに陥らず、今のモチベーションを維持していくためには、それが何よりの薬です。標津の優れている点を消費者に伝え、評価してもらうために、生産履歴を情報として伝える取組も考案中とのことで、安全安心の追求は続きます。

少しでも高く売りたい漁業者と、少しでも安く買いたい加工業者。本来は利害が対立するはずの両者が、市場や運送業者も巻き込んで一丸となり、安全・安心な標津ブランドを確立する目標に向かっていくことは、特筆すべきことです。水産業界関係者のみならず地域ぐるみでハサップに取り組んだことは、まちおこしにつながり、次項で紹介するエコツーリズムなど幅広い分野に発展していきます。



セリの間もたっぷり氷を入れて鮮度を保持

本物の体験、家庭的なもてなしで 修学旅行生と交流

交流部門・銀賞
標津エコ・ツーリズム交流推進協議会（標津町）

レポーター 野谷 悦子

前項で紹介した地域ハサップシステムを理解してもらうためには、現場を見てもらうのが一番。そんな発想のもとで、平成12年9月に地域ハサップモニターツアーが実施されました。消費者、マスコミ、観光客、旅行エージェントなどが集まり、網起こしから荷揚げまでの地域ハサップシステムを見学して標津の食を堪能したツアーの成功は、マリンツーリズムを中心とす

る体験型観光の取組を一気に加速させました。そして、もう一つの町の基幹産業である酪農業の参入も視野に入れ、平成13年に標津町エコ・ツーリズム推進協議会が設立されたのです。現在まで修学旅行を中心とする体験学習・交流を行っています。

ハサップで漁業者の意識に変化が

体験型観光を打ち出すに当たっての重要なポイントは、漁師さんたちが生産の現場を開放した点にあります。農業の分野ではさまざまなグリーンツーリズムの取組が道内でも各地で繰り広げられていますが、漁業におけるマリンツーリズムは危険が伴うことや一刻を争う作業の邪魔になることから、なかなか進まなかったのが現状です。しかし、標津では地域ハサップを導入したことにより、漁業者の意識が変わりました。自信を持って取り組んでいる地域ハサップをもっと理解してもらいたい、そして産地としての信頼と責任を果たしていきたいという思いが漁港の開放へと向かわせたのです。折りしも地域ハサップにより清潔で臭いもなくなった漁港は、消費者や観光客を迎えるにふさわしい場所となっていました。そして、漁業を体験型観光として売り出したいという観光関係者と思いを一つにすることができたのです。

町民がガイドとして活躍

エコ・ツーリズムが提供するプログラムは、サケ網起こしや荷揚げの見学、ホタテ貝むき、イクラ・新巻サケづくりなどの水産業関係、ちゃんちゃん焼きや三平汁作りなどの食関連、溪流釣りやサーモンフィッシングなどのほか、恵まれた自然を生かした自然体験や北方領土に関する学習などさまざまです。物見遊山ではなく本物を体験して感動してもらうには、地元をよく知るガイドが必要と、町民観光ガイドの養成にも乗り出しました。平成13年に東京から専門家を招いて実施した10時間の養成講座には、公募に応じた50人余りの町民が参加。以後、講習会は毎年開催され、修了後も漁業や農業の勉強会、漁港などの現地視察、救命救急講習でスキルを磨いています。現在観光協会により「町民ガイド」として認定を受けているのは76人。それぞれネイチャー部会、グルメ部会など6部会に分かれて活動しています。



イクラのように輝く修学旅行生たちの目

小さい宿ならではの家庭的なもてなし

当初、修学旅行を受け入れる際に、宿が問題となりました。標津には修学旅行生を一度に受け入れるだけの大規模な宿泊施設がないのです。この点は、分散宿泊で切り抜けました。どこに泊まっても同じサービスが受けられるようにと、東京の企画会社が原案を作成した100項目の「もてなしのチェックポイント」を定め、小さい宿ならではの家庭的なサービスを心がけたのです。食事はもちろん地元産の食材を使い、皆が一緒に食事できる機会をつくるために野外でのバーベキューも取り入れています。準備や後片付けには子どもたちも参加し、年齢によっては魚をさばいたり、炭をおこすなども体験します。



ちゃんちゃん焼きに舌鼓

ありきたりのサービスではない心の交流が生まれたことは、最後の日によく分かります。半数以上の子が涙、涙の別れになるのです。帰ってから手紙をくれたり、滞在中の交流会で仲良くなった地元の子を訪ねて標津に遊びに来る子もいます。先生たちが「私たちの言うことは聞かないけれど、地域の人たちの言うことは素直に聞く」と苦笑いすることもしばしばです。

こうした体験が口コミで学校関係や旅行エージェントに広まり、平成13年に初めて岐阜県の中学校を受け入れて以来、昨年の10校まで数を伸ばしています。リピーターが多いことも、子どもたちの体験が満足いくものであったことを裏付けています。

また、町内の人たちの意識にも変化が見られました。本来はライバル同士である旅館業者が力を合わせ、みんなで取り組むことに意義を見出しています。町民ガイドを通して、異業種交流も生まれました。それまで、「修学旅行は何か立派なものがあるから行くはず」と思っていたけれど、自分たちのマチの魅力を再発見したという人も少なくありません。

修学旅行のほかに、旅行エージェントが企画する一般客向けの食体験ツアーも実施され、好評です。こちらは修学旅行と違い分宿の導入は難しいのですが、今後はこの人たちに標津に泊まってもらうことが目標です。また、こうして訪れた人たちを産直につなげるのも課題です。

標津がマリンツーリズムの先駆者として果たした役割は大きく、今後はこの分野のリーダーとしての活躍にも期待したいと思います。阿寒・知床という大観光地に近い標津町が、体験・交流を生かして通過型を脱却する日は遠くないのではないのでしょうか。

フットパスをつくる過程そのものが交流

交流部門・銅賞

酪農家集団AB-MOBIT (根室市)

レポーター 野谷悦子

広大な牧場が連なる根室市厚床、初田牛、別当賀地区は、1戸当たりの耕地面積が全国平均の約4倍、乳牛の飼育頭数は全道1を誇る大型酪農地帯です。このすばらしい環境をより生かし、牧場をつなぐフットパスをつくって地域と都市住民の交流を促進しようというのが酪農家集団AB-MOBITです。地域名の厚床、別当賀と、メンバーである5人の酪農家の頭文字を並べてAB-MOBIT。若手後継者らしい、しゃれた名称ではありませんか。

全国から集まった学生たちとワークショップ

結成は平成13年。自分たちが実践する100%牧草を自給できる酪農や、牧草は雑草ではないことを消費者に理解してもらうには、中に入って見てもらうのが一番と考えたのが始まりです。話し合ってみると、それぞれが牧場内に「ここからの眺めは最高だなあ」というビューポイントがあることに気付きました。ならば従来の観光牧場のように入戸完結ではなく、地域の牧場と景勝地をつないでいったらどうだろう。そんな発想のもとで生まれたのが「まきばの散歩道」の構想です。つまり、全くのオリジナルの発想で、当時はフットパスという言葉さえ知りませんでした（後にイギリスを視察した市観光課の職員にフットパスについて教えられたそう）。

早速メンバーは全道各地のグリーンツーリズムを視察して勉強を開始。この過程で音更町の高野ランドスケープ社長高野文彰氏と出会います。何度かの交流を経てメンバーの「本気」を知った高野氏はビジネス抜きでMOBITの活動に関わることを申し出、ワークショップ形式の道づくりが提案されました。



草を刈り道をつくる

翌14年からは毎年、高野氏が音頭をとって全国から学生を集め、地元の農業青年も加わって、夏休みに1週間前後のキャンプをしながらワークショップを開催しています。そして、どんな道にするか、どんな施設が必要かを話し合い、実際に自分たちでつくってきました。この間には、キャンプファイヤーに地元のフォークダンスサークルが訪ねてきて、50~60代の主婦たちが学生たちと一緒に20曲以上も踊り続けたというエピソードもあります。知恵を出し合い、楽しんでつくる過程そのものが交流になっていっ

たのです。

手づくりのキャンプ場や体験施設で 長期滞在も可

これまでに完成した道は西厚床ルート10.5 km。滞在して楽しめるようにと、宿泊施設や加工体験ができる施設など拠点づくりも進めました。旧標津線や旧馬鉄線をフットパスとして整備したことからJR北海道の協力を得てツアーが企画されたり、フットパスの愛好者グループや自然ガイドツアーが訪れるなど、完成した道の活用も始まっています。



広大な丘陵地と空が魅力

「築拓（ちくたく）キャンプ場」は、丸い石を積み上げコンクリートで固めた手づくりのピザ焼き釜やドラム缶風呂、落石漁協からもらった浮き玉を天窓につかったサイロ風のバリアフリートイレなど、楽しいアイデアがいっぱいです。浮き玉をもらった縁で、漁協との交流も始まりました。

牛舎を改造した「屯灯館（とんちんかん）」では、メンバーの富岡さんが講師を務める木工体験ができます。受付カウンターに旧標津線の枕木を使い、パイプラインミルカー（乳を集める機械）をそのまま残して照明として活用するなど、古いもの、農業で使っていたものに命を吹き込み再利用している様子が印象的でした。しかも遊び心がいっぱいです。何でも自分たちでつくってしまう農家ならではの知恵が発揮されています。

小笠原牧場の中にある農産物加工体験館「食多楽（くったら）」では、小笠原さん自身が講師を務めるそば打ちのほか、パン、お菓子、アイスクリーム、燻製などさまざまな加工体験ができます。この建物の前には地域住民によるAB-MOBITサポーターズクラブがそば農園を

開設し、1区画3,000円でオーナーを募り、種まきからそば打ちまでを体験しています。このオーナーさんたちの中から特技を生かして加工体験の講師となる人が続出し、体験メニューが増えていきました。

17年には初田牛～別当賀に至る海岸線の道とそこの拠点としてのキャンプ場が完成する予定です。しかし、すべてがいつ完成するのかわかりません。メンバー自身にも分かりません。つくる過程そのものを楽しむMOBITの活動には、ある意味、完成や終わりはないのかもしれない。

これだけの施設をつくるのに、一部助成金を活用したものもありますが、大半は手づくりやメンバーの持ち出しです。そのバイタリティーとエネルギーには頭が下がる思いですが、代表の伊藤泰通さんは最後にこう言いました。「赤字を出さない努力は必要ですが、商売として投資した分もうけようとは考えていません。あくまでも交流が原点。フットパスを歩いている人がトラクターの上で作業をしている僕たちに笑顔で大きく手を振ってくれたら、それで満足なのです」。



作業の合間の楽しい雰囲気

profile

野谷 悦子（のたに えつこ）

東京の医療系出版社、道新オントナ編集長、育児情報紙編集長を経て、現在は企画・編集・ライティングを行う(有)うつぐみ取締役社長。公職に北海道地域づくりアドバイザー、北海道環境財団評議委員、青少年野外教育振興財団評議委員。親子で身近な自然を体験する「親子で野遊びクラブ」(<http://www.g-linknet.co.jp/Noasobi/>) や、親子で農作業をする「ちびっ子ファームクラブ」、親子で海を遊びつくす「マーメイドクラブ」を主宰する。