



北海道価値創造パートナーシップ会議

世界の北海道を目指して

国土交通省北海道局参事官
国土交通省北海道開発局開発計画課

「世界の北海道」をキャッチフレーズとする第8期北海道総合開発計画では、世界水準の価値創造空間の形成を目指すこととされ、国土交通省では、価値創造力の強化に向けて、地域づくり人材の広域的・横断的な支援・協働の拡大・充実を図る活動に取り組んでいます。

この一環として、平成30年1月20日(土)に食や観光等の具体的活動の進展につながる知見を共有することを目的に、北海道価値創造パートナーシップ会議を開催しました。本稿では、当日の概要を報告します。

基調講演

一般社団法人 北海道国際流通機構 代表理事 鳥取 義之 氏
「世界の北海道の実現に向けて」

平成23年10月に「国際物流を通じた道産品輸出促進研究会」を設立し、初心者でも簡単に輸出できる仕組み「北海道国際輸送プラットフォーム(HOP)」を提案しました。当時、北海道の国際物流は本州に比べ大幅に遅れていま



した。HOPは国内初の海外への小口冷凍・冷蔵輸送サービスに加え、輸出手続き支援や海外企業とのマッチングも行う「物流」と「商流」を組み合わせ、産学官で5年間取り組みました。物流は、輸出手続きの代行等によりコスト削減を図り、初心者でも簡単に輸出ができるようになりましたが、商流は海外の現地情報が乏しく実取引までには至りませんでした。

平成29年にはHOP推進協議会の民間企業が中心となって(一社)北海道国際流通機構を新設しました。機構は海外での代金回収と高い営業コスト、複雑な輸出手続き、小ロット輸出の困難さ等、これまでの輸出を妨げる課題を、商品を前払いで国内買取し、機構社員が海外販売する際の輸出事務手続きを代行するほか、小口貨物を集約して輸出する等の方法で解決しま

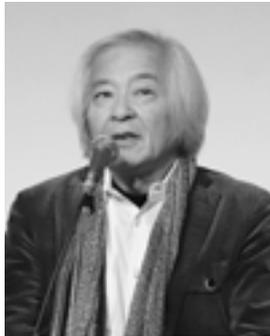
した。機構による輸出促進について助言と意見交換を行うため輸出促進検討委員会も設けています。北海道開発局とも連携協力協定を結び、「食の海外展開」「世界水準の観光地の形成」に向け、海上小口混載コンテナの輸出もスタートさせるとともに、みなとオアシスや道の駅等で「海外おみやげ宅配便」を導入し手荷物軽減や道産品販売支援等、インバウンド観光振興を図っています。

先行する地域づくり活動の紹介

美瑛料理塾 塾長 齋藤 壽 氏

「料理のたて軸とよこ軸」

料理ジャーナリストとして東京から北海道を見ていて、料理のレベルが伸び悩んでいることに忸怩^{じくじ}たる思いを抱いていました。幸い北海道には、骨格のはっきりした料理に情熱を傾ける「モリエール」の中道シェフがいて、一緒に真狩村の「マッカーリーナ」等のプロデュースを手がけてきました。北海道にはおいしい水と野菜があふれています。世界に誇れる料理は突然に現れるものではなく、日常の食や食文化がベースになります。グローバルな知識の共有、学びも欠かせませんし、地方の食文化を取り込んでいく姿勢も大切です。時間の縦軸と地域特性という横軸を行き来して、北海道のポテンシャルをどのように高め、発信するかをさらに考えたいと思っています。教育はとても重要で、料理技術だけではなく、料理に向き合う心構えも身につける必要があります。



流通科学大学 人間社会学部 観光学科 教授 柏木 千春 氏
「観光推進組織によるマネジメントとマーケティング実践事例」

観光推進組織によるマネジメントとマーケティングの実践事例として、雪国観光圏の取組を紹介します。雪国観光圏は、2014年の北陸新幹線の開業で在来特急が廃止されて越後湯沢駅の乗降客が減少するという危機意識から、2006年湯沢町を中心に3県3市3町1村の地域連携として話し合いが始まりました。雪国観光圏の理念は「100年後も雪国であるために」です。スタートから10年目の2016年、日本版DMO^{*1}候補法人第1弾となり翌年に登録されました。官民連携体制が強化され、それぞれの強みを生かした役割分担、合意形成の場づくり、外部者を介入させる等、参考になるいくつかのポイントがあります。最も注力しているのがブランディング^{*2}で、他との違い、地域らしさを徹底して求め雪国ならではの知恵を武器に、観光商品のストーリーづくりを行いました。今、社会環境の変化に応じて観光推進体制を見直す時期にきています。地域を思う人達を結び組織が、道内のいたるところで生まれることを期待しております。



意見交換会

【挨拶】

北海商科大学 商学部教授 田村 亨 氏
(総括ファシリテーター)

人口減少に対する危機感は地方でより強いと思います。意見交換のテーマは観光と食です。色々な話題により交流が深まる中、活動の広がりにつながる議論が進み、得られた知見を活動現場で役立てていただくことを期待します。

*1 日本版DMO
観光地域づくりの舵取り役として、観光地域づくりを実現するための戦略を策定するとともに、戦略を実施するための調整機能を備えた法人。

*2 ブランディング
他と明確に差別化できる個性（イメージ・信頼感・高級感など）をつくりあげる活動。

テーマ1：観光資源を活かした地域づくり（飛躍）のために

出席者

千葉 俊輔 氏 公益財団法人 はまなす財団専務理事
(ファシリテーター)
大嶋 正行 氏 岩内HUNDREDS 座長
柏木 千春 氏 流通科学大学人間社会学部観光学科教授
河嶋 峻 氏 合同会社Staylink代表
中神 美佳 氏 合同会社カミクマワークス代表
本間 崇文 氏 一般社団法人黒松内観光協会事務局長

【自己紹介】

大嶋 ニセコのブレイクをいかに周辺地域に波及させるかが課題。隣接する岩内が頑張るとニセコが助かると言われます。観光客はニセコだけでは数日で飽きるからですが、そこにウィンウインの関係を築くため、岩内の「歴史」をもとに、ニセコを訪れる外国人客に岩内の禅寺での座禅や和菓子等の異文化に触れてもらう活動を行っています。

柏木 JTBで団体旅行の営業をしていた頃に最も印象に残る企画は間宮海峡^{*3}を歩いて渡るツアーでした。この時、旅行とは経験商品であるということに気付かされました。地域観光事業支援に携わるようになって、奈良県吉野山の観桜期における交通需要マネジメントを行いました。こうした経験を踏まえ、2013年から大学の教員として国内外から集まってくる学生と一緒に観光地域づくりの諸活動を行っています。

河嶋 築60年のアパートを自分たちでリフォームしたゲストハウス事業を中心に、人がつながる場づくりやコミュニティを生み出す活動を展開しています。フェイスブックを利用してタイ人向けに北海道の観光情報を発信するメディア事業や、小学生を対象とした放課後スクールの運営等もを行っています。

中神 日産自動車マーケティングに従事後、2015年故郷大樹町に夫とUターンして移住。地域おこし協力隊としてシティプロモーション、ふるさと納税、移住促進、野外フェスなど観光コンテンツ開発・企画等を行ってきました。

行ってきました。地域にもっとマーケティングマインドを広めていきたいと考えています。

本間 北限のブナをマチのシンボルに黒松内低地帯の自然環境、ライフスタイルを体験してもらうための体験交流型ツーリズムを推進しています。

【地域資源の掘りおこし・磨き方、観光戦略づくり、観光メニュー開発】

本間 黒松内の魅力は観光地ではないこと。資源を磨けば人を呼び込めます。移住者であれ、インバウンドであれ、暮らし体験を望んでいます。

柏木 観光資源の掘り起こしに必要なのは、マーケティングの視点と外部の視点です。観光メニュー開発に「思い」（地域が好きだという思い）は必要な要素です。ターゲットを明確にすること、取り組むメンバーの熱意・総意が何よりも重要であると思います。

また、観光戦略づくりには、観光に「なぜ取り組むのか」「誰が、何を行うのか」を確認しあい、地域への思いを込めて作るべきです。

中神 思い込みとか仮説を持ちつつ、実際のデータと検証を重ねていくことが重要です。

大嶋 旅行と歴史と学びの番組が多いBSチャンネルには、北海道の観光マーケティングを考える上で、取り込みやすい沢山のヒントがあるのではないかと思います。

【地域との関わり】

河嶋 事業の性格上、地域からの信頼が重要で、地域との関わりを大事にしています。海外の人にとっては想い出、地域の人にとっては、自分がやりたいことを実現できるといったところを交流の視点と捉えています。

【DMOの役割・機能について】

本間 観光協会のメイン事業はプロモーション。町全体をプロモーションする統括的役割を担っています。

河嶋 観光で訪れる者によっては、地域住民向けにサービスを提供してもらう多面的な視点が必要。DMOはマネジメントに大きな役割を担うと思います。

【行政との関わり】

大嶋 行政・民間双方に関わった私の経験上、行政が

*3 間宮海峡
サハリン（樺太）とアジア大陸との間の海峡。最狭部は7kmほどで、冬季は凍結する。

地域づくりを主導する場合には、目標に近づくための具体的なプロセスを示せるかどうか成功のカギとなります。一方で、民間主体のスピードが重視される案件の場合、行政に関わって欲しくない時もあります。

【総括】

田村 2000年に米国の自動車学会が、これからはプロダクツではなくプロセスを売ろうと言い出したの思い出しました。地域づくりも官主導の計画を進めるだけでなく、成功も失敗も含んだプロセスこそが、地域づくり、観光づくりに大切だと思います。



テーマ2：食がつなぐ人のひろがり

出席者

- 田島 忠篤 氏 天使大学 看護栄養学部教授 (ファシリテーター)
- 草野 竹史 氏 NPO法人ezorock代表理事
- 齋藤 壽 氏 美瑛料理塾 塾長
- 坂本 星美 氏 NPO法人Efy 代表理事
- 津布久孝子 氏 (公財) 味の素食文化センター専務理事
- 平島美紀江 氏 株式会社のかたべ 代表取締役
- 恵 小百合 氏 江戸川大学 名誉教授・内閣府公益認定等委員会委員

【自己紹介】

草野 ezorockの目的は社会の課題に若者のアイデアとパワーを届けること。震災における支援活動で、支援物資は炭水化物のみで野菜がなく、「乾燥野菜が防災につながる」ことを実感しました。これを機に、若者による防災活動に着手し、乾燥野菜をツールに地域防災コミュニティづくりを目指しています。札幌市澄

川地区の乾燥野菜の取組は、災害が多い日本ならではの高い防災意識と、世界に自慢できる北海道の食の出会いから生まれました。

齋藤 美瑛の料理塾では、最大で14名の塾生を受け入れています。働きながら学ぶというのが基本なので、授業料などは働くことでほぼペイできます。春には農家に入って手伝いをします。農業に料理人がもっと近づくことも必要で、こうした思いを持ち美瑛町で「オーベルジュ」を運営しています。

坂本 北海道を意識した食の空間で、子ども・学生・お年寄り、地域の誰もが世代を超えて学びあえるコミュニティづくりを行っています。食から生きるための身体と心を築き、学びからはどう生きるかの知恵を得ることが出来ます。この二つを軸に、地域で子どもの健やかな成長を見守る場づくりを実践しています。

津布久 味の素株式会社は、1979年に創業70周年の記念事業として「食の文化」活動を開始しました。私は2014年から公益財団法人 味の素食文化センターの食文化事業に従事しており、シンポジウムや出版、「食」情報の収集と公開、研究助成事業等に携わっています。

平島 小学校教員、リクルート会社等で勤務後、出産・子育てを経て「のかたべ」を設立。食育は難しいことではなく昔から言われたことをやれば良く、お母さんたちの心を楽にしたいとの思いで活動を始めました。生産を継続していくためには消費者教育が必要です。中学生・高校生に食育を浸透させたいと思った頃、イタリアでアニマドレー*4の方々と出会い、北海道で活動する決意を固めました。農業と子どもたちの接点を求めながら活動しています。

恵 フィールドワークを通じ、生態系保全と河川流域



*4 アニマドレー 子どもたちを楽しませながら、食育等の教育プログラムを実践する人。

及び海との資源循環を支える社会の人々との関係を明らかにする研究等に従事しています。土壌から地球規模に至るまでの様々な視点で環境を観ることが大切で、そうした考え方にに基づき、荒川流域から石西礁湖*5を海の源流とするサンゴ礁流域ネットワークなどを提案しています。また、現在は公益法人の認定にも携わっています。

【食の価値の継承】

坂本 子どもの「やってみる」を後押しする場をつくり、地域みんなのワクワク感を高めることをテーマに活動しています。背景には、子どもたちの体験不足があります。リンゴの皮をむける小学6年生の割合が20年前は74%、現在は25%。日本人らしい食生活を子どもたちに伝えていきたいと思っています。

津布久 3年前に「北海道の食文化研究会」が立ち上がり、北海道大学農学部の先生が中心となって活動を展開しています。産学が連携して活動を行っており、北海道の素材を使い、1年目は「出汁」、2年目は「発酵・熟成」、今年は「温度」をテーマとして勉強を重ねています。同じような目的を持って活動している方が他にも複数いると思いますので、今後、それらの活動がネットワーク化されていけば良いと思っています。

【北海道の食の魅力】

津布久 北海道の各地域でいろいろな素材を使って発酵と熟成に関する研究が行われています。そうした研究の中で得られた知識を料理に反映させていこうとする料理人の方々の取組は素晴らしいことだと思います。

齋藤 発酵は大きなテーマです。世界中の料理人が、日本の発酵技術を研究しています。普通に料理するのではなく、素材をどのように美味しく料理するのかを試みていかなければなりません。

平島 齋藤先生に質問です。「道の駅」にテナント入居していますが、「道の駅」を活用して地方を創生するキーワードや「道の駅」でできることを教えていただけますか。

齋藤 おおかたの「道の駅」で出されている料理は、

お客様の要望に応えきれっていません。素材に真摯に向き合うことに取り組んで欲しいと思います。自分たちの責任で自信をもてるものを作るべきです。

【後継者の育成】

草野 伝えていかなければならないことは、文化の視点で見える色々なストーリーとお米。働き始めの世代から子育て前の世代層を巻き込む必要があります。

坂本 自分たち若手ができることとして、小学生や中学生、高校生に正しい北海道の食文化を伝えていくことが大切です。

【公益法人としての可能性】

惠 北海道を訪れる人たちと、北海道の宝物を結びつけるような、食の情報に関するストーリーテラーが必要。そのためには、ストーリーの内容を体験・実感できる場を提案できる法人があると良いと思います。寄附を財源に活動を行っている公益法人の取組は参考になると思います。

草野 子どもの食育は寄付者に対して成果が見やすく、応援しやすいテーマ。お金と人を育てることと食育への動きを、ここ数年で作っていかなければ難しいと思います。

惠 人口減少が続いているとのことですが、北海道に人を呼び込み、北海道内で商品を消費する仕組みを作ることができれば、経済の活性化、雇用の増大につながると思います。特に、食育や若者世代の目線を意識した仕組み作りを実現できれば、将来的に人口を維持できるようになるかもしれません。

【総括】

田村 世の中が猛烈な勢いで動いています。食を通して、世界に結びつくつながりを強く感じました。スピード感と現場主義が大切。バランス良く活動を進めていけばオンリーワンを目指すことができます。活動現場で役立てて欲しいと思います。



*5 石西礁湖（せきせいしょうこ）
石垣島と西表島の間に広がる日本国内最大のサンゴ礁の海域。