

食の安全から発進した都市漁村交流の推進

～小さな町のキラリと光る挑戦～

北海道 標津町



生産者による標津町ハサップの取り組みを一般消費者に説明する町民観光ガイド。



秋サケの鮮度保持対策による管理温度を検証するため秋サケ腹部の内部温度を計測して記録する生産者。



北海道の郷土料理である「サケのチャンチャン焼き」を炭火で味わってもらい、食への理解を深めてもらう。

事例の概要

- 北海道産いくら0-157食中毒事件による風評被害を契機に、平成12年、町内の漁業者、加工業者、運送業者などの水産業に関わる1,300人(町民の21%)が一体となり、高度衛生管理システム(ハサップ方式※)を日本一の産地の責任として国内に先駆けて作り上げた。
(※ハサップ=HACCP Hazard Analysis Critical Control Point)
- 漁獲から加工・運送にいたるチェック項目を定め、万が一にも食品事故を起こさないとする標津町ハサップによる

徹底した食品管理は、消費者と向き合った「信頼と本物のブランド」を確立した。

- 平成12年に漁獲から加工までを体験する地域ハサップ体験ツアーを開催したことを皮切りに、サケ網起こし体験やサーモンフィッシング等、漁業体験活動を中心とした48もの体験プログラムを実施し、交流人口の増加、観光消費の拡大が図られるなどの成果をあげている。

評価のポイント

平成10年、北海道産イクラの「0-157食中毒事件」による風評被害を契機に、道と連携してハサップ導入の推進に着手した。消費者への信頼・責任を明確化し、翌々年の平成12年、町内の水産業界を挙げて高度衛生管理システム(HACCP方式)を創り上げ、国内に先駆けて「標津町ハサップ」の実践をスタートさせた。

「標津町ハサップ」は、漁船・市場・加工業・流通業における徹底した衛生管理と鮮度保持管理により、町外からも評価が高まり、HACCPマークにより「信頼と本物のブランド」を確立した。

また、ハサップ手法を取り入れた生産活動を販売

業者や末端消費者に知らせることが産地の責任であり、ブランド化につながる、との考え方から、平成12年に漁獲から加工までを体験する地域ハサップ体験ツアーを開催した。この取り組みを土台にして、漁協を軸として、観光協会、商工会からなる町をあげた協働の組織を設立。サケ網起こし体験やサーモンフィッシング等の漁業体験活動を中心とした48もの体験プログラムを実施している。

このように本事例は、食の安全を地域のブランドにまで発展させたほか、豊かな水産資源を活用した体験ツアーを実施し、都市部住民との交流を図る取り組みとして評価された。

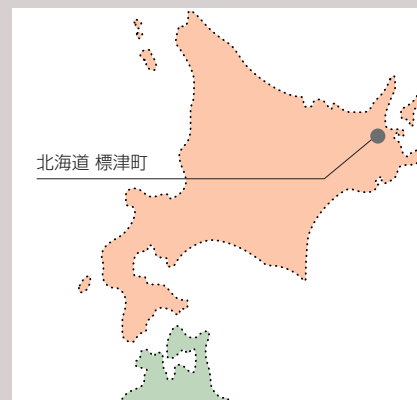


修学旅行生によるイクラ作り体験。



修学旅行生によるジャガイモ掘り体験。

北海道 標津町(しべつちょう)



国勢調査人口

昭和35年	昭和45年	平成2年	平成7年	平成12年	平成17年
7,727	8,001	7,310	7,087	6,298	6,063

人口増減率

H17/S35	H17/S45	H7/H2	H12/H7	H17/H12
△21.5	△24.2	△3.1	△11.1	△3.7

高齢者・若年者比率(17年)

高齢者比率	21.5%
若年者比率	15.6%

交通のご案内

鉄道 JR釧路駅からバス150分

飛行機 根室中標津空港からバス30分

団体連絡先

標津町
〒086-1632
北海道標津郡標津町北2条西1丁目1番3号
TEL. 0153-82-2131
FAX. 0153-82-3011
<http://www.shibetsutown.jp/>