《産業振興》

北海道標津町（しべつちょう）「サケにこだわるまちづくり」

産業振興

北海道標津町（しべつちょう）「サケにこだわるまちづくり」

「サケ」を活用した交流人口の増加

地域資源「サケ」をテーマにした観光の産業化による産業の活性化、地域の元気づくり

日本最東端に位置し、海峡越しに北方領土を望むまち、標津町。日本有数のサケ出荷量を誇る、漁業の町だ。
漁港では毎朝暗いうちから荷揚げ作業に忙しく、毎年秋口には大量のサケが産卵のために遡上してくる。サーモンフィッシングに漁港見学、イクラつくり——。標津町でしか出来ないそんな体験を売りにする観光業はいまや町の一大産業だ。
しかしそこに至るまでには決して平坦ではない道のりがあった。記録的不漁や食中毒による風評被害など、サケ産業への逆風に立ち向かいながら、いかにして町の人の意識は「観光」へ導かれたのか——？
「地域の人が誇りをもてるまちづくり」がきっかけとなった、標津町における四半世紀にわたる取り組みをご紹介したい。

◆取り組み概要

●取り組みの目的

サケをテーマにした観光を産業化することで、地域の基幹産業である漁業、水産加工業を活性化し、地域全体の活性化につなげる。

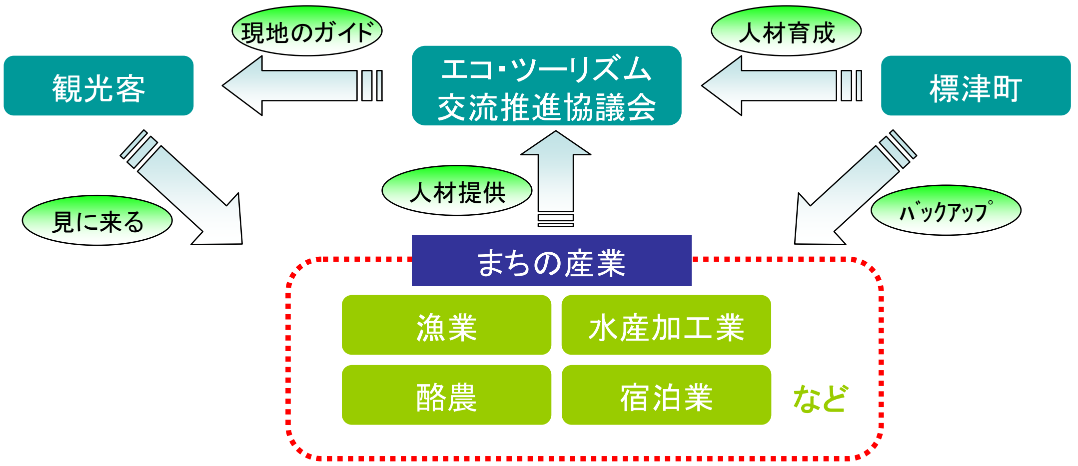
●取り組みの内容

・サーモンフィッシングをはじめとするエコ・ツーリズムの推進
・水産加工品の品質管理システム「地域ＨＡＣＣＰ（ハサップ）」の導入および観光客への開放
・「標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会」に登録した町の人による観光ガイド

●取り組み主体

・地域ＨＡＣＣＰ推進協議会
・標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会
・標津町役場

◆取り組み体制



◆取り組みのポイント

1.「まちに誇りを」心の過疎化を防ぐまちおこし

観光客を呼びこむことが最終目的ではなく、観光を通じて地域を活性化し、まちの人々が標津町に誇りを持つことの重要性を、当初から認識しており、産業の活性化につながるサケをテーマにした観光に取り組んだ。

2. ピンチをチャンスに変えた地域HACCPの導入

隣町のO－１５７発生というピンチに見舞われ、大きな損害を出しながらも、地域の漁港の特徴を活かしつつ衛生管理システムを構築することで「食の安全」という社会のニーズに応えることに成功した。

3.「交流型観光は人育て」地域ガイドの育成による満足度向上

交流型観光のカギとなる地元ガイドの重要性を認識し、形だけ整えるのではないもてなしの理念を理解したガイドを地元で育成した。

取り組みによる成果

- 住民の地域に対する愛着が増した
- 地域ＨＡＣＣＰの導入により、製品の品質に対する信頼性が増し、製品単価が向上した
- 観光客数が増加したことにより、地域住民のホスピタリティが向上した

今後の展望

- サケをテーマにした雇用創出など、観光にとどまらない定住促進にむけた取り組みへの発展
- 地域全体への取り組みの拡大

標津町の概況

日本最東端の町

標津町は北海道の最東端部に位置しており、海岸から 24km の距離に国後島を望む。

町の主な産業は根室海峡における水産業、水産加工業であり、広大な牧草地における酪農業も基幹産業の一角をなしている。

1965 年時点で約 8,000 人いた人口は平成１７年国勢調査時点で約 6,000 人に減少し、過疎化が進む町でもある。

基幹産業である漁業と水産加工業

標津町の地名の由来は「シベ・ツ＝貴重な食料のあるところ→サケのいるところ」といった意味のアイヌ語からきており、町の成り立ちからサケと深いかかわりがある。江戸時代の文献にも地名があがっており、北海道の町の中でも歴史が長い。産業構造としては第１次産業就労者が３割以上を占める漁業と酪農の町であり、獲れたサケを現地で加工・出荷する水産加工業も盛んである。

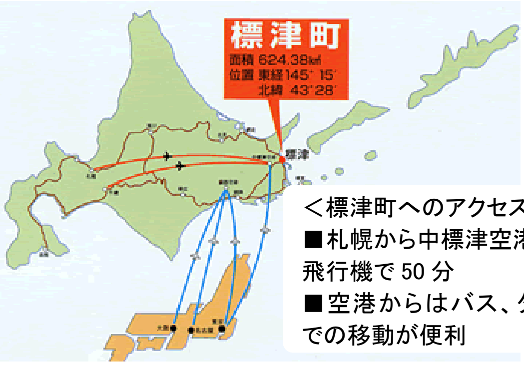
取り組みに至る経緯

小さくても誇りの持てるまちづくり

「過疎化を防ぐのは難しいことだけども、心の過疎化だけは絶対になっちゃいけない」と標津町役場企画政策課長の川口真氏（地域人材ネット登録者）は語る。

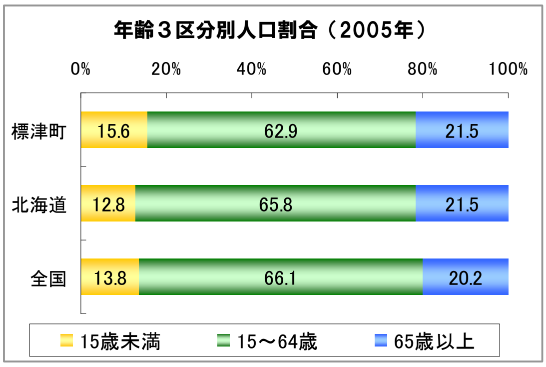
取り組みの発端は約 25 年前、1985 年の「標津町まちづくり新計画」策定時にさかのぼる。周囲を知床、釧路、根室などの有名観光地に囲まれた標津町には訪れる人が少なく、観光地の中に埋没した標津町に町の人は誇りを持てずにいた。外に出たとき出身地を聞かれても「根室のほうから・・・」と口を濁す人も少なくなかったという。

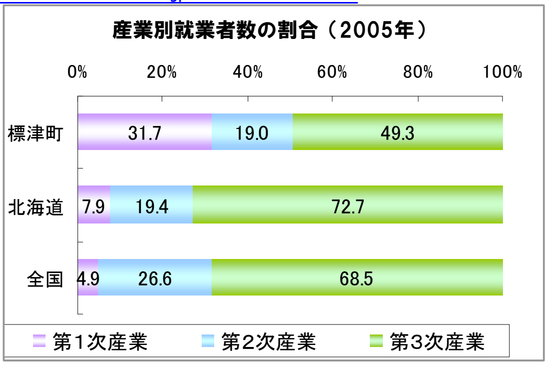
そうしたなか、当時全国でブームになっていた大分県の一村一品運動に始まる、町の個性に基づく地域おこしに着想を得て、標津町ならではの地域資源探しが行われた。折しも、当時標津町のサケの漁獲量が全国１位になったこともあり、「サケをいかしたまちづくり」が計画の方向性として打ち出された。今となっては当然の帰結のように

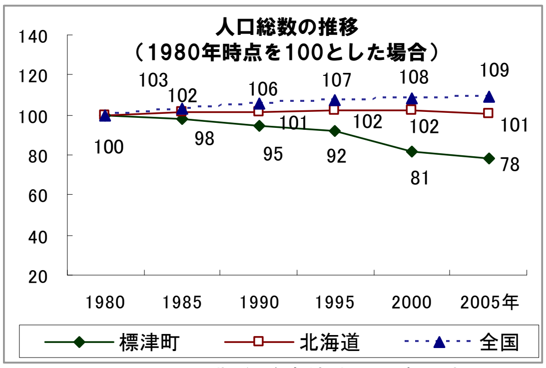


<標津町へのアクセス>
■札幌から中標津空港までは飛行機で 50 分
■空港からはバス、タクシーでの移動が便利

出典：標津町 HP（2010/03/30 参照）
http://www.shibetsutown.jp/town/access.html







出典）総務省統計局；国勢調査

↑サーモン科学館はただの観光施設ではない。川の支流とつながった水槽でサケの遡上や産卵の様子を生で観察することもできるほか、稚魚の放流体験も行っている教育施設でもある。
出典）標津サーモン科学館HP（2010/03/30 参照）
http://www.shibetsutown.jp/salmon/index.html

↑サーモン科学館に隣接するサーモンハウスでは水産加工品を購入できるほか、レストランではとれたてのイクラを使ったイクラ丼などが食べられる。

思えるテーマであるが、町中で意識を共有するまでには当時苦労したという。「標津町には牛乳（酪農）もあるし、ホタテだってあるじゃないかと異論もでました。『まちおこしの素材にするには自分たちが誇れるだけじゃなくて他所の人が見ても納得できるものじゃないとだめだ。標津町で全国に誇れるものは、歴史的にも、漁獲が全国１位となっている状況からもサケだ』と説明して「サケのまちづくり」についての意識を共有化していきました」と川口氏は振り返る。

サケをテーマに単純に外部からお客さんを呼んでくることが目的ではなく産業、そしてまちの人自身が元気になることが重要だという姿勢は最初からはっきりしていた。

サケで人は呼べる！

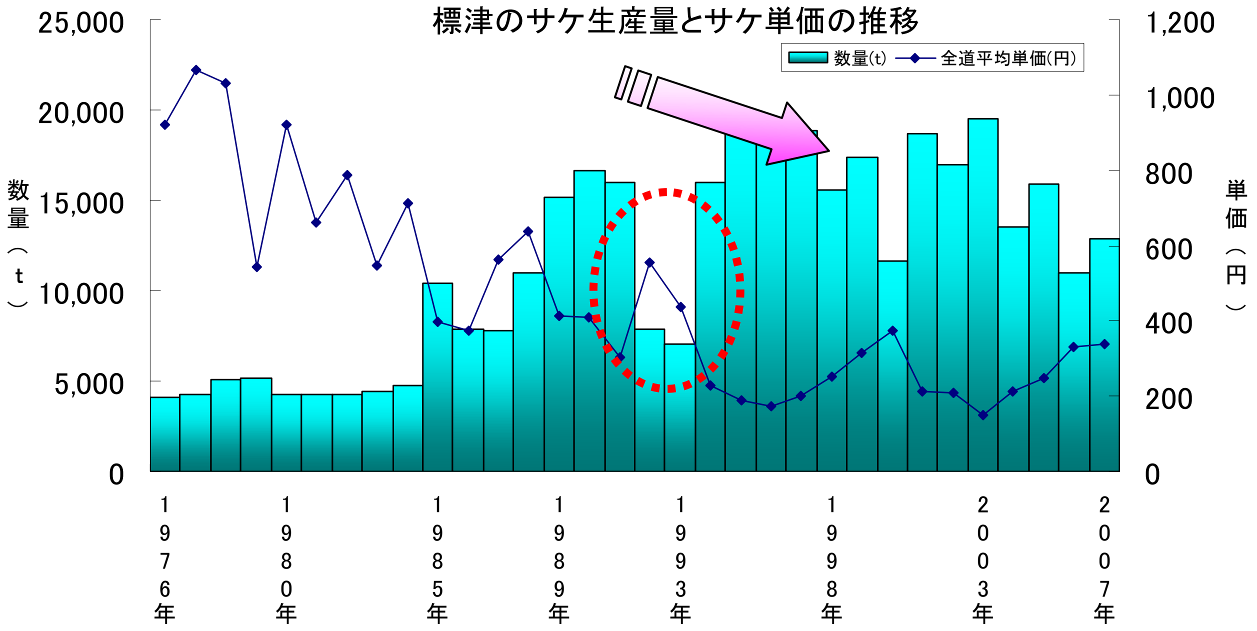
計画策定に先立つ 1981 年に、標津町の川にサケが大量溯上したことがあった。例年だと大体シーズンで１万匹程度のところに約 10 万匹のサケが上がってきたのだ。このサケを見るために道内はもとより全国から１万人もの観光客が訪れ、「サケで人が呼べる」ことが実証された。しかしサケの大量遡上などそう毎年あるものでもなく、依然として標津町は周辺の観光地に埋没した通過される町のままであった。

通過地点から、まずは目的地となることを目指さないといけないという危機意識から、1991 年にサーモンパークが整備された。サケの水族館としての観光集客施設だけではなく、サケが実際に遡上する様子や産卵の様子を観察できる学習施設であるとともに、サケの孵化増殖施設の産業機能も併設された総合的なサケの拠点施設となっている。

施設の完成によりオープン初年度は 15 万人の来館者を記録した。ただし観光に訪れる方は増えたものの、肝心の漁業関係者の一部には、自分たちの飯の種として、必死で増やしてきたサケが観光に使われることへの抵抗感がぬぐえない中でのスタートだったという。

漁業関係者の発案による
サーモンフィッシングの観光化

サケ漁の関係者にとって神聖な場である漁業の場を外部からの観光客にさらすことは根強い抵抗感があったため、「サケのまちづくり」はなかなか町全体の取り組みに発展しなかった。しか



↑標津町のサケの生産量とサケの単価の推移
記録的不漁であった 1992 年以降、価格下落が著しい。サケの値段が下がり大衆魚へ変わっていく様が見て取れる。
出典）標津町資料

しあることをきっかけに、漁業関係者の意識転換がもたらされることになる。

上図に示すように 1992 年は国内のサケが記録的不漁であった。市場の穴を埋めるため、ノルウェーからの養殖サケを輸入した結果サケの価格は急落し、日本の食卓におけるサケの位置づけが大きく変わることになった。

サケの価格低下に伴うコスト削減の必要に応えるため、河川で行っている孵化増殖用親魚の捕獲事業の廃止が検討され、その中で年間 5,000 匹程度の捕獲を行っていた忠類川（ちゅうるいがわ）が廃止と決まった。その結果、自由に上流に溯上するサケを狙う密漁者の温床となる危険性が浮上し、これらへの対策が急務となった。

そうしたなか「サケを遊漁資源として捉えて、一定のルールの下でサケ釣りを認め、その管理の中で密漁も防いだらどうだろう」というアイデアが漁業関係者からもちかけられた。一方的に取り締まるよりも、きちんとした監督のもとでお金を取ってサケ釣りを行わせることで、地域活性化と天然資源の管理の一石二鳥の効果が期待できるやり方だ。それまでにも行政や観光業者はサケを観光資源として活用したいと願っていたが漁業関係者の理解が得られにくいことが予想されたので遠慮していたために、まさに渡りに船の申し出であった。サーモンパークの時には抵抗感を覚えた漁業者だったが、サケを取り巻く状況が変わった中で、風向きが変わった。観光の産業化が真の意味で第 1 歩を踏み出した瞬間である。

Point サーモンフィッシングが許可されるまで

サーモンフィッシングの取り組みの実現に至るハードルは漁業関係者の理解の取り付けだけではない。日本には「水産資源保護法」という法律があり、川に上ったサケは孵化増殖用の捕獲しか認められず、特例として、アイヌの伝統文化としてのサケ捕獲儀式や大学などの学術調査が捕獲許可されていたのみであった。

今回のケースでは町が「カナダで行われているサーモンフィッシングが日本で根付くかどうかの調査事業」として水産庁に申請した。1 度目は許可が下りなかったが、2 度目は標津町役場が調査窓口の責任を担うとして交渉したところ「サケに真面目に取り組んでいる標津町なら・・・」と許可されたという。町や関係者の熱意もさることながら、水産庁側の担当者の理解も大きかった。

↑標津町地域 HACCP を通じて供給された水産加工製品には認証ラベルを貼付けて、安全・安心をアピールしている。
←地域HACCPを導入して11年が経ち、取り組みに対する認知度も高まってきている。
出典）標津町HP（2010/03/30 参照）
http://www.shibetsu.net/haccp/

ピンチをチャンスに！地域ＨＡＣＣＰの導入

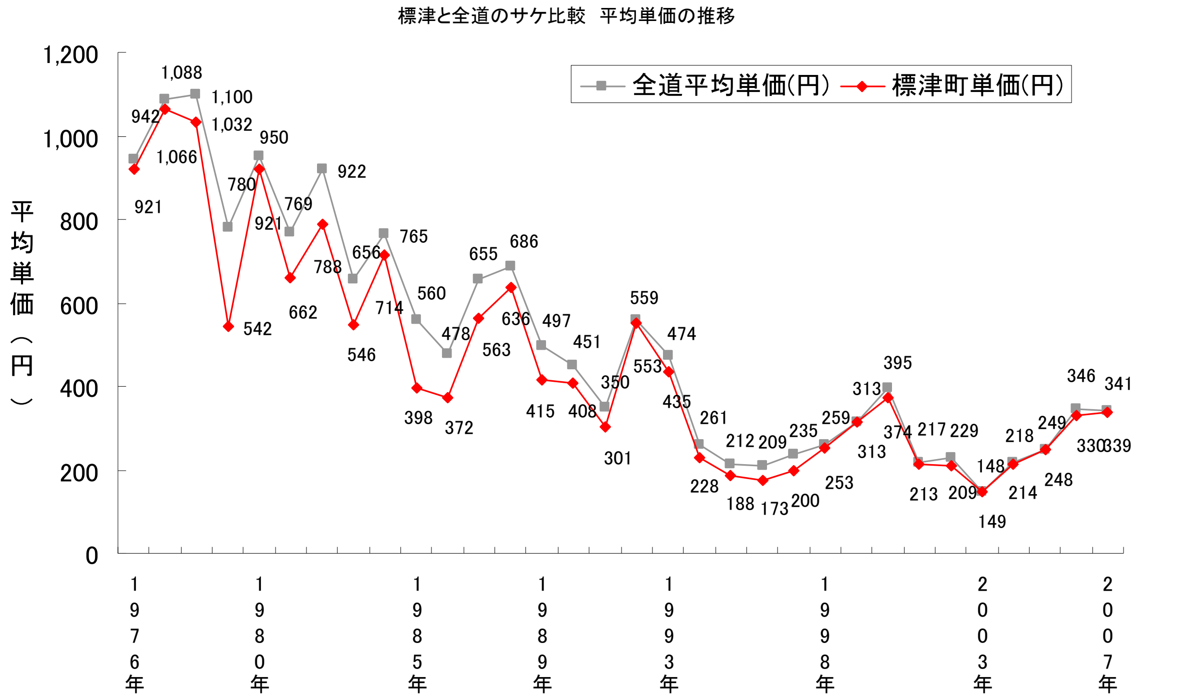
「標津町のサケは、量は取れるけど質は道内で最悪だ――」。今でこそ標津町のサケは全国的に高い評価を得ているが、ここに至るまでには関係者の努力の積み重ねがあった。

1980年代までは標津町で獲れたサケは、狭い船倉にぎゅうぎゅうに押し込まれた後、港で野積みにされていたため、加工工場へ持っていくまでに鮮度が落ちてしまっていた。「獲れすぎるサケの量に設備がおいつかず、結果的に品質低下を招いてしまっていたようです。」と当時のサケ事情を聞いた町役場水産課参事の熊谷純郎氏は語る。標津町のサケは、全道平均よりも３割以上も単価が低い状態が続き、当時は「標津町がサケの値段を下げている」とまで酷評され、漁業関係者でさえ標津のサケに誇りが持てるような状況ではなかった。

そうしたなか、町の総合計画への意見を聞く漁協の集まりの際に古株のメンバーから「これまではサケの量を追い求めていたけれど、これから先は量も質も同時に追い求めていかないとだめな時代だぞ」と苦言が呈された。こうした発言などに後押しされるかたちで、漁業関係者は、標津のサケの品質対策に取り組み、自分たちの漁業方法を見直し、鮮度管理が重大な問題であるという結論にたどりついた。そして、漁船の大型化や氷タンクの導入など、鮮度保持のための仕組みづくりに、漁協全体で取り組んだ。対岸に北方領土を臨む標津町では岸から約 10km の範囲でしか漁をできないというハンデをおっており、サケ漁が駄目になったら町がつぶれるという危機感が共有されていたため、取り組みはスムーズだったという。取り組みの成果が出てくる中で、漁業者のサケに対する誇りも高まっていった。

Point　鮮度管理システムが標津で普及したわけ

標津町にはサケの遡上する川がたくさんあるが、逆に言うと標津町で取れるサケの多くは産卵間近であるということでもある。海で獲れる卵を抱えたメスサケは「ブナザケ」と呼ばれるが、イクラ製造に最も適していて単価は高い。氷タンクの導入がスムーズに進んだのは「傷みやすい鮭卵を圧迫や腹部内温度上昇から守って、最高級のイクラ原料となる魚体の品質保持」が切実であった標津町ならではの事情も一因である。



↑サケの単価についての、標津町と北海道平均の比較。かつては全道平均に比べて１割程度単価の低かった標津町のサケが、地域HACCPを導入して以降は差を縮めており、年によっては平均を上回る評価を得ている。
出典）標津町資料

鮮度保持の取り組みを漁業関係者中心に取り組んだことで、他のまちに水をあけられていた標津町のサケの単価や加工品の市場評価も徐々に高まっていった。しかしそんななか事件は起きた。1998 年に近隣の自治体におけるイクラ製品にO－１５７感染が確認され、全国で感染者を出す事態になった。そして、北海道の食の安全に対する不安が全国に広がったのである。

O－１５７事件後、標津町をはじめとした北海道の水産加工品の価格は暴落。半値での買いたたきや返品により標津町の水産加工品は数千万円の損害を出した。

標津町としては、出荷した加工品を引き戻して、再チェックして安全確認をしたうえで「町ぐるみの安全宣言」を出して、とりあえずその年は乗りきった。

しかし、サケの全国一の産地責任として、消費者に「標津町の水産物は安全」であると、胸を張って向き合えなければいけない。再びこんな事態が生じないよう、産地の先頭に立って食の安全対策を進めて万が一にも事故のない安全安心な製品供給基地として、地元水産業界を挙げた“安全な品質管理の必要性”が町内で共有された。

標津町地域ＨＡＣＣＰの概要

事件による危機意識の高まりを受けて町、漁協、加工業界などの三者で検討会が立ち上がり、その検討の結果、標津町のサケを２次加工している中国の加工工場での品質管理システム HACCP に着目した。

加工ライン中での細菌混入リスクを分析し、対応するシステムに町関係者は感銘をうけたが、そのままの形を受け入れるのでなく、漁業者が行って実績を上げている標津流の鮮度管理システムの漁獲ラインも加えて、一貫した安全対策の必要性が論じられた。

中国で導入されている HACCP の問題について川口氏は語る。「中国の工場では加工室にはオゾンなど徹底した殺菌システムを取り入れているが、働く人の健康に関しては日本の感覚と異なる部分が多かったと視察した方々から聞いています」。また加工ラインだけを気にしているのでは不充分で、獲れたサケを工場に運ぶ際の管理も重要である等、標津のサケ漁にあった鮮度管理システムが必要であった。こうして、単一の工場ではなく漁港単位、地域単位での品質管理システム「地域 HACCP」を導入することになる。

↑きちんと衛生管理された岸壁に漁船がつき、サケが荷揚げされると、大きさ、オスメスなどの基準によってテキパキ仕分けられていく。

←荷揚げ作業はまだ暗いうちから始められる。

Point　標津町地域HACCPの特徴

生鮮食品をあつかう地域HACCPでは「工場までいかにしてサケを運んでくるか」にも力を注がないといけない。サケを例にとると、魚体や卵の傷みを防ぐために漁船への積載量を抑えるルールをつくったりするほか、鮮度保持専用タンク内の魚体腹部内温度を8度以下に管理するなど、温度管理にまで気を配ったシステムとなっている。また船員や工場職員の健康管理対策や輸送時の温度管理など、生産から流通までの一貫した管理体制が求められている。

標津町では地域 HACCP の研究を開始した1998年から実際に稼動するまで、わずか 2 年しかかかっていない。異例のスピードで体制を構築できた理由について「鮮度保持のためのハード面の体制は 1990 年以来取り組んできた。地域 HACCP を導入するにあたって新たな投資は極力発生させなかった。『鮮度』に加えて『衛生』の概念が加わったが初期投資としては殆どかからなかった」と漁協組合長の鈴木 誠（すずき まこと）氏は話す。その代わりに、作業岸壁など港内の清掃、船やサケ保管タンクをきれいに洗ったり、不要な漁獲物やゴミを持ち帰ったり、カモメの糞がかからないようにシートで覆ったりといった衛生管理に対する意識が大きく向上したという。鈴木氏の言葉のとおり、標津漁港にはゴミ、カモメの糞等が全く落ちていないため、港特有の生臭い臭いがしないことにびっくりさせられる。関係者が衛生管理に非常に気をつかっていることがうかがわれる。

元々衛生管理を受け入れる素地があったとはいえ、働く人の体調管理やタンクの温度チェックなど地域ＨＡＣＣＰの導入で新たな作業は発生する。「こんな面倒なことをすることに何か意味があるのか」と、一部の関係者からは当初疑いが挟まれていたという。しかし地域 HACCP の導入後すぐに日本中からバイヤーが標津町に訪れるなど、地域 HACCP に取り組む標津町は、メディアに注目され、標津町で獲れた海産物の品質の良さが全国に PR された。そして、大手コンビニエンスストアなど、これまでは標津町の商品を扱わなかった取引先が続々と開拓され、商品単価も道平均を上回るようになる等「目に見える成果」が示されるとともに徐々に関係者の理解が深まっていった。「漁港全体で統一した管理方式を採用したことで、安定した品質のものをお届けすることが出来るようになった」と熊谷氏は語る。

Point 標津町で地域HACCPを導入できたわけ

地域 HACCP とは獲ってから加工するまでの地域レベルでの一貫した管理体制そのものを指す。当然のことながら漁港の規模が大きいほど、また行っている漁業のバリエーションが豊富であるほどシステムの構築、維持が困難になる。
標津町の場合、主要な海産物がサケとホタテの 2 種類にほぼ限定されていること、漁場の区域が限定されており、程よい規模に抑えられていることが地域HACCPの導入に吉とでた。

現在の取り組み

忠類川（ちゅうるいがわ）サーモンフィッシング

標津町を流れる忠類川は、サケ釣り、いわゆるサーモンフィッシングを体験できる全国でも数少ない場所である。本来であれば、サーモンフィッシングは禁止されているが、標津町は調査事業として全国で初めて国の認可を受けており、今では標津町の忠類川におけるサーモンフィッシング体験は全国から観光客を呼ぶことのできる大切な観光資源となっている。釣り人にとっては、サケを堂々と釣ることができる夢のような場所である。

サーモンフィッシングは、全国初の試みであるため専門家は当然標津町にしかいない。どうやったら釣れるか。どんな竿を使えば釣れるか・・・などを教える地元の指導員は重要な存在である。標津町では、フィッシング協会のメンバーが、指導員兼密漁を防ぐ監視員として活躍しており、こういった取り組みに積極的に協力してくれている。指導員の中には、何度か標津町を訪れるうちに、サーモンフィッシングと美しい忠類川に魅せられ、都心から標津町に移住して指導員として活躍している人もいるという。

忠類川サーモンフィッシングは、調査事業であるため、誰でも参加できる訳ではなく、1ヶ月以上前に申し込みをしたうえでライセンスを取得しなければならない。色々と制約を設けることで、「意識の高い、選ばれた人」のみが調査に参加できることになり、マナー違反等を防ぐことが可能になった。参加者に渡されるライセンスカードは、全国の釣り人達のコレクション心をくすぐる自慢のお土産となっており、全国からリピーターが忠類川を訪れる。1995 年に始まったサーモンフィッシングの試みは毎シーズン 3,000 人～5,000 人が訪れる標津町の観光の目玉のひとつとなっている。

↑釣り客の自尊心をくすぐるサーモンフィッシングのライセンスの実物。正式名称は「忠類川サケマス有効利用調査従事者資格承認証」と、少々硬いネーミングである。

↑サーモンフィッシングの様子。10 月終盤までがメインシーズン。フィッシング協会会員のほかにも早朝にサケを荷揚げして仕事が一段落ついた漁業関係者がガイドを努めたりもする。

←標津町地域HACCPでは、漁獲から加工、運送に至るまでの一連の行程を管理し、製品の安全性を保証する。
出典）標津町漁協HP（2010/03/30 参照）
http://www.sake.or.jp/haccp/haccp.html

標津町地域ＨＡＣＣＰの アピールの手段としての体験ツアー

地域 HACCP の導入によって加工食品の品質が向上しても、消費者や企業に認知してもらえなければブランド力の向上は見込めない。漁業関係者、町役場の関係者による全国の百貨店へのアピール活動により、標津町の知名度は徐々に高まっていたが、地域 HACCP をアピールするためには、実際に生産や加工している現場を見てもらうのが一番である。しかし、観光客が漁港を見物したくても、港は危険な場所であり、事故等が懸念されるため、これまでは、関係者以外立ち入り禁止の看板が立つなど実現は難しかった。

2000年地域 HACCP の実践と同時に、この取り組みを消費者に知ってもらうために、遂に生産現場である「標津漁港」が開かれた。漁業者など水産業界の主導に観光関係者が協力して試験的に行われた「地域ハサップモニターツアー」が行われ、観光客に「地域 HACCP」は大絶賛を浴びたのである。

「ノサップだかハサップだか知らないけど、俺たちの仕事をかっこいいって言って感動して見に来てくれると、仕事に張りが出ていいんでないか」と漁協関係者にも好評だ。

「これまで自分たちのことだけ考えて仕事をしていたのが、地域 HACCP の導入で販売業者のことも考えるようになった。観光客に見せることで、今度は末端の消費者のことを意識して仕事をするようになってきている」と川口氏は語る。水産加工品の品質だけでなく漁港で働く人の意識も体験ツアーの実施を通して高まっていったという。実践開始の翌年（2001 年）には、観光関係者と漁業関係者、農業関係者などの町の主だった団体による「標津町エコ・ツーリズム協議会」が設立されて、本格的に荷揚げ見学などの産業現場を見たり、イクラづくりなどの体験作業などを観光事業化させる取り組みがスタートした。

地元有志により観光ガイド協議会も組織化されることになった。現在では、漁港でもガイドが同行して見学者達を誘導するために現場の混乱はなく、漁師達も集中して仕事に専念できる。

Voice

水産加工業
じんないまさあき
神内正昭 氏

標津町で水産加工業を営み、地域 HACCP には取り組み当初から参加している。ざっくばらんな独特の語り口が魅力。

「港に修学旅行生が来ると楽しいよね」

Q. 風評被害のあったときのことを教えて下さい。

当時たまたま仕事で東京に行ったとき、銀座の寿司屋に入ったら北海道のイクラは扱ってないと言われました。「こりゃえらいことだな」と改めて事態の深刻さを実感しました。

そのあとO-157 の発生をうけて、標津町の水産加工製品をチェックして安全宣言を出したけれど、外の人からは「どうして安全宣言を出せたか」が問われることが分かりました。これから先も起こりうる風評被害から身を守るために、「自主的に基準をつくろう」という話になりました。

Q. 仕事場に観光客が来ることについて、どう思われますか？

修学旅行の子たちが来ると純粋に「楽しいよね」って思います。ＨＡＣＣＰを見せ始めた当初はガイドなしで見に来ていたので戸惑いもありましたが、今は仕事場に全くの素人だけでこられるのではなく、顔見知りのガイドさんが付いてくるのでそんなに違和感はないです。

地域資源を組み合わせた エコ・ツーリズム事業の発展

サーモンフィッシングや地域 HACCP 見学ツアーを皮切りに、標津町は「体験型観光地」へと変容しつつある。いうまでもないことだが、観光の本格的な産業化にあたっては、サケに関連する漁業、水産加工業のみでなく、宿泊産業や飲食産業等の幅広い業種の協力が欠かせない。当初「マリン・ツーリズム」などの名称も検討されたが、観光を町全体の取り組みへ発展させるにあたり酪農、山菜など標津町の地域資源を幅広く活用することから「エコ・ツーリズム」と銘打って取り組みを進めている。

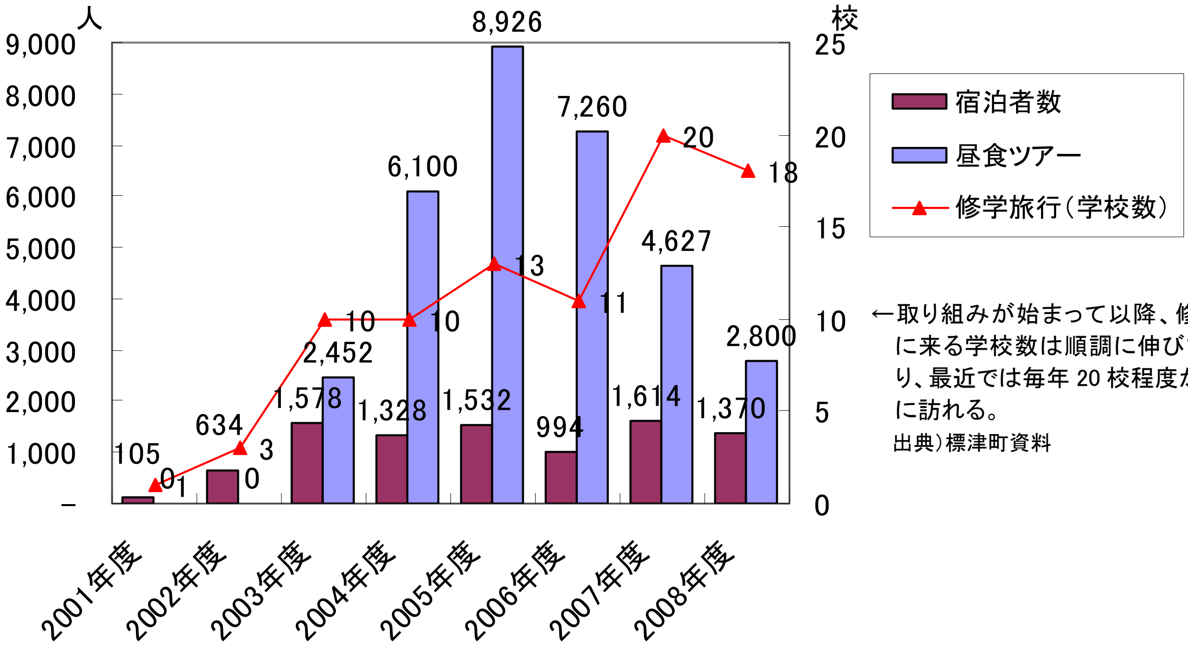
事業の進展とともに、「有名観光地に負けない目的観光地となって、観光を産業化するためには素人の自分たちが単独でやっても限界がある」と役場の川口氏らが、観光アドバイザーの藤澤安良（ふじさわやすよし）氏に働きかけて体験プログラムの開発や修学旅行商品の開発、観光ガイドのステップアップなどにも協力してもらっている。藤澤氏は「体験教育企画」代表をつとめ、数多くの自治体で体験型観光をアドバイスしている。2001 年に観光ガイド養成の講師として招いたのが縁で、川口氏らと、標津を目的観光地へ育て、観光を産業化するための議論と手法を情熱的にぶつけあって以来、お互いが意気投合し、2003 年に総合的なエコ・ツーリズム事業のお手伝いを町からお願いされた。

「体験型観光は本質的には交流型観光。来訪者が出会う地元のガイドさんや普通に住んでいる町民の人材育成が取り組みの成功のカギを握る」と、藤澤氏は語る。

藤澤氏のアドバイスや同行によって、修学旅行生の受け入れが増えていった。

標津町では大規模な宿泊施設が立地していないことから、修学旅行生の受け入れは大きな挑戦であったが、2001 年度に初めて岐阜県の中学校 1 校、30 人の受け入れを行った際、学校や旅行者の理解を受けて、宿泊施設を三ケ所に分けた「分宿」を試験実施した結果、大変好評であった。「大きなホテルと違って、民宿では泊まること自体が『体験』になる」。徹底した料理などのサービス体制の均衡と強化を行うとともに、小さい宿ならではの家庭的なもてなしの雰囲気が受けているという。その後、受け入れを拡大し、2008

エコ・ツーリズム交流事業実績



←取り組みが始まって以降、修学旅行に来る学校数は順調に伸びてきており、最近では毎年 20 校程度が標津町に訪れる。
出典）標津町資料

年度までに延 74 校を受け入れて、現在では修学旅行生はエコ･ツーリズムのメインターゲットとなっている。

標津町に関心を示す学校に対しては、本州であっても川口氏らが学校まで足を運び、地域の取り組みやエコ・ツーリズムの意義についてじっくり解説し、趣旨を理解してもらってから来てもらう方式が教育関係者に好評である。

Voice

観光アドバイザー
藤澤安良（ふじさわやすよし） 氏

標津町役場の川口氏が一目みてほれ込んだキーパーソン。「体験教育企画」を主催し体験型観光の受け入れ側の人材の育成に数多く関わる。

「ひとづくりが成功のカギ」

Q. 標津町のガイド育成に、どのように関わっていらっしゃいますか？

観光ガイド育成に招かれてから、標津町には継続的に関わっています。「体験型観光」というけれど、本当の目的は体験ではなく交流にあります。「交流」だから地元の人次第で、来た人の満足度は大きく左右されます。体験型を売りにする観光地でもそこが分かってないところが本当に多いですね。標津町では毎年ガイド協議会の人たちに理念的な話をするようにしています。「何故これをやるのか」わからないまま、形だけ作っても意味がありませんから。総合的に関わった 7 年間の積み重ねの結果、層の厚いガイド組織ができたと思います。

Q. これから交流事業に取り組む自治体に対してのアドバイスは？

自治体が音頭をとって観光に取り組むからには「スペシャリスト」を育てないといけません。数年で担当者が変わるような自治体では、民間が役所を相手にしないようになります。役所ごとに慣例があると思いますが、トップがその気になるかが成否を分ける場合が多い。１０年間腰を据えて取り組める人が、最終的に地域を動かす人になります。

↑標津町エコ･ツーリズムの様子
町の人々からなる観光ガイドの存在が重要視されているのが標津町の体験型観光の特徴のひとつである。サケ釣りやイクラ調理体験などを通じた地元の人と観光客の交流こそが付加価値だという認識が共有されている。

Voice

観光ガイド

川畑喜美子氏（かわばた きみこ）

「ホテル川畑」の女将として温泉旅館を経営する傍ら、標津町観光ガイド協議会の会長を務める。藤澤氏の観光ガイド研修の第１期生として観光客をもてなす。

「リラックスしてくれるのが嬉しい」

Q. ガイドとしてどのように活動されていますか？

当初は自分たちが日常でやっていたことを人に改めて教えるときにはどうするんだろうって、試行錯誤しながらのガイドが続きました。私は漁業関係者ではありませんが、地元の人なら、生のサケを買ったり、貰ったりして、誰でもイクラをつくれます。そういった地元の人ならではの特技を活かした観光ガイドを目指しています。

初めて標津町に来られる方々がバスから降りてきたときは「何でこんな何にもないところに来たの？」って顔をしてきますが、イクラづくりや芋もちづくり体験をしていくうちに、リラックスしてきて自分の家にいるようなうちとけた関係になれます。楽しそうにしていたり、おいしいといってくれたりすると、「やっててよかったな」って思います。

また、イクラづくり体験をする際には、地域 HACCP での工場見学もされているので、それにできるだけ準じた、衛生面にも通常以上に配慮した方法を心がけるようにしています。

Q. 協議会を運営するうえで感じていることはありますか？

個人客はまだまだ少ないのが現状です。移住希望の人に対して標津町の案内をしたりはしますが、個人のお客さんがインターネットで申し込んで訪ねてくる仕組みがまだまだ出来ていないことが、今後の課題だと思います。

今は実務的なところを町役場が仕切っていますが、協議会としてある程度自立するともっと「本物」に近づけると思います。

ガイドが外部での講習会に参加したりして、他の地域でのおもてなしなどを学んだりして帰ってきて､「標津ならではのおもてなしってどんなんだろうね」と話し合っています。標津町観光ガイド協会では“本物のおもてなし”をこれからも追求していきます！

取り組みのポイント

「サケの取り組み」から地域の取り組みへ

サケにまつわる観光から始まった標津町の観光事業であるが、現在は酪農、温泉、北方領土など、様々な地域資源を活かした「エコ・ツーリズム」として発展している。

現地での観光案内は、前述の地元の人からなる町民ガイドにより行われている。町民ガイドはサケや漁業に関わる分野だけではなく、酪農や渓流釣りなどのガイドを行ったり、北方領土についての学習を行ったりと、多様な分野に登録している。地域資源を活かした観光商品のメニュー開拓に取り組んでいる認定ガイドは現在８５人おり、普段の職業も定年退職者、漁業、酪農、宿泊関係者など多岐に渡るのが特徴である。

現在町民ガイドに登録している川畑喜美子（かわばたきみこ）氏は「日常でしているサケ調理が修学旅行生に喜んでもらえる。自分にとっても貴重な体験」と語るなど、まちの人の意識も変化しつつある。

取り組みの成果

地域に対する愛着

「郷土愛を育むまちづくり」を目標とした取り組みの効果は着実にあがってきていると、川口氏らは語る。取り組みを始めて以来、徐々に標津町の道内、全国における認知度が高まってきており、町の名前を言ったときに「ああ、サケの町ね」といってもらえることが多くなった。また、一番顕著なのは子供たちであり、毎年サケのシーズンになるとテレビや新聞などで町が紹介されるため、「ああ、うちのまちってすごいんだな」と町の誇りと愛着を実感するという。

Point 町全体への取り組みの拡大

サケから始まったエコ･ツーリズムの取り組みであるが、いまでは酪農、自然観察、北方領土など多彩な体験メニューが用意されている。地域HACCPの観光化を始めて 4 年が経過したころ、酪農関係者から「自分たちも同じように品質保持のために頑張っている。外の人に見てもらいたいのだ」と話を持ちかけられたという。総合計画策定時に「標津はサケだけの町じゃない」と反発した人も、「サケを見に来た人が牧場の近くまで来るようになったのがきっかけで、自分たちも他所の人の目を意識するようになった」と語った。

今後の展望

交流から定住促進へのステップアップ

標津町にとっては、産業振興、地域おこしこそが取り組みの最終目的である。そのうえでは、交流人口をいかにして定住促進につなげるかが今後に向けての大きなテーマである。

定住促進に向けては、移住者に住宅地を無償で分譲するなど、取り組んでいるが、やはり住んでもらうためには働く場をいかに確保するかが鍵となる。観光の産業化で、ガイドや宿泊業など、継続的な雇用の場が確保されつつあるが、人口減に歯止めをかけるに至っていないのが現状だ。

標津町を気に入ってくれている人はたくさんいる。彼らがどうやってこの地にいられるようにするかがこれからの課題である。

Point サケを資源にした産業クラスターの展開

標津町では新しいかたちのサケ加工の取り組みも盛んに行われている。最近の例ではブナザケを活用した「カツオ節」ならぬ「サケ節」が、経済産業省の補助金をうけて、製品化されている。また標津ブランドのイクラを使ったイクラ丼専門店も、今年の 9 月に首都圏に進出した。標津町での雇用創出にも期待がもたれているところである。

また水産加工品以外にも、通常廃棄されるサケの卵巣膜を活用した製品『サーモンオバリペプチド』を製造する医薬品工場が 2006 年に稼動開始するなど、観光以外のサケに関連する取り組みも活発である。