

報告

食産業研究会 平成 24 年度 第 2 回定例会 「食」の現場見学会 (寿都町)

篠 原 安

1. はじめに

平成 24 年 10 月 19 日(金)、20 日(土)に開催された食産業研究会平成 24 年度第 2 回定例会「食」の現場見学会について報告します。

今回は、前地域産業研究会当時から 10 年以上の長きにわたって交流している寿都町において、基幹産業である水産業の「漁港施設、大型冷蔵倉庫施設、施肥製造施設」および「食を通じた交流の広場、地域の食の紹介」の現場を関係者各位のご案内により見学しました。

見学の後、総合文化センター・ウィズコムにおいて、「寿都町の食の現状と魅力および課題、食に対する期待」についての意見交換会に引き続き、「ワインと食、観光のマッチングによる地域活性化」についての講演会を行いました。

2. 寿都町の概要

寿都町は、北海道南西部の日本海に面しており、札幌市から約 150 km に位置し、車でおおよそ 3 時間である。寿都湾を取り囲むように弓状に形成された町である。

寿都町は、明治から昭和 40 年頃までニシン漁で栄え、輸送列車も運行されていた。現在は、ホッケ漁に変わり、あまり知られていないが沿岸定置網でのホッケ漁獲量が日本一である。

また、全国でも有数の強風が吹く町で、風力発電(11 基、合計出力 1 万 6,580 kW)に活用され、年間売電収入は約 7 億円と見込まれている。

3. 食の現場見学会(13:00 ~ 15:00)

食の現場見学会では、次の施設について町の関係

者の皆様から説明を受けました。

(1) 食の未来を支える現場

【場所：寿都漁港】

(案内：寿都漁業協同組合 木村専務理事)

寿都漁港は、昭和 26 年に第 3 種漁港に指定され、平成 24 年度は事業費 4 億円で下記の整備が行われている。

- ・ハサップ対策と安全作業対策(冬期転倒防止)として屋根付き岸壁の整備
- ・安定供給と活力ある商品(ホタテ、カキ、ナマコ)の出荷のための蓄養水面施設の整備
- ・磯焼け対策施設の整備(平成 19 年より磯焼け対策プロジェクトが始動)

現在、寿都漁港は蓄養水面施設の整備が進められ、平成 26 年度竣工を目指している。

市場での販売金額は 10 億から 13 億円で推移しており、水揚げ漁獲物は 7 割がホッケで、その他イカ、タコ、イカナゴ、貝類、甲殻類などである。

漁港内では、高級食材として人気の高いナマコ養殖が行われ、監視カメラによる密漁防止対策の強化を図っている。

さらに、漁業協同組合では漁業体験学習として、年間 2 千名ほどの中高生を受け入れ好評を得ている。

今後における漁港整備計画として、災害時における緊急貨物や物資の輸送のために大型船が着岸できる岸壁整備が検討されている。平成 5 年 7 月に発生した「北海道南西沖地震」では、寿都漁港より奥尻島へ碎石などが復旧・復興のために輸送されたそうです。

(2) 食の流通と販売の現場

【場所：水産加工業協同組合大型冷蔵倉庫施設】

(案内：水産加工業協同組合 大山参事)

水産加工業協同組合では、3 億 6 千万円で建設された－40℃及び－25℃冷蔵倉庫を使用し、主に寿都漁港の水産物を保存している。

－40℃冷蔵庫は受け入れ能力が1,500tあり、ホッケ、イカ、サケ、貝類、甲殻類など1日当たり15tを－40℃で冷凍保存している。冷凍能力は、12時間で急速冷凍保存も可能で、冷凍機7.5kW×2台が稼働している。

－25℃冷蔵倉庫は、保冷管を天井に配置することにより食品にやさしい装置で、1年分の食品が保存され、年間の市場に応じた出荷が行われている。

冷蔵倉庫内には、ホッケ、サケ、イカ、タコなどいろいろな水産物が山積み保存されていた。

－40℃冷蔵倉庫から－25℃冷蔵倉庫に月2回(上期と下期)に分けて保存され、島牧村の水産物も保存されている。

(3) 食の未来を支える現場

【場所：施肥ブロック製造施設】

(案内：施肥製造受託会社 桑原氏)

地球環境による温暖化など、さまざまな原因によって「磯焼け」という現象が起き、沿岸漁業に大きな影響を及ぼしている。このため、寿都町では約30年前から磯焼け対策に取り組んでいる。

施肥製造は、寿都町独自の製法により開発され、地元で確保できる水産加工残渣(頭、骨、内蔵)、フィッシュソリブル、木材チップなどが用いられている。

木材チップは間伐材をチップ化したもので、水産残渣と併用し、発酵の促進と加工技術の導入により、海域への栄養供給を行っている。

製造工程は、木材チップと水産加工残渣をバイオトイレの技術を応用し、施肥製造機によって一次発酵を促進させ、その後一定期間切り返しを行い、完熟に近い状態にする。発酵した施肥は、少し匂いを感じる程度であった。加工は、土壌固化剤(セルロース)と鉄鋼スラグを添加し、施肥ブロック枠にて固化製造される。

鉄鋼スラグの添加により、浮上防止と鉄分補給お

よび船上からの人力投下を考慮され、ブロック1個の重量は約17kgで製造されている。

(4) 食を通じた交流の現場

【場所：コミュニティ・レストラン 風のごはんや】

(案内：寿都町企画課 田中課長)

当施設は、移管された旧道立寿都病院をコミュニティホールとして利活用されており、1階の半分を認知症の収容施設、2階は高齢者用住宅となっている。当施設は、寿都町社会福祉協議会が管理し、コミュニティ・レストランは、ホールを使用してキッチンと食卓テーブルを配置し、食事を提供することによって、地域コミュニティの創出を目指している。

レストランは、札幌市立大学との連携と町民の有志による任意団体「未来の里—寿の都」の組織により運営され、町民協働によりまちづくりの方向性を図っている。

レストランは毎週月曜日のみ開店し、シェフ以外は町民によるボランティアにより行われ、乳幼児から80代と幅広い年代層に利用されている。

地域の食材を主に利用し、新鮮な食材を使い、旬の料理が500円で提供され、地域ネットワークづくりが行われている。口コミでユーザーの広がりが出てきている。

(5) 地域の食を紹介する現場

【場所：道の駅 みなとま〜れ寿都】

(案内：寿都振興公社 渡部従業員)

地元産の商品を展示・販売している。

地域の食材を使用した、船間弁当(どんじゃ海苔と生しらす佃煮)、弁慶弁当(ホッケのそぼろ)などの弁当があり、地域限定メニューのホッケカレーなどいずれも人気を得ている。

地域限定品のホッケ飯寿司、生炊きしらす佃煮、ホッケの切込み、わかさ屋いも、塩キャラメル(寿都の海塩)などの他、食品以外のモッコのミニチュア版、ガラス浮き球のオブジェなどいろいろな商品が展示・販売されている。

年間5万7～8千人の利用者があり、近隣の黒松内町、島牧村、蘭越町の道の駅と「南しりべし道の駅スタンプラリー」などにより連携が図られている。

道の駅のほとんどが道路利用者や地域の人々のための「休憩、情報発信機能」が多いが、寿都町の道の場合は国道から少し離れており、地域の人々のための「情報発信」と南後志地域の町同士が連携する「地域連携機能」の 2 つの機能がある。

同公社運営の「寿都温泉 ゆべつのゆ」は年間 11 万人のお客様に利用され、好評を得ている。

4. 食の意見交換会(15:30 ~ 17:00)

「場所：寿都町総合文化センター ウィズコム」

参加者：

寿都町(東野副町長、瀧山課長、田中課長、森本主幹、寺門主任)

漁業協同組合(木村専務理事)

水産加工業協同組合(大山参事)

観光協会(寺門会長、田中事務局長、中山書記)

振興公社(小林支配人代理、渡部従業員)

一般参加者(吉野社長、藤隆行従業員)

技術士会食産業研究会(伊藤、小林、柴田、豊谷、須川、渡辺、篠原)

柴田技術士の司会により、「寿都町の食の現状と魅力および課題、食に対する期待」に関する意見交換会を行った。

(1) 現場見学会の感想について(技術士)

- ・寿都町と近隣市町村の漁獲量と漁獲金額の違いおよび不漁対策などについて、教えていただきたい。
- ・寿都町の魅力は、役場と町民の密着度が強く、町民皆さんの協調性と優しさが非常に強く感じられる。
- ・基幹産業である漁業施設は非常に充実しているが、産業や観光にアピールする何かが必要だと思う。
- ・寿都町の魅力を高めるために、水産業だけでなく農業や山菜を組み合わせた「食」の高付加価値化が必要ではないか。
- ・農業体験ツアーは道内各地で行われているが、漁業体験ツアーあまり聞かない。行われている漁業体験ツアーにより、地域の「食」のブランドづくりが子から親へと伝わるのではないか。

・漁業体験ツアーは、海の状態により採算ベースとにならないため、観光会社では商品として扱われていない。海が荒れた場合には、代替案が必要ではないか。

・磯焼け対策は効果があるのか。また、現在の磯焼け対策事業完了後に、漁業者に対策の負担が生じた時どうするのか。

・寿都町に関する様々な情報を、もっと外部に向けて発信する必要があるのではないか。

(2) 寿都町と他町村との漁獲量、漁獲金額及び不漁対策について(木村専務理事)

・漁獲量と漁獲金額は、漁法や漁船の規模により違いが生じる。また、島牧村のホッケは半分以上が寿都卸売市場に出荷される。

・ホッケの単価の違いは、島牧村では刺し網だが、寿都町は定置網や底建て網漁により大量に水揚げされるため、島牧村とは倍以上の価格差が生じる。

・イカナゴは、南(島牧)から徐々に北上するため、旬は値段が高く、寿都町で漁れる時期には値が落ち着く。魚の獲れ方や魚体によって単価が違うのは止むを得ない。

・定置網は待ち網漁と言われ、魚の通り道に網を仕掛けて取るため、魚にやさしい漁法である。この漁法は、狙う魚の習性や沿岸の潮の流れなど、漁師のノウハウによって、網を設置する場所が決まるため、漁獲量がその日によってバラつきがあり不漁となる日もある。

・不漁になってもいいように漁師個人の蓄えが必要であり、寿都町においてはさまざまな魚種の漁を行っており、一つの魚種で生計を立てる漁師はいない。

(3) 漁業体験ツアーについて(木村専務理事、瀧山課長)

・寿都町の場合、学校を中心として中高生の修学旅行を対象としており、一般は受け入れていない。

・海が荒れた場合の代替メニュー(船の洗浄、魚のさばき等)は、いろいろ考えている。

・過去のモニター事業「寿都の海まるごと体験」がきっかけである。

・体験漁業は、平成 16 年から役場が窓口となり漁

協と協力して行っていたが、申し込みが増加したため対応できなくなり、現在は民間会社へ委託している。

- ・民間会社(蘭越町マルベリー)とのタイアップにより、民間会社が学校の集客を行い、漁協からは体験メニューを提案し、お互いの連携により検討を行っている。
- ・乗船体験ができない場合の代替メニューには、漁船を洗う体験等もあり、日常生活と異なる体験ができるため、「新鮮で魅力的」に感じると思う。
- ・修学旅行の日帰り体験のほか、江別市の中学校の1校のみを2泊3日の生活体験に受け入れ、5年間継続している。

(4) 新たな商品化について(吉野社長)

- ・食べ物を買って帰って食べる時代から、今は、その地域へ行って食べるという時代になってきているから、地域内で売ることが大事であると思っている。
- ・食のブランド化は、寿都町が多額の金額をかけてやる必要があり、全町で「ホッケめし」のように盛り上げてやると浸透性があると思う。
- ・加工業者は自慢の物を作っているから、それなりの人が知恵を合わせてやらないと中途半端になる。

(5) ホッケの高付加価値化について(瀧山課長、木村専務理事)

- ・寿都町としては、民間が取り組むためのきっかけづくりが大事である。
- ・ホッケの漁獲量は、7,000～10,000tの時代もあったが、ほとんど町外へ搬出していた。フィレーなどの試験加工を実施したが、現状では量的には大量に捌ける状態ではなく、事業化には至らなかった。
- ・加工業者と一つの商品開発をテーマに製品を作ることは難しい。魚醤開発は、作ったものを工夫一つで自社の商品に活用できる利点があった。
- ・原点に帰って、特産の生炊きしらす佃煮をもう少しPRしたいと考えている。それには、違った佃煮バージョン(例えば、タコ、ツブ、イカ等)があってもいいと思っている。

・水産加工業協同組合の冷凍・冷蔵事業の他に、何か大きな投資をしなくても「食の魅力の宣伝が図ればよい」というのが近々の課題である。

- ・ホッケめしは、一万食を超えた。これは、寿都町に「来て、食べて、お土産で買ってもらい、お風呂に入っただけ」大きい効果があった。
- ・「食」は集客効果が大きい。今後、どうやって持続させるかが大事である。また、次に繋がる第二、第三の手を打つことも必要である。ホッケ飯の開発は、食と観光を今後考える上でおおきな自信につながったと思っている。
- ・ホッケは大量に水揚げされるため、前処理が非常に難しい。
- ・ホッケ漁の3割自粛がある中で、道北海域は網走から島牧が同海域である。底引き網漁を行っている「稚内、小樽、紋別、網走」が3割自粛すれば地域で抱えている資源減少の問題は解決できる。
- ・寿都町のホッケの主な加工は「開き」であり、これが今のところ付加価値である。

(6) 磯焼対策について(木村専務理事)

- ・寿都湾はホッケの産卵場所になっており、桁引き網漁はホッケの産卵場所を壊すため、その地域での桁引き網漁は行っていない。
- ・ホッケの産卵場所を守るため、一部の地域ではナマコ漁は共同化によるダイバー漁に変えている。
- ・藻場再生は、海藻を食べるウニやアワビだけではなく、稚魚の棲み場、隠れ場、餌場と言う意味では、やはり、海藻群落が浜全体にできればいいが費用との兼ね合いとなる。また、現在の磯焼け対策事業が完了した場合において、漁業者が磯焼け対策にどれだけ負担できるかは疑問である。

(7) 寿都町のイベントについて(木村専務理事、吉野社長)

- ・イベントに合わせて、他町村にないものを漁業協同組合では出荷調整により、協力している。
- ・寿かき・ふるさと祭りは五千～六千人、おさかな市は三千人の来場者であるが、時間内に品物がなくなってしまう。
- ・あつけし牡蠣まつりのように、二万～三万人の観光客を集めるイベントにしたい。

- ・町の特産物であるお菓子等を一緒に展示販売しても、なかなか売れない。

(8) 情報発信について(大山参事)

- ・6月下旬の札幌テレビ塔下の寿都特産品販売は、昔はたくさんの方が来てくれたが、テレビ塔の人氣が薄れて来客が少なくなり、販売も少量分けになってきている。ただ、持続して開催することにより、次につながれば良いと考えている。
- ・大通りと札幌駅間の地下通路は、半年前に予約が必要である。また、魚などの生ものが販売できないため使用できない。このため、モニターを地下通路に設置して、テレビ塔と地下通路を映像で結ぶことによって両方の相乗効果が期待できると考えている。

5. 食の講演会(17:00～17:30)

「ワインと食、観光のマッチングによる地域活性化について」

講師：北海道ワイン株式会社

シニアソムリエ 阿部眞久 様

受験年齢最年少でソムリエの資格を取得され、シニアソムリエである北海道ワイン(株)の阿部様に「ワインと食、観光のマッチングによる地域活性化」について、ご講演をいただきました。

(1) ワインと食、観光のマッチング(ワインツーリズムを事例として)

ワインはクラスターの中核として、地域資源を相乗効果に結び付ける。ワインをきっかけとして商品開発、食文化の創造が可能である。アメリカ合衆国カリフォルニア州がワインクラスターで有名であり、ワインが世界中に進出してきている。

北海道で2009年から取り組んでいるワインツーリズムの事例を紹介する。

- ① 岩見沢市の宝水ワイナリーでは、ワインに関心を持たれている皆様がブドウ畑に案内し、情報交換や交流が行われている。
- ② 滝川市ではブドウの生産はされていないが、地元食材を使用した料理とワインとのマッチングによって、レストランに観光客を集めている。

- ③ コープ札幌では、キッチンカー(テント、テーブル、イスなど)により、シェフと一緒に移動して、道内各地のブドウや小麦畑および港などで、地元食材を用いた料理を提供している。寿都町地域の食材である海産物を考える時のワインと料理の相性のポイント。

① ワインと料理の「味」、「香」

- ・味覚濃度の一致、共通する香りや味の要素
- ・ハーブ、スパイス、柑橘類(レモン、スダチ)、大葉、ワインヴィネガー

② ワインと料理の「色」

- ・味わいは、色とともに深まる。
- ・白ワイン⇒ホタテ、カキ等(白身)
- ・赤ワイン⇒サケ、ブリ等(赤身)

③ ワインと料理の「温度」

- ・前菜に白ワイン、肉料理に赤ワイン
- ・刺身等冷たい料理は冷やした白ワイン、ウナギのかば焼き等は常温の赤ワインが相性いい。

このように、北海道の食材や料理と北海道のワインを合わせることが、全国で注目を浴びている。

(2) 日本の「国産ワイン」

日本の国産ワインは、10年間で認識も品質も大きく変わり、3:2の割合で輸入ワインが上回っているが、国産ワインは伸びてきている。しかし、国産ワインは、ブドウや濃縮果汁を輸入して、国内で加工されたワインを「国産ワイン」と称している。

今、注目を集めて伸びてきているのは、海外の原料を一切使用しないで日本国内で栽培されたブドウを用いた「日本ワイン」である。

北海道は、位置と気候がヨーロッパとよく似ておりブドウ栽培に適し、ヨーロッパ系の本格的なワインは北海道が一番の産地であり、その中で後志や空知が特に注目されている。

気温は低い、夏のブドウの開花時期と秋の収穫時期に大敵である雨が少ない北海道は、ヨーロッパの品種に適合し、ワインの質やワインの種類が増え、伸びてきている。

「シャブリ」をはじめヨーロッパ北部地域で栽培されているシャルドネやリースリングからつくる白ワ

インは、海産物によく合うワインであることが知られており、気温が似ている北海道に適している。このような、ブドウ品種はその地域の土壌と川のミネラルで育つため、産地同士の相性がよく合う。

寿都町においても、今までの魚介類の食べ方にワインや柑橘類を加えた食のマッチング、ワインに合わせた新しい商品の開発「ブイヤベース」などは特に向いている。

このように、後志の食材や水産物を使った新しい食べ方は、ワインに合う。

6. おわりに

今回、寿都町に「食」の見学会で訪れ、思いつくのは『地域に暮らす人々に「食」と「暮らし」は過去、現在、未来に永劫に続く。その確かな歩みこそが、地域の人びとを「勇気」づけ、さらに、訪ね来る他の地域の人々と交わることにより、より高められていく。その確かさは、訪ね来る人々に「希望」を与える。』である。

このような視点で寿都町は、基幹産業である水産業を主として、水産物の加工・販売、イベント、漁業体験ツアーなどが積極的に行われている。

「コミュニティ・レストラン 風のごはんや」や「道の駅 みなとま〜れ寿都」などにおいて、ワインとマッチングする地元食材を使った「ホッケとチーズ」や「ブイヤベース」などのメニュー開発、さらに、情報発信として、大消費地（札幌など）にアンテナショップを設置することなどにより、販路拡大につながるだろう。

また、観光では、「風」を利用したイベント（風揚げ大会など）や朱太川の自然を楽しむカヌーやフットパスなどが考えられる。

これからの地域活性化の取り組みとして、新しい「食」と「観光」など、大いに議論されていかなければならない。食産業研究会としても、長いお付き合いがある寿都町とこれからも地域活性化の取り組みに関わって行きたい。

最後に行われた「情報交換会」では、宿泊する（株）ダイマル大谷会館で地元食材を活かした膳を囲み、ワインとの組み合わせやワインの美味しい飲み方につ

いて、シニアソムリエの阿部様の話を聞きながら「食」についての議論で大いに盛り上がった。

20日（土）の早朝、休日にもかかわらず、寿都町の瀧山課長が見送りに来てくださいました。ありがとうございました。

篠原 安（しのはら やすし）

技術士（農業／建設部門）

日本技術士会北海道本部
食産業研究会
嵯峨測量設計株式会社

