

『北海道漁港漁村フォーラム in OTARU 2002 21世紀の食と文化を支えるために…海からの恵み…』

業務名	漁港漁場整備実態調査業務委託（13-313）
委託者	北海道開発局農業水産部水産課
担当者	関いずみ、林浩志、（松本卓也）

### 開催目的・背景

世界的な食糧不足が懸念される昨今、水産物の食料としての重要性・必要性を再確認し、安全で新鮮な水産物を継続的かつ安定的に供給することが我が国漁業にとって重要な課題になっている。一方、北海道は我が国水産物の生産・供給基地として大きく寄与しており、この傾向は今後もますます強まるものと予想される。

しかしながら、生産者と消費者をつなぐ「食としての水産物」という共通の媒体を介しながらも、北海道が持つ水産物供給の役割・重要性、その基盤となる漁港整備、生産や流通の過程等、一般市民にとっては理解しにくい面が多々ある。水産物の食料としての重要性を認識し、将来の北海道水産物の姿や、それを支える基盤のあり方を探るには、水産関係者だけでなく広く一般市民をも交えた論議が必要となっている。

このため、生産地であり観光地（消費地）でもある小樽市において、生産者と消費者が一同に会し、我が国、特に北海道の漁業・漁港・漁村について語り合うことを目的としてフォーラムを開催した。

本フォーラムは4回目であり、過去には札幌・旭川・函館において開催してきた。今回と趣旨・目的を同じくしながらも、札幌では「食糧としての水産物の重要性」を、旭川では「内陸部から見た水産物の流通」を、函館では「消費サイド・供給サイドから食と地域を考える」をそれぞれサブテーマとし、来場した一般市民との対話をふまえて漁港漁村事業への提言やアピールを行った。

### フォーラムの開催方法

今回のフォーラムは、近年漁村の重要な役割として特に注目されている、都市との交流に焦点を当てた。「食」としての水産物が都市と漁村をどのように結びつけているか、その問題点や今後の展開へ向けての課題は何か、とすることについて、特にこれからの漁業や地域を担う若手世代を中心に語り合いの場となるよう企画した。

### 第4回北海道漁港漁村フォーラムの視点

漁業やそれを担う漁村には、毎日の食生活に欠かせない水産物を供給するという重要な役割がある。したがって、これまでのフォーラムでは、この役割を遂行するために考えていかなければならないポイントとして、水産物の食料としての重要性を認識し、水産物の流通や安全性について取り上げてきた。今回のフォーラムは、漁業や漁村のもう一つの役割である、都市との交流に焦点を当て、「食」としての水産物が都市と漁村をどのように結びつけているか、その問題点や今後の展開へ向けての課題は何か、ということを探っていくこととする。

「食」による都市と漁村の交流は、地場の食材（地域ならではの新鮮な水産物、地域特有の食文化等）と消費者（都市住民）との出会いであるが、その流れは概して以下の通りである。



ここから解るように、「生産」と「消費」の接点は少なく、消費者は生産者の顔が見えにくく、生産者は消費者の顔が見えにくいという、生産から消費に至る情報・交流の不足が存在している。

従って、本フォーラムでは、「生産」、「提供」、「消費」に関わる立場からのゲストを迎え、「水産物の魅力、魅力を出すための努力(こだわり)」を「生産」、「提供」サイドから、「消費者が求める水産物」を「消費」、「消費者への提供」サイドから提示する。これらの話題を通じて参加者全員で語り合うことにより、一般市民が漁業・漁港・漁村を身近なものとして意識し、さらに生産者・提供者・消費者が一堂に会して、今後の漁業・漁港・漁村について語り合うことを目的とする。また本フォーラムでは、都市と漁村の交流の今後の発展についての試みや、課題について語り合うことで、将来展望を視野に入れた発展的な議論を展開することとする。したがって、ゲストには、今後の漁業や観光、あるいは地域に関わる様々な活動を担う若手世代の代表者を選定した。

### 地区選定理由

既述の視点より、本フォーラムの開催地としては産地と消費地(観光地)双方の立場が混在し、それぞれの立場のゲストが、全体を概観する場合も、その地域をモデルとしてイメージづけ、引用できるような地域が望ましい。そこで、産地であると同時に北海道内でも有数の水産観光都市である地域として、小樽地域を選定した。

### 「食による都市と漁村の交流」を切り口としたフォーラムの組立

1. 観光における食の位置づけ(ニーズ)を、その中での水産物の扱われ方を、旅行会社で企画しているツアーパッケージ(東北、関東、関西等各地域でのパッケージの組み方)から整理し、水産情勢を踏まえつつ全国での動向、北海道内での動向、石狩・後志地域周辺の動向を解説。  
小樽市内の外食産業における水産物取扱品目の道内外割合と人気メニューの内容を解説  
この内容は、プログラムの話題提供で解説
2. 「消費者」が観光地で求めている食とは何か  
観光地である小樽では、観光資源としての食(水産物)がどのように捉えられているか。小樽を含め、北海道の観光資源としての食(水産物)の課題は何か。
  - ・ 食材へのこだわり 地域の発掘(道内外問わず)
  - ・ 魅力ある「食」の創出・提供
  - ・ 地域の特色(食文化等)の活用
  - ・ 産地との関わり方
3. 「生産者」はどのような取り組みを行っているか。  
生産者に求められていることに対し、消費者へ向けてどのような取り組みを行っているか。
  - ・ 衛生管理(鮮度保持) ブランド化(特産品開発)
  - ・ 「提供者」、「消費者」への情報提供

### フォーラムの主な対象者(ターゲット)

本フォーラムの主な対象者は、食へのニーズを持つ消費者サイド、食の生産者サイド、双方の立場の視点を持つ提供者サイドが中心となる。

具体的な対象者は、

#### ①消費者サイド

一般市民、旅行者、商工会、消費者団体等

②生産者サイド

漁業者、1次加工者、漁協・漁連等水産関連団体

③提供者サイド

仲買、飲食店、旅館・民宿、観光関係等

全体を支援する立場として、行政（自治体）関係者

**働きかける団体とその方法**

行政：水産庁、北海道、小樽市、古平町

水産関連：北海道漁港協会、北海道指導漁業協同組合連合、北海道漁業協同組合連合、北海道水産会、小樽漁業協同組合、古平漁業協同組合

商工関連：小樽商工会議所、小樽青年会議所、後志観光連盟

マスコミ：水産経済新聞、北海道新聞、みなと新聞

後援依頼書及び参加者募集用紙を送付した。

**開催結果**

参加者：計264名（講師6名含む）

主催：北海道開発局

後援：水産庁、北海道、小樽市、古平町、北海道漁港協会、北海道指導漁業協同組合連合会、北海道漁業協同組合連合会、北海道水産会、小樽市漁業協同組合、古平漁業協同組合、小樽商工会議所、（社）小樽青年会議所、後志観光連盟、水産経済新聞北海道支局、北海道新聞社、みなと新聞北海道支社

参加者は小樽市民など一般の方々や、観光や食に関係のあるの方々など多岐に渡った。

**プログラム**

本フォーラム開催にあたり、小樽市内の開設市場や観光スポットなどで、街頭インタビューを行った。市場の経営者の方や観光客など、「市場の人に聴きました」「観光客に聴きました」と、両極端にいる方々にインタビューし、小樽の食やイメージの現状を把握していただくため、映像資料としてビデオを会場にて放映した。

日時：平成14年2月9日(土) pm13:30～pm16:30

会場：小樽グランドホテル 4Fグランドホール

全体 13:30～16:30(180分)

①あいさつ 10分

②主旨説明・講話 20分

山下 成治 氏 北海道大学水産学部助教授

・産地から消費地への水産物の流れを中心軸に、生産・流通・観光など様々な情報がどのように伝えられているか、ということをもつ軸に今回のフォーラムを組み立てるという趣旨を説明していただいた。



③話題提供

50分

『食としての水産物 - 産地の視点、消費地の視点 - 』

柿澤 克樹 氏 (株)グローバルフィッシュ 代表取締役

柿澤氏は、水産物を通じて消費地と産地に直接的に関わっているという立場から、「食としての水産物 - 産地の視点、消費地の視点 - 」について講演し、今後期待される改革、改善という観点から、産地、消費地の情報システムの構築として、①産地、消費地双方向による正確で広汎かつ迅速な情報、②輸送分野、冷凍分野、養殖分野等多岐分野の技術革新、③物流の改革、④生産効率の改善、以上4つの実現が必要であり、これにより、無駄や不具合といった需要と供給のミスマッチが解消され、欲しい物が欲しい人に、欲しい時に欲しい量だけ供給できるようになると述べた。



『もうひとつ』の後志広域観光と“地産地消”』

小川原 格 氏 (株)藪半 代表取締役 (小樽観光協会理事)

次いで、小川原氏は、食を扱う仕事に従事し、かつ小樽を中心とした広域観光に取り組んでいる立場から、「もうひとつの後志広域観光と地産地消」について講演し、観光客はガイドブックのようなクリーンな消毒された情報ではなく、口コミで面白くて生な情報を求めており、今までのマストツーリズムからパーソナルなツーリズムに転換してきている。このような中、後志という広域的な地域で、風土や歴史、生産物や人やそういう全ての物を見ていただくといった質の高い観光に発展させることが必要であり、後志の広域観光に関わる人と人とのネットワークが重要であると述べた。



休憩

10分

④トーク&トーク『食を通じた都市と漁村の交流』

第1幕

40分

都市と漁村の交流に関する様々な立場で、現在頑張っている若手世代が今後の展望、課題を語る

コーディネーター	山下 成治 氏	北海道大学水産学部助教授
ゲスト	木村 正城 氏	古平漁協理事
	眞田 俊之 氏	(株)小樽観光企画 専務取締役
	小宮山 佳世 氏	(株)アルファ水工コンサルタンツ

休憩を挟んだ後、「食を通じた都市と漁村を考える」をテーマとして、コーディネーターである山下氏と話題提供の柿澤氏、小川原氏が先ず登壇し、話題提供の整理をしながら問題提起をし、その問題に対応するゲストとして、「生産」の立場から木村正城氏（古平漁業協同組合理事）、「消費」の立場から小宮山佳世氏（株）アルファ水工コンサルタンツ）、「提供」の立場から眞田俊之氏（株）小樽観光企画専務取締役）が順々に登壇し、トーク&



トーク第1幕は進行した。

トークでは、どの立場から考えても美味しいものを食べさせたい、提供したい、食べたいと水産物への想いは同じであり、それが、地元の魚であったり、旬であったり、調理法であったり、食べる場所であったりし、それらの生きた情報を消費者に伝えることが重要。

また、水産物、農産物共に輸入ものが入っている中、後志地域の食材だけで消費者に提供できるような組織づくりの構築を図りたい。等の意見が出された。

休憩 5分

第2幕 45分

話題提供者を加え、より広い視野からの意見交換を行った。

コーディネーター 山下 成治 氏

ゲスト 第1幕の4名に加え、話題提供の2名が登壇

第2幕では、第1幕の内容の続きを、登壇しているゲストに会場の方（道内外参加者、主催者）も交えた形で、活発な議論が行われた。

議論としては、東京から見た北海道のイメージは、北海道だから美味しい、安心とかが考えられるが、地元の本当に美味しいもの、食べ方は知られていないので、食べ方を含めて消費地に伝えることができれば、東京はもちろん、全国の消費地に売れていくのでは。

観光を切り口とした交流で、決めてとなるのは人と人とのつながり、ネットワークであり、そういうチャンネルを行政の方に作って欲しい。

東京や大阪から見ると北海道は一つ。隣の町との競争ではなくみんなが手を携えて北海道としての良さを主張することが重要。等他にも沢山の意見が出された。



最後に、コーディネーターである山下氏は、会場及びゲストの発言を受けて、「情報というネタがどういう物なのか、人と人が繋ぎあって物を動かす、その物の後ろにあるのが情報、そういうITを作ることが重要であり、このようなネットワークが作れるソフトなりハードなりを作っていきたいと考えています。」と締めくくった。