

里づくり

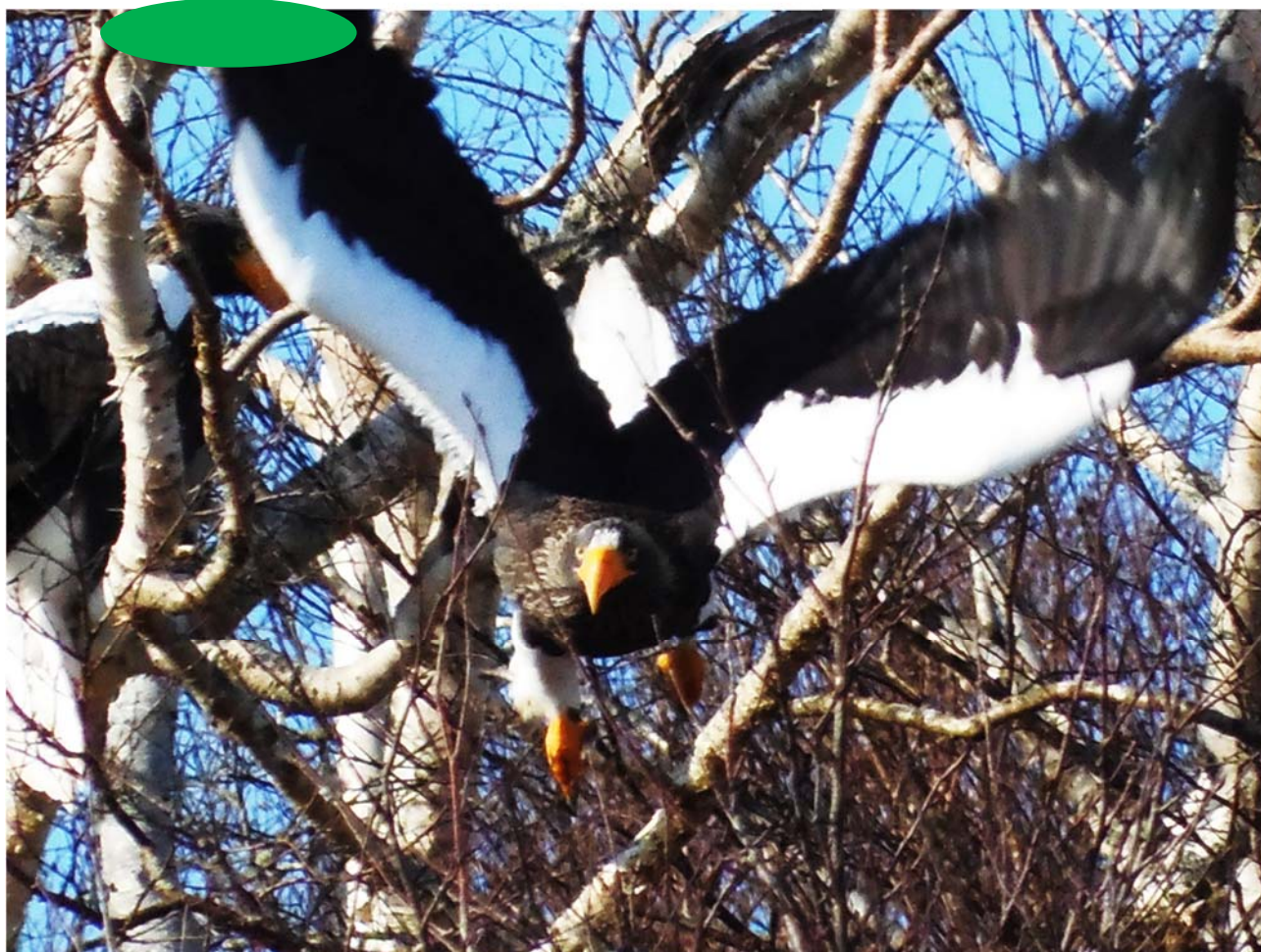
第7号 2013年7月

編集・発行/北海道農政部農村振興局農村整備課

〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目

TEL 011-231-4111 / FAX 011-232-4128

http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nss/2_kannri/shidouindayori.htm



飛び立つオオワシ（根室振興局 永森孝史さん 提供）

CONTENTS

- **地域づくりリレーインタビュー**
フードライター 小西 由稀 さん 「思いを強く持って共有することが計画を強くする」
- **北海道里づくりアドバイザーレポート** 別海町 水沼 和子 さん 佐竹 康昭 さん
- **実践！地域づくり** 興部町 興部地区
- **BOOKS**
- **トピックス**



小西 由稀 (こにし ゆき) さん

1968年、室蘭市生まれ

平成7年からフリーランスのフードライター。札幌を拠点として道内で活躍中。北海道の食をテーマとして生産者から料理人まで幅広く取材し、様々な媒介を用いて情報を発信し続けており、自らも北海道フードマイスターの資格を持つ。著書に「おいしい札幌出張」「おいしい札幌出張2」「食のつくりびと」があり、読売新聞北海道版や北海道じゃらんで連載するほか、自身のブログでも幅広い地域の食を紹介している。平成22年度からふる水保全対策委員を務める。

思いを強く持つことが計画を強くする

フードライター 小西 由稀 さん

今年度で北海道中山間ふるさと・水と土保全対策委員を務めて4年目を迎える小西由稀さんにお話しを伺った。小西さんは表情も人当たりも柔らかく、その場が華やかになる、北海道で活躍中のフードライター。その聞き慣れないフードライターとはどんな職業なのか。

私にとっての「フードライター」

「北海道は食の生産地であり、消費地でもあります。フードライターとしてその両方を取材できるのはとても楽しいことです。東京ではレストランを取材するライターが多いのですが、北海道では、レストランを取材し、そのレストランで使われている食材が北海道のものであれば、生産者にすぐ会いに行ける。それぞれの作り手を取材し紹介できる。お互いの思いを記事にできることが、北海道でフードライターとして活動する面白さであり、魅力を感じている部分です。フードライターとは、料理を評論することではなく、それぞれの作り手の思いを伝えることが仕事だと考えています。皿の向こう側(生産者)とこちら側(料理人)、という表現をよく使うのですが、皿の向こう側の思いをこちら側がどうやって紡ぐのか、そのお互いの思いを紹介することが、私の仕事だと思っています。」

寿司屋の娘として育んだ食への関心

小西さんご自身も、ライターとしての活動当初から、食を中心に扱おうと決

めていたわけではないそう。

「食に関する仕事が増え、いつの間にか依頼される仕事の8割を占めるようになりまし。その時、フードライターを名乗ってもいいかなと。」

室蘭のご実家が寿司店を営んでいたこともあり、子供の頃から食に対する関心は高かったとのこと。

「寿司ネタに使うウニの産地が時期によって違う。それを子供の頃から見て『どうしていつも同じところのウニじゃないのだろう』そうか、産地によっておいしい時期が違うんだ』と感じていました。単純に料理がおいしいということだけではなく、料理人の考えや思い、調理方法など、料理ができるまでの過程に興味を持つようになりました。」



『おいしい札幌出張』『食のつくりびと』

自身が執筆している3冊『おいしい札幌出張(09年発行)』『食のつくりびと(11年発行)』『おいしい札幌出張2(13年発行)』

『おいしい札幌出張』は、遠隔地から札幌へ出張という束の間の非日常をテーマに、一人でも気軽に入れて、札幌での時間をおいしく楽しく過ごすための店がシチュエーションごとに紹介されている。

見知らぬ土地の店に入るの、なかなか勇気がいるものだ。匂いや雑音さえ感じそうな臨場感あふれる記事は、躊躇する背中をぐっと押しつけてくれる。もちろん北海道に住む私たちにも頼れる一冊だ。『おいしい札幌出張2』はその続編で、『おいしい札幌出張』とはまた違った切り口で様々なジャンルの店を紹介している。

『食のつくりびと』は、皿の向こう側、食の生産者を紹介している。こだわりの持つて生み出された食材は希少で、北海道に居ながらもなかなか手に入らない逸品ばかり。その希少な食材はもちろん、『つくりびと』の素材で魅力的な人柄とその食にかける思いを伝えている。

「北海道の農業は、多彩さが魅力です。こだわりを持って営まれている生産者はとても素敵だと思います。その中で、特に個性の際立つ方々を取材したのがこの『食のつくりびと』です。農業には色々な形態があり、生産者の気持ちもまたそれぞれです。そのことを書いた本が少なかったのが、形にしました。」

全道各地を4千キロ走破

『食のつくりびと』は、全道各地を飛び回り生産者の取材を行っているが、苦労もあるようだ。

「3ヶ月間、車で生産者を回ったら、4千キロも走っていました。でも、私は運転ができなくて、全てカメラマンにお願いしました。」と笑う。札幌から福岡までの距離がおおよそ2千キロ、札幌と福岡間を車で往復した距離に相当する。北海道で活動するライターは、長距離移動に耐える体力も必要だ。

様々な店、生産者を取材するとき心

掛けていることを伺った。

「相手の方がお話ししやすい雰囲気づくりを心がけています。生産者の方とお話しするときは、あまりかしまった話し方をしません。取材だと身構えてしまうので、気楽にお話ししていただけるように努めています。質問に返ってくる言葉の余白に、その方のたくさんの方の気持ちが出てくる。取材とは全く関係のない質問もします。その質問は、その人がどういう人でどういう考えなのかを知るためです。自分のことを相手に話すというのは難しいこと。初対面なのに何が理解できるの、と思われないように、心を開いて思いを聞かせてもらえるように接することに一番心を砕いています。」

ふる水委員として思うこと

料理人や生産者という個々を見てきた小西さんが、ふる水委員として地域に携わるようになった。

「ふる水事業は思いがあれば、どなたでも手を挙げられるという緩やかさが、面白いと思えました。私も勉強させていだきながら、自分の知識を役立てられたらと考えています。地域の皆さんを応援しながら、気付いたことは意見を申し上げて、その意見が事務局を通じて地域に伝わり形になる。地域の方とふる水委員会と一緒に事業を作り上げていくことにやりがいを感じます。」

ふる水委員として4年目で、就任当初とは少し考え方が変わったそう。

「書類だけを見て、この予算要求は妥当なのかと疑問に思うこともありましたが、現地評価で地域に入って感じるの、書類だけでは思いを伝えにくいということ

書類には書き表せない地域のたくさんの方の思いを直接聞くことで、やつと書類とつながる。意気込みや熱が感じられるのは、やはり直接、話しを聞くことです。自分の経験と主観だけで判断してはいけないと思えました。」



『何ができるのか』ではなく『何がしたいのか』

ふる水事業でも食を活用した地域づくりが多いが、どう考えているのか。

「トップダウンでやらされるものは長続きしない。特産物をこんな風に食べてもらえたら自分は一番嬉しい、という強い思い、立ち帰るための思いが必要だと思います。あれがない、これがない、という状況で何ができるのか、という消去法で考えて欲しくない。計画の最初は、どうしてこれをやりたいのか、という根っこを一人ひとりが持つて、共有するのが大切です。これらを怠ると、長い間事業をやつていく間に軸がずれてしまう。実現できないことが起きたときに『これができないから、止めた』となってしまう。まず、自分たちが本当にやりたいことは何か、ということを常に意識しながら、揺るぎない思いを確認することが大切です。例え計画が崩れても、立ち帰る点が

あればきつと立て直すことができる。回りに見えるかもしれないませんが、勇気を持って立ち帰ることも必要です。」

まず、地域の食材を好きになる

食をPRすることに苦慮している地域が多いと感じるが、それについてどう思うかを伺った。

「これを食べてほしい、楽しんでほしいという地元の気持ちに消費者に伝わらない事業はだめですね。計画を具体化する上で大切なことは、何がウケるのかではなく、足下を見つめること。自分たちの食材を『えこひいき』すること、冷静に見ることです。」

「えこひいき」と聞くと印象の悪い言葉のように感じるが、本来は「鼻根にする」、応援する意味だという。

「北海道は相対的に、地元のものに対する評価が厳しい。謙遜している部分もあるでしょうが、自分から進んで地元の良い点を声に出すことは少ないように感じています。外からの評価を待つのではなく、地域が積極的に良い物を見つけて、良い意味で『えこひいき』する。他方で、外からはどういう風に見られているかという冷静な目を持つ。まず自分が地域の食材を好きになる。好きではないものを他人には勧められないですよ。」

食の選択は、未来の選択

食とは、地域づくりにも、人が生きるためにも切り離せないものである。

「TPPや原産地表示義務など、消費者が今まで以上に食に対する知識を持たなければいけない時代です。私もライターであり一人の消費者です。何を選んで食べるかは、どう生きるかということでも

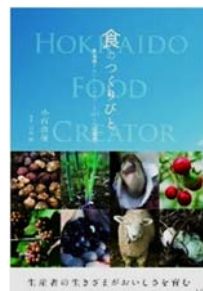
あり、北海道をどうするか、ということでもあります。単純においしく食べるだけでなく、食べるといことが明日の選択といつても大袈裟ではない。それだけ食の選択は大切だということをライターの活動を通じて柔らかに伝えていきたいと思えます。」

BOOKS

今回、インタビューさせていただいた小西由稀さんの著書をご紹介します。

- おいしい札幌出張
- おいしい札幌出張2
- 食のつくりびと
-北海道でおいしいものをつくる20人の生産者-

著者：小西由稀
発行：エイチエス(株)



北海道里づくりアドバイザーレポート



今年度から別海町で農業者と漁業者の関係改善を図るため取り組みを始められると聞き、お二人の指導員へお話を伺いました。



—まず水沼指導員さん、自己紹介をお願いします。

(水沼) 以前は管内の計根別(けねべつ)農協の女性部で活動をしており、その後JA北海道の役員をさせていただいていました。役員を降りるときに、このふるさと・水と土指導員へお誘いがありました。指導員の活動以外では、以前から花の粘土細工(装飾粘土工芸)をしており、今は休んでいます。アトリエを持っています。昨年には仲間3

人とブリザーブドフラワーの資格を取得して、月2回、役場庁舎の向いにある「ふれあいの家」で教室を開いているほか、講習会などに呼ばれています。



教室の風景



ブリザードフラワー



—ブリザーブドフラワーは今とても人気がありますよね。では、今年新たに指導員になられた佐竹指導員さん、お願いします。

(佐竹) 昨年からは役場の農政課に異動し、前任の者と交代する形で今回指導員になりました。担当は「別海町農業・農村振興計画」であり、環境整備活動や自然体験を通じた道東の交流活動の活性化に向けた取り組みを指導的立場で行っています。

—別海町とは、どのような町なのでしょう。

(佐竹) 別海町は、根室管内中部に位置し、面積は全国十位となっています。人口は約1万6千人の町ですが、乳牛・肉牛を合わせた飼育頭数は十一万頭を数える酪農王国であり、日本一の生乳生産量を誇ります。また、東はオホーツク海に面し、サケ、ホタテ、ホッキ、北海シマエビなど豊かな水産資

源に恵まれており、日本の食を支えるまちです。一方、「野付半島・野付湾、風蓮湖」がラムサール条約湿地に指定されており、天然記念物であるタンチヨウやオジロワシなどの希少な動植物も生息する豊かな自然や美しい農村景観を有しています。

(水沼) このような地域の資源を生かして、町内では早くからグリーン・ツーリズムの活動も盛んであり、修学旅行生の受け入れや一般家族の宿泊体験などが行われています。また地域の関係3団体で、別海町市街地から根室市厚床までの旧国鉄標津線跡などを活用したフットパスづくりなどを行い、川・森・海を守りつつ、酪農を発展させ、誇りを持つ故郷づくりなども進められています。



オジロワシ



尾岱沼のナラワラ

一方、**農業者と漁業者には溝があるように聞いていますが**

(佐竹) 根室地域では昭和四十年代から内陸の特に河川流域で農業開発が行われ、土砂の河川への流入、森林や水量の減少などにより悪い変化をもたらしました。このことが、さげ・ますの再生産に影響を及ぼすなど、農業者側と漁業者側との意見が対立し社会的問題となっていました。その後、度重なる話し合いの場が持たれ、農業農村基盤整備事業の実施に当たり、関係機関・団体で協定書を交わすことなどにより、一定の調和を保ちながら、それぞれの特色を生かした力強い一次産業を築いてきました。

(水沼) しかし、最近でも堆肥舎などから家畜の糞尿が河川に流出する事故が発生し、水質の悪化や漁業資源への

影響を懸念する漁業者からの抗議がありました。町の活性化を図るためには、主要な産業である農業と漁業が連携した取り組みを行うことが不可欠ですが、前向きな取り組みができていない状況にあります。

—**これまでも、農業と漁業を結びつける取り組みがされていますね**

(佐竹) 別海町には新・ご当地グルメグランプリ北海道で3連覇し殿堂入りした「別海ジャンボ牛乳&別海ジャンボホタテバーガー」など、地元で生産された酪農と漁業の食材による新商品の開発が行われています。町がバックアップしている風蓮湖流入河川連絡協議会では、農林漁業関係者と町民が一体となった植樹祭や、水源地の視察などを行っています。また、町内の各JAも、漁業者や関係機関と一緒に積極的に植樹を行っています。

(水沼) 私自身も計根別農協時代に、別海漁協と農産物・水産物のそれぞれを利用した「食の交流」を企画し、数年間実施してきました。また、別海町女性農業士会では、沿岸部の小学校に牛乳豆腐を作る調理実習の出前授業を行っており、授業の中で酪農の現状と酪農家の仕事を紹介するなど、子どもたちの興味と関心を高めています。他にも農業者と漁業者をつなげる機会も設けられているのですが、市街地での活動が中心となり、遠方の酪農家にとっては参加機会が限定されていました。

—**改めて、今後行っていききたい活動についてお聞かせください**

(水沼) 指導員となって4年、これまでにいろいろな研修会等に参加させてもらい、「講演された方のお話しを聞き、他の地域で活躍されている指導員と交流することで刺激を受け、自分も指導員としてもっと活動していきたいと考えていました。そんな折、道庁の担当者から農業者と漁業者との橋渡しにならないかとのお話しを持ちかけられました。私自身も、両者の感情的な対立を解きほぐし、交流の機会を増やしながら連携した取り組みの気運を高めていくことが、別海地区では必要なことだと感じていました。そこで、皆さんの関心を高め、そして気軽に参加しやすい「食」をテーマとして、双方が参加できる取り組みを進めたいと考えています。



別海ジャンボ牛乳&ジャンボホタテバーガー

—**具体的にどのようなように進めていきたいと考えていますか**

(水沼) このような課題にはやはり側面から、女性の立場から進めてはと考えています。まずは、管内の各JAの女性部を中心に、漁協の女性部たちと共に、女性が参加しやすい取り組みを進めたいと思います。今後はより若い世代、将来を担う女性にも積極的に携わってほしいとも思います。若い女性はこれから子育てをするわけであり、その子供たちにもこの取り組みを受け継いでほしいからです。また、別海には道外から新規で就農している方も多く、いろいろな不安や思いがあるだろうと思いますので、その方たちの仲間づくりにもなるかと思っています。

—**最後に、一言お願いします**

(水沼) みなさまからアドバイス等いただきながら、これからも頑張りたいと思います。

(佐竹) 水沼指導員とともに、別海地区を盛り上げていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いします。

—**お忙しい中、ありがとうございます**

農業と漁業という、普段では接点のない業種が様々な困難を乗り越え、タッグを組むことができれば、より力強い連携と地域興しができることと期待しています



★★★実践！地域づくり★★★

「豊かな自然と風土」を生かした食と人との地域交流
 ～「子供ブランド」の商品化をめざして～

興部町興部地区の取組

オホーツク総合振興局管内の興部町では、中山間ふるさと・水と土保全対策事業を活用して、子供たちがメインとなった取り組みを行っています。事業に取り組むこととなった経緯や活動内容を紹介します。

興部町はオホーツク総合振興局管内の北部に位置する町で、オホーツク海沿岸中央部に位置し、アイヌ語の「オウコツペ」（川尻の合流しているところ）から町名が付けられています。宝永年間（1704年～1710年）ごろに松前藩の漁場として支配され、明治二十二年ごろに石川県、高知県、富山県などから入植者が来住し、本格的に開発が進められました。

広大な土地資源と夏でも冷涼な自然環境を背景に発展してきた酪農と、鮭やホタテ、カニなどを中心に、自然から与えられた豊かな漁場を守りながら発展させていく育てる漁業や森林資源を背景とした林業などの第1次産業が地域



興部町夏祭りでの販売風景

の基幹産業となっています。また、人口約四千二百人に対し、牛の飼育頭数が人口の約三倍にあたる一万四千頭と、酪農業が盛んな町でもあります。

【食を考える協議会の発足】

これらの産業を、更に活かしていくための新たな特産品の開発と地産地消の取組、将来を担う子供たちが食の大切さや自然環境に恵まれている地域の素晴らしさを感じることに、また、地域の自立

と活性化を目指して、平成二十年に地域住民と地域団体を中心となり、「食を考える協議会」を設立しました。メンバーは興部町役場の産業課、教育委員会、給食センター、オホーツク総合振興局、農業改良普及センター、興部町商工会、興部町内の学校関係者や農業者などで組織されていますが、活動の中心は肩書きを持たない主婦が担い、それを行政や団体がサポートする形になっているのが、この協議会の特徴です。



キッズドッグの調理中

活動は、借り受けしている商店街の空き店舗を拠点に、子供たちの農業体験や加工体験・農産加工の推進と直売店の開設と運営を活動の二本柱に据えています。



北大マルシェでの活動

【星火塾（せいかじゅく）の活動】

「食を考える協議会」の活動の中で、一番の中心となっているのが、子供たちが農業や農産加工の体験を行う「星火塾」の活動です。興部町内の小学校三年生から六年生までの児童約二十名を対象に、一年間を通じ地元の食材を使い加工体験を行います。

今までに行った体験メニューでは、味噌、ジャム、ケチャップ、パン、ソーセージ、うどん、ケーキ、チーズ、ホットケの蒲鉾などを作ってきました。

体験メニューでは、毎回テーマを決めて食事を作り、自分たちで頂きます。

例えば味噌づくりの体験では、大豆をテーマにした昼食を作ります。前年度に子供たちが仕込んでおいた味噌を使って味噌汁（具材は豆腐、油揚げ）、大豆

ハンバーグ、きなこのお菓子、おから煎りを作ります。ハンバーグを焼く油はもちろんだ豆油を使います。ホツケの蒲鉾の調理では、一人一匹ずつ頭を取り、はらわたを抜き、三枚におろし皮を剥いだ後にミンチにします。最初はおっかなびっくり魚に触っていた子供たちが、直ぐ大人たちを驚かせるぐらい上手にさばき始めます。

食材となる野菜は、自分たちが畑で栽培したものを極力使用するようにします。芋、にんじん、とうもろこしなど。かぼちゃでコロツケを作った時は、牛脂から揚げ油を作ること体験しました。【販売活動】

この活動は、単に作ること、食べることとの体験だけではなく、子供のブランドを立ち上げ商品を販売していくことを視野に入れていきます。このため、



大空町の輝農祭での販売風景

活動拠点の施設で「菓子製造業の許可」を取りました。

また、体験時には、自分たちが作ったものを瓶詰めや真空パックにして、表示シールの勉強やネーミングを考えたり、販売するイメージを子供たちが思い描きます。



キッズドッグとキッズジャム

このような体験の積み重ねから誕生したのが「おこっぺキッズドッグ」や「キッズジャム」、そして同じ事業を活用している大空町の子供たちが作ったかぼちゃを星火塾の子供たちが加工して作った「かぼちゃケーキ」です。

「おこっぺキッズドッグ」と「キッズジャム」は、北大マルシェや地元の夏祭り販売、「かぼちゃケーキ」は大空町の輝農祭で販売し、大空町の子供たちとの交流も深めてきました。

北大マルシェでは、子供たちが質問項目を考えたアンケート調査を行ったところ、いろいろな感想が寄せられました。その一部を紹介すると、

「元気の良い呼び込みはとても良かったです。お金の受け取り時、名前を確認する時、商品の受け渡しの時と毎回相手の目を見ながら接客がされていて、とても良かったです。」(三十一才男性)

「キッズドッグは、パンが香ばしく中までしっかりと熱が通っていて、美味しかったです。子供たちががんばっているのがとてもすがすがしく感じました。」(六十三歳女性)

「味、見た目、共に百点満点です。二百五十円で販売していましたが、三百五十円でも十分に売れると思いました。」(三十一歳男性)

子供たちは、北大マルシェで販売するにあたり、商品の原価計算や販売価格を考えるほか、何よりも自分たちは興部町のどんどこを、札幌のお客さんにアピール出来たら良いのかを皆で考えました。子供だから、このぐらいで…といった簡単な答えではなく、真剣に大人が応えてくれたことは、子供たちにとって今後の活動面でのハードルは高くなりましたが、自信に繋がったようです。

本年三月、星火塾の六年生八名が卒業していききましたが、四年間継続して参加していた子供が五名おりました。星火塾での最後の活動として、何か思い出に残ることは出来ないかとの考えから、活動の総仕上げとして、家族や協議会のメンバーを招いての「子供レストラン」を開催することになりました。今まで培ってきた調理技術はもとより、メニュー作り、仕込み、接客、レジ、後片付けと、一連

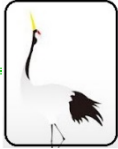
の作業について卒業を控えた六年生が中心となり行いました。四十名のお客様を迎え入れ、緊張の中にも堂々と皆自分の役割を果たしていました。

「北海道中山間ふるさと・水と土保全対策事業」の活用は本年度で終わりますが、今後はパン屋を開店し、自立した活動にしたいと考えています。

最後に、「星火塾」の名前は、中国の故事「星火燎原」からとっており、きらめく星のような小さな火でも、徐々に力を付けると野原を焼き尽くすほどの力になる例えを表しています。「食を考える協議会」が、地域のために出来ることは本当に些細なことですが、自分たちの足下にある豊かさを見つめ直し、それを磨いていくことを仲間たちと共に続けて行きたいと考えています。そして、その輪が次第に大きくなることを念じています。



自立を目指してパンの販売



鶴居村 服部指導員からのお知らせ

鶴居村では、平成25年7月～9月の3月間、長期滞在型観光モニター「タンチョウと満天の星空に出会う2600人の小さな村で暮らす旅2013」を募集中です。

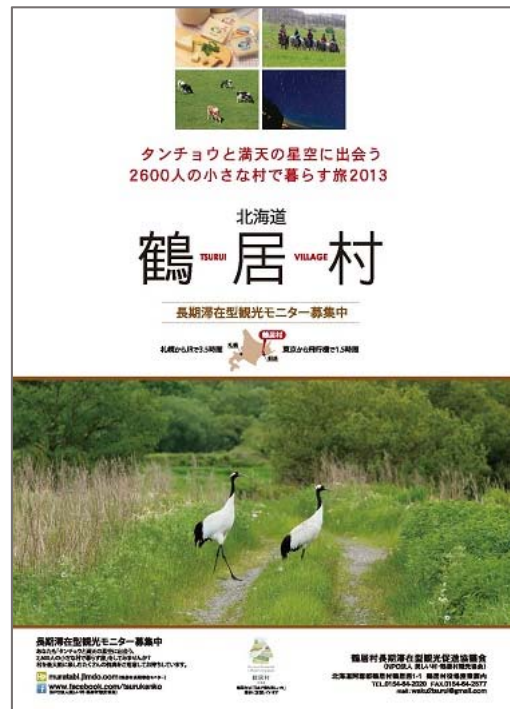
対象期間内に、参加宿のうちいずれかに5連泊以上滞在する旅行者が対象で、参加すると様々なモニター特典があります。

- ★ 村オリジナルガイドブックの進呈
- ★ 「タンチョウに会えるツアー」ご招待
- ★ 「満天の星空鑑賞ツアー」ご招待
- ★ 1日500円利用のお食事券(ミルククーポン)進呈
- ★ 5,000円相当の体験クーポン進呈
- ★ むらびとコンシェルジュによる旅のバックアップ

事業の詳細については、服部指導員もしくは

NPO法人美しい村・鶴居村観光協会までお問合せください。

TEL:0154-64-2020 HP: <http://muratabi.jimdo.com/>



トピックス

平成25年度中山間ふるさと・水と土保全対策事業に係る研修を次のとおり開催します。詳しい内容・お申し込み方法などは、後日、各振興局等を通じてご案内します。二つの研修は、地域マネジメントシステムの考え方や地域づくりの手法などを学び、また、地域づくりの先進地を訪問し、地域のリーダーと意見交換をして具体的な手法を学ぶことを目的に毎年度開催しています。

◇地域づくり研修会

日時：平成25年9月24日(火)
13:30～17:30

場所：京王プラザホテル札幌
B1F プラザホール

講演1：和田芳治氏
過疎を魅力として発信する
「逆手塾」会長、広島県庄原市在住

講演2：鈴木宏一郎氏
北海道宝島旅行社 代表取締役社長
食・農・観光の活性化にご尽力

講師 和田芳治さんが
紹介されている本

■里山資本主義
日本経済は「安心の原理」で動く
著者：藻谷 浩介
NHK 広島取材班
発行：角川 one テーマ 21



◇現地研修

日時：平成25年11月7日(木)
～8日(金)

場所：当別町、栗山町、長沼町の
各活動地域を訪問

宿泊：雨煙別小学校コカ・コーラ
環境ハウス(栗山町)

内容：中山間地域における交流促進
地域が支え合う農業の推進

など

【編集部から】

4月から新たな体制で、情報交換会、委員会、指導員会幹事会と開催運営を行いました。ご出席いただいた皆さん、中山間ふるさと・水と土保全対策事業に対し、ご理解をお持ちくださり、また、非常に熱心であることに感謝しています。前職場とは異なる事務で、農業は全く以て未知の分野ですが、宜しくお願います。(N)

