

## 第5回 市長と語ろう「まちづくりふれあいトーク」

**開催日時** 平成21年11月4日（水）午後7時00分～

**場 所** 釧路短期大学2階 204号室

**テ ー マ** 地産地消を核としたまちづくり

### （開会のあいさつ）

#### 【市長】

今日は、お疲れのところ、ご参会くださいます心から感謝申し上げます。

まちづくりふれあいトークは、今回で5回目を迎えますが、1回目は「子育て」、2回目は「環境」、3回目は「町内会活動」をテーマに公立大学で開催し、4回目は「高齢者の健康を支える」というテーマでボランティアの皆さんとお話をさせていただきました。



今回は「地産地消を核としたまちづくり」をテーマに、先日東京銀座の松屋デパートでクッキーの販売体験をされた方を含めて、釧路短期大学の学生の皆さんとお会いできるということで、とても楽しみにしてきました。若い世代の方が釧路市内に居てくれることは、大変大事なことです。皆さんの「こんなまちにしたい」とか、「こんなことを実現したい」という気持ちを実現するために、私たちは、これから50年、60年先を見越して、自分たちの町を作ることになっていくわけですから、今日は色々な提言をいただければありがたいと思っています。このような形で皆さんとお話し合いをさせていただけることは、本当にうれしく感じており、今日は堅苦しくならないように進めていきたいと思っています。

### （活動紹介）

「銀座北海道展におけるサク咲クッキーの販売体験報告」

- ・ 地域貢献活動から出発した、地元食材を活用したクッキー
- ・ 全日空ホテルと連携したレシピ作りと同ホテルでの販売
- ・ 10月31日に東京銀座で体験販売し、同時に釧路の食材、観光、地域特徴を紹介

釧路短期大学調理学研究室の「ゼミの活動紹介」

- ・ 地域食材を生かした調理研究
- ・ 今年度はクジラ、シシャモを使った菓子作りのほか鯨フォーラムにも参加
- ・ 未利用魚を使ったレシピ作りやエコクッキングを中心に活動

### （地産地消について）

#### 【参加者A】

市役所の中では地産地消について、どのような議論がなされているのか教えてください。

#### 【市長】

スローフードという言葉がありますが、アメリカのファーストフードに対して、イタリアで生まれた地域の風土に根ざした食文化を見直し、その地域に伝わる食材や調理方法を守っていこうという活動ですが、これが日本に入ってきて地産地消となったものです。北海道では平成 17 年に「北海道スローフード宣言」を策定して、食材ばかりでなく、地域のすべてのものについて、地元のことを大切にしようという運動として取り組まれています。地産地消は鮮度、安全・安心、経済効果の点で大事な取り組みと考えています。

釧路市では、昔、水産業では年間 136 万トンの水揚量を誇っていましたが、今では 12 万 6 千トンしか獲れません。136 万トンもの水揚量があったので、それに手を掛けることはせずに、原材料のままでほとんどを他の地域に売る状況が続いていました。それがどんどん漁獲量が落ちてきたことから、その後加工業にも力を入れるようになり、いかに加工して付加価値をつけて世に送り出すというように転換を図ってきています。

酪農業でも、流通の関係もありますが、釧路地方で生産された牛乳はほとんど釧路で飲むことが出来ずに、音更の工場まで運んで製品となっていました。

この 10 年くらいの中で、地産地消の取り組みの動きが活発化してきており、釧路の食材を地元で使ってもらおうと、「くしろ食財の日」を設けました。これは 6 月から 10 月までの第 2 金、土、日曜日に、登録していただいた市内 38 店舗の店頭で釧路産の食材を揃えていただき、まずは市民に知ってもらい、買っていただき、みんなで食べましょうという機運を高めているところです。今までは素材の良さが認められて外に流れていたものを、地元で活用しようという意識を高めていくことから進めていこうと現在、積極的にこの活動に取り組んでおり、9 月には「もっとくしろの地場産品キャンペーン」を実施したり、いろいろなことを進めています。このような関係者の皆さんの取り組みのお陰で、地産地消の取り組みが浸透してきたと思います。

#### 【参加者 B】

水産業や酪農業での新たな取り組みとしての具体例を教えてください。

#### 【市長】

例えば、シシャモはちょうど今、第 2 回釧路ししゃもフェアを企画して旗やポスター、新しいメニューを作ったりして売り込もうとしています。その背景にあるのは釧路ではたくさん獲れていたシシャモを、加工もせずに他の地方に出荷して、その地方ではさまざまな食用のメニューを開発し、その地方のシシャモとして売り出して、これがおいしいものだから釧路よりそちらの地方が有名になってしまいました。とてつもない時間が経過してしまいましたが、今ようやく素材の良さを地元が認め、「釧路ししゃも」として売り出そうという動きになっています。

牛乳では、牛乳の生産地なのになぜ地元で飲めないのかということで、平成 16 年に乳業メーカーさんをお願いして新しく製造ラインを作っていただき、1 リットルのパックですが製造してもらって地元でも買い求めることが出来るようになりました。

#### 【参加者 C】

食品メーカーとの協力が得られると心強いですね。

#### 【市長】

釧路では野菜は収穫できないのではないかというイメージをお持ちかもしれませんが、阿寒では絶対量は別にしても、低農薬の野菜がとれていますので、先日は食品メーカーと協力して釧路産のハウレンソウと阿寒ポークを使ったカレーを作っていただき、サフランライスの上にかけるキ

ーマカレーを市役所の中で売り出し好評を得ました。

また、外国のアイスクリームメーカーの国内の原料として、釧路管内の牛乳が使われていることをご存知でしたか。また国内乳飲料メーカーの乳飲料の原料としても使われていることは意外と知られていません。このように釧路の牛乳が使われていることをもっとPRする必要があると思いますが、この優れた食材を単に原料として扱うのではなく、食品として加工していくことも大事なことだと思います。

## **(釧路ブランドついて)**

### **【参加者D】**

釧路ブランドの現状と将来的なプランなどについて教えてください。



### **【市長】**

今一生懸命、ブランド化の取り組みを進めているところです。釧路では「ときしらず」「さんま」「イクラ」「シシャモ」を仮認定し、14の団体からなる釧路地域ブランド推進委員会を作っているいろいろなことを考えています。地道な努力が大切だと思っていますが、この委員会の実働部隊である「ししゃもの専門部会」では、まずはPRに力を入れようということで、「釧路ししゃも」ののぼりを作

って地域の中で浸透させていこうという取り組みを行っているところです。

日本経済新聞が行ったアンケート結果で北海道の土産品の第一位になったお菓子は、会社勤めの女性を買ってきてほしい土産の第一位になったものだそうです。そうすると北海道に出張する会社のおじさんたちが、せっかく職場にお土産を買って帰るなら、職場の女性に評判の良いお菓子を買って喜んでもらおうという心理が働き、さらに売り上げを伸ばしたということです。女性の心理をつかむことはすごく大事なことです。ターゲットを絞り込みながら全体的に広がっていくような工夫が必要ではないかと思います。現状ではまだ市民には浸透していませんが、まずは市民に向けてPRをしながら、意識を高めていこうと思っています。

### **【参加者E】**

都会にアンテナショップを開設して傾向を調べることにしてはどのようにお考えですか。

### **【市長】**

以前は有楽町や官庁街などに設置されていましたが、サラリーマンが仕事帰りにものを買って帰るのではなく、逆に住宅街に出店して女性に「おいしい」と言ってもらったほうが効果的ではないでしょうか。東京は世界中の美味しいものが集まる場所ですので、素材が良くなければ勝負が出来ません。どんなに人がいても、おいしくなかったり素材が悪ければ見向きもされない過酷な場所です。アイスクリームや乳飲料で認められた牛乳や釧路産のししゃもなどの素材の良さを、前面に出した取り組みを今後戦略的に考えていくことになると思います。

### **【参加者F】**

くしろサラダ倶楽部の取り組みをご存知でしたら教えてください。

### **【市長】**

くしろサラダ倶楽部は、生産者と農協と小売店が協同で行っている取り組みで、生産から販売、価格の決定までをひとつのパッケージで行っているものです。一部の小売店でしか販売されていないため認知度がまだ低いようです。現状では参加農家が6～7軒しかなく、まだ生産量が少なく地域に安定的に供給できていないこともあります。みんなが釧路のものに目を向けていくことで、流れを作り出せないものかと考えています。

最近ではインターネットで少量のものがヒットして、手に入らないとなると人気は沸騰するような事例も見受けられますので、大量生産大量消費ではない、素材や付加価値で勝負できるものを作りながら進めていくことが大事だと思います。皆さん一生懸命に取り組んでいますので行政としてもバックアップしたいと思っています。皆さん方の短大での取り組みについても期待しているところです。例えば短大の皆さんが仲間を作って「地元産の野菜サラダでなければだめだ。」というようなムードを作り上げて、そのことがブームになることもありえますので、そうなることもひとつの物語になるのではないのでしょうか。

### **（自由討議）**

#### **【参加者G】**

今回の銀座での取り組みについて、売り上げや来客数のことについて聞かれていますか。

#### **【市長】**

松屋デパートの責任者が「人集めができなくて済みません。」と言っていました。私が行ったときは多くの人が集まってくれていたという印象が残っていますが、都会の基準とわれわれの基準とは違うのかもしれない。一般的に北海道の物産展は東京では人気が高く、どこでも人が集まるそうです。

#### **【参加者G】**

商品のPR活動ではメディアに出すのが効果的と言われてはいますがお金がかかります。そこでメディアに注目されるようなものを作り、露出度を高めていく戦略しか今のところないと思います。

#### **【市長】**

PRしてたくさん売れるようになったら、今度は量が必要になってきます。北海道は食料自給率が198%といますが、その中でも牛乳など絶対量のあるものがブームになっても対応は出来ませんが、量が少ないものとブームに対応できなくなります。北海道でたくさんあるものといえば昆布と鮭、帆立で、釧路ではさんまもありますが、PRして対応できるものは限られていますので、もうひとつ別の視点でターゲットを絞って、「もう売り切れました」でも良いもので、特定の人だけが知っている、その人だけが手に入れることができ、おいしいといってもらえるようなもののほうが釧路にとっては得なのではないだろうかとの思いはあります。

#### **【参加者H】**

市長は、日頃から釧路管内の特産品で弁当が作れるとお話されているそうですね。

#### **【市長】**

釧路管内にはすごい食材がたくさんあります。音別では最近ガレットで脚光を浴びているそば粉やフキもある。白糠では羊を飼育しており、羊のソーセージが有名です。昨年開かれた北海道洞爺湖サミットでは、白糠産のまだ草を食べていない生後3カ月の羊の肉が世界の首脳の食事に出

されて絶賛されました。このほかシソやタコもあります。鶴居には羊もありますが卵も有名です。ここの卵は大量に注文されても供給に限界があり、売り切れたらおしまいなのですが、単価が高いので商売としては成り立っています。弟子屈に行く则有名な摩周メロンがありますし、標茶にはサフォーク種の羊があります。びっくりするくらい良質な素材がたくさんあります。釧路町では野菜がとれますし、釧路市では調査捕鯨で今年は59頭のクジラも捕獲できました。お米だけは出来ませんが、挙げればきりが無いほど釧路管内の産品は豊富で弁当のおかずは十分出来ると思っています。

皆さん方の研究の中で、地元で取れるものを使ったアイデアを教えてくださいませんか。

**【参加者 I】**

普段使われていない魚で料理を作ろうとしていますが、なかなか手に入れることが出来ず研究が進んでいません。

**【市長】**

今までにチャレンジした素材にはどのようなものがあるのですか。

**【参加者 C】**

クジラ、シシャモ、ホウレンソウの粉末をクッキーに使いました。クッキーに使用する小麦粉は釧路管内のものを使っています。から揚げにも挑戦しました。



**【市長】**

どんなものをから揚げにしたのですか。

**【参加者 F】**

今日作ったのは、こまい、そい、あぶらこを使いました。おいしく出来上がりました。

**【市長】**

そうですか。おいしかったですか。新鮮なもので作ると本当においしいですね。常時獲れる魚ならたくさんありますからね。作る時に苦労した素材はありますか。

**【参加者 D】**

クジラやシシャモでクッキーを作るのに苦労しました。

**【市長】**

シシャモクッキーはどのようなものですか。

**【参加者 E】**

まだ試作段階なのですが、調味料を変えたり味を変えたりしていますが、それぞれが味を主張していて、まとまっていない段階です。

**【参加者 G】**

一つ一つがばらばらで、いかにつなぐことが出来るかが課題です。

(ここで、シシャモクッキーの試作品を試食)

**【市長】**

確かにシシャモの味がしますね。

この中で、調理師を目指している方はいますか。

**【参加者H】**

阿寒のホテルで勤めることが決まっていますが、まだ実力が伴っていないので、調理実習を重ねています。

**【市長】**

阿寒にはわかさぎがありますので、今度行ったときにはよろしくお願いします。

そのほかの人はどうですか。

**【参加者E】**

栄養士です。病院とか施設で働くことになります。ほかの人も、栄養士を目指しています。

**【市長】**

栄養士の資格はみんなが取るわけですね。栄養士の絶対数は足りているのですか。学校での勤務もあるのですか。

**【指導教官】**

病院が直接運営する給食施設に入る場合と委託先の民間企業とに入る場合とがあります。学校の栄養士とはまた別の資格になります。

**【市長】**

東京に行かれて、東京から釧路をご覧になって何か感じられたことはありませんか。

**【参加者A】**

銀座を歩きましたが、人の多さが違うと思いました。北大通はシャッターを下ろした店が多いと感じ考えてみたのですが、釧路管内の町村のアンテナショップを置いてみるのも良いのではないかと思います。

**【市長】**

お祭りのときにテントを出して販売している、あのようなイメージのものを常時置くということですね。

**【参加者J】**

シシャモのほかに釧路の特産品で有名にしたいものはありますか。

**【市長】**

季節的には今は「ししゃも」ですが、春は定置網にかかる「ときしらず」、「サンマ」の刺身は8月、焼くなら9月、そうしてもう少し寒くなると「たら」でしょうか。旬という言葉がありますが、釧路には季節に応じて、そのときそのときおいしいものがあります。しかし、いつまでもドンとあるわけではないので、旬のときに旬のものを釧路で食べていただけるようにPRしていきたいと思います。

**（閉会のあいさつ）**

**【市長】**

今日は短い時間の中で色々なご意見を伺いましたが、これからもメールでも結構ですし、さまざまな形でお話をお寄せいただきたいと思います。本日のようにいろいろな立場の方がそれぞれ考えながら、物事を進めていただいてまちの活性化に貢献していただけることは、私にとってはとてもうれしいことであり、市政推進にやりがいを感じるときでもあります。やる気になっていれ

ばいつでもチャンスは開けると思います。北大通に管内のアンテナショップを置くのはいい話だと思いました。お祭りのときのように北大通りに人が集まってくれるようになれば、賑わいが生まれてきます。マイナスはプラスの前兆という考え方で色々なことに取り組んでもらいたいと思います。

ある製造業の社長が息子を次期社長にするかというときに、息子に「これからの社会はどうか」との問いをしたところ、「親父おやじの時代は何もないときだったからチャンスがあったが、戦後一定程度経過して、ものが充足された時にはこれからの飛躍的な発展は望めない。」との答えが返ってきたそうです。それを聞いた社長は、息子ではなく別の人を社長に据えたそうです。「戦後の何もないときだからチャンスがあったのではなく、どんなときでもチャンスはあるという考え方がこれからは大事だ。このような考えを持っている人がいろいろなことに取り組んでいける。」という話を昔読んだことがあります。

皆さん方はこれからいろいろな考えや取り組みをとおしてさまざまな道に進まれていくと思いますし、ぜひそうあってほしいと思っています。私はもとより、市役所の職員はみんな釧路を良くしたいとの思いのなかで仕事をしておりますので、皆さん方のいろいろなご意見をこれからも伝えていただきたいと思いますし、またそのような環境をこれからも作っていきたいと思っています。

本日はどうもありがとうございました。

