



●北海道知事

高橋 はるみ 氏

●釧路公立大学教授・地域経済研究センター長、産消協働の普及のための道民会議座長

小磯 修二 氏

# 北海道から始めよう産消協働運動

対 談  
Discussion

昨年1月、北海道と産消協働推進道民会議が北海道の自立的な発展を目指すために「産消協働道民宣言」を発表しました。生産者と消費者が協働で取り組むことから名付けられた「産消協働」は、北海道を元気にするため、足元を見つめ直し、地域の中から取り組んでいける道民運動であり、新しい産業政策です。

そこで、今回は高橋はるみ知事と、産消協働推進道民会議座長を経て、今年度から始まった「産消協働の普及のための道民会議」座長である小磯修二氏に、その意味や意義、具体的な取り組み事例などについて対談いただきました。

(対談日 2006年1月6日)

## 産消協働道民宣言

### 消費者と生産者が一緒につくる北海道

かつて、私たちの身近にはさまざまな仕事場があり、私たちはそこでひたむきに働く姿を目にして育ちました。働く人達も地域の人達の期待を向上心をもって仕事に向かい、お互いに育み、高め合っていました。

高度成長という時代に、家族の幸せや社会の発展を願い、人々は懸命に働き、安い物を大量につくりだし、便利な生活を送るようになりました。そして今では、世界を舞台として、私たちの意識をはるかに超えたところで、お金やものがやりとりされるようになってきています。

そんな時代を経て、私たちが暮らす北海道に脈々と流れていた暮らし、文化、産業の密接な関係が薄れてきています。

これは、つくると買う人・使う人との視線が別の方向を向き、お互いの信頼や期待を確認できる機会が少なくなってきたためではないでしょうか。北海道の豊かな恵みを活かして、暮らし、文化、産業の新たな関係を築き上げることがです。

今、私たちが本当に大切にしなければならぬものは何でしょうか。北海道の豊かな恵みを活かして、暮らし、文化、産業の新たな関係を築き上げることを目指します。

一 真つ先を選びたい、道産のもの・サービス  
地道に良いものをつくり続ける顔の見える作り手に信頼と協力を応えます  
(消費)

一 愛そう、活かそう大地の恵み  
しなやかで強い北海道の資源を活かしたものに、サービスづくりに、知恵や人材、技術を結集します。(生産)

一 一緒につくろう、道産の輪  
自らの仕事の領域にとらわれず、共に創り上げる行動を大切にします。(連携)

一 触れ合って、知って、感じて、次世代へ  
学びや育みの機会を充実し、次代を担う自立した人材を育てます(学び、育み)

一 挑戦しよう、私たちの地域社会づくり  
顔の見える関係のもと、自らの力を高め合い、持続可能な地域社会づくりに挑戦します(自前主義)

北海道  
産消協働推進道民会議

## 今、なぜ産消協働か

**小磯** 本日はお忙しいところ、時間を割いていただき、ありがとうございます。

昨年度は産消協働推進道民会議で座長を務めさせていただき、今年度も引き続き、産消協働の普及のための



道民会議座長として、いろいろな場面で意見を述べさせていただく機会をいただいておりますが、近年、強く感じることは地域にとって厳しい時代であるからこそ、地

域内での相互信頼関係を高めていくことが必要だということです。

大量生産や大量消費を支えてきたグローバルな経済活動が、さまざまな形で地域産業や生活、地球環境に深刻な影響を及ぼすようになってきました。

例えば、食の分野では、BSE問題の発生や偽装問題など、食の安全性が揺らいでいます。また、ごみ処理能力の限界や不法投棄も後を絶ちません。さらには耐震強度の偽装問題など、生産と消費の現場に大きな距離が生じていることを感じます。これらの問題に地域が向き合っていくには、地域内の生産者、消費者の連携と信頼の再構築により、地域の力を高めていくことが大事だと思います。

**高橋** おっしゃる通りです。グローバル化の中で、私たちの意識をはるかに超えたところで、お金やものがやりとりされています。また、同質化や画一化を重視した価値基準が地域の個性を衰えさせ、かつては地域の中に脈々と流れていた暮らし、文化、産業などの密接な関係が薄れてきていると思います。

このような状況の中で、地域主権の確立とともに、自立に向けた産業政策の必要性が浮き彫りになってきました。世界的な動きを見ても、効率性や経済性に傾きすぎたことへの反省として、郷土料理や地元の昔からの食材を見直し、

没個性化に対抗していこうというスローフード運動、地球環境問題への対応など、食、環境、コミュニティと、分野は違っても地域の資源を地域で消費・循環させ、住民に身近なところでサービスを提供することで、地域社会の持続可能性を取り戻そうという動きが見られています。

北海道も、ここ数年で本格的な人口減少時代に突入するわけですが、人口が少なくても、住民の一人ひとりが、地域の課題解決や地域の活性化を積極的に考え、さまざまな挑戦を試みる地域には「活気」があります。

また、少子高齢化が進んでも、互いに支え合うために力を合わせている地域には「安心」があるわけで、私たちは、そのような社会を築いていくべきだと考えており、こういう観点も含めて産消協働を進めていくことが必要ではないかと思っています。

## 産消協働とは何か

**小磯** まさに、産消協働はそうした世界の動きや北海道の将来を見据えた取り組みでもあるのです。

地域の生産者と消費者が協働して取り組んでいくもので、両者が地元の資源や人材をできるだけ地域で消費・活用することで、域内循環を高めるとともに、両者が向き合う緊張感の中で地域の競争力を高め、産業・雇用おこしにつなげていこうというのが「産消協働」です。

なかなか馴染みがない言葉なので、まずは、それを理解していただくことから、この取り組みが始まったといえますね。

**高橋** 「地産地消」という言葉は、すでに馴染みのあるものになっていましたが、それを一歩進めて、農水産業だけではなく、製造業やサービス業など、地域のあらゆる産業分野に広げ、「人」や「もの」、「お金」の域内循環を高めていこうという運動が、この産消協働なのです。

言葉の定着には、まだ少し時間がかかると思いますが、小学生向けのパンフレット「さあ探検しよう!産消協働」を作成したり、地域キャラバンなどを展開する中で、ようやく少しずつ定着しつつあるように感じています。



**小磯** 産消協働の意義は、一つは地域循環です。自給率を高めることで、域外からお金を持ってこなくても地元の経済力を高めることができるという意識を持って行動してほしいということ。また、もう一つの重要な点は、消費者がしっかりと生産者にものをいう、生産者がしっかりと消費者と向き合うことで地域全体の力を高めていくんだという意識です。これは、ただ地元のものを使えばいいという保護主義的な考え方とは違った意義があります。

**高橋** 消費者の皆様には、地域の資源や生産活動に対する理解を深めていただいて、単に価格だけでなく、食の安全・安心や環境保全、コミュニティの再生、産業・雇用など、総合的な価値を評価して、道産品や道内にあるサービスを愛食・愛用していただく。そして、生産者の皆様には、地域の消費者ニーズや課題に応えられる商品・技術開発、供給体制の構築などに努力していただく。

これらを消費者・生産者が別々に取り組むのではなく、双方が接近・協働して進めていこうということで「産消協働」と名付けたわけですからね。

**小磯** 実は、産消協働の取り組みを知って、学生服メーカーの営業担当の方が、私を訪ねてこられたことがあります。唯一北海道で生産されている学生服メーカーだから、北海道の学校ではわが社の制服を使ってほしい、産消協働で応援してほしいという思いで来られたようでした。

そこで、私は「北海道で生産されているから北海道で使ってくださいというだけでなく、北海道で生産されているのだから、北海道のユーザーである学生の立場に立って、その声も聞きながら、例えば冬には防寒性の高い機能的な

学生服を生産してください。それが消費者である北海道の学生が求めるものであれば、販売は伸びるでしょう。さらに、将来的には北欧や北米での売り上げにつながる可能性もありますよ」とお話ししました。

産消協働の意味を深く理解してもらうには時間がかかるのですが、例えば「米チェン」など、知事は分りやすさを意識して、道民に伝えていくことを心がけておられるように感じます。

**高橋** 難しいことではなく、消費者の皆様が日常生活の中で取り組んでいけることを理解していただくことがとても大切だと思っています。

例えば、道内では道産米の消費が他県と比べて低く、6割程度の状況です。そこで、何とか

8割まで上げていこうと、府県産米を食べていらっしゃる方々に対して、食べるお米をチェンジして道産米を食べていただくこと、農業団体などで行ったキャンペーンの米チェンCMにも出演しまし



た。道産米は、本州のお米に比べて何となくおいしくないというイメージが過去にあったかもしれませんが、それは大きな間違いで、本当においしいお米を作っています。道産米のおいしさは、私も太鼓判を押します。どれだけお役に立てるか分かりませんが、みんなで一生懸命がんばって、少しでも道産米の消費が伸びればと思っています。

もちろん、それ以外にも地元のよい素材をそのまま道外に移出してしまうのではなく、北海道の中で、付加価値を高めていく取り組みをいろ



米チェンCMに出演

いろな場面で伝えていきたいと思っています。

昨年12月には、小磯先生が中心になって産消協働による経済波及効果の試算をまとめていただきました。すべての産業活動を、毎

日食べる食事に置き換え、地元食材を使ったおかずを一皿増やせば、どの程度の経済波及効果があるのかを圏域ごとに試算していますが、こうした分かりやすいメッセージにして普及させていくことで、産消協働を地域の皆様にも身近に感じていただけるのではないかと思います。

**小磯** 週に1回、地元産品の料理を一皿と少し増やす程度の努力で、それが全産業に波及すれば北海道内で約6万人の雇用を生み出すくらいの経済力が生まれるという試算です。いわば「一皿運動」というもので、取り組みやすいイメージ例を提示することで、地域の皆さんの理解も深まると思います。要するに、需要が減っても、自給率を上げることで生産額や雇用を確保



できるのです。机上の計算に過ぎないと思われるかもしれませんが、産消協働を進めていくことで、北海道の生産者が強くなり、地域の経済に寄与することができることを理解していただくことが大事です。

ところで、知事は道内各地での「まちかど対話」でも産消協働のことをお話していると聞いていますが。

**高橋** 昨年10月に檜山管内の厚沢部町<sup>うずら</sup>の鶉小学校にお邪魔して、先ほどのパンフレットを教材に授業をさせていただきました。子どもたちと一緒に厚沢部町や近隣市町村の食材を使った給食を食べ、産消協働について説明をしましたが、子どもたちの目が輝いていました。



厚沢部町鶉小学校で産消協働について講演

もちろん、より重要なことは、先生方に反復継続的に子どもたちに教育していただくことで、直接、私が子どもたちに伝えていくことで関心を持ってもらい、そこからまた先生やご両親と子どもたちの対話が進んで、地元のものを見つめ直していく機会になってほしいと思っています。子どもたちは、これから厳しい目を持つ消費者に成長していく大切な人材ですし、同時に生産者として活躍していく存在です。小さなころの意識付けは非常に重要だと思っています。

**小磯** 自分が住む地域とのかかわりの中で経済を理解していくことは、これから大事ですね。また、ただ価格だけで判断するのではなく、同時に地域の中で、地域が発展していくことの重要性を教育の中で感じていただくという点も産消協働運動の中では重要な取り組みです。

**高橋** パンフレットの中にはペレットの例が紹介されていますが、森林王国の北海道には、ペレットになる素材がどこにでもあります。北海道では建設業のソフトランディング対応にも力を入れていますが、新分野の進出例としてペレットストーブに関心を持つ建設業の方々の動きも見られます。

現在、原油価格がどんどん上がっています。これは短期的なものかもしれませんが、今後は構造的にはエネルギー資源そのもの見直しが必要となり、価格体系の変化も考えられます。ペレットはコストが高いという問題がありましたが、原油高の状況が続けば、価格的にも何とか競争力を持って展開していくことが可能ではないかと考えています。そのような新しい芽を、北海道の中で育てていければと思っています。

**小磯** 産消協働は、食の地産地消をいかにほかの産業分野にも展開していくかがポイントですが、特にエネルギー分野は大事だと思います。木材資源を活用して、自前でエネルギーを賄っていけるようになれば、さまざまな意味を含めて地域の安心感、活力につながります。

これまでの取り組みの中で、いろいろな側面で手応えを十分感じておられるのですね。

**高橋** 産消協働という言葉ではなくても、この精神や考え方に通じる取り組みは、小磯先生がおられる釧路管内をはじめ、各地で芽生えてきているように感じています。また、産業界でも、これまで接点がなかった一次産業団体と経済界とが「北海道産業団体協議会」を結成し、道産米の消費拡大などを展開しています。一次産業も、二次産業も、三次産業も対等の立場で北海道の活性化のために大同団結していこうという動きで、こうした動きも産消協働の運動の高まりにつながっていけばと思っています。

### 各地で進む産消協働

**小磯** 産消協働の取り組みは、消費者である道民の意識改革も大切ですが、経済界の意識改革も非常に大切です。お米の消費だけでなく、北海道の重要な製造業である水産加工業の分野でも、地元の水産資源を活用している割合を見ると、実は4割を切っています。長い目で考えることが大切で、北海道の水産加工の付加価値向上に向け、地元の資源を使うことで、北海道ブランドとして総合的な力を高めていくことが重要だと思っています。そんなことを講演などの機会でも話していたら、地元の水産加工会社で、北海道の魚を使うことを心がけ、今では9割以上を使うようになった会社も出てきています。

そのきっかけになったのが、一昨年12月に知事にもご出席いただいて、釧路で開催された地域経済活性化フォーラム「くしろ地域再生を求めて」です。あのフォーラムは、知事が初めて直接道民に産消協働のメッセージを伝えてくださった場でした。おかげさまで、釧路地域では産消協働の取り組みについて、いろいろと議論をする機会があります。

私が取締役として参画している標茶町のカムイ・エンジニアリング社も産消協働の実践例です。これまで活用されていなかった地元の廃棄物から木質複合材を生産し、新しい雇用をおこし、新しい産業として展開を図っていこうという取り組みです。

**高橋** 私も産消協働の観点から、カムイ社には創設時から期待し

ています。昨年4月に訪問させていただきましたが、閉山となった太平洋炭鉱で働いていた方々を雇用されるなど、地元資源の活用という点でさまざまな企業努力をされているということを知って、私も意を強くしたところです。

**小磯** 産消協働の考え方に合致するような企業活動、地元資源を活用した商品については、例えば、リサイクル認定商品のように、北海道として認定し、積極的に物品購入を促すとか、道が発注する事業での利用を促すなど、さまざまな側面から取り組みのモデルを示していただくことも、ぜひお願いしたいと思っています。

**高橋** おっしゃる通りですね。

道東地域の取り組みでは、昨年11月に中標津町に「女性フォーラム」の講演でお邪魔させていただき、チーズの製造過程で出る



ホエーを飼料として育てた豚「中標津ミルキーポーク」を原料にし、中標津農業高校の生徒たちが作ったハムなどの加工品を囲んで、生徒たちもお話をすることができました。普通は廃棄されるホエーを活用して、豚肉の肉質を高めているということで、本当においしかった。新しい地域おこし、まさに産消協働の取り組みで、素晴らしいと思いました。

**小磯** あの取り組みは、建設業のソフトランディングとしても発展してきています。中標津でホエーを



飼料に質の高い養豚をやっておられる大山さんの取り組みは地元の建設業の方が発掘したのですが、その方が養豚に非常に興味を持って、これから建設業の新規産業として展開を図っていくようにしています。まずは地域循環型の養豚業に取り組み、将来的には、その豚肉を地元で加工・提供し、さらには、その豚肉や加工品を利用した料理の提供、そして宿泊と合わせて魅力のあるオーベルジュ（フランス語で、「宿泊できるレストラン」という意味）へと、夢をふくらませながら産消協働の理念に沿ったプロジェクトが進んでいます。

道のソフトランディング対策の支援も受け、私ももちろんお手伝いをしているのですが、地道な実践を通じて、新しい産業づくり、雇用創出、建設業の新分野展開などの意味も込めながら、何とか産消協働のモデルにしていきたいと思っています。

**高橋** 北海道は、これまで良い素材をそのまま道外に売るだけで、キャッシュフローの面では安定的な資金が確保されていたのかもしれませんが、これからは地元で付加価値を高めることに、より力を入れていかなければなりません。

**小磯** 域外でもしっかり稼いで、同時に地元で良い素材を使って高付加価値を付けたものを生産し、雇用創出を図っていくという両面のバランスは当然必要ですが、外から北海道にやって来た人、いわゆる観光消費による地域産業の発展も合わせて考えていくことも大事です。

そういえば、昨年の雪まつりでは小泉総理と一緒に札幌で作られた保護帽「アボネット」をかぶっておられましたね。アボネットは産消協働の一つの代表的な例だと思っています。単に地元の資源を使った商品を地元で使うという点だけではなく、北海道ユーザーの視点が生きた商品です。



だな」とおっしゃるほどで、雪に加えて寒さも厳しかったのですが、あの天気の中では最適な帽子でした。デザイン性も優れていて、総理も大変気に入ってくださったようです。北海道の冬の

路面はツルツルで、転倒する人も少なくありません。転倒しても衝撃を和らげてくれる保護帽という視点で作られた帽子はほとんどなかったと思います。まさに、北海道ならではの生活の視点に立った発想です。

実はアボネットをかぶったのは、あの時が初めてではないのです。高齢者の皆様が自主制作・出演して話題になった穂別町の「田んぼdeミュージカル」の第2弾として制作された「Lariziere（ラ・リズィエール）」という映画に特別出演したのですが、そこで田んぼでファッションショーを開くという設定の中で、初めてアボネットをかぶったのです。

ただ、アボネットの機能が発揮されるのは、やはり雪まつりのような真冬の時期ですね。防寒にもなり、安全性も高い。そういう意味では、あの時は北海道の質の高いものづくりを全国に知っていただくのに一役買ったのではと思っています。

**小磯** 私は、アボネットのような商品は北欧やロシアなど海外でも通用する北海道発の商品として、世界に打って出ていけるものに成長してほしいと願っています。北海道は北方圏構想という、同じような気候・風土の地域と交流していくという取り組みの伝統もあります。海外との結び付きを北海道の経済力を高めるところまで持って行ってほしいですね。

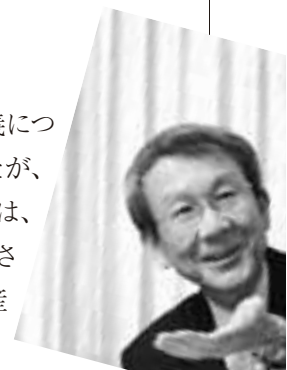
#### これからの北海道と産消協働

**小磯** 産消協働の考え方や意義についていろいろお話ししてきましたが、私は、産消協働という取り組みは、何かこうあるべきだという確立されたものではなく、消費者と生産



**高橋** 総理がいらっしゃった日は猛吹雪でした。総理も「よく飛行機が飛ん

雪まつりで小泉総理とともにアボネットを着用



者が一緒に話し合い、考えながら相互の信頼関係を高め進化させていく柔軟な政策ではないかと思っています。

**高橋** 北海道は過疎地だとおっしゃる方もいますが、563万人もの人口があり、全国の中でも人口の多い地域です。目の肥えた消費者から、いろいろな意見を生産者に対して伝えていくことで、北海道の素晴らしい素材を使った、優れた加工品がさらに良いものになっていくはずですよ。道内にいる多くの消費者が自信を持って推薦できる商品があれば、必ず道外でも売れるはずですよ。消費者も生産者も、そのような自信を持つことにつながればと思っています。

昨年、富山県の経済界の方々が来られて、とても厳しいことをおっしゃっていました。

北海道では昆布がたくさん採れますが、全国的にも消費は少ない地域です。富山では、それほど昆布は採れないのですが、消費量も支出金額も多く、昆布加工品だけを売って商売をしている店がたくさんあります。そこで、昆布を例に「北海道は景気が悪い、悪いといっていますが、地元にはいい素材があるのだから自分たちで付加価値を高める努力があれば、景気が悪いなんていえないはずだ」と。なかなか厳しい一言でした。

もちろん高度な加工技術は一朝一夕にできるものではありませんが、素材の良さに少し頼りすぎていたのではと他県の方に指摘され、道民の一人として、これは奮起しなければと思いました。

**小磯** 一企業の立場では、大量に採れた産品をそのまま売れば売り上げにつながるのですが、長い目で地域経済を考えると、やはりそれでは限界があります。昆布であれば、北海道民が食べておいしい食べ方を知らせていくような工夫をすることで、生産地が強くなる。そういう

考え方がまさに産消協働です。それが

北海道の経済を強くする、地域の力を高めていく一番大切な方法だと思います。

**高橋** 産消協働の取り組みによって、個人の生活を超えて、まちの付加価値づくりに貢献しようという意識が高まって、それが地域の暮らしや文化をより豊かなものにしていくのではないかと思います。

「もの」や「サービス」を作り出す人と、買う人・使う人が互いに向き合い、協働することで、郷土愛に支えられた新しい信頼の絆と挑戦が生まれ、コミュニティーの再生や個性を生かした地域づくりが図られ、そして、北海道全体が「夢のあふれる北の大地」になっていくことを強く期待しています。

**小磯** 私も微力ながら、今後も産消協働の運動をいろいろな形で応援していきたいと思っています。本日はお忙しいところ、ありがとうございました。



#### PROFILE

#### 高橋 はるみ氏

1954年富山県生まれ、'76年一橋大学経済学部卒。通商産業省（現経済産業省）を経て、'03年4月より現職。

#### 小磯 修二氏

1948年大阪市生まれ、'72年京都大学法学部卒。北海道開発庁（現国土交通省）を経て、'99年6月より現職。