



# 北海道の食と景観ワークショップ 食と景観による地域活性化

国土交通省北海道局参事官

平成22年2月24日(水)、「北海道の食と景観ワークショップ」が、京王プラザホテル札幌において開催されました。

北海道の農水産物は、国内外の市場で根強い人気がありますが、一次産品のまま出荷するために付加価値が付かず、地域の振興に結びついていない状況も見られます。

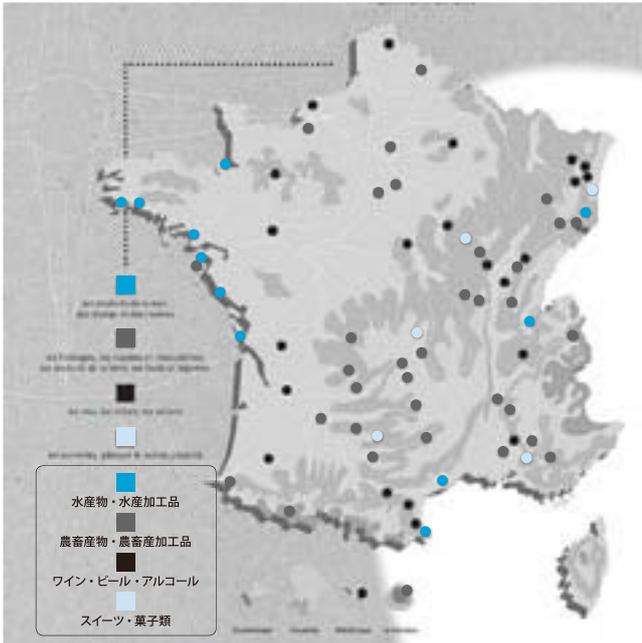
農業国であるフランスでは、質の高い食と景観を併せ持つ拠点をSRG（仏：Site Remarquable du Gout：味の景勝地（仮称））として認証し、ガイドブックや見本市を通じてPRする等の取組が行われています。

今回のワークショップでは、北海道内各地で農水産物の生産・提供に関わっている方々に参加いただき、フランスのSRG制度の紹介に続き、北海道産農水産物の高付加価値化を通じた新たな地域づくりについて意見交換を行いました。

## ワークショップの参加者

- 勝山 美幸 氏 ソムリエール、Miyuki.k (有)代表取締役  
 小林 国之 氏 北海道大学大学院農学研究院特任助教  
 澤田 篤史 氏 (有)澤田農場  
 大黒 宏 氏 ノースブレインファーム(株)代表  
 成田 静宏 氏 旅館美国観光ハウス代表、  
 「やん衆小道づくり」推進協議会長  
 三谷 朋弘 氏 北海道大学創成研究機構特任助教  
 吉野 寿彦 氏 (有)マルトシ吉野商店代表取締役  
 ジャン・ロベール・ピット 氏 前パリ・ソルボンヌ大学総長・  
 フランス地理学会会長  
 戸塚 真弓 氏 ビット夫人・エッセイスト  
 小俣 寛 氏 (財)北海道地域総合振興機構主任研究員  
 高橋 渡 氏 国土交通省北海道局参事官付企画調整官  
 島多 昭典 氏 国土交通省北海道局参事官付開発専門官





フランスのSRG箇所図

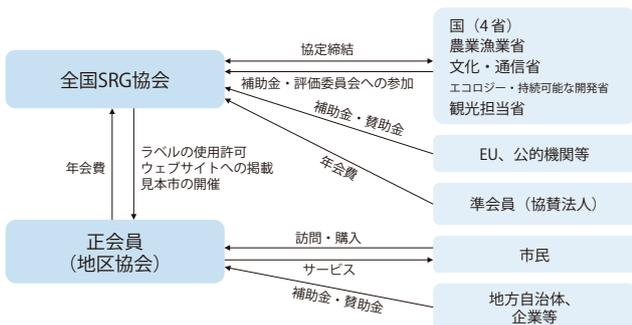
### フランスのSRG

**小俣** 最初にフランスのSRGの概要を紹介します。SRGは食と景観に着目した拠点のネットワークであり、現在70箇所以上が認証されています。対象となる産物は、農畜産物、水産物のほか、ワイン、スイーツ等多岐にわたり、沿岸部や山間部など生産の大規模化に適さない箇所が多くなっています。

SRG認証のために、以下の4つの基準があります。

- ①知名度と歴史がある質の高い食の生産活動
- ②生産活動に直結する特徴ある遺産建造物や景観
- ③食・景観・生産者のつながりを理解できるもてなし
- ④農業・観光・文化・環境に関わる人々の組織化

全国SRG協会のもとにSRG単位の地区協会が組織されており、全国SRG協会と国の関係4省の間で協定が締結され、新たなSRG認定時の評価や補助金交付における国の協力があります。



SRGの支援体制



各地のSRGを紹介するガイドブックの発行や見本市の開催等を通じて、観光客の増加、製品の質の向上を図っています。

**小林** フランスでAOC<sup>※1</sup>に認証され、さらにSRGにも認証されている例がある理由は何でしょうか。手続きが大変だと思いますが。

**小俣** AOCは食品を認証することにより、輸出入や販売をより効果的に行うものですが、SRGは地域に人を呼び込むための制度です。

### 北海道における活動事例

**小俣** では、皆様から自己紹介を兼ねて、日ごろの取り組みにおける食と景観の関わりについてお話させていただきたいと思います。



**吉野** 前浜で大量に捕れる安い<sup>さけ</sup>鮭を何とかしたい、と考え、ブランド化のためのセミナーに参加する中で、やぐら工房での寒干しに至りました。生の鮭では味わえない風味が出るようになり、商品に自分の名前と寿都の寿から「鮭寿」と名付けました。さらに、1~2年熟成させたものには、地元の風なぎ大明神から「風なぎ」という名前を付けました。この商品はびっくりされるくらい好評でした。ところが、なかなか買ってくれる人がいないのです。店の看板であり技術を示すのですが、商売は違うのです。

※1 AOC (仏: Appellation d' Origine Contrôlée: 原産地統制呼称)

優れた農産物、酪農品に与えられる認証。産地の個性や栽培に関する伝統的ノウハウや品質を規定。



鮭の寒干し



**成田** 積丹町美国にはニシン番屋が17、8棟あるのですが、町が管理していた番屋が競売に出される話が契機で平成20年10月に「美国やん衆小道づくり」協議会を立ち上げました。その後、毎月24日をニシンの日とし、定例会を開いていますが、これまで町民が遺産として意識せず、放置されてきた歴史があります。

北海道の食は、ただ原料を供給する感じで料理のレベルがアップしないように感じます。自分もいろいろなところに行って食べ、研究して少しずつ手を加え、しかも元の味を隠さないようにして旅館の宿泊客に提供しています。



**大黒** 興部町で酪農をベースに乳製品・肉製品の加工をやっています。跡を継ぐのは嫌だったのですが、大学で学ぶうちに、自分がだめだと思っていたところが意外と幸せな地域だと思うようになりました。

牛乳に付加価値をつける方法はそれほど多くなく、砂糖を加えて100℃で煮詰めるとミルクジャム、120℃だとキャラメル、150℃まで上げるとキャンディになる。マイナスにするとアイスクリームができて上がる。乳酸菌などの菌を加えるとチーズやヨーグルトになる。そういうことが自分の中でストンと落ちて、今、生産から販売までやっています。



**澤田** 清里町の農業は、ビート、でんぷん用ジャガイモ、小麦の面積が87%を占めています。平らで広い畑の先に作物を守る防風林が並び、その向こうに斜里岳が浮かび上がる景観があります。

パン用の春小麦や大豆などの新しい作物の導入は、栽培と加工方法や食べ方、子供たちへの教育もセット

で取り組むことが大事だということで進んでいます。

清里町は誕生から55年とフランスのような1000年の歴史はありません。これから積み重ねていく、守っていくことの大切さを知った上で歴史をスタートできることは幸せだと思います。

地域も企業も孤立しているとつぶされてしまいますから、世界から学び、刺激を受けながらテロワール<sup>※2</sup>を見出していきたいと思っています。

**勝山** 10年前に当時最年少でソムリエの資格を取り、皆様とは逆に、先にフランス文化を学んでから北海道の農業を見つめています。以前、フランス旅行の後に、北海道内のワイナリーの収穫体験に行き、北海道にもフランスと同じ文化があると感じて、5年前に大通公園でワインガーデンを企画・プロデュースしました。



北海道のワインは14社ほどあるのですが、富良野のワイナリーのアイスワインをお持ちしました。-8℃以下で24時間経過したぶどうでないと正式にはアイスワインではありません。暖冬の中、-20℃までだったので「レイトハーベスト2008」となっています。「ふらの2号」という山ぶどうが交配されたぶどうからできています。

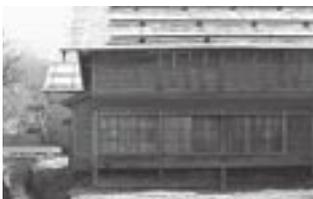
**戸塚** 富良野の野生のぶどうを改良しているのですか？

**勝山** そうです。本数も少ないのですが、北海道でも質の高いものが作られていることを知っていただきたくてワイナリーをお願いして頂きました。

実際、北海道のワインの歴史はここ30~40年なので、まだまだですし、チーズもこれから変わっていくと思います。北の農業国として、私自身はサービスの方で宣伝をしながら皆さんにお伝えしたいと思っています。

※2 テロワール (仏: terroir)

畑の土壌、地形、気候、風土など作物の生育環境の総称。



積丹町美国のニシン番屋



各種乳製品



清里町の風景



富良野ワイナリーの冬

**三谷** 私は酪農の研究が専門であり、ミルク・ソムリエールと呼ばれています。あ、ソムリエールは女性ですね（笑）。日本でチーズという文化がまだ無いのは、本当は地域毎に全然違うことに気付いていないからだと思います。それに気付けばAOCにもSRGにもできると思いますので、誰がどのように申請し、誰が評価するのが大事だと思います。



**成田** 旅館で朝に出す牛乳を近くの酪農家から買いたいのですが、農協を通して買わないといけないということで、赤井川村から買ってきています。そういう部分が実際に存在し、漁業でも同じです。

**三谷** 地元で隣の人が牛乳を作っているのに、それを飲めないというのはおかしいと思うのです。そういうことが何とかできるようにしたいということで、こういう活動がその始まりではないかと思います。

**小俣** <sup>おこっぺ</sup> 興部町のゴーダチーズと大手メーカーの安いチーズを出していますが、皆さん違いはわかりましたか？

**戸塚** おいしさの違いが歴然としていますね。

**小俣** ピット先生に質問ですが、北海道にSRGの取り組みを導入するメリットはあるのでしょうか。

**ピット** AOCはコピーを禁止し、生産者を守る目的がありますが、SRGは、その地域だけのオリジナルな食品、オリジナルな景観、その地域らしいもてなしつまり観光などを一つにまとめて発信していくと、その地域が活性化するという意味で非常に面白いと思います。

大黒さんの場合はノースプレインファームというブランド、AOCに近い名前がありますが、清里町の場合は特化した商品がなく、組合制度の中でやっているためSRG制度導入が役に立つかもしれません。

興部や近郊の地域で大黒さんと同じような考え方を持って収入を得ようとする、SRGとして非常に興味深い活動事例になってくると思います。例えば、紋別には素晴らしい魚が揚がっているのに、人に見せる構造になっていなかったのが残念だったというか、今ま



でのシステムの中で変化を起こす考え方が出なかった。一方、築地はすごく人を受け入れて、日本ばかりか世界各国から様々な産地の多様な魚や海の幸の製品を見せられるという意味では、SRGの面白い対象になるかもしれません。

### SRGの認証

**大黒** SRGの重要なポイントは、誰が認証するのかということです。認証のトップの方は、かなり食に精通していなかったら厳しい。ちょっと失礼かもしれませんが、ピット先生は世界中を回っているいろいろなものを食べられ、食品地理や歴史に精通され、奥様（作家・戸塚真弓氏）も日本を客観的に見られています。SRGをやるとすれば、権威があり、利害関係のないピットご夫妻の力を借りないと厳しいと思います。

**成田** 地域にいるといいものを作ってもなかなか売れていかない。権威のある人が外から「それはすごいよ」と言ってくれば、それはすごいものになるのです。

**吉野** 10年前に「いいものを作っている業者だけが残る」と言われ、鮭製品を品評会や博覧会に出して、軒並み大臣賞をもらいました。けれども、ある商品に関して「こんなうまくない鮭、食ったことない」という人もいます。心が折れましたね（笑）。人の味覚というのは確実に違うのだな、と。折れた心が治るのに、3、4年かかりました。今は大体治ってきて（笑）、打たれ強くなりました。物を作る人は心折れない精神にならないと作れないと思います。権威をもらって評価されるのが一番ですが、いろんなところに出て種をまいて歩かないとならない。

### 北海道における類似制度

**島多** SRGの基礎になる食や景観に関する基準・制度には次のようなものがあります。

#### 食や景観に関する基準・制度（例）

- 食のブランド化・差別化の取組
  - 【北海道食品のブランド化】
    - ・きらりっぶ
    - ・道産食品登録制度
  - 【食の品質保証】
    - ・JAS
    - ・JGAP
    - ・HACCP
    - ・YES! Clean
- 地域の景観形成を通じた活性化の取組
  - ・シーニックバイウェイ
  - ・わが村は美しく

**三谷** 北海道でいろいろな制度があるのはある程度知っていたのですが、結構かぶっています。認証を出す部門や課が違ったりするのでしょうか。

**小林** 今のような活動の中でどういう課題があって、どういう支援なり、ネットワークを組めば、皆さんの活動が進むのか、という視点で議論し、それにSRGはどの部分が合ってくるのか、他の制度、例えば「きらりっぷ」はどうか、当然HACCPは取らなければだめだとかという議論になっていけば、もっと建設的になるのではないかと思います。「また、新しい制度ができた」と世間にとらえられることが、一番不幸なことだと思うのです。

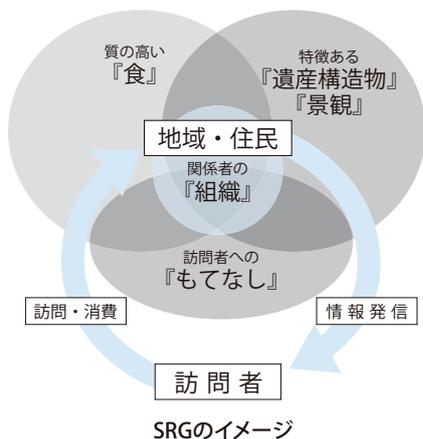


### SRGを例とした北海道での展開

**高橋** 10年ほど前にイタリアに行ってワインを飲んだときに「ワインというのはこんなにおいしかったのか」と目覚めました。イタリアでは地域の味を大事にしていて、100人足らずの小さな村でも食の生産活動がされています。ところが、北海道は地方部がかなり疲弊し、生産どころか、過疎化が進行しています。北海道は、フランス、イタリアなどヨーロッパと気候、風土、自然景観、食べ物も類似していますが、なぜ北海道では地域が潤わないのかと感じています。

食に加えて景観があって、地域を訪れ、滞在してもらえれば、産業が生まれる。かつ、物を食べるときにその景観を思い浮かべれば、人間の官能の世界の中で、ああいう風景の中で生産されたこのチーズはおいしいと感じる。このことは、非常に大事だと思うのです。

SRGをそのまま北海道に当てはめてもうまくいかな



SRGのイメージ

いと思いますが、フランスでは、国が関与して成功している場合もあるようです。メリットや可能性、問題点は、皆さんの立場でいろいろあると思いますので、傍聴の皆さんも含め、幅広い意見を期待しています。

### ハードよりもソフト、“もてなし”を

**勝山** 例えば、魚介類をただ出せばよいというのではなく、オイルをかけたり、ドレッシングをかけたりすることによって料理の完成度が高くなるのに、そういうことがされない。勉強不足があると思います。

また、ワインの指導のために、3年前からある温泉旅館に行っていますが、良いハードを持ち、良い食材を持っているのですけれども、サービスが追いつかず、クオリティーを下げてしまっていた。今は海外のお客様が来ても喜ばれる旅館になっているのですが、地元の人たちがもっと勉強ができる、ハードよりもソフトが必要ではないかと思っています。

**澤田** 認証してから後のプロモーションにつながるというのがSRGのメリットだと思います。ただし“もてなし”と“組織”について認証しようと思っても認証に堪えるようなところが今の時点であるのか。認証の前に、認証に足るような地域を育成するプログラムなり、トレーニングが必要だと思います。

**小俣** “もてなし”には種類があります。地域毎に“もてなし”のあり方というのは別々にあってもいいと思うのです。基準をつくって全部同じ“もてなし”となったら、北海道中の個性が均一化に向かうリスクもあります。

### SRGの特徴

**吉野** 商売のパターンとしては、商品を送って攻めていくパターンと、迎え撃つパターンがあります。今は競争社会で頑張っ攻めていこうと、それがステータ



SRGの例：ポフォールの高地放牧

スだと思っていますが、SRGは迎え撃つための切り口だと思います。自分のところに来てもらって、食べてもらって、喜んでもらうというスタイルにぴったりの事業だと思います。

**傍聴者A** 今の時代としては大変いい取組だと思うのですが、果たして参加できる人がどれほどいるか、ということです。今は規格品を大量に作り、どこへ行って食べても同じ味でないと世の中を席卷できないということがありますね。けれども、フランスでは三つ星のシェフがいて、周りの畑で旬の時期に取ったものを調理し、お客さんに提供して、それで成り立つ。このような風土ができれば最高だと思います。

**吉野** 水産物の売り上げは確実に下がっています。今の時代のトレンドに合っていないのです。例えば、鮭からとったエキスがドレッシングに合うとなると、それで価値が出てきます。時代に合ったものを作りながら生き延びていかないといけないと思っています。

### 味の地域差

**三谷** 2年くらいかけて農家を回ったのですけれども、様々な味の牛乳があります。地域性がはっきりあるのです。牛乳なんて味に違いはない、と皆さん思われていますが、牛がそこで食べている牧草、その草が生えている土壌、牧草地の手入れの仕方、それに気候や季節などによって違いが出ます。そこに目を向けていけば、地域ごとのブランドになると思います。

**小俣** ホテルで出た大黒さんの牛乳の味が日によっても違ったようですね。

**大黒** それはあたり前（笑）。

### 食育は生産現場の風景から

**傍聴者B** 要望になりますが、子供たちが魚がどうやって泳いでいるか知らない、切り身しか知らないので、漁村風景も含めた取組があってもいいと思います。

**傍聴者C** 寿都の生炊きシラスは70~80年続いています。この風景はすごいですよ。朝4時、5時から水

揚げされてくるシラスを鉄釜10個くらいで1時間以内にゴンゴン炊いている。でも子供たちに働いている人が見えていないのです。吉野さんの場合は働いて干している風景が露出していますが、そういう風景が意外と見えていないのです。

**吉野** この事業も、お客さんに教育していかないと。だから、なおさら勉強していかなければならない。そういう面でフランスが第一線で走っているのがすごい。

**小俣** ピット先生が言っていました。「日本人はパクってもっといいものを作る。これをずっとやってきて、それが日本人の良さなんだ」と。SRGも北海道バージョンでパクって、もっと良いものを作りましょう。

**高橋** 今日は、会場の皆さんも含めて生の声をいただき、大変参考になりました。SRGは目的ではなく、手段だと考えています。これをやることで何が違って今と違うものが生まれるのか整理し、またこのような形で皆様からご意見をお聞きすることも考えていますので、よろしくをお願いします。

今日、牛乳のソムリエさんや本職のワインのソムリエの方もいらっしゃいますが、北海道のソムリエになるように私どもも頑張っていきたいと思っています。

ありがとうございました。

\*

今回のワークショップでは、地域の食と景観を一体的にとらえることで付加価値を高めていくことについて、参加者が共通認識を持つことができました。

しかし、その具体の方法については、伝統を守っていくフランスと、浅い歴史のもとでより良いものを作り出していくことが求められる北海道では異なるのが当然であり、今後の議論を重ねていく必要があります。

同時に、各地域での取組についても、生産者のみならず、地域の課題を共通認識し、地域の食を創り上げ、訪問者にPRしていく姿勢が求められます。

北海道局としても、この取組を進める上での国の課題は何か、国がどのように関わるべきか、地域の皆様とともに検討を進めていきたいと考えています。