

開発こうほう

Hokkaido Development Association

共に北海道の未来を創る

March.2026
3月号

北海道新時代

人間的な成長をもたらす、新しい旅のスタイルX-salon（クロスサロン）の可能性

国土交通省北海道開発局・PAPAIOS共催地域連携セミナー

寒地土木研究所の概要と令和6年度の代表的な研究成果

「人を呼ぶ北海道の食」発刊記念シンポジウム

シリーズ「地域コミュニティ」

北海道における地域コミュニティの活性化に向けて

地方創生

第3期西興部村まち・ひと・しごと創生総合戦略

ガストロノミックツーリズムin北海道

「小樽&余市」

ほっかいどう学

北海道のキタキツネ



北海道遺産
Hokkaido Heritage

『テシホの夕映え』（『北海道遺産フォトコンテスト2018』応募作品）

撮影者 加藤 裕子 様

北海道遺産 「天塩川」

天塩川は延長256km、北海道第2位の長大河川。松浦武四郎は天塩川内陸調査の途上で「北海道」の命名をしたとされる。川の名前の由来となったテッシ（アイヌ語で「梁」の意味）が数多く点在し、河口までの160kmを一気に下ることができる日本有数のカヌー適地としても知られ、愛好者たちは20ヶ所のカヌーポートから大河を下っていく。

Contents

北海道新時代①

人間的な成長をもたらす、新しい旅のスタイルX-salon
(クロスサロン) の可能性 1
実重 貴之

北海道新時代②

国土交通省北海道開発局・PAPAIOS共催地域連携セミナー
～データで読み解く北海道経済ワークショップ～ 5
国土交通省北海道開発局開発監理部開発計画課

北海道新時代③

寒地土木研究所の概要と令和6年度の代表的な研究成果... 9
国立研究開発法人土木研究所寒地土木研究所

北海道新時代④

「人を呼ぶ北海道の食」発刊記念シンポジウム
「北海道の食を考える～魅力・課題・そして可能性～」... 13
(一財)北海道開発協会、北海道大学大学院経済学研究院
地域経済経営ネットワーク研究センター

シリーズ「地域コミュニティ」〈8〉

北海道における地域コミュニティの活性化に向けて
～地域課題の解決に向けた新たな共創の取り組み～ ... 19
(一財)北海道開発協会開発調査総合研究所

地方創生

第3期西興部村まち・ひと・しごと創生総合戦略 ... 23
西興部村役場企画総務課

ガストロノミックツーリズムin北海道

～食と文化の観点から地域を見つめ、北海道を学ぶ旅～ 第7話
「小樽&余市」..... 27
遊佐 順和

「ほっかいどう学」第52回

北海道のキタキツネ～街に生きる「都市ギツネ」とは～... 31
池田 貴子

もっと知りたいアイヌの心47

占い 35
佐賀 彩美

インタビュー 飛翔のレシピ 38 -白老町-

白老の海にはまちの成り立ちがある。港湾の余白と経済と文化もそこにある。野望は文化と観光が交差する「フィッシャーマンズワーフ」！
山岸 奈津子さん 36
かとう けいこ

地域おこし協力隊 第54回 -名寄市-

名寄市との出会いと地域おこし協力隊としての歩み... 38
門田 澄佳

「活動報告レポート」-室蘭市-

大学カフェを拠点にした地域の「好き」の循環づくり... 40
NPO法人 ten to ten

わが村は美しく-北海道 未来へつなぐ 第61回 -上富良野町-

100年以上続く『多田農園』
～世界コンクール「金賞」を目指して～ 42
有限会社多田農園

お知らせ

シンポジウム「持続可能な地域コミュニティに向けて」のご案内... 43
お知らせ 44



X-salon (クロスサロン) の可能性 人間的な成長をもたらす、新しい旅のスタイル

国土交通省 北海道開発局
帯広開発建設部 次長 実重 貴之

<人生観を変える旅>

皆様は、旅で人生観が変わったことはありますか。「ある」という方もいれば、「たった一回の旅で人生観まで変わらない」という方もいらっしゃると思います。

正直に申し上げますと、人生観を変えることは簡単なことではありません。なぜなら、大人であれば、それなりに自分というものの輪郭が固まってきているからです。私たちは、社会的な地位や様々な人たちとの関係性の中で、自分の人となりや役割は、ある程度、固定化されています。そうやって確立した自分自身のペルソナ（人格）は、ちょっとした刺激ぐらいでは揺らがないでしょう。

それでも、世の中には人生観を変えたいと思っている人たちが一定数います。そんな方々のニーズを満たし、簡単とはいいがたい「自己変革」を起こすためにはどうしたらよいのでしょうか。

結論からいえば、なるべく自分の日常から離れ、そこで能動的になることが必要かと思えます。

日常とは、ある種「効率」です。毎日刺激的な体験ばかりをしていたら、気が休まりません。ルールやルーティンを作り、それをこなしていくことにより、効率的に日々を過ごすことができます。生きるために不可欠なことです。

ですが、効率性を追求するあまり、私たちは様々なことをショートカットしています。たとえば、食事です。コンビニに行けば、弁当が売っています。その弁当は、誰かが調理をしたものですし、調理するにあたって使う食材はどこかの農家が生産したものですし、その農家が生産するにあたって使うトラクターはどこかの工場で作られたものですし…。このように考えると、コンビニ弁当一つとっても、実は人間の活動や自然の働きといった様々な連鎖の上に生活が成り立っているのです。

「こんな感じで想像力を及ばせよ」と命じられたら、やれないことはないでしょう。ですが、どこかモチベー

ションがあがらないかもしれません。

そんな中、旅は、自発的に穏当な「想像」を巡らせるお手伝いをしてくれます。効率的な日常から離れて、あえて非効率なことをすることにより、普段とは違う思考回路が開通します。それはある種、成長であり、自己変革なのだと思います。

つまり、旅は人生観を変える可能性があるのです。

<アドベンチャートラベル>

このように、自己変革をもたらす旅として、近年注目を集めているのが、アドベンチャートラベルです。

世界100カ国、1400機関以上の会員を有するアドベンチャートラベル業界の団体である Adventure Travel Trade Association (ATTA) は「自然」「異文化体験」「アクティビティ」のうち2つ以上の要素を持つ旅行を、アドベンチャートラベルと定義づけています。

これはその通りだと思いますが、この字義だけを満たす旅行は既に結構たくさんあります。アドベンチャートラベルが他の旅行と異なるポイントは、「超能動性」だと私は考えております。旅に超能動的に参加することで、何かをつかみ取ることができるのです。その超能動性を創出するノウハウが詰まっているという点が、この旅行形態が注目されている理由です。

そのノウハウはここでは詳しく説明しませんが、

- ・旅全体を通じて一貫したストーリー
- ・ワクワクさせるようなガイドイング
- ・体を動かすこと

などがあると思っていただけたらと思います。

自然、文化、産業など、その地域にしかない要素を超能動的に味わい尽くすのがアドベンチャートラベルです。その超能動性は、時に私たちの人生観を変えるぐらいの感動体験となります。



【資料】筆者作成

<X-salon>

今回、紹介するX-salon（クロスサロン）は、アドベンチャートラベルよりもさらに「自己変革」に特化したものです。

アドベンチャートラベルは、確かにその瞬間、超能動的な体験をすることにより、何か強烈な感情を呼び起こします。しかし、その感情と向き合わないまま旅を終えると、再び日常に戻ってしまいがちです。実際、アドベンチャートラベルをしたけど、「自己変革」が生じなかったという声も聞きます。

だから、X-salonでは、旅の中で感じた感動や衝撃をしっかりと「言語化」することを重視します。旅の中で内省の時間を設けて、「何に感動したのか」「何故感動したのか」「自分の価値観と比較して何が異なるのか」ということを考えてもらうのです。

それだけではありません。X-salonでは、「他人」の力を最大限活用します。バックグラウンドの異なる「他人」同士がナチュラルに交わることで、それを私たちは「クロッシング（crossing）」と呼びます。

では、「他人とクロッシングする」とは、どういうことでしょうか。

X-salonでは、1回のツアーにつき、参加者は10名前後を想定しますが、参加者同士は互いに顔を知った者がいないように設計することを心がけています。

ここが普通の旅とは少し異なるところです。普通の旅なら大体、家族や友人といった間柄の方と一緒に行くか、一人で行くかのいずれかです。旅先で出会った

「他人」と、積極的な交流をするというのはなかなかない経験だと思います。

しかも、その際、素性はなるべく開示しないように参加者にはお願いしています。会社名や役職、仕事内容などを明かしてしまうと、無意識に関係性ができてしまうとともに、仕事モードという「日常」から抜け出せない可能性があります。だから素性を言わずに等身大の自分でコミュニケーションをしてもらいます。

もちろん、簡単なことではございません。それでもちゃんと交流できるのは、旅の中で強烈な体験をすることで共通の話題ができるからなのです。

さらに、旅で得られた感動や衝撃を内省してもらった後、他人と対話する時間も設けます。これにより、自分の考えをアウトプットすることができますし、他人の意見を聞いて新たな発見もあるかもしれません。

つまり、X-salonは、アドベンチャートラベル（超能動的な旅 = 遊び）がベースなのですが、それに「他人」という鏡を利用して自己に迫ることで、より一層「自己変革」の起こる確率が高くなるというカラクリなのです。

ここで一度まとめます。

X-salonとは、「自然の中で他人と遊ぶことで、能動的かつ自発的に人間的な成長を導き出す新たな人材育成の場」です。

その特徴は

- ① 五感を研ぎ澄ます地域ならではの体験
 - ② 日頃交わることのない他人と交流
 - ③ 内省と対話を通じて体験を自分の血肉にする
- というところにあります。

なお、①の部分はアドベンチャートラベルと同義だと思っていただけたらわかりやすいと思います。X-salonはそれに②、③が加わっているという点がポイントです。

X-salonの特徴



五感を研ぎ澄ます
地域ならではの体験
(自然、文化、産業)



**日頃交わること
のない他人
と交流**



**内省と対話
を通じて体験を
自分の血肉にする**

【資料】X-salon構想共創チーム

<デスティネーション十勝の提供するX-salon>

では、実際、どのような内容なのか、実際にX-salonを催行している(株)デスティネーション十勝のツアーの一部を紹介いたします。このツアーでは、互いに顔を知らない他人同士で、北海道十勝地方を旅してもらいます。

とちか帯広空港に降り立った後、まず行うのはカーリングです。なぜカーリングなのか。ここ十勝はカーリング元日本代表を生み出した地というのがありますが、それだけではありません。このツアーにおいてカーリングは非常に大事な役割があります。ほぼ全員が初心者なのでスキルに個人差がない上に、少し練習をすれば試合ができるレベルにまでなり、しかもコミュニケーションを円滑にします。初めて会う他人同士が協力しあうには、ちょうどいいスポーツなのです。

こうして始まったツアーは、十勝でチャレンジな取組をしている生産者のところに訪問したり、この地で作られた食べ物を堪能したり、雄大な自然の中でフライフィッシングを楽しんだり、焚き火を囲いながら語り合ったり、一緒にサウナに入ったりします。そのどれもが、十勝の自然・歴史・文化・産業に紐付いた、この地域ならではの価値を感じてもらえるものです。

最初は探り探りで築いていた参加者同士の関係性も、時間の経過とともに、心の内奥を通じたコミュニケーションに変化していき、最後には「生きるとは?」「幸せとは?」という哲学的な話にまでたどり着くこともあるそうです。

前述のとおり、X-salonは「他人」を重視します。

この「他人」の意味合いとしましては、もちろん、参加者同士が初対面であるということもそうなのですが、旅先で出会う他人との交流も含まれます。つまり、十勝在住の他人です。

デスティネーション十勝のツアーでは、魅力的な他人のところに連れて行ってもらえます。それは、150年以上前、十勝を開拓していった先祖たちのフロンティアスピリットを受け継ぎながら、現状に満足せず、信念をもって新しい豊かさを追求する人たちです。

自然の中で、五感を研ぎ澄ましながらか、錆びついてきた知覚に潤いを与え、日常生活の思考回路ではたどり着けなかった未知の領域に足を踏み入れていくような感覚を得られるかと思えます。

(株)デスティネーション十勝の荒井 専務取締役は「十勝に来ると身長が伸びる」と言います。これは最初うつむきがちだった方が、旅に参加し、十勝でいろいろな体験をするうちに、気分が浄化され明るくなり、終わり際には背筋が伸びたように見えることがあるという意味です。もちろん、比喩的な表現ですが、それぐらい、この旅は参加者に何かを与えるようです。

詳細は、大阪関西万博のテーマウィーク「人材育成×観光=X-salon構想の実現に向けた全世界的共創」の中で、雰囲気わかる映像とともに、ツアーに込めた思いを紹介していますので、こちらのアーカイブ動画をご覧くださいいただけたらと思います。



【写真】(株)デスティネーション十勝
【QRコード】大阪関西万博アーカイブ動画



<X-salonが地域にもたらすもの>

ではX-salonを実施すると、地域にどのような効果をもたらすのでしょうか。

まずは経済効果です。一般的な旅行においても、旅行が催行されれば、その地域にお金が落ちます。ですが、旅行者が使ったお金の全てが地域の所得になるわけではありません。地域が潤うためには、地域に還元される割合が大事ですが、アドベンチャートラベルやX-salonはその率が高いことで知られています。

さらに、これまで観光資源として知られてこなかったものをコンテンツ化するので、そこに付加価値が生まれます。たとえば、農業やインフラ建設など、地域の産業に従事している人の話を聞く、ということもコンテンツになります。原価はほとんどかからないにもかかわらず、参加者の多くはそこに高い価値を見だし、高額を払ってくれます。

また、参加者の多くは地域にディープに関わるため、愛着を持ちます。旅から帰った後も、ふるさと納税をしたり、地域産品を定期購入したり、投資をしたり、新たなビジネスをしたりするかもしれません。

普通の旅では、タビナカでの消費が地域における経済効果の全てで一過性のものですが、X-salonはタビナカも継続的に地域への経済効果が続きます。

経済効果だけではありません。それなりに意識の高いビジネスマンがその地域を訪れ、高いリスクを示します。これは地域の誇りへと変わっていきます。その誇りは、地域住民にも伝播していき、人口流出を阻止したり、他地域からの流入を促したりすることにもつながります。

X-salonは、参加者に「自己変革」をもたらす場であり、地域に「潤い」を与える場です。

既にアドベンチャートラベルに取り組んでいる地域や、観光活用されていないけれどユニークな産業を持っている地域、チャレンジで熱い思いを持った人物がいる地域、内省・対話に最適な焚き火ができるキャンプ場がある地域、都会では味わえない「不便さ」がある地域などは、X-salonに向いているかと思えます。ご関心があれば、X-salonのフィールドとしてご検討いただけたら幸いです。



国土交通省北海道開発局・PAPAIOS共催 地域連携セミナー ～データで読み解く北海道経済ワークショップ～

令和6年3月12日、9期目となる北海道総合開発計画が閣議決定されました。

北海道は、全国に10年先んじて進む人口減少や広域分散型社会という課題を抱えており、地域経済の活性化やコミュニティの活力維持が困難となっていくことが懸念されます。同計画の推進に当たっては、多様で豊かな地域社会の形成に向けて、国内外との関係人口の創出・拡大等による活力ある地域コミュニティを実現するため、人への投資と多様な人材・主体による共創を図ることとしています。

<はじめに>

当局では、同計画を立案・推進する上で、北海道の経済・社会動向を的確に把握する必要があることから、道内の産業構造及び産業間の相互依存関係を計量的に明らかにする基礎資料として「北海道産業連関表」を昭和30年表からおおむね5年ごとに作成しています。

当局は、学官の交流活性化と連携強化を図るために環太平洋産業連関分析学会（PAPAIOS）に入会しており、本イベントは、北海道経済や地域づくりに関心のある大学生を対象に、経済分析スキルを身につける機会を提供し、北海道の未来を担う人材の育成を目的として、同学会と共催しました。



国土交通省北海道開発局開発監理部開発計画課

＜国土交通省北海道開発局・PAPAIOS共催
地域連携セミナー
～データで読み解く北海道経済ワークショップ～＞

日 時：令和7年10月4日（土）
11：00～16：00
場 所：エア・ウォーターの森
共 催：環太平洋産業連関分析学会（PAPAIOS）
後 援：北海道
参加人数：19名

1 開会挨拶

環太平洋産業連関分析学会 会長 石川 良文 氏

産業連関分析は、ノーベル経済学賞を受賞している歴史ある手法であり、経済構造や波及効果分析ができます。産業連関分析を今回実際に手を動かして体験することで、今後、分析ができる社会人へ成長されることを願います。

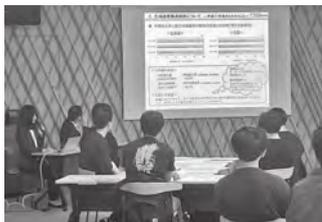


2 第1部 産業連関表に関する講演

(1) 産業連関表から読み解く北海道経済

国土交通省北海道開発局開発監理部開発計画課
高橋 美穂

白衣の天使で知られているナイチンゲールが、実は統計学者でもあったという事例を用いながら統計の重要性について説明した後、産業連関表の見方や、全国と比較した北海道の産業構造について紹介しました。



(2) 経済波及効果はどう測るのか

～産業連関表の活用事例紹介～

近畿大学短期大学部 教授 入江 啓彰 氏
経済波及効果の推計方法をはじめ、産業連関表の活

用事例として、今年開催された大阪・関西万博や過去にプロ野球チームがリーグ優勝した際の経済波及効果について紹介しました。



3 第2部 Fビレッジがもたらす北海道への経済波及効果推計

(1) 班別検討 令和7年度のFビレッジの経済波及効果推計

人々の消費行動がどれほどの経済効果を生みだし、どの産業部門にお金が落ちるのかなど、北海道ボールパークFビレッジを事例に、実際に経済波及効果を推計する体験をしてもらいました。前提条件となる観光客数や消費単価を班別に検討・推計し、最終需要額を推計後、当局のHPにて公表している「経済波及効果分析ツール」を使用して経済波及効果を推計しました。

(2) 発表

設定する前提条件の差によって、各班ならではの視点が結果に表れていました。ある班からは中長期的効果とリスクとして、今後の持続的な波及や投資回収問題等の指摘もありました。



～各班の推計結果～

グループ	生産誘発額 (億円)	粗付加価値誘発額 (億円)	新規就業誘発 (人/年)
A班	1,851	1,010	19,654
B班	1,737	947	18,669
C班	1,806	975	19,097
D班	1,916	1,032	20,544

(3) 講評

近畿大学短期大学部 教授 入江 啓彰 氏

最終需要の想定値設定により、各班の結果にバラツキが生じたことに触れながら、経済波及効果を高めるには、人数の増加や消費単価を上げることが考えられるものの、需要と供給のバランスを考慮することも重要です。

札幌大学地域共創学群 教授 武者 加苗 氏

同じツールを使用しても、前提条件を変えることによる結果の変化に、分析の面白さを学生が理解できたと思います。また、「値上げが悪い」、「経済波及効果は大きい方がよい」といった曖昧な考えではなく、推計データに基づいた政策提言や事業計画を提案することが重要です。



左側：武者教授、右側：入江教授

(4) 閉会挨拶

国土交通省北海道開発局開発監理部開発計画課 課長 松永 明博

今回、産業連関表というツールを通して、現実の産業構造の中でどのような動きが生じるのかを体験的に理解できる機会となったと思います。

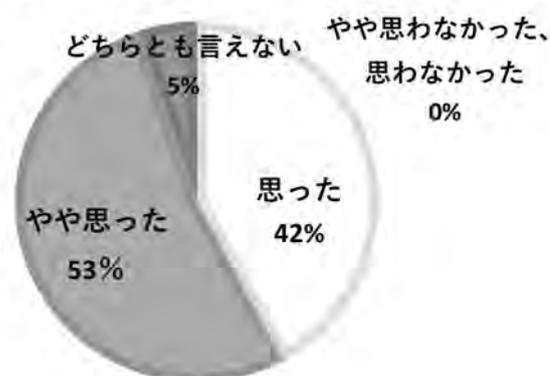
今後の経済ニュースを読み解く新たな視点や将来のキャリアを考える上で活用いただけることを期待します。



(5) アンケート結果

参加者のアンケート結果では、友人・知人等に勧めたい、今後の学習や研究に役立つと思ったという回答が9割以上でした。

Q. 友人・知人等に勧めたいと思ったか



<北海道産業連関表について>

(1) 北海道産業連関表の概要

令和8年2月10日に「令和2年北海道産業連関表」を公表しました。

産業連関表とは、ある地域経済において一定期間(通常1年間)に行われた財(原材料等)及びサービスの産業部門間取引を一つの行列(マトリックス)に示した統計表です。

産業連関表を縦(列)方向にみると、各産業部門が生産活動に要した財及びサービスの購入費用である中間投入と、生産活動により新たに付加された価値である粗付加価値に分類され、生産するために必要とした原材料等及び粗付加価値の費用構成がわかります。

また、横(行)方向にみると、各産業部門に原材料等として消費される中間需要と、消費、投資及び輸移出からなる最終需要、輸移入に分類され、生産物の販路構成がわかります。

昨年度、全国版の令和2年産業連関表(総務省)が公表されましたので、それを基に令和2年北海道産業連関表を作成しました。



令和6年度の代表的な研究成果 寒地土木研究所の概要と



寒地土木研究所は我が国唯一の寒地土木技術の試験研究機関です
国立研究開発法人 土木研究所 寒地土木研究所

はじめに

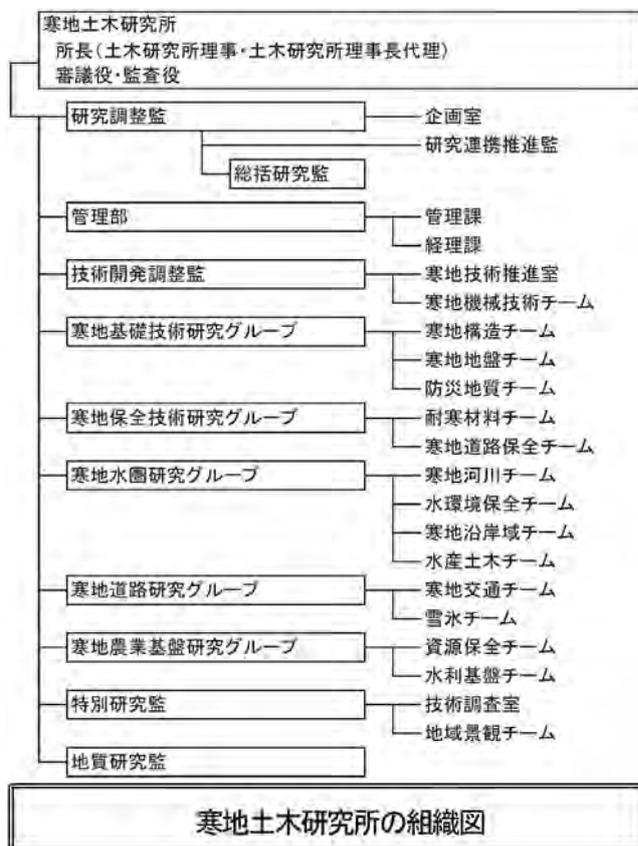
寒地土木研究所は、札幌市に拠点を置く、寒冷地土木技術に関する研究開発並びに技術指導及び成果の普及等を行うことにより、土木技術の向上を図り、良質な社会資本の効率的な整備と北海道開発の推進に資することを目的に設立された、我が国唯一の寒冷地土木技術の試験研究機関です。

本稿では、当所の概要と令和6年度における代表的な研究成果について紹介します。

組織の概要

当所は、昭和12年8月に内務省北海道庁土木部試験室として発足し、その後北海道開発局の附属機関となり、独立行政法人化、旧土木研究所との統合等を経て、平成27年4月に現在の研究開発の成果の最大化を目指す国立研究開発法人となりました。

現在、下図のような体制で、3室2課15チームにより、河川・道路・港湾・農業・水産等に関わる土木技術の研究開発に取り組んでいます。



寒地土木研究所の組織図

研究開発への取り組み概要

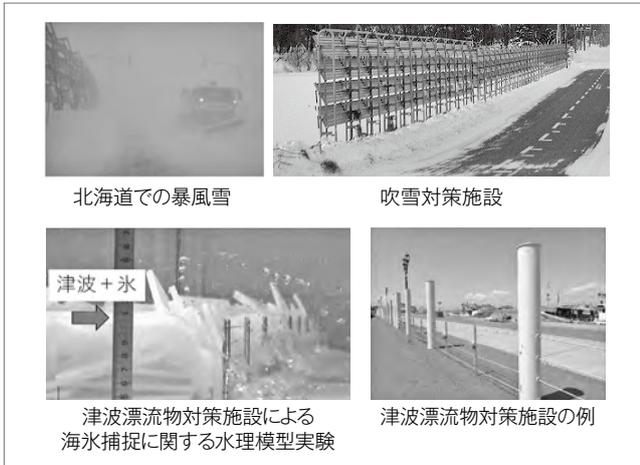
土木研究所においては、主務大臣である国土交通大臣及び農林水産大臣の定めた6年間の中長期目標に基づき中長期計画及び年度計画を策定し、業務を遂行しています。

現在の中長期計画（令和4～9年度）は、第5期あたり、次の(1)～(3)の3つを柱としています。今回はその中で、当所の研究チームが中心となって取り組んでいる研究課題のいくつかを紹介します。

(1) 自然災害からいのちと暮らしを守る国土づくりへの貢献

極端化する雪氷災害に対応する防災・減災技術

近年、積雪寒冷地においては、暴風雪や厳冬期の大雨等、極端化する冬期気象に伴う雪氷災害に備えた対策が求められています。極端気象時の冬期道路管理の適切な判断、吹雪対策施設の効果的・効率的な整備、海水を伴う津波外力の想定等に係る技術開発を通じて、雪氷災害の防止・被害軽減等に貢献します。



(2) スマートで持続可能な社会資本の管理への貢献

積雪寒冷環境下のインフラの効率的な維持管理技術

積雪寒冷地のインフラにおいては、低温、凍上、凍結融解、塩分等の過酷な環境に起因する特有の劣化・損傷が生じています。インフラの劣化状況の把握と精度の高い予測・診断及び効果的な措置に係る技術開発を通じて、効率的な維持管理等に貢献します。



(3) 活力ある魅力的な地域・生活への貢献

地域社会を支える冬期道路交通サービスの提供

積雪寒冷地では、日常的な降積雪や路面凍結により、渋滞やスリップ事故の発生等、地域の社会経済活動に悪影響が出ています。冬期の道路管理の適切な判断や、除雪等の省力化、除雪機械メンテナンスの最適化等に係る技術開発を通じて、冬期道路交通の安全性向上及び信頼性確保等に貢献します。



快適で質の高い生活を実現する公共空間のリデザイン

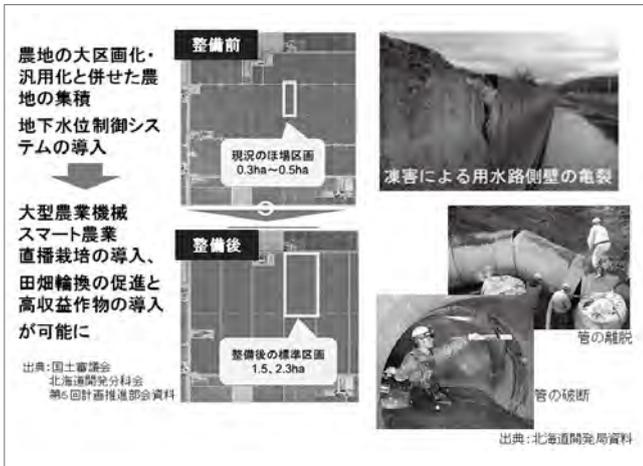
国の計画では、インフラ空間の多面的・複合的利活用による生活の質向上が重点目標となっており、また生産空間の魅力向上のため、景観形成の取組や魅力的な街並み整備の継続が必要とされています。地域のイ

インフラの多面的かつ複合的な活用や良好な環境に溢れた美しい景観の形成に係る技術開発を通じて、快適で質の高い生活の実現等に貢献します。



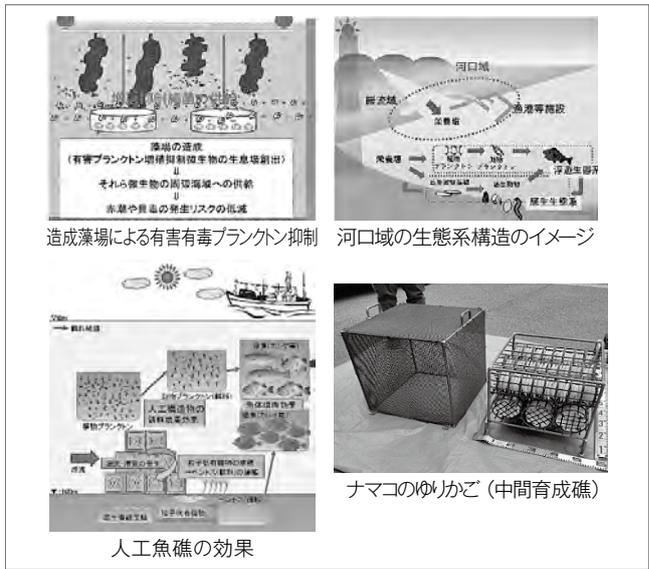
農業の成長産業化や強靱化に資する積雪寒冷地の農業生産基盤の整備・保管理技術

大規模農業が展開される北海道で必要となる、大区画農地の高度利用の促進、寒冷地における農業水利施設の維持管理の適正化、自然災害等にも強い農地・農業水利施設の整備に係る技術開発を通じて、食料安全保障の確保、農業の持続的な発展等に貢献します。



水産資源の生産力向上に資する寒冷海域の水産基盤の整備・保全

近年、北海道の水揚量はピーク時の半分まで減少し、水産資源の回復と安定生産維持が喫緊の課題です。漁港等施設の有効活用推進や水産環境改善による水産資源の生産力の向上等、寒冷海域の水産基盤の整備・保全に係る技術開発を通じて、食料の安定供給、水産業の成長産業化等に貢献します。



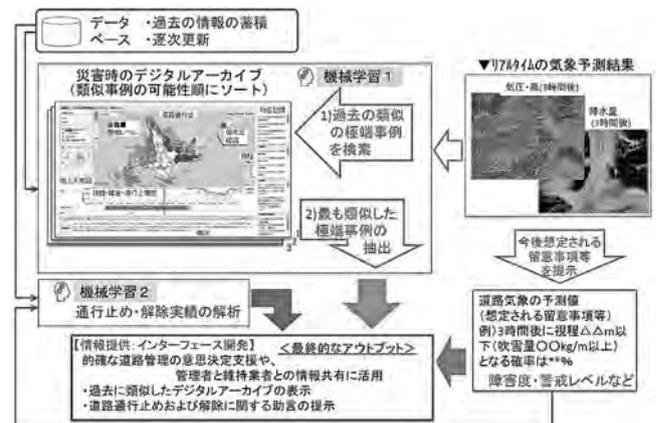
令和6年度の代表的な研究成果

ここでは、令和6年度における研究成果の中から代表的なものについて紹介します。

雪害デジタルアーカイブを道路管理に活用し、的確な意思決定を支援

【注目ポイント】冬期における暴風雪・大雪による車両の立ち往生や通行止めが増加する中、過去の災害対応を基に留意事項等を瞬時に提示できる道路管理支援システムを開発しています。災害に対する迅速な対応と通行確保の精度向上により、道路利用者の安全性向上に寄与することが期待されます。

【研究概要】暴風雪・大雪時の災害デジタルアーカイブの作成、類似事例の抽出技術、災害対応履歴・予測情報の活用手法の開発により、通行止め等の道路管理の判断を支援するシステムを構築しています。



1)過去の対応履歴、2)評価指標の予測値を表示し、効果的な事前通行規制や関係者の調整に活用できるシステムの構築

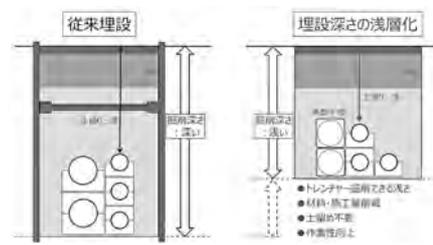
【令和6年度の成果】暴風雪・大雪災害事例の表示システムを開発し、道路管理者に対してのデモンストレーションを実施しました。予測される暴風雪・大雪、警戒レベル、過去の類似事例とその対応等の情報が提示されることにより、通行止めの実施判断等、経験の浅い技術者でも迅速な判断が可能となるなどの効果が期待されます。



暴風雪・大雪災害事例表示システムによる出力例



電線類地中化による景観向上



埋設深さの浅層化のイメージ

トレンチャー工法で無電柱化事業のスピードアップに貢献

【注目ポイント】防災上や景観形成等の観点から無電柱化が推進される中、トレンチャーによる電線類地中化のスピードアップ施工技術を確認しました。技術相談対応等、継続したアウトリーチ活動の結果、令和7年3月には、電力事業者みずから施工する単独地中化でトレンチャー工法が導入されました。

【研究概要】北海道の自然・田園域等における整備延長が長い区間の無電柱化事業促進が課題です。トレンチャー工法は、細溝を高速で掘削し管路を納めていく電線類地中化の新たなスピードアップ技術です。試験施工や実現場の導入支援を行うとともに、事業促進に向け、発注・設計時における手引きを整備します。

【令和6年度の成果】実施データを蓄積し、施工の留意点や効率向上の条件等を取りまとめました。掘削断面と速度の関係図から、必要工期が想定可能になりました。また、事業計画自体を短縮する想定モデルを提示しました。従前の3年分割の事業延長を、発注ロット拡大で単年度施工になり事業費圧縮が可能になります。また、トレンチャー工法の「手引き」を改訂し、発注・設計時における検討フローを掲載しました。



おわりに

研究開発の実施にあたっては、行政機関等への技術的支援（技術相談対応や災害時の現地派遣）、研究開発成果の普及（新技術ショーケースや各種講習会等の開催）、国際貢献、他機関との連携（共同研究や連携協力）等にも取り組みながら、研究開発成果の最大化を図ってまいります。

構内の千島桜 (GW前後に一般開放)





「人を呼ぶ北海道の食」発刊記念シンポジウム
「北海道の食を考える」魅力・課題・そして可能性

(一財) 北海道開発協会
北海道大学大学院経済学研究院
地域経済経営ネットワーク研究センター

北海道の食は、国内外で確かなブランド力を築いていますが、これを観光や地域振興の核としていくためには、依然として解決すべき課題も存在します。このため、「人を呼ぶ北海道の食」の条件を多面的に考察し、北海道の持続的な発展に向けた道筋を探る機会とするために、本シンポジウムを開催しました。

基調講演 「人を呼べる食の条件：北海道のアドバンテージとディスアドバンテージ」

齋藤 壽氏 (料理通信 顧問)

私は小樽市に生まれ、札幌で育ちました。大学進学で東京に出ましたが、後に洞爺湖の「ザ・ウインザーホテル洞爺」の再建に関わることになりました。前身の「ホテルエイベックス洞爺」は、当時、700億円を投じて建設された巨大ホテルでしたが、北海道拓殖銀行の経営破綻とともに倒れ、営業停止に追い込まれました。再建を託された私は、窪山哲雄社長と共に「世界に通用するホテル」を目指し、フランスの巨匠「Michel Bras (ミッシェル・ブラス)」を招聘し、さらに寿司、蕎麦、パンなど11店舗を集め、幅広い価格帯と多様なジャンルを備えた「人を呼べるホテル」を構築しました。これは北海道に富裕層を呼び込むための挑戦でもあり、地域の食文化を世界に発信する試みでもありました。



ミッシェル・ブラスを口説きにいったのは、フランスでの雑誌の取材中で、彼の野菜料理「ガルグイユ」に衝撃を受けたからです。山菜や野菜を一皿にまとめた料理は、地産地消の可能性を体現していました。ラギオールという辺境の地で、ヨーロッパ中から客を集める姿に感銘を受け、日本でも実現を志しました。この体験が独立と雑誌「料理王国」創刊の原点となりました。地方の食材を生かし、料理人の哲学を形にすることで、人を呼び込む力が生まれることを確信しました。

真狩村では「マッカーナ」を開業。村長や農協の理解を得て、補助金や行政支援を活用。建築家内藤廣氏の設計によるオーベルジュは、羊蹄山を望む絶景と湧水、地元野菜を活かした料理で人を惹きつけました。当時、真狩村には細川たかしの銅像しか観光資源がなく、フランス料理を「誰が食べに来るのか」と疑問視されましたが、料理人の情熱と地域の理解が少しずつ広がり、やがて「わざわざ訪れる価値のある場所」として定着しました。

戦後のホテル文化（帝国ホテル、ホテルオークラなど）から始まり、「ビストロ」や「オーベルジュ」が徐々に浸透していきました。神奈川県箱根の「オー・ミラドール」が日本初のオーベルジュであり、勝又登シェフの挑戦が文化の転換点となりました。当時は「ビストロ」や「オーベルジュ」という言葉すら一般的ではなく、料理人たちが試行錯誤しながら文化を育てていきました。北海道でも札幌グランドホテルなどを経て、レストラン文化が開花し、都市から地方へと広がっていきました。

フランスでは地方のオーベルジュが文化の中心となり、地元の食材を活かした料理が人を呼び込みました。日本でも同様に、地方の食材と料理人の哲学が結びつくことで、新しい食文化が生まれました。北海道では、豊頃町の「ELEZO ESPRIT（エレゾ エスプリ）」、津別町の「チミケップホテル」など個人主導のオーベルジュが登場。富山県利賀村「L'évo（レヴォ）」では、谷口英司シェフが巨額な負債を背負いながらも、オープンから満席状態が続き、大成功をしています。ここは地域住民の応援が鍵となりました。

北海道の課題は「季節変動」で、夏と冬で客入りが大きく異なるため、持続的な営業モデルが必要です。ニセコの国際的観光需要が冬期の追い風となり、マッカーナは通年営業を維持しています。オープンから35年を経て、今も人が絶えないのは、料理人の努力と地域の支えがあったからです。また、行政の支援も重要です。補助金や政策金融公庫の融資がなければ、地

方での挑戦は難しいです。料理人の情熱と地域の理解、そして資金的な後ろ盾が揃って、はじめて「人を呼べる食」が成立すると思います。

北海道の食のアドバンテージは、豊かな自然素材と景観、そして料理人の情熱です。デイスアドバンテージは、季節変動や立地の不便さです。しかし「人」が中心となり、地域と有機的に結びつくことで、わざわざ訪れる価値ある食文化が形成されます。食は単なる栄養ではなく、人と人をつなぎ、地域を活性化させる力を持っています。北海道の挑戦は、地方の食文化が世界に通じる可能性を示しています。これからも「人を呼ぶ食」の条件を探り続けることが、北海道の未来を形づくると考えています。

関連講演① 「料理学会が起こす小さな熱狂」

深江 園子 氏（オフィスYT代表）

私はフードライターとして12年間、「世界料理学会 in HAKODATE」の実行委員を務めてきました。北海道の食を「内側から見たときどう見えるか」をお話しします。



まず痛感したのは、「観光」と「飲食」は似て非なる生業だという点です。観光は集客や経済効果という外向きの成果が求められますが、料理人の営みは、個人の探究や表現、技術継承といった内的な動機が強いです。目的が異なるため、両者をつなぐ「媒介者」の存在が不可欠です。函館の料理学会では、その役割を担ったのが実行委員会のメンバーでした。報酬もなく、働いている感覚が薄く、情熱だけが原動力でした。

函館で育った私にとって、この土地は観光客には開かれていても、地元のコミュニティは案外閉じていると感じることがあります。レストランバスクの深谷宏治シェフをはじめ、代々この地で商いを続けてきた人々と一緒に働くことは、私自身が函館と向き合う機

会でもあり、その共同作業が学会を支える力にもなりました。ただし、この熱量を「仕組み」に転換することは非常に難しいことでした。料理学会とは、イベントではなく、コミュニティであり、関わる人の情熱の結晶です。情熱は制度で管理できません。その一方で、今の食の世界では「美食」の定義が変わりつつあります。環境と共にある美食、持続性や地域との関係性を前提とする価値観が求められています。食は「もの」ではなく「出来事」へとシフトしています。その潮流の中で、北海道という生産地の価値はますます高まっていますが、それを語り、発信する人が圧倒的に不足しています。

鍵のひとつが、美食の「関係人口」です。SNSで発信する料理人を応援するファン、記念日に必ず訪れる常連、生産者と長く関係を結ぶ料理人、可視化しにくい存在ですが、彼らこそ地域の食文化を支える基盤です。函館の学会も、コア層のファンにとっては「シェフや仲間と出会える場」であり、ライト層にとっては、非日常の食体験に触れるきっかけでした。一方、運営面の課題も多くあります。最大の悩みは「継続性」と「資金源」です。情熱だけでは続かない。スポンサー集めは毎回ゼロからのスタートで、行政の理解も当初は乏しいものでした。また、魅力的な内容でも、集客は決して多くはありませんでした。「自分たちの祭り」であることが原動力だった一方、外へのアピール力には限界があったのも事実です。

函館モデルの特徴は、料理人主体で輪が広がり、全国へ波及した点です。佐賀県有田、長野県軽井沢、岩手県三陸、東京都豊洲、三重県VISON（ヴィソン）など、多様な土地で学会が生まれた背景には、深谷シェフをはじめ、函館の経験を持つ料理人が教え、支えた「仲間づくり」の文化がありました。特にVISONは、観光施設そのものが会場となり、入込み＝集客へ直結する点においてお手本にしたい成功事例と言えます。

最後に人を呼ぶための私の仮説は、「熱狂を共有する仕組み」と「観光との連携」の必要性です。コア層

にとっては、シェフたちと空間を共有し対話する体験が高価値を生みます。ライト層はツアー化やサテライト企画といったタッチポイントの豊富さが必要です。函館でも運営側と観光側がもう少し早く協働できれば、大きな成果が得られたはずです。

食の世界は今、環境や地域とフードシステムとの関係を捉え直す段階に入っています。料理学会の盛り上がりには、食体験の価値の捉え直しと、その共有のためのヒントがあると感じています。

関連講演② 「北海道の食を支える生産者と六次産業化」

市村 敏伸氏（農と食のライター）



料理人側からの視点が続いた流れを受けて、農業の現場、とくにミクロな課題から北海道の食を考えたいと思います。

私は神奈川県横浜の出身で、大学時代に農業に興味を持ち、各地の農家を訪ねたり地域商社

で農産物の販売に携わってきました。北海道大学大学院に進んでからはライターとして農業、食料問題を執筆し、そのご縁で今回の冊子にも参加しました。

北海道は、日本最大の「食糧基地」です。小麦、馬鈴薯、肉牛など多くの作物で全国一の生産量を誇ります。しかし、その北海道農業も決して安泰ではありません。2022年のロシアによるウクライナ侵攻以降、肥料・飼料価格が急騰し、農業物価指数は2020年を100とすると近年は120前後で推移しています。生産現場の負担は明らかに増えています。「北海道は大規模だから大丈夫」という声もありますが、必ずしもそうではありません。米の生産コストは規模拡大で確かに下がりますが、畜産、とくに乳牛や肉牛では規模が大きくなってもコストが劇的には下がりにくいです。背景にあるのは、日本の飼料自給率の低さ、とくに濃厚飼料が13%程度しか自給できていないという構造です。北海

道も例外ではなく、肉用牛の飼料自給率は2割程度にすぎません。国際情勢や気候変動が続けば、北海道農業も大きなダメージを受けかねません。こうしたなか、安定的な食材供給を考えるうえで鍵になるのが、「その土地にある資源で完結する農業」の可能性です。事例の一つとして、黒松内町の「グラッドニー牧場」を紹介します。

グラッドニー牧場は、米国オクラホマ州で牧場経営をしていたティム・ジョーンズさんと日本人の森塚千絵さん夫妻が2019年に移住し、2020年に就農しました。彼らが手がけたのは、約81haの耕作放棄地。背丈の高い外来植物「オオハンゴンソウ」が繁茂し、通常の放牧では牛が草を食べないような土地でした。

ここで用いたのが「ストリップグレーディング」という放牧法です。牧草地を電気柵で細かく区切り、一つの区画に牛を短期間だけ入れて草を食べさせ、次の区画へ移す。元の区画には、牛が残した糞が土に入り、虫が分解し、その栄養で牧草が再生します。これを繰り返すことで、除草剤を使わずとも雑草地が豊かな牧草地へ変わっていきます。実際、数年で耕作放棄地の風景は目に見えて改善しました。さらに冬も牛を屋外に出して、刈り取っておいた乾草を雪上に置きながら放牧を続けることで、土地への栄養循環を止めません。まさに「牛の力だけで土地を再生する」取り組みが進んでいます。

課題はその肉の評価です。濃厚飼料を多給する従来の和牛とは異なり、草だけで育つグラッドニー牧場の牛肉は赤身が強く、脂が少なく、草の臭いが感じられる肉です。一般の消費者の嗜好とは大きく異なるため、そのままでは「おいしくない」と受け取られる可能性があります。同様の例として、様似町の駒谷牧場「ジビーフ」がありますが、こちらは滋賀県の精肉店「サカエヤ」が高度な「手当^{※1}」の技術で価値を引き出しています。ただ、グラッドニー牧場では「地元で育てた肉を地元で食べてもらう」という地産地消の理念から、熟成などによる高級化には踏み込みません。ま

ずはハンバーグなど加工品から始め、徐々に部位販売に挑戦しています。

このような「持続可能な牛肉」が広がるために重要なのは、ただ生産者が努力するだけでは不十分で、食材の特徴を理解し、おいしさを引き出せる料理人の存在と、その価値を受け入れる消費者の市場が欠かせないという点です。

北海道には、自然資源を活かした持続可能な農業のロールモデルを生み出す土壌があります。それを道内で確立し、本州へ、全国へ示していくことが、「人を呼ぶ北海道の食」の大きな可能性だと考えています。

パネルディスカッション

「北海道の食：さらなる可能性と課題」

<コーディネーター>

平本 健太 氏 (北海道大学大学院経済学研究院 教授)

<パネリスト>

齋藤 壽 氏 (料理通信顧問)

深江 園子 氏 (オフィスYT代表)

市村 敏伸 氏 (農と食のライター)

平本 北海道の食は、「ポテンシャルは高いけれど、どう活かすかが課題」だと言われています。そこを、専門的な視点と現場の感覚から、掘り下げていければと思います。

深江 海外では、辺境の地にあっても成功しているオーベルジュが多く、「ルレ・エ・シャトー^{※2}」に加盟しているレストランなどは、日本と違い人手不足の問題もあまり感じません。日本との違いはどこにありますか？

齋藤 フランスで誕生した「ルレ・エ・シャトー」は歴史的に「簡素な宿(ルレ)」と「豪華な施設(シャトー)」を包含する組織ですが、オーベルジュとして評価されるのは、設備の整った「シャトー」寄りのところが多いです。交通の便よりも「地域の一番手の施設」であ



※1 手当

熟成や温度管理、冷蔵庫の種類、包装の仕方、肉の状態に合わせて下処理と保存のことで、内容は何百通りもあると言われている。中でも熟成については、全国に名を轟かせる技術を持っている。

※2 ルレ・エ・シャトー (Relais & Châteaux)

1954年にフランスで発足された、一流のホテル、レストランで構成される世界的な非営利会員組織。創業当時より、厳格な審査をクリアしたホテルとレストランのみに加盟を認めている。現在、世界66ヶ国、約560のホテルとレストランが加盟している。日本では、20軒のホテルとレストランが加盟している。

ること、「料理人が高度な工夫」をしていることが評価の基準になっています。最も不便な立地の代表例は、オーベルジュの「ミッシェル・ゲラール」です。スペイン国境近くの湯治場に拠点を移し、世界的な名声を確立しました。不便さを超える価値があれば、人は、食べに来るといった典型的な例です。

深江 人手不足や季節変動の悩みを振り切るほどの「圧倒的価値」があるということですか？

齋藤 すべてが順風満帆ではありません。「ミッシェル・ゲラール」も当初は粗末な宿泊施設でした。マツカリーナも予算に限られ、部屋の遮音問題など多くの苦労がありました。日本のオーベルジュは、現実的な制約と戦っている面もあります。

深江 農林水産省の政策「みどりの食料システム戦略」にも見られるとおり、黒松内のように「地元で完結したい」という生産者が増えています。しかし供給量が地元需要を超える場合、どのように価値を高められるのですか？

市村 グラッドニー牧場の放草肥育のアンガス牛は、赤身主体で、一般の格付けでは高評価になりません。札幌のような大きな市場で、料理人が「どう美味しく扱うか」を示すことが、価値を高める鍵だと思います。同様に、熊本や高知の褐毛和種、通称「あかうし」と呼ばれる和牛は長年過小評価されていましたが、高知県では、独自規格「TRB規格」を作り、再評価を進めています。北海道でも「新しい評価基準づくり」が重要だと思います。

齋藤 「サカエヤ」の新保さんがやっているジビーフは食べられましたか？

市村 食べました。赤身ですが、アミノ酸が出て美味しく食べられるのは、完全に「サカエヤ」の仕事と、元々のジビーフのポテンシャルの相乗効果です。「サカエヤ」なしには、ここまで評価はされていないと思います。

齋藤 「サカエヤ」新保さんは、肉に新しい命を吹き込む「手当て」が評価を押し上げていますが、「手当

てできる人材」を全国で増やす必要があります。昔はホテルにも肉を扱うブッチャーがいて、料理人の肉への感度が高かったです。今は、「特別な人だけができる仕事」のように語られている点に違和感があります。

市村 札幌では、食材の価値を高める肉屋の取り組みはどの程度ありますか？

深江 専門肉店による高度な手当ては多くありません。料理人自身が別の冷蔵庫を用意して熟成環境を整え、工夫して扱うケースが多いです。また、乳牛の「引退牛」を丸ごと買い、SNSでストーリー込みで伝えながら提供するシェフも増えています。技術とコミュニケーション力が価値を生んでいます。

齋藤 最近、「ガストロノミーツーリズム」「ローカルガストロノミー」といった言葉だけが一人歩きしていると感じます。例えば「サスエ前田」や「サカエヤ」は確かに卓越した職人ですが、京都では昔から料理人が同等の仕事をしてきました。知らない人に「特別視」を植え付ける語りが増えている点は気になります。

深江 背景には、わかりやすさ優先の言葉が過剰になり、実態とのギャップが生まれることがあります。一方で、昔より衛生基準が厳しくなり、肉は捌いて部位ごとにパックされて厨房に届くようになり、一頭の家畜を余さず使うといった技術の出番が減っています。食の安全は最優先ですが、シェフたちにとっては、それが技術継承の断絶にもつながっていると思います。

市村 「エシカル（倫理的な）」という言葉の意味は広いですが、オーベルジュにおける「倫理性」はどの側面が重要だと思いますか？

深江 究極的には「まちの存続」です。奥尻ワイナリーを取材した際、社長の菅川さんが第一に挙げたのは「島が消えないこと」「学校と仕事を守ること」でした。オーベルジュも同じで、地域で雇用を生み、外の人を呼び、まちを存続させる存在になると思います。

齋藤 ヨーロッパでも、AOC^{*3}からAOP^{*4}へと制度が変わり、「地域の持続可能性」が重要視されるようになりました。ただ一方で、衛生基準の強化により、

※3 AOC（アペラシオン・ドリジューヌ・コントロール）フランスの農業製品、フランスワイン、チーズ、バターなどに対して与えられる認証で、製造過程および最終的な品質評価において、特定の条件を満たしたものにのみ付与される品質保証。日本語では「原産地呼称統制」。

※4 AOP（アペラシオン・サンテ・ミリオン・プロテジェ）AOCと同様、2008年に設けられたEU共通の制度。

伝統的な製法が制限されるケースも増えています。フォアグラなどは「残酷」というイメージが一人歩きし、文化が歪められている面もあります。

深江 動物福祉の考え方により畜産業も変化しています。これも一面的でなく、伝統技術、産業としての側面も同時に理解される必要があります。

平本 北海道の課題について、乗り越えるべき問題点として、どのような点が挙げられるでしょうか。

齋藤 富裕層を呼び込むという点では、宿泊施設の弱さが大きいと思います。北海道は景観の魅力が非常に大きい地域ですから、料理とは別に、宿泊の快適さをどう高めるかは重要だと思います。

深江 宿泊業界は今、「一つの施設で全部を満たす」のが難しい時代です。だからこそ、「後継者同士が横に連携」し、「地域全体で面々で戦う」ことが必要になってきています。これが課題であると同時に、北海道の強みになり得るとも感じています。

平本 最後に、こうした課題を乗り越えるために必要なポイントを、一言ずつお願いします。

齋藤 フランスのレジス・マルコンのレストランに義理の息子を連れて行った際、かつて寒村だった村が、料理学校や土産店まで建っていて、見違えるようになっていました。彼は「料理が村をつくる」ことに衝撃を受けていました。人とコミュニティ、行政が一体となった「熱意」こそが地域を変える力になると思います。

深江 私も「情熱」に賛成です。加えて、地域の誰もが賛同しやすいのが教育です。例えば、小学校の給食にエシカルな食材を使えば、産地の支援にもなり、教育にもつながります。食と農と教育の連携プラットフォームが「シヨクミラ」のように、食・農・教育の

連携が北海道にも生まれています。

市村 私は農業の立場から、農業を持続可能性の危機から立て直すことが、北海道の食の未来に直結すると考えています。そのためには、消費者が動くことが重要です。人が動くには「美味しい」が必要です。だからこそ、農業と料理人のコラボレーションが不可欠だと思います。

平本 北海道の食が持つ高い潜在力と、その活用に向けた課題が改めて浮き彫りになりました。広大な自然環境と豊かな食材に恵まれた北海道は、国内外の観光客を惹きつける高い力を備えています。しかし、その価値は市場構造、人材不足、評価基準の偏りなど複合的な要因により十分に発揮されていないのが現状です。特に、オーベルジュを核としたガストロノミーツーリズムの可能性については、地域の文化や景観と結びつくことで新たな魅力を創出できる一方、持続的な運営を支える人材確保や地域内連携が大きな課題となっています。また、赤身肉やグラスフェッドビーフといった新たな価値観に基づく畜産の取り組みは、従来の格付け制度との不整合により正当に評価されにくい状況にあり、食材の価値を地域自らの手で再定義する必要性が示されました。さらに、食材の魅力を最大限に引き出す料理人や加工者の技術・知識が継承されにくくなっている点も深刻です。

北海道が持続的な食文化を形成するためには、生産・加工・流通・調理・観光の各段階が密接に連携し、地域の価値を一貫して伝える体制の構築が不可欠です。北海道は、自らの強みを再確認し、その価値を国内外へ発信する戦略を構築することで、食を通じた地域の未来創造に大きく前進できるとの認識ができたシンポジウムになりました。

※ 本稿は、北海道大学大学院経済学研究院地域経済経営ネットワーク研究センターと一般財団法人北海道開発協会との共同開催シンポジウム『「人を呼ぶ北海道の食」 発刊記念 北海道の食を考えるー魅力・課題・そして可能性ー』における開催概要であり、『地域経済経営ネットワーク研究センター年報』にも関連記事が掲載されています。



北海道における地域コミュニティの活性化に向けて — 地域課題の解決に向けた新たな共創の取り組み —

第8回

地域の公共交通とコミュニティ

(一財) 北海道開発協会開発調査総合研究所 所長
主任研究員

目黒 聖直
佐々木 直人

今日の地域が抱える大きな問題の一つは、公共交通の確保です。

高齢化社会は今後も進みますが、そんな中でも人々は買い物や通院等生活のために移動をしなければなりません。だからこそ、自家用車を運転する高齢ドライバーによる交通事故が発生したりしており、地域における公共交通の利便性向上は常に求められます。また、地域交通は、コミュニティの成立や維持のためにも欠かせません。

本稿では、北海道の地方における公共交通とコミュニティについて、考えていきたいと思えます。ただ、北海道では鉄道駅がある市町村は一部にとどまる上、JRは都市間の特急列車が中心で、地域交通としての役割はさほど大きいとは言い難いところがあります。また、フェリーが活躍する有人離島も、西日本のように多くありません。したがって、本稿では、バス（より広くは、乗合自動車）を中心に考えます。

公共交通維持の困難性

実際のところ、路線バスにおいても、路線の縮小が続いています。近時の運転手不足という事情は別にしても、多くの識者が指摘しているように、そもそも日本では公共交通を、民間事業者による独立採算で維持しようとする思想になっているからこそその問題とも言えます。欧州等では、人が移動できる権利に基づく「公共サービス」なのです。

そうした発想から、地方部での話ではありませんが、アメリカでは、ダウンタウンの一部区間でLRTやバスを無料としている例もあります。交通機関を儲けるものと

位置づければ、こうはいきません。

しかし、これと対照的な日本で、運賃収入だけで収益を確保しようとして値上げを続けて行けば、客離れが進む一方です。その点で示唆的なのは、京都府北部の丹後地域周辺で運行されている「丹海バス」（丹後海陸交通）です。

丹海バスは、京丹後市と天橋立^{あまのはしだて}で有名な宮津市^{みやづ}、与謝野町^よ、伊根の舟屋^{さのちやう}で知られる伊根町にまたがってバスを走らせていましたが、利用者は減少を続けていました。その理由の一つは距離制を採用した運賃で、最大で1,150円にもなっていました。そこで、京丹後市が、運賃をエリア制として上限を200円とすることを提案し、2013年からは市町ごとのエリア内を上限200円としたのです。その結果、利用者数が以前の2倍前後にもなり、バス会社への補助金も増額する必要がほとんど生じていないそうです。これに併せてバス停新設や路線拡充も行い、さらなる利用者増につながったといえます。

ただ、それで劇的な増収になったわけではありません。何をやっても赤字体質は変わらないという見方はありましよう。しかし、200円にしても運賃収入を減らすことなく、利用者が増えたということは、それだけ住民の移動のニーズに応えたということになります。本来、公共交通はなんのためにあるのかということを改めて考えたい気がします。

コミュニティバス

北海道では、鉄道路線が廃止されたあとの交通をバスが担うことが多くあります。それは言うまでもなく、

少ない乗客でもバスの方が維持しやすいからですが、地域によっては、一般の路線バスですら運行が難しくなります。そのような状況下で、市町村が主体となってマイクロバスを使ったコミュニティバスに移行することがあります。

コミュニティバスには、定時定路線で運行する場合と、利用者のニーズに応じてルートや乗降場所等を設定できるデマンド型があります。さらに利用者が少なくなると、ワンボックスカーや一般的なセダンタイプの乗用車を使って乗合タクシーを走らせる場合もあります。

運行は、市町村がバス会社（路線バスの会社である場合もあります）や地元のタクシー会社に委託します。デマンド運行の場合、市町村によって、旅行者も含めて誰でも使える場合と、利用できるのは住民だけにする場合があります。それぞれの事情や考え方によるようです。

当研究所でも、これまで、関連したテーマとして、江差町の「江差マース」（2023年報告書「北海道における未来交通ネットワークに向けた取り組み」収録）や、赤井川村の「むらバス」（2024年報告書「人口減少時代の暮らしを支える官民連携の取り組み」収録）等の話題を取り上げました。いずれも、当協会のホームページで見ることができます。「開発調査総合研究所調査研究」で検索してみてください。

最近の話題としては、北竜町において実施中の実証実験があります。町内便に加えて、町外への運行も行うのです。滝川便の場合、町営ですので、町外に出ると雨竜町や新十津川町内はノンストップで、滝川駅に至ります。深川便は妹背牛町を経由しますが、同町から申し入れがあり、朝の便は、妹背牛町中心部までの各停留所にも停車します。両路線は、高校生の通学等がある朝の便は定時定路線型、午前9時以降の便はデマンド型と組み合わせているところも特徴的です。大変に意欲的な取り組みですが、佐々木康宏町長は、筆者（目黒）のインタビューに対して、自らの最大の公約だった

と仰っていました。

自動車運送法では、原則的に、自家用自動車の有償での運送を行ってはいけないことになっています。しかし、地域にはタクシー事業者やバスを運行できる事業者が既にないところもあります。そのときの対応となる一つに、自家用有償旅客運送と言われるものがあります。これは、市町村自ら又はNPO等が自家用車を用いて有償で運送するものです。

この形態では、初山別村が社会福祉協議会に委託して、「しょさまる号」を運行しています。一方、増毛町の「あっぷるハイヤー」は、役場直営の運行で、担当職員が電話を受けて、車を出すそうです。どちらも、乗用車サイズの車両です。

道内においては、丹海バスの200円バスのような低額運賃の路線バスの例は殆ど見当たりませんが、コミュニティバス等では、「しょさまる号」が区内片道100円の料金になっている等、200円前後とすることが多いようです。人口が少ないので、丹海バスのような低額化による乗客数の増加という効果は考えにくいものの、住民の移動の自由に応える料金設定ということができそうです。

当研究所が調べたところ、名称や方法は様々ですが、道内ではコミュニティバスや乗合タクシー、スクールバスへの混乗を含めると約700路線（2025年12月現在。試験運行を含む）が運行されています。

バスとコミュニティ

前述のとおり、路線バスにせよコミュニティバスにせよ、地域に散在する小さな集落のコミュニティにとって、バスはその維持に欠かせません。

AIRDO副社長等を歴任され、また、当北海道開発協会の理事や評議員も務められた小林茂氏から、岡山県新見市の山間部にある集落間やそれらと中心街を結ぶコミュニティバスの話を聞いたことがあります。10人乗りで、高齢者が自分の集落から郵便局のある集落まで乗ったりします。運転手は利用者的高齢者とは顔見

知りで、黙っていてもその方の自宅前に止めて下車を手伝うそうです。バスがないと郵便局まで行けないのですから、バス路線の維持はそこで生活する人々にとって死活問題です。そして、ここで見る運転手と高齢者の関係は、それだけで既に一つの血の通ったコミュニティが形成されていると言えます。

そういえば、以前のテレビ番組で、コミュニティバスに乗った高齢女性が車中で、「家にいても夫と話すことは限られるし、こうして『バス友』と話ができるのが楽しみだ」と語っていました。バスの中のコミュニティと言えましょうか。

道内にも似たような話があることでしょう。

ところで、以前、本誌で北竜町の商業施設COCOWA(ココワ)を紹介(2025年11月号)した際、生鮮食品を扱う店舗が閉店したお隣の雨竜町から週一回バスが出ていて、高齢者を中心とする町民の方たちが買物に来るとい話をしました。運賃は無料ですから本稿で説明している路線バスやコミュニティバスとは異なりますが、買い物客の中にはこのバスを通じて顔見知りになった方もいらっしゃるようで、これも『バス友』と言えましょうか。

一方で、スーパーがなくなったことから、同町では、コープさっぽろの移動販売車「おまかせ便カケル」が週一回町内を巡回することになりました。高齢で運転ができずに移動できない人がいるなら、目的である買物サービスが住民のところにアウトという形です。

要すれば、状況に応じて、いろいろな形のバスの設定も必要ですし、場合によっては、行きたいところの方がやって来る、という解決方法もあるということになります。それでも、人々の要望を100パーセント叶えるとは限りません(路線があっても、使いたい時間にバスが来ないダイヤかもしれません)が、上手く組み合わせ、全体として少しでも便利にしていけることが求められていると言えましょう。

バス事業関係の方のご発言

路線バスの維持は地域にとってとても大切なことですが、バス事業関係者はどう考えているのでしょうか。業界におられるA氏は言います。

我々は、地域に根差して事業を展開しており、地域社会に対する思い入れには強いものがあります。しかし、一方で、営利企業であり、限られた経営資源をどこに投入するかには、冷静な判断が求められます。特に、全国的な問題であるバス運転士不足の背景には、賃金水準が全労働者の平均より低水準となっていることの影響が大きく、賃金水準の向上や労働条件の改善が喫緊の課題です。そのため、収益の確保が必要不可欠です。

加えて、コロナ禍において乗降客が激減した際にも、バス会社は社会的要請に基づき運行を継続しましたが、それに対して十分な補填措置が講じられたとは言えません。現在は、当時の大きな経営的打撃からようやく立ち直りつつある状況であり、地域への貢献を願う思いはあるものの、そのみで運行を継続することは困難な状況です。

公共交通の維持が大切なことは承知していますが、それを民間企業のみが担うことには限界があります。欧州諸国のように、自治体が公共交通を運営する形になっていくかもしれません。現状では、赤字路線の維持に対し自治体から補助金をいただいています。十分な額を確保できない場合も多くあるのです。

A氏のお話に通ずるものとして、佐藤『日本のバス問題』は、「遠い将来は、(中小)都市内の路線バスは、ビジネスでなく、公共サービスに転換していくのであろう」としています(P271)。都市でそうなら、町村ならなおさらでしょう。運営を担う自治体にとっては負担が増えるかもしれませんが、利用する住民にとっては、それでいいのかもしれません。コミュニティバスを運行するのも、自治体が地方交通を担う欧州に近い状況になるということでもあります。

A氏に、バスの運転手と客との間の交流はあるのか

と尋ねたところ、「乗客からお土産をいただいた」といった先輩方の昔話を、それもずいぶん以前に聞いたことがあるそうですが、現在は客との私的な会話や交流はほとんどないとのこと。椎橋『ドキュメント北海道路線バス』では、道北の路線バスの運転手と乗客との交流が描かれていますので、前述の小林氏が紹介してくれた新見市の事例のような話は、路線バスでもないことはないのでしょうか、それでも、コミュニティバスになるほど増えていきそうです。

現状を踏まえて

本稿は、地域の公共交通とコミュニティの関係を論じましたが、その問題の根本には、なによりも、公共交通の維持が難しくなっている現状があります。特に、地方の小規模町村になればなるほどその問題は深刻で、たとえば、タクシー会社はコミュニティバス運行の受託者となることも多いのですが、タクシー会社が全くない町や村も、道内では二桁に上ります。ただ、全道的なレベルになると、その深刻さはまだまだ伝わっていないというのが実情ではないでしょうか。

結局、バス路線の廃止が続いているのは、今日では、収支の問題というよりも、運転手の高齢化やその数の減少という要因の方が大きいようです。運転者がいないならそれを確保するために、様々な対策の検討が求められます。

たとえば、特定地域づくり事業協同組合の活用です。名寄市では同組合がスタッフをタクシー会社に派遣していますが、仮にスタッフが二種免許を所持していない場合でも、自家用有償旅客運送サービスへの従事なら考えられます。また、町内に委託すべきタクシー会社がない中で、運送事業を兼営している建設会社にデマンドバスの運行を委託している町もあります。

それらも難しいなら、住民同士の互助輸送（住民同士の相乗り）等も考える必要もありそうです。

将来に向けてなすべきこと

道内でも、上士幌町等、いくつもの市町村で自動運転バスの運行に向けての実証実験が行われています。公道での自動運転は簡単なことではなく、ましてや北海道では積雪時の安定した運行という高いハードルをクリアしなければなりません。実現への道は決して平坦ではないと言わざるをえませんが、これが実用化されれば、現在の運転手不足の問題も解消され、また、ルートや運行時間も利用者の要望にきめ細かく応じることができるようになって、利便性は格段に向上するでしょう。行きたいときに、行きたいところに行って、会いたい人に会えるようになるということが、地域コミュニティの維持にどれだけのプラスの効果を与えるかは言うまでもありません。

自動運転は、交通量の多い都市部よりも地域の方が障害となることも少なく、先行的に導入されることが期待されます。現時点でのコミュニティバスの運行は、運転手の確保等が自治体の負担増につながるかもしれませんが、それも自動運転によって解決すると考えたいものです。

一方で、車の力を借りて移動しなければならないのは、それだけ、人々がバラバラに離れて暮らしているという証拠でもあります。商業機能や公共機能、集合住宅等を市街地の中心に集めて、いわゆる街のコンパクト化を進めて（前号の本テーマ御参照）、自動車に頼らずに生活できる環境を整えていくことも、長い目で見た場合、重要なことのように思われます。

参考文献

「日本のバス問題」（佐藤信之、中公新書2025年）

「ドキュメント北海道路線バス」（椎橋俊之、筑摩選書2025年）

第3期西興部村まち・ひと・しごと創生総合戦略

西興部村役場企画総務課

はじめに

西興部村は、オホーツク総合振興局管内の北西端、オホーツク海から約20kmの内陸に位置しています。

村の面積は約308.08km²で、総面積の9割を森林が占めています。平坦地が極めて少なく、興部川・藻興部川沿いに帯状に緩傾斜の低地があり、そこに市街地が形成されています。他の大部分は標高400mほどの丘陵性山地の地形となっています。

気候は、オホーツク海気圧の影響を受けて、低温不順で年平均気温は6.7度、年平均降水量906.3mm、年平均降雪量454.6cm、最深積雪102.6cm、夏は海流の影響を受け濃霧を見ることもあり、長期の低温が多い地域です。

西興部村の中心的な産業は酪農で、13戸の酪農家が乳牛を飼育しています。家畜糞尿の処理が大きな課題でありましたが、糞尿を資源としたバイオガスによる300kwhの発電や消化液の農地還元、再生敷料の活用など循環型酪農の実現により、水質汚染や臭気対策などの環境保全や酪農家の糞尿処理の負担軽減、新たな雇用の創出など、地域の活性化にも結びついています。



瀬戸牛峠から見た村の街並み

西興部村の人口推計と戦略

本村の人口は1935（昭和10）年の4,867人をピークに減少が続き、2020（令和2）年には1,053人まで減少し、ピーク時の人口の3割を切っています。

国立社会保障・人口問題研究所（社人研）の2023（令和5）年推計によると、2050（令和32）年には745人となり、2020（令和2）年から約30%減少すると推計されています。

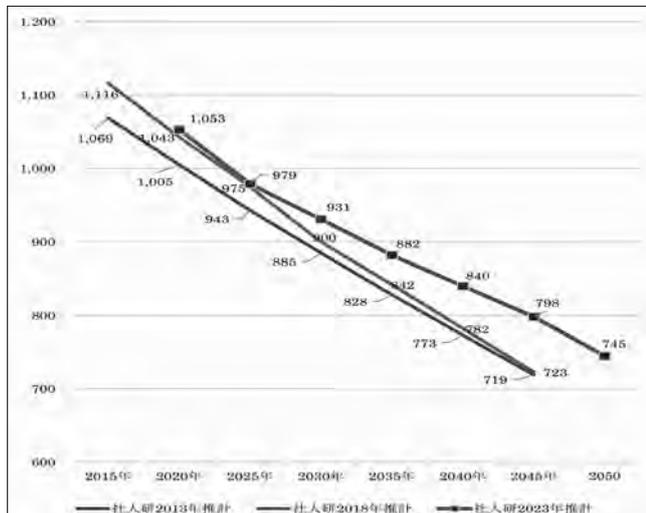
本村の人口減少は、転出者数が転入者数を上回る社会減と少子高齢化を背景とした人口減少数に占める自然減の割合が高くなっていることが大きな要因となっており、今後も人口減少が予想される本村では、地域における担い手不足やそれに伴う地域産業の衰退、さらには地域コミュニティの衰退など、住民生活へのさまざまな影響が懸念されています。

これらの課題に対応し、村民の安全・安心な暮らしと地域の活力を維持していくために、仕事づくり、人材育成、教育、出産や子育て支援など戦略的な村づく

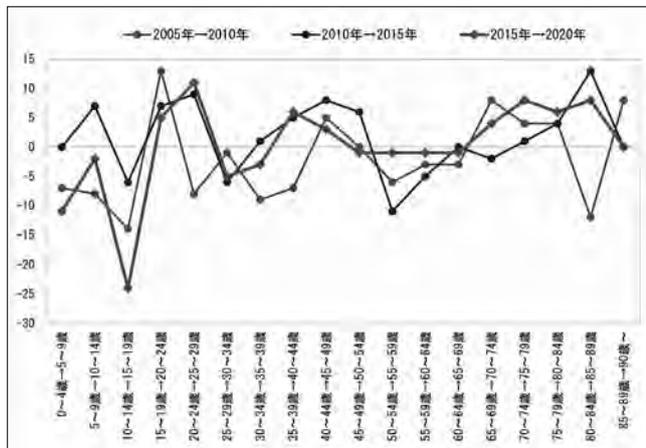


西興部村の位置図

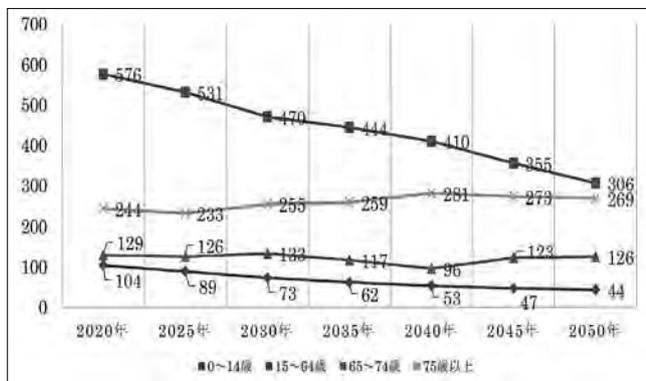
りに取り組むため、第2期総合戦略の評価を踏まえた第3期総合戦略を2025（令和7）年3月に改訂しました。



各推計による将来人口予測



2005年からの年齢階級別の社会動態



年齢層別の人口推移予測（社人研の推計値に基づく）

戦略目標の設定

第3期総合戦略では、国が新たに5年間を計画期間とする総合戦略の策定を推進する方針を示したことから、本村においてはこれまでの流れを絶やさぬよう、第2期総合戦略の基本的な方向性を維持しながら、さらなる人口減少の抑制と地域経済活性化を目指し、戦略の目指す姿を4つの基本目標別に設定しました。

【基本目標1】 一緒に働こうよ、この村で作戦 〈安定した人材確保と雇用創出の戦略〉

指 標	人口社会動態（ただし、18歳以下、福祉施設入退所の転出入は除く）
数値目標	3人（5年間の累計）

基本目標1では、生産年齢人口の減少による産業の担い手不足や地域経済の衰退を防ぐため、安定した雇用創出と人材確保を進め、若者や移住者が定着し、地域資源をいかした新たな産業・雇用の場をつくることで、人口減少の緩和と村の持続的な活力維持を図ることを目標としています。

〈基本的方向〉

- ① 地域資源を活用した特産品の開発支援体制を整備し、特産品の開発と地域の雇用を促進する
- ② 地域企業・産業における人材確保に対する支援の強化を図る
- ③ 起業・事業拡大のための各種支援を展開する

【基本目標2】 いい子育てよ、この村は作戦 〈若い世代の子育ての戦略〉

指 標	年間出生数（当該年度+前2カ年度による3年平均）
数値目標	令和5年度 5人→令和11年度 5人

基本目標2では、人口減少の大きな要因となっている出生数の減少や若い世代の流出に対応し、安心して妊娠・出産・子育てができる支援体制や教育環境を整えることで、若い世代の村への定着と子どもの健やかな成長を促し、将来にわたって村の人口維持と活力の基盤を確保することを目標としています。

〈基本的方向〉

- ① 子育てなどに関する負担感や不安の軽減を図るための交流事業などの展開を図る
- ② 出産と子育てに関する支援体制に充実を図る
- ③ 健やかな子どもの成長を支える環境を整備する

【基本目標3】 あったかいよ、この村は作戦

〈地域コミュニティ形成に向けた戦略〉

指 標	人口社会動態
数値目標	5年間で±0人

基本目標3では、高齢化や人口減少が進む中で、住民同士が支え合い安心して暮らせる地域コミュニティの維持・活性化が不可欠であるため、世代間交流や生活支援、デジタル技術の活用による利便性向上などを通じて、誰もが元気で安心して生活できる環境を整えることを目標としています。

〈基本的方向〉

- ① 地域交流や世代間交流を促進する
- ② 住民が安心して生活できる環境の充実を図る
- ③ デジタルの活用で暮らしの利便性を高める

【基本目標4】 おいでよ、暮らしてみようよ、この村で作戦〈観光振興・移住促進の戦略〉

基本目標4では、人口減少を緩和し地域活力を維持するために、観光振興や移住・定住の促進を通じて外から人を呼び込み、村の魅力を発信しながら多様な人材の受け入れ体制や住環境の充実を図ることで、村に新しい人の流れと活気を生み出すことを目標としています。

〈基本的方向〉

- ① 観光客増、滞在延伸に向けた体制・方策の強化や観光施設の再整備を図る
- ② 移住者の増加と定住促進に向けた体制・方策の強化を図る
- ③ 特色ある景観の形成の充実・定住促進に向けた住環境の充実を図る

取組事例〈事例1／人材確保SNS広告配信事業〉

本村では、地域課題の1つである各事業所における人材不足や人口減少の解消と第5期総合計画の総合目標である「2031（令和13）年度末で人口1,000人以上」、総合戦略の達成に向けて、現在主流となっているSNSを活用し、村の魅力などを広めるための広告配信やYouTuberを活用した動画制作、人材確保と移住・定住を促進する特設WEBページ制作など効率的・効果的な情報発信を行い、地域課題の解決と地域の活性化を図っています。



西興部村特設WEBページ



YouTuberを活用した広告配信動画

取組事例〈事例2／西興部村森林公園のリニューアル〉

村の中心部に位置する約30,000㎡の森林公園は、開設から30年以上が経過し、これまでは壊れた遊具を補修しながら運営を続けてきました。しかし、施設の老朽化や時代のニーズの変化に対応するため、2022（令和4）年度から2年間にわたり、約3億円の事業費を投じて全面的な改修工事を行いました。今回の改修で

は、空気半球型に膨らませる「ふわふわドーム」やボルダリング施設、ターザンロープなどの新しい遊具が導入され、子どもたちが安全かつ多様な遊びを楽しめる環境を整えました。また、乗り物遊具やバッテリーカーを3台新たに購入し、幅広い年齢層の利用者が、より快適に過ごせるようにしました。さらに本村には、日本最北となるバッティングセンターがあり、全3打席のうち2打席の投球マシンを最新型に更新し、球速や変化球の種類を増やしたことで、本格的な野球体験が可能となり、残りの1打席はストラックアウトに変更し、球速も測定でき、野球経験の有無にかかわらず誰もが楽しめる仕組みとなっています。キャンプ用テントサイトも改修前の約2倍の広さに拡張、駐車場も増設し、より多くの利用者が快適にアクセスできるようになりました。改修を終え、2024（令和6）年度にリニューアルオープンし、オープン記念イベントの開催や森林公園のPR活動にも力を入れました。その結果、利用者数は大きく増加し、売上は改修前の約5倍となり交流人口も増加し、家族連れや観光客、スポーツ愛好者など、幅広い層が訪れるようになっています。これらの取り組みにより、森林公園は村の新たな交流拠点として生まれ変わり、地域の活性化や賑わいの創出に大きく貢献しています。今後も村の魅力を高める重要な施設として期待されています。



森林公園（ボルダリング）



森林公園（日本最北のバッティングセンター）



森林公園（ふわふわドーム）

おわりに

本村は、2025（令和7）年1月1日に開村100周年という大きな節目を迎えました。これまで村を支えてきた先人たちの努力と、地域の皆さんの協力によって、村は発展してきました。人口減少や高齢化など先送りできない課題がある中で、これまでの歴史と伝統を大切にしながら、村民・事業所・議会議員・職員など地域の関係者と積極的に対話を重ね、力を合わせて課題解決に取り組んでいきます。そして、総合計画で示された「2031（令和13）年度末で人口1,000人以上」という目標の実現に向けて、開村100周年を未来への新たなスタートと位置づけ、持続可能な村づくりを地域一体となって推進していきます。これからも、次の世代へと村の魅力や活力を繋いでいけるよう、歩み続けます。

ガストロノミックツーリズム in 北海道

～食と文化の観点から地域を見つめ、北海道を学ぶ旅～

第7話

「小樽&余市」

遊佐 順和 (ゆさ よりかず)

公立大学法人旭川市立大学 新学部設置準備室 教授

東京都出身。北海道大学大学院教育学専攻修了。大学卒業後、日本フィルコン株式会社、池協会計事務所、AIR DO北海道国際航空株式会社、株式会社ホテルオークラ札幌などの勤務を経て、2010年より札幌国際大学に奉職し、2025年より現職に就く。本務の傍ら、内閣府地域活性化伝道師、北海道住宅供給公社理事、一般財団法人北海道開発協会評議員、一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議「和食」地域特派員なども兼務する。



今回は古くから千石場所となり、北前船の寄港地として海運で栄え、明治維新後は北海道屈指の物流拠点として港湾や鉄道が整備されてきた港町小樽と、道内最古のウキスキー蒸溜所のある余市をご紹介します。

小樽運河沿いには北前船主などがつくった石造り倉庫が連なり、人と物資の集積拠点となった小樽は大手銀行や商社の支店などの進出により、金融の力で北日本随一の商都となりました。そのビジネス街の中心となる色内には、往時の面影を残す一流建築家などが設計した近代の建造物群があり、現在は資料館、美術館、ホテルやレストランとしてまちの記憶を伝えています。このような歴史的な背景を持つ小樽では、2018（平成30）年に日本遺産「北前船寄港地・船主集落」に追加認定、19（同31）年度には「北の産業革命『炭鉄港』」、次いで25（令和7）年2月には「北海道の『心臓』と呼ばれたまち・小樽」に認定と、3つの日本遺産に認定されこれまで以上にまちの歴史が注目されています。

小樽駅近くにある老舗「小樽・蕎麦屋・藪半」では、海から春の到来を告げる「春告魚」の鯨が産卵期で浅瀬に押し寄せ、鯨漁解禁となる2～3月には通常のにしん蕎麦に加え、特別メニュー「にしん群来蕎麦」を提供しています。先代の小川原格氏（故人・観光カリスマ）は、店舗経営の傍ら小樽の魅力的なまち創りに非常に尽力され、「雪あかりの路」創設をはじめ小樽観光の発展に大きく貢献されました。同店には教え子を連れ何度となく訪ね、食事とあわせ「生きた観光」としてのあり方をレクチャーしていただきました。



港町 雪あかりの路の頃 雪の舞う「小樽運河」



店内奥に組み込まれた蔵
鯨大尽として栄華を極めた
白鳥家別宅の蔵



稲穂 小樽・蕎麦屋・藪半 「店舗外観、店内の蔵、にしん蕎麦、たちかま」

趣深き銘宿で寛ぎ、小樽の情緒を堪能する銘宿

小樽には駅前や運河沿いに宿泊施設がありますが、今回の現地取材で初めて小樽に宿泊する機会を得て、1877（明治10）年創業の老舗「越中屋旅館」でお世話になりました。翌朝、ちょうどその日が冬至で朝食後にかぼちゃ入りの汁粉を出してくださり、細やかな気配きの暖簾の厚みを感じました。もう一軒、運河沿いに外観、館内ともとても趣深い宿、「運河の宿ふる川」があります。歴史ある町並みをじっくり歩き、この土地ならではの食を楽しみ、情緒溢れゆったり寛げる宿に滞在できると、非常に思い出深い旅となります。



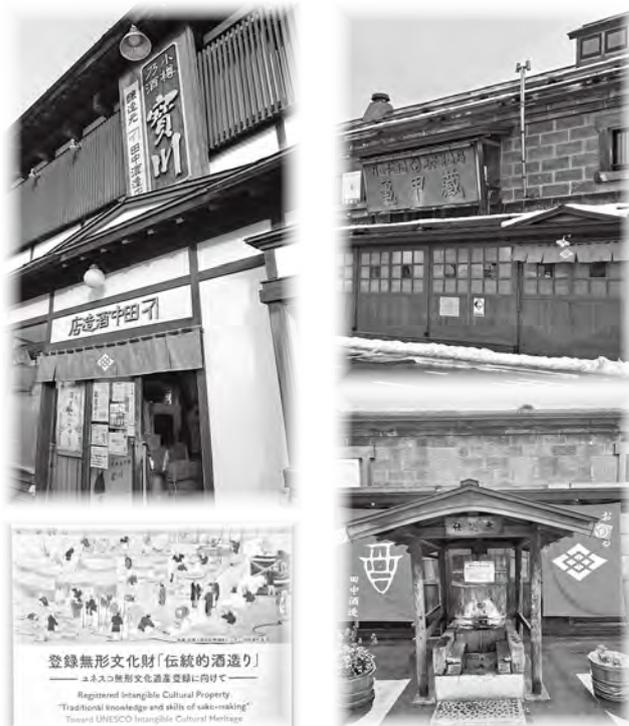
色内 越中屋旅館「外観、看板、朝食、冬至のかぼちゃ汁粉」



色内 情緒溢れる趣薫る和モダン旅館「運河の宿ふる川」

小樽の老舗「食」探訪で歴史を紐解くまち歩き

明治初期、小樽で初めて市街地が形成された小樽港界隈の信香町には、1899（明治32）年創業で小樽唯一の造り酒屋の田中酒造亀甲蔵があります。現在4代目で小樽の地酒「宝川」を守り続け、全国でも珍しい1年を通じて仕込む四季醸造蔵です。同社は酒造り蔵を通年見学でき、製造元から消費者への直接販売など業界に先駆けた取り組みも数々手掛けてきました。また、田中社長は2024（令和6）年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」において、無形文化遺産の登録活動でも非常に尽力されました。



小樽唯一の造り酒屋 田中酒造「本店店舗外観、亀甲蔵」

こうした特徴ある味わい深い「食」のものづくりは、市内随所に見られます。まちなかに創業100年を超える老舗和菓子店「小樽新倉屋」や水晶あめ玉として歴史を重ねる「澤の露本舗」をはじめ、餅屋も多く点在します。この背景には、江戸中期から明治期にかけて北海道と本州を結んだ北前船を通じ、ニシン^{かす}粕による交易が小樽に多くの富をもたらし、その後には樺太^{からふと}への物資供給や石炭積出港としても栄えた港として、小豆^{あずき}や砂糖の一大集積地となったことがあげられます。



小樽で永年にわたりこよなく愛される名物スイーツ
「水晶あめ玉、みなともちの大福、花園だんご」

さらに、北陸や関西から菓子職人が移住したことにより製菓技術が根付き、港湾では労働者が腹持ちの良い食べ物を求めることから、餅屋が多く誕生しました。

また、まちなかには数多くの歴史的建造物が現存し、漁家、倉庫や店舗はじめ多種多様な用途の建造物があります。当時の最先端の技術や洗練されたデザインが施された由緒ある建造物は、その趣を大切に残しつつ、現在は公共施設や各種商業施設として活用されておりまちの賑わいを創出しています。昨年7月末、小樽の歴史的建造物や伝統行事を後世に継承する取り組みを定めた「歴史的風致維持向上計画」が道内では初めて国の認定を受けました。今後はさらに建造物の維持管理が進められ、マップを片手にレトロなカフェ探訪なども織り交ぜ、歴史的建造物や市場を巡り坂道の多いまちなかの散策が楽しめるようになると思います。



稲穂 小樽中央市場に佇む二代目喫茶店 「喫茶 叫児廊」
(小樽の今昔を熱く語るマスターとの楽しいひととき)



都通り 重厚な煉瓦造りで佇むレトロ喫茶 「純喫茶 光」
(珈琲とこだわりの調度品を見つめて楽しめるまちなかの隠れ家)



住ノ江 もと網元の家屋を改修したcafé 「群青「翠」」
(全国の3銘茶と和菓子セットメニュー「奏」、店内設え)



若松 (旧)岡川薬局を利用したWhite café 「店舗外観、珈琲」
(薬局にちなんで砂糖やミルクの器にピーカーや試験管を利用)



港町 小樽運河のシンボル 「北海道製糖倉庫(株)旧第三倉庫」
(近年、イベント会場としても利用されています)

酒造り^{どころ}処を巡り五感で楽しむ余市のまち歩き

余市は小樽から列車で30分程のロケーションにあり、ニッカウキスキー余市蒸溜所や、2011（平成23）年11月に「北のフルーツ王国よいちワイン特区」に認定され、ワイナリー17軒とユニークな店舗もあり、小樽を訪れる際には是非あわせて訪れたいまちです。

ニッカウキスキー余市蒸溜所は、1934（昭和9）年に創業者・竹鶴政孝^{たけつるまさたか}氏が夢^{かな}を叶えるため「ウキスキーづくりの理想郷」として開いた同社第一の蒸溜所で、広大な敷地には事前予約によりガイド付きで諸施設を見学できるコースと、自由に見学できるニッカミュージアムやオリジナルグッズも購入できるショップや、食事とともにウキスキーも楽しめるレストランなどもあります。展示物見学を通じ、モルトウキスキーの製法や同社沿革を理解し、酒文化を五感で楽しめます。

また、余市駅からニッカウキスキー余市蒸溜所に向かう途中に、「余市リキュールファクトリー」という店があります。同店では、町内の果樹を原料として、農園、品種、収穫年ごとの少量多品種のリキュールを製造しています。オーナー寺尾光司^{てらおこうじ}氏は、小樽の田中酒造で商品企画に従事した経験をもとに、ユニークな発想でさまざまなリキュールを製造販売しています。

潮の香り^{くんせい}とともに燻製の匂いが漂う港町の味わい

余市駅から車で10分ほど走った余市港の近くに、手造りで燻製品を製造販売する「南保留太郎^{なんぼとめたろう}商店」と、その燻製品を実際に料理で味わえる「燻製レストラン^{けむかろう} 燻香廊」があります。店舗前には日本海の大海原が広がるのどかな情景です。戦後間もない1947（昭和22）年、先代が創業し、ニシンの燻製を皮切りに、サケ、ホッケ、タコ、イカ、エビなどの魚介類、にんじん、じゃがいも、かぼちゃや玉ねぎなど野菜類に加え豆腐など幅広い品揃え^{そろ}の商品が用意されています。ナラのチップで時間をかけ素材をじっくり燻し、保存料を一切使わない製法により味わい深い燻製品が誕生します。

燻製屋のとなりでは、築90年近い木造2階建ての古民家を改装し、むき出しの太い梁^{はり}が天井を支え2階まで吹き抜けの解放感ある空間で、ゆっくり寛ぎながら食事と歓談が楽しめます。店舗を訪れた際に注文した鶏肉料理は、付け合わせの野菜もすべて燻製されたもので、とても柔らかくナイフを入れるとスッと入り、口に運ぶと燻製の香ばしさが広がる美味しさ^{おい}でした。デザートタルト生地^おに載るかぼちゃ、珈琲豆も燻製されたもので、香りが立ちすっきりとした味わいで、五感で楽しむひとときを過ごせました。



黒川町 ニッカウキスキー余市蒸溜所 「ニッカミュージアム」



港町 燻製レストラン 燻香廊 「店舗外観、燻製した鶏肉と野菜の料理」



黒川町 余市リキュールファクトリー 「店舗外観、リキュールボトル」



港町 燻製屋 南保留太郎商店 「店舗外観、鮭燻製、燻製器」



北海道のキタキツネ ～街に生きる「都市ギツネ」とは～



池田 貴子 (いけだ たかこ)

北海道大学 科学技術コミュニケーション教育研究部門 (CoSTEP) 特任講師

1980年、神奈川生まれ、沖縄育ち。博士(獣医学)。修士課程まで帯広畜産大学、博士課程から北海道大学。学生時代より狩猟・有害鳥獣駆除統計解析、都市ギツネの営巣地選択、エキノコックス疫学を専門とし、現職就任以来、主に札幌市内の都市ギツネ問題のリスクコミュニケーションに取り組む。学生とともに、動画、絵本、SNSチャンネル、ボードゲームなどの教材開発に挑戦中。近年は、札幌市ヒグマ基本計画の改訂や北海道エキノコックス症対策協議会媒介動物対策専門部会にも関わる。

昔話や古典文学の中には、キツネが不思議な力でおどかしたり、化かしたりする物語が数多く登場します。現代では科学的に説明のつく自然現象が、「キツネのしわざ」として語られていたケースもあるようです。それだけ、キツネは人の暮らしのすぐそばにいる動物だったのでしょうか。それでいて積極的に人に近づくことはなく、夜や明け方に活動する、という行動様式が、彼らの神秘性をより高めたのかもしれない。

身近だけれどちょっと距離のある存在だったキツネが、近年では街のど真ん中に巣を作って生活するようになりました。こうした彼らの生態の変化により、人間とのあいだに問題が増えてきました。そんな街に住むキツネとの付き合い方について、今回と次号にわたってお話します。

キタキツネはどこからやってきた？

キタキツネはイヌ科に属する中型哺乳類で、主に北半球に広く分布するアカギツネの亜種です。アカギツネのうち、北海道に生息する個体群をキタキツネ、本州以南の個体群をホンドギツネと呼びます。キツネが北海道に定着したのは、人類がこの地に本格的に暮らし始めるよりもはるか昔のことです。氷期には現在の北海道と大陸が地続きになっており、その時代にキツネの祖先が移動してきたと考えられています。寒冷な環境に適応してきたことで、キタキツネは、体つきや

毛の量などがホンドギツネとは少し異なります。

ただ、生態や行動様式はアカギツネにおおよそ共通していますので、今日は、特に個体群による差異に言及するとき以外は「キツネ」と呼ぶことにします。



6月中旬。キタキツネのきょうだい

キツネの1年の暮らし

キツネの出産は年に一度だけ。3月下旬～5月上旬です。12～2月頃に交尾を終えたメスが、春の訪れとともに巣穴の中で仔ギツネを産みます。1度に産まれるのは平均4頭前後。生まれたての仔ギツネは全身が黒っぽく、尾の先だけが白いのが特徴です。体つきもコロコロと丸っこく、鼻先も丸みを帯びているため、仔イヌと間違えられて保護された話を何度か聞いたことがあります。いわゆるキツネらしいオレンジ色の毛に生え変わるのは5～6月頃で、体つきも鼻先もここ

からだんだんシャープになっていきます。この頃には巣穴の外に出てくるようになります。初夏、小さくて細いキツネがじゃれあう姿を見たことがある方もおられるでしょう。あれが、「今年生まれ」のサイズ感です。一度冬を経験すると、毛並みも体格もぐっと立派になります。



5月初旬の仔ギツネ。まだ毛色が黒っぽく、耳も尻尾も小さい



5月中旬の巣穴前の仔ギツネ。毛色はキツネ色、四肢も黒靴下。耳も尻尾もキツネらしくなってきて、もう子犬には間違われない

仔育てのあいだ、キツネは必ず巣穴を中心に家族単位で生活します。キツネの巣穴は、直径20cmほどのトンネルが迷路のように広がった構造で、巣口が複数箇所にあります。大きなアリの巣が、イメージが近いかもしれません。母ギツネが妊娠～出産～^{いぐじ}育児にいそしむあいだ、父親はせっせと餌を獲って巣に運んだり、外敵に目を光らせたり、仔ギツネに狩りを教えたりと、とても熱心に家族を守ります。哺乳類の中でも、オスが積極的に育児に参加する珍しい例です。巣は、メスが代々受け継いでいき、立地条件が良ければ増改築を繰り返して大きくなっていきます。



代々受け継がれているキツネの巣穴。巣口が複数ある。斜面に横穴を開け、トンネルを掘ることが多い

秋、仔ギツネは巣立ちを迎えます。親が仔を追いつつ仔別れの儀式により、仔ギツネはしぶしぶ実家を出ていくことになります。キツネは比較的シビアななわばり制を持つ動物で、例え親子であろうと成獣同士になれば競争相手になるわけです。ただし、メスの仔であれば巣に残る場合もあります。次の春に産まれる仔、つまり彼女にとってはきょうだいの世話を手伝えることから、この実家住まいのお姉さんは「ヘルパー」と呼ばれます。

巣立ったキツネは、新しい生息地を求めて遠くへ移動します。これを「分散」といいます。分散距離を明確に示すのは難しいですが、数十キロメートル移動した例もあるようです。子どもが自立した後、夫婦はゆっくりうちでお茶でも飲んで…というわけにはいきません。仔の分散とともに夫婦関係を解消し、それぞれ単独で秋～冬を過ごします。そしてすぐやってくる次の交尾期には心機一転、別の個体とパートナーになります。毎年パートナーが変わるのは他の動物でもごく一般的なことです。そのほうが遺伝的な多様性が保たれるためでしょう。

キツネにとって巣穴は育児に必須の基地なわけですが、仔別れから次の交尾期までのあいだは、せっかくの巣穴を使わずに過ごします。寒い時期なんだから、せめて巣穴の持ち主だけでも穴の中で暮らせば良いのに…と、雪の上で丸くなって寝ているキツネを見ていつも思うのですが、大きなお世話のようです。あの立派な毛皮は、私たち人間の想像以上に暖かいようですね。



キツネの1年のくらし。家族で複数の巣をもち、引っ越しを繰り返すのが普通

『都市ギツネ』はちょっと様子が違う？

これが、一般的なキツネの1年のサイクルですが、「都市ギツネ」では少々、様子が異なるような気がします。いま観察中の札幌市内のある家族では、この分散が徹底されていない、もしくはなわばり意識があいまいになっているかもしれないのです。

ここでまず、都市ギツネについて説明しておきましょう。都市ギツネとは、都市環境に適応したキツネを指します。ロンドンで1970年代に確認されたのが最初で、そのとき「urban fox」という呼び名ができました。それがだんだん他の地域でも街に適応するキツネが観察されるようになり、札幌では1990年代から顕著になったといえます。今ではさらにキツネが都市に適応していて、時間帯によっては住宅地や幹線道路で見かけることも珍しくありません。本州以南や札幌以外の道内都市では、まだそこまで定着していないようです。

意外に思われるかもしれませんが、キツネは最近街に進出してきたわけではなく、30年以上前から街に住んでいたのが、近年の個体数増加と「人馴れ」によって目立つようになった、ということです。それでも、キツネの目撃調査してみると、道東と比べて札幌では目撃頻度が低く、年に数回しか見ないという人が多数派でした。これほど人の近くに生息しながら目撃頻度に差異があるのは、キツネが好む活動時間帯が、夜や明け方だからかもしれません。

さて、巣立ちの話に戻しましょう。通常は新しい生息地を求めて遠征するのですが、ある場所で、育った巣の、ほんの500m先に自分の巣を構えて出産・育児をしている可能性がでてきたのです。順を追ってお話ししましょう。諸説ありますが、一般にキツネのなわばりは2~5kmといわれています。500m先といえば、この範囲内にすっぽり入ってしまう近さです。なわばり意識の強いキツネが、自分のなわばりの中にヨソ者が営巣するのを許すとは思えません。それに、自動撮影カメラを使って観察してみると、この2つの巣の持ち主は互いの巣を頻繁に行き来しているようです。つまり、彼らは血縁関係にあるためになわばり意識が緩いのではないか、ということです。ただし、たったの1例の観察結果ですので、これが一般的な都市ギツネの営巣生態なのかどうかはまだわかりません。今後も調査を続ける必要があります。

いずれにしても、通常よりもかなり狭い範囲に2つの家族が生息しているのは確かです。一般に、資源が豊富であればあるほど、なわばりは小さくなる傾向があります。それだけ、都市環境はキツネにとって非常に豊かな資源を提供してくれるということでしょう。

都市ギツネと人との^{あつれき}軋轢

これだけ高密度にキツネが巣を構えているのであれば、近年の札幌市街地でのキツネの目撃件数の増加も納得がいきます。ここからはいよいよ、都市ギツネと人との関わりについてお話ししましょう。

キツネがどんどん都市に適応している、とお話ししましたが、もともとキツネは山奥だけでなく、山と街のあいだの「里山」の環境を好む動物です。都市ギツネの成り立ちは、今となっては状況から推測することしかできませんが、里山出身の個体が餌の少ない年や秋の分散期に街に遠征し、住んでみたら意外と快適だった、といったようなことだろうと考えられています。動物にとって住環境の条件として絶対に外せないのは、餌が十分にとれること、安心して子どもを育てられること、です。札幌は大きな街ですが、大河川とその周りの広大な河畔林や、パッチ上に存在する農地や都市公園など、キツネにとって住みやすい環境がそ

ろっているのでしょう。

こうしてキツネは札幌市街地にすっかり定着したわけですが、ここ数年で一気に人間との関係が不安定になってきました。キツネと人の距離が近くなりすぎたのです。私が受けたものだけでも2017年からキツネに関する相談が急増しています。被害に遭った方から直接、電話やメールを受けることも稀にありますが、一番多いのは、テレビ局や新聞社から取材依頼を受けてロケに行くパターンです。キツネの被害に関する訴えに十分に対応できる機関も体制も整っていないため、被害者が最終的にマスコミに訴えるケースが少なくないのです。

都市ギツネの捕獲はいろんな意味で難しい

例えば、あなたの家の家庭菜園がキツネに荒らされているとします。エキノコックスの心配もありますし、これはなんとかしてもらわなくては、と市や区に電話します。市や区ではもちろん真摯に状況をきいてくれますし、できる限りの再発防止策を教えてください。現場に確認に行くと、必要であれば柵や注意看板を立てることもあります。ですが、明日からキツネを来なくさせる対策は、誰にもとれません。その個体を捕まえて駆除する方法もあり得ますが、これがなかなか現実的でないのです。

まず、ほとんどの野生動物は鳥獣保護法で守られており、簡単には捕獲できません。捕獲には、目的や場所、方法などを細かく決めたくて申請して許可を得る必要があります。一般の人には高いハードルとなっています。また、キツネは警戒心が強く、簡単にはワナにかかってくれません。銃の方が成功率が高いですが、銃を使える場所は都市部では非常に限られています。



札幌市内に掲示されているキツネに関する注意看板

さらに、キツネの場合、実は駆除はそもそもあまり効果的な方法ではありません。やっとのことで駆除したとしても、隣のなわばりから別個体がやってくるので、その都度、捕り続けなくてはなりません。時間もお金も労力もかかる割に、終わりが来ないのです。家庭菜園を辞めればキツネも来なくなるかもしれませんが、それでは本末転倒ですね。この街は人間のものでもあるんですから、庭いじりぐらい好きにさせてほしいです。そんなわけで、都市ギツネを家庭菜園に来なくさせる方法は、実質ありません。季節が変わってキツネが来なくなるか、来年、キツネが河岸を変える可能性に賭けるしかないのが実情です。

ゴミを放置しないのが鉄則

ですが、菜園などをやっていない場合は、もう少し手があります。ゴミの始末を徹底するだけでもかなり誘引物を減らすことができます。ただし、自分の家の庭だけ綺麗にしておくのでは不十分で、近くの公園などにもゴミの不始末がない状態を保つ必要があります。2年前、札幌市内のある住宅街でニワトリ小屋を襲われた方がいました。例によってロケ隊と一緒に現場付近をまわったところ、近くの公園のベンチの下に、お菓子やカップ麺の食べかすが見つかりました。キツネの歯形と思しき跡がついており、近くに新しいキツネのフンも見つかりました。ニワトリが魅力的なのは間違いないですが、この公園も、キツネを確実に誘引していたことでしょう。当たり前のことですが、ゴミの始末は徹底しなくてはなりません。

ただ、どんなにゴミの始末を徹底しても、餌を与える人が一人でもいると、キツネはすぐにやってきてしまいます。今、この「餌付け」が大きな問題となっています。次号では、餌付け問題と、それが助長するキツネの「人馴れ」、そして高まるエキノコックス感染リスクとその予防策についてお話しします。

参考文献

- ・ Ikeda, T. et al. (2014) Where to deliver baits for deworming urban red foxes for *Echinococcus multilocularis* control: new protocol for micro-habitat modeling of fox denning requirements. *Parasites Vectors* 7, 357. <https://doi.org/10.1186/1756-3305-7-357>
- ・ 浦口宏二 (2015) 「市街地に出没するキタキツネの実態とエキノコックス症」『森林野生動物研究会誌』40, 45-49.
- ・ 中園敏之 (1970) 九州におけるホンダギツネの巣穴について 2. 巣穴の構造 4 例, 哺乳動物学雑誌, 5, 2: 45-49.

占い

アイヌ民族は自然からの恩恵をよりどころとして生活してきましたから、自然界に存在する万物を神として尊重し、あらゆる



佐賀 彩美 (さが あやみ)

アイヌ語地名研究会

北海道出身。北海道大学法学部卒業。モンレー国際大学院（現ミドルベリー国際大学院モンレー校）通訳翻訳学科修士課程修了。北海道大学大学院農学院農学専攻博士後期課程修了。全国通訳案内士。

キカムイの頭骨を上座から炉端に下ろしてきて、懸案事項についてどうしたらよいかを人に聞こえないような声で密かに祈願します。キツネの

手段を講じて自然から情報を集め、自然の恵みを得、または危険を回避してきました。例えば、人間にはない能力をもつ動物の頭骨は、脳みそなどの中身を全部だしたあと、中に削り掛けを詰めて、外側もそれで飾り、自らの守護神（憑神、守り神）として屋内の上座に安置し、春と秋の大祭には削り掛けを新調しお祀りしていました。他人に見せず個人で秘かに祀るこれらの守護神はシラッキカムイ（si-本当に ratki-ぶら下がる kamuy-神様）などと呼びます。キツネのような陸の生き物はキムンシラッキ（kimun-山手の siratki-シラッキカムイの略）、アホウドリやウミガメなどの海の生き物はレプンシラッキ（repun-沖合の siratki-同前）と呼び分けられています。

しかし、捕獲した生き物すべてを同様に扱ったわけではありません。ほかの個体とは違う毛や羽の色だったり、捕獲者の感性でこれと思った獲物は、自分を護ってくれるために自ら自分の手に掛かってくれたと考えて、早速に自分や家族の守護神となってもらうことを祈願しました。すると、その獲物の神が夢に現れて、守り神となるために捕えられたのだと告げることもあったそうです。ただし、神様が役に立ってくれるか否かは、人々の生活がかかっているのです、その守護能力も厳しく評価されます。シラッキカムイも祀り手に対する貢献度が低いとみなされると、神は元の世界に帰りたいのだろうと解釈されて、神の国へ送り返されてしまいます。

このシラッキカムイは、人間がものごとの判断に困った時など、神様にご託宣をいただくために祈願する神様でもありました。この占いを、コニウオク（ko-で niwok-占う）と言いますが、男性の場合には、シラ

神様なら頭骨の下あご部分はずして、占う人の頭に乘せ、自身の主観が入らないように精神統一したうえで頭を下げ、その骨が落ちた状態で占いました。どの方向に向くか、或いは表に向くか裏に向くかなど落ちた状況で吉凶が判断できるように、事前に自らが取り決めておいて占うのですが、落ちた結果に納得がいかなければ、再度同じ方法で占うこともありました。一方、女性の場合はキツネなどの動物を捕獲して自ら祀ることはできなかったため、代わりにお椀で占ったそうです。例えば、夫の浮気が疑われるような場合は、目の前では占えないので、食料を保管するため女性が管理する蔵の中で占ったりしていました。また、猟の腕が良いといわれる人でも、さらに猟運に恵まれるように、猟に行く大まかな方角や、川上か川下か、または川の右岸か左岸かなど、具体的なその日の猟場について占うこともありました。もし、その占いが当たれば、感謝の祈りと併せて、供物や新たに削り掛けなどを作って神様に捧げ感謝しました。祀っているシラッキカムイも、一人1神とは限らず、多い人では5神も6神もお祀りしている人もいました。旅をする際に、ケトウシ（ketus-莫塵製の鞆）という旅行用のかばんにシラッキカムイを忍ばせて同行してもらったといっています。

アイヌの人々の占いは、現代の感覚では風変りに感じられますが、何もかも自然頼みの生活では、超自然的な力に頼るのも無理からぬことだったといえます。いくら科学が進歩しても、人間が明日のこともわからないことには変わりなく、結局は神頼みということで、^{おひだ} 夥しい人が新年に神社、仏閣に押し寄せるのとそう違いはないのではないのでしょうか。



*本稿は、元北日本文化研究所代表であった藤村久和先生を講師として（一社）北海道開発技術センターが自主事業として実施してきたアイヌ文化勉強会の内容を、筆者が取りまとめたものを、藤村先生に長年師事されていた花輪陽平氏に校閲いただいたものです。

藤村 久和 氏 (1940-2025) 元北海学園大学名誉教授 北日本文化研究所代表 アイヌ語地名研究会会長
アイヌ学全般（精神文化・口承文芸・衣食住・民族医療(整体ほか)等）を研究領域とすると共に、アイヌの人々が自然を管理することなく、いかに共存してきたかについて、その思想や哲学を自ら学び・実践してきた。主な著書：『アイヌの霊の世界』（小学館、1982年）、『アイヌ、神々と生きる人々』（福武書店、1985年）、『アイヌ学の夜明け』（梅原猛氏との共編、小学館、1990年）、『アイヌのごほん』（監修、デーリマン社、2019年）、『平成20～令和6年度アイヌ民俗文化財調査報告書アイヌ民俗技術調査1～16』（北海道教育委員会、2008～2025年）等。

白老の海にはまちの成り立ちがある。
港湾の余白と経済と文化もそこにある。
野望は文化と観光が交差する
「フィッシャーマンズワーフ」！



山岸 奈津子 (やまぎし なつこ) さん

1980年生まれ、札幌出身。星野リゾート・トマムで企画・広報マネージャーを務め、勤続10年を機にフリーランス広報として独立。札幌国際芸術祭、複合型フェス「NoMaps」ほか、企業の広報PRなど、さまざまな業種に携わる。2022年白老町地域おこし協力隊、2023年一般社団法人SHIRAOI PROJECTS（通称 SHIPS）を立ち上げ、地域の魅力づくりや町内の企画広報請負、文化芸術外郭団体の事務局長などを務める。

北海道に移住（U・I・Jターン）して、地域を巻き込む取り組みをする輝く人を紹介するインタビュー。お話を伺うのは、北海道各地を探訪し想いを形にする人との出会いをつなぐ、地域プロデューサーのかとうけいこさん。38回目となる今回は、白老町にIターンし、行政と地域の間立つ中間支援組織、（一社）SHIRAOI PROJECTSを設立。そして、白老町の海に未来の拠点をつくることを目的とした「SHIRAOI Beach & 海の家プロジェクト」（以下「海の家」と省略）を企画運営している、山岸奈津子さんにお話を聞きました。

白老町を移住先に選んだ理由を教えてください

白老町を選ぶというよりも、ローカルプレイヤーに戻りたいと明確に思っていたことが移住の大きな動機でした。それは2019年から広報担当として関わってきたNoMapsで、地域を本気で愛し頑張っている人たちと出会い、その姿を見て“羨ましい”と思っていたからです。そんな時、白老町で新しいアートプロジェクト「ルーツ&アーツしらおい」に広報担当として札幌から通いのスタイルで関わりました。1年目が終わるころ、もっと白老町に関われたら面白いかもしれないと思うように…。そんな時、町内の複数の方から「地

域おこし協力隊になったらいいのに」と声がかかったんです。じゃあ、やってみようか！これが白老町に移住する直接的な理由ですかね。

「海の家」について教えてください

海の資源をもっと有効に使う方法はないだろうか、海岸や港をもっと楽しく、心地よく使えたらいいなど2023年に白老港の魅力化をテーマにした「シン・白老港プロジェクト」を立ち上げたところから「海の家」の企画は始まりました。

このプロジェクトでは、地域の“顔”のひとつとして、未来の拠点を作り出していくために、白老町の家や港を少しずつ変えていく“実証実験”を行っています。「海」を白老町の重要な文化・観光資源として捉え直していきたいという思いが根底にあります。

「海の家」は夏限定の“地域イベント”ではないのですね

はい、海の家＝海水浴場、だから夏限定と思われるかもしれませんが、違うのです。白老港の一角にある気持ちの良い小さな砂浜を舞台に、地元の人と旅人、子どもと大人、漁業とアート、働く場所と憩う場所など、その境界に生まれる“まじわり”を大切にしながら、経済的にも文化的にも、地域にとって意味のある空間として使っていく仕組みを模索しています。普段は立ち入り禁止エリアの「白老港第三商港区と海岸エリア」にある砂浜を、役場と調整し占有許可をもらい、2025年は仮設の「海の家」を模したコンテナハウス、自由に使えるステージを設置し12日間で約20のプログラムを実施しました。具体的には、SUP体験などのマリナーアクティビティに加え、オープンステージでのライブやアートプロジェクト、ワークショップ。そして地域の飲食・雑貨の出店を実施し、おかげさまで1,500人を超える来場者がありました。「海の家」とは、白老港の一角に、多様な人が集まる場所の象徴と考えてもらえたら、嬉しいですね。

奈津子さんは海が好きなんです

私は札幌で生まれ育ちましたが、「海が好き」と、迷わず言える育ち方をしてきました。幼少期の原体験

は、家族や親戚と海で海水浴やキャンプをすることでした。私にとって「海＝とても楽しい場所」でした。こんな私が白老町に移住して驚いたことは、町民にとって、海と生活の距離が大きく離れていたことでした。地元の人が海に親しむ機会は意外なほど限られていたのです。海水浴文化って、誰にも等しくあるものだと思っていた私には、ショックでしたね。この時に感じた驚き、なぜ？が、海をテーマに活動している理由の一つかもしれません。

そして、広報を^{なりわい}生業としてきた私は、関わるマチの成り立ちを最初にしっかり調べるのが基本スタイルです。よそ者の礼儀と言ってもいいかもしれませんね。調べてみると、白老町は古くから、海と深く関わりながら地域が育まれてきた土地でした。縄文後期から漁労をしていた遺跡も残っていました。「シン・白老港プロジェクト」をきっかけに、少し離れてしまっている白老町の人と海と暮らしの距離を縮めていくことは、地域の成り立ちから見ても自然なことなのではないかと思っています。

協力隊の2年目にSHIPSを作られたのです

はい。地域おこし協力隊は、任期終了後に地域で独立して活動することを求められますが、2年目にそれを達成している状況だったため、地域おこし協力隊としての役割を、「地域の魅力や可能性を拡張していきながらワクワクを生み出すこと」さらに「地域で雇用を生み出すこと」と考え、その足がかりとしてできるだけ早く法人化しようと動きました。また、生意気に聞こえるかもしれませんが、より良いマチを目指す中で、行政だけでは賅いきれないまちづくりの機能・役割を担える法人が必要だと以前から感じたこともあり、非営利型の法人を選択し設立に至りました。が、まだまだ道半ばです。 (2025年11月取材)

インタビュー後記

「白老にはいいものがあるけど、現状はその多くが小粒な気がする。ウポポイに加えてもう一つ受け入れができる大きな装置が必要。それを「海の家」が担えるはずと思っているんです…」と語る奈津子さん。その真剣なまなざしを前に、「地域の未来を本気で考えて行動する“ローカルプレイヤー”で“有言実行の人”だね」と、伝えたくまりました。かとう けいこ (株)まちづくり観光デザインセンター代表

名寄市との出会いと 地域おこし協力隊としての歩み



門田 澄佳 (かどた すみか)

1995年12月6日生まれ、北海道旭川市出身。大学卒業後、地元ローカルテレビ局にて5年間アナウンサーや映像制作に携わる。その後札幌へ移住し、東京IT企業が展開する新規珈琲事業に従事。カフェ運営やマネジメント、バリスタ業務など幅広く経験。2025年4月から名寄市地域おこし協力隊として観光振興支援員に着任。声と映像・飲食の経験を活かし、地域の魅力発信や、商品開発などを通じた地域活性化に意欲を持って活動している。

【名寄市に来るまでの私の経歴】

私は旭川市出身で、27歳まで旭川で生活してきました。大学は北海道教育大学旭川校に進学し、生活に直結する教科で魅力的だった家庭科教育専攻に所属します。大学で一番頑張った卒論ではアントシアニンなどの抗酸化活性に関わる実験を毎日行い、学外での論文発表にも挑戦しました。卒業後は地元のローカルテレビ局に就職し、番組制作部に所属します。アナウンサーとしての「伝える」業務と、ディレクター・カメラマンとしての「創る」業務の両輪を担うこととなりました。取材を通じて数え切れないほどの人々と出会い、それぞれの人生や地域に触れる中で、私が最も大切にしていたのは「物事の本質を見極める」ことです。表面的な情報だけでなく、その裏側にある熱意や苦労、そして物事の本質をどうすれば視聴者の心に届けられるか。この時に培った「多角的な視点」と「情報を形にする力」が、私の核となっています。

その後、自身の可能性を広げるために札幌へ移住し、飲食業界という全く異なるフィールドに飛び込みまし

た。約2年間、コーヒー事業を軸に、豆の卸売営業からカフェ2店舗の新規立ち上げ業務、実務、運営管理まで、経営の最前線を経験しました。それまでは「伝える側」だった私が、サービスを「提供する側」に回ったことで、事業を継続させる難しさと喜び、そしてマネジメントの重要性を身をもって学びました。

【名寄市に移住した理由と印象】

名寄市に来た理由を一言で表すと「縁・勢い・タイミング」だと感じています。札幌での仕事に一区切りをつけようと考えていた時期に、知人を通じて地域おこし協力隊の募集を知りました。当初はワイン特区活用隊員の募集でしたが、実際に話を伺う中で、自身のイメージとの違いを正直に伝えたところ、観光振興支援員という形での活動を紹介していただきました。また、日本最北のワイナリーがある名寄市や、ワイン文化への関心も、移住を考える大きなきっかけでした。それ以上に心を動かされたのは、初めて名寄市を訪れた際に感じた「人の温かさ」です。都市部でのスピード感ある生活の中で、いつの間にか自分自身の心に余裕がなくなっていたことに気づかされました。名寄市では人と人の距離が近く、自然と心にゆとりが生まれる感覚があり、その環境が自分らしく働き、地域に向き合う決断につながったと感じています。名寄市の広大な景色と、そこに住む方々の穏やかな優しさに触れたとき、「ここでなら、自分らしく地域と向き合い、新たな価値を生み出せる」と感じました。

【地域とつながるイベント企画】

着任後は、地域の方々と直接つながる場を大切に、イベント企画に取り組んできました。4月には交流を目的としたイベントを開催し、市長をはじめ多くの方にご参加いただき、さらに翌月には、札幌時代に培ったスキルを活かし、コーヒーを通じた交流イベントを企画。一杯のコーヒーが会話を弾ませ、世代を超えた人々が自然と笑顔でつながっていく様子を見て、私がこれまで歩んできたバラバラの経験が、名寄市という地で一つの線につながり始めたのを感じ、大きなやりがいを得ることができました。

【出店を通じた地域活性化】

名寄市の象徴とも言える「ひまわり祭り」。この大きな舞台上、私はキッチンカーでの出店に挑戦し、単に飲食物を販売するだけでなく、「名寄市の魅力を詰め込んだ体験」を提供することにこだわりました。

看板商品は、名寄産の甘いスイートコーンをふんだんに使ったオリジナルメニュー。商品開発から、目を引くポップのデザイン、店舗の装飾まで、これまでの制作経験を総動員して形にしました。また、イベントをその場だけで終わらせないよう、市内約15店舗の飲食店様にご協力いただき、会場から市内の店舗へと足を運んでもらうための回遊クーポンを作成しました。この取り組みを通じて、多くの事業者の方々と深く関わることができ、一人の力では成し遂げられないことも、地域の皆さんの支えがあれば実現できるのだと、深い感謝とともに学ぶことができました。



ひまわり祭り出店

【司会・映像制作による発信】

現在は、アナウンサー時代の経験をフル活用し、市内のイベント司会やレポート業務にも奔走しています。ステージの上から見る市民の皆さんの熱気や笑顔は、私にとって何よりの原動力です。また、映像制作スキルを活かしたSNS発信にも力を入れています。洗練されたプロモーションビデオもすてきですが、私が大切にしているのは、そこに住む人の「リアルな声」や「飾らない表情」です。スマホ一つで世界とつながる



レポート風景

時代だからこそ、名寄市の日常や、職人たちの熱い想いを切り取り、より身近に、より深く感じてもらえるようなコンテンツ制作を心がけています。

【名寄市の外へ向けた挑戦】

名寄市の魅力を「外」へつなぐための活動も開始しています。11月には市外のイベントに登壇し、名寄市での活動や挑戦を発信しました。名寄市について話することで、名寄市のポテンシャルの高さを再認識しています。また、協力隊任期終了後の自立を見据え、12月には「創業塾」にも参加しました。これまでの感覚的な活動に加え、財務知識や持続可能な事業計画の策定など、経営者としての視点を改めて磨いています。地域を盛り上げるためには、一過性のブームではなく、経済としてもしっかりと自立したモデルを構築する必要があると考えているからです。

【これからの展望】

名寄市には、まだまだ知られていない素晴らしい資源が眠っています。それは特産品といった「モノ」だけでなく、そこに生きる「人」の魅力です。しかし、その魅力を効果的に外部へ届けるためのリソースやノウハウがまだまだ不足しているという、地域ならではの課題も感じています。

映像制作やデジタルマーケティングを軸とした名寄市の広報を支える者として、地域の方々と共に歩いていくことで、これまでの人生で培ってきた「伝えること」を名寄市に還元し、街がより一層活性化するためのお手伝いをしていきたいです。縁あって辿り着いたこの名寄市で、これからも勢いを止めることなく、地域と共に成長し続けていきたいです。



地域の方たちと初主催イベント記念として

大学カフェを拠点にした地域の「好き」の循環づくり

NPO法人 ten to ten

【はじめに】

施設をつくり、運営の仕組みを整え、イベントなどを実施する。まちづくりの現場では、まずそのような「器」づくりがスタートとなります。一方で、その器を生かして、地域にどのような良い変化を起こせるだろうかと悩んでおられる方も多いかと思います。

本稿で紹介するten to tenの取り組みは、2019年に室蘭工業大学が呼びかけた「室工大カフェプロジェクト」から生まれました。学生、卒業生、地域住民などが集まり、カフェのコンセプトやあり方を検討し、最終報告会を経て、2021年3月にプロジェクト参加者を中心にNPO法人ten to tenを設立しました。同年9月には、学内にカフェTENTOをオープンし、現在その運営を担っています。

ten to tenは、学内カフェTENTOを拠点に、地域の「好き」(=得意・楽しみ・愛着・貢献など、その人・団体が大事にしている前向きなものの総称)を増やし、地域課題の解決と地域の希望につながることを目指しています。本稿では、その仕組みの要点を、読者の皆さまの地域にも置き換えやすいように整理します。



ten to ten設立時の集合写真（オープン前のTENTOにて）

【人口減少局面で必要になる循環の考え方——「好き」から希望まで】

室蘭市の人口は、1970年の約16万人をピークに、現在では約7万人と半分以下の規模になっています。人口が減少していく局面では、担い手不足や地域経済・公共サービスの縮小などが起こり、地域の空気も暗くなりがちです。

だからこそten to tenでは、地域が暗くならず、明るく希望が持てる状態をつくるために、地域資源を活用だけでなく、人々のつながりや行動が続いていく仕組みを整えることが大事だと考えています。目指しているのは、地域の「好き」がきっかけに、つながりが増え、次の行動が生まれ、地域課題の解決と地域の希望の双方につながっていく状態です。ここでいう希望とは、取り組みの成果が少しずつ見えてくることで、「室蘭の未来は明るい」と感じる人が増えるような、前向きな見方が地域に広がっていく状態です。

もう一つ大事にしているのは、誰かの「好き」に触れて元気づけられたり助けられたりした経験が、「今度は自分も、別の誰かに何かを渡してみよう」という気持ちにつながることです。この二つが重なることで、つながりと行動が連鎖しやすくなると考えています。

この「好き」の循環を生み出すために、ten to tenでは主に、「カフェ」、「イベント」、「企業との共創パートナー事業」の3つの取り組みを進めています。

【3つの取り組みとその意図】

(1) カフェ

カフェTENTOは、ten to tenの拠点であり、地域の「好き」に出会うための入口です。特別な場所ではなく、食事や休憩といった日常的に立ち寄れる場所であることで、つながりの土台になると考えています。

TENTOはカフェであると同時に、イベントや企業との共創パートナー事業の場としても機能します。配置を変えられるテーブルなどにより、ライブや講演、ワークショップなどに対応でき、くつろいで飲食できることで、交流や対話が生まれやすい点が強みです。

また、企業からのクーポン発行や店内広告等により学生が地域企業を知る場としても機能しています。

運営では、できるだけ地域食材を扱い、地域事業者との



地域食材を生かしたホットサンド

接点を増やすことを意識しています。

「好き」の循環の兆しとしては、スタッフの日々のコミュニケーションが次のイベントの相談や、新たな商品開発の企画につながる場面が増えてきています。

(2) イベント

イベントは、地域で活躍する人や団体が持つ「好き」を、学びや体験の形で共有し、参加者同士のつながりを生む取り組みです。

企画では、地域の資源や人材の「好き」を生かしているか。もう一つは、地域課題の解決に寄与するテーマとなっているかを重視しています。たとえば、子育て世帯の孤立の解消や、地方都市でも文化的なものを享受できる状態をつくることなど、この地域に必要なイベントとは何かを意識しています。

当日の運営では、誰かと話したり、一緒にやってみたりすることで、次のつながりの芽をつくるため、参加者と講師、参加者同士の交流が生まれているかを大事にしています。また、大学カフェという場の特性(ゆるい交流や学びの場)を生かし、イベント終了後も会話や相談が続くような場づくりを意識しています。

「好き」の循環の兆しとして、参加後に講師の別のイベントへ参加する人が現れたり、参加者同士が次の企画を提案し合ったりと、次へのつながりが見られています。



カフェ店員体験イベント後の集合写真

(3) 企業との共創パートナー事業

企業との共創パートナー事業では、学生や地域の人々が地域企業の存在や価値を知り、関わるきっかけが増えること、そして企業側にとっては、学生や来店者との接点を通じて、本業を生かした地域課題解決の可能性を探っていくことをねらっています。

この事業は、企業の存在を知る → 企業の価値を知る → 企業が学生と交流することによる新しいアイデアの獲得、という流れで組み立てています。あわせて、地域課題解決に取り組む企業の姿を学生が身近に感じることで、「こうした魅力的な会社で働きたい」という意識が自然に生まれることも意図しています。

共創イベントでは、本業を生かした地域課題解決のためのイベント(大工さんと親子、学生が交流するイベントなど)や、学生の就活のためのイベントなどを共催しています。

「好き」の循環の兆しとして、「学生目線でホームページを更新できた」、「学生がインターンシップに来てくれた」、「地域課題解決のためのイベントを開催することができた」などの声を企業からいただいています。



共創イベントで企業と学生が交流している様子

【それぞれの地域への置き換え方】

ここまで述べた仕組みは、室蘭や大学に限られたものではないと考えます。地域の資源や状況に合わせて、①日常的に立ち寄れる拠点はあるか、②地域の企業や団体、個人が持つ「好き」を共有できる学びや体験の場をつくれるか、③関わりが次の行動につながる流れを意識できるか、の3点を考えることで、それぞれの地域でも「好き」の循環づくりに取り組みやすくなると思います。

私たちten to tenもNPO設立から5年経ちましたが、まだ試行錯誤しながら、まちづくりの芽を育てている最中です。多くの地域で、「このまちの未来は明るい」と感じる人が少しずつ増えていくことを願っています。



NPO法人 ten to ten

<https://npotentoten.wixsite.com/tentotenwebsite>

https://www.instagram.com/tentoten_tento/

100年以上続く『多田農園』 ～世界コンクール「金賞」を目指して～

多田 繁夫さん (ただ しげお)
有限会社多田農園 代表取締役

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく-北海道」運動第6回コンクールで優秀賞を受賞した「有限会社多田農園」の多田さんにお話を伺いました。

《北海道の真ん中で100年以上も続く多田農園》

上富良野町は、北海道のほぼ中央に位置し、十勝岳の麓にある「ラベンダーのまち」として知られる農業と観光の町です。その上富良野町で100年以上も続いているのが多田農園です。そこでは農業の6次産業化を実践し、ワイナリーとしても注目されています。

多田農園は、多田さんの祖父が1901（明治34）年に兵庫県から入植して今年で125年目になり、先々代から玉ねぎを中心ににんじんも栽培していました。

1997年、にんじん選果場を設備し、にんじん栽培の専門へ転換、道外へ直接販売を開始しました。農産物の高付加価値化をもっと図れないか、栄養価が高く安全な農産物加工品を病気の方などへ提供することができないか、などの思いから1999年に農業法人としての活動を始めました。翌年の2000年には規格外品のにんじんを活用するため加工場「にんじん工房」を建設し、「冷凍にんじんジュース」の製造・販売を開始。工房では他にも「野菜まん」などの商品も開発されています。



多田ワイナリー、手にはピノ・ノワール（2026年度販売予定）

《偶然の出会いと昔の想いがワイナリーに》

多田農園では、にんじんの他にも、ぶどう、りんご、グリーンアスパラなどたくさんの作物が栽培されています。その中で大半の作付面積を占めているのが醸造用のぶどう畑です。2007年からスタートしたワインづくりは、偶然の重なりからでした。たまたま立ち寄ったワイナリーでオーナーと出会い苗木を譲り受ける話が持ち上がりました。自身も20代のころにワインに興味を持って勉強した思いがあり、仲間の後押しも重なって700本の苗木を植栽することになりました。それから3年間、他の農園に行って話を聞くなどの試行錯誤を経て、2010年ピノ・ノワールのワインを販売します。2016年には「多田ワイナリー」をオープンし、ワインの製造を自然発酵でスタートします。18年経った今では、シャルドネ、メルロー、バカラス…など品種も多数増えています。2020年には、初めて参加した国内最大規模の品評会「日本ワインコンクール」で銅賞を受賞する栄誉を得ました。

2004年には大学のインターンシップの受け入れをきっかけに、既存施設を利用したファームイン田舎倶楽部を建設し、修学旅行生や一般客の宿泊を受け入れ、農業体験を通じて「農・食・命」のつながりの大切さを伝えています。

多田さんのお子さんたちも本州からUターンし跡取りの心配も解消されました。これからは、2026年に取得予定の廃校のグラウンドを利用して『多田ファームスクール』を開校する準備をしています。そして、世界のワインコンクールで『金賞』を受賞することが目標ですと、多田さんは話してくれました。

当協会ホームページ、「わが村は美しく-北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。



持続可能な 地域コミュニティに向けて —町内会活性化のヒントを探る—

当協会が2023年度より、有識者とともに立ち上げた「北海道における地域コミュニティに関する研究会」では、地域コミュニティにおいて重要な役割を果たす町内会の現状や今後の方向性を検討する等、これからの時代に求められる地域コミュニティのあり方について調査研究を進めてきました。

このたび、3年間の調査結果を報告書にまとめ、2026年2月下旬に発行（予定）します。これに合わせて、研究会メンバーによるシンポジウムを開催し、地域コミュニティにおける町内会活性化の方法論等について議論いたします。ふるってご参加くださいますようお願い申し上げます。

参加
無料

開催日 2026年3月17日(火) **定員** 定員100名(先着順)
14:00～17:00(開場・受付13:30～)

場所 札幌市中央区北2条西7丁目
道民活動センター「かでの2・7」8階『820 研修室』

申し込み 【参加申込フォーム】下記のURLまたは、二次元コードからお申し込みください。※「FAX」でも参加申込を受付けます。
<https://questant.jp/q/IIBAH90H>

申込期限 2026年3月11日(水)まで

主催 一般財団法人 北海道開発協会

プログラム

第一部【報告】

- ① 事例報告「将来を見据えた町内会づくり」
報告者 西山 哲志氏(新琴似三番中央第二町内会長)
- ② 研究成果報告「持続可能な町内会のあり方について」
武岡 明子氏(札幌大学地域共創学群教授)

第二部【パネルディスカッション】

- ① テーマ「これからの地域コミュニティのあり方について」
【北海道における地域コミュニティに関する研究会メンバー】
コーディネーター 武岡 明子氏(札幌大学地域共創学群教授)
パネリスト 林 琢也氏(北海道大学大学院文学研究院准教授)
小内 純子氏(札幌学院大学名誉教授)
片山めぐみ氏(札幌市立大学デザイン学部准教授)
- ② 研究会メンバーによる質疑応答

参加申請書 (FAX用)

FAX: 011-709-5225

所属	
氏名	
連絡先	TEL: _____ E-mail: _____

《問い合わせ先》

一般財団法人 北海道開発協会
開発調査総合研究所

E-mail: kenkyujo@hkk.or.jp

TEL: 011-709-5213

URL: <https://www.hkk.or.jp/>

※お申し込みいただきました氏名等の個人情報は、今回の目的以外では使用いたしません。

お知らせ

研究所だより

2026年12月から、新千歳空港とカナダ・バンクーバーを結ぶエアカナダの直行便が就航します。北海道にとって待望の北米路線であり、カナダだけでなく北米各地へのアクセス向上が期待されます。また、北米から北海道を訪れる観光客が増えることで、地域経済にもプラスの効果が見込まれます。この直行便就航の背景にあるキーワードは「スキー」、とりわけ北海道の良質な雪、いわゆる「パウダースノー」に対する高い評価です。かつて海外スキー旅行といえばカナダや欧州が本場とされてきましたが、近年は雪質の良さが注目され、ニセコや富良野などをはじめ道内各地を訪れる海外スキー客が着実に増えています。今回の就航は一見、突然の出来事のように感じられるかもしれませんが、しかし、実際には2008年から活動してきた「北海道スキープロモーション協議会」の長年の取り組みの成果が大きいと思います。この協議会は道内のスキー場や自治体、観光関係者と連携し、海外誘客に継続的に取り組んできました。アジアから豪州、北米、欧州へと市場を広げ、冬季限定ながらカンタス航空の新千歳～シドニー線や、今回就航するエアカナダの新千歳～バンクーバー線など、国際線就航に貢献してきました。現在は休止していますが、フィンランド航空の新千歳～ヘルシンキ線が就航した実績もあります。北海道のパウダースノーは、国際路線誘致や観光振興につながる重要な地域資源です。今後は冬季にとどまらず、北海道の多様な魅力を発信し、通年で人の流れを生み出し、道民の暮らしや地域経済にもプラスの影響をもたらす取り組みへと発展することを期待したいと思います。(黒田)

3月16日(月)

シンポジウム「北海道らしい再エネ活用と地域活性化を目指して」

14:00～16:40 かでる2・7 8階「820研修室」

・申し込み：下記のURLまたは、二次元コード利用

<https://questant.jp/q/WZ77TDUF>

・開催内容：<https://www.hkk.or.jp/kenkyusho/file/20260316.pdf>

・申込期限：2026年3月11日(水)まで

お問い合わせ／(一財)北海道開発協会開発調査総合研究所

TEL 011-709-5213



3月17日(火)

シンポジウム「持続可能な地域コミュニティに向けて」

14:00～17:00 かでる2・7 8階「820研修室」

お問い合わせ／(一財)北海道開発協会開発調査総合研究所

TEL 011-709-5213

※詳細は43ページをご覧ください。

国営滝野すすらん丘陵公園

3月1日(日)、8日(日)、15日(日)

自然博物館 開放日!

冬のあいだは一般開放されていない自然博物館(滝野の森ゾーン・西エリア)を時間限定で特別解放!滝野公園の中でも、とくに自然豊かなエリアで冬の散策をお楽しみいただけます。

●参加費 無料(駐車料金は別途)

●定員 なし

●場所 森の情報館

●時間 12:30～15:00(14:30受付終了)時間内出入り自由

※詳細は当公園ホームページ(URL:<http://www.takinopark.com/>)

をご覧ください。滝野公園案内所(011-592-3333)までお問い合わせください。

●「開発こうほう」へご意見・ご感想をお寄せください。

(一財)北海道開発協会広報研修出版部

〒001-0011

札幌市北区北11条西2丁目セントラル札幌北ビル

電話 011(709)5212

e-mail:pr@hkk.or.jp

●「開発こうほう」は、北海道開発協会のホームページでもご覧いただけます。

●(一財)北海道開発協会では、賛助会員を募集しています。

詳しくは、ホームページをご覧ください。

開発こうほう 第751号 令和8年3月1日発行

発行 (一財)北海道開発協会

印刷 (株)須田製版 不許複製

<https://www.hkk.or.jp/>



業務内容

- 土木工事全般
- 道路維持管理業務
- TVカメラ調査・管更生
- 除排雪業務
- 排水構造物清掃
- 産廃物収集運搬及び中間処理

 HRM HOLDINGS GROUP

HRM 北海道ロードメンテナンス株式会社

HOKKAIDO ROAD MAINTENANCE

本社	〒060-0031	札幌市中央区北1条東12丁目22番地48	TEL (011) 241-1692	FAX (011) 241-7774
真駒内事業所	〒005-0861	札幌市南区真駒内52番地	TEL (011) 592-6512	FAX (011) 594-2258
発寒事業所	〒063-0835	札幌市西区発寒15条12丁目1-25	TEL (011) 665-3259	FAX (011) 665-8447
北見事業所	〒099-0878	北見市東相内町110番17	TEL (0157) 36-9811	FAX (0157) 36-9812



h-rm.co.jp/



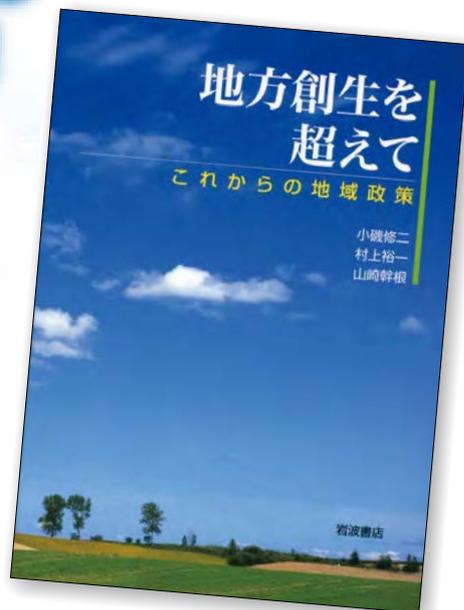
地方創生を 超えて

これからの
地域政策

いま本当に
求められる
地域政策とは

小磯修二・村上裕一・山崎幹根

二〇一四年、日本創成会議のレポートが全国に大きな衝撃を与えた。出生率の低い東京圏への若い女性の流入が深刻な人口減少をもたらし、多くの自治体が消滅する可能性がある——。これを受けて安倍政権が打ち出した「地方創生」政策に、地方自治体はどう対応していったのか。丹念な調査を通じて自治体現場の声を掬い上げ、これからの地域政策を構想する。 A5判・本体1900円(税別)



岩波書店

〒101-8002 東京都千代田区一ツ橋2-5-5
<http://www.iwanami.co.jp/>

