



# 北海道の食と景観ワークショップ 食と景観による地域の活性化

昨年度に引き続き、平成23年2月14日(月)に、「北海道の食と景観ワークショップ」が、札幌国際ビルの国際ホールにおいて開催されました。

今回のワークショップでは、様々な有識者や北海道内で農水産物の生産・提供に取り組まれている地域の方々にご参加いただき、SRG制度の必要性や有効性、北海道に導入するにあたって必要な取組など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

ジャン・ロベール・ピット 氏	フランス首相付情報・オリエンテーション担当代表
戸塚 真弓 氏	エッセイスト
林 美香子 氏	キャスター・慶應義塾大学大学院SDM研究科教授
荒川 義人 氏	天使大学看護栄養学部栄養学科教授
綱島 洋一 氏	朝日新聞北海道支社報道部記者
阿部八重子 氏	朝日新聞北海道支社報道部記者
大黒 宏 氏	ノースプレーンファーム(株)代表取締役
徳竹 貴之 氏	士別市経済部商工労働観光課主査
今井 裕 氏	かわにしのお丘しずお農場(株)代表取締役
児玉 博 氏	幌加内町産業課長
小林 四郎 氏	幌加内町そば活性化協議会相談役
飯島 孝二 氏	別海町産業振興部長
瀧山 修市 氏	寿都町産業振興課長
古谷 一夫 氏	清里町総務課長
奥山 英明 氏	清里町商工会事務局長
千田 澄夫 氏	北海道開発局開発調査課課長補佐
宮崎 直美 氏	北海道開発局開発調査課産業第1係係長
佐藤 盛子 氏	北海道開発局開発調査課産業第1係主任
長谷川 巧 氏	北海道運輸局観光地域振興課課長補佐
畔木 智己 氏	北海道経済産業局サービス産業室室長補佐
大沼 泰子 氏	北海道経済産業局産業振興課調査官
柴森 勉 氏	北海道経済部観光局主幹
中田 昌樹 氏	北海道経済部観光局主査
斎藤 知行 氏	(社)北海道観光振興機構企画部長
重本 琢磨 氏	(社)北海道観光振興機構企画部GM
堀口 徳久 氏	(社)北海道観光振興機構企画部GM
石垣 康子 氏	北海道医療大学大学院教授
松木 琢磨 氏	(株)ドーコン総合計画部副参事
富永 哲 氏	富良野演劇工房理事
向井 隆 氏	(有)マオイワイナリー代表取締役

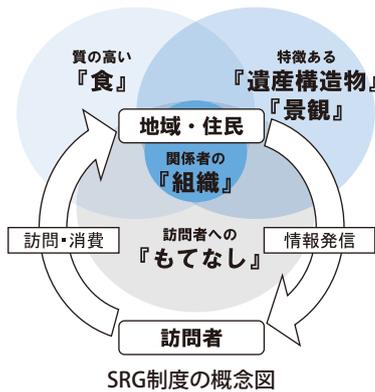
国土交通省北海道局参事官室



## フランスにおけるSRG制度の概要報告

SRG制度の目的は、三つの要素から成り立っています。「質の高い食」「特徴ある遺産建造物、もしくは景観」「もてなし」です。この三つが輪となり、地域の方々が共有化し、「味の景勝地」の取組を進めるとというのがフランスでのSRGの趣旨です。

北海道の農水産物は、国内外から根強い人気がある一方で、その高付加価値化が課題となっています。農業国のフランスでは、質の高い「食」や関連する「遺産建造物・景観」、地域の「もてなし」等を有する地域をSRG（仏：Site Remarquable du Goût：「味の景勝地」）として認証し、それぞれの地域資源の価値を再発見し、地域ブランド化を通じた地域の活性化に向けて、様々な取組がなされています。



SRG制度の概念図

- 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・生産者の繋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

仏SRG制度の認証基準



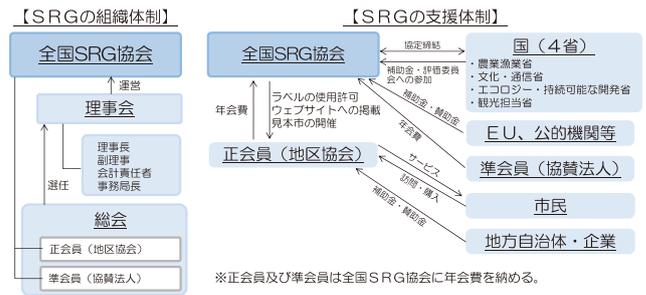
SRGの事例（左：ゲランドの塩〔食〕  
中：塩田〔景観〕、右：観光客への説明〔もてなし〕）

## 今後のSRGの取組

高橋北海道局企画調整官 フランスのSRG制度を見ると、ポイントが何点かあります。

一点目として、フランスでは、地域資源にどのように新しい価値を付加し、国土整備につなげるかを真剣に考えているということです。フランスでも地方の過疎化は進行しており、地域の活性化が産業の振興という面で重要な課題となっています。この目的は、北海道と同じような環境であり、地域をどのように活性化するかという点で一致しています。

二点目として、取組に当たり、地域の主体性、長期的ビジョンが不可欠ということです。フランスでは5年もしくは10年ぐらいの長いタームでやっていこうという意識を強く感じました。



仏SRG制度の体制（左：組織体制、右：支援体制）

- 政府機関（農林水産省・文化通信省・経済産業雇用省等）の関わり方
- フランスの農村の80%は活力が低下し、国の活力低下に繋がることを危惧。
- 国の関与の目的は、**地域の活性化を通じた国土整備**。  
→ 地域資源にどのように**新たな価値を付け、国土整備に繋げるか**が重要。
- 複数省庁による多面的な関与が必要。
- 協会や地域の自立に向けて各省庁が補助金を交付。近年徐々に**補助金額を減少し、協会や地域の自立を促進**。  
→ 協会収入のうち国の補助金の割合は、当初の概ね100%から、60%に低下

- SRG認証制度の運用（全国SRG協会）
- 認証地域の数は、基準の厳格な運用により、当初の約100箇所から、70箇所に**減少**。うち、実際に機能しているのは50地域程度。
- 地域の主体性、長期的ビジョンが必要不可欠。  
→ SRGの趣旨・取組に対して、**地域の深い理解が必要不可欠**。  
地域の資源の価値に気づくこと、またその活用方法を考えることが重要。  
高価格化等の**経済的価値**、何が自分への**メリット**になるかの問いかけが必要。
- 地区からエリアへ、地域との関連性の構築など**戦略的な地域振興**がSRGの役割。
- SRGの取組全体を**総體的に把握し、活気づける役割**が必要。

- 各主体における**具体的な取組内容**（ビヨム、ロックフォール名等）
- 各種取組を企画・推進する中で、**少しずつ関心を広げる工夫**を実施。  
→ 訪問者へのSRGの解説、生産地への訪問の提案。  
SRG概要と地域の食を活用した**レシピ**のセット配付。  
農家との協力による見学ルートへの**花の植栽**。
- 人材の育成が重要であり、そのための**教育**が重要。  
→ SRGの専任やガイドの確保（教育）、地域の食・景観の**読み方**等の教育。  
地域の食や遺産価値などの**学校教育**への導入。
- 各地域同士が互いをよく知り合うことが重要。

三点目として、フランスでは「おもてなし」がフェース・ツー・フェースであり、手作り感のある取組となっており、この面では北海道はまだまだ学ぶべき面があると思います。「おもてなし」は手間はかかりますが効果的で重要な分野です。この点ではフランスでは人材の育成を重視しています。専任ガイドの教育、地域の食や遺産価値に関する知識習得等、食育も含め学校教育への導入を盛んにしているということです。

SRG制度を北海道に導入するに当たり、質の高い食という点で、北海道はフランスに勝るとも劣らないポテンシャルがあります。また、北海道の歴史は浅く、顕著な遺産構造物は少ないのですが、美しく豊富な景観、あるいは食を生産している風景は十分あります。北海道に今一番足りないのは、「おもてなし」ではないかと思います。フランスの各地域にはツーリズム事務局があり、事務局の方が様々な相談やコンシェルジュを行っています。そして、その方の紹介によるガイドが別におり、その方々がきめ細かい説明をされています。このことが強く印象に残りました。これは人材育成と雇用の問題ということもありますが、私ども北海道がこれをどう実現していくか、重要なところです。

こうした三つの概念をいっぺんに具体化するのには困難ですので、まずは地域の食と景観の価値を地元の方が見つめ直し、もてなしも含めて、どのような戦略で打って出るかというプログラムづくりが必要と思っています。そのプログラムづくりに、地域とともに、国、市町村、あるいは道庁を含めたみんなが参画し、一步一步進めていくことが大切ではないかと思っています。

### 食と景観を活用した地域活性化の今後の展望

**ピット** フランスには、観光を発展させるために品質を追求するという伝統があります。トーマス・ジェファソンは、18世紀にパリに大使として駐留し、フランスのすべてのぶどう畑を訪問し、その景観と飲んだぶどうについて



※1 カーヴ（仏：cave）  
洞窟、地下貯蔵庫。

※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。

記事にまとめ、アメリカ大統領に就任後、そのときに飲んだものをすべて注文し、カーヴ<sup>※1</sup>に納めたという逸話があります。当時すでに、フランスのSRGを発見していたと言い換えることができます。

フランスには現在、テロワール<sup>※2</sup>でできる食品を求めて、多くの方が訪れます。例えば、ワインの産地には多くの日本人も訪れており、そこで実際にワインを試飲し観光につながっているという事例もあります。

今後、現在のグローバリゼーションにより食の均一化が進んだ場合、農業は、フランスにおいても日本においても消滅する可能性があります。唯一そこから逃れる方法は、テロワールで農業を行うことです。オーストラリアやアルゼンチンのような生産を重視したワイン作り、ぶどう作りを行った場合、フランスは非常に厳しい状態に陥ることが考えられます。

なぜ、SRGが興味深いかということ、それは農業を文化的に捉えた場合、いかにそれが素晴らしいか、SRGは伝えることができるからです。特化した農産物を通じて加工の品質が変わり、それによって景観も質の高いものになり、そしてそこに素晴らしい観光業が生み出されるという意味で、農業にとっては重要な意味を持つコンセプトです。グローバリゼーションという世界均一化に対抗できない、あるいはそこで生きていけなくなるような中山間地の脆弱な農村地帯<sup>ぜいじゃく</sup>においては、グローバリゼーションと共存できる可能性のある農業を生み出すことができる手法だと考えます。

例えば、規模が小さくても、ロックフォールのような世界に知れ渡るチーズを生産することで十分生きていけます。ロックフォールでは、小規模ですがヤギを放牧することにより景観を維持し、まとまったお金も定期的に入ってきますので、古い建物を改修する資金を常に得ることができます。また、ロックフォールチー

<p>○旧市街旧のガイド【ビヨム】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・15世紀に建設された城下町である旧市街を、訪問者にガイドし、地域の歴史を解説</li> <li>・ビヨム観光局が専任のガイドを確保</li> </ul>  <p>城壁(右上)に囲まれた当時の旧市街地の街並み</p>  <p>橋梁橋干に架かる当時の穀物計量器</p>	<p>○ニンニク農家等でのもてなし【ビヨム】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・観光局によるニンニク農家への案内</li> <li>・地域の歴史的な街並みの解説や農家の方のお手製の料理によるおもてなし</li> </ul>  <p>ニンニクの生産・加工風景の見学</p>  <p>エスピラ村旧市街(左上)と農家の方のおもてなし</p>
--	--

ズを作ることにより、雇用が生まれ、ここで作られた景観とロックフォールの熟成カーヴは大きな集客力を持ちます。そうすると、地域のホテルやレストランが維持され、雇用も生まれます。従業員がその地域に住み続けることが可能となり、冬は寒く、アクセスが悪い地域でも、家族が維持され、学校も存続し、商店も生き残ります。このような事例をまとめて関連性を作り上げる鍵になるのが、SRGという制度です。

日本にはお土産という概念もあり、皆さんが旅行に行ったときには、そこの地域の食品を買って帰るといった習慣があると思います。伊勢のせんべいや博多の明太子をお土産に持ち帰ったときに、それをもらった人はその地域の風景を想像します。ということは、SRGという文化はすでに日本人の中に存在し、すり込まれていると考えることができます。

北海道の生産至上主義型の農業は間もなく終わりを告げていくと思います。札幌近郊ではそれは可能かもしれませんが、オホーツクなど大都市から離れたところや山間地域では非常に難しいと思います。北海道の約70%の農村地域は、SRG的な考え方で方向を転換していかなければならないのではないのでしょうか。

例えば、今後、安価なタイや中国の米が競争相手になった場合、北海道の米は対抗していくことができなくなる可能性があります。しかし、品種改良された北海道のおいしい米が、若干生産量を落としてでも、土地の特徴、北海道の味のする、北海道らしさのある、地域の味のする米ができた場合、その米はこれからも持続して消費される可能性は十分あると思います。

また、海産物についても、産地に行って食べた経験があれば、食べた時にすぐに産地の風景を思い出す、そんな豊かさが生まれます。それは漁港に限らず、現地にある農家民宿であったり、ホテルであったり、実際に行ったことがあるところで食べたものは、スーパーで買ったものと同じ味ではなくて、文化的価値が加わったものとして記憶に残ります。例えば、北海道には小さい港がたくさんありますが、受け入れの施設

があり、そこで食べることができ、その食を解説する、そのようなもてなしが各漁港でできれば、北海道の海産物が非常に大きな力を持つことは確かです。

また、例えば、網走のカニがSRGに認定された場合、東京でそのカニを食べる人々が、網走の景観なりイメージが想像できるならば、他のカニより多少高くてもそれを消費する可能性は十分あると思います。北海道にはこのような多くの可能性があります。そば、羊、ワイン、そして野生動物も含めれば、何百、何千という可能性のあるものが存在しています。

北海道の人々の特徴は、想像力がたくましくダイナミックということですので、将来のことは心配していませんし、十分な可能性があると確信しています。北海道のパイオニア精神を活かし、SRGのパイオニアとして北海道でのSRGの導入をお祈り致します。

## 各地域からの報告

各地域の方々が持参された地域の産品を試食しながら、各地域の取組などについてご報告いただきました。

### 興部町（チーズ・ソーセージ・発酵バター等）

**大黒** 酪農の分野でもTPP締結により壊滅するとの話がありますが、疑問に思います。バター・脱脂粉乳は関税が高く一番のポイントになりますが、それ以外、例えばチーズは25%ぐらいなのです。雪印から技術を習得し発酵バターを生産しており、現在、そのバターを使った商品開発を考えています。また、脱脂粉乳については粉にせず、脱脂乳の商品開発が今後の重要なテーマであり、新鮮な脱脂乳の高付加価値化に取り組んでいます。

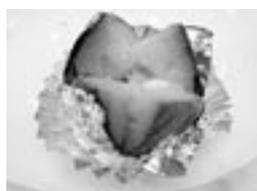


### 清里町（北あかりホイル焼き・ポテトスープ）

**古谷** 持続的に農業農村が地域に果たす役割を考えながら、様々な取組を行っていますが、その一つが食と景観を通じたまちづくりです。例えば、毎年、フランスの中山間地域に



チーズ・ソーセージ・発酵バター等



北あかりホイル焼き



ポテトスープ

人を派遣し、フランスの新しい農業振興のありようを学んでいます。

また、安心安全に食を提供し景観を守るのは、地域に住む我々の義務ではないかと考えており、その義務を果たしながら近隣町村の方々と連携しながら取組を進めることが必要であると考えています。

#### 別海町（北海シマエビ）

**飯島** 野付半島の北海シマエビ漁では、打瀬船により、動力を使わない昔ながらの漁法を採用し、漁場・資源の保全を図っています。また、漁期には独特の風景を求め、カメラマンや観光客がいらっしやいます。



さらに、「森と川と海は一つ」を合い言葉に、植樹活動による水質浄化を通じた海の保全活動にも取り組んでいます。

#### 寿都町（しらす佃煮）

**瀧山** 交流人口の増加をテーマに、漁村ならではの風景や生活を感じ取ってもらう取組を行っています。修学旅行生等の子供たちを呼び、漁業体験等の食を通じた体験をもらいながら、文化も含めて少しでも地域を感じ取ってもらう取組が定着してきたところです。



#### 士別市（サフォーク種ステーキ）



**今井** イタリアンレストランを経営していますが、ホスピタリティー、おもてなしの心を込めた取組に力を入れています。お客様からジンギスカンやラーメンなどはないかと聞かれた場合、スタッフには「ない」と言わないよう、常に言っています。士別市内の他の店を紹介し、案内するようにしています。士別に来てよかった、また来たい、と思っただけのようなおもてなしをすることです。

何もなくても、ホスピタリティー、おもてなしの心

がきちんと根付けば、また来ていただけるとの思いで取り組んでいます。

#### 幌加内町（幌加内そば）



**小林** 幌加内高校では、そば打ち段位を授業に取り入れ、卒業には初段の取得を必須項目としており、地域特性を活かした人材の育成を行っています。

ブランド化のため、商標登録を取得しましたが、PR不足等で認知度の向上が課題です。町おこしの理念として、幌加内そばとして全国展開を図ることが必要であり、そのための取組をさらに進めていきたいと考えています。

#### 意見交換

**高橋** それでは、今後、北海道においてSRG制度を導入するに当たり、必要となることについて、皆様からご意見をいただければと思います。

**荒川** よく地産地消という言葉が使われますが、今後は「地産地活」という概念が必要と考えています。地域の資源を活かし、地域の活性化を図ることが必要であり、そのためにはいかに地域の人材を育成するかが重要と考えます。



北海道フードマイスター制度では有資格者が3,000名に達し、農商工連携人材育成事業では定員30名のところ、約10倍の応募があり、非常に手応えを感じているところです。また、ちょうど今年の雪まつりでは、学生たちとともに北海道産の牛肉をいかに売るかを検討し、いももちと合わせて販売しました。学生など若い人の知恵や考え方を活かすことが必要です。さらに、北海道型の食育も重要と考えており、食で全国をリードするという意識を持ってもらうことが必要です。食育は地域を挙げて継続的な取組が重要となります。

具体的な取組を紹介しますと、学生とともに、羅臼



しらす佃煮、北海シマエビ



サフォーク種ステーキ

の鮭節を活用したうどんを考案して大学祭のバザーで提供したところ、新聞記事に取り上げられ、それがきっかけとなり石狩市では鮭節を活用した給食メニューが実施されました。また、平取町はトマトの生産で有名なところですが、給食に地元産のトマトを提供することにより、地域を挙げて、地域の特産物であるトマトが意識されるような取組がなされています。

つい先日、オール北海道の食材による明太子づくりに取り組みました。たらこ、鮭節などは北海道産のものがありましたが、どうしても唐辛子が見つかりませんでした。粘り強く探してみると、むかわ町で唐辛子を生産しており、その由来のお話もお聞きすることができました。

このように、北海道では、素材の物語には事欠かないと思いますので、今後は、それを活かすための人づくりが必要不可欠であると思います。

**林** フランスのボフォール村を視察し、素晴らしい取組にカルチャーショックを受けました。SRG制度の研究の一環として、先日、九州の各地を訪れたのですが、行く先々で、地域ならではの様々なもてなしを受けました。北海道は、もてなしの部分で相当努力しなければならないのではないか、という思いも持ちました。今後は、地域の住民の意識をいかに高めていくかが課題であり、住民への意識運動が必要なのではないかと思っています。



また、道外でうまく取り組んでいるところでは、農業以外の方々とうまく連携していました。特に、退職者が中心でしたが、今後の取組のポイントと考えます。

SRG制度には、四つの基準がありますが、北海道に導入する場合、「地域の将来ビジョン」「地域の熱意」の有無も考慮することが必要だと思います。また、認証で終わるのではなく、その後のプロモーションも重要であり、そのための予算措置も必要だと思います。

**大黒** テロワールを守るということは、普段家でコーラを飲みポテトチップスを食べてくつろぐということを全面的に否定するもので、ある意味非常に厳しい

ものです。果たして自分で実践できるかと自問自答しながら自分を高めていくことが、自分の取組の原点でした。

酪農でもうける場合、都市近郊部で営むことが近道であり、興部では、今後地域に住み続けることをあきらめている部分もあるのが現状でした。このままでは、地域、国自体が駄目になってしまうと考えていた時に、フランスのボフォール村を視察し、地域のありように非常に感動しました。これを契機に、地域づくりとは、人任せにするのではなく、自ら実践しなくてはならないとの考えに至り、自分に何ができるか自問しながらオホーツクで頑張っていこうと思っています。

**高橋** 北海道の素晴らしい食と景観に加えて今後もてなしをどう付加していくか。お話をいただいたように、食育も重要になるだろうし、地域のビジョンや熱意が不可欠ということでした。

ピットさんからは、北海道の方々には想像力とたくましさを併せ持つとの評価をいただき、自信を深めたところです。これからもフロンティア精神を持ちながら、引き続き、皆様と一緒に頑張る取組を進めていきたいと思っています。

**ピット** 本日の会議のように、異業種の方々が一堂に会して議論をすることは素晴らしいことです。今後もダイナミック、かつ継続的に取組を進めていただければと思います。

\*

今回のワークショップでは、地域の食と景観を一体的に捉えることにより、地域の付加価値を高めるというSRGの趣旨やその必要性について、参加者間で共通認識を持つことができました。

今後は、引き続き、地域住民の方々を含めた関係者の間での理解を深め、共通認識を広げるとともに、具体的な制度の構築に向けた議論を重ねる必要があります。北海道局としても、この取組を進める上での国の課題や関わり方などについて地域の方々とともに検討を進めたいと考えています。



ボフォール村(左:高地放牧、中:ボフォールチーズ、右:マルシェ)