

## 小さな村の魅力発信 ガストロノミーツーリズムのすすめ ～鶴居村の食と人と旅を結ぶ、新たな地域観光へ～

特定非営利活動法人 美しい村・鶴居村観光協会

ひがし北海道・鶴居村は、釧路市の北西部40kmに位置し、希少な動植物を育む日本最大の湿地「釧路湿原国立公園」を有する自然環境豊かな村で、酪農を基幹産業とし、また特別天然記念物タンチョウの生息・繁殖地がある“日本で最も美しい村連合”に加盟している2,500人の小さな村です。

当協会は、ナチュラルチーズやヨーグルトなど、鶴居村特産品のPRを地域関係団体との連携により積極的に進めています。ナチュラルチーズ、ヨーグルトの国際的にも知見の高い乳製品に加え、鹿肉ジビエ\*1料理など地産地消の旬の味覚を入口として、鶴居村の文化や産業を楽しむ旅の紹介として、小冊子「ガストロノミーツーリズム\*2のすすめ」を制作しました。



小冊子「鶴居村版 ガストロノミーツーリズムのすすめ」

鶴居村、釧路管内および札幌圏など、マイクロツーリズム\*3を中心に、ワーケーション\*4事業とともに鶴居村の食の観光に特化した取り組みとして紹介しています。ワーケーション+ガストロノミーという新しいコラボ商品への展開は、鶴居村版ジビエ料理を地域で考える一つのヒントになりました。

鹿肉については、ビタミンやミネラル、たんぱく質が豊富であり、最近ではその栄養価など、ハッピーミート（健康な食材）として注目されています。小冊子への取り組みが、鶴居村ならではの安全安心で幸せなジ

ビエ料理発展の重要性に気づくことができ、村内若手料理人、地域の食材を創る生産者、ここならではの食の観光として取り組む観光事業者が一丸となり、新しい鶴居村ならではの食の旅「鶴居村版ガストロノミーツーリズム」への挑戦の手掛かりとなりました。

小冊子配布以降、村内若手料理人が中心となり、ジビエの重要性と新しい旅のスタイルを考案しています。道産ワインやクラフトビールを料理毎に楽しむペアリングという考え方や、地域食の重要性を熱く語る生産者など、地域の関係者が一丸となり進める鶴居村の食の観光への取り組みを紹介します。

※ 詳しくは、鶴居村版ガストロノミーツーリズム ウェブコラムを参照。<https://tsurui-kanko.com/953/>

### VOL1 「ガストロノミーツーリズムでみんなが誇れる村に。二人の若者の挑戦の歩み」

鶴居村の地元ならではの食材を使ってガストロノミーツーリズムに挑戦する二人の若者。地元オーベルジュで腕を振るうシェフの服部大地さんとワインソムリエの高橋宗一郎さん。定期的にワイン会を開催し、鶴居村の人やストーリーを料理とワインを通して伝えています。「食べられるのは一瞬。だからこそストーリーのある作品として届けたい」鶴居村の食材にこだわり、生産者の想いを料理で表現しています。鶴居村を誇りに思える料理を作れたら素晴らしいとも言います。美味しい牛乳、鹿肉、牛肉に恵まれている。ここにあるもので、ここで食べるからこそ生まれる価値を大事にしたい。



\*1 ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）。

\*2 地域に根ざした食、その背景にある地域の自然や歴史等の魅力に触れることを目的としたツーリズム。

\*3 自宅から1～2時間程度の移動圏内の「地元」または近隣で観光する近距離旅行の形態。

\*4 Work(仕事)とVacation(休暇)を組み合わせた造語。

## VOL 2 「鶴居村にクラフトビールが！地元食材とビールのペアリング交流会で期待に胸が膨らむ」

「ブームからカルチャーへ」道東・鶴居村からクラフトビールの新たな文化を発信したいと立ち上がる一人の挑戦者、植竹大海さん。2022年秋、鶴居村廃校舎の体育館に道東・鶴居村に初のブルワリーが誕生します。地元食材を使ったビールとのペアリングメニュー。これから生まれる鶴居村産ビールへのワクワクと地元の食の可能性を感じています。



地元食材とビールのペアリング交流会

## VOL 3 「鶴居村で生み、守り続ける自然のいのち」鶴居村の生産者の声

- ・ 酪農、鹿肉、ワインなど、豊富な食に恵まれた鶴居村。家族4世帯で牛乳を生産している菱沼農場。砂糖が入っているのかと思うくらい甘みが強くて驚きます。牛の餌の配合を変えて調整してつくるこだわりの逸品です。
- ・ 鶴居村産の鹿肉をもっと広げたい、「鶴居ベニソン」未楽来工場の白岩研治さん。牧草が一面に広がる酪農地帯、釧路湿原国立公園をはじめ自然豊かな環境で育っているため、鶴居村で獲れる鹿肉はほどよく脂がのって最高です。「鹿をみんなに美味しく食べてもらいたい」そんな想いを胸に、鶴居村で鹿肉の加工販売をしています。「鶴居村の鹿」というブランドを全国的に広める挑戦者です。

- ・ 酪農のまち鶴居を元気に、斉藤農場の新たな挑戦。地元鶴居村に根差し、地域に寄り添って酪農を営んできた斉藤農場。近年は牛乳だけでなく、廃用牛の新たな可能性を見つけるべく、食肉の活用に奮闘中。鶴居村に新たなビール工場ができます。廃棄されるビール粕を牛の餌に使用することで生産者循環が生まれます。まさにSDGs。



「鶴居ベニソン」未楽来工場の白岩研治さん

地域の事業者連携による、ここならではのガストロノミーツーリズムは、安全安心に敏感な女性や家族層、シニア世代に向けた自然と調和する優しい旅を提案できると確信しています。

中長期滞在やワーケーションなど鶴居村ならではの観光資源として鹿肉によるジビエ料理のメニューの提供は、滞留時間の増加など観光推進にも効果が高いと予想しています。

ガストロノミーツーリズムツアーなどの商品化を皮切りに、ふるさと納税へのツアー提供など、更なる地域に特化した商品づくりに努めます。

日本で最も美しい村～鶴居村。村人の声が聞こえるジビエな旅はいかがでしょうか。



鶴居村観光協会HP  
<https://tsurui-kanko.com/>