

=食文化のまちづくり=

厚岸町食文化振興計画

「安全でおいしい 健康なまちづくり」

平成10年2月

平成11年5月（機構改革による一部修正）

食文化のまちづくり関係連絡会議

目 次

§ 1. 食文化のまちづくりについて

1. まちづくりにあたって	- 1 -
(1) 町民の食生活	- 1 -
(2) まちづくりから見た食の環境	- 2 -
(3) 産業育成	- 3 -
2. 食文化振興計画の位置づけ	- 5 -
3. 食文化振興計画の体系	- 6 -
4. 戦略目標	- 7 -
(1) 観光開発計画の戦略	- 7 -
(2) 味覚ターミナル事業の選択	- 8 -
(3) 食文化のまちづくりの戦略と対策の方向	- 10 -

§ 2. 食文化のまちづくり具体的実現化について

1. 食文化のまちづくり実現化方策	- 14 -
(1) 厚岸町食文化振興企画委員会の設置	- 14 -
(2) 企画委員会の基本的方向	- 14 -
(3) 企画委員会の役割	- 15 -
(4) 企画委員会構成団体等の役割	- 16 -
(5) 一般的文化活動	- 18 -
(6) 人材育成	- 21 -
2. 商工観光課食文化振興係と味覚ターミナル食文化研究室との関わり	- 25 -
(1) 食文化研究室の役割	- 25 -
(2) 食文化研究室の運営	- 26 -
(3) 商工観光課食文化振興係の課題	- 26 -

§ 3. 行政の展開について

1. 関連各課の課題	- 30 -
2. 行政施策の方向	- 36 -

§ 4. 厚岸味覚ターミナル・コンキリエの課題について

厚岸味覚ターミナル・コンキリエの課題	- 37 -
--------------------	--------

むすび

●変化への対応	- 39 -
---------	--------

§ 1. 食文化のまちづくりについて

1. まちづくりにあたって

「食文化のまちづくり」の具体的方策を展開するためには、様々な方面から現状を把握することが必要であります。しかし、多方面に及ぶ現状の把握と分析には膨大な時間と費用を要し、同時に一定の限界も考えなければなりません。そこで、戦略目標をより明確にするために、今後の施策展開を見据えた中で「町民の食生活面」「まちづくりから見た食の環境面」「産業育成面」の視点からその傾向を考えてみます。

(1) 町民の食生活

食生活の水準は、個々人の考え方で変化することは言うまでもありませんが、厚岸町の場合は産業と密接な関係にあることが特徴となっています。

日常的な保健活動のなかから伺われることですが、産業の厳しさが食習慣に反映され、仕事の忙しさから規則ある食事はもとより栄養バランスを考慮しない食生活が長期間に渡って継続し、それが習慣となっている家庭もあると言われます。全体的に血圧が高い、コレステロールが高い、血糖値が高いという傾向がみられることは、産業と食生活の関わりが現れていると考えられます。

高齢化福祉社会を健やかに迎えるためにも、厚岸町全体の食生活の向上が課題とされます。

また、食の嗜好は時が経つと変化し、世代による違いがあるものです。今、子供達にはレトルト食品を多く好み栄養に偏りがある食事の傾向があります。子供には少なからず食わず嫌いがありますが、早い時期に改善しなければ将来の食生活に大きな影響が出てきます。家庭の中の老若男女の構成の違いもあって、本来栄養価のある厚岸らしい料理でありながら、子供の嗜好に合わせる栄養の偏った食事を取る傾向にあることは、決して健康的で良い食生活とは言われません。

町民の食生活の中には、健康長寿より所得水準の向上を優先しなければならない厳しい現状があるようです。また、家族構成から起こる食事の変化の現状や、「牡蠣は貰ったら食べる」が、「買ってまで食べることが少ない」、というような厚岸町の町民性として片付けられない現状もあります。

食べることの意識の問題としては、水産物では、栄養価の高い牡蠣や昆布は、町外客を迎えるには効果的に食べられている。農産物では、毎朝牛乳を飲む食習慣も少ないことなど、日常的食生活の中では栄養価を大切にする意識が少ないのではないかとされています。

このようなことから、健康を考えた食生活が全体的に営まれるよう食生活の向上を図ることが必要と考えます。

(2) まちづくりから見た食の環境

近年、消費者の商品に対する知識、情報、欲求等が多様化、高度化しており、都市圏への購買力の流出が顕著となってきた状況下にあります。そこで、町外からの集客力や交流人口を高めて購買力の吸収を図るため、地場産業の振興と観光とが連動した諸施策を展開していく必要があります。

私たち連絡会議では、食事の視点から町民が町内で外食をする機会などについて話し合いました。外食は「仕事先での昼食」、「仕事での接待」、「家庭における来客のおもてなし」、「友人などとの交友」や、最近では、働く女性の増加などから、「家庭での夕食」まで様々な機会があります。では、どのような店に行くのかというと、「味の良い店」を選んだり、「おしゃれな店」や「会話がしやすい店」を選ぶなどそれぞれに違いもあります。

では、町外の人はどうのように店を選んで利用しているのか。

都市では飲食店マップなどの活用が有効に使われているのに対し、当町では飲食店マップを作成してはいるものの、あまり十分な活用がされていません。又、店構えでは改築等により雰囲気を整えられてきておりますが、過剰なPRによりサービスの低下を心配するのか、PRは積極的に行われていません。一方、そこへ入らせようとする工夫をして、味も評価され、口コミによる多くの来客がある

飲食店もあります。しかし、全般的に一般観光客や町民にそれらの情報を伝える体制としては不十分さがあると指摘もされています。

町内には専門店意識が見える飲食店もありますが、質の高いこだわりを持っていることを情報としては発信されていません。観光客に本物の味を食べさせてあげたいというポリシーを持つ意識を高め、消費者のニーズがきちっと伝わる生産者とのコミュニケーションも必要です。しかし、生産者がより良い素材を生産するためには、町民自信も本物の味を食べさせてあげたいというポリシーを持つことが最も重要と考えられます。

このようなことから、全体的にお客様を迎え入れる食事の場の整備が必要と考えます。

(3) 産業育成

基幹産業である水産業は、沖合漁業の規制強化などの影響で苦境に立たされています。このため、関係業界と連携を図りながら漁船漁業の経営安定に努める一方、沿岸漁業については、関係指導機関と連携して、適切な漁場利用と未利用漁場の有効活用を行い、資源管理型漁業を推進しています。

厚岸町の特徴的な沿岸漁業は、昆布を主軸とした漁場形成にあり、また、牡蠣、あさり資源を保有していることです。しかし、これら多くの資源を持ちながら、冬期間には漁業外収入に依存した生計維持が見られるなど、専業形態にはなっておらず、冬期間における資源対策なども解決しなければならない大きな課題と言えます。

厚岸湾・湖をその面積と保有資源から見た場合、現状では沿岸漁場として過密状態にあると思われるところもありますが、沿岸漁種の生産管理及び技術確立により漁場を有効活用しようと努力しており、生産者には年々資源管理意識が備わってきています。

しかし、人材の流失や地域による漁場環境の違いはありますが、生産者、漁業協同組合及び行政等が統一した戦略目標を持った産業育成による活性化も必要と考えます。生産者側には、近隣地域で当町の代表的資源を活用した新たな漁業展

開がなされている実情があることも忘れることはできません。

厚岸町の農業は、歴史的には畑作が行われていた時代もありましたが、今日に至っては幾多の地域時代背景から酪農中心の形態となっています。近年では、生乳の生産調整や消費の動向等によって、生産拡大の傾向にあることは酪農家にとっては明るい材料があったが、乳価引き下げやいわゆるウルグアイ・ラウンド農業合意による酪農の国内外の競争が一層厳しくなるものと予想されています。

このため、生産性の高い農業の確立に向け、生産コスト削減、農業基盤の整備及び農村環境の充実などの各種事業の実施や、ふん尿処理対策等を推進しています。

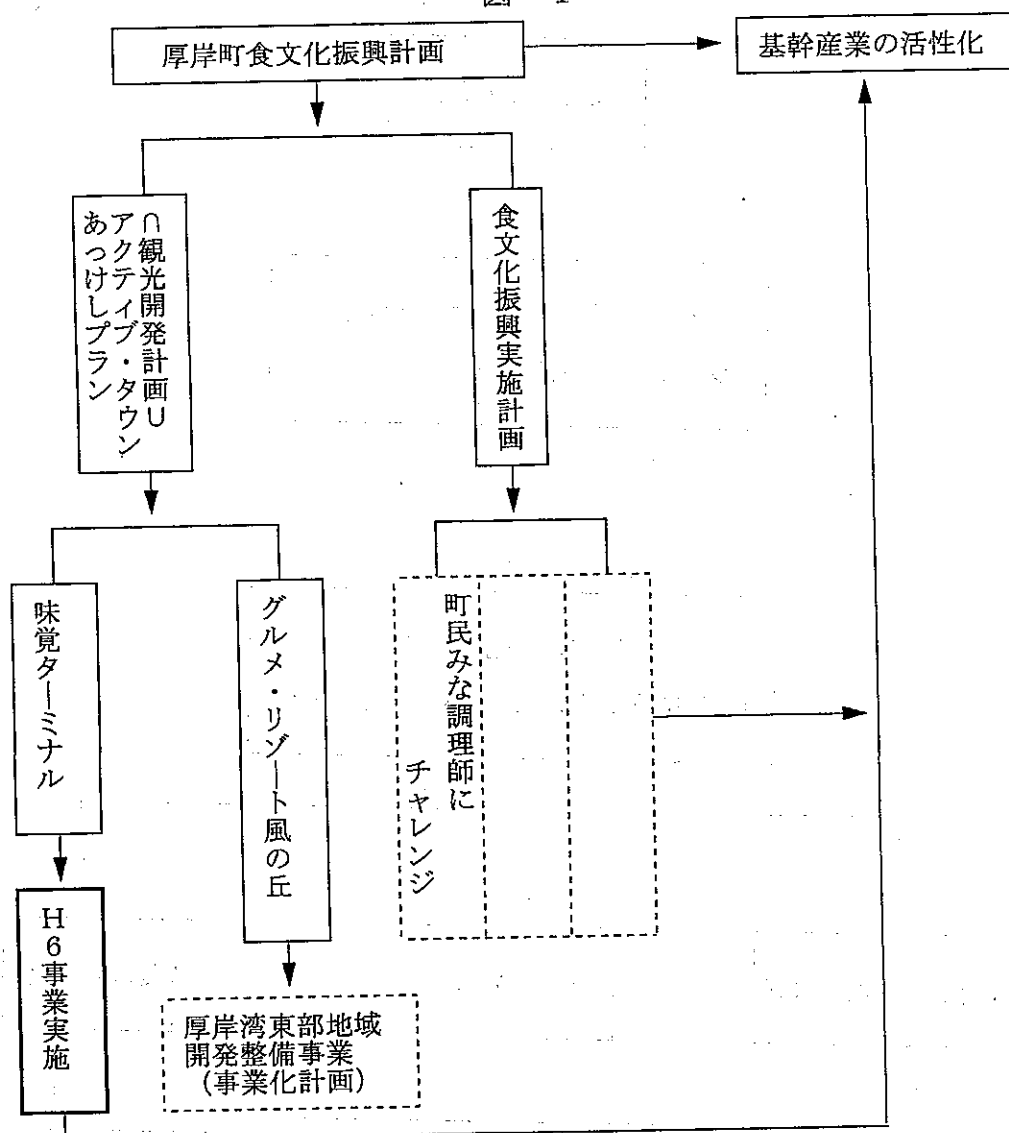
酪農経営については、一定の大型酪農が推進され、全体的に安定しており生計維持を危惧する状況にはありませんが、個人解決型酪農形態から脱皮する意識も芽生え、共同経営などによる分業化を推進し、ゆとりある農業を営めるよう努力されています。

2. 食文化振興計画の位置づけ

厚岸町観光の姿が描かれている「アクティブ・タウン “あっけし” プラン」は、「核」となる魅力を“食”“味覚”としているところは正に厚岸町が目指す「食文化のまちづくり」の基礎になっているところです。

そこで、図－1のように基幹産業の活性化を図り、さらに「アクティブ・タウン “あっけし” プラン」のソフト事業の推進とともに「食文化のまちづくり」を目指す厚岸町食文化振興計画として位置づけます。

図－1

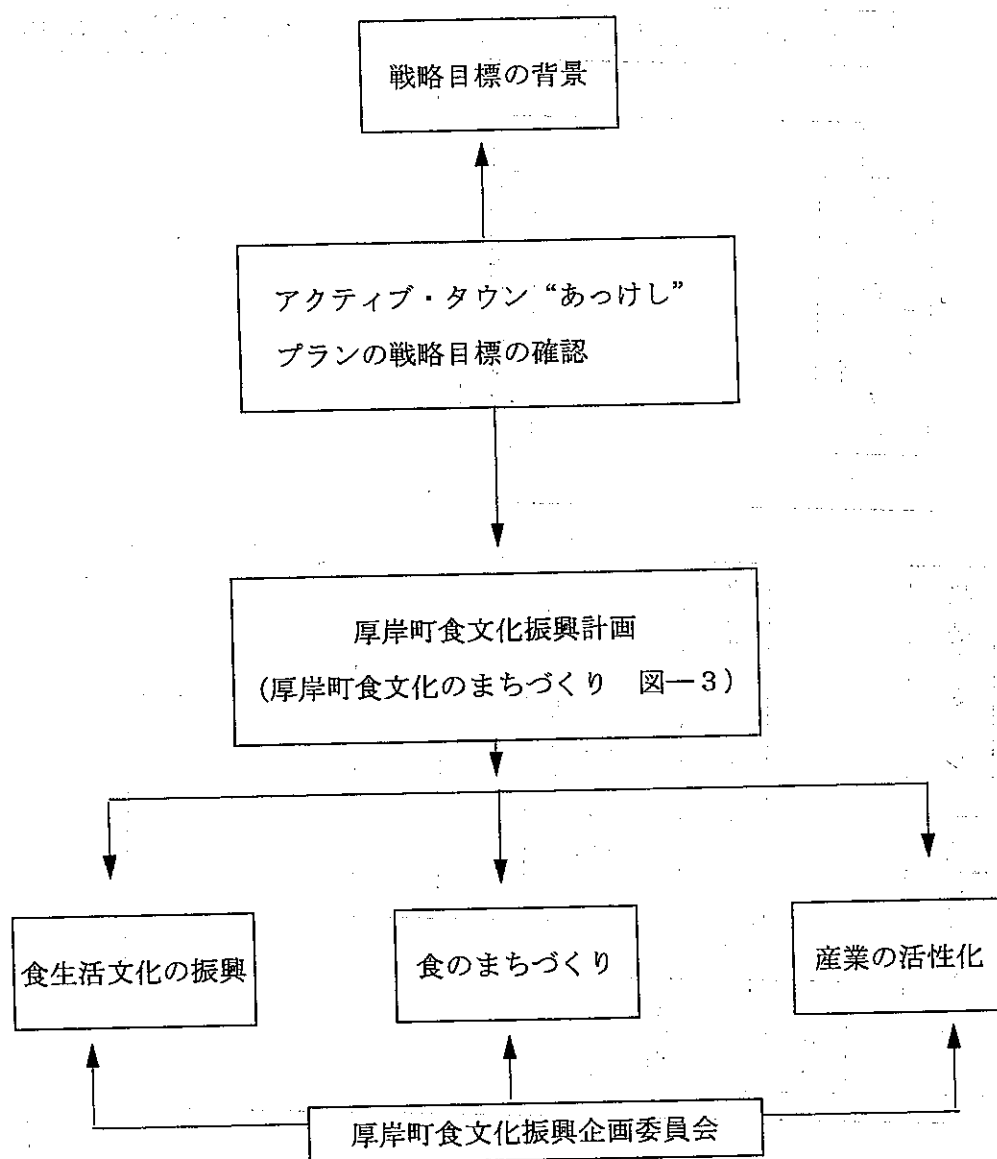


3. 食文化振興計画の体系

まちづくりの実現にあたっては、図一2のように「厚岸町食文化のまちづくり」という視点で、厚岸町食文化振興計画を体系づけます。

厚岸町食文化のまちづくりの実現には、「食生活文化の振興」「食のまちづくり」「産業の活性化」の三つの柱を設定し、基幹産業をはじめとする独自性のある食文化を目指し、水産業・農業資源の町内循環を活発化させることを基本として町外へ戦略的に対処するところであります。

図一2



4. 戦略目標

まちづくりは、「基本理念」「基本目標」をはっきり掲げて取りかからないと問題が起きます。活性化という言葉は響きはよいが、行政、町民、企業、団体、様々なまちづくりの主体との関係の中で、多くの課題を克服していかなければなりません。

それを克服するには、地域の中に理念や目標をはっきり確立していろいろな問題に振り回されないようにしていくことが大切であります。すなわち、どういう食文化のまちづくりができるのか戦略目標を明確にする必要があります。

(1) 観光開発計画の戦略

まず、観光開発計画＝アクティブ・タウン“あつけし”プランでは、厚岸町の「観光」は、「新たな産業としての形成」「既存の農林水産業、商工業へのインパクトと活性化」「誇れる厚岸町の地域イメージ向上」を特に重視してその形成・振興を図ることだとしています。

そのためには、

- ① 「核となる魅力」を“食”“味覚”に置き、自然・景観は、魅力のベースと位置づけたい。
- ② 道内対象の「目的観光地」、道東周遊観光の「補完観光地」として機能整備したい。
- ③ 「食べる」「泊まる」「買う」を中心的な機能とし、「する」を補完的な機能として配置したい。
- ④ 町全体の景観魅力、文化的演出を高めるとともに、交流のイベントを企画実施したい。
- ⑤ 「まちづくり」としての「観光形成」を目指し、町民主体で“ホスピタリティ”ある観光地をつくりたい。

- ⑥ “食”の魅力づくりを目指し、「食と健康」や「食べ方」の研究、原料供給や高次加工の体制をつくりたい。

これらの戦略目標には、さらに魅力を増幅させる必要があると指摘しています。これは、“食”“触”“飾”“医”であり、文化的なまちづくりの形成を求めています。

(2) 味覚ターミナル事業の選択

そこで、大規模な味覚ターミナル事業を選択し、整備を図った戦略目標を今一度確認すると、次のような「戦略目標」があるからであります。

- 1つには、厚岸町の食文化（健康予防も含めて）を高めて厚岸町の人々が、住みつけていたいと思いついて住んでいることを誇りに魅力のあるまちづくりをしたいからです。
- 2つには、観光客や町外からの人を受け入れて、集客力や交流人口を高めたいからです。
- 3つには、基幹産業や関連産業を底上げしたいからです。

そうして又、味覚ターミナル事業の戦略目標の背景には、三つが上げられます。

その1つは、厚岸町がこれからも水産業・農業を中心に生きていかなければならないとするなら、どんな厳しい環境になっても、負けない水産業・農業にしなければなりません。

2つには、行政も企業が利益の追求に努力するように、自らが財源を生み出す努力をしていかなければなりません。

3つには、この町に住んでいたいと思いついて住んでいることを誇りに思うそんな地域社会を創り出す、つまり文化的なまちづくりをしなければならないからであります。

これらの戦略目標と背景をもつ味覚ターミナル事業は、地域の活性化に結び付けていくためのその役割を、次の4つに分けることができます。

① 情報収集アンテナショップ

これからの養殖漁業は質の高い増養殖漁業を目指すべきであり、しかも、消費者ニーズにあった養殖漁業とならなければなりません。それには、『生産者』と『消費者』の新しい関係を構築する必要があります。

したがって、消費者の最終ニーズを的確に把握してその情報を生産現場に戻し、養殖漁業や製品づくりに反映させる役割があります。(情報の公共性)

② 情報発信アンテナショップ

情報は待ち受けて収集するというものではなく、情報を積極的に発信して新しい情報を吸収する役割があります(地場産品情報、料理情報など)

③ 交流アンテナショップ

地場の産物を調理して町外客に提供します。地元でしか食べられない珍しいものを出すことによって、人々が集まってきます。

すなわち、交流の拠点となりまちに活力を与える役割があります。

④ 食文化(漁業、農業、加工品、料理及び食生活の向上など)振興のまちづくりを推進するため、その核施設となる役割があります。

(3) 食文化のまちづくりの戦略と対策の方向

「厚岸町食文化のまちづくり」を頂点とし、厚岸町が基幹産業である水産業・農業を、「食」の視点からとらえて市場条件の変化をふまえ生産の高度化と並行して、加工、販売の分野を強化するなど、長期的には総合的な流通戦略の確立を視野に入れ文化の領域にまで踏み込み、第2の産業を育成するための「食文化創造」を戦略としてその目標を次のように設定します。

【安全でおいしい 健康なまちづくり】

これは、

一つには、 町民の食生活の向上は、食文化形成の基礎です。高度な調理技術をもって、おいしくそして健康的に食べ、高齢化福祉社会に健康で豊かな生活を迎えるための、町民の食生活の向上を目指した「食生活文化の振興」を図ることにあります。

二つには、 おいしいものがあり、生活環境や自然環境が整ったきれいなまちには人が集い交流が生まれます。観光客や町外からの人を受け入れ、集客力や交流人口を高めるための、まちの体制づくりを目指した「食のまちづくり」を図ることにあります。

三つには、 地域産業では、消費者主導の情報が多い時代の中にあって、生産者にとっては消費サイドの情報は大切です。情報化食生活の中に厚岸産の安全でおいしい素材を送り続け、生産者と消費者との関係を密接にする食の文化化で食材確保を目指した「産業の活性化」を図ることにあります。

これら三つの目標達成によって、地場素材の町内循環が地域文化として継承され、漁業・農業の存続と振興が図られます。又、人の出会いが生まれ、人づくりに発展し情報が集中することでまちに活力があふれるとともに、消費にあった生

産はそれが結局は生産技術が向上し、所得向上に結び付き、大切な産業が将来に継続されます。

—食生活文化の振興—

「食文化」の形成にとって大切なのは、町民が食に対する関心を持つことにあります。

この関心は、健康づくりや商品知識の習得として結実し、この一般町民の知恵が生産者や加工業者のレベルアップに拍車をかけ、新しい時代に対応できる産業として育成されていきます。仕事が忙しいなどで、将来の健康を考える余裕のない自らの食生活を見つめ直し、健康で豊かな生活を築き上げ、所得水準の向上を図ろうとする意識が大切です。いくなれば、食生活を向上させる関心を持たせることが必要であります。

このようなことから、「食生活文化の振興」については、「住民主体による創造型食生活」として定義づけることとします。創造型とは、何かをつくることと解せられ、厚岸らしい独自性のある食文化が創造されるということが言えます。

こういう基本理念については、「食生活の向上」を図る事業を積極的に展開することとしますが、町民の健康増進はもとより産業のレベルアップや経済活動を盛んにする基礎づくりにも役立つものです。

—食のまちづくり—

生活水準の向上、週休2日制への移行により、生活のなかで観光・レジャーに対する需要は年々増加し、その内容も価値観の多様化に伴い、見るものから参加・体験する観光・レジャー機能と体制づくりが求められています。

食によって町民や地域の交流を図るためには、魅力ある飲食店の形成とともに、自然環境の活用と施設環境等の整備、多様な交流を図る人づくりに発展させることが必要です。

幸い本町には豊富な味覚、優れた自然環境などの資源があり、食べることを楽しめる町として発展する可能性を持っています。保有資源の有機的活用により、食にマッチした街の環境整備はもとより、自然環境の保護・保全や食とスポーツによる健康増進、観光ホスピタリティ等を養い、人と人とのふれあうまちを作ることができます。

—産業の活性化—

水産業、農業のもつ幅広い機能を生かし、多様な展開を図る方策について考えていきます。

産業は、生産・加工・販売から地域（食）文化づくりまで領域を拡大し、「町民生活との連携を強化する」視点を導入しながら基盤をさらに強化する必要があります。

豊富な資源を高品質な生産に結び付けることで付加価値を高め、本物づくりに徹し、誇り高い生産活動をすることで消費者との連携を強化することができます。

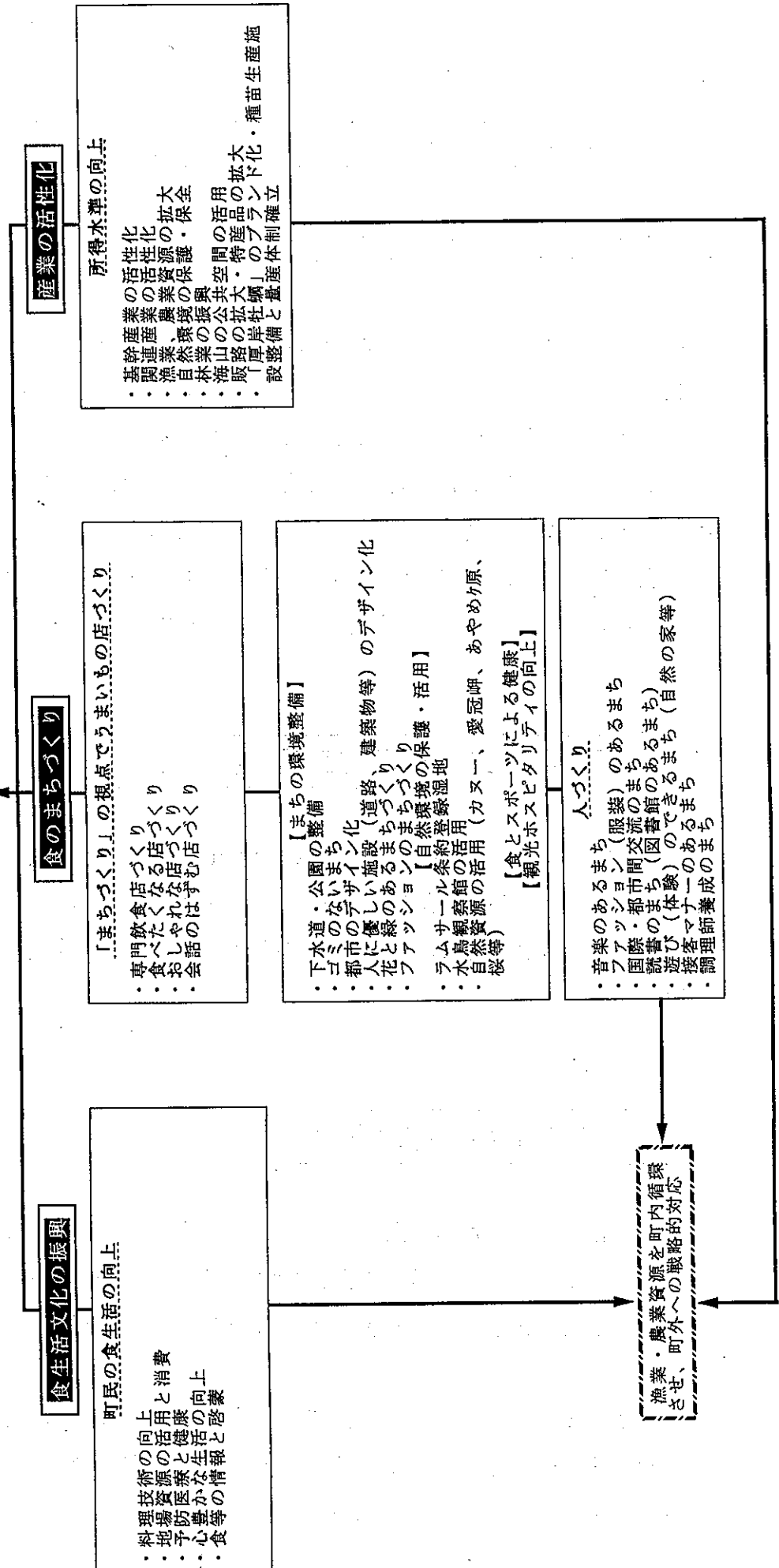
なお、農業においては、これまで気象など地域条件の弊害から生産品目の拡大での成功例は少ないが、最近の食品市場では、有機野菜の進出が見られるなど技術が発展しており、町内での栽培にも展望が持てると思います。しかし、ただちに大型流通に立ち向かうことは困難ですので、町内循環を活発にして新しい産業の基盤づくりを行い、町民生活との連携を強化することが必要です。

食文化のまちづくりの概要

3
1
☒

厚岸町食文化

厚岸町食文化振興企画委員会



§ 2. 食文化のまちづくり具体的実現化について

1. 食文化のまちづくり実現化方策

まちづくりは、施策展開の手法の違いにより、ある目的のために投入して効果を把握できるもの（インプット）と、長期的展望の上に産業部門が生産要素を投入して作り出すサービスが成果として実現されるもの（アウトプット）があります。これら双方の効果を文化的に実現するため、食と味覚を核とする味覚ターミナル事業に課する役割は大きい。食文化のまちづくりにおける行政効果の定量的な把握は難しいが、政策効果を示す項目を確立しながら、近似的な政策効果の把握により向上策を検討しなければならないのは言うまでもありません。

(1) 厚岸町食文化振興企画委員会の設置

食文化のまちづくりを推進し、町民の福祉・健康増進、地域文化の創造及び地域産業の活性化並びに厚岸味覚ターミナル・コンキリエの公益的役割の推進に寄与するため、厚岸町食文化振興企画委員会（以下「企画委員会」という。）を設置します。

(2) 企画委員会の基本的方向

- 食生活文化の振興を図るため、各種研究会、フォーラム等の企画立案に参画し、また啓蒙等を通じた食に対する意識向上や住民組織づくり、そして料理技術向上や健康づくり等を行い、町民の食生活の向上を図ります。
- 食のまちづくりを図る各種施策の企画立案に参画し、商店街や生活環境の整備等、また観光ホスピタリティの向上や都市との交流等を行い、うまいもの店づくり、まちづくり、人づくりを図ります。

- 特産品の拡大や流通への取り組み研究、牡蠣の量産体制の確立、各種施策等を支援し、資源が有効的に活用される基幹産業の振興と消費者ニーズにあった生産をするための消費者と生産者の結び付きの強化を推進し、所得水準の向上を図ります。

(3) 企画委員会の役割

(基本的考え)

- 地域産業と地域住民との融和を促進し、相互の結び付きを強固にする。
- 地域産業への幅広い波及効果をもたらす、観光関連産業等の振興を図る。
- 地域産業の開発力を高め、将来的にもその発展・展開を図る。

(関係機関等のタイアップ)

食文化のまちづくりの実現には、住民の理解と意識を持つことが重要であることは言うまでもありません。近年、まちづくりの手法はあらゆる場面で住民を企画に参加させ、町民参加を謳いあげていますが、「町民が参加するまちづくり」から「町民が主人公の（実践する）まちづくり」へと変えていかなければならないと言われる時代になりました。

当町においても、行政主催による様々な行事、催事につきましては参加人員の数の多寡が、その行事の成否というような感があります。しかし、これからの地方自治はそうではなく、住民本位の住民の手によるまちづくりを進めなくてはならないと感じています。

構成される企画委員会の関係機関、各種団体は、行政が気づかない視点で自ら食文化のまちづくりにつながる手がかりを、日常業務や生産活動から模索し、掘り起こした素材を叩き台にして企画委員会とタイアップする活動ができるようにすることで、町民の意識を変えることを企画委員会の役割とします。

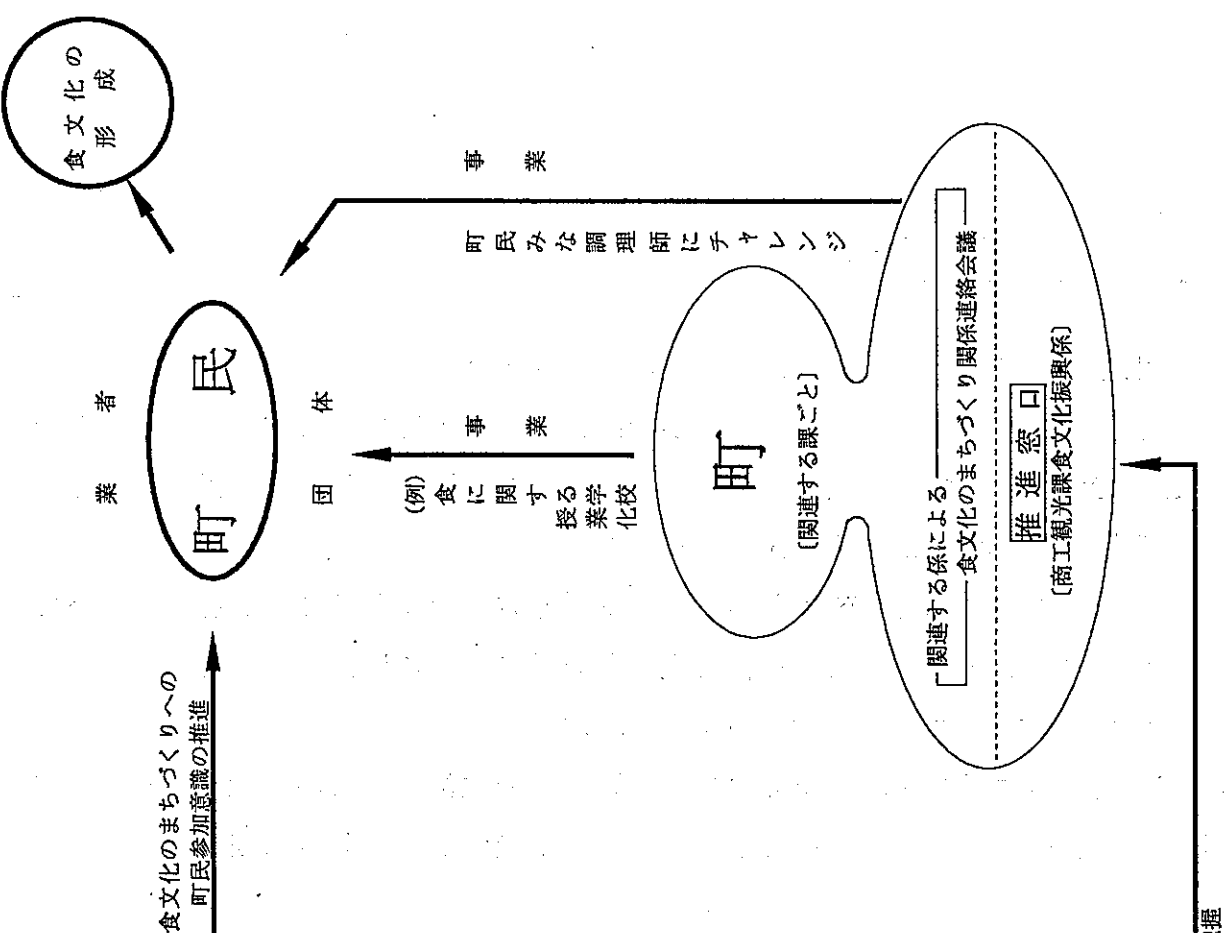
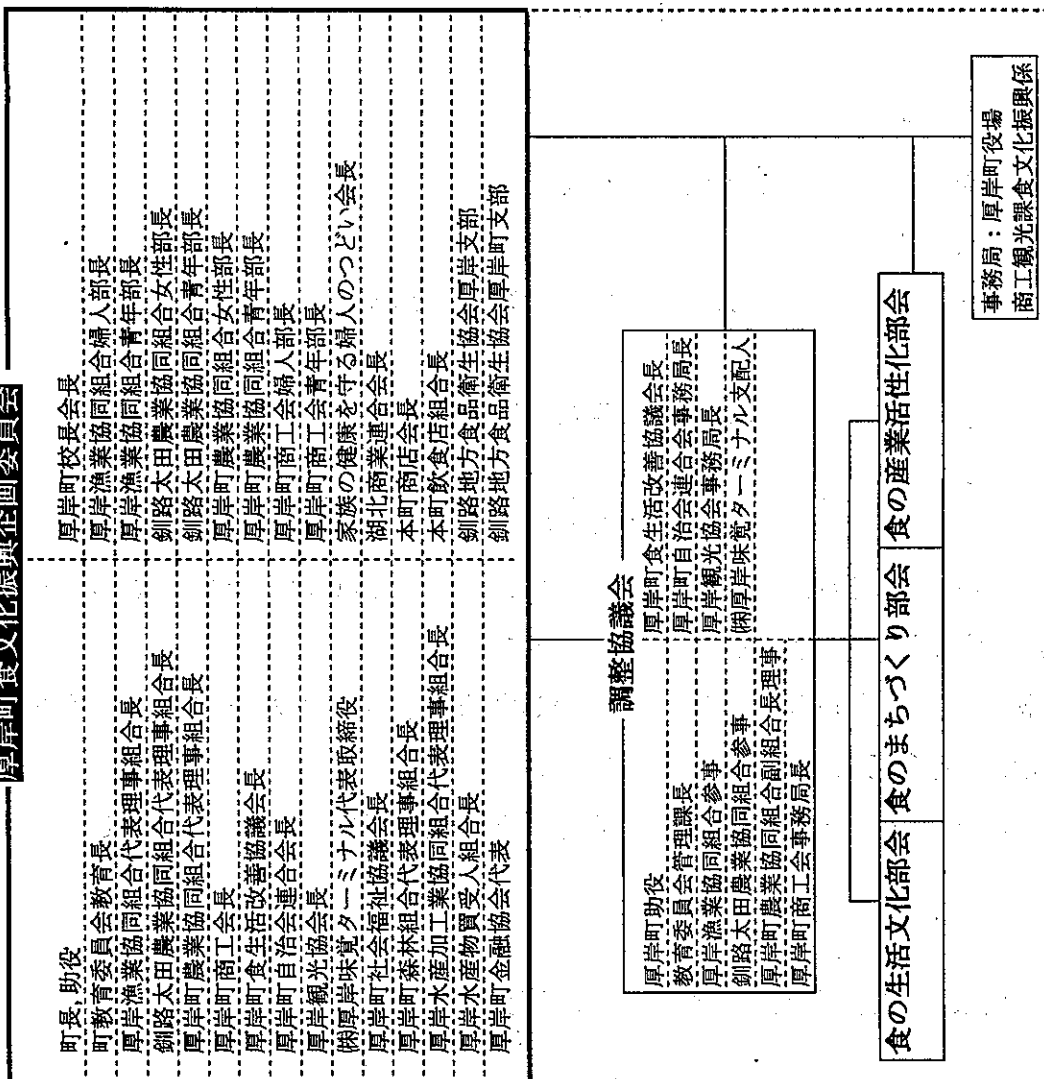
(4) 企画委員会構成団体等の役割

文化的なまちづくりは、住民の感性が開花して人間的な感情が豊かになり生活スタイルが変わらなければなりません。又、美しく魅力があり、生産と経済だけではない人間的な楽しさや面白さが感じられるまちに、次第に変わっていかねればなりません。

そのためには、町民・団体・企業・行政が協働しなければなりません。構成される企画委員会の関係機関、各種団体は、自らの「食に視点を置いた文化活動」を発展させるプロセスを、組織内へ十分に浸透させ「町民が主人公の（実践する）まちづくり」を追求する役割を担うことになります。また、他の団体活動やそのメンバーとの交流機会を設け、互いの意識の高揚を図る必要もあります。

厚岸町食文化振興企画委員会組織体系化

厚岸町食文化振興企画委員会



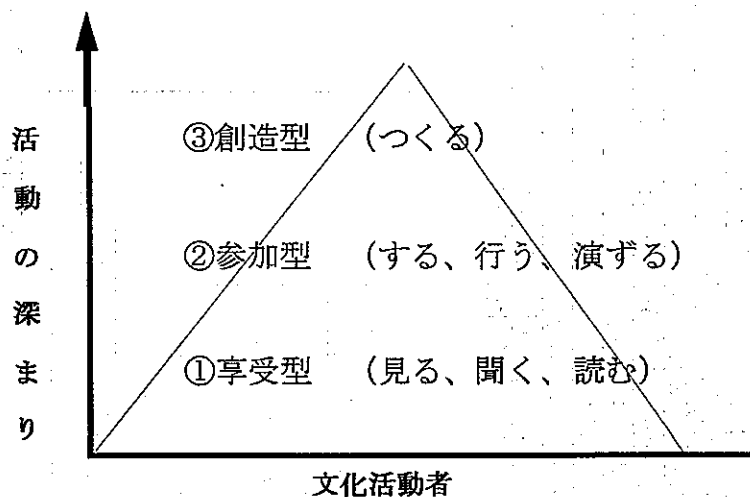
(5) 一般的文化活動

文化を発展させるためには、どちらかというところハード事業よりソフト事業の展開が必要です。そうしてもっとも重要な問題は、主体者である住民のあり方ということです。従って、行政の関わり方は、それ故住民の文化活動が円滑に進むよう、条件整備を行うことが中心になります。

そこで、住民主導で行政はどのような支援や方策等を取ることが必要となってくるかということになりますが、文化活動を展開させるには、一般的な文化活動を発展させるプロセスを把握する必要があります。

宇都宮大学生涯学習教育研究センター助教授の瀬沼克彰氏の文献によると、文化活動は、そのレベルによって享受・参加・創造の三つに区分（図—5）できます。

図 — 5



「享受型」は、講演会、展覧会等のように、誰かが話したり描いたものを見たり、聞いたりする活動の総称であるとしています。

「参加型」は、主体の関与の度合いが少し深まり、自らグループ、サークル等に参加して活動を行うことであるとしています。

「創造型」は、文字どおり何かをつくること、発表することであるとしています。

従って、従来の文化振興は、ほとんどが享受型を主体にして展開されてきてい

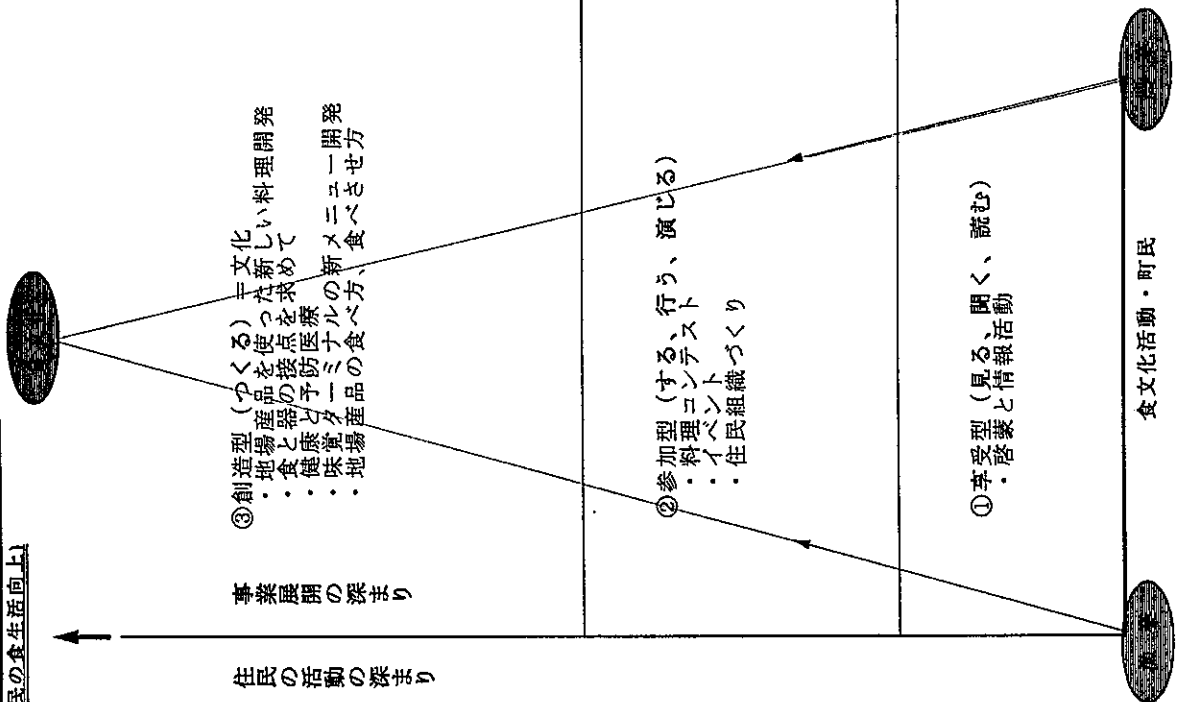
るとし、端的に述べるとハードで言えば、文化ホール、図書館、美術館等すべて聞いたり、読んだり、見たりするスペースを建設し、人々に提供してきました。しかし、これからは人々の成熟度が高まってくると、こうした施策だけでは文化活動が深まりませんと指摘しています。

これらのことから、食文化活動の具体的実現方策も、一般的な文化活動を発展させるプロセスを基礎として展開していきます。

食文化活動の具体的実現化の方策の展開

安全でおいしい食生活向上

(町民の食生活向上)



展 開 内 容	展 開 手 法
◆ 漁業、農業、地場資源の消費拡大 (農業) アサリ 等料理開発 等料理開発 魚 肉 布 消費 ◆ 漁業資源と農業資源を合わせた料理開発 (複合料理開発) ◆ 食生活向上メニュー、厚岸型参考例の開発 ◆ 味覚ターゲットメニューに活用、学校給食料理活用 ◆ 食に関するミニミニ集 ◆ サブカルチャーの取得 ◆ その他	◆ 町民みな調理師の実現 ◆ 料理研究会 ◆ 町民愛用料理の普及と活用の試行 ◆ 町内各地域の食文化結集 ◆ ノウハウの蓄積による情報発信
■ 町民みな調理師にチャレンジ ■ 全国社協料理コンテスト ■ 頭がよくなる魚料理コンテスト ■ 食文化創造型厚岸食文化フェスティバル ■ 食生活改善フェスティバル ■ (仮称)うまいもの会等の組織化 (グループ、団体) ■ 人材登録制度の創設 (技術力の結集) ■ その他	■ 支援制度の創設 ■ まちおこし補助金の活用 ■ 第三セクターイベント開発 ■ 調理師の活用促進 ■ 参加型文化活動推進 ■ 技術向上と料理機会の増加対策として ■ 各種講習会を定期的に開催
▲ 講演会、シンポジウム、フォーラム ▲ 研修会 ▲ その他	▲ テーマ設定により毎年開催し、定着させる

(6) 人材育成

まちづくりと地域づくりには、まず人づくりが大切です。

地域の活性化を図るためには、地域を担うリーダーの育成が最も重要な条件整備とも言え、施策が住民に対して住民自身が担っていける役割について理解を深めてもらうような取り組みを行う必要があります。心に潜在する住民としての自覚を掘り起こし、自分が地域社会の発展に自主的に、積極的にかかわっていこうとする意識が醸成されなければ、地域に根付いた真の食文化は得られません。

そこで、人材を育成することによって、主体的に行動を起こそうとする人々が思うように活動のできる気風づくりが重要と考えます。

具体的実現化方策の展開

まちづくりを発展させるためには、地域が主体的に自らの地域の特性を踏まえて、交流、地域環境、人材育成等の活力ある地域づくりに関連する様々な分野において特に重点的に発展、拡充等を図るべき事項を「活力」という形で自主的に設定するという、国土庁が提唱している「活力倍增プラン」の手法展開が考えられます。

人材育成実現化における展開は、一般的文化活動とともに「活力倍增プラン」の手法を取り入れ、地域住民に「活力」という形で地域づくりのためのわかりやすく求心力を持つ目標とプロセスを示すとともに、地域づくりへの参加を通じて自らの地域に対する誇りと愛着を育むものとします。

「活力倍增プラン」は、①「活力」の内容と指標 ②「活力」の現状と目標 ③活力倍增プランの実行期間 ④「活力」倍増のための方策を具現化して展開します。

● 町民みな調理師にチャレンジ

まちづくりの目標として、町内に多くの優れた調理技術者（町独自のマイスター制度認定者と調理師の国家資格取得者）の養成を目標とします。レストランや各種飲食店の人々、民宿の人々にもさらに調理の技を磨いていただき、地域全体が高いレベルでの調理を展開します。このコンセプトが確実に実践されるならば、大変なインパクトとなります。

食文化の形成にとって調理は一つの基礎となります。調理の過程として企画から食材の吟味、そして包丁技術によって芸術的ともいえる美を創造することができます。

こういうことのできる人々が、地域にできるだけ多く存在することは、食文化の形成にとって基礎杭となるのは確実です。ご承知のとおり、どんな見事な建築物も基礎なくしては成り立ちません。この意味から、調理師の養成は将来のまちづくりの重要な柱だと考えます。

■調理師養成プラン

生産者が水産業、農業のもつ社会的役割を自覚し、自分で誇りをもって、消費者にすすめられる素材造りを求められています。そこで、消費者は、そうした勇気ある生産者の手による素材を、率先して、しかも高度の技術で利用するため、調理師数を「活力」として設定します。

なお、プランはまちづくりの視点をも含め、地域社会の健全な発展に資する内容とします。

(プラン例)

ア. 主 体： 町

イ. 内容と指標： 調理技術者数を町内世帯数の10%とする

ウ. 実行期間： 5年（3年目に実施状況をチェック）

エ. 倍増のための方策

- 町が独自に認定する調理師に「マイスター＝名人」の称号を贈るための制度化を図る。

- 主要産物ごとに調理、加工のマイスターを養成する。

(例示) 牡蠣マイスター あさりマイスター
昆布マイスター 牛乳マイスター
しいたけマイスター等

- 町単独の試験制度（特例として、試験免除も設ける。）を設け、合格者にマイスターの称号を与える。

- (1)食としての歴史、内外の食事情
- (2)生産状況及び生理、生態
- (3)厚岸町での生産、食の歴史と現状
- (4)調理または加工技術
- (5)その他一般教養等（食品衛生等）

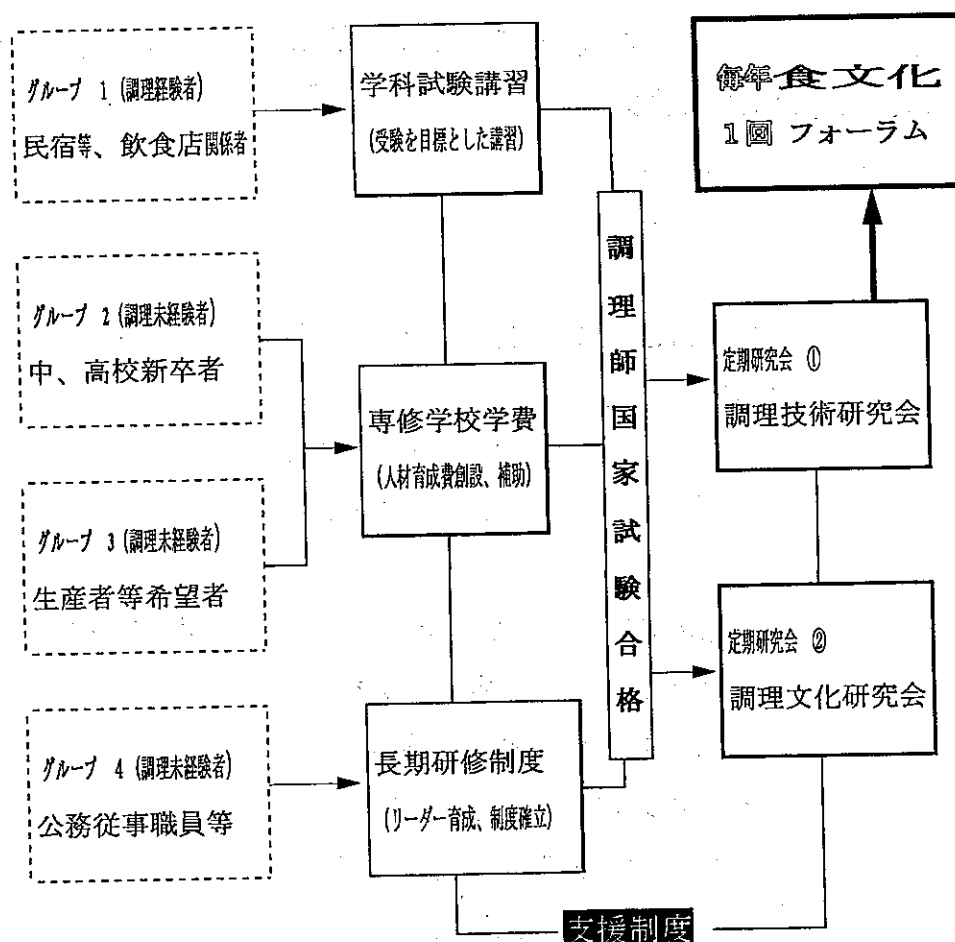
● 推進方策

- (1)食文化研究室を中心に、上記各分野ごとの研修の開催
- (2)各種団体等の料理講習会
- (3)その成果を踏まえ、毎年試験を実施

● マイスター処遇

- (1)認定証の授与
- (2)名詞の付与：公的経費で印刷、個人使用の他店頭で配布
- (3)特産品に関する関心の増大と、特に名詞の付与による情報効果は大きい

(資格取得対象者)



2. 商工観光課食文化振興係と味覚ターミナル食文化研究室

との関わり

味覚ターミナル食文化研究室は『厚岸型食文化情報発信基地』として、全道、全国に向けた取り組みを行おうとする施設です。また、厚岸町食文化のまちづくりに参加する地域町民が、施策展開を行うためにその拠点とする施設とします。

商工観光課食文化振興係は、行政としての課題を整理しながら、料理技術研究会や講演等の開催により町民の意識向上に努め、町民及び企画委員会が取り組む厚岸町食文化のまちづくり施策とそれらに係る情報の収集、提供等を側面から支援いたします。

(1) 食文化研究室の役割

厚岸味覚ターミナル・コンキリエには、厚岸町を「食」によって活性化するために、官民一体となって取り組みを行い全道、全国に向けた『厚岸型食文化情報発信基地』として位置づけできる可能性を持った、食文化研究室を設置しました。

厚岸町の豊かな資源の有効活用により、地域の食文化の創造を目的として、食を中心とする地域特産品等の開発研究と普及等を図ることが必要です。

また、地域産業の活性化と水産資源及び農林畜産資源を活用する加工方法の開発研究や、新たな流通ルートを開拓する研究をしながら地域住民の健康増進を図っていくことにより厚岸型食文化情報発信基地として、蓄積した各種の情報やノウハウを、町民、町内企業、観光客、さらに全国へ向けても発信していきます。

しかし、現在の食文化研究室は行政分野だけの機能しか備えていない状況にあります。まちづくりへの課題は大きく、行政だけによる運営には一定の限界やリスクもあります。計画実現のためには、まずもって官民一体となった取り組みを行うため、企画立案の情報収集と情報提供の役割と実践を果たすことができる機能と体制を築き上げなければなりません。

(2) 食文化研究室の運営

事業運営の推進にあたっては、食文化のまちづくり関係連絡会議を役場内に設置して推進します。

なお、施設の管理受託会社である株式会社厚岸味覚ターミナルは、施設内での販売部門を充実させる必要があることから、直接的な運営は官民一体となる厚岸町食文化振興企画委員会が行います。

(3) 商工観光課食文化振興係の課題

厚岸町食文化のまちづくりの実現のためには、産業団体（漁協、農協、商工会等）との連携を円滑にしなければなりません。

しかし、産業団体との間には、水産課、農政課、商工観光課等が密接な関係にあることから、厚岸町食文化のまちづくりの施策展開においては、それぞれの課による計画推進が望ましい。

食文化振興係は、関連課との調整をもとに施策提案と実現化を目指します。

さらに、町民の食に関する意識を向上させ、厚岸町食文化振興企画委員会の組織化を促進し、支援するとともにバックアップ体制を整備しなければなりません。

① 課 題

- 厚岸町食文化振興計画の位置づけに関すること。
- 実現化組織体制の整備、充実を図ること。
- 食文化振興係と行政関係課の連携及び協力体制の確立を図るため、厚岸町食文化振興計画3カ年実施計画の作成に関すること。
- 町内関係諸機関、団体の連携と協力体制の確立を図ること。
- 町民有志による指導者の発掘と養成に努めること。
- コンキリエ情報の提供システムを整備すること。
- 食文化研究室の活用促進

② 重点施策

- 実現化組織をより具体化すること。
- 厚岸町食文化振興計画への町民の関心と意識を高揚させること。
- 関係諸機関、団体の連携と協力組織をより具体化すること。
- 広報活動の充実を図ること。
- 情報の充実、整理、提供、更新のためのシステムづくりに努めること。

(情報の種類)

- 地場産品に関する食の栄養、健康、医療に関すること。
- 料理に関すること。
- 食の風習、食生活に関すること。
- 工学や先端技術に関すること。
- 特産品に関すること。
- 食のイベントに関すること。
- 流通システムに関すること。
- 他の地域における食文化情報に関すること。
- マーケティング調査に関すること。

(情報の収集方法)

- 食文化研究室を利用する各種会議
- 各種行政資料
- 図書の購入
- パソコン通信
- 町民の食文化活動
- 情報ニーズ調査
- (株)厚岸味覚ターミナルの公益的な情報

③ 関係施策の実施計画

- 食文化振興実現化の体制と役割の充実
厚岸町食文化振興計画の理解・啓発、具体的展開検討
研修会の開催（行政関係課、関係諸機関団体）

職員の養成

- 食文化振興係と行政関係課の連携と協力体制の確立
- 関係係長等による庁内連絡会議（食文化のまちづくり関係連絡会議）の活動の充実（重点施策の検討）
- 関係諸機関、行政、民間団体、企業等との連携、協力体制の確立
- 食文化振興係、企画財政課企画係の機能調整
- 食文化振興アドバイザーの配置
 - 指導者の発掘と養成 ＝ 民間有志指導者の発掘と養成
 - 釧路公立大学への派遣要請
- 広報活動の充実
 - 広報誌「あっけし」への寄稿 ＝ 食文化情報に関する広報活動
 - 啓発資料の作成、発行 ＝ パンフレット等の作成、冊子の発行、配布
- イベントの開催
 - 厚岸食文化フェスティバルの創出 ＝ 関係課、関係機関、団体
 - 食文化フォーラムの開催
- 情報提供システムの確立
 - 情報の収集、整理、提供、更新の体制づくりやネットワーク化

④ 食文化振興実現化の推進

- 厚岸町食文化のまちづくり実現化のために策定する、厚岸町食文化振興計画の推進のために、関連課との役割分担を明確にする必要があります。
- 味覚ターミナルには、厚岸町食文化のまちづくり施策を展開する食文化研究室を設置しているが、商工観光課食文化振興係がこの町民活動に関わる業務を推進します。
- 厚岸町の食文化として築く研究に努め、町民活動実現化への事務局としての役割も果たさなければなりません。

※食文化の研究とは、

以下を例とした食文化研究のほか、地元料理の系譜や食材の優位性の研究によって、食文化を通じて厚岸らしさを出していく。

- ①地場産品を使った新しい食品加工品の開発

- ②味覚ターミナルの新メニューの開発
- ③地域にある既存レシピの保存
- ④地場製品の安全性、栄養価などの化学的検証等を実施
- ⑤その他

(研究のテーマ例)

- ・ 鮮度保持 ・ 昆布の魅力 ・ 塩味の系譜
- ・ 匂い付けの手法 ・ 着色、染色 ・ 食卓の新顔の魚たち

⑤ 第三セクター(株)厚岸味覚ターミナルとの連携

- 厚岸味覚ターミナル・コンキリエを管理する(株)厚岸味覚ターミナルは、その販売部門の運営を行う場合において、公共性に配慮した事業展開と、得た情報やノウハウを多く町内に提供し、味覚ターミナル事業の波及効果を生み出さなければなりません。そこで、食文化振興係では、第三セクターから得られる情報やノウハウの収集に努め、これらを有効活用した展開を行います。

§ 3. 行政の展開について

1. 関連各課の課題

厚岸町食文化のまちづくり戦略の推進は、実現化組織体制の整備、充実、食文化振興係と行政関係課の連携と協力体制の確立、町内関係諸機関、団体の連携と協力体制の確立を図る必要があります。

そこで、次のとおり行政関係課における課題と方策について整理します。

① 水産課

- 漁業協同組合との連携により水産資源を拡大し、旬のものを食する販売機能を強化し、町内消費を増やします。
- 未利用資源の積極的な開発促進を図り、生産する取り組み体制の整備を研究するとともに、コンキリエ効果を生かした町内消費と流通開発の構造を確立します。
- 町内食料品製造業者はもとより、コンキリエにおいても情報収集し、魚介類等の商品化を研究し販売強化にも取り組み、町内消費と地場産品の新製品開発研究を図ります。
- 牡蠣の種苗生産研究を積極的に取り組み、「厚岸牡蠣」のブランド化や量産体制を確立します。

(展開方向)

漁業資源町内循環運動を展開し、伝統と誇りある漁業生産活動を明確にします。

(例示) 魚の日の設定 生産者意識の高揚 養殖技術の開発
ブランド「厚岸牡蠣」の種苗生産施設整備と量産体制確立
姉妹都市オーストラリア・クラレンス市との牡蠣養殖技術交流
生産者、漁協、町による漁業目標の統一
出稼ぎ対応策と冬期間の漁場活用 Uターン対策
資源再配分の適正化 消費者ニーズのフィードバック
資源管理の徹底と漁業操業ルールの見直し

② 農政課

- 環境に調和した草地型酪農を推進し、良質で安全な牛乳の生産に努めます。
- 高付加価値型酪農経営者を育成するとともに、加工体験施設「尾幌酪農ふれあい館」などでの牛乳や牛肉、魚介類の加工体験をとおして地元産食材の加工技術を普及させ、その成果をもとに商品開発をも誘導します。
- 個性的な乳製品の消費拡大運動に取り組み町民の健康増進に寄与します。
- 離農跡地など遊休農地における新たな農業経営を展望し、資源循環から生み出されるエネルギーや有機肥料を活用した、地域に適した栽培作物の開拓に努めます。
- 菌床しいたけの産地化を目指し、その基盤整備と新規着業者を誘致するなど増産体制を整え、新たな産業に育てます。

(展開方向)

酪農を守り生産物の安全性を高め、町民の健康増進を図ります。

(例示) 畑作技術の再構築 生産コスト削減

上尾幌ふれあい農園の活用 太田農村公園の活用

農村景観の充実 尾幌酪農ふれあい館の活用

若い農業後継者の育成

菌床センターによる菌床の安定供給 家畜ふん尿処理対策

③ 商工観光課

- 商工会との連携により魅力ある商業地づくりと、都市部への進出、PR体制の整備を図ります。
- 厚岸の素材を「いつ」「どこで」「何が」手に入るか、ショッピングストリート化によって町内消費購買力の向上を図ります。
- 水産加工業では、高次加工製品の開発支援強化や異業種間交流を活発化させて企画力の向上を図り、一次加工から高次加工への変換を促進します。
- 勤労者の生涯教育活動の強化において、食文化活動の充実化を図ります。
- 観光協会との連携により食と味覚をコンセプトとする観光機能、体制づくりを推進します。
- 各観光施設の環境美化を推進します。

(展開方向)

観光資源としての食を掘り起こし、情報を発信します。

(例示) 地場資源の活用と町内消費

うまいものづくり、専門飲食店、食べたくなる店、おしゃれな店、会話のはずむ店づくり 安心していける店づくり
ファッションのまちづくり 自然資源の活用
観光ホスピタリティの向上 接客マナーのあるまち
販路の拡大 特産品の拡大
地場産品を使った新しい料理開発 食と器の接点を求めて
味覚ターミナルの新メニュー開発
資源の知識普及(消費者と生産者のタイアップ)
地場産品の食べ方、食べさせ方 料理コンテスト
イベント開発 料理技術研究会 飲食店マップの普及
インターネットでの情報発信 一店一品運動

④ 企画財政課

- 厚岸町食文化のまちづくり実現化のため、行政関係課における食文化振興施策の展開を総合的に調整します。
- 総合計画3カ年実施計画への食文化振興(ハード・ソフト)事業要望を取りまとめます。

(例示) 国際・都市間交流のまち 海山の公共空間の活用

⑤ 建設課 管理課 水道課

- 各道路管理者との連携によりまち並みのデザイン化に努めます。
- 花のあるまちづくりの推進を図り、食とマッチした景観づくりを行います。
- 居住環境の整備にあたっては、食の観点から周辺環境に配慮した色彩を取り入れる啓蒙、啓発を行います。
- きれいなまちへの管理を行います。
- 下水道事業の促進により、食文化のまちのイメージアップを図るとともに、厚岸湖の保全を推進します。

(展開方向)

公共施設にテーマを持ったデザイン化により食文化のまちとしてのイ

メージアップを図ります。

(例示) 人に優しい施設のデザイン化 公園の整備
まち並みのデザイン化 花と緑のあるまちづくり
花壇コンクール

⑥ 保健福祉課 町民課

- 産業構造の特色が食習慣に反映され、それが疾病構造にも現れており、特定の生活習慣病が多い状況であります。食による予防対策の強化を図り、町民の健康ライフの向上を図ります。
- 食に関するコミュニティ活動の活発化を図ります。

(展開方向)

安全な食品で健康で長生きし、人々のふれあいがあるまちをつくり
ます。

(例示) 予防医療と健康施策 食習慣の改善 住民組織づくり

⑦ 環境政策課

- 厚岸湖の水質保全等を進めるため、森林の育成と保全に努めます。
- 別寒辺牛湿原の保全とワイズユースのため水鳥観察館の活動の充実に努めます。
- 清潔で環境のよい町づくりを推進し、ゴミのない町づくりを促進します。
- 厚岸湖、湾、河川の水質汚濁防止のため水質保全対策の強化を図り、自然と食とのよりよい共生関係を維持します。

(展開方向)

自然と産業の共生の具現化を目指します。

(例示) 自然環境の保護保全 自然環境に優しいまち
水鳥観察館、ラムサール条約登録湿地を核とした施策展開
ゴミのないまち 廃棄物処理による熱エネルギーの町民
還元 環境マネジメントシステム（EMS）の導入及び
ISO14001認証取得

⑧ 教育委員会

- 食に関する学校授業化（子供の食と健康）
- 生涯学習との連携と実現

○ 地場産品活用給食料理開発

(展開方向)

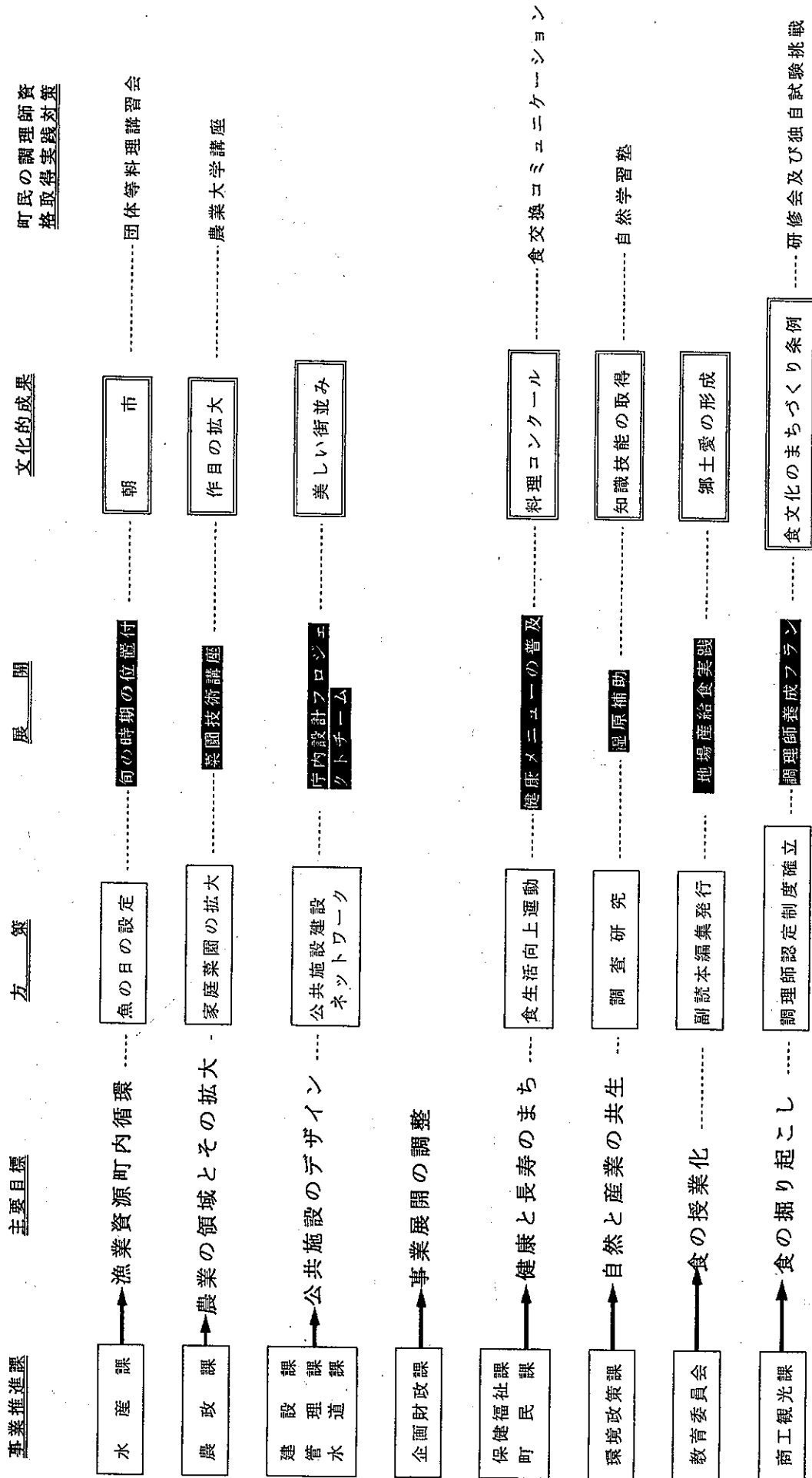
地場産品の知識を教育活動で普及します。

(例示) 食とスポーツによる健康 音楽のあるまち

読書のまち (図書館のあるまち・食文化コーナーの充実)

遊び体験のできるまち

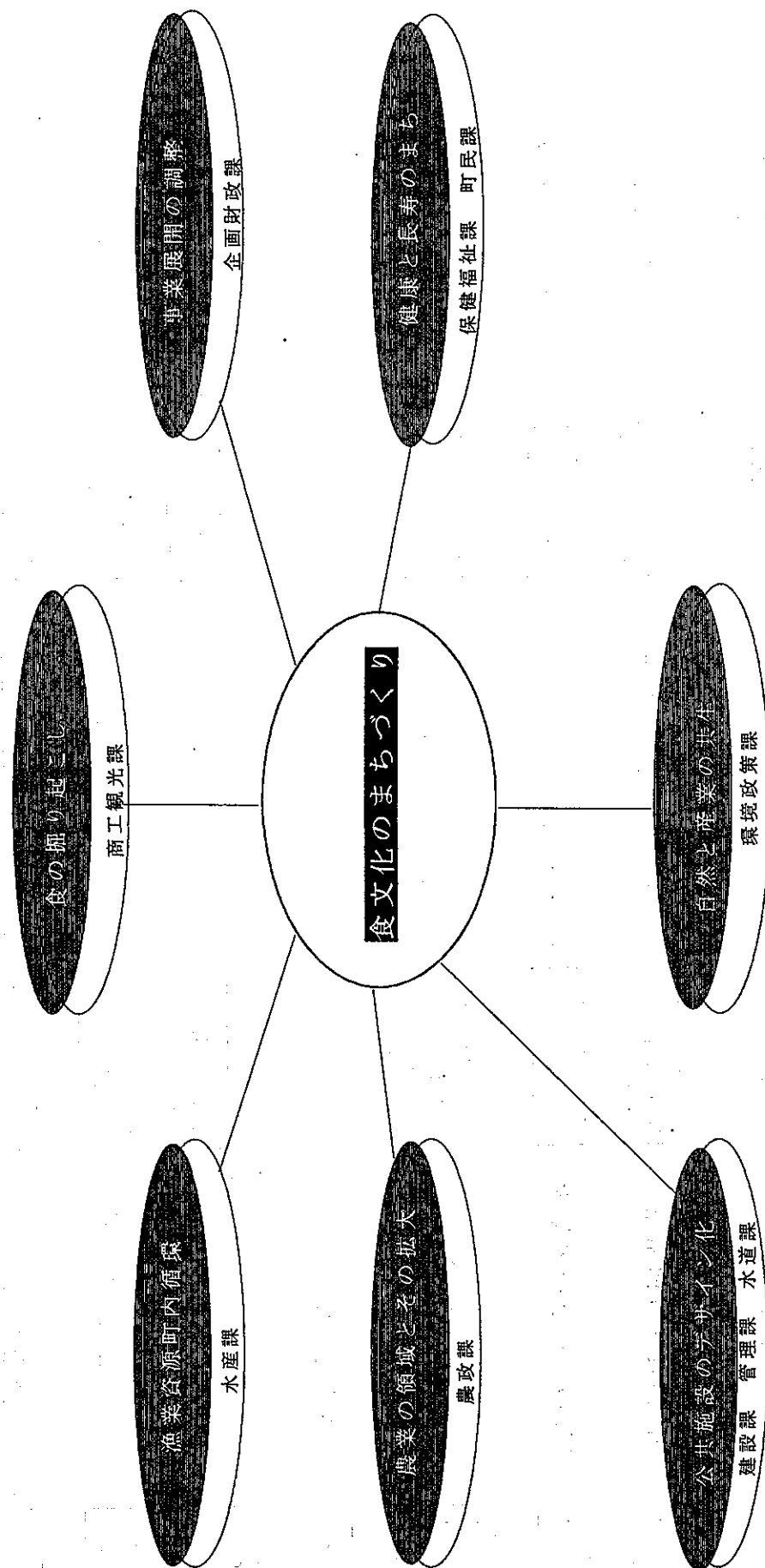
行政組織の役割



2 行政施策の方向

― 関連各課等の施策の方向 ―

食文化の見えるまちづくりを推進するため、関連各課等では次のとおり施策の方向を位置づけれます。



§ 4. 厚岸味覚ターミナル・コンキリエの課題

について

厚岸味覚ターミナル・コンキリエの課題

厚岸味覚ターミナル・コンキリエは、第三セクター株式会社厚岸味覚ターミナルが管理運営しています。公共主導による第三セクターとして、厚岸町食文化のまちづくりへ参画し、地域との情報交換が大きく期待される場所であり、そのことが実践されることにより味覚ターミナル事業の施策展開において施設の公共性が倍増します。先にも述べましたが、厚岸味覚ターミナル・コンキリエには、厚岸町食文化のまちづくりの先導的地位と役割を与えているところから、文字どおり厚岸町の核施設としての位置づけの向上を図らなければなりません。

厚岸味覚ターミナル・コンキリエの運営は、観光客の受け入れ施設と地域経済活性化研究施設として行っているものであり、観光振興、地域経済の振興の拠点施設としての位置づけから、公共性が強い一方で収益性、採算性といった点においては弱点を有しています。したがって、民間における経済性原理だけで事業が展開するものではありません。

公共主導による第三セクターとして、厚岸町食文化のまちづくりにおける先導的立場とアンテナショップの役割を課することになりますが、地域経済への波及課題を次のように整理します。

① 地場資源、特産品及び技術活用の研究

地場産品活用消費拡大及び付加価値を付けた製品の多様化を図るため、資源、生産量及び流通を確認し、特産品開発及び振興方法の研究を行うこと。

また、地場資源、特産品及び技術を活用した、消費拡大特産品づくりの可否評価の参考となる意見を整理すること。

② 売れる商品への支援

市場消費動向対応のチェックを行い、試作品改善への支援を行うこと。

③ 消費者ニーズの動向把握

マーケティング機能の強化、商品開発及び料理開発の参考資料作成のため、味覚ターミナル内及び物産展での市場調査を行うこと。

市場調査の専門機関の活用や流通業者との協議、連携機会を拡大すること。

観光実態の集計と解析のため、味覚ターミナル来館者実態調査を行うこと。

④ 情報収集発信、新技術導入

情報やノウハウの提供（情報の発信と収集）を図ること。

⑤ 消費拡大

ギフト用商品開発等により、町外流通を活発化させる。

観光消費を強化するため、地場製品の飲食、宿泊機能の活用を促進すること。

美味しい食べ方、調理方法、用具の使い方や用途などを研究し、販売の場での紹介や体験観光での利用で消費強化を図ること。

各種物産展の参画体制強化や、体験観光との連携を図ること。

厚岸独自の流通システム開発により、（仮称）ふるさと会員制度等の創設を図ること。

各種マスコミ媒体を活用するPR活動展開を行うこと。

特産品の販売ルートを効果的に活用できるよう支援すること。

周辺観光地での販売ルートの確保を支援すること。

食材の地域間交流を行い販売ルートの確保を支援すること。

⑥ 推進事業体への努力

製品開発、加工研究、流通販売等に対応できる体制の確立を目指し、第三セクターとしての公益的機能を十分に発揮すること。

なお、以上の事業等は「構想」としての提案であり、そのすべてが直ちに実施できるものではありません。今後、厚岸町としては町民の皆さんのご協力により、この提案の方向に沿って、堅実な計画として推進を図る予定であります。

むすび

●変化への対応

この振興計画では、厚岸町食文化のまちづくりの戦略と対策の方向の中で、【安全でおいしい 健康なまちづくり】を掲げています。今後の漁業、農業にとって、きわめて重要な課題として提起しています。

それはまず、これから社会は激しく変化するであろうが、それへの対応として生産者と消費者の結び付きの強化を実現していくことです。そのためには、地域全体が高いレベルでの調理を展開するため調理師を養成し、地域産業のイメージの向上を図ることだとしています。

そしてこれを、厚岸町の現状に即してみれば、町民の方々が本物の味を食べさせてあげたいというポリシーを持ち、大胆かつ柔軟に挑戦することが重要だと考えています。

(注) この振興計画の作成にあたり、文化とは「人間を大切にすること」というふうにとらえました。このことから「食文化」の意味は、「人間を大切にする食」という基本理念があります。