

# 報告書

## オホーツク地方自然公園構想 国際シンポジウム 2010

オホーツクのテロワールを見つめて

と き 2010年2月22日(月) 13:00~

と ころ 紋別市文化会館

参加費 無料

主 催 オホーツク地方自然公園構想国際シンポジウム2010実行委員会

協 賛 第25回北方圏国際シンポジウム実行委員会、北海道大学大学院農学研究院、  
財団法人北海道地域総合振興機構

後 援 北海道開発局網走開発建設部、北海道網走支庁、紋別市、紋別市教育委員会、  
北見工業大学、東京農業大学、日本政策金融公庫北見支店、フランス大使館経済部

### 第25回 北方圏国際シンポジウム・オホーツク流氷の日協賛事業

恵まれた自然環境、産業、文化遺産を有するオホーツク圏域の新たな地域振興ビジョンを求め、フランスの地方公園制度を参考としたシンポジウムを開催。キーワードは「オホーツク・テロワール」。フランス語で「土壌」「風土」等を意味し、オホーツク圏の風土に根ざした持続可能な地域振興構想を探ろうとするものです。

#### 【記念講演】 食・人・テロワールと地域振興

—食と自然・文化遺産の継承に寄せて—



講師：前パリ・ソルボンヌ大学総長  
フランス地理学会会長

ジャン・ロベール・ピット氏

【プロフィール】アカデミー・フランセーズ\*佩剣(はいけん)会員  
\*フランス養林(かんりん)院…フランス語の保存と純化を目的とする最古の学術団体。1635年にリシュリューが創設した。会員40名。芸術、碑文・文芸、科学、人文・社会科学の4つのアカデミーと共に、フランス学士院を構成する。

●著書：「フランス景観史」、「美食のフランス」ほか多数

#### 【ワークショップ】 オホーツク地方自然公園構想の 実現に向けて



—オホーツクの自然・産業・文化遺産とテロワール—  
会場参加者を含めたトークセッションを開催。

札幌ラウンド開催

2月24日(水) 北海道大学学術交流会館講堂

# オホーツク地方自然公園構想国際シンポジウム2010

於：紋別市文化会館／2月22日



開会の挨拶	3
シンポジウム開催に寄せて	4
オープニング・プレゼンテーション	5
基調講演「食・人・テロワールと地域振興」	9
パネルディスカッション	23
閉会の挨拶	58

---

## 開開会の挨拶

本シンポジウム実行委員長 大黒 宏

こんにちは。みなさん、きょうはお忙しい中、このシンポジウムのためにお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。きょうも朝からお叱りを受けていたんですが、ずっとお叱りを受け続けている部分として、今回、オホーツク地方自然公園構想、「自然公園って何なのよ」という、「何だかわからんぞ」というお話をずっと受けていました。非常にわかりにくいと思うんですが、その辺も含めて、きょうはゆっくり、フランスからピット先生がいらっしゃってますんで、その後パネルディスカッションということで、本当に網走管内の精鋭の部隊というかそういう方々にきょう集まっていたでますんで。特に行政からは市長さん、支庁長さん、ちょっと遅れますけれども開発建設部の部長さんに来ていただきますので、是非ここで議論していただければと思っています。一つポイントとしてですね、いま、この地域の置かれている状況というのが、どういうふうになっているのか。非常に人口の減少に伴って、医療だとか、病院の問題ですね、教育の問題だとか、いろんな問題というのが出てきて、その中で産業のほうとしても非常にやっぱり海外だとかと競争ということで、晒されながら、非常に厳しい状況に追い込まれてます。ただ、フランスがですね、非常におもしろい。日本と同じ現象というのが、実は50年前に起こっていたようで、農村の人口というのが10分の1に減った、農業も農家戸数が50分の1になった。その中で、国としてパリに一極集中だったんですが、そうじゃなくて、もっとやっぱり国として、地方への人口分散というのは、国の柱だろう、国づくりの基本だろうということで進めてきた制度の中に、地方自然公園だとか、先生のご専門、国際地理学のご専門のピット先生が提唱されてる「テロワール」っていう、そういう手法があったということを聞いております。その辺のことを含めて、是非ですね、フランスのテロワールというのをご理解いただいて、その中で、この地域としてどう発展していけばいいのかというのを、みんなで議論できればと思っていますので、是非きょう一日よろしく願いいたします。

## シンポジウムの開催によせて

紋別市長 宮川 良一

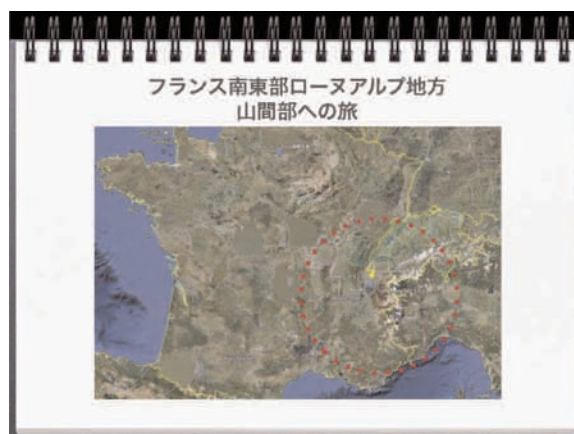
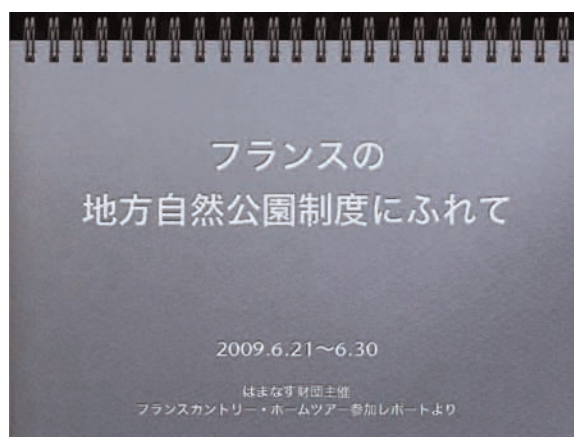
みなさん、こんにちは。開催地の市長ということで、挨拶しろということでございますので、一言、ご挨拶を申し上げたいと思います。まずもって、ようこそみなさん、紋別にお越しいただきまして、大変ありがとうございます。また、このオホーツク地方自然公園構想国際シンポジウム2010ということで、当市の北方圏国際シンポジウムに合わせていただき、こうしたシンポジウムを開催していただいたことを心から御礼を申し上げたいと思います。当市の北方圏国際シンポジウムにつきましては、昨日の開会式の席上でもお話ししましたが、もう25回という回を重ねてまいりました。きょうお見えの青田先生が中心となって、流水のメカニズム等を通して、地域の自然を含めた中で研究発表をしてまいりました。大変、25年という長い、この事業でございますけれども、こうした中で、常に基本は流水、紋別は流水国際都市を標榜しておりますので、流水ということをメインにですね、さらにいろんな、時々、時代に合った課題等もですね、研究発表も含め報告もしていただきながら、地域として勉強してきた、そういうシンポジウムでございます。また、きょうは「この地域をどういうふうにしていったらいいんだ」というようなお話がされるのではないかなと思っていますけれども、この数年ですね、非常に地域が自信を無くしてきているというか、大変厳しい状況の中で、行政もですけれども、民間のみなさんも苦戦を強いられてきている状況でございます。それは国のほうの財政の問題等々もあろうかと思っておりますけれども、やはり地方に費用対効果とばかり言われますとですね、地方は成り立っていかないというのが現実で、費用対効果のほかに大切なものが必ずあるわけでありまして、それを評価されないでずっときているということがですね、やはり地方が自信を失ってきたというか、そういう原因なのではないかというふうに思っています。

昨年、政権交代が起きて、いいか悪いかわかりませんが、民主党を中心とした政権ができましたけれども、その中で国連でも鳩山イニシアチブということで、温室効果ガスの25%削減とか言われておりますので、これから地方にとって少し明るい時代になるのかなとの思いもありますけれども、また地域主権ということも盛んに言われていますけれども、どうなのかなというふうに思います。まあ、事業仕分けを見ても、なかなかまだ国の方針自体も理解できない部分も、地方の自治体を任されている人間としては感じるところでございますけれども、何より地方主権というのは、やはり自ら地域に責任を持って進めていくということが何より大切で、これからもっともっと責任の重さを地域が感じて、主張していかなければ何も始まらないのではないかなという思いでございます。そうした中で、こうしたシンポジウムが当市で開催されますことは、大変、意義深いことだと思っておりますので、私も長いシンポジウムなので途中退席しなければならないこともあろうかと思っておりますけれども、参加をさせていただいて、勉強させていただきたいと思っております。本日はこの会を催していただきましてみなさんに感謝を申し上げまして、開催地市長の挨拶に代えさせていただきます。どうもありがとうございます。

## オープニング・プレゼンテーション

第6回フランスカントリー・ホーム視察ツアー参加者 澤田 篤史

こんにちは。昨年の6月、私達ははまなす財団の主催するフランスカントリーホームツアーに参加し、パリでは見ることのできない、フランス人の心のふるさととしてのフランスを見てきました。私は清里町で大豆や小麦の栽培と肉用牛を育てている澤田と申します。よろしくお願ひします。私の母校で子供が通っている小さな小学校も来年で閉校になります。農業の規模拡大で農村の人口は減り、このジレンマをどう解決するのか、ヒントを探すために、このツアーに参加しました。日本人の知らないフランス、フランスアルプスの初夏を見ることができました。シャモニー、ブルノーブルといった冬季オリンピック開催地を含むこの地方、冬はスキー観光で賑わい、夏にはヨーロッパ中から自転車が集まってきます。標高800メートルの村ボフォールでは、山々の斜面に張り付くように人々は暮らしています。牧畜を中心とした農業と観光が主な産業です。農家61戸中20戸には、40歳より若い担い手がいます。後継者、嫁不足の問題も無いそうです。ここでこの農業を継ぐことにみんな満足していて、またそれぞれとても情熱的にパートナーを探してくるそうです。この先にフランスで最も美しい集落ブダンがあります。1000年間守られてきたこの家並みを保存するために、いくつかのルールがあります。屋根の角度や材質などガイドラインがあります。そもそも持ち主が勝手に改築することもできません。正確に言うとうと、禁止されているのではなく、自分の土地であっても景観に関わることは、許可を求めることを自分から約束しているのです。不自由なことです。が、ブタンのブタンらしい生活が好きなのですから、守りたいと思うのだそうです。季節は初夏、集落の庭先には若牛だけが放牧されています。フランスで最も美しいとされる高地放牧牛のザニーヌは、小柄で足腰がしっかりしています。黒目がちで品位のある優しい顔立ちをしています。親牛と仔牛は



集落から更に1000メートル、標高1700メートルの高地で放牧されています。アルプス山脈の雄大な景観、そこには美しい高山植物が咲き競う草原でした。顔の白い牛がアボンダンス、全身が茶色い牛がタリーヌです。山の上のほうにはヤギや羊、それもフランスに昔からいる品種のヤギなどが飼われていました。野生のヤギもいるそうです。草原には様々な花が咲いていて、それを牛が食べ、そこで搾乳されています。フィヨルドの山と谷を吹く風は、その地のチーズと同じ匂いがしました。こうして搾乳された牛乳は集乳缶に入れられて、生産組合によって回収されます。2戸で自家産チーズを作っており、残りは生産組合の工場で加工されます。それらは同じ名前前のチーズになりますが、区別のため、個人には緑のタグ、工場では赤のタグをチーズの裏側に入れます。伝統的な技法で製造されたチーズは、数ヶ月の熟成によって、その個性を磨き出されます。フランスのAOCと呼ばれる認証制度は、製品の品質や産地だけでなく、牛の品種、「牧草をサイレージにしない」などのプロセスを規定します。AOCはこの味の背景にある風景、歴史、草原の花の香りや色までも認証しているといえます。チーズは直売のほか、村で毎週開かれるマルシェでも販売され、そこに住む人や観光で訪れた人が買うことができます。

近郊の都市で開催されるマルシェでも、パリのレストランでも、世界中でこの味は味わうことができます。産地から遠ざかるほど価格も高くなりますが、一度訪れた人であればその風景が蘇るでしょう。花を食（は）む牛の牛乳から花の香りが生きたチーズが生まれ、地域の食卓で愛され続ける、生活の中で地域の良いものを味わい、それを通して暮らしの環境や伝統を守る、楽しく生きる人生を楽しむ術（すべ）を、フランス語で「アール・ド・ヴィーヴル（=art de vivre）」と言うそうです。この最も美しいフランスに住むフランス



人は、地方自然公園との間に契約を結んで景観や地域の味を守り、「ここが好きだからここに来たい」という観光客を農家民宿でもてなします。地方自然公園の「地方」とは地方圏のニュアンスであり、それは日本でいうと道州制でいう「州」のことです。自然と公園を切り離して考えてください。「自然」は守りながら利用する対象としての自然です。「公園」は物理的に同一性あるいは連続性があるエリアのことを指します。言葉は似ていますが、世界自然遺産が自然に影響を与える住民の経済活動をできるだけ遠ざけるのに対して、フランスの地方自然公園制度は自然を守りながらできるだけ利用することを目指しています。むしろ、住民の積極的な経済活動がこの環境を守るために必要なエリアが指定されています。公園事務所は、人がいなければ無くなってしまふ自然を守るために、様々な支援を行っている専門家集団です。食べ物と産地との関係を表す言葉に「テロワール (=terroir)」があります。ワイン用語としては、ブドウの作られる土壌のことを指して、「その畑の土壌の性質がワイングラスの中に見える」、そのようなイメージの言葉です。一般的な意味としては、日本語の「地貌 (ちほう)」が当てはまると思います。地貌はその地域の自然や暮らしの特徴、個性を表す概念です。地面を見つめて、風を感じて味わう、そういう国を問わず遙か昔の体験が、同じ心を持つ二つの言葉の源となりました。花咲く放牧地は、実は公園の実験プロジェクトとして取り組まれています。高山植物の花の種類と、いつの時期に採草すれば、それを増やせるかのガイドラインが示されていて、それらの中でどの花がチーズの風味を高め、ハチミツの生産に繋がるかを分類しています。この地方自然公園のエリアでは、この支援によって生物多様性のオアシスが守られています。地方自然公園をオホーツクで再現することは、私達、第一次産業の担い手にとって、未来に繋がる希望になると思います。自由貿易だけ



あの小さな集落は実は...

- ・景観遺産に指定され、何百年続く家並みと景観を守り、農家民宿も営みながら、観光客をもてなしている。
- ・同様に数百年の歴史を誇る、高地放牧の牛乳から地域独自のAOC（原産地呼称証明）チーズを生産している。
- ・日本で言うところの限界集落然としたところは微塵もなく、跡取りの悩みもないとのこと。

数十世帯の小さな村は花で彩られていました。

それを表す一つのキーワードが

# テロワール Terroir

本来は、葡萄園（葡萄畑）の土壌、地形、気候、風土など、ブドウの生育環境を総称してテロワール（Terroir）という。

日本語に置き換えると

## ちほう 土壌や風土、地貌

「地貌」とは、古来より、和歌や俳句などで使われていた言葉で、歴史、文化、自然、産業、暮らしなど、それぞれの地域の在り様を総体的に包含した概念。

フランスの「地方自然公園制度」に今後のオホーツク圏の将来を考える上で大きなヒントをみました。

オホーツクのテロワール=土壌・風土に根ざしその自然環境地域を共有する面的地域が連携し次代に引き継ぐことが可能な新たな地域振興策を計画・実践・検証していくオホーツク版「地方自然公園構想」を、共に考えていきませんか？

では第一次産業は自然を守りながら地域とともに発展することは難しい、オホーツクの地域の自然を生かした産業と暮らしを向上させるための方法を、自分達で考えて試すことは意義深いことだと思います。このオホーツクの自然と人の暮らしを見つめなおして流水を守る流水トラスト、海の豊かさを守るために森を守ることでプランクトン、魚、それを糧にする漁業者を養い、本当の味を子供達に教え、未来を守ってもらうことに繋がります。公園制度は漁業、林業、農業を続けていきたいと思う人やここでずっと暮らしていきたいと思う人の支援をします。私達が考えるべきことは二つ。「何を守るために行動するのか」と「それをどう支援するのか」だと思います。その前にすべきことは、開拓の歴史を振り返り、先人達が何を大切にしてきたのかを学ぶこと。二つ目は自然を見つめて、いま自然界で何が起きているのかを知ること、その一連の国際シンポジウムには、オホーツクを愛する人々の知識と思いが集まっています。きょうが「広いオホーツクが一つのオホーツクになるスタート」になることを祈っています。ご清聴ありがとうございました。

# オホーツク地方自然公園構想 国際シンポジウム 2010

それでは皆様  
忌憚のないご意見を！



# 「食・人・テロワールと地域振興」

— 食と自然・文化遺産の継承に寄せて —



前パリ・ソルボンヌ大学総長 フランス地理学会会長  
ジャン・ロベール・ピット 氏

まず、紋別市長様、網走支庁長と関係者のみなさま、それから国を代表して網走開発建設部のみなさま、そしてこの会を中心になって立ち上げてこられました大黒様、そしてご参加のみなさま、本当にきょうはありがとうございます。

また北海道に来ることができたこと、それも家内と一緒にお招きいただきましたことを本当にうれしく思っておりますし、北海道のみなさんの心の開けたオープンな大きな気質というんでしょうか、人をもてなす独特の北海道らしさの中で数日を過ごすことができました。お招きいただきまして、本当にありがとうございます。

7～8年前のことになりますが、北海道の旭川に真冬にお邪魔したことがあります。そこでは農家のみなさま、さまざまな方々と一緒に餅つきをしました。そこは集会場のようなところなのですが、本当にさまざまにフランクにお話をしましたところ、地域のみなさんが「北海道を何とかしたい」「北海道をどうしていけばいいのか」という熱い思いを、その時にうかがいました。それ以来、北海道に来るたびに北海道の人達は常に、北海道の地域をどうしていけばいいのかという思いを常に持ってらっしゃる、そういう意味で北海道に来ることは私にとって特別なことでもあります。

もちろん、去年は清里にもお邪魔いたしまして、また清里の澤田さんから素晴らしいフランスの発表をしていただきました。どのように地域の人々は考えて行動しているかと。しかし、北海道にはあの

ような形ではありませんが、あのような形で行動し、より素晴らしい地域になる可能性やそれを作り上げようとする意志というものを強く感じます。

これから着席させていただきますが、お話することは、まず食の品質。農産物であり、あるいはそれは料理であり、食に関する品質。そして、それと関連する景観の品質。それと地域を通して、地域振興に関するさまざまなこと。そういったことを中心に、これからみなさまにご紹介していきたいと思えます。

## 食の国際化と地域の食文化

まず、みなさん驚かれたと思いますが、これはハンバーガーですね。非常に象徴的に描いてます。国際的であるというのは旗がたくさんありまして、ハンバーガーの構成要素であるものに挟んである。

これは決してマクドナルド社を攻撃するためのお話をしたわけではありません。あくまでも工業的な食品ということと文化的な、例えば食品であったり生産であったり、あるいは文化的な景観、そういったものがいかに大切であるかということをお伝えするために、あえてこういうふうなイメージを使いました。

何を言いたいかといいますと、世界中で広がっている世界化、グローバル化、これに対して同じような意識を持った有名な三ツ星シェフのポール・ボキューズ（Paul Bocuse, 1926～）です。ポール・ボキューズはこの刀でマクドナルドを突き刺しています。これは個人企業を攻撃することではなくて、食の品質ではなくて食の国際化、そういうことに対して「より地域の良いものの個性を殺してまでもそういうことをしていいのか」ということに対する一つのアンチテーゼでもあります。

テロワールという概念はさまざまに捉えられるし、さまざまな場面で出てきます。ボキューズは自分のレストランの自分の菜園で、それを作っている人と普段日常の会話をしている。これを普段レス



トランで出すんですけれども、これもテロワールです

発表の前にまず最初に申し上げたいのは、ただ体に栄養を与えるとか、ただ生きるために食べるということではないという食べ方、「食べる文化」というものがあるということをお伝えしていきたいと思います。

品質のことを語ると申し上げましたが、いま地上に8億人の人が飢えて困っている、そういう状況の中で味や文化の質について語るといのは、意味のないことなんじゃないかとも思えます。しかし、着るものにしても食べるものにしても、貧しい人々にとっても品質ということに対する権利、それはあります。実際に世界の貧しい地域には、その地域のテロワールからとれる素晴らしい農産物を基本とした本物の美食が日常的に存在しています。つまり地域の人々が作り、そしてそれをその場所で食べる。

さて、食について一般的に私達が考えることは、例えば「カロリーの数値はどれくらいあるか」とか、あるいはタンパク質、脂肪、炭水化物、ビタミン、ミネラル、塩、繊維質、水分といった食べ物の栄養バランスに注意して食事をとることが健康であるということだけに感心がいきがちです。しかし、バランスのとれた食料とは、楽しみや喜びを伴うものでなければなりません。つまり、そこには感動を呼び起こす、味覚に対する喜びを分かち合う、そういった欲求です。このような食料に対する考え方は、まだまだ少数派です。それはとても残念なことです。もし多くのアメリカの人達が肥満で苦しんでいるとするならば、彼らが栄養豊富で脂肪分が多く、甘い食品の日常的な消費者となったということではないでしょうか。

また、市場に流通するような食品は、地理的な微妙なそれぞれの異なるニュアンスや季節の旬、あるいは旬の持つニュアンスを消し去ってしまう、そして同じ物を再生産し、個性の画一化をやめない食品産業、食品工業と呼ばれる業種に由来するものであります。

例えば大規模食品工業のエンジニア達、研究者、あるいは営業管理職、あるいは広告担当者達は非常に豊かな才能を持つるにもかかわらず、こうした大規模産業は、まず規模を語る経済原則にのっかって判断することを中心に考えます。それは単一の規格のものをより多く、単品で高いものは少なく、規格品のものを安くたくさん売るといふ、そういうふうを考えていまして、そして私達消費者というのは、この罠にはまっているのに気付いているにもかかわらず、そのままその行動に委ねています、消費行動に。例えば私達の脳の記憶の中には、一番最初の記憶ですね、母乳、お母さんの乳首の記憶だと思います。それは柔らかく、ザラザラしてなくて、傷もなければ、非常に心地よく食べられるという記憶が、もしあるとします。その心地よい食物を機械的に食べること、これは食品産業は狙っているところなんですけれども、もしそれを続けることによって生じうる危険というのは、食べ過ぎということに繋がりますということ。しかし、それに慣れた人たちにとってはそれが癖になってしまうんです。これは洋服であっても音楽であってもテレビであっても、あるいは観光といった分野でも、この食品産業、大規模な人達が作り上げていくものと、個別小さくても高いもの違いの間にある一つの断層と言いますか、そういうものが共通したものであるというふうに考えています。

もし、小さい頃から小さい哺乳瓶に入れた母乳ではなくミルクを飲んでですね、大量生産のポロネーゼソース、ミートソースのかかったスパゲッティを食べて、解凍したピザやハンバーガーを食べて、鶏の白身の唐揚げを食べ、それと一緒にコカコーラを飲む、こういう食生活だけを続けていたら、お

そらく食品分野においてはもっともっとオートメーション化ということが進むことは簡単に予測できることです。

昨日、映画がありました、フランスの。たしかに子供達には有機農産物やテロワールでとれたものを食べるということを教育することは、まったく簡単ではありません。

現在の高度な科学技術では、食品工業関連企業の莫大な努力、あるいは大規模流通という形態では、簡単な食料にたどり着くことが可能になりました。簡単というのは「簡単に手に入れることができる食料」ですね。このような食品は、消費者の生きる喜びや体の健康にとって価値を落とすものであります。そして実はそう仕向けられています、私達は。私達はなぜこのようなタイプの食料を受け入れているのでしょうか。人生とは、生きていくこととは、それが本当に貧しい人々にとって考えた時には、それを選ぶことしか選択肢はないのでしょうかという疑問が一つあります。私達はなぜ買い物する時に、食事をする時に、もっと分別をもって考えて、よく選んで、よく噛んで、理解して、知性と想像力を刺激してといったような努力をしないのでしょうか。たしかに一見、安価で、簡単に買えて、簡単な食料を手に入れることはできます。しかし、実際の品質と価格の正しい関係ということを考えた場合、多くの場合、一般に私達が簡単に手にすることができる食料にとっては、その関係が正しいかどうかというのは、まったく根拠がありません。

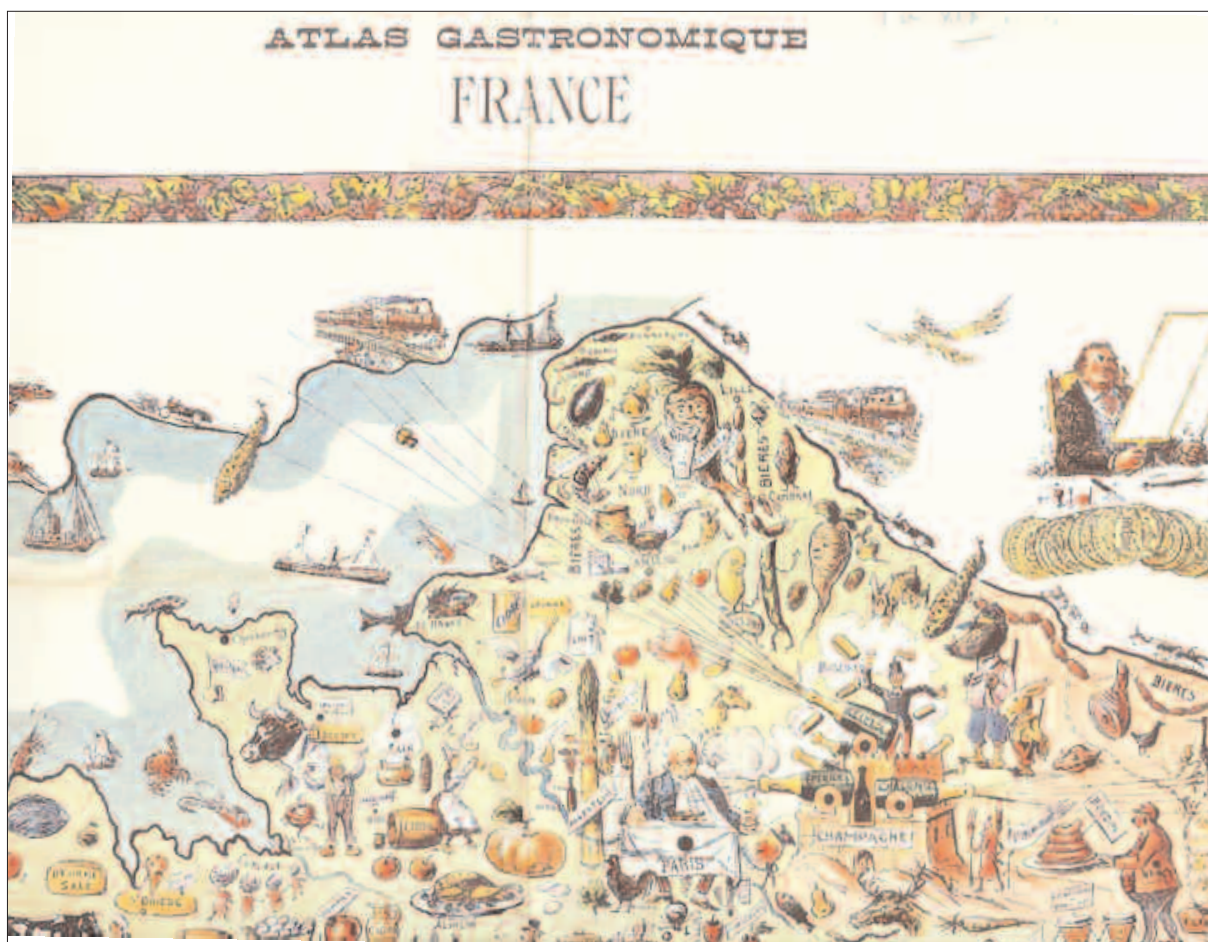
例えば今までお話しましたような、食品工業関係の人達や流通業者の人達は、彼らが流通させている商品の大半が文化的に非常に貧しいものであることを実は自ら知っています。けれども、その人達にモラルがないと言うことはできません。目的の悪循環が起こっていて、そういう行動をすることが企業倫理というふうには、実は彼ら自身に押し付けられているのが現状です。こうした企業では、よく合成広告を作ります。美しい風景や過去の遺産のイメージをポスターに、あるいはパンフレットに使用してですね、日本の場合にはこういう工業製品に、例えば毛筆書体で書くことによって伝統的なイメージを付け加えたりすることがありますが、これは本物の部分が欠けている商品だから故に、あえてそういう合成のものを作り上げていく。そしてその結果、ノスタルジーを表して、でも秩序がないという表現、それが蔓延しています。それが現在流通している食料、本質が欠けているとしてもそれに夢を与える役割を、広告宣伝などで行っている。残念ながらこのような広告宣伝の努力は、非常に緻密な計算や顧客満足テストに由来しているものですが、その商品には味覚に広がりがなく、実は画一的な味のものが多い。

では、もっと今お話した食料とは違う「人間的な食料」という表現を先生はなさいましたが（小俣注釈）、人間的な食料とはつまり、人の感性や知性の豊かさに一致する食料ということです。その食料は場所や時間によって異なるニュアンスが生まれます。広がりのある味のパレットを構成し、それは人の感情や交流といった人間的な部分を通じ、生産され、発送され、販売される地区、あるいは伝承されてきた料理方法などを通じ、それぞれの場所や由来のある風景の個性を、その味の中で表現していきます。食料は人間的生活を映し出すものであります。多様性のあるものでなければなりません。映し出すものであるから故に、「そういうことができるのはお金持ちのユートピア」ということは、言い切ることはできません。間違いなく違います。人間的な食料は消費者にとっては非常に必要なものであり、生産者にとって生産可能なものであり、さらにはそれはとても採算性に見合うものである。つまり「それを作ることによって赤字になったり」ということがないということで、きちんと経済的

に見合うものである。これが地域振興を語る場合、「持続可能な開発」という言葉がいま盛んに使われていますが、それに唯一ふさわしい、唯一の道というふうに考えます。

## テロワールと文化的価値

三つの写真をごらんいただきます。これは1854年頃の絵ですが、テロワールと生産物の関係を、実はすでに地理的にこういうふうに表現しています。各地域にはどのような特産物があって、どういう



ものがあるというような絵です。これは1930年頃の、詳細は見えませんが、約100の地域ごとの食に関連する興味ある地点を示した地図です。日本にももちろん食と地理が関係した場所の名称はあったと思いますが。フランスには400種類のチーズがあって、400種類のワインが現在あります。これはジョルジュ・ブランという三ツ星レストランのシェフの料理ですが、アミガサダケというキノコを使ったものです。そこではこれに組み合わせてワインを出したりするんですが、これで興味深いことは、この料理を食べただけでその地域、ジョルジュ・ブランのレストランのある風景が蘇る、季節も蘇る。

これはランドというボルドーよりちょっと南にある地方自然公園の





特徴的な料理、食材ですが、アスパラガスがありまして、コンフィ、あるいはフォアグラ、プロビーというヤギのチーズですか、それらの特徴的なもの、あと松かさですね、非常に象徴的なその地域のものが組み合わせられて表現されています。

ここは先ほどご紹介いただいたサボア地方と似た地方です。山が森林があり牛がいます。モンベリアルというコンテというチーズを作るための牛種です。ここではまたハム・ソーセージを作っているという風景です。

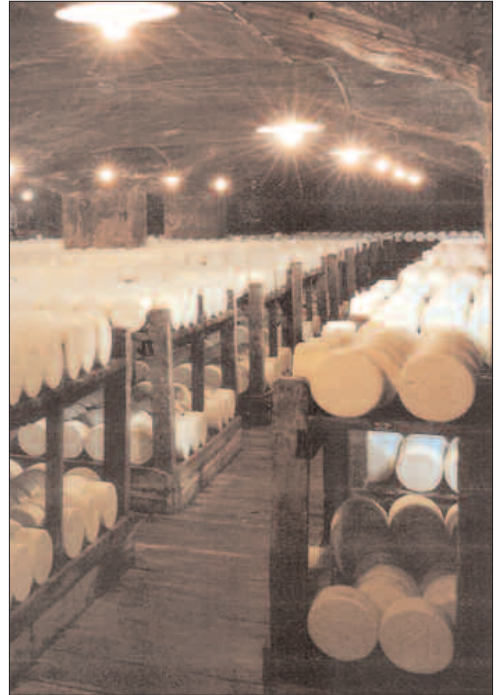
これはハム・ソーセージと言っていますが、サラミ系のもの。

針葉樹の薪で燻すものですから、非常に独特なスモークサラミができます。これがまさにテロワールの食品と言えるのではないのでしょうか。

17世紀頃からずっと続く伝統的な地域のテロワールの産物ですが、これはプレスというところの地鶏です。ここでは麦とコーン、トウモロコシを食べさせて、毎日、朝、放し飼いにするわけですが、エスカルゴとかも鶏は食べています。

食料と飲み物は、場所、景観、環境、気象、収穫年、生産者の個性、あとは歴史を相続してきている人、創造的に更新を止めない生き続ける遺産、そうしたものを重ねて思い浮かべてみますと、すぐに文化的な強い価値と申しますか、資産の意味を持つことになります。

文化的なアイデンティティーの保護というものがありますが、それと同じようにテロワールに執着した保護という、そこに意識を集中しすぎることはまったく問題外です。もし、人というものが定住



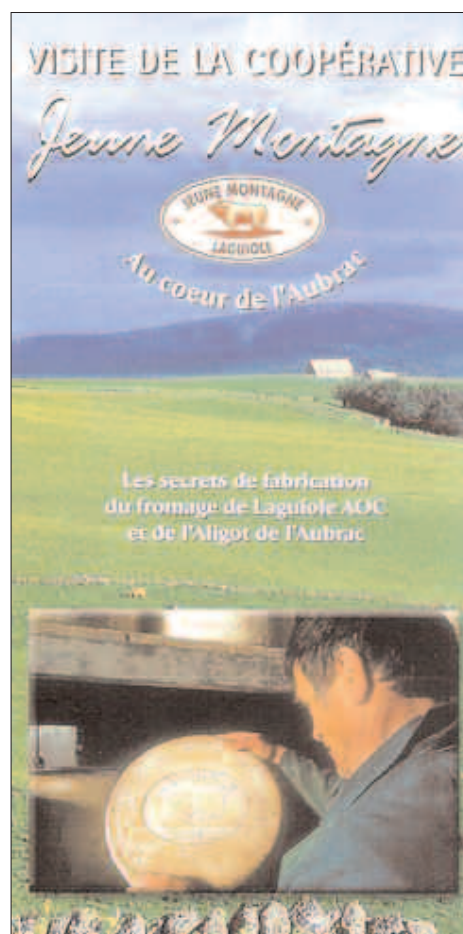
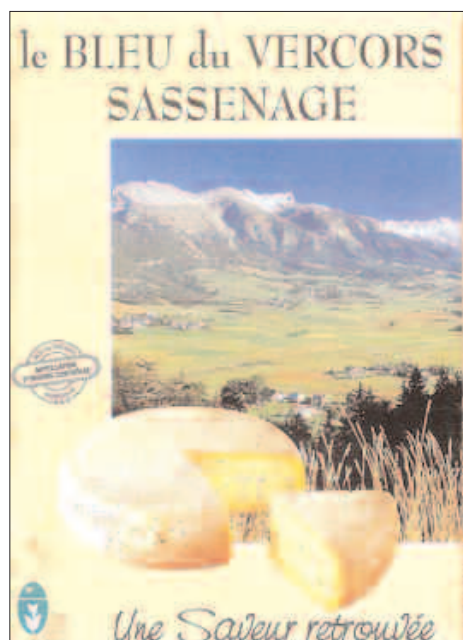
を必要とするならば、人はまた流浪の民として生きてきました。文化的交配や混血にも適しています。すべてのテロワールは歴史の中で、その役割や境界を変え続けてきました。そういうものだったのです。しかし、一部の生産は、生産のための機会、チャンスを持ち、地理的に特化する特殊な独自性を持つことで知られています。人はまず土壤や気象に恵まれない地方、例えば北海道もその一例に入るかもしれませんが、また同時に別の地域にも目を向けました。多様性に価値を見出すこと、それが幾世紀にわたり生き続けることができるという強い食料、強固な食料、チーズのようなものですね、あるいは政府によって保護される原産地を持つ飲料などを満たしてきました。フランスは1919年から1935年にかけて原産地統制呼称AOCという制度を作り上げた最初の国です。これ以来、徐々にヨーロッパや世界の国々の多くがこのようなフランスの歩みに参加してまいりました。まだまだこの分野に関してはなすべきことが多いと言えますが、生産者や多くの消費者がこのような取り組みを後押ししているということが、現状の傾向としてあります。

先ほどのチーズで400あると言いましたが、このAOCのチーズは約40なのですが、さまざまなチーズが生産されていることがわかります。

これはロックフォールという有名なブルーチーズですね。作っているところですが、まったく山岳地帯の岩の多い、非常に条件の悪いところでした。でもそういうところだったが故に、非常に特殊で個性のあるロックフォールというチーズが、ブルーチーズでなくてアオカビ。これは羊のミルクによって作られたチーズです。

二つのAOCチーズです。これは景観によって見事に、消滅の危機にあったんですが救われた例です。一つはブルー・ドゥ・サッスナーージュ (Bleu de Sassenage)、昨年フランスに行った人達がたくさん食べて買ってまいりましたが、非常に美しい景観の中で消え去りかけてるものが救われました。もう一つはカンタル (Cantal)、右のカンタルですね。この美しい風景の中で作られているというチーズの事例です。

右下の写真を見ますと、大黒さんがゴータチーズを持ってノースプレインファームが背景にあるのと非常に近い写真になっています。



## 農村観光について

また少しこれに関連する話なのですが、農業観光という農村部分あるいは農業に関連する観光的なツーリズム、これに占める補足的収入は、非常に大きいということについてお話します。フランスでは現地での試飲や販売、直販ですね、農家レストラン、宿泊施設など、フランスにおけるこういう農業観光の補足収入は現在2000億ユーロにのぼると見積もられています。これはおそらくイタリアでは、独自の運動であるスローフードを通じて、それ以上の額になるだろうと言われています。テロワールと産物、その関係について、こういうふうなツーリズム、あるいは農業部分を通じたツーリズムでは、より質を高めるといい良い対抗意識がイタリアとフランスの間では生まれていますし、また南の一部の国ではコーヒーや紅茶、マルチニック、ラム酒の生産地ですね、そういったところのラム酒の生産地域で、ゆったりとこういうふうな観光を生産やテロワールに組み入れていく、そういう活動が始まっています。しかし、こういうふうな地域、途上国と言われる地域の発展の可能性は非常に大きいものがあると思います。現在、本当に多くの人々が、まず「異文化と出会ってみたい」「体験したことのない感覚に触れてみたい」、そういう観光客が増えています。例えば、大規模耕作農地のある風景であっても、例えば北海道のようにですね。そういったところでも創造は可能です。例えば1900年頃の有名な詩人でペギー（Charles Peguy,1873~1914）という人がいるんですが、ボース地方という集約型の小麦生産地ですね、フランスの。広大な麦畑に非常に感銘を受けました。たくさんの作品を残しているそうです。その見る人に、少しオープンな開けた感覚や才能があれば、そういう農業地域の景観に対する感覚、見方、考え方というのを発展させることが可能です。

品質という点でスポットを当てれば、例えばアフリカとか南アメリカ、あるいはアジアの貧しい国々の人達は化学物質をほとんど少なく使っている。あるいは収穫量もそんなに莫大なものではない。品質を考えてるわけですから、テロワール、品質の高いものという、そこにまた人を招くという意味では非常に高い可能性を持っている。

このバニユルスというブドウの景観畑をごらんいただけますと、非常に特別な場所です。斜面も急ですし、海の近くになっている。非常に急な地形になっている。こういうところが観光客を集めることができ、ブドウづくりの品質も非常に高い。そういう事例です。

バニユルスの風景ですが、非常に美しいんですが、耕作にはものすごく大変な場所です。

ここでロックフォールチーズと一緒にですね、バニユルスのワインを飲んだら、しびれると言いますか、素晴らしい感覚が生まれると思います。

今まではシャンパンの畑の風景がラベルに貼ることはありませんでした。これから広まるかもしれま







せん。クリュッグ (Krug) というのは非常に高級なシャンパンとして知られていますが、そのクリュッグでは実は畑の風景を今度、ラベルに貼る。新しい流れの始まりの予感かもしれません。

ブドウの生産者であり醸造者である人達は、畑だけがブドウの個性を作るわけではなくて、この人達が介在することによってブドウの個性が、またそこで構築されてくる。

モッフソーと呼ばれるブルゴーニュ地方の白ワインです。

現在までに7カ所のワイン畑がユネスコの世界遺産指定を受けています。片仮名で言いますとラ・バルド・ロワール、これはフランスですね、ロワール川の渓谷流域。バレド・アウト・ドウロ、ポルトガル。サン・クテール、これはイタリア。フェルト・ニューシャンダーシー、オーストリアとハンガリー。ジュディクシヨン・ド・サン・テミリオンこれはサン・テミリオン、フランスです。トカジ、ハンガリー。あとはライン渓谷、ドイツなどです。

## AOC・生産地統制呼称と景観の関係について

AOCの話に続きまして、また別のフランスのやり方をお話しますが、フランスには地方自然公園「PNR」という手続きをフランスでは考え出しました。これらの地域では境界が決められています。黄色いところがそうですね。ここでは農業者と住民全員が伝統を生かすことについて約束を行います。どういうことかと言いますと、古くからの生産を維持して、持続可能な開発を大切にするような新しい行動を創造する。ここでは大規模リゾート施設ではなくて、分散型の観光施設ということが中心に配置されています。この地方自然公園では他で真似することのできない、野菜や畜産物が作られ、農業や農業者、景観の価値付けに非常に役立っています。

先ほどのお話でもありますが付け加えますと、国立公園が自然を保護するというふうなことであれば、地方自然公園では「人間的な自然」というんでしょうか、そこでは人が常に介在する、「人との関連性を持った自然」「人の活動と関連する自然」というのがそこでは生きている。



例えば先ほどアルデッシュの地方自然公園のお話をしましたが、これはアルデッシュという地域、中山間地域にあるところですがけれども、この地方では「アルデッシュを味わおう」ということで味をテーマにしたラベルを作り上げました。「グッテ・アルデッシュ



(Goutez l'Ardeche)」という。これがこの地域の特産物に貼られ、地域的な食と景観なりのテロワールなりの関係を表しています。

紋別に到着して2泊目になりますが、今までたくさんの紋別の素晴らしいもの、ほとんどのものをいただいてきたと思います。例えば「紋別を味わおう」というコンセプトというのも考えるのではないのでしょうか。

これはアイスシードルというんでしょうか、カナダのケベック地方なんです、非常に収穫を遅くしたリンゴでシードルを作り



上げる、リンゴの発泡酒ですね。

その他にフランスには「SRG」、直訳すると「味と景観に優れた地区」ということですが、このコンセプトは非常に北海道にも適合可能な考え方だと思います。

なにも、いまお話していることが非常に長い歴史性を必要かというところではありません。①はニュージーランドの例で、北海道と同じように19世紀からの歴史が始まったブドウ畑ですが、非常に素晴らしい景観をなしています。

②はアルメニアの風景です。アララット山というノアの箱舟が流されてたどり着いたという、そこでワインを植えたという伝説の山ですね。そのアララット山周辺のブドウ畑の風景です。麓がですね。

③は江戸時代のグラ版画でしょうか、見つけたんですが、お金持ちなり大名なりだと思うんですが、川の流れの上にありますね、築場(やなば)の上に布を敷いて、そこでとれたての魚を味わうというコンセプトです。これは川の風景と味が非常に強い関係性を持った象徴的な絵だと思います。

美食地理学ということに関しましては、そういう学者としましては、非常に意味のある象徴的な版画だと思います。

鮎がここに落ちてくるという、そこでそれをいただく。

④は山梨のですねブドウ棚のところで、ブドウを味わうという、あまり綺麗でない、鮮明ではない版画ですが。



あと、日本には品質については米に関して、みなさん非常に良い舌を持ってらっしゃる。青森、九州、北海道、すべての米の違いがわかる。





たぶんこの写真を見ただけで、みなさんはこの米がどこの米か当てることができるのではないでしょう。

北海道のカニ寿司。

鯖寿司とか。

場所と季節と美食という関係性という意味では、日本では非常に強いものをすでに持っている。もちろんそこには景観が加えられます。右上は静岡の茶畑で、右下は山梨のブドウ畑です。

## 北海道のテロワール

非常に他の日本の地区とは異なります。ですけれども北海道は、この風景が魅力になっているのは異国情緒を持つ唯一の地域であるからだと思います。

北海道の食品、また今までお話ししたこと、これをいかに価値付けしていくかということは、単一のテーマではなくて、例えば生産の質を考える、生活の質を考える、ただしその生活というのは経済に支えられているものでなければいけない。そこには景観も必要になってくる。そういうことをすべて、全体を考えて北海道に価値を見出していくということが、北海道の将来に繋がってくるように思います。

北海道の特徴をいくつか、この中で読めると思います。開けた広大な区画、あるいは防風のための樹木、防風のためのカーテン、防風林ですね。

あと人の占有密度の低さ、広大な農地と散居型住居、近代的でかつ色の塗ってある住居。この散居型ということは住居周辺がよく手入れされているというメリットも感じます。



今までは生産を重視してきたので、これら農業地域においても、農業機械や作業のための効率のための道具を、道から見えるところに置いていたりしていました。でも、今度はより違う形態で、生産だけではなくて、また違う活動、受け入れとか景観とかを考える時には、おそらく違う農地の見せ方が必要になってくるんだらうと思います。

あと、奥のほうに見えますけれども、木の生えた山や、広大な野性的な地域があります。そこには希少な植物があったり、ふんだんに野生動物がいます。川にはサケやマス類、あるいは熊などもここでは生息しています。

札幌近くの南部のほうですね、石狩でしょうか、非常に広大な水田地域があります。

北海道以外の日本では少ない貴重な耕作があるということですね。小麦を例に挙げれば、小麦、大麦、ライ麦、そば、あるいはジャガイモ、その他の野菜、果樹、リンゴ、梨、ブドウ畑、イチゴ畑などが北海道には非常にある。それが切り札にもなっている。

畜産関係では日本で最大の唯一の草地を持つ地区だと思えます。それは大型牛であったり、羊であったり、馬であったり鹿であったりしますが、少し残念なのは通年畜舎で飼ってるケースが多いと聞いています。バランスのとれた、放牧型と畜舎型というのが必要になってくるのではないのでしょうか。

北海道のテロワールを考えた時に、さまざまなものすごく可能性の高いものはたくさんあると思います。それは米でありパンであり、そばであり、うどんであり、ジャガイモであり、野菜であり、フルーツであり、ワイン、ビール、ウイスキー、ハム・ソーセージ、生クリーム、バター、チーズ。チーズなどでは、カナダのケベックやイギリスでは無殺菌の生乳でチーズを作っているというケースもあります。

今まではカナダの衛生基準では、生乳で無殺菌のものではチーズは禁止されていましたが、法律を変えました。無殺菌の牛乳からチーズを作ってもいいというふうに変えました。

素晴らしい草地、自然の草地で放牧して、そこで搾乳して、そこでもし殺菌しないでチーズを作り上げた場合、大量の大型の畜舎で通年飼って、それで殺菌して作り上げたチーズより、おそらく十倍、個性があり美味しいチーズが生まれるのではないのでしょうか。

という意味では、日本も法律を変えていく必要があるかもしれません。そのためには、市長さんの力や網走支庁さん、あるいは国の代表の方の役割は非常に大きいのではないのでしょうか。

他の国で無殺菌でチーズが作れるように法律を変えることができるという、人の住む国でそういうことができるわけですから、日本でそれができないと思いつけることもないのではないのでしょうか。

オホーツクに関して言いますと、まずコンクリートが目立たないんですね、他の日本の地域に比べて。魚介類が豊富、カニもいる、コンブも少しとれるんでしょうか。海と土地が非常に近いという関係が、そういう意味ではそこには非常にオホーツクの大きな可能性を持つ、テロワールということを感じます。

今朝方ですね、漁業関係者と農業関係者の信じる宗教が違う、よって、考え方というか気質も違うと少し聞きました。たとえそれが違っていても、オホーツクエリアの美しさや独自性やこれからの発展、そういうことに協力して一致して進むことに関しては、その考え方の気質とか宗教とかってというのは、まったく関係のないことであって、それは同じ方向を向いてやった場合、素晴らしいテロワールというのがオホーツクにはあると思います。ありがとうございます。大黒様、そしてご参加のみなさま、本当にきょうはありがとうございます。

## ● パネルディスカッション



### パネラー

- ジャン・ロベール・ピット氏：前パリ・ソルボンヌ大学総長  
戸塚 真弓氏：ピット夫人・エッセイスト  
小俣 寛氏：（通訳）・はまなす財団主任研究員  
武田準一郎氏：網走支庁長  
宮川 良一氏：紋別市長  
小笠原 章氏：網走開発建設部長  
春日 隆司氏：下川町振興課長  
青田 昌秋氏：北大名誉教授 道立オホーツク流水科学センター所長  
喜多 俊晴氏：（株）オホーツクファーム喜多牧場 代表取締役（紋別市）  
鴨下 泰久氏：北辰土建（株）代表取締役（北見市）  
舟木 耕二氏：オホーツク寒気団会長 漁業（佐呂間町）  
若山 隆賢氏：若山水産株式会社代表取締役（紋別市）  
保村 幸二氏：紋別林産加工協同組合常務理事（紋別市）  
水口 馨氏：（有）クッカーたんの代表取締役（北見市）  
萩原 拓也氏：酪農業（西興部村）  
黒川 博氏：有限会社グリーンヒル905 取締役（網走市）  
夔本 健治氏：北海道家庭学校酪農部主任（遠軽町）  
楢林 克幸氏：株式会社はまほろ代表取締役社長（佐呂間町）

### 司 会

- 小林 国之：北海道大学農学研究院 特任助教  
三谷 朋弘：北海道大学創成研究機構研究部 特任助教

（順不同・敬称略）

# オホーツク地方自然公園構想の実現に向けて

—オホーツクの自然・産業・文化遺産とテロワール—

## パネルディスカッション [前半]

司会・小林 みなさま、それでは第2部という形でワークショップを開始させていただきたいと思います。先ほども自己紹介いたしました、今回のワークショップを三谷さんと同じくやらせていただきます北海道大学農学部の小林と申します。それではですね、これから目標予定時間は6時、途中休憩時間を挟みますが3時間という長丁場のパネルディスカッション、しかも大勢の方に、いろいろなお立場の方に今回、円卓という形でお集まりいただきまして、是非フランクな議論、建設的な議論、刺激的な議論をしていただきたいなと思っておりますのでよろしくお願いいたします。今、ピット先生のご報告にもありましたように、テロワールというものの考え方がですね、何となく、こういうものなのかというのがわかった気がします。ピット先生は2日前に紋別に入られまして、いろいろな所をご覧になっていただいております。そして、まず口火としてですね、ピット先生がお感じになった、例えば北海道のテロワールのお話を最後されていましたが、その辺でもうちょっと補足的にお話しいただくですとか、昨日今日で感じたオホーツクのテロワールという部分で感じていらっしゃる事があればご意見いただきたいんですけども。



ピット まず、オホーツクのお話をする前に、北海道全体、私は7回訪れています。今回オホーツク、昨年は清里、網走、旭川と様々な所を訪れました。歴史的に北海道というのは残念ながらということではなくて、歴史性の中で必要とされて、日本に食糧を供給する場所であるというふうに、北海道に与えられた需要というのがあったんだと思います、求められた。その中で、その結果として生産至上主義型の北海道の農地であり風景というのが生まれてきた。ただ、これからの時代は、北海道はこのまま続けていっていいのかとは思いません。それを現在の北海道にあるものを「品質」というキーワードで置き換えてみる。それは景観と産物を組み合わせたものでクオリティを高めていく。これは規模の大小を問いません。「大きいからダメ」とか「小さいから良い」とか、そういうことではありません。大きい圃場（ほじょう＝田畑、耕作地）も小さい圃場も、作り方も含めて、確かに肥料を多少減らしていくとか、そういう品質に対する努力は必要と思いますが、ここに大きな転換点というのが北海道に来ているんだと思います。

あと、ちょっと気付いたことなんですが、女満別空港から紋別まで走ってきたときに、道路周辺、あるいは道路から見える景観があまり美しくない。ですから主要幹線道路を取り巻く美観ということに、配慮していただいたほうがいいんじゃないか。と言いますのは、主要幹線道路をひとつ外れたら、ものすごく素晴らしい北海道の景観がそこにはある。でも、ほとんどの人は幹線道路を通るわけなので、幹線道路の風景が北海道の風景と間違えられてしまうリスクがある。



例えば、意識して注意するという事は日本人になかったのかと言ったら、もうずいぶん昔からあったかと思います。それは京都や伊勢に行けば素晴らしく維持、景観について、ものすごく配慮された意識というのはその庭には存在しますし、自社仏閣の周辺というのも同じように、「美」ということに関しては非常に繊細です。その美しいものに対する意識というのは、日本人は強いセンスを持っている。ただ、それをそれぞれのテーマ、寺社だけでなく、広域に、全体に様々なテーマに広げて意識してやっていくこと、そうした時に食品の品質にも「美」の概念が乗り移りますし、生産にも「美」の意識が乗り移る。つまり、味も変わっていく、品質が高まることに繋がることだと思います。

その時に間違っただけとはいけないと思うことが一つあります。それは、ある農村部をそのまま守って博物館のようにして、古い建物は壊さないとか、あるいは新しい機材を入れないとかということではなくて、例えばボッフォの写真を見ていただきましたけれど、あそこは古く見えますが、実は非常に近代的な生活をしています。電線も見えないようにありますし、農業機械も最新鋭のものを使っています。だけれども、外見から見た時には、昔ながらの農業をやっているように見える。ですから、それは対立するものではない。昔のような古いものそのまま止まってしまっただけではいけない。博物館のようにはなってはいけない。常に生き続け、進化し、近代化していく世界に適合しつつ、農村らしさ、品質の高さを維持するという、しなやかな転換をし続ける意識、行動が必要なのではないかと思います。

**司会** はい、ありがとうございます。今、日本でもですね、品質だとか食べ物の単なる価値に加えて、安全というところがかなり意識するような生産体制で、農産漁産物が出てきていると思うんですけど、そこに「安全」まではわかりやすいんですけど、最後に「景観」まで結び付いていってるんだと考えることによって、地域づくりと結び付いていくというのが、テロワールの重要な考え方なんだろうなと思いました。これからいろいろとみなさんのご意見をいただきたいと思うんですが、例えば長岡さんは長期を見据えて、一番景観と密接に関係すると思うんですが、林業というところで、より長期の経済活動を営みつつ、景観を維持するとか、そのような活動をずっとされてきているとおうかがいしていて、今回の経済活動を発展させつつ景観を維持する、そこに価値を見出すということの関連するお話だったと思うんですが、そういったことをお聞きになって何か感じられたことはありますかでしょうか。

**長岡** いきなりのご指名でございまして、先生に引き続きまして、ちょっと固まってしまいましたけれども。オホーツクという地域の中の地域自然公園の検討に、ちょっと内陸でありまして私達の下川町は、西興部村の隣ということで、このお話し合いに加えていただきまして大変ありがとうございます。うちの町は、町の面積が6万4000ヘクタールということで、東京23区くらいと同じ規模でございまして、そこに3700人が暮らしています。昔から森林、林業の恩恵を受けていたというわけで、森林林業、林産業を基幹としたまちづくりを進めています。昭和28年から愚直ずつにも一定の面積50ヘクタールぐらいをずっと植林し続けて、循環型の森林経営を目指しています。そして、その中で人工林でありますので、人が植えたものは最後まで手を掛けてあげなければいけないということで、一定の森林管理をし、「FSC」という国際認証も取りながら、その間伐材の利用など付加価値を高めて、産業を進めています。五十数年に渡って、同じ面積をずっと長きに渡り植えてきているという理念を

持って、地域の産業だとか、雇用だとか、そういったものを確保しながら、いま環境の時代に入ってきて、森林が持つ温室効果ガスの削減効果ですとか、そういったものが非常に叫ばれておりますので、そういったところも視野に入れながら、まち全体を森林のミュージアムみたいなもので、先ほど先生が言われておりましたけれど、手をかけてあげて、そして新しい技術も入れて進化させながら、地域づくりをしていこうという取り組みを、いまうちの町ではやっております。

**司会** はい、ありがとうございます。もう一ついまのピット先生のお話の中で、大規模化だとか集約化と、実はもう一つ景観だとかを考えた生産方式というのは対立するものではなくて、両方並存するものだというお話もあったかと思うんですが、次に喜多さんにですね、いままさに酪農の大規模化をかなりご自身が進めてらっしゃる。300頭くらいの搾乳をされている。その一方で一昨年、フランスにもカントリーツアーに参加されて、フランスのそういうものを見てきて、最近ではご自分で牛を300頭飼いつつ、豚も飼って、オホーツク文化人が飼っていた豚を自分でまず再現しようという取り組みもされていて、そういう活動されるきっかけが、たぶんフランスにもあったのかなと思うんですけど、テロワールという考え方に触れて、戻ってこられて、何かご自身の考え方が変わったとかあればお聞かせいただきたいと思うんですが。

**喜多** はい、とりあえず、いまピットさんの講談でおっしゃった北海道の歴史ですね、日本に農産物を供給する原料基地としての発展、これがやっぱり非常に感じますね。いまもそれが続いているんだ、というところでの農業者の役割というものが、やはりそういうふうに指摘されると、そのまんまだなと感じております。一昨年ですね、フランスに行かせていただいて、やはり非常に小さな町が花に囲まれて、家々の裏にまで回っても、それは観光客が立ち入るという大前提もあってでしょうけれども、それでもやはり町の中の裏まで人が入っても、いわゆる裏口と称する所でも非常に綺麗に整ってて、そこには家庭菜園があって、というような景色。それから全体の景色とか、そういうものが歴史に裏打ちをされているのかなというような思いもありまして、このオホーツク海の歴史をまずは勉強しようというようなことも含めて、それから農業をやってて、うちは大小あわせて500頭近い牛がいるんですけども、そんな大きな牛飼いをやりながら、実は小動物が一匹もないのに気が付きましたね。昔はみんな馬もいればヤギもいれば、羊もいれば、豚もいれば、ニワトリもいればで、そういうことに憧れまして、犬はいたんですけど、ネズミもいっぱいいるんですけども、そういう中でウサギを飼いまして、子供達が4人いますもんですから、子供達の部分ではウサギも飼ってという中では、是非、豚も飼ってみようと、豚を飼う部分ではいろいろ勉強していくと、その時代その時代の、かなり先史の時代も含めてですね、人間が食べないものを、余ったものを豚にあげて共存共栄していたと。共存じゃないですけどね、共栄はできている、ともに生きていたというような、豚と人間の密接な関係がたぶんあるんですね。ですから、いま僕のやってる酪農の中で、いらないもの、あるいは余っているものを豚に食わせようと、ということでデントコーンサイレージと、まだ出荷はできない牛の初乳を腹いっぱい飲ませて、穀物は一切やらないよというようなことで、自分で豚を飼って食べてみると、非常に味わいがあるというような生活をするということが、専門的に大規模な酪農をやる、あるいは大規模な農業をやるっていう一方で、そういうことを考えることが一つの食の豊かさになる



かな、ということでの今チャレンジをしているところです。

**司会** はい、ありがとうございます。オホーツクの歴史ということで、オホーツク文化人というものもありましたし、その前にもアイヌの人達がこの地で定住してくるというような歴史に立ち返るといふか、その価値に気付いてきたんだと。続いて封筒でお配りした資料の中に、いまの歴史的な部分を解説する資料が入っていたと。こういう資料が入っていたと。哲学者の梅原さんと山辺さんの対談のもので、この中に「実はアイヌ文化が、日本に伝来したばかりの仏教にかなり強い影響、価値観を与えた」ということが書いてありまして、後で参考にご覧になっていただければと思います。初めてテロワールという言葉をお聞きになった方もいらっしゃると思うんですけども、自分達なりに捉えるとこういうものなのかな、というのがあれば。水口さんお願いします。

**水口** いまお話を聞きながらですね、自然公園構想とありますけど、実は私は畑作農家をしながら花をやっております。今まで土地改良という形で、基盤整備をたくさん北海道はやっておりました。その弊害がたくさん出てきてるわけですね。先ほどピット先生はお話の中で、私自身も土地改良と畑を平らにするお願いもしてきました。私自身の反省を込めて、開発や行政を責めるつもりはありません。どうしても私が意見を言わせていただきたいのは、いまピット先生のお話を聞きながら感じるのは、私どもの土地改良、あるいは北海道の開拓行政の中に景観とか、地域の歴史を守るという構想、視点があったかどうか、私はいま一度問い直すべきだと思うんですよ。残念ながら私はなかったと思うんですよ。それともう一つはですね。いま河川の汚染が酷いんですね。土地改良で畑を均平した後、土砂の放流が酷いんですよ。川に流れてくる。あのコースの中にですね、小さな砂防ダム構想はな

かったのかということ、私は個人的に思っているんです。畑の水が流れる場所にですね、小さな砂防ダム構想があればもっとあれば、もう少し防げたんでないのかなと、私は個人的に思っています。地方自然構想という中に、豊かなオホーツクの海を守るためにですね、例えば常呂川の上流では常呂漁協のみなさんが置戸町で植林をたくさんしております。そういう構想は全国でやってるわけですね。ところが残念ながら、畑作農家においてはですね、その構想が薄いんですね。結局、「畑を平らにしてくれ」「作業をしやすくしてくれ」と、その構想でほとんどきたわけです。そのことに開発局も道もその構想に基づいて盛んにやってまいりました。私どもも恩恵に与ってますから、私自身の反省を込めてですね、今後こういったことを考え、是非ともですね、開発局のみなさんも私どもも含めて、農業団体も含めてですね、基本的に景観を守るとするか、そういう歴史を守るという視点に立って開発行政をお願いしたいなど。それがなければオホーツクの自然を守れない。そんなことを強く思います。私の個人的な見解を含めてお願いしております。支庁長さんも道路関係の出身だとお聞きしたんで、お願いしたいわけでありませうけれども、そんな視点でオホーツクの自然を守るということは、もっと根底の部分でその辺の哲学が必要ではないか。そんなことを強く思っています。以上です。

**司会** はい、ありがとうございます。非常に産業と自然、全体を捉えたまちづくりみたいなことを、歴史的に価値観は変わってきますから、戦後、食糧を増産して、日本の食糧基地になるべく開発してきた、北海道の食糧基地としての役割というのは当然あって、その中で地域というものの個性をどう見つめ直していくのかというのが、これからの50年ないし100年の構想なんだろうと思うんですが。紋別市長さんにですね、一つの産業だけを考えても地域全体の価値っていうのは上がっていかないわけで、いろんな産業をバランスよく振興していく、更にはそこで今回のお話から学び取れるのは、一つのテロワールだとか景観というものが、共通の目標としていけばそれぞれの産業の動き方というか、進むべき道というものが、何か魅力的なものになるんじゃないかというお話だったと思うんですが。そういう意味でこれからの紋別市で、いま考えてらっしゃる中で計画の中で、「うちは実はこういうことをやろうとしているんだよ」とか、何かお話があれば是非お聞かせいただければと思います。

**宮川** いま土地改良の話もありましたけど、やはり生産至上主義ということできっと進められてきて、ちょうど今が「どうしよう？」っていう、立ち止まって考える時期になったんじゃないかなって思うんですよ。今までの色んな部分の価値観っていうものが、正しいのかどうかっていう部分も、いま判断をする時期になって、そういうあれから、こういうようなシンポジウムをやらなきゃならないという、そういうような思いがあって。やはり最終的にはですね、下川（町）さんのSFCの山の関係のお話がありましたけれども、林業でいえば、川上から川下の関係では、川下の必要とする、需要者の必要とする部分が、「どう、それを価値として認めてもらえるのか」ということが非常に重要で、やはり川下が価値を認めてくれないと、何ぼ川上からずっと頑張ってもですね、大変、生活は楽にならない。そういうあれがありますので、やはり生産者だけではなくて当然、消費者の方々に、どうアピールしていくかというのが、かなり大切なんじゃないかなと思います。紋別市としてはですね、恵まれてるということでは、農林水産含めて一次産業のすべての部分がこの地域で行われると。そういう部分で大変恵まれていてですね、いま安心安全な食料ということでは、さらにそれを加工し

た水産加工も含めて、HACCP対策ですとか、そういうものについては取り組んでいるし、取ってくる漁協さんも非常に意識が高まってきて、市場も非常に衛生管理の整った市場にするということで建替えも行ってきています。それからまた、森里海の連関といいますか、森川海の連関というものを非常にみなさんが意識し出して、やっぱり山、そして川、海が循環して恵みをもたらしていると、そういう意識が非常に高まってきていますので。そういう部分では生産者の意識向上とともにですね、大量消費地である東京ですとか札幌ですとか、そういう部分の消費者のみなさんにも、そういうものをどんどん理解をしていただくような取り組みをしていきたいと思っていますし、実際、先般、下川の町長さんと一緒に（東京都）港区の「森と水のサミット」ということで参加をさせていただいて、そういう部分をアピールしてきたんですが、逆に港区さんの方がそういうものに対して取り組んでいたって、全国から集めていただいているということがありますので、かなりいい環境になってきてるんじゃないかなと思います。

## オホーツクとテロワール

**司会** はい、ありがとうございます。今のお話の関係で言うと若山さんがHACCPをご自分の工場を取られているということをお聞きしているので、今のお話で付け加えるようなことがあれば。

**若山** テロワールという言葉は初めて聞いて、食品だとか景観を含めて食品の品質を問われている時代に、やはりある程度の公的な認証みたいなものは必要だと思いますので、これから水産物等に関してはHACCPだとかっていう認証がどんどん必要。もちろんフランス向けのホタテなんかは早くからそういう部分に取り組んでるというのがありますんで、農業だけでなく水産物もそういう意味では必要な部分かなと思います。ただ、景観だとかテロワールだとかっていう話を聞いてて、僕は水産業なんですけど、農業のみなさんの世界は何か「アルプスの少女ハイジ」の世界みたいで、水産業としても北島三郎の世界なものですから。「さっき宗教が違う」と先生がおっしゃられましたけど、その辺のチグハグなところを行政の力でも借りながら、何かこう、もうちょっと目指す方向を一緒にしていかないと、なかなか景観の統一だとか、おもてなしの心とか、そういう部分でなかなか出てこないのかなと思います。

**司会** 北島三郎さんが海の港町のテロワールを代表してるんだと思うんですが。ピット先生に私も話をおうかがいして、林業だとか農業はやはり土地利用型で、景観と結び付けやすいイメージはわかるんですけど、漁業だとかのテロワール、水産加工物の味と風景とかっていう、そういうふうにお話いただければ。

**ピット** もう少し違う見方をしてみます。たしかに海に関するテロワールというと、例えば水質だとか、そこで豊かで多様な魚介類が取れるというのものもあるんですが、そこに住む、漁労に携わる人たちの気質、あるいはそこで消費する人、例えば漁港の前のレストラン、ヨーロッパの観光地でなくても老舗のシーフードレストランが並んでいたりするわけなんですけど、例えばオホーツクにカニがい

なかったら、オホーツクのテロワールの中にカニっていうイメージはなくなってしまうわけです。でも、オホーツクにはカニがたくさんとれて、オホーツクのカニは美味しいっていうイメージが、オホーツクのテロワールを構成している。海のテロワールっていうのは、むしろそういうふうに捉えています。

小さい頃にカニの缶詰が豪華で好きで、それが「チャプカ」という名前だったらしんです。当時は何のことかわからなかったんですが、それはロシア産のカニの缶詰で。じゃあオホーツクに来て実際に素晴らしい、美味しいカニを食べます。でも、それは缶だけの世界ではない。きょうもご案内いただいて、オホーツクには流水が来て、いかに豊かな海で、その中で素晴らしい魚介が育っているんだというのを、今度は情報面あるいは視覚面でオホーツクを見ることになりますと、味だけではなくて、風景も味に加わっていくというんでしょうか。それがオホーツクのテロワール、風景と食品に統合されていくテロワールというふうに考えます。

あと、個人的な意見なんですけど、日本の市場のことはわかりませんが、オホーツク産のカニを日本あるいは世界に出荷される時には、オホーツクに来て食べてもらえるような仕組みとか、それが「オホーツクに来て食べたならもっと美味しいですよ」というようなキャッチフレーズかどうかはわかりませんが、でも、この現地に来て、この風景を見て、この取っている人達に会って食べるほうが、やっぱりテロワールのインパクトは強い。

その取れた景観の中で食べるほうが間違いなく美味しいです。

密室の中でキャラメルを食べるより、昨日はホルスタインの牛舎の中で、牛を見ながら食べるキャラメルのほうがずっと美味しいわけです。

カニの風景やキャラメルの風景とか、さまざまな風景をもっともっと発展させていくという。

**司会・三谷** 全くもってその通りだと思うんですけども、僕はやっぱり今回フランスに行って思ったのは、ボッフオの高地放牧を見た後に食べる、あそこで作られたチーズっていうのはすごく強烈なインパクトというのがあって。やっぱりそれは日本で今まで食べているチーズっていうのだけじゃなくて、あれ（ボッフオの高地放牧）を見てそこ（現地の生産者）で作られたという情報が入ることでフラッシュバックするというか。そういうことがテロワールじゃないかと思ってます。

**司会・小林** 同じ物を見ていても、いろんな知識だとか情報、体験が加わることによってその物の価値は高まる、というのも含めてテロワールという表現をしているのかなという気がします。次に話を進めさせていただきたいと思うんですが。そういう情報だとかの一つに、先ほどもお話に出たんですが、「歴史」というところを重要視して考えていかなければならないんだろうと思っています。過去から経験を学ぶことができると思うんですけど、お配りした資料の中で、この二つの資料が入っているかと思います。これは一つの歴史の一側面を記した資料として用意させていただいたんですけども、一枚目が北海道の支庁別の人口を、1975年を100として、その後の推移を示したものになっています。これを見るとですね、石狩支庁が伸びていて、あと十勝支庁が横ばい、もしくは若干増加ということで、それ以外の支庁はばらつきはありますけれども、人口がこのような形で。経済発展の一つの側面ですから、人口の移動というのは。推移していったというのを示しています。参考としてもう

一枚めくっていただくと、網走支庁の人口の推移っていうのも示しています。もう合併された町村も入っておりますけど、これを見ますと網走支庁は北見市の人口増加、北見圏への人口の増加とその周辺部からの人口移動というのがきつと進んできたんだろうと。その間、みなさんの生活がどのように変化してきたという、先ほど澤田さんの報告にも「自分の通っていた学校がなくなってしまった」と。それは生産性の発展と同時に、不可避的にやむを得ず経済発展の結果として出たものなんだろうと思うんです。こういうものっていうのは、どうも世界中どこも一緒なんじゃないのか、発展すれば人口が都市に集中して、農村は疲弊して過疎化していくっていうのが、一つの避けられないものなのかなということのもう一方で示したのが、フランスの人口の変動を示したものです。これを見るとですね、赤く濃くなっているところが人口が増加していて、1990年から2006年にかけての人口の推移を示しているものなんですけど。これを見るとですね、どうやらこの16年、過去16年くらいの間です、人口は増えている地域がわれわれのイメージするようなパリ周辺が増えているというのもあるんですけど、それ以外にも右下の地域、ローヌアルプ地方だとかが入るような山間部、先ほど写真でいくつか出てきたような山の地域だとか、南のほうは地中海に面したたぶん避暑地なんだろうと思うんですけど、西のほうにも人口が増えている地域があってですね、自然増とか社会増という形で増えているということが見て取れると思うんです。

ここで一つまたピット先生におうかがいしたいなと思うんですけども、一つの要因としては地方の都市に、例えば北見市の市街地が拡大して行って、その周りの町村が住宅地化して人が増えていったという要因もきつとあるんだろうと思うんですけど、どうやらそうではなくて、農村に人が移動してきている、人口移動が見られてきていることを、われわれはフランスで良い事例として聞くんですけども、実際そういうふうに捉えていいのか、そうであれば一体どういう要因で人々は動いているのか、フランスは人口、少子化対策も上手くいってる国だと聞いてますけど、そういうようなところで何かいただければと思うんですけど。

## フランスにおける農村部の人口動向

ピット 基本的には農村部の、都市部が人を呼び寄せている傾向がはっきり言えると思います。ただし、ブドウ畑がある所というのは例外的に伸びてる傾向があります。

ただ言えることは、ほとんどの農村では農業者を減らし、かつ人口も減少、あるいはキープできるかというところにあります、品質の高い生産が行われている所は維持ないし増加傾向にある。農村部は。

パリ盆地の大規模穀倉地帯とか、あるいは北西部の乳製品とか大規模でやっている所は、たしかに大規模なんですけど、ますます機械化が進んで、人がいらなくなる、人手がいらなくなるという意味では人口を減らす傾向にあります、反対に地鶏ですとかチーズですとか、そういう品質の高いもの、ワインもそうですけどそういう所は、きちんと維持できてるし、訪問者や滞在者という人達を増やすことができている。

大西洋岸、右側ですね、赤く増えている所は退職年金者が、そこに住もうということで人口増になっているケース、あるいは観光客、あるいは高品質な産物を求めてやってくる所、あとかつてからの

観光地、そういうものを複合的に、あるいは都市、ブルドーなどが複合的に混じっているという意味で沿岸部というのは増えています。

しかし、北部の寒い所には同じような傾向は見られません。

**戸塚** 少し補足させてください。いい物を作っている所っていうのは、それを食べる人が「行ってみたい」という気になる人がいっぱいいるわけですね、特にフランスはそうなんですけども。そうすると絶対にその人は行くわけでしょ。それから口コミの宣伝が段々できてくるわけですね。そうすると訪れられるほうは要するに訪問客が多くなると、自分のところをもっと綺麗にしておくという意識が出てくるわけですね。それは個人的なこと。それから、それが段々と村に広がって、地域に広がって、それが観光と繋がるわけです。そういう村とか町がいまの赤い地帯ですか、多いんですよ。そういう所っていうのはだいたいフランスでも有数の非常に品質のいいチーズなりお肉なりワインですか、そういうものを作っているところです。

**司会** 作り方が地域の景観だとか、そういうことと結び付いてるから、「その地域でしか食べられないものに、その場で食べたい」という。

**戸塚** それから、いいものを作っていると、フランスの場合だと美しいですね。環境、地域、個人個人のうちもそう。物はいいものを作っているんだけど、周りの景色や作っている工場ですとか、付属の建物とかありますでしょう。そういうものに対しても美的感覚、美観っていうのもこだわるわけですね。一人ひとりがそうしてますと、村も町も綺麗になって、非常に訪れる人が自然に増えるっていう。それが観光にどんどん繋がって、日本流に言いますと「むらおこし」ですとか「まちおこし」に繋がってるんだろうと思います。

**司会** そういう意味では日本でも参考になるところはあります。実際にそういうふうやって地域の景観が変わってくるというのは、取り組みは全国、道内にもきつと見られてきつつあるとみなさんも感じてらっしゃると思うところだと思います。ここでちょっとお時間をいただいて、開発建設部の小笠原部長から今のお話の中で、歴史的な推移と、さらにまちを美しく、美しいまちを作ろうとかということで、取り組みを日本でも実はありますし、北海道でもそういった取り組みを実際に進められてきています。歴史的な整理も踏まえてこれからの取り組みだとか、シーニックバイウェイのお話もあるかと思うんですが、その辺のご報告を簡単にいただければと。

**小笠原** 北海道開発局網走開発建設部の部長をしております小笠原でございます。先ほどピット先生や、そちらからもご発言があって、たしかに私ども北海道開発を国の立場で行ってきたということで、国家的な課題、食料とかエネルギーとか、いろいろな課題の元に北海道の開発を行ってきたということがございます。この網走のオホーツクの地域もやはりそのような国家的課題の元に、産業という側面を主体に地域開発が行われてきたということでございます。現在のですね、この地域の農村景観を形作ってきたルーツと言いますか、歴史的なものも含めてですね、ちょっとおさらいになるかも





しませんが、過去、それから現在のそういったことを踏まえて、どういう取り組みをしているのか、始めたのかということ、ちょっとお時間をいただいでご紹介したいと思います。それを少し参考に、これからのディスカッションの参考にでもしていただければというふうに思っております。

網走の農業の歴史ということでございますが、北海道庁というのが明治19年、これは1886年でございますが、いまの北海道庁の前身、この頃は国の組織でございます。戦後、地方自治制度ができてから、いまの北海道庁は地方自治体となったわけですが、ここが北海道の本格的な開発のスタートということでございます。網走はちょっと遅れましてですね、明治30年、屯田兵という北海道を開拓したときの独特な制度ですけども、この入植が行われて、本格的に畑が開かれたと。ちょうど支庁長さん来られていますが、網走支庁が設置されたのがこの時ということで、約100年ほど前でしょうか、という歴史があるということでございます。

そういった中でどんどん、どんどん、赤が畑というか耕地面積でございますが、昭和15年ぐらいに最大を迎えます。戦争の影響もあったでしょう、かなり農業生産が落ち込んでいます。ちょっとここにはグラフがないんですが、人口と言いますか、農家の人口なんですが、実はピークが昭和30年。これは2万9000弱です。農家の人口が、この地域。平成20年はどのくらいかと言うと、もう6000を切っております。約、人口は5分の1になっていると。ただ、この面積がどんどん、どんどん増えていってるといいますから、農地の面積がどんどん拡大して、大型化していったと。というのも、やはりこの北海道総合開発計画、戦後このようにですね、農業の生産性が落ちて、日本の国民が非常に飢えていたと。これは食料を増産するというのが、わが国の非常に緊急の課題であったわけでございます。そういった中で、より効率的な大規模な農業を目指していったという、こういう歴史的な経過があったと。これは歴史的な必然もあったのかなと。それからこれは、戦争で植民地と言われる所を

失って、北海道にたくさんの方が引き揚げてきた。そういう人達の働く場も必要だったという歴史的な経過もございます。続きまして、オホーツクのいまの農地の状況ですけれども、黄色いのが畑でございます。緑になっているのが牧草地でございますが、この地域は冷涼な気候でございます。ちょっと北見の周辺に一部、水田等があるんですが、これはほとんどの9割以上がもち米でございます、寒いところ、北限でとれる米がもち米ということでございますが、日本の伝統的な風景である水田風景というのは、ちょっとこの地域では難しかったと。トライはしたんですがダメだったと、ということでございます。このような畑になったのは、気候もございますが、一つはこういうところが非常に火山灰土であると。それから、もともと海があったところが、こういう潟湖（かたこ）、ラグーン（＝砂州によって外界と隔てられた湖）になっているんですが、こういう地域がもともと低湿地帯で泥炭という地域になっている。こういうところは重粘土という非常にシルト（＝砂よりは小さいが粘土よりは粗い粒）分があって堅いと。6割がそういう特殊土壌という特殊な土壌になっていて、比較的、農業に適さないと言われていた地域でございますが、こういった地域でも主に麦、イモ、タマネギ類、ビートが多いんですけど、それから北のほうはほとんど、こちらから上のほうは生乳と言いますか、牧草地帯ということになってございます。こういった、こちらは本当に広大な農村景観、おそらく北米とかフランスにも似てるんじゃないかと思えます。こちらは本当に牧歌的な景観があります。ちょっと非常に特徴的に分かれているということで。こういった農村景観は、規模の拡大っていうのはどういうふうにして行われてきたかというのは開発局が行ってきた事業と、先ほどちょっとご批判もありましたが、例えば畑地の灌漑（かんがい）ですね、水をやる仕事とか、排水改良。非常に水が溜まりやすいということもあるものですから、水を抜くような事業もたくさんやってきたということで。それから農地再編。これも規模の拡大ということで、こういったようなこともやってきたのは、非常に多くの地域に人工的な手が入っていると申しますか、戦後の開発局が行ってきた事業でございます。こういった事業を行う中で農村景観というようなものが形作られてきたということです。

現在どうなってるかと言いますと、一つの例でございますが、耕地面積は先ほど言いましたように減ってるんですが、1戸あたりの耕地面積、それから収入は伸びてございます。それから、作付面積ということで非常にこちらは特化しててですね、麦、それからジャガイモ、甜菜（てんさい）に特化してるんですが、こういう農地の少し改良を行うことによってですね、それ以外の野菜類が言ってみれば高く売れるというんですか、それから外圧に強いってというようなことが書いてるんですが、こういう麦、甜菜、馬鈴薯だとかに特化していると、貿易の自由化だとか関税の引き上げとか、そういうようなものに対して非常に脆弱だということもありまして、そういうものにも対応できるような農業ということも図っていかねばならないと。他にも北海道の気候、特にこの地域は冷涼で、昨年のご案内の通り長雨で非常に被害は受けましたけれども、やっぱりそういうものに対応する土地改良を行っていかねばならないと。これで非常に品質の高い作物もとれていると。それから、これは主要な作物以外にもですね、北見のタマネギだとか、小清水のゴボウであるとか、長いもですね。これは北海道の長いも、特に十勝なんかは台湾などに非常に人気があるんですが、その他にニンジンとかキャベツ、カブ、そういったものが作られるようになってきているということでございます。タマネギの例なんかでは、一つの例ですけど、灌水（かんすい）、水を撒けるようになったことで収量も増えますし、玉の大きさもいいものになる、品質が非常に上がると。これは農家の方の収入増にも役

立ってるということです。

これからということですが、先ほどもございましたように、農家の人口がどんどん減ってきているということもありまして、農業生産法人という法人化が進んでいるということで、(平成)20年1月で313法人ということになっております。それから作業受託ということで、これはなかなか農家の方が高齢化してきているということもありまして、規模が大きいもんですから、なかなか自分達だけの力ではできないということで、そういうものを委託するというので、こうした細かい農地を大規模化していくということもやっております。このへんはご批判もあるところですが、生き残っていくためにはこういう仕事も必要だということで。それから品質っていう面から見ると、エコファー制度というようなことがあって、できるだけ堆肥(たいひ)による土作りであるとか、化学肥料を低減した農家の方にこういうマークをつけて支援しているとか、オホーツクブランドということでこういったブランド化をして価値を高めていこうというような取り組みも行われているということですが。その一方では、こういった品質を高めるためには、このような水を撒く灌水、それから不良なところを排水する、そういう事業もあわせて必要になってるということで、この取り組みだけではなかなか生産性、品質のいいものではない。

これは地域の課題ですが、コンクリートですけれども、こういったものが時間が経つにつれて老朽化してきて、こんなふうになってくるだとか、こんなものをこういう更新してるというようなこともやってると。まあ、どうしてもこういうものは必ず必要になってまいります。すべて自然の材料だけではできない、コンクリートも使っていかなければならないと。これは最近、私も始めた運動でございます。制度論とか運動論とかの話は詳しくはしませんが、この背景だとか特徴だとかについてちょっと説明したいと思っておりますが、この背景は先ほどご批判があったような産業の中心、とにかく規模を拡大して物を作ってくるという、それだけでは地域が本当に活性化しない、元気が出てこないということもありまして、そういった反省の元にはですね、「わが村は美しく」という北海道の運動を起こしましょうということを開発局が始めてございます。今から8年ほど前でございますが。これのお手本となったのが、実はフランスではございませんで、西ドイツでございます。西ドイツの「わが村を美しく」という、そういう運動をお手本にして、北海道なりの運動をしましょうということであります。これは自慢できる美しい景観、それから地域特産物のブランド化、活発な人、交流づくり、そういったものを通じて魅力ある活力に満ちた北海道を、一つは村ということ、一つの単位として進めようという話が当初ありましたけれども、なかなか村単位で運動が進めるっていうのは難しいということもありまして、個々のコミュニティ、小さなコミュニティの単位で、この人達のやっていることに光を当てるということを、まずこの運動のワンステップとして進めてございます。どういうことをやっているかといいますと、北海道の運動コンクールというのをやっております。これは「景観」、それから「地域特産物」、「人の交流」という3つの部門において、金・銀・銅、ゴールドメダル、シルバーメダル、ブロンズメダルでしょうかね、そういう表彰する制度を設けて、地域の人達がやっているいろんな取り組みに光を当てていこうと。そういった中で、地域の人達が元気になって、地域づくりに励んでいく一つのきっかけになっていただければということでやっております。これは第4回、一昨年でございますが、この地域では「北見塩やきそば」、それからJFウトロ漁業協同組合女性部というところが地域特産物部門で賞をもらっていると。どういうものかというのをちょっとご紹介した

い。これは北見の「オホーツク塩やきそば」でございますが、これは徹底的に地域のホタテとかタコであるとかタマネギとかですね、すべて地域のものを使って作ってるという、こだわって、こだわって作ったというものでございます。こういったものの取り組みも表彰してございます。それから、これはウトロの漁協の女性部という漁師のお母さん達がやっている食堂なんですけど、ここで地元の取れたもののお弁当を作ったり、いろんな昼ご飯を出したりだとか、そういった取り組みを表彰しているということでございます。過去、1回から4回やっていますが、このくらいの数の百数十の団体ですね、そういうグループが応募してきてると。これは北海道の町村のいままで参加した団体のある市町村を、色を塗ったものですが、オホーツクはすべて何らかの形でいろんな団体が参加していると、こういう状況でございます。ロゴマーク「参加しよう」「広げよう」「いいもの伝えよう」ということで、赤は北海道の人達のモチベーション、赤い情熱ですね、パッション。緑は北海道の自然、森、それから青は北海道の水の清さ、綺麗な空気と、そういったものをイメージして、こういった運動を進めているということでございます。それからもう一つ、これはですね、2010年のコンクールを今やってまして、3月12日までですかね締め切りは、是非、自薦他薦は問いませんので、自薦が基本ですがコンクールに参加していただくようにというように思っております。

続きまして、「シーニックバイウェイ北海道」という、こういうこともやっております。これは道路でございますが、先ほどピット先生のほうから「道路の景観が非常に貧弱だ」というか貧しいこともあり、それは私どもも自覚しております、北海道の道路は産業道路的な側面が強くて、景観とかですね、観光といった面に非常に欠けてた部分があると。これを4年ほど前、5年くらい前から取り組んでるんですが、このもともとの発想の原点は実はこれもフランスではございませんでアメリカでございませんで、アメリカのですね「草の根運動」と言われる、「グラスルーツ運動」と言われている屋外広告物のですね、規制とか撤廃という市民団体の運動がアメリカでベースになって、そういう草の根の運動がどんどん積み上がってきてシーニックバイウェイと。英語で使っているのはそういうことなんですけど、シーニックというのは「シーン」ですね、「映画のシーン」のようなシーン。そういう景観のいい、シーンのいい、バイウェイは「寄り道」です。ちょっとここに寄り道したくなるなっていうような風情とかたまたまの、そういう道路をみんなの力で作っていきましょうねということでございます。これは何でアメリカがそういう、これはアメリカの連邦道路庁というインターステート・ハイウェイ（州間高速道路）を建設していたところが、実はバックアップしているんですが、その反省の一つはアメリカのインターステート・ハイウェイというのは産業道路で、「早く行く」という、いわゆる「ファーストフード」の世界と同じ、共通の考え方なんですけど、そうではなくてちょっと寄り道してですね、地域をいろいろ楽しんだり、地域の歴史、景観、いろんな文化、風土に触れよう、そういった草の根運動を支援しようという。北海道においてもですね、そういった取り組みを支援しようということで、基本は活動ということで地域の方々がいろいろな美しい景観づくりをしたり、魅力ある地域づくり、それから観光空間づくりですね。そういった活動を行ってほしいというものでございます。これは誰かが物を作ろうということではございませんで。ただ、一方では道路のほうもですね、いろんな付属物が多くて、北海道の道路がゴチャゴチャしているということもあって、できるだけそういうものを減らして北海道らしい道路を作ろうと考えています。これは日本でもですね、「日本風景街道」「シーニックバイウェイ・ジャパン」ということを言っているんですが、

内地は歴史的に「街道」というものがある、北海道はちょっとそれがないということなんですけども、いろんな歴史的ストーリーがあると。本州でもこういうことをやっていると。地元では「東オホーツクシーニックバイウェイ」ということで、非常に山の地域の景観であるとか、これは流水ですね、それからこういう畑、広大な畑の空間とかがあって、こういったところでいろいろな方々が活動しております。こういうビューポイントにシーニックデッキというものを付けたり、景観をいろいろ探索したりとか、いろんな活動を紹介したりとか、ポケットパークで地域のものをいろいろ販売したりとか、コミュニティビジネスを支援していくみたいな。そういった地域のいろんな活動を支援していくという施策でございます。こういったことも取り組んでいるという紹介です。参考になればということで。どうもご清聴ありがとうございました。

## 地域景観と生産品質

**司会** 小笠原部長どうもありがとうございました。この景観がですね、人が意識することによって、きっと帰られるし、より魅力的なものにできるという活動の事例として、今回のお話とリンクすれば、一面では言えるのかなと思ってますが、鴨下さんはわが村を美しくの活動で、事務局長的な役割を担当されていると。

**鴨下** 「オホーツクの21世紀を考える会」の鴨下といいます。いま部長さんのほうから説明ありまして、過去4回ですか、わが村のコンクールを支援しております。ちょっとその前にですね、先ほどいきなりハンバーガーが出てきましたよね、それで私たまにブルームボールというスポーツやってるんですよ。それでアメリカに行くことがあったら、もうハンバーガー、ホットドッグ、ハンバーガーで本当に嫌になるんですよ。それでハンバーガーのパンの上にゴマが乗ってるんですよ。それ何個乗ってるかわかります？世界共通で108つのゴマが乗ってるんだそうです。それで子供に「数えろ」と言ったら、ピンセットで数えてたんですけど「105個しかなかった」と。「袋を見てみろ」と言ったら袋の中にゴマが3つありました。まあ余談はそれくらいにして。わが村に関わって、先ほど部長さん言ったように地域特産物、人の交流、それから景観ですか。オホーツクで景観部門がすごい少ないんですよ。過去に奥山さんの清里町さんも、表彰を受けてますよね。私は思うに、もっと清里町には防風林だとか、畑をバックにした防風林だとかね、素晴らしい景色があるんで。その辺を応募していただければ、絶対、金賞もらえるんでないかと思うんですよ。以上です。

**司会** 募集のパンフレットも封筒の中に入れていただいているんで。オホーツクの景観で魅力的なところが一つあればいいというお話であったと思うんですけど、ピットさんも清里には何度か行かれていて、私もこないだ初めて行って、すごく山の稜線の美しさを感じ入ったんですけど、フランスでも景観だけを抜き出して何か表彰するだとかはあるんですか？

**ピット** フランスには「もっとも美しい村ネットワーク」もコンクールになってますし、花飾りのコンクール「花いっぱい」、歴史構造物を取り巻く地域の美しいコンクールはありますが、これはた

だ単に奨励であって、農業者や生産者自身が景観をつくる、景観を美しくするっていう意識がないと、それが一番重要であると。

指定制度にはいい面と悪い面もありまして、たしかに奨励して元気付けるんですけど、指定っていうのはある程度、規準ができますから。でも遺産っていうのは生き続けて、社会の周りの環境の変化の中で常に生き続けるのが遺産ですから、それを今度は阻害する要素っていうのが指定にはあり得るということで、良い面と両方あると。

日本の歴史を外から見た場合ですね、約1500年くらい前から隋の時代に人を派遣し、唐の時代に人を派遣し、そこで素晴らしいものを見つけて、日本に持ち帰って、ただそれを再現するのではなく日本流にアレンジしてですね、さらに素晴らしいものにする。これは日本人の才能であって、こういう才能は維持していくべきである。先ほどポツフォの素晴らしいプレゼンテーションがありましたけれども、あれもポツフォを再現するのではなく、「ああいう考え方がある」っていうことを取り入れて、この地に適合させて、そこでオホーツク独自の遺産の進化に役立てていく、これが日本のやり方であり、これは活かすべき手法なのではないでしょうか。

例えば、天ぷら一つをとってみても、ポルトガルから来たときは非常に油っこくて、魚もニシンだかタラだったかで、でも今は若干洗練されていて、手で持っても油が付かないくらいに、それくらいのものに日本人は進化させた。

日本の風景は日本人が独自のやり方で作っていくべきでしょう。北海道の風景があってオホーツクの風景がある。

**司会** 風景の捉え方が今までと違ってきて、広がってるのかなという気がするんですけど、パネラーのみなさんは？

**武田** ここでピット先生からご示唆いただいた中で、いま小林先生がおっしゃった通り、風景っていう言葉の定義っていうのはお互いに頭の中で違っているかもしれない。1500年くらい前から脈々ときた神秘的な、精錬された美っていうのは、どうして出来上がったかという、神社とか仏閣とかですね、ある人間の個人的な活動を規制することによって、そこで住んでいる生活そのものが後世に美として評価されてくような、そういう規制っていう、自主的な規制なのか社会な規制なのかはわかりませんが、既成っていう概念で神秘的なものが生まれてくるというところ。一方では、箱庭とか盆栽とか自然にある存在ではなくて、人間が自然に働きかけないと住むことができないが故にですね、日本の国、オホーツクというのは先ほど小笠原部長がおっしゃったように実は日頃、私達、意識してないんですが自然に手を入れないと、これだけの生産ができないとに住んでいるっていうのをいつのまにか忘れてしまうことがあるんですが、このところをもう一度よく見てみると、手の入れ方、「あるがままの美」というものと、「手入れをすることによる美」というのと、おそらくいろいろあると思うんですが。先生やみなさんにおうかがいしたいんですが、経済を発展させるために、どう公的なお金を使うか、税金を使うかということで、ある程度の北海道のいろんな施設を作ってきたんですが、心理的なもの、美っていうものに対して、税金をどのように使えるかということをお身に問いただしてみると、結構難しい問題があって、一方ヨーロッパの国では、私、ドイツを訪ねたときに、ず



いぶん立派な中世のお屋敷がたくさん並んでいるので、「さすが何百年も続いたドイツの建物ですね」と言ったときに、「違うよ、武田君。これは第二次世界大戦のときに全部なくなったものを、公的な資金で全部建て直したんだよ」と。でも、その税金を、それは他の国から来た税金かもしれませんが、そういう美とかっていう歴史とか伝統というものに公的な資金を使える、文化的、歴史的な「差」みたいなのは、やはりあるんじゃないかなと感じながら、いま私達が美っていうことにどのような公的なお金とか規制を持ち込めるかということが、実は私達自身に問われてるのかなと思っていることも、一つお尋ねやら問いかけやらしたいんですが。

ピット もちろん公のお金ですから、景観に対する補助っていうのはなかなか難しいところがあるとは思いますが。まあ意見ですが、国は例えば農地なり森林に、美しくする最初の奨励金のようなものは若干、出たかと。だけど補助をずっと美しく維持するために定額を出し続けるのはあまりいい方法とは思いません。ですから、ある段階から独自の経済を発展させ、そこで品質から生まれる景観が生まれ、それによって美しい景観が生まれてくると。そこでは補助金はむしろいらなくなってくる、ということのほうがいいと思います。

例えば、大規模農場を全部、有機農園に変えるということで補助金が出るという制度があったとして。でもそれは決して継続することがいい方法とは思わない。というのは、作られた有機産物はきちんと売れて、経済的な収益性のある、市場できちんと収益を得ることができ、よく売れるものである必要がある。これは農産物、水産物に限らず、あるいはそれに付随して作る農業観光、農村観光の施設やレストラン、宿泊所にしても、それが独自で回っていけば経済的で、そこには極端なシンボリックな補助金というのは、そんなに定額で毎年必要かどうかということには限らない。

日本に限らずフランスもそうなんですけれど、農業者、漁業者というのは補助金を乗せた部分で全

体の収入と生きていく傾向があるんです。だけど、それはいい方法だとは思いませんが、アメリカもやってるしヨーロッパのほとんどの国がそうやってる、カナダは若干それが少ない。補助金というのは、ある転換する時の投資部分に必要かもしれないし、ある災害が起きた、難しい問題が起きた時には必要かもしれないですけども、日常的に当たり前のように補助金が付いてるもんだというふうな考え方っていうのはいいことではないと思います。

**司会** 今のお話はたぶん非常に、いまのヨーロッパの政策の次のことを考えてらっしゃると思うんですね。ヨーロッパの政策は景観を守ることに對して、一定の面積あたり定額で補助して、それによって地域を守ろうと、それをいま日本も真似しようとしてるんですが、ピット先生はさらに「それがいいのか」と。人間の経済活動っていうのはそういうものではなくて、もっと先に、自立したような経済活動に転換することを含めた政策、そういう仕組みづくりをするべきだっていうお話で、これはたぶんフランスの中でもかなり農業政策の中でも新たな考え方だと感銘を受けましたが。経済活動と先ほどの武田支庁長のお話と関係すると、美しさと経済活動はややもすると反発というか対立概念として今まではずっと捉えられてきたけれども、やり方によっては美しさが経済活動の価値をさらに増すような、そういうことができるんでないかと、昨日の戸塚さんの話にもあったんですけども、そういうことなのかなというのが私の感想なんですけど。みなさんもいろいろ、まちづくりだとか、船木さんのほうもやられてきて、そういうこれからの地域振興するときに景観の価値だとか、それを実際に経済活動に結び付けるということの大変さみたいのが、きっと普段の活動の中で感じてらっしゃるじゃないかなと思うんですけど、一言いただければと思うんですが。

**船木** いま聞いてまして、ピット先生の中に景観の品質ですとか、味の美意識、美の感覚、そういう話を聞いてると、経済活動にも品質を問われる時代、経済活動自体に品質を問われる時代というのが、私は一次産業で漁業をやっているんですけども、そういうことをいま問われているのかなって感じてます。寒気団としてっていうことになりますと、広域のネットワークですから、久しぶりに「オホーツク」というシンポジウムに出ました。オホーツクという冠を付けたシンポジウムに久しぶりに出ました。かつては結構あったんです。最近はおホーツクという冠はなくなりましたね。私達も「オホーツク寒気団」という18年前につくった団体なんですけども、私の名刺には「北海道オホーツク佐呂間町」と書いてあるんです。こういう名刺を持っていくとクレームが付くんです。「オホーツクっていう地域はどこですか？」って。「正確な住所ではないですよ」って。実はこういうことを言う人は北海道の人が多いです。向こう（道外）のほうに行くと、オホーツクという意外とイメージはできあがってます。ですから、オホーツクのテロワールを言うならば、オホーツクっていう名前を持っていくだけで、ある意味テロワール見たいのができあがっているのかなという感じがしています。例えば北海道物産展に、わあっと東京に行くと人が集まるような感じのものってのは、意外とおホーツクっていいイメージがあります。ですから、北海道でいいますと14支庁の中でいうと、われわれは羨ましがられるんです。他のまちづくりをやっている方から比べると「網走は素晴らしいですね」と。オホーツクという冠が平気で使えるということ。そういう意味のおホーツクというもの、今年4月からオホーツク支庁に正式になるということになれば、もっと大威張りでオホーツクという売り込み



方っていうんですか、それを考えるだろうし、私いつも思うのは「オホーツクのテロワール」と言いますが、でも、「オホーツクという視点でオホーツクづくりをしている人は何人いる？」という感じがするんです。いつもそう思います。極端なことを言うと、いま青田先生いますけども、流水が紋別に來ていますよね。そうすると流水をどう売り込むかっていったら、知床の流水と網走の流水と紋別の流水が実は違うような売込み方をするんです。そんな感じでいつも思ってるんです。それぞれが例えば東京行きます、大阪行きますって売り込んでくるのはいいんだけども、極端なことを言うと「網走は行かなくていいから紋別に來てください」っていう、そういう生き方をする人が多分いるんじゃないかなと思うんです。そうすると、せっかくこういう「オホーツクのテロワール」という言い方をしていますから、オホーツクづくり、オホーツク人と、われわれみんながオホーツク人って意識を持った中で取り組まなければ、売り込んでいくのはまだまだ先のような気がするんです。生意気なようですが。

**司会** ありがとうございます。非常にパッと視界が開けるようなお話をしていただいたかなと思います。この後はですね、いまお話いただいた「オホーツクの価値」だとかということについて、もうちょっと詰めてですね、時間があと1時間ちょっとありますんで、その辺で段々と詰めの核心に入っていきたいと思います。

(休憩)