

特集 2 座談会

オホーツク学への挑戦

—真の地元学とは何か—

ここ数年、「地元学」が全国的に広がりを見せている。地元学とは、地域の歴史や文化、産業、自然などを見つめ直し、地域独自の生活文化を創りあげていくことを指す。実践総合農学会がテーマとする食・農・環境問題を解決するためには、地域の特性に応じた技術とその活用システムの開発、地域産業の振興、消費者との連携が欠かせない。オホーツク地域には、地元の人々による産業・自然・文化を一体化した取り組みがあり、それを東京農業大学の学術的研究が支え、実践総合農学会の目指す地元学の姿ができてつつある。オホーツクで魅力あふれる地域づくりを進める地元の方々と東京農大の皆さんによる座談会を開き、「真の地元学とは何か」について語り合っていた。

日時 平成17年4月12日(火)

場所 網走セントラルホテル

参加者 新谷哲章 真晃丸漁業株式会社 代表取締役社長

元角文雄 網走合同定置漁業 事務局長・理事

坂崎繁樹 網走市水産港湾部水産漁港課 課長

渡辺孝市 オホーツク網走農業協同組合 理事

小路康子 網走消費者協会 会長

鈴木悌司 東京農業大学生物産業学部教授

吉田穂積 東京農業大学生物産業学部教授

永島俊夫 東京農業大学生物産業学部教授

黒瀧秀久 東京農業大学生物産業学部助教授

司会 門間敏幸 東京農業大学副学長 総合研究所所長



オホーツク学に熱き思いを語る参加者

オホーツクは真の地元学のあり方を考える格好の素材

門間 本日の司会を担当します実践総合農学会事務局長の門間です。皆様のお手元にあります雑誌『食農と環境』は、昨年11月28日に設立された「実践総合農学会」の学会誌です。実践総合農学会は、現在の複雑な農業・食料・環境問題を解決するため、専門研究だけに特化したこれまでの学会とは異なる新しい学会を創ろうと、有志が集まって設立したものです。専門の研究者だけでなく、農林水産業の生産者、消費者、企業、関連機関、行政、NPOなどの方々に参加していただき、そのネットワークを拡大して食・農・環境問題を解決していこうという目的をもって結成されました。

学会誌は、専門家だけでなく一般の人にも研究内容が容易に理解されるように、フルカラーにするとともに、ライターなどに取材してもらい原稿を作成しております。

第2号では、最近大きな注目を集めております「地元学」を取りあげ、真の地元学の姿を明らかにしようと特集を組むことが編集委員会で決定されました。例えば「東北学」「水俣学」「いわて学」等、地域の価値の見直しと情報発信を目指した新しい地元学が台頭してきています。実践総合農学会でも、食・農・環境問題を草の根で解決するためには、地域の特性に応じた技術開発、その活用システムの開発、さらには地域産業の振興、消費者の連携が必要であると考えています。

しかし、従来の民俗学、文化学的視点から地元学を構築するのでは、実践総合農学会のオリジナリティはできませんし、得意とするところではありません。実践総合農学会では、いかにして地域固有の資源を活用して個性豊かな地域産業を発展させるか、また地域の豊かな自然や生活環境をいかに次世代に継承していくか、さらには住民が一生住みたいと思える地域とは何かを解明し、その実現に関わる学術的研究を総合的に支援し



司会者として皆の意見を引き出すのに汗だくの門間教授

ていきたいと考えています。

こうした学会のテーマに合った取り組みを全国各地で探した結果、このオホーツクの地域が最もふさわしいと判断しました。その理由は、オホーツクという独特の自然環境の中で、豊かな自然資源を活用した農業、林業、水産業が一体的に展開し、日本有数の生産力の高い産業を形成していること。また、こうした1次産業をベースとして、生産性の高い2次産業が展開されている。さらに、地域の人々はこのオホーツクの自然や環境に対して高い誇りと愛着をもっており、その保護のために様々な活動を展開している。すなわち、産業・自然・文化が一体となった地域づくりが展開され、魅力溢れる地域が形成されているのがオホーツク地域です。

産業・自然・文化が一体となったオホーツクでの取り組みは、真の地元学のあり方を考える格好の素材であると思います。この座談会では、オホーツクの自然の魅力、産業、そして環境保全に対する地元の人々の取り組みと、それを支える大学の活動との連携を取り上げ、「真の地元学とは何か」「地元学構築における大学の役割」を大いに議論したいと思います。

まず、参加者の皆様の討議をスムーズに進めるために自己紹介をお願いいたします。

新谷 網走漁業協同組合の理事をしています新谷です。ホタテと秋鮭の定置網漁業をやっています。また、漁場環境を守るための保全委員会の委員長でもあります。オホーツクの漁業、漁場環境の保全という視点から議論に参加したいと思っています。



網走の漁業を支える新谷さん

元角 網走の合同定置漁業事務局長の元角です。漁業に入る前から環境に関心がありました。また、地元食材を活かした産



地元食材の活用に夢を賭ける元角さん

業づくりにも関わり、本日で参加の東京農大の永島先生、黒瀧先生にお世話になり、カラフトマスの「オホーツクます鮭」を開発し、千歳空港・女満別空港で販売しています。地元と大学の結びつきの重要性を強く感じています。

坂崎 網走市役所の水産漁港課長の坂崎です。網走市の水産振興と将来の水産業の方向等について担当しています。現在、水産漁港課では、「いかに多く捕るか」という考え方から、「いかに資源を持続的に利用するか」「いかに地域の特産物として発信していくか」に転換しつつあります。単に商品を売るだけでなく、地域の素晴らしさを含めて売っていきたいと考えています。



オホーツクの新しい漁業の推進役の坂崎さん

渡辺 浦士別で40haの農場経営をしています。主に小麦、ビール麦、馬鈴薯とテンサイを栽培しております。今年度から7戸で農業生産法人を立ち上げています。法人では、肉牛と野菜を作っております。肉牛生産では麦わらを敷料にして堆肥化し圃場で活用するという循環農業を行っています。東京農大とのかわりも深く、技術面で様々な指導を受けています。



ヨーロッパを上回る大規模農業の担い手・渡辺さん

小路 地域で10年近く消費者運動を行っております。ボランティアで主として食生活改善の仕事をしています。また、地域が自立できる方法も考えています。全道的な消費者運動の中で考えると、網走地区は農業とのかわりが大変強く、東京農大がこの町にきてから



オホーツクの生活と文化を支える小路さん

大学と一体となった地域づくりが展開されています。地域の消費者と農林水産業、そして大学との連携という視点から議論に参加させていただきます。

鈴木 東京農大の植物資源学研究室で森林の保全を研究しています。これまで行ってきた仕事は、森林の環境保全機能を解明することです。また、北海道林業試験場時代にホタテの貝殻を土壌改良に、ヒトデを肥料に使用できるか研究を行いました。森林と漁業との関係、景観、緑の環境づくりについても研究を行っています。



林業の重要性を説く鈴木教授

吉田 東京農大の植物資源・生産管理学研究室に所属しております。専門は植物病理学で、作物の病気に関する研究を行っております。昨年までは、音根内にある網走寒冷地農場に勤務しており、渡辺さんの第26営農集団等にも大変お世話になりました。農家の皆様から網走市の農業について勉強させていただいております。



網走農業の可能性に挑戦する吉田教授

黒瀧 東京農大のオホーツクキャンパス開学当初から、網走管内5大学(北海学園・北見工大・日赤看護大・道東大学・東京農大)のコンソーシアムを構築するため、オホーツク大学間交流委員会の事務局局長を16年間やっております。また、農家向けの東京農大講座の企画を10年以上行っています。森林・林業については網走東部西部流域森林林業活性化協議会の代表幹事を13年務めて、この管内の環境政策としての森林の循環機能の活用に取り組んでまいし



オホーツク産業の知恵袋・黒瀧助教授

た。また、網走市との関連では、政策塾を作り、環境政策を市民や学生とともに発信していく活動をしております。そのほかにも、市町村合併の問題や常呂川の流域で市民連携をしながら上流から下流までの流域の保全活動を行っております。先ほど紹介された「オホーツクます鮭」は、網走産の経木、地元でとれたお米、カラフトマスといった地域資源の活用を目指して開発したものです。

永島 東京農大食品科学科の永島です。私の専門は食品製造学で食品の加工・保蔵について研究を行っています。ヤマイモの粘り成分の研究が専門です。オホーツクでは、特に地域の資源の有効利用、例えば、産卵後の鮭の再利用、ほたての貝柱以外の部分の利用、農産物の規格外品の付加価値化・有効利用に関する研究に取り組んでいます。魚醤油、ナガイモビール、ホタテビール、ニンジンビールについてはすでに製品化されています。また、エミューの肉や卵の有効利用にも取り組んでいます。



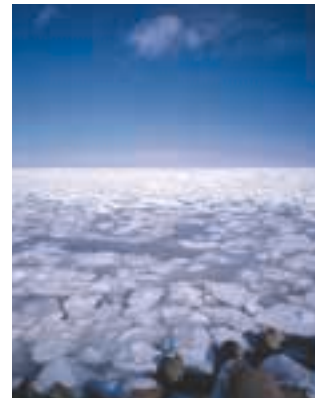
オホーツクの資源の価値を高める永島教授

オホーツクの魅力は、 素晴らしい自然と豊かな資源、 そして開放的な人びと

門間 まず、皆さんにこのオホーツクの魅力を思う存分語っていただきたいと思います。自然、資源、産業、文化面、人間面のどこからでも結構です。これによって、地元学としての「オホーツク学」が目指す方向が見えてくると思います。

新谷 オホーツクの魅力は地元のわれわれよりも、外部の方の方がよくわかるのではないのでしょうか。最大の魅力は、豊かな資源に恵まれた海と、肥沃で広大な大地が存在することです。さらに、網走の町全体が湖に囲まれ、独特の風土、雰囲気形成しています。特にオホーツク海の流氷は、独特の自然とその変化をもたらしています。

こんな素晴らしい自然に囲まれた地域は日本中、いや世界中探してもないでしょう。



オホーツクの原点は流氷

永島 私は地元出身ではありませんが、この地域の魅力の虜になった一人です。

特に自然の素晴らしさからうける感動はとても言葉で表現できません。網走の冬は寒すぎて嫌だという人がいますが、人間も生物ですから適応性がありますし、慣れれば冬の楽しみ方もわかってきます。また、私達研究者にとっては、研究の素材が身近に豊富にあることが最大の魅力です。私は加工が専門ですので、農林水産物を原料とした素材が豊富なオホーツクは最高の研究環境といえます。



冬を楽しめればオホーツクは天国

元角 私は網走生まれですが、東京で10年働いて網走に戻ってきました。戻った当初は、また東京に戻りたいという気持ちがありました。しかし、こちらで5年ほど暮らしてから東京の仲間と話をする、生活のテンポが違い、違和感を感じるよう



広大な大地がもたらす豊かな恵み

になりました。生活も仕事もこちらにすっかり根付いたと実感しています。やはりオホーツクの魅力は、豊かな自然にあります。しかし、文化面

でも最近はインターネットで情報の受発信がスムーズにできますので、交通の便の悪さのハンディは感じなくなりました。今は、本当に恵まれた土地に生まれ生活していると強く感じています。地域の食料自給率は300%を超え、農産物・林産物、海産物のバランスがとれた素晴らしい地域です。



疲れが吹き飛ぶオホーツクの朝日

黒瀧 皆さんが言ったとおりです。スケールの大きさが魅力です。オホーツクの農家は、本州の農家の100戸分の面積を経営しています。この地域の農業はEUを抜いたともいわれています。中国農業大学の学長は「この地域の景観は、スイスのレマン湖のようだ」と感動していました。また、北米と気候風土が似ています。海あり、山あり、川ありと変化に富んでいるのがオホーツクの自然の魅力です。朝焼けの知床連峰は素晴らしく、徹夜の原稿書きの疲れもいっぺんに吹き飛んでしまいます。

吉田 私も網走にきて13年になりますが、自然の素晴らしさにいつも感動しています。また、ここで出会った人の素晴らしさも特筆できます。とにかく心が広い人が多いですね。こうした人間性も豊



網走農業は技術も風景も芸術的

かな風土が育んだものだと思います。実習先の農家やアルバイト先の漁師さんと、卒業後も親戚づきあいしている学生もいます。また、卒業後地元に戻っても北海道が忘れられず、新規就農に挑戦する学生もいます。札幌の人々には網走というと辺境の地というイメージがありますが、東京の人にはそのようなことは全くありません。

門間 私の指導した学生の中にも、網走の営農集団で実習をして、その後も親戚づきあいしている子がいます。また、その営農集団の息子が、実習生を兄貴のように慕って東京農大に入学し、現在私の研究室に所属して大学院で勉強しています。また、昨日、常呂漁協の婦人部長さんと担当者の方とお話しましたが、実にフレンドリーかつ歯切れの良い受け答えで、インタビューする側としてはとてもやりやすかったです。

小路 地域の魅力と言うより、地域の自慢話をしたいと思います。とにかく水が美味しく空気がきれいです。女満別空港に降り立つとどなたも深呼吸をします。私はこの網走の環境を守りたい一心で環境問題に取り組んできました。網走の水道は湧水を使っています。私は、湧水に厚生省の基準の塩素をなぜ入れなければならないのかと疑問を感じています。さらに、上質な魚、美味しい野菜が食べられ、子供を育てるには最高の町です。また、人間性がよみがえる町でもあります。現在、全道的に地産地消を広めています。地域でできたもの



湧水が毎日飲める網走市民は幸せ

は、地域で食べるようにするためには様々な課題がありますが、ねばり強く活動していきたいと考えています。

渡辺 私は農業を営んでいます。オホーツク農業の特徴は、四季がはっきりしていて寒暖の差が大きいので、大変美味しい農産物が穫れることです。私の息子も網走を出て札幌で7年間生活していまし

たが、農業をやるために帰ってきました。子供たちもこの地域の良さを認めて戻ってきたのだと思います。私達の世代は1割ぐらいしか地元に残っていません。私も東京農大生を受け入れておりますが、いまだにお付き合いさせていただいていますし、今後とも農業研修生を積極的に受け入れることができるような施設等の建設について構想を練っているところです。



何もかもがでっかい網走の農業

坂崎 オホーツクの特徴を一言で表現すると「豊か」という言葉がぴったりします。漁業で言えば、北海道の日本海側の生産量を1とすると、太平洋側は2~3、オホーツク海側は4と高くなっています。この豊かな地域を守るための先人の血のにじむような努力に敬服しております。漁業では、作り育てる漁業としてのサケ・マス的人工孵化事業、帆立貝の稚貝を海に放流して回収する漁業を定着させました。今後はこの生産性



先人の努力の結晶が豊かな恵みを生む

自然環境を守りながら産業を振興してきたのがオホーツクの伝統

門間 自然・資源を守りながら産業を創造することが、オホーツクの産業振興の原点に息づいているという実感をもちましたが、いかがでしょうか。

新谷 昔から、水産加工場の排水による環境悪化問題には対応してきました。公害対策から漁場環境保全という形に変わってきて、水産加工場や澱粉工場の排水よりも、生活排水や、農地からの土砂流入による河川や湖沼の環境悪化が大きな問題になっています。特に海につながる湖が健全であるかどうか、環境保全の大きなバロメーターになると思います。環境が守られ、その中で漁民は生産物を恵みとして受けているという認識を私たちはしっかりと持つ必要があります。

門間 具体的には環境を守るために、どのような取り組みをしていますか。

新谷 河川ごと、湖ごとに対策を考えております。網走川に関しては上流・中流・下流で管轄が違いますが、市が中心となって調整をして河川環境を守っています。藻琴湖につきましても、対策協議会をつくり、行政がリードして抜本的な対策を考えています。野生の水鳥が繁殖するトウフツ湖はラムサール条約の指定を受けようとしています。



野鳥の楽園・網走の湖や海

門間 オホーツク地域では、海の生態系を維持していること、関係機関と漁業者が連携して取り組まれていますね。オホーツクの海に関しては、今後どのような研究が期待されていますか。

新谷 オホーツクの漁業は昨年122億円の水揚げがあり、網走漁業始まって以来の数字でした。これに加工等が加わると水産業の生産額は莫大なものになります。農協も過去3年連続で最高の販売額を出しており、1次産業は順調です。また、知床を世界遺産にという動きもあり、外から見ると良いことづくめのように見えます。しかし、サハリンには大きな油田があり、もし何らかの原因で事故があればオホーツク海は死の海になってしまいます。また、河川および湖沼をトータ



環境保全が農林水産業発展の原点

ルに管理するシステムができていませんので、汚染を防止することができません。対処療法的な環境保全ではなく、農業、林業、水産業を一体とした環境保全システムを構築しなければなりません。

鈴木 森は海の恋人と言われる。河川環境における森林の役割に関する具体的なデータがあまりありません。今後はこのようなデータの蓄積が必要です。また、総合的な流域管理が必要でしょう。河川にどれくらい森林が必要



森は海の恋人

であるかは、本流ではなく、支流域にいかにか緑を残すかが大変重要です。特に畑地や牧草地から出てくる水や土砂で支流の狭い川がダメージを受けます。渓流域では、サクラマスは落下昆虫や水生昆虫などを食べています。こうした生態系は、森林がなければ維持できません。

門間 農業の栽培方法が及ぼす環境への影響はどうか。特に、雪解け時に堆肥が水と一緒に河川や海に流れ込んで問題を引き起こしていると聞きます。

渡辺 この問題については協議会を設けて土砂の流失を防ぐように心がけています。基本的には、堆肥舎を設置して対応していますが、100%ではないと思います。森を作って環境を守るという動きは農業ではまだありません。

門間 農協と漁協の話し合いはありますか。

新谷 協議会で行っていますが、むしろ、一般の方々や漁業関係者等が川沿いに木を植えるなどの活動を展開することが必要だと思います。

元角 漁業者と農家と消費者が手を組んで、地域の人々に安くて安全なものを食べてもらおうという活動を、数年間実施してきました。こうした活動の積み重ねによって、お互いが協力して地域の環境を守ろうという動きが生まれてくると思います。



水産業の発展には農業・林業との連携が必要

新谷 網走に来るサケ・マスの数量は膨大です。2万トン近くが9月から45日くらいの間に来ます。こうした状況を受けて、最近では河川の環境の経済価値を測定して議論されるようになってきました。

黒瀧 北海道には自然が残っていると思われがちですが、本州に比べて百年生以上の山は非常に少ない。この原因は、北海道開拓のときに、ヒグマや狼がいて危険なため、開拓民が火入れをして牧場や畑を作ってきたという歴史的な経緯があります。ま



流水の天使「クリオネ」



オホーツク学の基本は流水の海を守ること

た、省庁横断的な考え方がないため、農業・林業・漁業のあり方を話し合う場がなく、対処療法的な対策しか採られていません。しかし、5～6年前から話し合いがもたれ、ようやく総合的な対策が生まれています。

今後は、環境を考えた農業、環境を考えた林業、環境を考えた漁業を行わなければいけません。この地域では、紋別で昭和20年代に漁師が木を植えたという記録があります。現在、第1次産業の中では林業が弱い。育林の内部収益率でいうと、ほとんど儲からないのが現状です。したがって、行政・市民・生産者が連携して、森林の保全に取り組むシステムの構築が必要です。

坂崎 網走川の下流は網走市の行政地域ですが、上流は津別町の管轄になっていて口を出すことはできません。しかし、最近は協議会組織を作って、流域の関係者が集まり、環境保全に対する共通認識を醸成しています。

吉田 今後は、上流の農家が経営できる最低限の肥料投入量がどのくらいかを見極める必要があります。

オホーツクの畑作、漁業は世界規模です。この規模を落とさずに、環境に配慮しながらどのような経営を実践すべきか、早急に解明することが必要です。

新谷 最近では農地の崩落が多くなっています。昔は100年に1回だったのが、最近では2～3年に1回になっています。トラックで2～3千台分の土砂が崩落して、一気に海に流れていき、海岸が真っ赤になってしまいます。

黒瀧 常呂町で提案しようと思うのですが、河川の周辺エリアを確保して森林にしていこうというナショナルトラスト運動を実践する必要があります。また、そうした視点からNPOを立ち上げるのも有効だと思われます。

門間 実践総合農学会では現場から政策提言することも、学会の大きな使命であると考えています。ナショナルトラスト運動も、農業、漁業、林業が一体的に取り組まれているオホーツク地域から発信できれば、そのインパクトは大きいと思います。

地産地消での地域の活性化は可能か

門間 オホーツク地域を活性化していくためには、農林水産物に付加価値を付けることが重要です。また、地域の活性化には地産地消が不可欠であると言われています。オホーツク地域におけるこうした取り組みはどうか。また、今後どのような取り組みを行えば良いと思いますか。

小路 行政で直売所マップを作ったり、懇談会を開いたりしています。人口約4万人の網走では農林水産物の消費量はたかがしれていますので、農林水産業者の収益には繋がらないのが現状ではないでしょうか。私たちはこれまで低農薬農産



いかに商店街に活気を取り戻すか



網走市農業大学講座で熱弁をふるう黒瀧助教授と受講者の皆さん

物の産直活動を行ってきました。網走市内に7つの販売所を設けたことがあります。かなり販売成績も上がり、産直の重要性に対する意識も生まれたと思います。しかし、販売方法の検討が不十分であったため、売れ残りの処分で大きな問題を抱えてしまいました。また、農薬の使用に対する消費者の不信が生まれ、生産者と消費者との信頼関係が失われてしまいました。値決めにも苦労しました。現在、網走市の既存の商店街は火が消えたようになっていますが、いかにして商店街に活気を取り戻すかが大きな課題です。

黒瀧 網走でも直売所はありますが、問題もあります。この地域では大量に生産して大量に売るという生産システムを完成させてきました。そのため、こまごまとしたものを地域の市場で流通させる力が弱く、地産地消が浸透しないのです。農業ではテンサイ、馬鈴薯、小麦の畑作3品が中心で、販売できる商品数が限られています。そのため、“地産他消”という考え方が必要です。十勝でも“地産他消”を推進していますし、私達の大学の売店で海



網走市の感動朝市風景

産物を置いたら、結構売れた経験があります。オホーツク地域でも“地産他消”を推進すべきです。

小路 地元の人々が地元の美味しいものを食べられないということは大きな問題だと思っています。

渡辺 私は、たまねぎを作り、一部は学校給食で使用していただき好評を博しています。また、1年に

1回収穫祭を開催して、地元の消費者に地域の農産物を提供していますが、特定の畑作物しかないのが実態です。和牛を生産していますが、ほとんど道外で消費されてしまいます。私としては道内で消費してもらいたいという夢があります。

門間 宮城県の角田市(現あぶくま市)では和牛農家が、自分の生産した牛を販売する日を決めて自分の店で直売していますが、非常に好評ですぐに完売しているようです。こうしたことは、市内の肉屋さんやスーパーと提携してできるのではないのでしょうか。

吉田 網走では農業祭と漁業祭が分かれて開催されていますが、同時に開催してシナジー効果をねらった方がいいですね。何か、イベントも縦割りで行われているような気がします。

門間 網走には市民農園はありますか。

小路 JAが行っている市民農園があります。結構人気があります。また、農薬や除草剤問題を市民に考えてもらうため、実験農園を作った経験もあります。堆肥をみんなで生産して土作りをして、それから作物を育てることに挑戦しました。とても大変でした。しかし、市民に有機栽培とはどういうものなのかを認識してもらう良い機会となりました。

永島 農畜産物の加工については、1次産品をそのまま高く大量に買ってくれるところがたくさんあるため、地域内で加工して付加価値をつけて販売することはあまり行われていません。JAの直売所も人気がありますが、毎日店がオープンしていないので次第に足が遠のいてしまいます。また、営業時間が短いなど、消費者の立場に立っていないと思います。オホーツク管内では「サクランボ」がとれます。特産品を開発したり、観光の目玉にしようという動きがありましたが、農家の方々から「誰が収穫するのか？」という疑問の声が上がり、実現にいたりませんでした。しかし、農家が忙し



豊富な加工資源をいかに活かすかが課題

ければ、消費者を組織化してもいいわけです。もっと多面的な角度から地域を活性化する体制を考える必要があると思います。

吉田 ご承知のとおり、オホーツクでは作物の生産期間と種類が限定されることと、大規模農業が中心であるため、基本的に労働力が生産の最大の制限要因になります。したがって、大規模農業の片手間に地産地消用の作物を作ることは非常に難しいと思います。しかし、大根や長いもなどの市場販売用の野菜では、規格外で市場に出せないものがたくさん出ます。こうした農産物を直売や加工に回して、地域での消費を拡大することも重要です。

永島 長いもについては規格外をすりおろし、冷凍にして販売する会社がありますが、漬物や多様な加工を行う会社はほとんどありません。現在、私は農産物、畜産物、水産物などの資源を有効活用するため、様々な加工商品の開発を行っています。農産物ではナガイモビール、動物ではエミューの卵や脂を利用したどら焼き、化粧オイル、化粧石けんなどを開発しました。また、商品化できないサケなどの魚を利用した魚醤油なども開発しています。

黒瀧 オホーツク地域はいまだ原料供給基地にとどまっていて、加工などを行うという段階まで進んで

いません。また、その原因の一つに輸送コストの問題もあります。加工はありますが、1.5次加工でとどまっています。また、量が多いので完成品までいかなくても十分に収益があがることも、高次の加工産業が発展しない理由です。

元角 漁業も同じです。サケ、マス、ホタテの場合も大量に中国に輸出しています。ホタテでは、色々と加工して国内外に出しています。こちらでは、収穫物が大量に一気に集まりますので、どうしてもそのままさばかなければなりません。加工のための施設と労働力、そして時間がないのが現状です。カラフトマスの寿司、ホタテビールでの消費は、全体から見れば微々たるものですが、地域を宣伝するという点では非常に有効です。ただ、産業として成立させるためには、さらなる戦略が必要です。

吉田 ブランド作りが重要です。農産物では十勝が強く、北見ではタマネギが有名です。オホーツクでは十勝より品質が良い農産物を生産しているのにブランド力で負けてしまいます。サッポロビールの「生搾り」の麦は7割が網走産ですが、CMでは3割の生産である富良野がロケ地になってしまっています。ブランド力をどのようにつけるかが課題です。



網走ブランドで売りたい麦

元角 マス寿司ですが、こちらで使っているのはカラフトマスで脂がのって非常においしいです。これまでは缶詰の原料にしか使用されていなかったのですが、その利用価値を拡大したという意味でこのマス寿司は大成功だと思います。



千歳空港・女満別空港で人気のカラフトマスの寿司

黒瀧 現在は、羽田空港での販売を検討しています。これが実現すると、かなりの数を見込むことが可能です。

小路 羽田空港の弁当売り場で、「網走のマス寿司ありますか」と言ってブームをつくりましょうと地元では話をしています。(笑い)

門間 東京農大の生物産業学部で起業化した大学ベンチャー企業「バイオインダストリー」のねらいは何でしょうか。

永島 大学発ベンチャーという話題づくりもあります。東京農大の生物産業学部の目標である「生産・加工・販売」で地域産業の振興に貢献することを目指しています。

このベンチャーは学生が中心となって経営を行い、教育面での効果も期待しています。最初は、エミューについて孵化技術の開発、DNA鑑定による雌雄判別といった基礎技術の開発が中心となり、続いて加工へと進みました。加工では、ソーセージや燻製にできることがわかりました。この段階で販売会社の起業化の話になり、「株式会社東



エミューの飼育風景とユニークな特産品

京農大バイオインダストリー」の立ち上げとなりました。エミューの卵を使ったどら焼き、品質の良いオイルや石けんなど有望商品も開発しました。また、農家が放置しているサクランボ、栽培もされている「マタタビ」の商品化なども今後検討していく予定です。

また、本学部に平成18年度から水圏環境や水産を教育研究する学科「アクアバイオ学科」が創設されますが、水産物の加工は食品科学科でサポートすることになります。これまで以上に水産物の加工技術の開発に力をいれていきたいと考えています。

坂崎 網走には全国に誇れるものがたくさんあります。カラフトマス、キンキ、スケトウダラの水揚げは全国一です。くじらの捕鯨基地は全国で4つしかありませんが、その一つが網走にあります。ワカサギ、シラウオ、シジミの生産は道内で一番です。これが、「網走の生き粋き7珍」です。これを市民ならびに全国にPRしています。また、この7珍からいろいろな加工品をつくりたいと努力しています。現在までにマス寿司、ホタテビール、マスの魚醤などが開発されました。



網走の特産品を活用したユニークなビールの開発、
ここでも永島教授が活躍



黄金色に輝くカラマツ林の紅葉

門間 最近、木材価格の低迷で林業は元気がありません。特にオホーツク地域では、林業が活気づいて植林が推進されないと、水産業への影響、農地の土壌流出など問題の発生が懸念されています。林業振興は、どのように考えられているのでしょうか。

鈴木 この地域では民有林が約6割を占めています。特にカラマツの主要な生産地域で、北海道でも有数の林業地帯です。民有林が多いため、木材価格が低迷して商品価値が高まらないと伐期が来ても伐採や植林が行われません。そのため、山が荒れ、様々な問題が発生しています。特に問題になるのは、伐採しても植林が行われずにそのまま放置されてしまう場合です。とにかく、材の価値を高める加工が重要です。

黒瀬 今、カラマツの木材を住宅用の集成材として売り出そうとしています。また、針葉樹で合板を作ることに挑戦しています。さらに、公共施設を中心に地元木材の積極的な活用を推進しています。

新谷 東京農大は本来農学系の大学ですが、平成18年度からアクアバイオ学科の設置が決まり、水産関係に「科学の目」が入ることに地元は大きな期待を持っています。是非、水圏環境のわかる学生を育ててほしいと思います。これによって、農業・林業・水産業が一体となった地域産業の振興の動きが大きく加速することを期待しています。特に、オホーツクの自然や環境を守りながら、そこに住む人々が生き生きと生活できる地域創造のために、産官学が一体となって挑戦できるのがこのオホーツク地域の最大の利点であると思います。

門間 長い時間、熱心な討議をどうもありがとうございました。世界の流氷の南限であるオホーツクの自然の素晴らしさと、その恵みの豊かさを本当に実感することができました。また、オホーツクで生まれ、生活している皆さんだけでなく、学生としてその素晴らしい大地に抱かれて勉強している若者の地域から受ける感動が伝わってきました。特に、このオホーツクの恵まれた自然や資源に感謝しながら、それらをいかに次世代に伝えていくかという皆様方の熱い思いを感じる内容でした。

また、そのためには農業、林業、水産業が相互に連携をとりながら、お互いを活かしつつ、自らも活かされていくという共生の考え方がいかに重要かを実感することができました。地域の発展には、大学の持つ技術、学生が持つエネルギーと創造性、そしてそれらを地域の発展のために有効に活用しようとする企業や行政、関係者の存在がいかに重要かが理解できました。そうした地域の活性化には住民の英知や理解、そして様々な地域活性化活動への参加が重要であります。

限られた時間ではありましたが、オホーツク地域における取り組みを掘り下げる形で「真の地元学とは何か」という課題に接近しました。十分論議を尽くせたとはいませんが、「地域の自然や資源に対する限りない愛着」「地域を良くしたいという情熱」「地域資源を活かす基礎技術の開発」「基礎技術を実践する企業力」「次世代に配慮した生産・生活システムの創造」「外に開かれた地域風土と人を活かすシステム」、こうした人々のマインドと持続的な取り組みを生み出していくのが「真の地元学」であることを痛感しました。

「オホーツク地元学」は、これからますます発展し、地域活性化の一つの手本として日本国内だけでなく世界に発信できる可能性があります。多くの方がオホーツクの地を訪れ、その魅力の虜になるとともに、この地の発展のために英知とエネルギーを提供していただける仕組みを早急に創りたいですね。

本日はどうもありがとうございました。

(とりまとめ：門間敏幸、藤枝 隆)