

# 水産業を核とした標津町の地域づくり

～地域HACCP(ハサップ)と体験交流事業を中心として～

北海道標津町商工観光課

課長 金田 照男

北海道標津町農林水産課

水産参事 熊谷 純郎

第 **518** 号  
(第45巻 第2号)

編集 財団法人 東京水産振興会  
発行

日本漁業は、沿岸、沖合、そして遠洋の漁業といわれるが、われわれは、それぞれが調和のとれた振興があることを期待しておるので、その為には、それぞれの個別的な分析、乃至振興施策の必要性を、痛感するものである。坊間には、あまりにもそれぞれを代表する、いわゆる利益代表的見解が横行しすぎる嫌いがあるのである。われわれは、わが国民経済のなかにおける日本漁業を、近代産業として、より発展振興させることが要請されていると信ずるものである。

ここに、われわれは、日本水産業の個別的な分析の徹底につとめるとともに、その総合的視点からの研究、さらに、世界経済とともに発展振興する方策の樹立に一層精進を加えることを考えたものである。

この様な努力目標にむかってわれわれの調査研究事業を発足させた次第で冊子の生れた処に、またこれへの奉仕の、ささやかな表われである。

昭和四十二年七月

財団法人 東京水産振興会  
(題字は井野碩哉元会長)

目次

水産業を核とした標津町の地域づくり

〔地域HACCP(ハサップ)と体験交流事業を中心として〕

第五一八号

一、はじめに……………2

二、標津町の水産業の概要……………6

三、標津町地域HACCP(ハサップ)について……………22

四、水産業を核とした地域づくり……………42

五、おわりに……………56

時事余聞 編集後記

かね 田照男



略歴

▽一九七三年北海道標津町役場に奉職、一九九三年商工観光課、二〇〇一年標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会設立後、企画・営業・受入など地域コーディネーター役として実践活動を行い、現在、標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会事務局長・標津町観光協会参与。

くま 熊谷純郎



略歴

▽一九七八年(株)正蒲銚入社、一九七九年(株)正蒲銚退社、同年(株)札幌中央検査センター入社、一九八八年(株)幌中央検査センター退社、同年標津町役場経済部水産課配属、一九九〇年標津町ふれあい加工体験センター出向、二〇〇九年農林水産課水産参事、現在に至る。

# 水産業を核とした標津町の地域づくり

（地域HACCP（ハサップ）と体験交流事業を中心として）

北海道標津町商工観光課

課長 金田 照男

北海道標津町農林水産課

水産参事 熊谷 純郎

## 一・はじめに

### 北海道標津町（しべつちょう）の紹介

標津町は北海道の最東部に位置し、町を中心にちようど両腕を出すように左に平成十七年、世界自然遺産に登録された知床国立公園（知床半島）、右には納沙布岬を先端とする根室半島が延びている（図1）。

また、町を基部とする日本一の砂嘴を有し、タンチョウなど野鳥の宝庫として知られる野付半島は、北海の天の橋立とも称されるなど代表的な景勝地であり、さらに正面には豊かな漁場のオホーツク海と一衣帯水に北方領土国後を望み、背後には広大な牧草地群が形成されるなど、四季折々美しくもダイナミックな自然景観を織り成している（写真1）。

人口は現在おおよそ六千人である。昭和四十年代には八千人余りであったのが、その後、JR標津線の廃止やN T T電報電話局の移転、地元漁業会社の統合や少子化など様々な要因により減少の一途を辿ってきた。現在は町も人口増加対策に積極的に取り組み、宅地の無償提供や移住促進に向けた中古住宅の改修整備など様々な施策を展開し、遠くは関西圏・首都圏からの移住者を迎えるなど効果が現れつつある。

産業は豊かな自然環境を背景とし、繁栄を遂げてきた水産業と酪農業が中心のいわ



図1 北海道道東地方の地図



写真1 標津川と根室

豊かな自然環境を背景とし、繁栄を遂げてきた水産業と酪農業が中心のいわゆる生産の町

ゆる生産の町として、安心・安全・新鮮な食を全国へ提供しており国内屈指の食料供給基地となっている。

特に漁業では江戸末期、当地は鮭の漁場として拓かれ(図2)、明治時代には国内で二番目となる鮭・鱒孵化場が設置され、孵化事業の成功など漁業経営の安定化と繁栄を遂げている(写真2)。(水産業については、第二章で詳しく述べる。)

一方、農業は大正初期より全国各地からフロントイアスピリッツに燃える移住者の入植が始まり、そばや麦・豆類などを皮切りに、後にじゃが芋なども栽培されたが、冷害により多くの被害を受ける年も多く、厳しい環境下におかれていた。しかし戦後、国策として始まった農業構造改善事業により、昭和四十年代に大型酪農への転換を図り、現在では乳牛二万頭以上を飼育し、農業販売額も一〇〇億円(平成二十一年度)と安定した生産基盤が確立されてきている(写真3)。



図2 江戸末期のサケ漁を描いた標津番屋屏風絵



写真2 サケ漁の網起こし



写真3 牛の放牧風景

有機コスト酪農を目指し、クリーンで低コストの酪農経営を推進

また、近年の更なる大型化に伴い、糞尿などによる環境の悪化が顕在化し、問題視されているが、当町では家畜糞尿を最大限活用した資源循環型酪農（有機低コスト酪農）を目指し、クリーンで低コストの酪農経営を推進している。

ちなみに、牛乳は大手乳業メーカーによりチーズやバターに加工されており、一部は飲用として本州にも出荷されている。

## 二．標津町の水産業の概要

### （一）標津町の水産業の概要と秋サケ定置網漁業

標津町の語源はアイヌ語の「シベツ」で、「サケのいるところ、または大川（本流）」というその意味のとおり江戸時代末期安政六年（一八五九年）より会津藩領地となって「サケ漁」が行われていた。新潟県西蔵寺さいぞうじには、元治元年（一八六四年）に秋サケ漁の様子が描かれた屏風（図2）が現存しているなど本町は、北海道では歴史のある、サケ漁によって拓かれた町として位置づけられている。明治二十一年、官営初の孵化場が千歳に建設され、遅れること四年の明治二十五年に標津川に大孵化場が建設された。以降、標津町内の六つの河川に孵化場が整備され、早くからつくり育てる漁業が進められてきた。

標津町の漁業は、生産金額のおよそ八割を秋サケが占め、一割はホタテ、残りの一

秋サケ定置網漁業とホタテ析引網漁業が漁業の中心

割がその他の魚種（カラフトマス、ホッキ貝、カレイ、コマイなど）であり、秋サケ定置網漁業とホタテ析引網漁業が漁業の中心となっている（表1、図3、図4、図5）。秋サケの漁獲量は、平成十五年の一九、四八八トンが過去最多であるが、昭和六十年以降これまでに通算一五度にわたり全国一位を記録し、日本一の漁獲高を誇ってきたが、平成十五年以降は漁獲量が減少し、平成二十二年度は約六、六〇〇トンで全道五位にとどまっている（図6、表2）。

## （二）鮮度保持、衛生管理対策

昭和六十年に初めて秋サケ漁獲量が一万トンを超え、前年度から一気に五千トン以上漁獲量が増えたことから、荷捌きの時間がかかり十分な鮮度保持が間に合わなかった結果、全道の平均単価よりも三割も安い単価になる（表2参照）など品質的には最低と酷評を受けた。そのため、地域の加工業者から生産者に対して鮮度対策の要望が挙がり、昭和六十三年から鮮度保持対策試験を開始した。平成二年からは本格的に氷、鮮度保持タンク、選別台を使用した鮮度保持対策がスタートした。これにより、秋サケの品質は飛躍的に向上した。

こうした、漁業者による徹底した鮮度保持対策がベースとなり、平成十二年度からは、漁獲から水揚げ、市場、加工、流通まで地域が一体となり地域の総合的な衛生管理システムである「標津町地域H A C C P」がスタートした。これにより、安全で安

平成二年から鮮度保持対策がスタートし、十二年度からは、「標津町地域ハサップ」がスタートした

表 1-1 標準町の主要魚種水揚高

※金額は税抜き

	総水揚げ			秋サケ			冬ニ			冬サケ		
	数量 (t)	金額 (千円)	平均単価 (円/kg)									
昭和40年	4,955	771,592	155	2,007	471,889	235	47	13,923	296	786	106,752	136
昭和45年	6,282	2,230,578	355	4,063	1,895,600	467	72	25,883	359	1,265	168,817	133
昭和50年	9,167	6,318,261	689	6,918	5,778,511	835	42	28,801	686	756	216,850	287
昭和51年	5,969	4,531,707	759	4,111	3,873,535	942	100	67,476	675	829	326,486	419
昭和52年	6,799	5,145,873	757	4,234	4,511,856	1,066	17	17,013	1,001	879	251,382	303
昭和53年	7,631	5,826,703	764	5,041	5,205,100	1,032	47	58,313	1,241	1,271	243,058	191
昭和54年	8,093	3,430,883	424	5,127	2,778,295	542	9	9,590	1,066	1,200	329,294	274
昭和55年	6,901	4,628,349	671	4,246	3,908,678	921	34	26,457	778	1,544	452,291	293
昭和56年	8,334	3,865,104	462	4,266	2,823,779	662	57	41,382	726	1,249	378,733	303
昭和57年	9,334	4,388,150	470	4,289	3,376,693	788	49	39,440	805	1,300	381,026	293
昭和58年	9,609	3,490,402	363	4,429	2,420,389	546	37	21,774	588	1,751	546,733	312
昭和59年	9,428	4,518,856	479	4,752	3,393,007	714	65	34,573	529	1,973	681,573	346
昭和60年	14,484	5,316,266	367	10,434	4,154,268	398	108	37,595	348	2,266	773,772	341
昭和61年	18,284	5,124,468	277	7,871	2,924,415	372	32	126,039	381	4,489	1,435,720	320
昭和62年	18,266	6,871,147	376	7,755	4,563,390	563	67	249,359	372	5,927	1,740,056	284
昭和63年	15,402	8,474,122	550	11,014	7,005,151	636	668	419,938	629	2,597	728,096	280
平成元年	21,860	7,929,209	363	15,183	6,295,644	415	423	120,014	284	3,601	959,124	266
平成2年	24,397	8,727,248	358	16,636	6,782,003	408	212	88,405	417	5,192	1,525,771	294
平成3年	19,821	5,696,617	287	15,977	4,808,416	301	592	77,356	131	1,526	488,862	320
平成4年	12,339	5,200,762	421	7,849	4,339,120	553	641	117,075	183	1,492	283,074	190
平成5年	17,958	4,334,665	293	7,068	3,077,537	435	563	132,747	236	5,073	769,455	152
平成6年	23,272	4,814,658	207	15,976	3,649,618	228	836	122,180	146	4,599	657,860	143
平成7年	24,119	4,601,651	191	18,950	3,553,311	188	374	33,419	89	3,258	443,833	136
平成8年	27,661	4,638,070	168	18,538	3,202,483	173	671	67,045	100	6,624	901,246	136
平成9年	24,826	4,858,275	196	18,872	3,780,601	200	433	73,357	169	3,889	991,540	134
平成10年	26,660	5,511,058	207	15,641	3,934,630	252	913	151,328	166	7,385	990,112	134
平成11年	25,079	6,470,709	258	17,357	5,336,765	313	401	51,416	128	5,694	687,233	121
平成12年	18,167	5,488,766	302	11,613	4,585,281	395	888	109,410	123	3,693	481,980	131
平成13年	24,233	4,919,240	202	18,652	4,045,999	217	174	29,941	172	4,482	623,965	139
平成14年	25,870	5,128,341	198	16,975	3,893,532	229	587	49,953	85	6,774	928,406	137
平成15年	28,645	3,897,307	136	19,488	2,886,558	148	265	28,383	107	7,298	766,306	105
平成16年	22,257	4,135,002	186	13,509	2,940,715	218	131	20,168	154	6,294	929,002	148
平成17年	22,769	5,349,542	235	15,913	3,986,046	249	102	17,473	171	5,007	1,101,058	220
平成18年	17,275	5,044,594	292	10,973	3,788,016	346	68	14,444	212	5,136	946,320	184
平成19年	18,876	5,454,118	289	12,871	4,583,361	341	115	16,773	146	3,257	630,183	193
平成20年	14,164	3,998,494	282	6,321	2,830,612	448	59	13,199	225	4,601	687,820	149
平成21年	16,005	3,257,833	203	7,204	2,980,614	317	58	9,326	161	5,662	634,618	112

資料：昭和40～63年「標準の漁業第1部」(標準漁業協同組合) 平成元～21年「標準漁業協同組合業務報告書」(標準漁業協同組合)

表 1-2 標津町の主要魚種水揚高

※金額は税抜き

	ホッケ			エゾイカガイ			ウニ			その他の魚種		
	数量 (t)	金額 (千円)	平均単価 (円/kg)									
昭和40年	55	6,582	120	29	2,165	75	112	9,614	56	1,889	160,667	85
昭和45年	46	11,661	254	135	15,537	115	17	35,049	2,062	684	78,031	114
昭和50年	24	13,573	566	165	49,662	301	37	50,284	1,676	1,232	182,600	148
昭和51年	29	20,368	702	142	71,079	501	27	57,052	2,113	781	115,711	148
昭和52年	29	22,047	760	143	51,978	363	26	48,424	1,862	1,521	243,173	160
昭和53年	36	25,373	705	138	70,581	511	59	66,425	1,126	1,039	159,853	154
昭和54年	38	30,124	793	146	102,516	702	59	74,033	1,255	1,514	109,031	72
昭和55年	25	19,041	762	67	41,821	624	53	76,628	1,484	932	101,333	109
昭和56年	25	18,117	725	86	40,927	476	53	71,322	1,459	2,623	484,844	185
昭和57年	25	19,283	771	90	76,169	846	61	69,411	1,138	3,520	423,128	120
昭和58年	25	19,817	793	82	56,068	684	61	99,590	1,633	3,224	326,031	101
昭和59年	25	20,480	819	90	68,941	766	61	97,061	1,591	2,462	223,921	91
昭和60年	25	20,698	828	90	57,561	640	60	79,059	1,318	1,501	193,313	129
昭和61年	35	22,200	634	75	48,497	647	44	71,008	1,614	5,639	496,589	88
昭和62年	35	19,269	551	0	0	0	81	145,030	1,790	973	354,043	93
昭和63年	35	22,081	631	75	56,991	760	40	66,281	1,657	1,657	175,584	180
平成元年	35	22,071	631	90	76,830	854	47	70,751	1,505	2,481	384,775	155
平成2年	50	34,221	684	88	82,133	933	35	4,448	1,271	2,216	210,267	95
平成3年	70	51,712	739	61	58,297	956	0.3	521	1,738	1,595	211,453	133
平成4年	70	48,557	694	24	30,121	1,295	0	71,319	2,229	2,251	311,495	138
平成5年	153	93,881	614	0	0	0	0.1	160	1,602	1,941	260,885	134
平成6年	124	65,645	529	1.7	1,262	742	8.9	22,369	2,513	1,766	295,605	171
平成7年	115	70,083	609	3.0	1,541	514	91.0	192,744	2,118	1,328	306,720	231
平成8年	111	60,683	547	2.4	724	302	71.0	139,237	1,961	1,644	266,652	162
平成9年	118	66,548	564	6.1	2,605	427	88.0	161,120	1,831	1,420	255,045	180
平成10年	119	62,295	534	8.3	6,250	753	73.1	104,087	1,424	2,521	252,555	108
平成11年	133	57,086	430	2.9	2,071	714	43.5	27,680	641	1,448	208,257	144
平成12年	122	58,636	481	2.6	15,207	618	33.4	63,657	1,192	1,773	174,594	98
平成13年	134	49,490	369	45.0	34,025	756	4.6	3,447	749	1,350	156,903	116
平成14年	128	52,388	408	55.0	44,917	817	0.4	241	680	1,403	143,270	102
平成15年	143	51,075	357	47.8	21,283	445	0.0	0	381	2,164	174,579	120
平成16年	115	42,376	368	53.9	28,027	520	0.4	136	56	1,628	194,956	81
平成17年	83	31,831	384	37.0	45,578	1,232	0.0	0	966	2,427	296,760	122
平成18年	112	42,510	380	49.3	41,207	836	0.5	28	3,003	2,427	296,760	122
平成19年	157	60,751	388	49.6	66,290	1,337	0.0	0	3,003	359,291	120	
平成20年	167	66,639	398	31.7	41,461	1,309	0.0	0	2,965	244,134	82	
平成21年	128	45,493	354	46.7	43,651	935	0.0	0				

資料：昭和40～63年「標準の漁業第1部」(標準漁業協同組合) 平成元～21年「標準漁業協同組合業務報告書」(標準漁業協同組合)

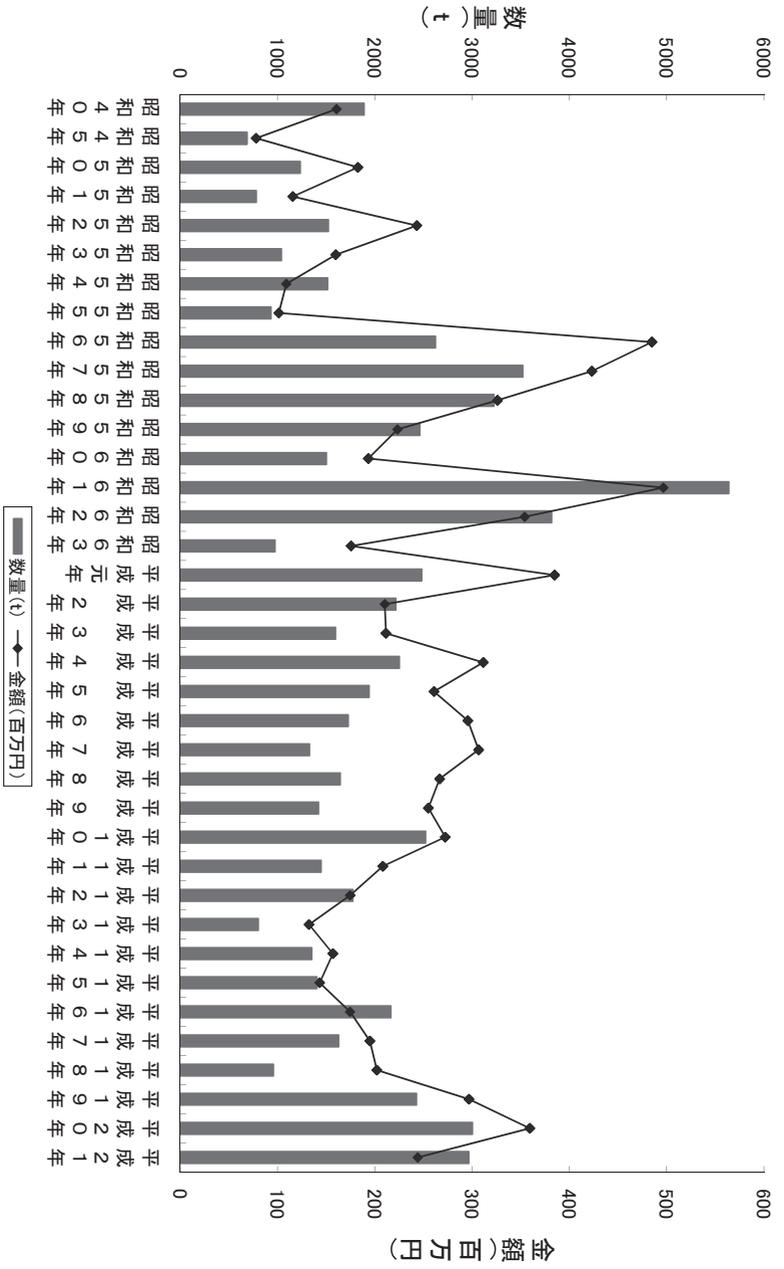
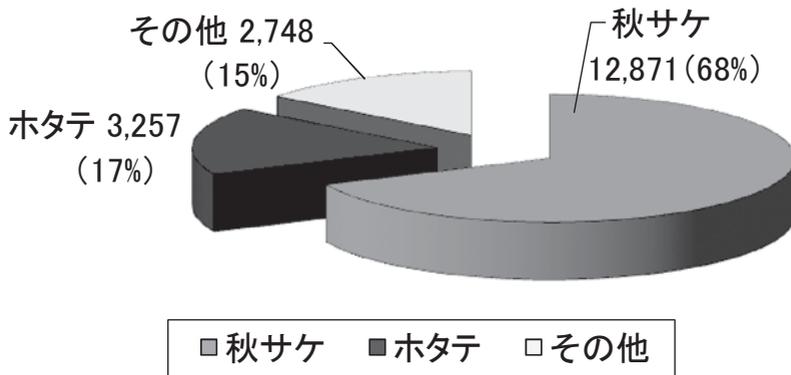
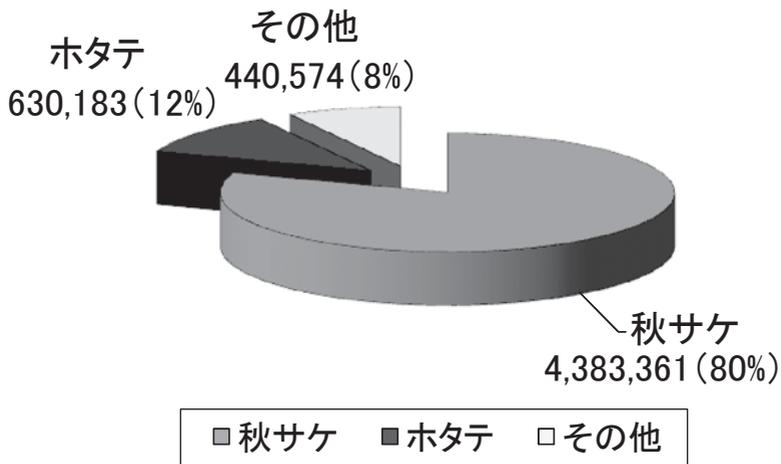


図3 標津町の主要魚種（サケ、マス、ホタテ、ホッキ、エゾバカガイ、ウニ）以外の魚種の水揚げ高推移



平成19年度実績、標津漁協実績報告より

図4-1 標津町の漁業生産数量 (トン)



平成19年度実績、標津漁協実績報告より

図4-2 標津町の漁業生産金額 (千円)

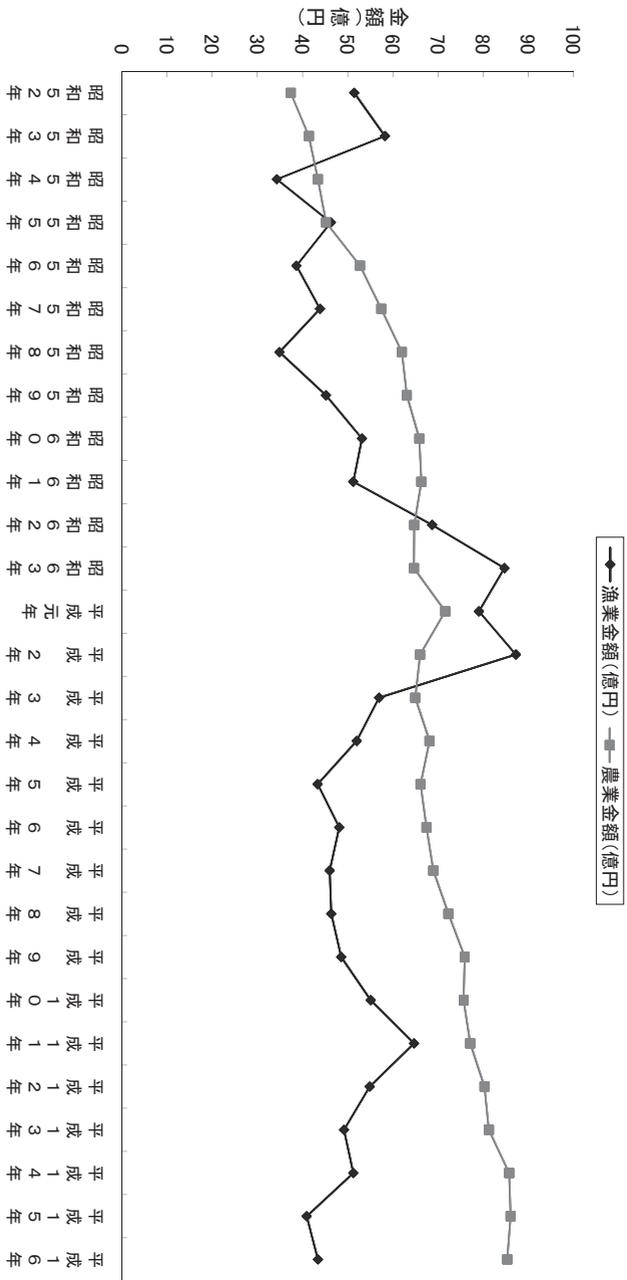


図5 標津町における農業、漁業生産額の推移

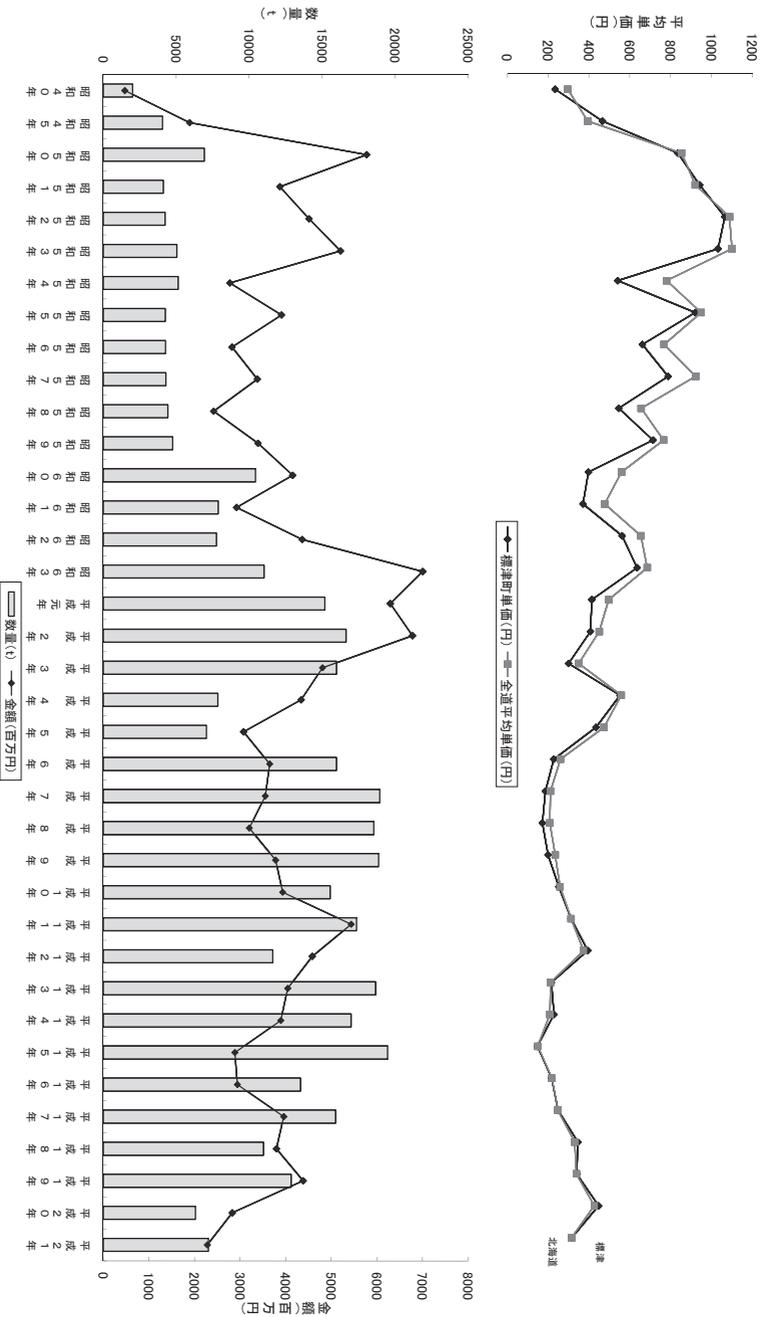


図6 標津町のサケの水揚高推移(1~12月) ※金額は税抜き

参考資料「北海道水産業の姿(北海道水産林務部)」「さけ・ますセンター資料」  
「標津の漁業第1部」(標津漁協庶務報告自書)

表2 秋サケの水揚げ高推移（標津町・北海道）

年次	標津			北海道		
	数量(t)	金額(千円)	標津町 平均単価 (円/Kg)	数量(t)	金額(千円)	全道 平均単価 (円/Kg)
昭和40年	2,007	471,889	235	36,486	10,817,044	296
昭和45年	4,063	1,895,600	467	41,999	16,595,442	395
昭和50年	6,918	5,776,511	835	85,538	72,980,448	853
昭和51年	4,111	3,873,535	942	68,384	62,991,532	921
昭和52年	4,234	4,511,856	1,066	55,930	60,872,491	1,088
昭和53年	5,041	5,203,100	1,032	57,121	62,859,436	1,100
昭和54年	5,127	2,776,295	542	76,165	59,426,845	780
昭和55年	4,246	3,908,678	921	62,758	59,601,054	950
昭和56年	4,266	2,823,779	662	84,315	64,807,093	769
昭和57年	4,289	3,379,693	788	71,375	65,840,092	922
昭和58年	4,429	2,420,389	546	85,698	56,248,246	656
昭和59年	4,752	3,393,007	714	71,732	54,908,703	765
昭和60年	10,434	4,154,268	398	104,724	58,645,352	560
昭和61年	7,871	2,924,415	372	86,550	41,328,613	478
昭和62年	7,755	4,363,390	563	89,006	58,294,017	655
昭和63年	11,014	7,005,151	636	101,158	69,381,460	686
平成元年	15,183	6,295,644	415	117,961	58,672,098	497
平成 2年	16,636	6,782,003	408	136,648	61,612,317	451
平成 3年	15,977	4,808,416	301	127,772	44,750,830	350
平成 4年	7,849	4,339,121	553	84,742	47,342,193	559
平成 5年	7,068	3,077,537	435	121,761	57,750,792	474
平成 6年	15,976	3,649,619	228	144,099	37,620,817	261
平成 7年	18,950	3,553,311	188	182,793	38,756,966	212
平成 8年	18,538	3,202,483	173	191,406	40,000,304	209
平成 9年	18,872	3,780,061	200	193,032	45,420,144	235
平成10年	15,541	3,934,631	253	131,349	34,025,646	259
平成11年	17,357	5,436,765	313	124,773	39,053,949	313
平成12年	11,613	4,585,281	395	104,274	39,039,054	374
平成13年	18,652	4,045,999	217	161,810	34,444,451	213
平成14年	16,975	3,893,532	229	159,173	33,345,171	209
平成15年	19,488	2,886,558	148	216,195	32,317,133	149
平成16年	13,509	2,940,715	218	194,500	42,549,000	219
平成17年	15,913	3,958,646	249	183,291	45,403,315	248
平成18年	10,973	3,798,016	346	171,946	56,865,712	331
平成19年	12,871	4,383,361	341	164,033	55,562,144	339
平成20年	6,321	2,830,084	448	121,437	51,833,818	427
平成21年	7,204	2,280,612	317	158,233	50,018,566	316

※さけますセンター数値 金額：税抜き

心な水産物の供給が可能となり、全国各地から高い評価を受け、秋サケの価格の向上につながるなど大きな効果が得られた（写真4、写真5）。（標津町地域HACCPについては第三章で述べる）

### （三）ホタテ漁業

標津町のホタテは、稚貝を海に地蒔き<sup>ホ</sup>をして、限りなく天然に近い状態で育つため、甘味があり歯ざわりが良いと言われており、秋サケ同様に地域HACCPシステムを導入し、品質の向上に努めている。年間およそ五〜六千トンの漁獲量で生産規模は大きくはないが、標津町前浜の野付半島側の漁場（B海域）では餌環境や底質がホタテの生息条件として優れているため、一枚三〇〇〜四〇〇グラムの非常に大型なホタテが生産され、高い評価を得ている（写真6、表3、図7）。

### （四）水産加工業

水産加工については、町内に一社の水産加工業者が操業しているが、大半の工場が地域HACCP認定加工場として、鮮度の良い秋サケ原料等を活かし、衛生的で安心な加工品（イクラ、フィレ、新巻、ホタテ冷凍貝柱等）を製造しており、年間およそ一〇〇億円の生産額となっている（表4、図8）。

後述のとおりイクラ製品とホタテ製品は地域HACCPの製品認証を受けており、

年間およそ一〇〇億円の生産額



写真4 秋サケ荷揚げ



写真5 鮮度保持対策



写真6 ホタテ漁

表3 ホタテの水揚げ高推移 (標津町・北海道)

年次	ホタテ (標津町A・北海道)				ホタテ (標津町B・北海道)				ホタテ (北海道)			
	数量(t)	金額(千円)	標準町単価 (円/Kg)	数量(t)	金額(千円)	標準町単価 (円/Kg)	数量(t)	金額(千円)	標準町単価 (円/Kg)	数量(t)	金額(千円)	全道平均単 価(円/Kg)
昭和40年	786	106,752	136							5,163	715,619	139
昭和45年	1,265	168,817	133							12,723	1,888,500	148
昭和50年	756	216,850	287							47,179	9,987,030	210
昭和51年	779	326,486	419							66,301	18,444,294	278
昭和52年	829	251,382	303							104,192	27,010,157	259
昭和53年	1,271	243,058	191							102,711	22,123,518	215
昭和54年	1,200	329,294	274							96,394	20,753,365	215
昭和55年	1,544	452,391	293							91,018	21,014,351	231
昭和56年	1,249	378,733	303							111,482	27,608,704	248
昭和57年	1,300	381,026	293							130,574	27,847,064	213
昭和58年	1,751	546,733	312							164,632	37,211,971	226
昭和59年	1,973	681,673	346							164,479	39,761,369	242
昭和60年	2,269	773,772	341							178,336	44,157,485	248
昭和61年	4,489	1,435,720	320							184,984	40,951,436	221
昭和62年	5,927	1,740,056	294							221,689	53,461,514	241
昭和63年	2,597	728,096	280							247,865	56,496,327	228
平成元年	3,601	959,124	266	3,601	959,124	266				294,521	48,149,341	163
平成2年	5,192	1,525,771	294	3,090	905,965	293	2,102	619,806	295	349,759	65,866,253	188
平成3年	1,526	488,862	320	907	244,120	269	619	244,742	395	298,492	59,595,350	200
平成4年	1,492	283,074	190	1,101	162,149	147	390	120,925	310	320,775	53,795,864	168
平成5年	5,073	769,456	152	1,997	265,574	133	3,075	503,882	164	369,803	45,652,569	123
平成6年	4,599	657,980	143	3,651	455,278	125	948	202,702	214	367,535	50,764,335	138
平成7年	3,258	443,833	136	2,051	230,111	112	1,208	213,722	177	407,382	57,003,132	140
平成8年	6,624	901,246	136	2,771	326,097	118	3,853	575,149	149	421,663	50,308,640	119
平成9年	3,889	521,661	134	2,715	378,404	139	1,175	143,257	122	378,128	50,701,080	134
平成10年	7,385	990,112	134	4,899	633,401	130	2,486	351,712	141	398,141	53,709,110	135
平成11年	5,694	687,233	121	4,277	463,336	108	1,417	223,897	158	404,617	55,219,615	136
平成12年	3,693	481,980	131	2,951	353,585	120	742	127,395	172	407,394	54,540,994	134
平成13年	4,482	623,965	139	3,576	460,889	129	906	163,079	180	415,501	57,563,335	139
平成14年	6,774	928,406	137	4,208	496,897	118	2,566	431,509	168	451,023	51,680,805	115
平成15年	7,228	766,738	106							489,832	39,134,294	80
平成16年	6,284	929,002	148							399,901	47,888,508	120
平成17年	5,007	1,101,050	220							380,218	65,759,648	173
平成18年	5,136	946,320	184							392,908	54,800,118	139
平成19年	3,257	630,183	193							385,624	60,044,518	156
平成20年	4,601	687,820	149							414,000	49,619,048	120
平成21年	5,662	634,618	112									

選報値は漁運又は道庁選報の数値

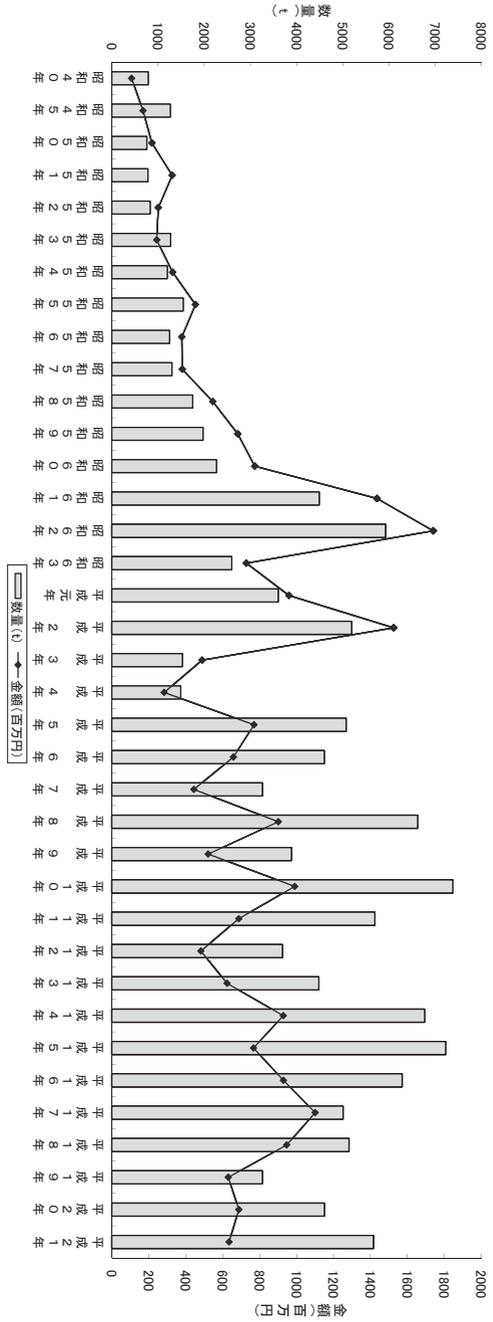
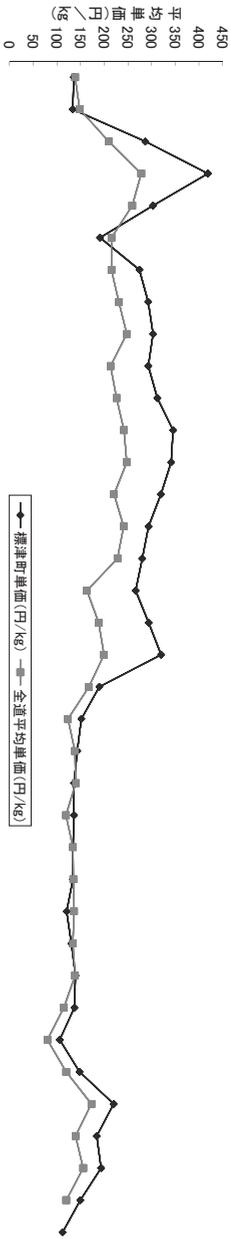


図7 標津町のホタテの水揚げ高推移(1~12月) ※金額は税抜き

参考資料「北海道水産業の姿(北海道水産林務部)」「漁業資料「標津の漁業」第一部「標津漁協業務報告書」  
※H20の全道平均単価は通行遅延値

高品質な製品として全国に流通している。特に標津産イクラについては、全国でもトップレベルの品質・味・安全性を持ち、標津ブランドを確立している（写真7）。

秋サケ盛漁期には加工作業労働力の需要も大きく、町内でおよそ五〇〇人の雇用があり、町の基幹産業の一つとして位置付けられている（図8）。

#### （五）栽培漁業

サケ・マス、ホタテの他にも前浜に生息するウニ、マツカワ、ホヤなどの漁業資源の増殖に積極的に取り組んでいる。

表4 標津町の水産加工状況

	加工分類	数量 (ト)	比率 (%)	金額 (千円)	比率 (%)	摘 要
①	魚卵	1,440	6.9	4,586,200	46.5	塩・醤油イクラ、塩筋子、生イクラ
②	冷凍	10,846	51.6	3,394,950	34.4	ドレス、フィレー、玉冷など
③	生鮮	5,769	27.5	756,301	7.7	ホタテ活貝、サケ・カラフトマス、カレイなど
④	生製品	687	3.3	604,785	6.1	生ドレス、生フィレーなど
⑤	塩蔵	2,036	9.7	401,443	4	新巻、山漬サケ、汐マスなど
⑥	調味加工	105	0.5	114,863	1.2	焼漬け、フレーク、味噌漬け、切り身など
⑦	乾製品	112	0.5	4,480	0.1	サケトバ、ホッケ、コマイなど
	合 計	20,995	100	9,863,022	100	

資料：標津町ふれあい加工体験センター調査による  
平成15年度標津地区水産加工業者（12工場）の実績

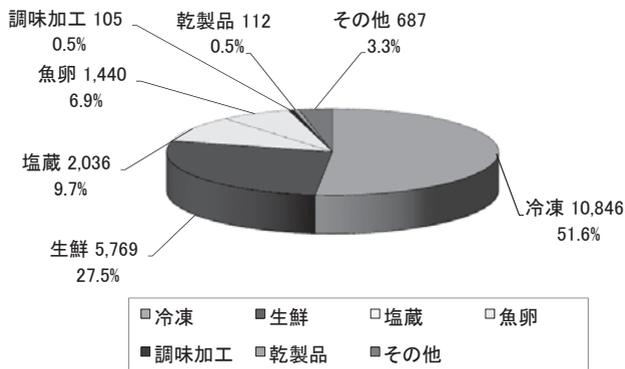


図8-1 標津町の水産加工分類別数量 (ト)

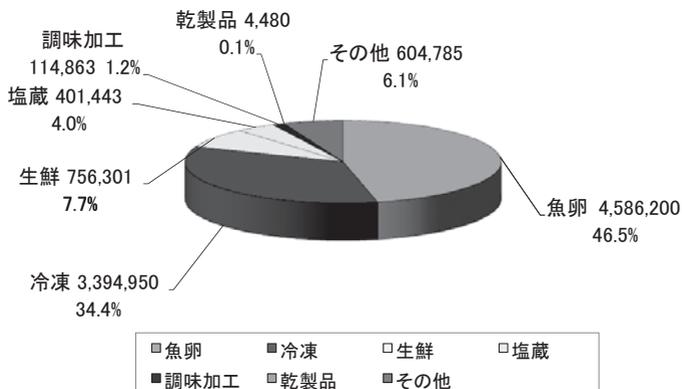


図8-2 標津町の水産加工分類別金額 (千円)



写真7 イクラ丼

### 三．標津町地域 HACCP（ハサップ）について

#### （一）地域 HACCP 導入の背景と目的

第二章でも述べたように、標津町では平成二年から秋サケの鮮度保持対策がスタートし、他産地では見られない高レベルの鮮度対策が実践され、秋サケの品質やイクラ製品などの品質に対する高い評価が得られていた。しかし、平成十年に、隣接する別海町の水産加工業者が製造・販売したイクラ製品が原因で「イクラ醤油漬けによるO<sub>157</sub>食中毒事件」（富山県、東京都、千葉県、神奈川県及び大阪府で発生、患者数四十名弱）が発生したことより、北海道産サケやイクラ製品全体に対する深刻な風評被害が広まり、標津町の水産業でも、とりわけイクラ加工業者に大きな打撃があった。

この対応策の一つとして、北海道は、平成十一年に「水産物品質管理高度化推進モデル計画策定事業」を設け、秋サケをモデル魚種とした、生産者から市場までの品質管理高度化モデル計画を策定した。そのモデル産地に指定されたのが標津町であった。標津町が選ばれた理由は、漁協レベルでの秋サケ漁獲量全国一（昭和六十年以降の二十一年間で十五回）を誇っていたこと、前述のとおり、町が平成二年から秋サケの「鮮度保持対策」に取り組んできたこと、加工業者による積極的な衛生対策など、地域をあげた水産物の品質高度化に対する取り組みが進められてきたことが評価されたこと

「イクラ醤油漬けによるO<sub>157</sub>食中毒事件」

地域HACCPを進める目的の第一は「町の基幹産業である漁業および水産加工業の振興対策」

による。

以上の動きを契機にして標津町では、道庁との連携を図りながら、平成十一年度から「標津町地域HACCP推進事業」を設けた(図9)。この地域HACCPを進める目的の第一は「町の基幹産業である漁業および水産加工業の振興対策」である。H

ダイジェスト版  
Digest version

ハサップ

標津町地域 HACCP

Shibetsu Town District HACCP

安全で安心できる食料供給基地を目指して  
Creating a food supply base you can rely on for safe, worry-free products

標津町地域HACCPシステムとは。

What is the Shibetsu Town District HACCP System?

消費者の健康に食物のおいしさとともに「安全・安心」という信頼をお届けするシステムを標津町は考えました。漁業者が生まれた自然環境から、優れた処理・包装技術によりお届けした大漁素材は、その食品質を維持したまま市場、加工場、流通業者へ受け継がれ、それぞれの付加価値でメニューが展開のもとで商品化される体制のもとに成り立ちます。このように、標津町の地域水産業界が連携し、一体となって取り組んだ安全食品の供給システムが「標津町地域HACCPシステム」です。

The town of Shibetsu has given careful thought to its system for providing consumers with the true taste of delicious natural products, in order to deliver the true customers know means "safe and worry-free." The best of nature, landed by fishermen and women using the latest technology to preserve the freshness of our rich natural environment, is delivered to customers in a variety of products, prepared in accordance with HACCP manual controls established for each wholesale market, processing plant, and distributor.

The Shibetsu Town District HACCP System - our means of supplying safe food products through the cooperation and uniform efforts of Shibetsu's local marine products industry.

図9 パンフレット(ダイジェスト版)の表紙イラスト

A C C P の手法を取り入れることで、町の主要水産物である秋サケやイクラ製品、ホタテ製品などの品質・安全性の強化を図る狙いである。特に重要産品の一つであるイクラ製品などは、加工段階で加熱工程が無く、消費の場面でもほとんどが非加熱の状態であるため、安全性を確保するには加工場での衛生管理や原料段階での鮮度保持管理・品質管理が極めて重要になる。

また、地域 H A C C P の導入は、万が一、他地域で製造された同様な製品が原因となる食品事故や不祥事が発生しても、「標津町」や「標津産」というブランドを、それらの風評被害から守ることにつながるものと期待できる。「風評被害を二度と受けないこと、万が一食品事故が発生しても風評被害に耐えうるシステムを構築する」という、消費者から信頼される産地ブランドの確立も地域 H A C C P 導入の目的の一つである。

時代の要求としても、食品の安全性が強く志向され、その課題に先進的に対応することは産地に課せられている責任である。そのため的手段として地域 H A C C P の導入は非常に有効だと考えている。

さらには、後述するように様々な関係者が連携して進めることから、「零細加工業者、運送業者、生産者など水産関連事業者が総合的に潤い、その波及効果として観光産業、商業なども振興して町全体が豊かになること」も目的の一つとして挙げられる。

## (二) 地域 HACCP の内容と問題意識

一般的に HACCP を導入する場合は、欧米諸国への製品輸出が前提となつてい  
る。しかし、例えば対米輸出水産食品取扱認定施設の HACCP ガイドラインの通り  
にハード整備等を行うと、高額な投資をしなければならぬ。こうした投資をしなけ  
れば、安全な食品は生産できないのだからかという疑問があつた。また、最初からあ  
まりに高度で緻密な内容では、関係業界の各現場がついてこられるかも分からない。  
地域で足並みが揃うようなシステム作りが必要である。地域で協力し合つて何が危害  
であるかを話し合い、できることから対策を始めることも可能なはずである。以上  
のように標津町では「国内流通を対象とした地域独自の製造管理システムができないの  
か？」という問題意識から、日本で初めて地域の实情に合わせた独自の HACCP 方  
式の導入に着手した。これを我々は「地域 HACCP」と呼んでいるのである。一般  
的に水産業界の衛生管理は他の食品業界と比較すると遅れているかもしれないが、ま  
ずは地域の实情や環境に応じた一般衛生管理の基盤を整えつつ、徐々に高度な衛生管  
理にレベルアップしていこうという思いがある。

また、通常の公認 HACCP では加工場のみの認定になるが、標津の地域 HACCP  
では前浜で漁獲される水産物すべてを対象とし、漁業者による漁獲から市場での水  
産魚介類の取扱い、そして加工製品や鮮魚を運ぶ運送業者まで網羅した衛生管理や健  
康管理などを実施し、各段階での諸施設を認定することになっている。そして、認定を

日本で初めて地域の实情に合  
せた独自の HACCP 方式の導  
入に着手

受けた諸施設（漁船、卸売市場、加工場等）でのそれぞれの衛生管理基準を全てクリアした上で製造された製品について、地域HACCPの製品認証を与えている。

以上のように、一つの食品事故を契機に地域の水産業界が危機感を持ち、同時に「安全・安心」な食品を安定的に発信しようとする共通の認識のもとに生産者・漁協・加工業者・運送業者・行政が連携して事業を推進する取り組みである。

### (三) 地域HACCPの推進組織

地域HACCPを推進するために平成十一年三月に「標津町HACCP推進連絡会議」が組織された。翌年四月からは「標津町地域HACCP推進委員会」（以下、「推進委員会」と表記する）に改組・改称され、現在に至っている。

「推進委員会」の構成団体は、標津漁業協同組合、標津さけ定置漁業部会、標津漁船漁業者部会、標津さけ定置漁業研究会、標津漁協青年部・女性部、標津漁協地方卸売市場買受人組合、標津町水産加工振興協会、標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会実行委員会、標津町の九団体で、生産、市場、加工、物流、行政のそれぞれが関係している。代表者は標津漁協代表理事組合長の鈴木誠氏である。

また、「推進委員会」傘下の専門部会として、秋鮭部会（鮮魚流通魚種を含む28ヶ統）、ほたて部会（46名、19隻）、市場部会（標津漁協地方卸売市場）、加工部会（振興協会10社、標津漁協産地加工センター）、その他町内運送業者、買受人部会、普及宣伝部

会が設置されている。

そして、それらを専門的な見地からサポートする「アドバイザー」も設置され、北海道水産林務部水産経営課、北海道根室振興局産業振興部（旧根室支庁経済部）水産課、北海道中標津保健所生活衛生課、北海道立総合研究機構釧路水産試験場加工利用部、根室地区水産技術普及指導所標津支所、北海道大学大学院水産科学研究院、標津町保健福祉センター、標津町国民健康保険標津病院、(有)フジタ企画がその任に当たっている（以上、図10参照）。

#### （四）「推進委員会」の役割と製品認証

「推進委員会」の主な役割は、標津町地域HACCP基準の策定である。翌平成十二年三月にマニュアルは完成した。また、マニュアルに基づいた実践もスタートし、同時に製品について認証事業（認証については後述）も始まった。それ以外にも標津町地域HACCPの広報宣伝窓口となったり、各専門部会の管理状況の監察および評価、環境調査の実施、各部会の健康管理・衛生講習など様々である。また、人材育成にも力を注いでおり、平成11年から積極的に対米輸出HACCP担当者養成講習会を受講している。講習会を受講することで、HACCPシステムの本質を理解し、地域HACCPの推進に役立てている。

とりわけ地域HACCP管理システムの最終形として、製品の認証制度の構築が重

# 標津町地域HACCP推進組織

Shibetsu Town District HACCP Promotion Organization

標津町地域  
**HACCP推進委員会**  
Shibetsu Town District  
HACCP Promotion Committee

- 標津漁業協同組合
- 標津漁協 標津さけ定置漁業部会
- 標津漁協 標津漁船漁業者部会
- 標津漁協 標津さけ定置漁業研究会
- 標津漁業 青年部・女性部
- 標津漁業 地方卸売市場買受人組合
- 標津町水産加工振興協会
- 産学官水産課 産学官ふりかき工場センター
- 標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会実行委員会
- Shibetsu Fisheries Cooperative Association
- Shibetsu Fisheries Cooperative, Shibetsu Salmon Fixed-net Fishing Sub-committee
- Shibetsu Fisheries Cooperative, Shibetsu Fishing Boat Fishermen Sub-committee
- Shibetsu Fisheries Cooperative, Shibetsu Salmon Fixed-net Fishing Sub-committee
- Shibetsu Fisheries, Youth Auxiliary and Women's Auxiliary
- Shibetsu Fisheries, Regional Wholesale Market Buyers Union
- Shibetsu Marine Products Processing Promotion Association
- Shibetsu Marine Products Section, Marine Food Processing R&D Center
- Shibetsu Salmon and Scallop Consumer Logistics Measures Council Executive Committee

**専門部会**  
Expert Sub-committees

**アドバイザー**  
Advisors

北海道水産林務部水産経営課・北海道根室支庁経済部水産課・北海道中標津保健所生活衛生課・北海道立釧路水産試験場加工部・北海道根室支庁根室地区水産技術普及指導所標津支所・標津町保健福祉センター・標津町国民健康保険標津病院・北海道大学大学院水産学研究所(有)フタタ企画  
Hokkaido Government Department of Fisheries and Forestry, Marine Products Operations Division・Hokkaido Government Nemuro Branch Office, Department of Economic Affairs Marine Products Section・Hokkaido Government Nakashibetsu Public Health Center, Environmental Health Section・Hokkaido Kushiro Fisheries Experimental Station, Processing Department・Hokkaido Government Nemuro Branch Office, Nemuro North Zone Marine Products Technology Promotion and Guidance Office・Shibetsu Health and Welfare Center・Shibetsu Hospital・Hokkaido University Graduate School of Fisheries Sciences, Faculty of Fisheries-Futaba Planning Ltd

**秋鮭部会**

(鮮魚流通魚種含む)  
Fall Salmon Sub-committee  
(including fresh fish distribution fish species)

秋鮭部会長 (標津さけ定置漁業部会長) Fall Salmon Sub-committee Chairperson (Shibetsu Salmon Fixed-net Fishing Sub-committee Chairperson)

- 標津漁協 さけ定置漁業部会  
Shibetsu Fisheries Cooperative, Salmon Fixed-net Fishing Sub-committee
- 標津漁協 さけ定置漁業研究会  
Shibetsu Fisheries Cooperative, Salmon Fixed-net Fishing Research Group
- 標津漁協 青年部・女性部・総務部  
Shibetsu Fisheries Cooperative, Youth Auxiliary, Women's Auxiliary, General Affairs Group

28ヶ統 132名  
28 groups, 132 persons

**ほたて部会**

(鮮魚流通魚種含む)  
Scallop Sub-Committee  
(including fresh fish distribution fish species)

ほたて部会長 (標津漁船漁業者部会長) Scallops Sub-committee Chairperson (Shibetsu Fishing Boat Fishermen Sub-committee Chairperson)

- 標津漁協 漁船漁業者部会  
Shibetsu Fisheries Cooperative, Fishing Boat Fishermen Sub-committee
- 標津漁協 培養部  
Shibetsu Fisheries Cooperative, Stock Cultivation Group

業者数 44名  
漁業船 20隻  
Fishermen: 44 persons  
Fishing boats: 20 boats

**市場部会**

Market Sub-committee

市場部会長 (標津漁協事業部参事) Market Sub-committee Chairperson (Shibetsu Fisheries Cooperative Association, Operations Department Advisor)

- 標津漁協事業部市場課  
Shibetsu Fisheries Cooperative Association, Operations Department, Market Section

標津漁協地方卸売市場  
Shibetsu Fisheries Cooperative Association local wholesale markets

**加工部会**

Processing Sub-committee

加工部会長 (標津町水産加工振興協会長) Processing Sub-committee Chairperson (Shibetsu Marine Products Processing Promotion Association Chairperson)

- 標津町水産加工振興協会  
Shibetsu Marine Products Processing Promotion Association
- 標津漁協事業部加工課  
Shibetsu Fisheries Cooperative Association, Operations Department, Processing Section
- 標津町内運送業者  
Shibetsu Inland transport firms

標津漁協 10社  
標津漁協産地加工センター  
その他町内加工業者  
Promoter Associations: 10 companies  
Shibetsu Fisheries Cooperative Association local processing center  
Other local processing firms

**買受人部会**

Buyers Sub-committee

買受人部会長 (標津漁協地方卸売市場買受人組合長) Buyers Sub-committee Chairperson (Shibetsu Fisheries, Regional Wholesale Market Buyers Union President)

- 標津漁協地方卸売市場買受人組合  
Shibetsu Fisheries, Regional Wholesale Market Buyers Union

10社  
10 companies

**普及宣伝部会**

Promotion and Public Relations Sub-committee

普及宣伝部会長 (標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会実行委員長) Promotion and Public Relations Sub-committee Chairperson (Shibetsu Salmon and Scallop Consumer Logistics Measures Council Executive Committee Chairperson)

- 標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会  
Shibetsu Salmon and Scallop Consumer Logistics Measures Council

標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会実行委員会  
Shibetsu Salmon and Scallop Consumer Logistics Measures Council Executive Committee

図10 地域 HACCP 推進組織

最終形として、製品の認証制度の構築が重要

要である。製品認証の目的は「地域HACCPにより適正に製造管理された標津産水産物(製品)を、広く普及することで標津水産業全体の地位向上を目指す」ことである。製品認証の事業主体は、「推進委員会」が委嘱する「標津町地域HACCP製品認証審査委員会」(委員長・北海道大学大学院水産科学研究院教授・吉水守氏、副委員長・北海道食品安全協議会委員・奥野和弘氏)であり、北海道保健福祉部食品衛生課所管の「道食品安全協議会」の「製品認証制度検討委員会」に関わる検討委員の方々と情報交換を行うなど、道との連携を図りながら進めている。

製品認証の際には、最終製品の認証基準の審査だけでなく、加工施設自体の審査も行われる

製品認証を受けるには、地域HACCPの認定漁船で漁獲された原材料を使用していること、認定市場から購入したこと、地域HACCPによって管理された製造工程であること等を実証しなくてはならない。そのため、製品認証の際には、最終製品の認証基準の審査だけでなく、加工場など諸施設自体の審査も行われる。

そこで「推進委員会」では、加工場や運送車両、秋サケ漁船・ホタテ漁船の衛生管理状況について、現地査察を実施し、水産物の鮮度保持管理、従業員の健康管理、漁船の衛生管理などの日々の管理状況を確認した上で、「地域HACCP認定評価基準」に基づき、GMSやSSOP等に関する二〇二項目を精査・評価し、地域HACCPとしての認定を与えている(注1)。

これら認定施設には標識(プレート、ステッカー)が貼付される。この標識は、いわば「獲る人、加工する人、運ぶ人が協力し合い、一貫した衛生管理の基で製品を出

荷した」という証（あかし）である。標津町の地域水産、ひいては地域全体の振興、地域のブランド化を目指して、町全体が一体となって進めることが基本精神となっている（以上、図11、図12参照）。

なお、これまでに左記の業者が施設認定を与えられている。

▽秋サケ漁船28カ統Ⅱ田村漁業、(有)五洋水産、中野水産、片山水産、丸共薫別水産、東栄水産、第2合同定置、(有)忠類共同水産、ウタリ生産組合、共栄水産、花田水産、佐々木漁業、正栄丸漁業、宝洋水産、馴山水産、奥村水産、丸共水産、丸協水産、東宝水産、多与丸水産、鈴木漁業、林漁業、トウヒン漁業、本村水産、戸田水産、佐賀漁業、マルキョウウカネノ水産

▽ホタテ漁船10隻Ⅱ第23幸栄丸、第58弘進丸、第56高栄丸、第28みやこ丸、第51真光丸、第32美代丸、第36登美丸、第68共栄丸、第18京進丸、第51幸栄丸

▽市場Ⅱ標津漁業協同組合地方卸売市場

▽加工場Ⅱ(有)川村水産、(有)笹川商店、(株)笹谷商店、(株)神内商店、(株)北海永徳、(株)前川商店、(株)和田商店、標津漁業協同組合産地加工センター、(有)丸徳水産

▽運送Ⅱサトダテ運輸(有)、標栄運輸(有)

#### (五) 製品認証の概要と課題

製品審査では、先に述べた認証審査委員会が、加工場などの現場で総合的な査察を





「信頼感」を表現した図柄の認証マーク

実施するほか、一般衛生管理の管理状況、従事者の健康管理・検便の状況、衛生教育等の履修状況など認定評価チェックシートによる評価（点数制）、適正表示の確認、添加物（亜硝酸根等）の管理状況、各種細菌検査（一般生菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、病原性大腸菌、サルモネラ）等の検査基準に適合するかを審査し、適合が確認されれば認証が与えられる。

製品認証が与えられていることが一目で分かる様に専用の認証マークも作成している（図13）。これは、北海道の地形をイメージ化し、サケとホタテを「真心」とともに抱きかかえて守ってやることで、「信頼感」を表現した図柄となっている。同時に、標津町が北海道を代表する「水産物発信基地」であることをイメージしたデザインともなっている。



図13 認証マーク

これまでの認証実績は、平成十二年にイクラ加工六業者九製品、平成十三年にホタテ加工五業者十二製品について認証を与えていて、これらの製品には先述の認証マークがシールで貼付されている。今後は、標津町の主力商品の一つである一般鮮魚介類（カレイ、活ホタテ等）、煮カニ（カニのボイル加工）、ホタテ白

製品認証審査会後には、各申請工場に対し、認証の可否の報告とあわせて工場の認定評価表の結果および総合評価を渡し、自分たちの工場の現状の理解等をしてもらう。

干し、新巻き、サケ乾燥品といった製品についても認証基準を策定していく予定である。

また、認証後のアフターケアについても、「推進委員会」の事務局（標津町水産課ふれあい加工体験センター）が進めている。製品認証審査会後に、各申請加工場に対し、認証の可否の報告とあわせて工場の認定評価表（二〇二項目、点数制）の結果および総合評価を渡し、自分たちの工場の現状の理解等をしてもらう。また、年二回（基本的には六月と十月）の製品認証審査会において、審査委員から指摘された加工場や市場などのハード、ソフトの改善については、その都度写真や文書として記録を残し、それに対して加工場の代表者や関係機関に報告し、改善計画を立ててもらっている。以上のように製品の認証制度を構築している最中であるが、製品認証には現在いくつかの課題も出ている。

第一に、最終製品の使用原料が、現在においては標津前浜の水産魚介類で、決められたマニュアルに沿って生産されたものに限定しているため、加工業者としては、同一の製品の中に認証シールを貼った製品と貼らない製品が出てくる。そのため、販売先の業者（卸売市場の荷受業者など）で混乱が見られること。

第二に、製品認証については、最終製品のみ認証基準（添加物、表示、細菌検査結果、総合的な品質、官能検査など）だけではなく、加工施設自体のGMP・SSOPの管理状況および健康管理（検診・検便）や衛生教育の受講実績、工場の査察など

も審査の対象としている。この際に、特にGMPの設定をどこまで厳しくするか、合格ラインの設定等が課題として協議されている。

#### (六) 漁港・河川・漁場環境の保全

地域HACCPを推進する上で、漁港内の汚染を防止することは重要な要素

地域HACCPを推進する上で、周辺環境の汚染防止などの対策も重要である。

まず漁港については、従来から標津漁業協同組合サケ定置部会、漁協青年部・女性部による定期的な漁港内一斉清掃を実施しているほか、漁港周辺や港内海水面のゴミを管理マニュアルに沿って処理記録し、漁港環境の保全に努めている。また、漁港内を利用する漁業者や買受人、運送業者などが港内にゴミを捨てないなどの努力や漁港内に隣接しているホタテ採苗施設の排水などもスクリーンネットを使い港内海水の汚染を防ぐ努力をしている。

その他、北海道大学大学院水産科学研究科との連携により、漁港内海水、前浜へ流入している主要河川を年間の流れとしてとらえ、酪農業での家畜糞尿や孵化場排水による汚染状況および漁場海水への影響などのデータを収集し、環境保全対策を検証している。町では、平成二十二年度より本町の基幹産業である水産業と農業が相互に理解し、共生する生産の町づくりを進めるため、標津漁協、標津町農協、標津町で構成する「産業環境に関する三者会議」を立ち上げた。道内でも例を見ない取り組みだが、事業内容としては、サケ・マスの資源対策の一環として、稚魚の放流後に大きな影響

を受ける河川環境の保全で、ホタテ貝殻焼成製品を使った河川水の浄化などである。

#### (七) 普及啓発活動及び波及効果について

地域HACCPを導入して十年目近くを迎えるが、導入当初は普及啓発が不十分であり地域内外に取り組みが認知されていない感があつたため、取り組みを幅広い人に知ってもらうために、これまで次のような普及啓発活動を行っている。

- ・普及啓発資料の作成・新聞記事・業界紙への掲載、放送局でのニュース
- ・全日空商事による全日空系列機内紙に地域HACCP掲載記事（平成十三年十一月、国内・国際線に一三〇万部）

・道主催による全道各地での地域HACCP事例発表会への参加や、各地域での地域ハサップ推進フォーラムの開催（標津町、京都市、札幌市、川崎市など）

・標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会事業における東京・大阪・九州での物産展での地域HACCPのPR

・地元において観光協会と連携した地域HACCP体験ツアー（網起こしツアー）の試行、実施により、地域HACCPシステムを説明しながら一般消費者に自分の目で見てもらい実感してもらった（後述）。

また、以上のような普及啓発活動も奏功し、地域HACCPの導入によって地域への様々な波及効果も生じている。

地域HACCPの導入によって  
地域への様々な波及効果も生じて  
いる

平成二年度からスタートしたサケ定置漁業者の鮮度保持対策が地域ハサップにより、その精度を高め秋サケの品質が高いレベルで平均化した。

① サケ魚価への反映については、秋サケのオス・メスやBブナ・BB（Bブナの中でもより低品質なサケ）などの構成比が全道各地で違うため単純な平均単価（円／キログラム）で全道平均と比較できないが、特に銀毛が少なく八五%以上ブナ鮭の構成での標津の平均単価が全道平均を上回っていることから、地域ハサップの取組みの波及も考えられる（注2）。

② イクラ製品の主原料となる秋サケ（Bブナメス）は、秋サケの中でもイクラ用としては最も魚価が高い（注2）が、根室管内（根室市、別海、野付、羅臼、標津）でのBブナメスの高値の比較調査では、平成十三年度から十七年度のいずれも管内平均単価を六・六%（一六円から三五円）標津が上回っている。これは、平成二年度からスタートしたサケ定置漁業者の鮮度保持対策が地域HACPにより、その精度を高め秋サケの品質が高いレベルで平均化したと考えられる。

③ 秋サケ全般の品質の向上により、輸出先である中国（大連の加工業者）からも高い評価を得た（注3）。

（鮮度保持のレベルが高いことから、解凍時の身割れが少ないことや、寄生虫が極端に少ないことなど。）

④ 漁港を使う漁業者などが、港内や岸壁にゴミを捨てない努力をしたことからカモメやカラスが激減し、鳥の糞などの環境汚染がなくなったことから、漁港内が清潔になり臭いもなくなった。

- ⑤ 加工場においては、地域HACCPマニュアルによる管理記録が大手量販店やコンビニエンスストアの目にとまり、新規商談の機会が増えた。
- ⑥ 加工場従事者の衛生意識が高まった。
- ⑦ 管理マニュアルによりクレーム対策に威力を示し、リスクマネジメントが以前に比べ確立しつつある。
- ⑧ 地域HACCPの取組みがきっかけとなり、首都圏の小中高などが修学旅行地として標津町を訪れ、地域水産業の現場（秋サケ荷揚げ、加工場など）を生きた教材として見学したり、イクラ造り体験・忠類川での鮭釣り、酪農体験など「エコツアーリズム」に波及し、修学旅行二〇校・約三千人を受け入れている（詳細は後述）。
- ⑨ 地域HACCPにより「安全・安心」「高鮮度」の水産物を使った食体験ツアーが生まれ、昨年度は約九千人を受け入れている。
- ⑩ 平成十四年度農林水産省水産白書には、標津町の地域による衛生対策「標津町地域HACCP」の取組み事例が紹介された。
- ⑪ 平成十六年度には、北海道開発局主催の「わが村は美しくー北海道」運動第二回コンクール2004地域特産物部門で地域HACCPの取組みが金賞を受賞した。
- ⑫ 「北海道標津町地域HACCPの取組みによる地域経済への波及効果の評価」の論文が、水産庁防災漁村課、北海道開発局函館開発建設部、北海道大学大学院水産科学研究院、北海道標津町によってまとめられ、平成二十二年七月、日本水産学会

忘れてはいけないのが、この取組みによって大きな食品事故（食中毒事件など）が起きていないこと

に発表された。（日本水産学会誌 Vol.76, No.4, July2010）

- ⑬ 忘れてはいけないのが、この取組みによって大きな食品事故（食中毒事件など）が起きていないこと。

#### （八）地域HACCPの課題と展望について

以上のように様々な効果があがっているところであるが、今後解決していかなくてはならない様々な課題も抱えている。

まず「いかに現在の取り組みを継続・発展させていけるか」という課題であるが、それはつまるところ、一つ目には水産業界それぞれに従事者の意識であり、二つ目には外部からの査察・指導体制のさらなる整備であると考えられる。前者においては、やはり地域HACCPに対する真の評価（生産者、加工業者、運送業者などへの経済波及）が少しずつでも現れてこなければならぬ。また、後者においては評価基準の確立が現場としての急務となっている。

また、まだまだ普及PRが足りないことと、認証製品の販売先である市場の荷受業者や中間流通業者の、地域HACCPに対する認識がまだ弱いこと、もちろん一般消費者へのアピールが足りないことも課題に挙げられる。これらに対して、一地域だけの普及啓発には限度があるため、北海道の事業としてさらなる支援を望んでいるところである。

一地域だけの普及啓発には限度があるため、北海道の事業としてさらなる支援を望んでいる

地域HACCPシステムは、当初から、お金を掛けて米国と同じシステムにすることを目的としていない

また繰り返しとなるが、平成十一年度に完成した「標津町地域HACCP推進マニュアル策定報告書」には加工場における管理マニュアルの項目として概要的な方針が掲げられていたが、いざ実践に移してみると、ソフト面での細部にわたるマニュアルの整備が必要になったことから、加工場における「地域HACCP認定評価基準」として二〇〇項目以上のGMP・SSOPを精査し、評価表を作成した。しかし、米国やコーデックスのHACCPガイドラインとの整合性の部分が以前から問題になっており、特にハード的な基準（原料受入口の二重化など）をどのようにとらえるかが懸案となっている。

先述のとおり地域HACCPシステムは、当初から、お金を掛けて米国と同じシステムにすることを目的としていない。漁獲市場加工場運送の各工程で何が危害として考えられるのかを検討し、その危害を防げるのであれば、必ずしもコーデックスのガイドラインにこだわることはないと考えている。ただし、これらのガイドラインを最終的な目標として位置付けておいて、常に高いレベルを目指す姿勢は持つていこう、という考えである。このように述べると「標津町の地域HACCPは、いわゆる『HACCP』とは、ほど遠い内容ですね」と指摘する方もいる。しかしながら、地域としては「高度衛生管理」の延長として捉えてもらっても構わない、とも思っている。

既存の形にこだわって、システム自体を難しくするよりも、地域の環境条件にあわ

せて「何が現在、危害となっているのか？」を業界全体で考えて、できることから改善していく必要がある。そうした、地域ぐるみで「安全な食品の提供」といった共通認識を持つことは、地域のブランド化へ向かう大きな力となっていくと思う。

地域HACCPは未だに前例がない取り組みなので、評価基準について北海道や国の指導をいただきたいと思っている。地域HACCPを推進する事により、国内流通食品の安全性は飛躍的に上がっていくものと考えられる。そのためにも、この取り組みの真意を、流通業者や消費者に一人でも多く伝える必要がある。この事業を押し進めている北海道はもちろん、国からも普及啓発支援並びにシステムの制度化を検討していただきたいと考えている。

【問合せ先】 標津町地域HACCP推進委員会 (URL: [shibetsu.net/haccp/](http://shibetsu.net/haccp/))

・ 標津町地域HACCP推進委員会総括事務局 標津町ふれあい加工体験センター内

標津郡標津町北五条東一―二―八 TEL〇一五三―八二―三七四〇

・ 標津漁業協同組合地域ハサップ推進対策事務局

標津郡標津町北六条東一―二―一 TEL〇一五三―八二―二一四一

## 四・水産業を核とした地域づくり

### (一) 観光を活用した水産振興

第三章で地域HACCPの説明を記述したが、これら先進的な取組みをどのように消費者に伝えていこうかという問題が浮上したのは、開始後間も無くのことである。

以前は、観光関係者から観光資源の有力なものとして、港で鮭の水揚げ作業を見学出来ないものかと提案されていたが、漁業者からは生産の現場であり安全上好ましくないことや、先人の苦難の歴史とともに築き上げた漁業だけに遊びの道具にされていくようなだとの考えから観光客に開放していくことは容易なことではなかった。

しかし、同事業を契機として消費者への理解や普及・信頼関係を構築する方策として、現場へ消費者を招き入れることが得策ではないかとの意識転換が図られ、観光関係者などが案内役や朝食の準備を担うなど、協力・連携のもとに、平成十二年の九月に初めてとなるモニターツアーが実施された。

モニターからは、「どうせ買うなら衛生管理が徹底している。標津産!」「漁業者の仕事ぶりに感動した!」「他では見られない観光としても面白い!」と高評価であった。地元も、漁業生産活動の一翼を担いブランド向上に繋がるとの受け止め方だった。当然、観光(消費者)誘客の目玉としても可能性が高いと漁業関係者と観光関係者の利害認識が一致した。

このように水産振興のために観光を活用して行うという切り口は、地域全体で受け止めていく体制作りが必要であり、町づくりの一環として標津町としても「交流人口の拡大」を指向していたことから、平成十三年五月には標津町長が呼掛け人となり受け皿となる「標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会」(図14)が組織され、人材の養成、組織の協働と連携の構築、新たなプログラム作り、PR対策、受入実践など具体的な取組みがスタートした。

活動の手始めは、地域ハサップモニター事業において必要性が改めて確認された地元インストラクター(ガイド)の養成であった。正に白紙からの取組みだっただけに町民の中で、ガイドを担えるような人材の発掘には苦慮したものの初回の研修には、五〇名以上の住民が参加してくれた。インストラクター養成研修後、受講者からは「本当に都会から人が来るのですか?」との疑問の声も上がったが、当時は先ず誘客を進めるためには、受入の基盤を整えるのが最重要課題であった。勝算は無いが、地域を挙げて頑張るしかない、思いは叶うというのが関係者(主催者)の本音であり、千里の道も・・・ということであった。

## (二) サケを中心とした観光の推進

過去、標津町の観光事情は、知床や阿寒などの国立公園、ラムサール条約登録湿地の釧路湿原などの名立たる観光地を抱える自治体が周辺を囲み、それぞれが大型の温



昭和四十六年ごろ、『知床旅情』が全国的にヒットし、観光においても知床ブームが巻き起り、賑わいを見せた

昭和五十七年頃、薫別川に溢れんばかりの鮭が遡上し、TVニュースで全国放送されたことも相俟って、観光ツアーバスが急遽コースに入れるなど、多くの見物客が当地を訪れた

泉宿泊施設を有しているなど、滞在地としては不利な実情もあり、典型的な通過型の地域であった。しかし、昭和四十六年ごろの一時、森繁久彌さん作詩・作曲の「しれとこの岬にハマナスの咲くころ・・・」という『知床旅情』が加藤登紀子さんにより歌われ、全国的にヒットしたことから、観光においても知床ブームが巻き起り「カニ族」と呼ばれる大勢の若者が、秘境の地に思いを馳せ、知床の玄関口である「根室標津駅」に降り立ち、俄かに賑わいを見せた時代もあった。（※カニ族とはリュックサックを背負い、バスや汽車の中を横に歩く姿がカニに似ている例えからそう言われていた。）

当時は、旅館・民宿の従業員など観光関係者が歓迎の手旗を携え駅で出迎えたり、知床羅臼行き定期路線バスが満車になり急遽、臨時便が二台、三台と増便されるほど活況を呈していたが、一部の心無い観光業者の行いが悪評を招いたことなどによりブームはそう長続きもせず、観光客の足は徐々に遠のいていったのである（但し、多くの人が動けばそれで良いのかという疑問はあるが）。

昭和五十七年頃には、町内を流れる薫別川くんべつに溢れんばかりの鮭が遡上し、川に立てた棒がひしめく鮭の群れで倒れそうなほどとなった。その話題がTVのニュース番組などで全国放送されたことで、観光ツアーバスが急遽コースに入れるなど、多くの見物客が当地を訪れた。当時は、大挙して人が来るとは予想も出来ず、またそれらを受け入れる仕組みが確立されていなかったため、交通整理やゴミ処理など対応に苦慮す

る状況であったが、一方地域の観光関係者の間では、「鮭で観光誘客が図れる。当地が目的地になる可能性があるのでは?」、「なにか鮭観光というものが出来ないかな」ということが論議されたようで、その後の観光推進の布石になったことは言うまでもない。

以上の経緯は後の町づくり新計画（昭和六十二年策定）の中で、地元らしさを具現化するためのシンボライズプランの象徴に「鮭」を位置付けする要因となった。プランでは、鮭をデザインした街路灯などの景観整備、鮭を中心とした多様なイベントの開催、新たな名物づくりや食への活用推進を目指すもので、中でも施策事業として盛り込まれたシンボル施設の整備では、平成三年九月に鮭の文化・産業・生態・歴史などを居ながらにして学ぶことが可能な、鮭に特化した水族館「標津サーモンパーク」が建設され、現在でも町のランドマークとして鮭を中心とした観光推進の一翼を担っている（写真8、写真9）。

### 不況とともに厳しさをます観光の状況

バブルの崩壊を契機とした景気の低迷は、公共事業の削減など地域へ暗い影を落とし始める。今まで、公共工事頼みによる工事関係者を中心に宿泊営業を行っていた旅館・民宿などはこのまま状況が進めば、当然経営が立ち行かなくなると警戒感を強めた。当時、本州のある町では公共工事の減少により駅前旅館三、四軒が潰れてなく



写真8 サーモン科学館の概観



写真9 サーモン科学館大水槽

「このままでは駄目だ、何かしら手を打っていかねければならない!!」

なったなどの話も現実的なものとして受け止められ地域における危機感には共通のものとなった。

「このままでは駄目だ、何かしら手を打っていかねければならない!!」

それまでは、地域イベントの開催に終始していた観光協会自体も具体的な滞在誘客に向けた実践活動が必要との認識で一致、バラバラだった旅館組合も組織の再構築が図られ、具体的な検討や活動の取組みが進められた。

### 日本初、サーモンフィッシング事業の着手

町の基幹を成す鮭の水揚げは、いわゆる孵化放流事業によるものである。放流された稚魚は、四年程度大海原で暮らし成魚となり、育った川に遡上しようとするところを河口近くに仕掛けた定置網で捕獲する。過去には、その河川で産声を上げた稚魚のみが回帰すると考えられていたが、近年の研究により親魚を捕獲した場所や人工孵化を行った場所というよりも、放流した河川に回帰することが判明したことなどから、親魚捕獲河川の集約化が検討された。そして、平成七年度にサケマス増殖事業の経営合理化により標津町の忠類川を含む北海道内の三八河川において捕獲事業が廃止となった。

合法的なフィッシング事業が検討された

それは、忠類川に多くの鮭が遡上することを意味し、当然密漁者の増加と環境悪化が懸念されたことから、その対策として合法的なフィッシング事業が検討された。北

海道内の鮭・マスは河川での捕獲が禁じられているが、水産庁や北海道との議論を積み重ね、有効利用調査事業として認められたことは、画期的なことであった(写真10)。

地域の観光事業者もあらゆる可能性を誘客につなげようとの意欲から、全国の先進地における視察研修の実施によるノウハウの習得や関係機関へ調査事業への参加を促す活動は、地域の危機感とともに意欲をもつて取り組むことが出来た。

そのような活動は、多くの国民が標津町を知る切っ掛けとなり、地域ならではのオンリーワンの魅力が、通過地から目的地へ変貌を遂げる可能性を予感させる出来事となった。

### (三) 体験プログラムづくり

誘客を促進させる体験プログラム作りは、観光関係者や新たに生まれたインストラクターなどの連携から着手した。現在もその活動は継続しているが、プログラム作り(体験商品)のキーワードは「交流の促進」としている。

キーワードは「交流の促進」



写真10 サーモンフィッシング

地域の自然・産業・文化・食などを通して、都市住民との交流を活性化させようと言うのが趣旨で、合わせておかれている課題などを解決できる体験プログラムも重要である。例えば、今はほとんど切り身の鮭しか目にするのが無くなった。産地としては耐え難いことではあるが、であれば、魚食振興プログラムとして新巻鮭作りプログラムを提供しようというように地元の思いをプログラム化したもの、観光客ニーズはどのようなものかという視点で開発したものなど、当初は二〇以上の体験プログラムを準備したのである。〔現在は五〇以上〕（表5）

#### 交流事業の受入実践活動

当初、来訪者のターゲットは一般消費者であったが、いち早く興味をもっていたのは教育関係者であった。

当時、文科省の教育課程において「総合的な学習の時間」が設定され、その学習プログラムを漁業や農業に求める傾向や食育が子供たちの成長に欠かせない教育テーマであるとの背景があった。

マーケットの反応は早かった。インストラクター養成では、本当に人が来るのかと声が上がったが、研修会の終了後三ヶ月ほど経ったある日、偶然にも旅行会社から問い合わせが寄せられた。例年北海道を訪れているという岐阜県の山間部にある中学校が、水産業と北方領土の学習をしたいとのことであった。思いは叶うである。

表5 体験交流プログラム一覧表

標津サーモン科学館	見学、採卵実習、解体実習など
漁業体験	鮭定置網、荷揚げ作業、イクラづくり、新巻鮭づくり、朝の市場見学、ホタテ漁見学
農林業体験	芋掘り・芋料理、森林間伐 枝打ち、植林、酪農、農家ホームステイ
北方領土学習	北方領土学習
工芸体験	流木アート、木工
自然アウトドア体験	サーモンフィッシング、溪流釣り、波止釣り（海の公園釣突堤）、海釣り、シーカヤック ホエールウォッチング、アザラシウォッチング、シカウォッチング、パードウォッチング、武佐岳登山、野付半島自然観察 乗馬、標津湿原自然観察、パークゴルフ
ウィンタープログラム	流氷見学、クロスカントリースキー、スキー、スノーシュートレッキング・南知床コース、スノーシュートレッキング・野付半島コース
祭・文化体験	しべつ活々ホタテ祭り、標津町民祭り 水・キラリ、しべつあきあじまつり、とどわら太鼓
味覚体験	ちゃんちゃん焼き、秋あじ鍋、山菜採り・山菜料理、三平汁・鮭料理、ジンギスカンバーベキュー、貝剥き・ホタテ料理
	芋餅づくり、そば打ち、煎餅焼き
体験施設	生涯学習センター「あすばる」（北方領土学習200名・料理体験40名）、標津文化ホール（料理体験20名他）
	標津漁協第二市場（ちゃんちゃん焼き200名）、北方領土館（北方領土学習40名）

※この他にも生キャラメルづくりや外来種駆除体験、ジャングルカーヌーなど新たなプログラムもあり、おおよそ55プログラムある。

資料：標津町エコ・ツーリズム交流推進協議会のパンフレットを元に作成



写真11 体験プログラムの一例「新巻鮭づくり」



写真12 体験プログラムの一例「いくらもみ」



写真13 体験プログラムの一例「酪農体験」

早速、関係者を招集し受け入れ協議と準備を進めた。

困難は予測されたが、地域が一丸となって漁業体験や北方領土学習プログラムの準備を行った。特に問題になったのが宿泊施設である。当初は管理上の問題から、一箇所に宿泊させたいというのが学校側からの要望であった。大型の宿泊施設を持たない当地の受入は難色も持たれたが、逆転の発想で小さな宿でしか出来ない家庭的な雰囲気づくりや体験食事の工夫など宿泊も体験の一部として一つの団体(学校)を四軒程度に分宿することを提案し、学校の理解を得た。

分宿の受入は、体験食事など宿の女将などとの交流が生徒や先生からも好評をいただき、自信を深めたことから以後の受入は必ず分宿の提案を行っている。

活動から二年目には、京都の小学生(五年生)一六〇名以上を迎えることになった。鮭に関する学校からの問い合わせに対応し、関係者が学校に直接訪問した熱意や地域HACCPに取り組む町の姿勢が評価されたことや、当該校にあっても、当時「命の教育」をテーマに教育実践を行っていたことから、誕生から産卵のため故郷回帰と約四年で生涯を遂げる「鮭」を題材にすることが、命の尊さについて子供たちが理解しやすいのだとの結論である。

現在では、首都圏や関西圏の高校などの受入が中心となっているが、生産の仕組みや食の加工体験、道東でしか味わえない自然の醍醐味、温かなもてなしによる地域の人々との交流が、子供達の情操を養うのに大きな効果を上げているとの共通した評価

が、来訪の要因であろうと考えている。

平成二十二年度の取組みでは、二〇団体（学校含む）を受け入れており、うち十二団体（六割）がリピーターとなっている。特に学校の場合は①毎年、生徒が替わる。②教育効果を重要視する。③先輩から後輩に、体験交流の感動が伝えられていることの三つが決定要因となっているようで、平成十四年に初めて来町した東京の女子中学校は九年連続して当地を目的地として選択していただいている。

近年の道東観光は、関西圏からの直行便の廃止、機材の縮小など航空事情の影響から一様に観光客の減少が顕著となっており、将来において順風満帆という実情にはないため、信頼を勝ち得ていく努力は、今以上に必要であろうと考えている。

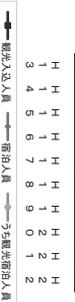
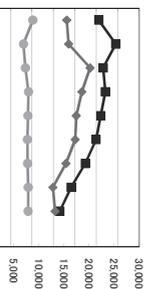
#### 地産地消の取組み実践

旅の楽しみに欠かせないのが「郷土の食」である。当町は地域HACCPに裏打ちされた新鮮・安心・安全の地場産品提供を常としている。こうした地産地消の取組みは、宿泊施設のみには止まらず、町内飲食業へも波及し、観光誘客の一つの手法として「旨い昼ごはんプロジェクト事業」が進行しつつある。平成二十二年の九月には、根室中標津空港へのチャーター便により、首都圏から八〇〇人の観光客を招き、イクラのかげ放題イベントや三平汁や炭火焼きなど郷土料理の提供、特産品販売など、都市住民にとっては魅力的な事業が展開され、地域においても経済効果やブランドアピールな

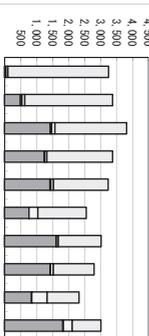
標津町エコ・ツーリズム交流推進事業（受入事業）実績

	平成13年度	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度
観光入込人員	511,858人	591,028人	532,007人	542,427人	571,139人	498,979人	449,247人	383,690人	330,163人	
宿泊人員	15,560人	15,930人	20,209人	18,571人	17,455人	17,227人	15,402人	12,792人	13,249人	
うち観光宿泊人員	8,795人	6,918人	7,311人	7,925人	7,811人	7,704人	7,756人	7,866人	7,856人	
うちエコ・ツーリズム事業宿泊人員	3,259人	3,381人	3,822人	3,395人	3,245人	2,739人	3,026人	2,801人	2,333人	3,018人
内訳										
修学旅行	(1)	(3)	(7)	(7)	(8)	(7)	(14)	(10)	(10)	(15)
先生・添乗員等	42人	458人	34人	94人	1,328人	713人	1,514人	1,233人	734人	1,701人
計	3人	34人	34人	76人	89人	52人	100人	199人	112人	122人
修学旅行下見等	45人	492人	1,432人	1,244人	1,417人	762人	1,614人	1,431人	846人	1,823人
その他エコ体験ツアー	60人	54人	44人	21人	33人	6人	6人	9人	17人	
志願川サマーモントキャンプ	60人	88人	100人	63人	82人	271人	64人	91人	475人	900人
修学旅行	(校数)	(校数)								
修学旅行	(1)	2,747人	2,246人	2,057人	1,713人	1,517人	1,342人	1,274人	1,003人	536人
修学旅行	(1)	(1)	(3)	(3)	(5)	(4)	(7)	(8)	(5)	(5)
修学旅行	(1)	80人	262人	202人	378人	308人	647人	858人	538人	1,323人
修学旅行	(1)	(13)	(19)	(14)	(16)	(15)	(15)	(14)	(18)	(18)
修学旅行	(1)	1,511人	2,313人	2,891人	3,764人	2,868人	2,012人	1,582人	1,278人	1,278人
修学旅行	(1)	2,652人	2,652人	6,105人	8,926人	7,261人	4,627人	3,089人	2,359人	2,359人
修学旅行	(1)	5,605人	5,605人	5,605人	5,525人	5,553人	3,207人	1,818人	2,359人	1,937人
修学旅行	(1)	499人	499人	499人	3,401人	1,708人	1,420人	915人		792人

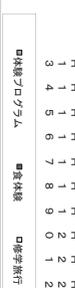
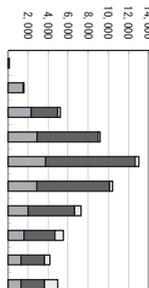
観光客入込



エコ関係宿泊内訳



エコ関係日帰り内訳



ど成果が顕著であった。

現在はツアー観光客向けに提供するオリジナル弁当(写真)・定食の創作などを行っており、本年は既に旅行会社から二、五〇〇食程度の引き合いがあるなど、成果が表れつつあり、地域食材の積極活用によって幅広い受入による地域経済循環の促進やブランドの定着化に向けた取組みの強化に努めている。

## 五. おわりに

### 活動の評価と実践成果

交流事業は今年で一〇年目

交流体験事業の実践は早いもので今年一〇年の節目を迎えた。

この一〇年の歩みは、経済性の高まりや町民の元気づくり、総じて町の活性化に寄与しているが、何といたってもその原動力は「町民インストラクター」の存在である。

当初、インストラクター組織は、観光協会の一部会に過ぎなかったが、活動の経過において「自立した組織でなければ発展は無い」との英断から自立運営を行っている。

会員は、現在八〇名余りで旅館関係者、サラリーマン退職組、漁業者、農業者、主婦など多彩なメンバーで構成されている。参加した目的や背景もそれぞれで、退職後の生きがいづくり、観光誘客のため自ら頑張る、都市住民と交流したい、面白いから一緒にやろうと誘われたなど様々であるが、今の思いは「町民皆インストラクター体

制」が最終的な目標、町全体で交流人口を受け止めていこうという思いで一致している精鋭揃いである。

町の人口が五、八〇〇人余りであることから、人口の一・四%が加盟していることになる。

会長はホテルの女将が重責を担い、一〇名程度が役員として支える構図となっている。

主な活動は、人材養成活動、スキルアップやプログラム開発、フィールドの清掃など環境保全活動、受入実践が主なものであり、時には営業活動にも参戦する。

特にフィールド研修ではガイディング手法について、魅力あるプログラムに仕上げたいこうと会員相互が悪い所を指摘し合うなど、妥協の無い研鑽が実践されている。

人口減少著しい当町にも高齢化の波が押し寄せていることから、若い世代の感動請負人の養成が喫緊の課題となっているが、良き地元の牽引者の導きにより若い芽も出つつある。

また、地域の子供たちも都市から同年代の児童・生徒が来てくれることで、郷土に対する愛着と誇りが生まれているという嬉しい話もあるので、早晚将来のリーダーが生まれるものと期待をしている。

地域の自立が声高に叫ばれる昨今、このように強固な人材ネットワークの広がりや誇れる水産業など、地域産業との協働により持続可能な体験プログラムの確立を柱と



写真14 オリジナル弁当「知床しべつ前浜御前」



写真15 オリジナル弁当「知床しべつ前浜御前」

した交流事業を推進していくことが、地域振興の最も有効な手段の一つではないかと実践を通して思いを強くするものである。

注1 HACCPとGMP、SSOPについて

HACCPは、製造工程において危害を起す要因を予測・分析(Hazard Analysis)し、それらを防止(除去あるいは安全な範囲まで低減)するための重要な管理ポイント(Critical Control Point)を定めて連続的に管理するシステムである。またGMPとSSOPは、HACCP導入に当たり、前もって準備する必要がある基本的な衛生管理基準である。GMP(Good Manufacturing Practice: 適正製造基準)は、米国政府の食品医薬品局(FDA)が定めた安全で高品質を有する医薬品・食品等を製造するための管理・衛生基準がもとになっており、建物や設備・装置等ハード面に関する内容が主体となっている。また、それらの基準を的確に運用するための具体的な作業手順やルールをまとめたものがSSOP(Sanitation Standard Operating Procedures: 衛生標準作業手順)である。

注2 秋サケのブナ化について

秋サケ(シロザケ)は河川での産卵・放精時期が近づき、性成熟が進行するのに

伴って体の表面に婚姻色が現れてくる。この婚姻色の現れる現象を「ブナ化」、その秋サケのことを「ブナ鮭」または「ブナ毛」と呼ぶ。ブナ鮭はさらに、ブナ化の進行度合（婚姻色の濃さ）等によって、「Aブナ」「Bブナ」「Cブナ」等と呼んでランク分けされている。一方、婚姻色が現れる前の体表が銀白色に輝く秋サケのことを「銀毛」と呼ぶ。メスのブナ化は脂質など体内の栄養分が卵巣の成熟のために使われている証であることから、本文で述べているとおりイクラ生産の上ではBブナの市場価値が高い。逆にイクラ生産以外では、身質が劣ることから一般的にBブナ等は相対的に低価格となり、銀毛の方が市場価値は高い。

### 注3 秋サケの中国輸出について

北海道では平成六年から数年間、秋サケの豊漁が続いた。その際、ブナ鮭を含めた大量のサケが国内市場に供給されたため過剰となり、且つブナ鮭の低価格に引きずられる形で銀毛も含めた全体の秋サケ価格が暴落した。また、輸入サケの増加も秋サケ価格の低迷に拍車をかけていた。そこで北海道漁連では市場価格を底支えるために、ブナ鮭のうち品質の劣るランクのものを出荷規制するという市場隔離対策を実施した。この時に隔離した秋サケの一部を中国やロシア等に輸出したが、北海道産秋サケの対中国向け輸出の契機となった。平成十年頃は漁獲量が減少したので一時期に輸出货量も減ったが、平成十三年から再び豊漁年が続き、また当時、中

国で加工貿易が急成長していたこともあり、秋サケの中国輸出量は比較的上位ランクのものも加わって飛躍的に拡大した。なお、輸出秋サケは中国の大連や青島等で加工され、製品の多くは欧米に輸出されている。



## 時事余聞

◇…南極海の調査捕鯨を打ち切り、日本捕鯨船は帰国せざるを得なくなった。「シー・シェパード」の妨害で予定より一カ月早く、多くの取り残しを残しての引揚げである。妨害行為は乗組員の生命を脅かすまでに至った。政府としても生命の安全を優先し、捕鯨調査を断念せざるを得なかった。現地の捕鯨船団の母船から直接、農水省に電話がはいった。農水省は逃走するよう指示した。しかし、母船の日新丸のスピードは時速20キロ、抗議船のボブバーカー号は時速30キロ、ゴジラは40キロ。結局、逃げ切れるものではない。

◇…抗議船は、人工衛星で捕鯨船団の位置を調べ必要以上に近づき、発煙筒を投げつけ、発火弾を打ち込む。捕鯨船のスクリューにロープを絡ませ、航行を妨げるなど妨害行為の限りをつくす。昨年も同じケースで調査の打ち切りが考えられたが、妨害船が故障し、日本船団は調査を続けられた。今年はまだミンククジラは目標の5分の1の170頭、ナガスクジラも目標の4%にとどまっている。だが、船員の安全にはかえられない。

◇…ただ、戦後の食糧難を救ったのはクジラだった。日本人の動物性タンパクの供給源となり、日本人の生命と健康を支えた。救世主の役割を担っていた。日本が復興し経済成長をしていた頃、ベトナム戦争が始まった。アメリカはゲリラの潜む密林地帯を壊滅させるため強力な除草剤を空から撒いた。これには催奇性と発ガン性を持つダイオキシンが含まれている。この枯れ葉作戦は世界中の批難を浴びた。もう一つ、放射能汚染問題がある。アメリカは核廃棄物を海中深く捨てていたが、容器の破損で放射能汚染が深刻化していた。アメリカはこれらから世界の目をそらすために70年代から唐突に国際会議でクジラ問題を持ち出し、摺りかえを図った。それが後の商業捕鯨禁止につながった。

◇…調査捕鯨はどうなるか。世界的規模で襲う食糧不足の解消に大きな期待をもたれている捕鯨はその役割を担えずこのまま消滅していくのか、しかし、難局打開の外交能力は問われないか？(K)

## 編集後記

平成12年度から標津町で「地域ハサブ」がスタート。その狙いは「町の基幹産業である漁業と水産加工業の振興対策」にあった。先ず日本で初の独自のHACCP方式の導入に着手。製品の認証制度とともに関係施設自体の認定審査にも力をいれた。漁港内の汚染を防ぐことも重要であることに注意するなど、諸種の対策を講じた。結果として秋サケの品質が高いレベルで平均化した。波及効果は大きかった。筆者に心から感謝し、お礼申し上げます。

### 「水産振興」第一一八号

平成二十三年二月一日発行

(非売品)

編集兼  
発行人 中澤 齊 彬

発行所

〒104-0055 東京都中央区豊海町五番九号  
東京水産会館五階

財団法人 東京水産振興会

電話 ☎ 三五三二八一一  
FAX ☎ 三五三二八一六

印刷所 (株)連合印刷センター

(本稿記事の無断転載を禁じます)

ご意見・ご感想をホームページよりお寄せ下さい。

URL <http://www.suisan-shinkou.or.jp/>

平成二十三年二月一日発行（毎月一回一日発行）五一八号（第四十五卷二号）