

足下にかくれていた「るもい浜焼き」～観光を基軸に地域力をみがく

特定非営利活動法人留萌観光協会 事務局長 海東剛哲

1. 観光立国北海道における留萌

留萌地域は北海道の北部、日本海に面した地域であり、旭川から約1時間、札幌から2時間という立地条件にある。かつてはニシン漁や炭鉱・木材輸入、数の子などの水産加工を柱に発展を遂げたが、昭和30年代以降は、ニシン漁の終焉、炭鉱閉山などで人口流出が始まり、地域力が衰退している。また、近年の北海道では観光の活用が重要なテーマとなる中で、近隣に所在する旭川・富良野・美瑛などの有名観光地と比べ、個別での努力はするが地域全体としては適切な方策が見いだせずじまい。

2. 生活を足下から見つめ直す

その要因としては、「何もないマチ」という意識を多くの市民が持っていることと言える。それを見直すきっかけとなったのが、(財)北海道市町村振興協会の2011年度事業により、北海道大学観光学高等研究センターなどの道内の専門家を派遣し、行政、民間企業、NPOなどと取り組んだことであった。その結果、特別に際だった観光資源ではなく、自らの生活スタイルを見つめ直し、地域住民をはじめ、外部からの人々といかにして結びつけるかが地域にとって重要であることに気付いたのである。その際に目を付けたのが、留萌地域で春から秋にかけ、天候が良い夕暮れ時にあちこちで見られるバーベキュー（市民は焼肉という）であった。地域住民にとっては「あたりまえ」の行為であるのだが、外部の専門家と議論するうちに、一般的ではないことに気付かされた。肉類だけではなく、むしろ周辺の海でとれるホタテやタコやウニといった海鮮系の食材がメインとなる。さらには、玄関前やガレージ、海浜公園などへのデリバリーサービスを行う業者もいくつが存在することも、他地域では当たり前ではないことに驚き、そして今後の取り組みを支える重要な要素として再評価したのであった。

3. 地域力の再生の第一歩

この留萌地域に住む人々の「あたりまえ」であるバーベキューを選んだのは、道内における留萌地域の立地特性と、生産地とのつながりに着目したからである。まず立地特性としては、旭川市をはじめとする内陸地域からは「前浜」と呼ばれ、水産系の食材の供給地であるとともに、夏の海洋レジャーの地として、すでに地域同士の深いつながりがあった。

さらに当該地域には、市内および周辺から多種多様な食材を供給する生産地があった。ただし道内においては、特に抜

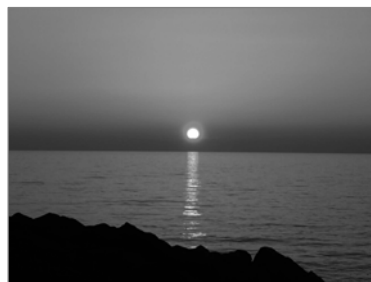
群の知名度があるわけでも、量が確保できる分けでもなく、従来の北海道における安価に大量生産という生産スタイルとは異なっていた。しかし、季節毎に様々な種類の良質な食材がもたらされるのは事実である。それらを消費する生活スタイルとともに提案することは、観光そのものはもちろんのこと、それを契機とした顧客獲得により、今後の販売、流通の拡大を実現すると、生産地を支援し、地域間連携をより強くすると連想したのである。

以上によって始まったのが「るもい浜焼き」プロジェクトである。実際には、我が観光協会が実働部隊となり、「るもい浜焼き」を地域イベント「やん衆横丁」で住民向けに実施し、旭川や札幌でのキャンペーン活動といったことが中心ではあった。まずは地域内を中心に周知し、独特な生活スタイルであるという認識の向上に努めている。さらには、市内のスーパーマーケットでも同名称を使用した素材セットの販売などの展開も見られる。

将来的には、内陸である旭川・美瑛・富良野地域と、沿岸地域としての留萌地域とのヒト、モノ、カネの交流を高め、さらには道外からの観光客の動線の開発にも展開させていくことを計画している。

4. 留萌地域のファンづくり

留萌地域を改めて振り返ると、かつて北前船の寄港地であり、また日本海沿岸に押し寄せたニシン漁を中心に形成された加工・流通の拠点としてのみなとまちと、そこに良質な海や山や畑の恵みを供給する生産地とで構成されている。これが留萌地域の「地域力」と言える。すなわち生産、加工、流通という機能の再評価と再育成が、地域の発展につながると思う。そのため、当該地域そのものや生産・加工物を好きになってくれるファンづくりを重要なテーマとし、観光を基軸とし「地域力」を育て直すことに取り組むのである。



写真左：留萌市黄金岬に沈む夕日、



写真右：るもい浜焼き