

伝言板

No.16(H23.12)



NPO法人 北海道みなとの文化振興機構

もくじ

第8回「みなと座談会（函館）」の開催…………… 1	食育を通じた人づくり地域づくり
平成23年度 助成制度の実施概要について …… 4	～みなとまちづくり女性ネットワーク函館での活動を振り返って～ …… 6
みなとパネル展の開催 ……………… 5	「第1回みなとオアシスSea 級グルメ全国大会 in 三原」へ参加して …… 9

第8回「みなと座談会（函館）」の開催

早いもので、NPO法人みなとの文化振興機構が実施する「みなと座談会」も今年で8回目となりました。毎年、開催される「ザ・シンポジウムみなと」（主催：実行委員会）に協賛し、全道のみなとまちづくり女性ネットワークの協力の下に、平成16年函館の第1回開催以降、釧路、室蘭、稚内、広尾、留萌、苫小牧と開催してきました。

この間「みなと座談会」開催地の選定は、第1回函館から第5回広尾まで「ザ・シンポジウムみなと」の開催地又はシンポジウムの対象となる港の所在地で同時期に実施され、第6回以降は開催地の重複を避け、「みなと座談会」の目的である「みなとを核としたまちづくり」の輪を全道に広げるべく未開催地留萌、苫小牧と実施してきた経緯があります。

今年の「ザ・シンポジウムみなと」は10月29日石狩での開催が決まりました。道内の重要港湾で開催されていない箇所は数港有りますが、女性ネットワークとの連携を考慮し、今年は函館での開催としました。

開催日時 平成23年10月25日(火)
10:10～12:10
開催場所 函館市豊川町27番6号
函館市水産物地方卸売市場
2階大会議室



1 議題の選定

今年は「第1回みなとオアシスSea 級グルメ全国大会 in 三原」が広島県三原市で開催され、道内からもみなとオ

アセス認定港の稚内、苫小牧、網走の3港が参加していること、また函館ではイカマイスター認定制度が平成19年にスタートして以来、食育を通したまちづくりが熱心に行われていること、その他の地域においてもみなとまちづくりの活動の中で少なからず食に拘わっている事を考慮し、「女性の視点によるみなとまちづくり——食育を通した人づくり地域づくり——」としました。

2 座談会の参加者

司会者

NPO 法人北海道みなとの文化振興機構 理事長 中村 信之

地元参加者

函館	みなとまちづくり女性ネットワーク代表	折谷久美子
函館	みなとまちづくり女性ネットワーク会員	佐藤 尚子
函館	みなとまちづくり女性ネットワーク会員	坂下みどり
函館	みなとまちづくり女性ネットワーク会員	星野三津枝
函館	みなとまちづくり女性ネットワーク会員	梅田 史恵
函館	北海道大学水産総合基盤システム科学部門 特任准教授	古屋 温美
函館	北海道大学 学生	森 真希
函館	北海道大学 学生	小川 真依
函館	函館未来大学 学生	似鳥 文香
函館	函館未来大学 学生	浜田 友世

他地域参加者

苫小牧	みなとまちづくり女性ネットワーク苫小牧代表	大西 育子
室蘭	みなとまちづくり女性ネットワーク代表	立野 了子
留萌	みなとまちづくり女性ネットワーク代表	菅原千鶴子
稚内	みなとを考える女性ネットワーク代表	高橋由貴子
紋別	みなとまちづくり女性ネットワークオホーツク代表	竹内 珠己

行政関係参加者

北海道開発局	港湾空港部 港湾計画課 港湾企画官	松良 精三
北海道開発局	港湾空港部 港湾計画課 港湾物流専門官	川俣 満
北海道開発局	港湾空港部 港湾計画課 企画係長	千葉 俊夫
函館開発建設部	次長	橋詰 知喜
函館開発建設部	築港課長	中村 篤
函館開発建設部	築港課 港湾計画官	時田 恵生
函館開発建設部	函館港湾事務所 所長	矢本 欽也
函館開発建設部	函館港湾事務所 第一工務課長	平尾 利文
函館開発建設部	函館港湾事務所 第一工務課 計画係長	佐藤 亘
函館市	港湾空港部 港湾空港振興課 主幹	萬谷 佳恵
函館市	港湾空港部 港湾課長	藤田 淳一
函館市	港湾空港部 港湾課 主査	藤森 悟志

事務局

NPO 法人北海道みなとの文化振興機構 事務局長 吉原 吉蔵 他6名

3 座談会の概要

NPO 法人事務局進行役の挨拶に始まり、NPO 法人理事長の挨拶、座談会開催場所並びに議題選定経過の等の説明を行い、司会者にバトンタッチをして座談会に入りました。

座談会は、1) 特別講演、2) 活動報告の順に行われました。特別講演は、北海道大学特任准教授古屋温美さんが「食育を通じた人づくり地域づくり」と題した、足掛け5年に及ぶ活動内容をパワーポイントの映像を交え、①地元の食材を活用した食育と地域振興、②消費者と生産者の交流、③地域水産物普及活動、④みなとまちづくり活動による効果、⑤活動資金について、等の分かり易い内容の講演をして頂きました。

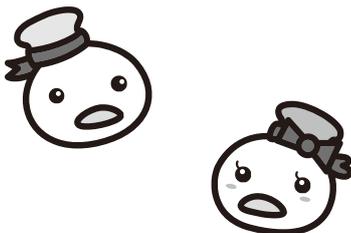
続いて、各地域の代表者による食育に拘わる活動や取り組みについて報告がなされました。苫小牧の大西さんは、第一回みなとオアシス Sea 級グルメ全国大会出場と水揚げ量日本一のホッキ貝の PR 活動について。室蘭の立野さんは、室蘭の魚黒ソイの普及活動、市内の高校生に対する鮭のハンバーグ料理の講習。留萌の菅原さんは、留萌港・増毛港で陸揚げされる豊かな海の幸を全国の食卓に紹介供給するための活動。稚内の高橋さんは、第一回みなとオアシス Sea 級グルメ全国大会出場、みなとオアシスの一環として実施するみなとコンサートの紹介。紋別の竹内さんは、港と商店街を結ぶ動線づくりに貢献し、市民や観光客が気軽に立ち寄り高齢者も触れ合える寄り合い場所、食事処となることを願うグローバル・ボード・ダイニング「山桜梅」の活動。函館の折谷さんは、はこだて・イカキッズマイスターによるイカめしづくりの体験学習、函館の魚イカへの理解を深めてもらう事を目的とした「函館みなとと魚の学習会」が説明されました。最後に4名の大学生と行政関係者の皆様にそれぞれの活動に対する提言と感想を頂きました。「みなと座談会」の意図する「みなとを核とするまちづくり」のあり方を考えるとき、地域活動の継続と次世代に如何に引き継ぐかの重要性を痛感しました。

出席者の詳細な発言内容につきましては、紙面の関係で割愛させていただきました。

4 おわりに

最後になりましたが、多忙な中、座談会に出席頂きました女性ネットワークの皆様、行政関係の皆様、開催に多大なご配慮を頂いた地元の皆様、また、函館港の現地見学に案内をして頂いた函館港湾事務所の皆様、会場を貸与して頂いた函館市水産物地方卸売市場の関係者皆様に厚く御礼申し上げます。

また、当日、報道関3社（北海道新聞・函館新聞・北海道建設工業新聞）の取材があり、3社ともに座談会の紹介記事が紙面に掲載されました。



平成 23 年度 助成制度の実施概要について

NPO 法人北海道みなとの文化振興機構では、道内のみなとまちの活性化をめざし企画・実施されるイベント等、様々な事業を支援し、「みなとまちの活性化」に寄与することを目的とした助成事業を平成 20 年度から始めました。

平成 20 年度は小樽港で実施された「ポート天国市民舟遊び」を含め 7 件、平成 21 年度は「函館ペリー来港回顧ポート競争」を含め 9 件、平成 22 年度は応募が多数あったことから「室蘭の海としたしむ海の日コンサート」を含め 11 件の事業に助成しています。

平成 23 年度の採択事業を決定するため、5 月 13 日「評価審査委員会」を札幌市で開催しました。委員は北海道工業大学主任教授水野雄三様と北海道大学特任准教授古屋温美様の学識経験者 2 名、当法人から理事長と事務局長の 4 名が各団体から提出された申請活動に関する応募資料について審査を行いました。

審査の選考基準は、事業の目的が「みなとまちの活性化への効果が期待できる事業」とし、①みなとへの理解と利用促進に係る広報・体験学習活動、②海岸・みなとの清掃、植樹等の美化活動、③海洋及



びみなとに係る教育、文化活動であること、地域住民との連携と広がり、また、過去の開催実績等も合わせて審査を行いました。

審査委員会の結果、申請のあった 13 件のうち活動内容が、みなとまちの活性化への効果が十分に期待できるものとして、12 件を採択しました。採択結果は 5 月 18 日に各団体に文書により通知しました。なお、助成金額は 50 千円、100 千円、150 千円の区分で配賦しました。

採択した活動名や団体名並びに開催日は以下の通りです。

活動名	団体名	開催日時
第 7 回釧路港舟漕ぎ大会	釧路港舟漕ぎ大会実行委員会	8 月 6 日
函館市港まつり 「函館ペリー来港回顧ポート競争」	函館ペリー来港回顧ポート競争実行委員会	8 月 1 日
紋別観光港まつり「和船競漕大会」	紋別観光協会	7 月 23 日
みなと南極まつり「稚内副港ポートレース 2011」	稚内地元愛育成協議会	8 月 7 日
2011 元気まちしらおい港まつり	実行委員会	7 月 23～25 日
WAKKANAI みなとコンサート 2011	稚内のみなとを考える女性ネットワーク	8 月 28 日
室蘭の海としたしむ海の日コンサート	みなと町づくりネットワーク室蘭	7 月 17 日
「みなとオアシス苦小牧」広報活動	みなとオアシス苦小牧運営協議会	7 月 30～31 日
「みなとオアシスわかかない」広報活動	みなとオアシス「わかかない」	7 月 30～31 日
「みなとオアシス江差」広報活動 全道北前船競漕大会	江差観光コンベンション協会	7 月 2 日
苦小牧港北埠頭緑地 花いっぱい活動 市民みなと写生会	女性みなと街づくり苦小牧	6 月 22 日 8 月 28 日
はこだて「みなとと魚の学習会」 — 函館のイカをもっと詳しく知ろう —	みなとまつづくり女性ネットワーク函館	8 月 28 日

みなとパネル展の開催

当 NPO 法人では、一般の市民にも港の役割、暮らしとの関わり合いを広く理解して頂くため、毎年「ザ・シンポジウムみなと」の開催に協賛し、又、実行委員会の支援を得て「みなとパネル展」を企画、開催しています。

今年度は、「ザ・シンポジウムみなと in 石狩」の開催に合わせて、10月29日(土)「石狩市花川北コミュニティセンター」の一階ロビーで、パネル展を開催しました。

今回は、北海道開発局が平成19年2月に「北海道みなとオアシス制度」創設以降、これまで「みなとオアシス」に登録された5港の紹介を含め、下記の13枚のパネルを展示しました。

①北海道のみなと(港湾) ②北海道の貿易をささえる「みなと」 ③身近になった牛乳・乳製品とみなとの関わり ④「小麦」「じゃがいも」の供給を支える北海道のみなと ⑤いつでも「紙」を使えるために

貢献する北海道のみなと ⑥耐震強化岸壁の整備 ⑦津波漂流物対策施設 ⑧北海道みなとオアシスにぎわいキャンペーン ⑨みなとオアシス「わっかない」 ⑩みなとオアシス「れぶん」 ⑪みなとオアシス「網走」 ⑫みなとオアシス「苫小牧」 ⑬みなとオアシス「江差」

また、当 NPO 法人の主な活動内容と設立までの経緯を紹介する下記の2枚のパネルも併せて展示しました。

- ①北のみなとをもっと身近に
- ②NPO 法人の主な活動内容

今回のパネル展の開催に当たり、開発局港湾空港部、苫小牧港湾事務所様からご理解とご協力により展示パネルを借用しました。厚くお礼を申し上げます。



食育を通した人づくり地域づくり

～みなとまちづくり女性ネットワーク函館での
活動を振り返って～

北海道大学大学院水産科学研究院

古屋 温美

1. 地元の食材を活用した食育と地域振興

みなとまちづくり女性ネットワーク函館で食育活動を始めたのは、ネットワークの折谷久美子代表、佐藤尚子さん、星野三津枝さん、私の4人のメンバーが「はこだてイカマイスター」を取得したことがきっかけでした。ここで、はこだてイカマイスター認定制度についてご紹介します。

そもそもマイスターとは、ドイツ語で職人の中でも「名人」を意味する言葉。一定の期間修業を積み、資格試験に合格すると名乗れるものです。これをベジタブル&フルーツマイスター(野菜ソムリエ)、おさかなマイスターのように、野菜や魚に関する幅広い知識を持つ人をマイスターとして認定し、認定後は野菜や魚の魅力を伝え、普及する取り組みが始まっています。他に、信州きのこマイスター、お米マイスター、京野菜マイスター、泡盛マイスター、雑穀ソムリエ、茶ソムリエなど、ご当地版の認定制度は数多くあります。

はこだてイカマイスター認定制度(函館水産物マ

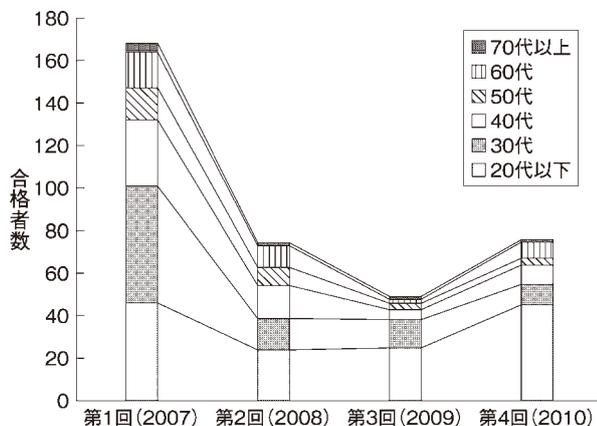


図1 イカマイスター年齢別合格者数の推移

イスター養成協議会)は、2007年にスタートし、図1のように現在の合格者数は367人になりました。最近の合格者は20歳代以下(29歳より下)が増え、学生が就職活動で自己PRのツールにもなっているそうです。

はこだてイカマイスターの目的は、①函館マイカのPR ②安全・安心な水産物の提供(正しい理解) ③水産関係者の資格創設④イカやその加工品の消費拡大等による水産業の振興が主なものです。

みなとまちづくり女性ネットワーク函館では、2007年の第1回認定試験で4人が合格したことから、翌2008年から、はこだてイカマイスターとしてイカの普及に貢献するため、イカを活用した食育活動を行うことになりました。

2008年は、みなとと魚の学習会 食育シンポジウム～イカキッズマイスタースクール～を実施、クッキングキャスターの星澤幸子先生をお招きして、子供達とイカ塩辛作りをしました。2009年は地方の元気再生事業～はこだて「水産・海洋」で元気なまちづくり推進事業の一環で、北星小学校でコンブとイカキッズマイスター出前講座を実施、2010年、2011年は湯川小学校から依頼を受け、「はこだてっ子 水産・海洋体験学習事業」～おいしく、たのしくイカを学ぼう～を行いました。北大大学院生もイカの解剖授業に協力してくれました。児童らは解剖に興味を持つのはもちろんですが、函館の伝統料理の一つであるイカめしを家庭で作って食べることで、少なくなっているそうですから、いい経験になったと思いますし、子供にせがまれてイカめしを作るお母さんが増えてくれることを期待します。イカマイスターについては、昨年も秋本じゅん子さんが合格しました。

2. 消費者と生産者の交流

様々な地域資源を有する函館ですが、次のような特徴があります。①地域の中で生産者と消費者が近い ②多様な魚種の水産物があり、水産物流通加工・販売など多くの機能がある ③水産物に触れる機会が多い ④学術研究機関の集積

これらは、函館の優位性であり、関係機関の連携



図2 漁業体験（上：コンブ洗浄・乾燥、中：コンブ加工、下：スケトウダラ網外し）

と立地上の優位性を生かすことで、食育を通して子供が地域ブランドに親しむことができますし、消費者は生産地の取り組みをしり、かきこい消費の仕方を学ぶことができます。

みなとまちづくり女性ネットワーク函館では、2008年から函館市の漁業者と交流し、これまで見る機会もなかった漁業体験を通して地域の水産業について理解を深めました(図2)。一方、漁業者にとっても私たちとの交流は消費者の声を直接聞く貴重な機会となったのではないかと思います。

2008年7月に養殖コンブ水揚げ・加工作業を体験しました。ネットワークのメンバーにとって、忘れられない体験だったようです。身の回りに当たり前のようにあるコンブが、手間をかけて作られたものであることを初めて知り、地域の特産品として大事に使う気持ちが芽生えたそうです。

また、2009年10月には臼尻漁港において漁業見学を行いました。女性10人ほどが朝5時に起きて、スケトウダラの網外しを見学しました。あまりの寒さに30分でバスに戻りましたが、漁業者の方は岸壁に屋根があるので昔に比べて寒い中での作業が楽になったと話していました。

3. 地域水産物普及活動

函館市の南茅部地区は養殖コンブ発祥の地であることから、その歴史や技術について子供たちにわかりやすく伝える豆本「コンブのおはなし1」(図3)を制作・出版しました。コンブ養殖技術の開発者である元水産庁北海道区水産研究所に勤務されていた故長谷川由雄博士にインタビューを行い、まとめたものです。博士は子供達にコンブが育つ磯をきれいにし、大切に思ってもらいたいと願っていました。その思いを伝えるため、この豆本は私たちが行う食育授業のほか、函館市が実施する講演会などでも配布されています。

また、2009年10月に実施した「コンブワークショップ in はこだて」では、函館市立磨光小学校の管理栄養士である水山薫さんが講師となり、コンブ料理体験会を実施しました。水山先生考案のコンブレシピに従い、女性ネットワークメンバーが料理を



図3 コンブのおはなし I



図4 試作したコンブ料理

作り(図4)、ワークショップの参加者にふるまわれました。更に、勝野美江さん(当時：文部科学省科学技術政策研究所 第3調査研究グループ上席研究官)の講演、折谷久美子代表が、「コンブとイカキッズマイスター出前講座(北星小学校)」の報告を行いました。

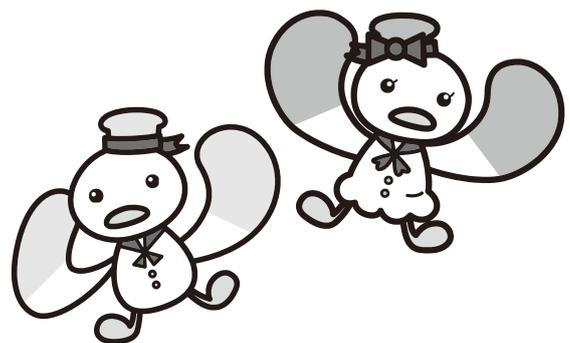
4. みなとまちづくり活動による効果について

みなとまちづくり活動は、イカめし作りの原材料調達や体験漁業時の食事、宿泊等において地域の企業の方にご協力いただきながら実施しています。地域産業へほんの少しでも経済的な効果が創出できたと思っています。これからも、みなとまちづくりと、産業振興に貢献できるよう、無理せず地道に頑張っていきたいと思っています。

5. 活動資金について

みなとまちづくり活動は資金があって継続するものです、みなとまちづくり女性ネットワーク函館では、2008年からさまざまな機関から、下記の活動資金を助成していただきました。関係者の皆様にこの場を借りてお礼申し上げます。

NPO 法人北海道みなとの文化振興機構助成事業(2008年～2011年)、平成20年度食育シンポジウム事業(食育シンポジウム協議会)(2008年)、北海道開発協会助成事業(2009年)、平成21年度 地方の元気再生事業はこだて「水産・海洋」で元気なまちづくり推進事業(2009年)、北海道ポートエンジニアリング協会助成金(2009年～2011年)。



「第1回みなとオアシスSea級グルメ全国大会 in 三原」へ参加して

稚内のみなとを考える女性ネットワーク 代表 高橋 由貴子

7月30日、31日の二日間にわたり、広島県三原市の三原駅前市民広場において「第1回みなとオアシスSea級グルメ全国大会 in 三原」が開催され、30°Cを越す暑さの中、約1万3千人が訪れ、全国各地の海の幸を使ったご当地メニューの様々なイベントを楽しんでいただきました。

会場では中国地方を中心とした、全国各地のみなとオアシスより15箇所のオアシスがブースを出店、趣向を凝らしたメニューを提供し、来場された皆様に食べていただき、人気投票を行うものでした。また、地元三原市の飲食店なども多数出店していました。北海道からは我々稚内の他、苫小牧市さん、網走市さんの3市が参加をし、北海道開発局も北海道のみなとのキャラクターの着ぐるみ「ぼーとん」と「べいくりん」を持参して参加し、会場内で子供たちの人気を独占していましたが、着ぐるみに入った開発局の千葉さんと大西さんは30°Cを超える暑さで汗だくになって頑張っていました。あらためてご苦勞様でした。

みなとオアシス「わっかない」は、雲丹（ウニ）のビンつめや利尻昆布などの海産物の販売を行いましたが、来場者からは「最北端の稚内の料理も食べたかったよ」など嬉しい言葉をたくさん頂いたのと同時に、是非来年は料理を携えて参加したい思いが

強まりました。

投票結果については、優勝は玉野市の「みなとオアシス宇野」で、あなごの焼き飯に温泉卵を載せた「たまの温玉めし」でした。私も食べてみましたが、焼き飯とあなご、温泉卵が絶妙にからんで最高の仕上がりになっていました。2位は尾道市の「たこチヂミ」、3位は八幡浜市の「じゃこカツ」という結果になりました。北海道勢は苫小牧の「ほっきカレー」は見事5位に入賞！ 網走の「マスバーガー」は惜しくも入賞はなりませんでしたが、ブースには行列もでき、かなり好評だったと思います。

今年の大会は3月11日に発生した東日本大震災の影響で開催が危ぶまれましたが、関係者の努力により開催にこぎつけることができました。開催にあたり、みなとオアシスの認知度向上と復興を支援することを主旨としており、会場には東北支援ブース等が設置された他、被災した福島県いわき市から高校生7名のフラダンスを披露の際は、来場者から大きな拍手をうけていました。

みなとオアシス「わっかない」は、稚内の「みなと」の賑わい創出に取り組んでいる関係団体から構成されていますが、「稚内のみなとを考える女性ネットワーク」は、協議会においても一年を通じて精力的に活動をしていただいております、特にメインとなる



べいくりん



稚内のブース



復興支援ブース

「WAKKANAI みなとコンサート」は今年が9回目の開催となり、年々知名度が向上しているところですが、何よりも北海道遺産である北防波堤ドームを含む“みなと”を有効に活用し、活気ある稚内の再現を“みなと”から創出していただく気持ちが高橋代表を始めとする会員の方から感じられます。

今回の大会には女性ネットワークの会員が参加することはできませんでしたが、女性ネットワークは、名前のおり女性で構成されており、料理に対する知識や経験が豊富な方が揃っています。稚内特産の食材「オオナゴ」を使った料理などにより、全国に稚内の“みなと”をアピールする絶好の機会であるSea級グルメ全国大会に、来年も是非参加したいと思っております。

今回の大会は、中国地方という遠方にも関わらず、稚内を含む北海道から3市（網走市、苫小牧市）が



いわき市のフラダンスチーム

参加したことで、北海道のみなとオアシスのPRになったことは間違いなく、また参加者による交流会などで、多くのみなとオアシス関係者と交流を深められたことは大きな財産となりました。

“みなと”の整備や物流の活性化は勿論重要なことではありますが、港湾関係者以外の市民や特に今後の未来を築いていく子供たちに、海洋国である日本の素晴らしさを“みなと”とのふれ合いから学んでいくきっかけに、このSea級グルメ全国大会やみなとオアシスの活動がなればと思っています。

最後に本大会を運営されました「海フェスタ三原市実行委員会」と「中国みなとオアシス協議会」の皆様、また、参加にあたり助成をいただいた「北海道みなとの文化振興機構」に対しまして多大なる感謝を申し上げ、ご報告とさせていただきます。

特定非営利活動法人 北海道みなとの文化振興機構

〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号
セントラル札幌北ビル5階
TEL 011-727-3710 FAX 011-727-3710

ホームページアドレス
<http://minatobunka-npo.info/>

※平成23年10月3日より札幌市が実施した住居表示変更により番と号が変更になりました。
旧) 10番4号 新) 2番17号

