



▲とかち東北部移住サポートセンターのホームページ
(URL <http://www.akinavi.net/index.html>)



状況もあり、今後、所有者の意向も踏まえながら、物件の確保を進めていくことが課題となっています。

移住・定住プロモーション活動

地域への移住・定住を促進するためには、全国の移住希望者に向けて、「住んでみたい」と感じてもらえるよう、地域の魅力を知ってもらうことが大切です。このため、連携地域では首都圏等への移住・定住プロモーション活動も積極的に行っています。

平成29年6月にふるさと回帰支援センター（東京都）において移住・定住セミナーを開催、さらに7月には千歳市で開催されたオール北海道移住・定住応援フェアへブースを出展、10月から11月にかけては大阪府や東京都で開催された「北海道暮らしフェア2017」にブースを出展するなど、良好な気候や豊かな自然環境、北海道の四季を感じて住みやすい、道東エリアの拠点となる地域であることを移住希望者に向けて幅広くPRしました。

また、これらセミナー等により3町への移住に関心を持った移住希望者向けに「おためし暮らし」の取組も行っています。

おためし暮らしは現在、各町の空き住宅等を活用した取組が進められ、移住希望者は数日間から最長1年間、実際に暮らすことができます。平成28年度利用者は延べ343日間で、平成29年度は526日間に拡大、平成

30年度も問い合わせや申し込みが相次いでいます。



▲北海道暮らしフェア2017に移住相談ブースを展開(11月：東京)



▲「おためし暮らし」に活用されている空き家(旧教員住宅)

連携の効果について

地域への移住・定住促進事業を3町で連携して進めることのメリットとして、地域のPR効果の高まりと受け入れ体制の充実が挙げられます。

移住・定住に向けて地域の魅力を幅

広く伝えるために、個々の町でPRを実施するよりも、3町が連携することにより、それぞれが持つ自然の恵みや施設等の地域資源がひとつにまとまり、大きな魅力を産み出すことができました。また、空き家情報や求人情報も一元化することにより、移住希望者の多様なニーズに対応することが可能となりました。

3町では今後も求人情報の発掘や空き家情報の整備・更新を図りながら、プロモーション活動と並行し、連携地域を横断する「移住体験プログラム(ツアー)」などの新たな企画も交えながら、共同で空き家を活用した移住・定住促進の取組を進めていくこととしています。

連携地域名：とかち東北部3町連携地域
 構成市町村：本別町・足寄町・陸別町
 連携協定締結：平成28年3月24日
 連携ビジョン策定：平成28年3月24日
 連携項目：産業振興・移住促進・ふるさと応援事業
 実行事業交付額：平成27年度 11,300千円
 平成28年度 14,900千円
 平成29年度 14,300千円

海峽と横網の里 福島町



陸上養殖 蝦夷アワビへの挑戦!



福島町のソウルフード

多くの道民にとってアワビはコリコリとした食感が美味しく、お祝い品として用いられるなど、高級品のイメージが強いものです。江戸時代には、俵物※とされ日本の特産品として輸出されていた歴史もありますが、福島町の人たちにとっては、運動会やお正月などの節目に食べるのももちろん、熱を通すとやわらかくなる特性を生かして、汁物やカレーなど『肉』の代わりとして親しまれ、おふくろの味の主役として用いられてきました。

しかし、近年では、漁獲量の減少や市場価格の高騰などにより、なかなか食卓でも気軽に食べられるものではなく、そのため、地域の食文化がすたれてしまうことを危惧した町は、季節によらず通年で安価に供給するため、平成10年からアワビを陸上で養殖する取組を始めました。

※俵物：江戸時代の長崎貿易で中国に輸出された品のうち「いりなまこ」「干しアワビ」「フカヒレ」の3品のこと。

北海道の南端、津軽海峡に面した福島町は、古くは江戸時代、松前藩の参勤交代のルートでもあり、高度経済成長期には青函トンネルの基地として、北海道と本州の結び目を担ってきた町です。その福島町で昔から食べられてきたアワビを通年で供給するために町が取り組んでいる陸上養殖についてお話を伺いました。

(取材者 辻 橋場 蝦名)

アワビの陸上養殖



▲ 陸上養殖の取組を語る企画課長の住吉英之氏(右)と産業課長の川合力哉氏(左)

一般的な貝の養殖方法は、稚貝を海で数年かけて大きく成長させる海面養殖です。陸上養殖は、限りある天然資源に対応する次世代の技術として注目され、これまで企業や自治体などが様々な魚種で陸上養殖に取り組んできましたが、事業として成功した例はごくわずかです。

福島町の陸上養殖アワビも、養殖装置の開発を進め、地元企業と試行錯誤した結果、企業の特許取得までこぎつけましたが、残念ながら実用化とはならず、中断を余儀なくされました。

そんな中、新たな特産品・産業の創出に向け、平成28年度に地方創生加速化交付金の後押しを受け、地元企業と連携し





▲ 水産アドバイザー
山内繁樹氏は元道職員

ながら、養殖装置の改良や商品開発、マーケティングを行うなど、事業化に向け、再スタートしました。翌年度には地方創生拠点整備交付金を活用し、約15万個のアワビを飼育することが可能な陸上養殖加工施設を建設し、施設で使用する水槽は、地元企業の特許技術を用い、造船業・鉄工業者が製作するなど地元の異業種が持つ技術を活用しました。完成した水槽は、開発当初から数え、5代目となります。

また、平成29年度以降、地方創生推進交付金を継続的に活用し、飼育試験・研究などを行っています。

福島町における陸上養殖のキーパーソンでもあり、水産アドバイザーの山内繁樹氏（水産科学博士）は「多段式の水槽には勾配がついてあり、上から海水を流すことにより、潮流やせせらぎといった実際の生息地に近い環境をつくりだすことができ、従来のものと比較して水量や清掃などのコストを大幅にカットできるよつになりました。また、味も水流を作ることにより引き締まります」と語りま



▲ 流下堰(りゅうかせき)水槽

大学との連携

また、福島町は現在、道内にキャンパスを構える北海道大学、はこだて未来大学、東京農業大学と専門性の異なる3つの大学と包括連携協定を結んでいます。

北海道大学とはアワビの飼育について、はこだて未来大学とは施設のITシステム構築について、東京農業大学とは、アワビを活用した調理品の開発や首都圏の飲食店を対象としたマーケティング調査など、陸上養殖アワビの市場分析について、それぞれ連携を行っています。

町にとって、それぞれの大学の特色を生かした協力体制は陸上養殖を成功させる上で大きなポイントになることは間違いないありません。

いよいよ出荷

平成31年度に町は、養殖アワビ全体の3分の1にあたる5万個の出荷を予定しています。養殖アワビは、地元の天然アワビよりも小ぶりの段階で出荷し、主に

加工用として価格を抑える予定です。天然物は生食用として従来どおりの高級路線、養殖したアワビには付加価値をつけるため、施設に併設された加工室で、1次加工を行い流通させることによって差別化を図ります。苦節20年、陸上養殖アワビが、いよいよ食卓に上るときが近づいてきました。

資源を生かした相乗効果を狙う

町では、平成28年2月に策定した「第5次福島町総合計画基本構想」において、施策の大綱の一つとして「産業の再生による雇用の創出・次世代を担うリーダー等の育成」を掲げ、水産業・水産加工業や観光業に力を入れていくこととしています。

特に、観光業では道南の秘境「青の洞窟」を含む岩部海岸を周遊するクルーズ



▲ 岩部クルーズ

心揺さぶる
絶景がある。

事業などの地元資源を生かした体験型観光の整備を行うべく予定しています。こうした観光資源に加え、現在取組を進めている漁港静穏域での「ウニ養殖」や「未利用昆布」の活用で事業を行っている大手惣菜メーカーとの連携も視野に入れ、さらに「福島町に来ればいつでもアワビが食べられる」をキャッチフレーズに、陸上養殖アワビを使った伝統食が地元で提供できるようにすれば、交流人口も増え「北海道福島町」の知名度も上がります。

歴史と絶景、そして「食」がそろった福島町。観光・食の両面からも体感できる魅力を持っている福島町の挑戦はまだ続きます。



▲ ウニ塩水パック

▲ 昆布乾燥作業