

シンポジウム

ザ・シンポジウムみなと in 留萌 開港 80 周年 ～留萌港の未来を考える～

ザ・シンポジウムみなと実行委員会

港を生かした地域振興策や、留萌特産のカズノコの普及策を考える 2017 年度の「ザ・シンポジウムみなと in 留萌」(北海道経済連合会や北海道商工会議所連合会などでつくる実行委員会主催)が 11 月 7 日、留萌市の留萌市中央公民館で開かれ、市民や自治体関係者ら約 250 人が専門家らの意見に耳を傾けた。市教委生涯学習課の福士廣志さんが「留萌築港と五十嵐億太郎」と題し、「留萌港建設の父」と呼ばれる五十嵐億太郎(1873～1929 年)の生涯について記念講演したのをはじめ、基調講演では、料理研究家の森崎友紀さんが、カズノコを使ったレシピを紹介。「食と観光を通じた留萌港の新たな取組について」をテーマにしたパネルディスカッションでは、留萌市の高橋定敏市長や専門家らが、カズノコの普及策や港を生かしたまちづくりなどについて語り合った。

記念講演

留萌築港と五十嵐億太郎

福士 廣志氏

留萌の港湾造りに貢献 五十嵐億太郎の生涯

留萌港を見下ろす千望台に五十嵐億太郎の銅像が立ち、今でも留萌港を見守ってくれています。億太郎は明治 6 年(1873 年)に青森県下北半島にある風間浦村下風呂で佐賀庄四郎の五男として生まれ、明治 12 年(1879 年)、江戸時代にルルモッペ(留萌)場所の場所請負人であった栖原家の持ち船の船頭を務めていた五十嵐家の養子になりました。

明治 19 年(1886 年)にできた北海道庁は北海道開拓のために外国から人を呼び寄せます。

そして、どこに港湾を造るかという点について、英国の港湾技師チャールズ・スコット・メークに調査させたところ、石狩から宗谷の間では留萌が最も良いと提案しました。

当時、留萌は 400 戸、2,200 人ほどの寒村でしたが、明治 24 年(1891 年)、帝国議会に築港の陳情に行きました。片道 1 週間もかけ、熱意を持ってお願いに行ったのは素晴らしいことです。みんな私費を出し合って留萌のために行ったのです。留萌港は空知からの石炭を積み出すという構想も持っていましたが、その時、留萌よりも人口が多く、この地方で一番の都会だった増毛と争奪戦がありました。当時、内務大臣

で増毛と留萌を訪れた原敬は日記に、港を造るのは留萌しかないと書いています。

築港運動とともに、空知の石炭を留萌で積み出すために進めたのが鉄道建設で、億太郎はそれにも奔走しましたが、恵比島から昭和間の鉄道が完成する少し前の昭和4年（1929年）、奔走していた大阪で倒れ、亡くなりました。

億太郎は儲けたお金で留萌の港や鉄道を造るために情熱を燃やしました。私たち留萌市民は、億太郎が残してくれた遺産の上にあると言



福士 廣志 (ふくしひろし)

留萌市教育委員会生涯学習課

留萌の歴史に詳しく、「留萌いまむかし」や「留萌川の変遷」など留萌をテーマにした著書や共著が多い。市教委が子どもたち向けに作った冊子「五十嵐億太郎物語」を執筆した。

えます。同時に億太郎を支えた留萌市民の情熱も素晴らしい。それを見習っていかなくてはならないと思います。

基調講演

地元食材を活かしたみなとまちづくり

森崎 友紀氏

カズノコは低カロリー 留萌の食をアピール

留萌の食材と言えましょうか。カズノコですね。このカズノコ、すごく誤解されていることが多いんです。魚卵というと皆さんはプリン体やコレステロール、カロリーが高いんじゃないかとイメージされますが、大間違いです。カズノコは低カロリーで、コレステロールもイクラの半分しかない。プリン体もタラコだと100g中120mgあるけど、カズノコは20mgしかないんです。留萌の方は全国にこの事実を伝えてほしいと思います。

カズノコを使った簡単な料理を紹介します。まずはカズノコの白あえを作ってみました。白あえはそんなに豪華な感じがしないですけど、カズノコを刻んで入れるだけでものすごく高級感が出ます。アボカドを混ぜたカズノコのクリームチーズあえは、日本酒だけでなくワインにもとても合います。カズノコの大根キムチは、大根の「シャキシャキ感」とカズノコの「ポ

リポリ感」の食感が楽しいです。

カズノコ以外にも、留萌の小麦を使ったパスタ「ルルロツソ」。麺自体にも味があり、メチャクチャおいしいです。これをカズノコと合わせてみると絶品ですよ。また、留萌は米もおいしい。他のお米と違って低タンパクなんですね。タンパクが少ないほど、甘みがあって、もっちりふっくらするそうです。お米の甘みとカズノコの塩気を引き出した炊き込みご飯もお勧めです。

今日紹介した、カズノコ、ルルロツソ、米。この三つだけでも、アピールするポイントはたくさんあります。料理に携わっている人だけではなく、一人一人が留萌をアピールできる力を



森崎 友紀 (もりさきゆき)

料理研究家・管理栄養士

管理栄養士だけでなく、製菓衛生師、中医薬膳指導員などの知識や経験を生かし、「世界の料理」「ダイエット」「離乳食」などの簡単レシピを考案しブログや講演、著書などで紹介している。

持つこと。これはすごく必要なことだと思います。親戚や友だちにぜひ留萌の良さを伝えられるように準備して、どんどん全国にアピールし

ていてもらいたいと思います。私もその一員として、これから留萌や留萌の食材の良さをドンドン発信していきたいと思っています。

パネルディスカッション

食と観光を通じた留萌港の新たな取組について

食の知識を出前授業で **高田**

体験型観光さらに強化 **高橋**

通年消費ヘレシピ研究 **川西**

オープンカフェも魅力 **佐藤**

和食ブームを追い風に **林**

国内外に留萌の食・観光を発信

林 地元の食材や観光を生かし、港を核としたまちづくりをどのようにしていったらいいのでしょうか。高規格幹線道路「深川留萌自動車道」の2019年度の全線開通を見据えて、食と観光での広域連携など多方面から皆さんと考えていきたいと思っています。

高橋 今年は大型豪華客船「飛鳥Ⅱ」が来てくれて、それを見た子どもたちから「わお」って声が上がりました。ものすごいインパクト、感動を与えたと思います。これはマチの将来にとっても素晴らしい余韻が残る出来事でした。一方、乗客に対し、留萌ではどういっておもてなしができるかをさらに考えることが必要だと感じました。今回はホタテ焼きやカズノコ、留萌産米の提供を行ったが、もっともっと体験に力を入れたい。例えば、修学旅行で留萌を訪れる横浜の高校生には、カレイの網外しを体験してもらっています。非常に好評で、3年間続いています。

高田 留萌は、先人が港から北前船でカズノコを全国に送り繁栄してきたマチだと聞いています。そんなカズノコなのにこれまでずっと「コレステロールが高い」「痛風になる」と悪いことばかり言われてきました。汚名を返上する

ために今まで活動してきましたが、民間の会社の力だけではうまくできない部分もあります。官民一体になって発信していくことが大事ですが、去年から留萌市の小中学校で行われているカズノコ授業は非常に良い取り組み。水産会社社員が学校に出向いて、カズノコの製造過程や歴史を教えたり、一緒にカズノコを使ったメニュー開発をするなどしています。自分たちのマチが、カズノコ日本一ということを知らない子どもも多いが、「留萌の自慢はカズノコですよ」と胸を張って言えるようになってほしい。

川西 食は本人が体験しないと伝わりません。「カズノコおいしいよ」とPRするだけでなく、船場公園などで実際にカズノコを食べられる場所があると思います。

林 留萌港を中心としたまちづくりのための仕掛け作りや、地元食材を活用するための戦略をうかがいたいと思います。

佐藤 (留萌港の景色が堪能できる)「るしんふれ愛パーク」(船場公園)前の国道で9月にオープンカフェが初開催されました。他の場所から見える景色とは全く違うものでした。国道を利用する人が一服したり、みんなでゆっくり、ほっとしてもらえる場所になりうると感じました。

高田 カナダではカズノコを「エンジェル

ウイング」(天使の羽根)と呼んでいます。カズノコは黄色で風水的にいうとお金がたまる意味があるなど非常に幸福感がある。例えばお参りして宝くじを買うことができる場所を作ったり、「かねふく」(福岡)が運営して成功しているめんたいこのテーマパークのように、カズノコについて発信していく場所を(井原水産の近くの)船場公園に作ってほしいですね。

川 西 近畿大食品栄養学科の学生はカズノコの通年消費を目指し、カズノコを使ったメニューやレシピのコンテストをこれから行います。管理栄養士を目指す学生の視点を取り入れたものです。それを実際に近くのお店や学生食堂で使ってもらうことを考えています。また、カズノコと言えばおせち料理。和食は国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されましたが、最近ではおせち料理を食べないという人もいます。留萌でカズノコを食べる家がなくなったら復活しないでしょう。ぜひ留萌からも和食のベースであるカズノコをおせちに入れる由来なども含めて発信してほしい。

佐 藤 港で各種イベントや物産品の販売などで地域活性化を図る「みなとオアシス」が道内外で展開されています。オープンカフェの開催で実感しましたが、みなとオアシスは留萌で

も有効だと思います。

高 橋 留萌では、本年度からスタートした第6次留萌市総合計画に「市民に愛される港づくり」を明記しました。留萌港では「うまいよ! るもい市」を(夏場に)開催しており、市民のほか、旭川などの近郊から大勢の皆さまにきていただいています。もう一度計画的に港を生かすイメージについて考える必要があります。旭川から「非日常」を求めて留萌に来た人に、このマチの豊かな海や港などを組み合わせて、どういう「非日常」をつくることができるのか。それを考えることが、私ども市民に与えられた課題だと思います。

林 留萌には港からの美しい景色や夕日のほか、カズノコなどおいしいグルメもあります。今は世界的に和食がブーム。カズノコを国内だけでなく国外にも情報発信すると成果があると思います。ぜひ市民の皆さまの力を合わせて、素晴らしい港町づくりをしてほしいと願っています。

本稿は平成29年12月8日北海道新聞 旭川・北見版に掲載された記事を同社の了解のもとに転載したものである。

コーディネーター



林 美香子氏 (はやしみかこ)

慶応義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科特任教授、北海道大学大学院農学研究院客員教授
札幌テレビ放送のアナウンサーを経て、「農村と都市の共生による地域再生」の研究により、北大から博士号を取得した。北洋銀行社外取締役、北海道田園委員会会長でもある。

パネリスト



高橋 定敏氏 (たかはしさとし)

留萌市長
留萌市出身。大学卒業後、1974年から83年まで故中川一郎衆院議員の秘書を務めた。道議会議員を4期務めた後、06年の留萌市長選で当選し、現在3期目を務めている。



佐藤 太紀氏 (さとうたいき)

エフエムもえる社長・留萌観光連盟事務局長
留萌市出身。大学卒業後、埼玉県建設会社を経て現在社長を務める留萌建設会社入社。地域FM放送局「FMもえる」を立ち上げ、留萌観光連盟事務局長としても観光振興に取り組む。



川西 正子氏 (かわにしまさこ)

近畿大学農学部食品栄養学科准教授
大阪市立大大学院修了後、コンサルタントを手掛ける新日本気象海洋(現・いであ)などを経て、留萌市と地域・産業の振興や人材育成を図る包括連携協定を結んでいる近畿大で教鞭を執る。



高田 裕子氏 (たかだゆうこ)

井原水産取締役営業副本部長
名寄市立短大卒業後、井原水産入社。品質管理や商品管理などの研究職を経て現職。井原水産の主力商品であるカズノコの機能性の研究に力を入れる。管理栄養士の資格も持っている。

※肩書きは開催時のもの

●主催

『ザ・シンポジウムみなと』実行委員会

北海道経済連合会、(一社)北海道商工会議所連合会、北海道港湾協会、(一社)寒地港湾技術研究センター、(一財)港湾空港総合技術センター、北海道、国土交通省北海道開発局

●協賛

(一財)北海道開発協会、(一社)北海道開発技術センター、北海道港湾振興団体連合会、北海道港湾空港建設協会、北海道ポートエンジニアリング協会、(一社)日本マリン事業協会、NPO 法人北海道みなとの文化振興機構

●後援

留萌市、留萌港湾振興会、留萌水産物加工(協)、NPO 法人留萌観光協会、朝日新聞北海道支社、毎日新聞北海道支社、読売新聞北海道支社、北海道新聞社、NHK 旭川放送局、HBC 北海道放送、STV 札幌テレビ放送、HTB 北海道テレビ、TVh テレビ北海道、UHB 北海道文化放送