

第4回マリンナレッジサークル in 苫小牧

本資料は、苫小牧地域で水産を核とした地域の活性化をテーマに意見交換した際、参加者に記載してもらった調査票をとりまとめたものです（それぞれのご意見は順不同）。

苫小牧地域で水産を活用した地域の活性化を考えるにあたっての現状の課題

外から見たご意見（苫小牧以外からの参加者）

- 水産都市のイメージが全く無い。苫小牧と水産が結びついていない。
- 海産物の生産地としての「漁村」のようなローカルイメージが少ない。都市型の「フィッシュャーマンズタウン（ワーフ）」的なイメージも少ない。
- 水産物はホッキしかない。
- 苫小牧はホッキという強みがあるにも関わらず、その強みが十分発揮されていない。
- ホッキだけだと限界がある。
- ホッキだけでなく、すけとうだら等も活用もあるのではないか。
- いろいろな魚種が水揚げされていることを市民が知らないのが残念。
- 苫小牧市民が水産をもっと盛り上げていこうという意識を持つことが必要。
- 水産加工業が無い。苫小牧産の水産加工品のPRが足りない。
- 漁港区、ぷらっと市場が水産の核となるエリアであるが、大型交通が多い。
- 水産の発信地となる漁港区が入りずらく、狭い。一般も入れるようにオープンである必要がある。
- 漁港区とぷらっと市場との連携が悪い。
- 港と市街地との連携が課題
- 道外や海外を含めた販路拡大。天塩の漁協は東京の小学校の給食にカレーを出しています。日本は水産離れが進んでいますが、世界では肉よりも水産物の方が重宝されています。
- 漁港区に対する周知、再認識が必要。

中から見たご意見（苫小牧地域の参加者）

- ホッキ以外で地元で何が採れているのかあまり知らない。
- 一般の方にPR不足。
- 紙、ネット媒体ともポータルメディア（総合案内）が無い。ホッキ以外の魚介類のアピールも必要（ex.市の魚を新たに設定するとか）。
- 水産業と地域住民との交流ができる水産施設が無い。
- 水産にちなんだイベントとして「ホッキまつり」は一定程度市民や道内には浸透し始めてきている。ただし、運営方法などは現在発展途上であり、今後継続するにあたって、行政、観光協会、市民団体など一体となった取組を強化していく必要がある。
- 漁業関係の老朽化施設の更新、漁港区の美化・受け入れ体制の強化

- 漁業生産力はあるので、見える漁業・見せる漁業・触れる漁業を具現化することが課題。
- まずは市民、地域の人たちが興味を持てるようなことをし、道内・道外の方々にもお知らせできるようにする。
- 食を提供する店、場所が少ない。
- フェリーとの連携が足りないのではないか。
- 苫小牧の中で、このような視点での会議が無く、課題として取り上げられることも無かった。

苫小牧地域で水産を活用した地域活性化の取組アイデア

外から見たご意見（苫小牧以外からの参加者）

【水産アイデア】

- 黒ホッキ、茶ホッキの差別化、規格化したブランド化（ex.黒ホッキ△cm 以上等）をやったらどうか。
- ホッキのブランドシールの作成。食べ方、メニュー等を含めた PR。
- エゾバカ貝は全道的に少ない。活用したら差別化できるのでは。

【漁港区周辺の活用アイデア】

- 漁港区、ぷらっと市場周辺の大型車両の動線の工夫（土日祝日、旅客船寄港時、イベント時）が必要。旅客船寄港時、イベント時におけるきらきら公園への漁協、ぷらっと市場間のシャトルバス運行。
- 水産の生産の場を見せるイベント（港でイベントするだけでなく、生産を見せる）
- 漁港区を核としたフィッシャーマンズワーフ区域を整備し、広場・水産モール・軽食店・レストラン等の集約を図り、一般市民が集いやすい空間を整備する。こうした空間でイベント、ストリートパフォーマンス等を定期的で開催し、フェリー利用客の誘導、近隣漁港との連携による sea 級グルメの通年開催することで、北海道内のフィッシャーマンズワーフとして陸海空のアクセスに恵まれた中核的な位置づけを目指したらどうか。
- 漁港区が市街地に近接している利点を活かし、漁業と観光を結びつけることが可能。漁業活動や市場のセリ、グルメ、工場夜景などを観光資源にする。そのためには基礎的なインフラが必要であり、見学施設付きの公設市場や衛生管理に配慮した基盤施設や機能施設を整備して、かつ観光に配慮した空間を創造してはどうか。

【観光アイデア】

- 見せる水産と観光との融合（ex. 清水港の解体ショー）、漁業体験型観光（ウニやホッキの体験）、セリを見せる、小名浜のいわしだけの水族館のようなカレイやイカのみ水族館。
- ホッキ狩りツアー。ホッキを埋めて、掘らせて、自分でとったホッキを食べさせるような工夫。
- 苫小牧サイクルツーリズム（港や海岸線等を巡るツアー）を企画してはどうか。
- 苫小牧港見学ツアーと苫小牧産の生産物によるグルメの組合せ。小学校の社会見学にも良いのではないか。
- 観光バスツアー。滞在型のアイテムが必要か。近隣都市とのネットワークも必要。ドライブマップづくり。

【PR・情報発信アイデア】

- 来訪者（観光客含む）への、いつ、どこで、何が食べられるか情報発信するためのホームページ、インフォメーションセンターなどを整備してはどうか。
- 千歳空港内に苫小牧番屋（飲食店）を出店させる。
- ホッキだけでなく、苫小牧の魚の PR の方向性を考える必要がある。ブランド化されてい

るものもあるので、メディアでの PR が効果的ではないか。

- 苫小牧の既存観光地（集客施設）を活用した水産物の PR
- 試食会等でホッキ以外の魚の PR をしてはどうか。
- 市民にとっては港湾・漁港の別は関係ない。特定重要港湾の漁港区であるが、漁業をもっと身近に捉えることが必要。そのためには、「マップづくり」「体験型」でホッキを身近に感じられれば有効ではないか。

【その他アイデア】

- 苫小牧水産物の通販（毎月定額で1年間、苫小牧で採れる水産物を送る。生鮮版、加工版など。毎月ホッキグルメコース（毎月違ったホッキ料理を楽しめる）など。）
- 6次産業への取組を促進すべきではないか。
- ホッキ通り（ホッキストリート）をつくり、いつでも食べたり、買えたりする場所を設ける。苫小牧駅と漁港区を結ぶ道路の活性化をやってはどうか。様々なイベントを連携した売り込みを行う。イベント施設に「〇〇ホッキ体育館」「〇〇ホッキセンター」等の名称をつける。
- 人を呼び込むには遠別や苫前でやったオーナー制は有効なツールです。苫小牧は航路や輸送方法など恵まれた環境にあるため、積極的な売り込みが必要。
- 採る・食べる・見る（体験する）の連携が必要。ホッキのむき方を始め、鮮度の保ち方を楽しく、分かりやすく示すイラスト等があれば良い。
- 観光に目を向けて、休日でも美味しい海産物の食事ができるのを望みます。

中から見たご意見（苫小牧地域の参加者）

- 6次産業化やブランド化の強化が必要だと思います。
- ①水産、②防災、③にぎわいの機能を持つ施設（単一施設）の整備
- 大消費地札幌から1時間で新鮮な魚介類を手軽に購入できることを全面に集客することができないか。千葉県の銚子港では、漁協の直売所やその他小売店が集まった「ウォッセ」などに首都圏から買い出しに来る様子を見て、効果的なやり方だと思った。
- 水産加工場の必要性について認識を改めました。
- 外に出ている資源を活用するためにも、水産加工場の設置が必要。
- 苫小牧港の流通、物流の強みを活かす施策が必要。
- 様々なイベントに参加し、苫小牧や漁業について PR していく必要がある。
- ホッキ剥き教室などを行ったら、ホッキを含めて苫小牧産の魚介類をアピールできる。
- フットパスマップの整備・水産加工場の設置・販売（おみやげ）～市場の他に地元スーパーでの販売・漁港区の美化と衛生管理
- アンテナショップを中心市街地に作る。もしくは既存店にアンテナショップの機能を持たせてはどうか。
- キラキラ公園で食べられる露店、プレハブ、屋台はどうか。
- 食から発信する観光、地域の人達への情報発信
- ホッキ料理本の出版