編集後記

『ピンチをチャンスに』

“ピンチをチャンスに変える” という言葉がある。“ネガティブ”が“ポジティブ”に変換される。響きが良く“耳触り” が良い。けれどもそれは、しばしば想像以上の困難に直面している。今回取材をした彼らについてもそう感じた。“秋鮭の不漁”。一口に言うとこうなるけれど、この問題に直面する彼らの不安と焦燥感は一言には収まらない。でも彼らは前を見ていて、地に足つけて一歩一歩しっかり歩いて…むしろ、“階段の一段飛ばし” くらいに、エネルギッシュに早歩きをしている様にさえ思える。若い世代が自主的に考えアクションを起こしている姿は頼もしく格好良い。
“標津漁師会” ってそんなエネルギーの集まりなんだなと感じました。

『仲間とともに』

いま酪農業界は安定しているという話が聞こえてくる。だけれど彼らはそんな現状に安息していない。体力があるときだからこそ “危機感を持ち、将来を見据える”。何よりも “楽しむこと” を、暮らしや仕事に持ち込もうとしていて、そんな仲間が増えることを望んでいる。それが自分たちのモチベーションであり、担い手の誕生に繋がると考える彼らが、農業に革新的な何かを持ち込む日がそう遠くないのかもしれない。行動パターンを縛らずに楽しむ彼らだからこそ。
“ベコスケ” ってそんなアイデアの集まりなのだなと感じました。 (M)

— Special Thanks! —

あかつきダイニング
A マート しべつ店
川北郵便局
郷土料理武田
ぎんれい精肉店
合田商店
後藤商店書店部
標津漁協直売所
標津郵便局
セイコーマートこんどう標津店
セイコーマート標津まるよし店
セブンイレブン標津町店
大地みらい信用金庫標津支店
ファミリーレストランいしばし
そば処 福住総本店
ホーマックニコット 標津店
Kuni OFFICE
標津漁師会
ベコスケ

＊五十音順・敬称略

Follow us on Facebook & Instagram & Twitter !!!

記事に収まらなかったこぼれ話やインタビューの様子などを更新！検索してみてくださいね。

Facebook　Instagram　Twitter

— Information —

しべつろーかるふりーぺーぱー
sipeto №1 Spring 2018

We are Ynet.!!!

2018 年 4 月 20 日 発行
発行人　Ynet.
発行所　〒086-1632
北海道標津郡標津町北２条西１丁目１番３号
標津町役場企画政策課内
TEL.0153-82-2131
FAX.0153-82-3011

◉次回発行は 2018 年 7 月の予定です

№1 Spring 2018
Take Free

しべつろーかるふりーぺーぱー
sipeto
Shibetsu Civic Pride Project by Ynet.

Ynet.　Let's Open!!!

[CONTENTS]

創刊にあたって / Activity Introduction / Interview - 01 標津漁師会 - 02 ベコスケ - 03 漁農食堂 / 編集後記 / and more

Ynet. — Shibetsu Town —

創刊にあたって

皆さん初めまして。私たちは「Ynet.」と言います。まずは本紙を手に取っていただきありがとうございます。

Ynet. は町民活動の活性化、町内ネットワークの拡大・構築を目指し組織された役場職員で構成されるグループです。活動するにあたり標津町の現状を調べていくと、既に様々なまちづくりに関係する活動をしている団体や個人の存在を知りました。そんな団体の方や個人の方に実際にお会いしてみると、標津町にはこんなにも味わい深い人たちがいるね、っと気づかされました。本紙の表題「sipeto（シペト）」は、標津の語源となったとされるアイヌ語「シペツ（またはシペヲツ）」に、住む人＝(ト・to) という意味を掛け合わせた造語です。標津にはこんなに活動的な人が住んでいることをたくさんの方に知っていただきたく名付けました。

人の活動には必ずその人の想いが込められています。その想いを多くの方に知って欲しい、そしてその想いを共有する人が増えて欲しい。そう言った私たちの『想い』を形にしたものが本紙です。sipeto を通じて標津町にある『想い』に触れて、知って、共感して、共に活動する方が一人でも増えることになればうれしく思います。

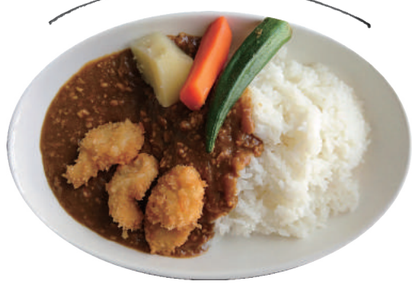
Ynet.

Activity Introduction —活動紹介—

皆さんは「漁農食堂」に行ったことはありますか。標津市街の中心にある元喫茶店 reef の店舗で年に数回、［標津漁師会］と［ベコスケ］の皆さんがタッグを組んで開催する限定食堂です。

標津町の基幹産業である “漁業” と “農業”。この標津の宝とも言える地場の食材をふんだんに使用した料理が毎回堪能できます。昼間は明るい店内で、夜は美味しい料理とお酒で仲間との語らいの場となる。これまで無かったスタイルにチャレンジし続ける標津漁師会・ベコスケの皆さんに、創刊号である今回はインタビューをしてきました。まずはその活動紹介から。

漁農食堂’s Curry !



今回漁農食堂で販売していた人気メニューのカレー。挽き肉ベースのカレールウにホタテやタラのフライをトッピングすることができます。彩りも良く、食欲をそそるビジュアル。しかしそのビジュアルに勝るとも劣らない、とても美味しいカレーでした。常時食べられたらいいのに！ご馳走さまでした。

漁農食堂。ドアを開けると同時に威勢のよい「いらっしゃいませ～!!」の声が。中に入るとすでに沢山のお客さんがいて楽しそうに談笑している様子がありました。主催している標津漁師会・ベコスケの皆さんもとても楽しそうに調理・接客していて、そこはなんだか “温かい空間 “といった感じ。

◉標津漁師会の皆さんは他にも沢山の活動をされています。左の写真は今年の冬まつり、右の写真は同じく今年２月に開催された SL イベントで出店していた時のもの。有名メニューはもちろん浜ピザ！

Interview

想いを言葉にする。

漁師の立場から標津産を広めたい。

01 標津漁師会
----SHIBETSURYOSHIKAI----

写真：左上 浅野会長・右上 林副会長
左下 佐賀副会長・右下 鈴木事務局

―漁師会の発足はいつ？
（浅野）発足は、一昨年（平成 28 年）の 10 月。

―発足のきっかけは？
（浅野）きっかけは、標津の現状をみて、若手の自分たちがまとまっていこうという意識から、まわりに声をかけて集まった。最初は月に 1 回ぐらい集まって、意見交換するような程度だった。自分たちは漁師であって、漁師として何ができるか、という話し合いの中で 6 次産業化という意見が出てきた。そういう話から、ピザをつくったり、イベントに出店してみたり、と活動の幅が広がってきた。

―構成メンバーは何名？
（浅野）現在は 10 名。当初は 16 名で、そのあと 2 名追加になって、最大 18 名になった。

―標津漁師会に入ったきっかけは？声かけは誰が？
（浅野）いちばん最初の発信源は林君ですね。
（林）漁師会を立ち上げる前から将太（浅野会長）とは少し話をしていた。おれたちの世代はしっかりまとまっていこうと。自分たちでがんばっていこうかと。和をつくっていくことが一番大事。

―ピザ販売をしたり、食堂をやることが和をつくるきっかけになっている？
（浅野）そうですね。もちろん活動そのものが、標津の魚をアピールすることにもつながっているし。

―活動の中で苦労した点は？
（浅野）一番大変だったのは、人間関係だろうね。次に組織の問題があって、その次に具体的な活動の問題。例えば、漁農食堂の場合は営業許可の問題とか。でもやっていたらいろいろと教えてくれる人もいる。まわりの人には助けてもらった。

―活動の目標はありますか？
（林）秋鮭に限らず「標津産」をつくりたいよね。
（浅野）漁師の所得向上もひとつの目標でもある。漁獲量が減って、価格も下がってきている中で自分たちの所得をあげるにはどうしたらいいのか。PR の方法を考えたり、その他にガイドもやって、収入につなげるにはどうやっていけばいいのかとか。何をやるにしても知識がないから、みんなで話し合って勉強して、実際に動いてみて、その中で見えてきたものをまた共有して、取り入れていくという感じで今は活動している。

―地元の人に何か PR したいことは？
（浅野）まず、何がとれているのか、全部知ってもらいたい。標津にも羅臼と変わらない魚がたくさんあるし。秋鮭の他にもこんな魚があるんだよと。価値が低い魚でも食べるとおいしいのもいっぱいあるし。カレイが食べたいなら、標津にもあるから地元の魚を食べようっていう人を増やしたい。タラもスケソウも秋鮭もホタテだってある。町内外に関係なく、標津産っていうのを発信したい。例えば、中標津の東武とかに標津産って書いて置きたいし。そういうことで標津のことを知ってもらえたらいい。あとは、船上一本締め。活締めしたものはやっぱりいいものだとしっかりアピールもしていきたいと思うし。だから、漁農食堂のときは一本締めのものを出している。

―標津に対する思いは？
（林）標津の海はすごくいいと思う。豊富。羅臼の海は深さがあって、尾岱沼は浅くて、魚たちはこの間を通っている。だから、いろんな魚種がたくさんある。そして、仕事がやりやすい海でもある。
（浅野）町を離れてもいつか戻ってきたいって思ってもらえるような町にしたいよね。漁師もそうだけど、他の仕事も同じように。町全体の雰囲気として、もっと活気があればと思う。漁師会の活動がそのきっかけのひとつになれれば。そういう意味では、農家さんと一緒に活動していることは影響があるのかなと。メディアにも取り上げてもらっているし。
（鈴木）ガイドとして町に関わるようになったんだけど、外からの人の視点でみてもそうだし、ガイドとしてやっていても、ポー川や海や山もあって、魅力的なところだと思うから、そういうところをもっと売り出していけばいいのかなと思う。

―標津の子どもたちに伝えていきたいことはなにか？
（林）もちろん、漁師の仕事の魅力を伝えていきたい。今は後継者が離れていっている。本当に漁師の仕事って楽しいのになんでやんないのか、不思議。おれは息子ができたから、息子に跡をついでもらえるようにするつもり。その環境づくりは親である自分たちがやらないと。

―漁農食堂を始めるに至ったきっかけは？
（浅野）きっかけは、同級生の農家をやっている人がいて、一次産業同士が一緒になってなにかやりたいね、という話が出たところから始まった。話し合いを重ねていく中で、やっぱり自分たちが獲っているもの、つくっているものをみんなに知ってもらいたくて、それには食べてもらうのがいちばん手っ取り早いよねと。そこから食堂を一緒にやってはどうか、というアイデアが出てきた。

―漁農食堂を始める際に苦労したことは？
（浅野）最初は、保健所の問題。元々 reef で保健所の許可はとってあったけど、漁農食堂として許可をとりなおした。全てが初めてやることだから、自分たちで調べてどうしたら良いか試行錯誤しながら。例えば魚の扱い方も全量出荷が基本ルールの中で、自分たちの食堂で提供するにはどうしたらいいのか、というところも含めて、いろんな人から話しを聞きながら進めました。食堂を始めるために必要な知識を得ることが一番大変だった。それから、普段料理をしない人たちの集まりだから、自分たちでメニューを考えたり、実際に料理をつくったりすることも大変だった。

―2 月に最初の漁農食堂をやってみて、感じたことは？
（浅野）達成感はやっぱりあった。
（大桃）昼はランチメニュー 1 つのみ、夜はお酒とつまみのメニューを提供するスタイルを 2 週に渡って営業してたから、1 週目はもちろん最初だし、たくさん課題が出てきて大変だったけど、翌週にすぐに改善して試すことができて、その結果、がんばれば何とか自分たちでもできるんだっていうことが分かって嬉しかった。
（林）とにかく楽しかった。なんか、大の大人がわからないことだらけの中、手探りでやって、最後はちょっとしたお祭りのような感覚だった。昔は似たようなことをやっていたんだと思うけど、今はなかなか機会がない。そういう意味でも良かった。

―漁農食堂をやってみて、よかったなと思える点は？
（浅野）お客さんが来て、喜んでくれたとかあるんですけど、いちばんよかったなと思うことは、標津の一次産業同士がつながって、一緒に手を組んでやれたっていうことですよね。その実績と達成感はあります。この辺の地域ではどこもやっていないことをやっていると思うし。
（大桃）農家だけが集まって何かイベントやるときは、昼の時間帯しかできなかった。漁師と一緒にやることで一日中そのイベントに関われることができる、というのは自分の中で大きなインパクトだった。

―今後、漁農食堂でやりたいことは？
（林）今年は地元の人に注目されることがテーマ。昨年まではターゲットとかあまり考えないで、とにかくがむしゃらだった。今年は地元の人に、標津にどんな食材があるか、を分かってもらえるようなことを目標に活動していきたい。地元の人に漁農食堂に行ったら、またあの魚が食べられる、また行こうよって思ってもらえるような感じに持っていきたい。他の地域で中学生、高校生、大学生が食に関するイベントをやっているのを NHK とかで見ているとすごいお客さんが来てて、なんでかなと思ったら、やっぱり地元の人に自分たちの思いを伝えていくことが大事。そこから、地元の人たちがいろんなところに情報発信してくれるようになる。

2 団体が協力して行われる「漁農食堂」。そこで生まれる新たな想い。

03 漁農食堂
----GYONOUSYOKUDO----

しべつ牛乳の新たな活用を広めたい。

02 ベコスケ
----BEKOSUKE----

写真：左から大桃さん・福本さん

―ベコスケ発足の経緯は？
（大桃）平成 27 年の 8 月ですね。古多糠の神社祭で、出店をやるんだけど、何かおもしろいことできないか？って相談があったことがきっかけで、そのときにタコスをつくった。それで、出店の看板にタコスケって書いた。（その後“牛”に因んでベコスケへ）

―漁農食堂を始めたきっかけは？
（大桃）4H クラブのつながりで、規格外のあまり値がつかない野菜があって、そういうものを活用して価値を付けていきたい、という話をお互いにしたところから始まったと思う。漁師会も雑魚の価値を高めたいっていう思いがベースにあるから。

―今の構成メンバーは？
（大桃）5 人。いつも 2 人しかいないって思われるかもしれないけど。他に 3 人います。メンバーは今も大募集中です！

―普段の具体的な活動は？
（大桃）漁農食堂があるときには、自分たちでまず集まって、アイデア出しをやったりとか。あとはメンバー増やしみたいなことはやりました。あと、漁師と農家の仲が良くないっていう漠然としたイメージを変えたいと思っている。実態はよくわからないけど、そう聞かされ続けてきた。漁農食堂を一緒にやって楽しかったし、この関係を続けたいと思った。標津の乳製品をブランド化して売り出すっていうレベルじゃなくて、彼らと一緒に活動を続けていくためには何をしたらいいのか、と考えるようになった。だから組織としてもちゃんとしなくてはと思うし、もし新しく人が入ってきたとしても、この和をつないでいくことが大事だと思った。そういうことがメインの活動になっているかな。

―今後の活動目標は？
（大桃）標津の牛乳は管内の中ではブランド化の動きが遅かった。漁農食堂は実践だし、そういう実践を通して、チーズとかのニーズがあるんだということを示して、標津産牛乳を使う商品化の提案とか、そういうことができるようになっていけばいいのかなと。たくさんの人が応援してくれるようになれば、より説得力のある提案につながるのかなと。それができればいいなと思っている。

―これまでの活動の中で苦労したことは？
（大桃）人が集まればもっと楽になる部分はあるかなとは思うけど。時間があるときだけでもいいし気軽に興味を持ってもらえればなと。やっぱり人数はある程度いたほうがいいかなと思う。それと同時に、最終的に自分たちの乳製品が広がっていくことに結びつくんだということが目標としてある。そのための活動と最低限のルールをちゃんと伝えられるように何かの手順を見えるようにして、続けていくための仕組み化する必要があるんだけど、それは酪農家の仕事としても課題だと思っている。やっぱり伝えたいことを伝える努力と受け取る側もそれはどういう意味なのかを読み取る努力をして、その中で合致したものがやっといくつか継承されていく、と思う。漁師会との活動の中で気づけた。外での活動を通して学んだことが実は今の自分の仕事にも役に立つと感じますね。漁師会との活動を通して学べるし、何より、単純に楽しいっていう部分もあるし。ここがいちばん伝えたいところかな、難しいけど。

―標津町の魅力を感じるところは？
（福本）漁業と農業があって、お互いがどっちもメインになる基幹産業があることがすごく大きいことかなと。それに付随して、関わる人たちが沢山いることが素晴らしいことじゃないかと思う。やっぱり U ターンで戻ってきて思うのは、人のつながりが多いってことですね。田舎だからっていうことなのかもしれないけど、皆色んなことに関わっている。みんなで一緒につくるって意識が強い町なのかなって思いましたね。

―標津の子どもたちに将来どんな大人になってほしい？
（福本）視野が広い子になってほしいと思います。いろんなことを見て、自分はどうしたいのか、自ら考えていってくれる子になってほしい。
（大桃）そうだね、親が朝晩牛の世話をして、その間は遊びに連れて行ってもらえないわけだから、そうなると視野は狭くなっちゃうよね。標津にこれがないから、じゃ一外に探しに行くっていうことになる前に実はこんなことが標津にあるんだよっていう気づく機会がいっぱいあることが必要だと思う。
（福本）実際、子どもたちだけでは全ての気づきの機会を掴むのは難しいと思う。誰かサポート役が必要だと思う。学校の先生や親やそれ以外の外の人も。
（大桃）少し絞ると、農家と言ってもいろんな職種があって、関係している。農家はただ牛の世話をしているだけではなくて、事務的なことをやったりするし、地域の活動や漁農食堂みたいな活動もやって。農家の仕事は単純ではないって知ってもらうことと、いろんなやり方があることを知ってほしい。農家の仕事をながらもベコスケのような活動もできるし。活動の幅ある事を知ってもらいたい。