

編集後記

標津に住んで5年になるのですが、今回齊藤さんのインタビューに同席して、初めて標津に来た時の驚きをもうぼわ忘れていたことに驚きました。空が広いとか、天気の移り変わりがダイナミックだとか、実はものすごく長く人の暮らした歴史がある地域だとか。それらを知れば知るほど面白い、もっと知りたい！という気持ちを思い出させてもらいました。

そうやってあらためて見回すと、少し長く住んでようやく見つけられる驚きもありました。(海の色が毎日違うとか、木の枝先の色が春と秋ではまったく違うとか) 恐らくこの町に住んでいる人、たまに来る人、今は速くに暮らしている人、それぞれに見つけられるこの町の面白さや魅力があるのでしょうね。

今号のお二人のインタビューは、標津にはまだまだ知らない魅力がたくさんありそう、そして誰でもそれを見つけれられるかも、と思わせてくれました。読んでくれる皆さんも、折に触れて自分なりの視点から標津の魅力や面白さを語っていただけたら嬉しいです。

(K)

— Special Thanks! —

あかつきダイニング
A マート
川北郵便局
郷土料理武田
ぎんれい精肉店
くるくる2
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
福住
ホームックニコット
ボンノウシテラス
Kuni OFFICE
ポー川史跡自然公園
標津町観光協会

*五十音順・敬称略

Follow us on Facebook & Instagram & Twitter !!!

記事に収まらなかったお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ペーぱー
sipeto No.9
Spring 2020



2020年4月30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

- バックナンバーのご希望は上記までご連絡ください
- 次回発行は2020年7月の予定です



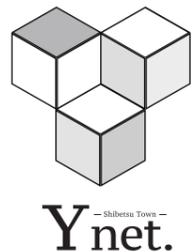
しべつろーかるふりーペーぱー

sipeto

Shibetsu Civic Pride Project by Ynet.

[CONTENTS]

発刊にあたって / Pick up! 根室海峡鮭茶漬け
インタビュー 18 小野哲也さん - 19 齋藤智美さん
編集後記 / and more



皆々のおかげで
3年目突入!!
Thank you

発刊にあたって

皆さんこんにちは。本紙を手にとっていただきありがとうございます。私たち「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するグループです。標津町には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方がいて、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、と気づかされました。本紙の表題「sipeto(シペト)」は標津の語源になったとされるアイヌ語「シペツ」と日本語の「人(ト・to)」を掛け合わせた造語で、標津に住む活動的な方々をたくさんの方に知っていただく名付けました。

sipeto を通じて人の活動に込められた『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.

根室海峡鮭茶漬け

Nemuro Strait Salmon CHADZUKE

皆さんは【根室海峡鮭茶漬け】をご存知でしょうか。

もしかしたら新聞や人づてに聞いたことがある方もいるかもしれません。

根室海峡鮭茶漬けはその名の通り“鮭茶漬け”なのですが、そんじょこらの鮭茶漬けとは訳が違います。…何が違うのかって？

それはもちろん、“根室海峡”に特化した超スペシャル鮭茶漬けなのです。

理由① 出汁が違う

まず、ほかの鮭茶漬けとの一番の違いは“お出汁”です。これでもか！というくらい地域の食材を使用しています。さらに、旨味の相乗効果がすごい。一口飲んだだけで幸せな気持ちになります。それぞれのお出汁の試飲も面白い。

《4つのお出汁》
標津産鮭節、羅臼昆布
想いの茸干し椎茸
干しホタテ貝柱



理由② サケが違う

どどーんと真ん中に君臨している輪切りのサケは、“標津番屋鮭”を使用。番屋鮭は標津町おなじみの伝統加工品である“山漬け”で、この山漬け、実は発酵食品だって皆さん知っていましたか？どおりで旨味が熟成されていて美味しいはずですよ！



理由③ 想いが違う

食べる時には、お出汁やサケ、その旨味についてはもちろん、産業や歴史について等、様々な地域のお話が聞けます。まさに“食べる”というより“体験する”という言葉がぴったり。お茶漬けにぎっしりと詰められた地域のストーリーと「伝えたい」という想い。そしてついに、根室海峡鮭茶漬けが商品化したとのことです！ぜひ一度は“体験”してみたいですね。詳しくはこちらのHPをチェックしてみてください▶



HOKKAIDO TAKARA WEB

小野哲也 さん

ポー川史跡自然公園学芸員



一いつ頃から標津に？そのきっかけは？

平成21年の4月から役場の嘱託職員で入りました。前任の方が定年まで2年という話で、後任に誰か適した人材はいないかということで、内容が多岐に渡る遺跡があって、アイヌ文化に関するものもあって、自分がアイヌ文化に興味を持って北海道に来て、考古学を専攻しているということで声がかかったんです。色々検討し、行ってみようかということで来ました。



インタビューの様子

一標津に対して魅力を感じている部分は？

学芸員としては、やはりこの地域の歴史・文化っていうところがすごい面白い。自分の中ではそれが魅力で来たのでそこが1番だと思います。北海道って自然とか食とかでももちろん魅力なんですけど、歴史・文化はこの地域がとびぬけて豊富だと思っていて。それって目に見えるものではないので、なかなか理解してもらえないことが多いんですけど、そこを何とか伝えていきたいですね。

一ここは道内でも歴史的な遺産が多い方？

根室海峡沿岸のエリアって千島列島と連なる地理的な環境もあって、人が集まりやすかった場所だと思うんですね。だからこそ歴史的なイベントが起きて、文化が培われてくるっていう流れだった。ここは深い自然のすぐ近くに人が暮らせる場所があり、さらに多方面から人が集まってきて歴史が積み重ねられてきたっていう場所。しかもその歴史っていうのが、ローカルの歴史ではなくて、日本列島全体に影響を与えるような結構重要なイベントが起きるのでそこが面白いところですね。

一他の地域との明らかな違いは？

標津では少なくとも7000年前からはサケに比重をおいた暮らしがあった。アイヌ文化でサケを利用するってよく言うんですけど、全道的に見るとサケを重視した暮らしっていうのは鎌倉時代くらいから。サケ自体も、この辺のサケは少なくとも江戸時代頃には、質の高いサケが上がっていた記録があるので、やっぱりなんか違うんでしょうね。質・量的に。品質の高いサケが育っていく、そのベースとなるジオ的な部分でのキャバが違うんでしょうね。

一標津町の魅力を伝えていくのに必要なことは？

歴史っていうのは生きていくには全然必要のない領域なので、別に見向きされなくても構わないのかもしれない。でも地域づくりとかを考えていった時に、なぜここに人が集まっているのかっていうのは一過性のものでなくて意味があると思うので、その積み重ねが歴史であって、そのルーツをたどっていけばきっとこの遺跡までたどり着くんだろうな。最初は遺跡だけの魅力を色々発信しようとしていたんだけど、それじゃあこの価値は伝わらないだろうと思って、歴史そのものだけではなくて、今こう地域があって、背景にはちゃんと地域の歴史的背景があるんだよと知ってもらおう仕掛けを作っていきたい。

一現在力を入れている活動、目標は？

自分の中の最終目標は標津遺跡群を世界遺産にすることなんです。それにはここを支えてくれる地域の方の存在も必要だし、ここの価値を世界に発信していく上でのわかりやすいストーリーが必要で、それが今回標津遺跡群を含む根室地域を代表する31の文化財を根拠にまとめた日本遺産のストーリーになる。そういったものをきちんと地域に落とし込んでいった先に標津遺跡群が世界遺産登録になっていくんだなと思っています。人口減少時代になり、長期的に見ると維持管理できる人がいなくなることで文化財が失われる危険があって、ストーリーが嘘と言われる可能性がある。そうならないためにその証拠である文化財を持続可能なものにしていく仕組みを作っていくのが最初の目標です。

一具体的な取り組みは？

日本遺産に認定されれば、それをきっかけに地域にストーリーを広める手段として有効に働いてくれるでしょうし、並行して進めている文化財の保存活用計画は、実際に世界遺産登録を目指すときには作らないといけない必要なステップですので、すべては世界遺産登録を目標とした流れの中です。世界遺産は登録されると、その対象資産は絶対的な保存が求められる、基本は保存のための制度なんです。持続可能な文化財の保存の在り方を築いていくには、地域の応援団みたいな支えてくれる人が継続的にいるような仕組みを作らないといけない。ここに来た時は最終目標の世界遺産ってえらい遠くにあったけど、段々と手が届くくらいまで来たかな。

一標津町の課題と考えていることは？

ストーリーを活かす取組が今後生まれてくかが重要になってくると思うんですね。ストーリーのこの部分からこんな商品を開発してみたとか、旅館に泊まるとストーリーに出てきたものが食べられるとか。そうなるこの地域はこういう場所なんだと認識されると思うんですね。標津町って活動人口の割合が高いと思うので、その活動が何か一本柱になるような物に関連付けるようになって、それが束になってすごい力になってくるだろうなと思う。それには長く続けられる共通のテーマが必要なので、歴史に根差してやっぱここはサケなんだってところをもう一回見直して、今までこのまちがやってきたことを更に続けていくってところですかね。その他に文化財が伝えている情報がちょっとでも活かされるようになればいいんじゃないですかね。



【ポー川史跡自然公園】
お問合せ：0153-82-3674
利用案内など詳しくはQRコードをチェック▶



18

標津遺跡群を

世界遺産に。

齋藤智美 さん

移住者



一標津に越してきたきっかけと最初の印象は？

結婚して埼玉県坂戸市から引っ越して来ました。平成30年から定住しました。最初の印象は、人がいない！(笑)でも一番感動したのは海です。やっぱり自然は本当に圧倒されました。あと産業も。漁師さんの船がいっぱいあったりとか、あと酪農家さんも。

一現在の活動を教えてください

標津町地域協議会の研修生を2018年の2月から今年の3月までやらせて頂きました。最初は地域のことを勉強するって感じでガイド協会さんにくっついて修学旅行生の受け入れとかで勉強させてもらって、だんだんインバウンドの担当をさせてもらって、地元ガイドさんと旅行者さんをつなぐ役割をしたりとか。通訳を含めて。あと自分がそのままガイドになったりツアーコーディネーターをさせてもらったりしました。ガイドは、漁業を紹介させていただき産業ガイドです。そのあとはお茶漬けプログラム開発がメインになりましたね。

一お茶漬けプログラムについて教えてください

去年の夏ぐらいにお客さん受け入れで、ポー川の番屋でお茶漬けと一緒に作ってみたのが最初です。お茶漬けプログラムの後ろ側には色んなものが隠されていて、根室海峡の、この地域の歴史・文化・自然だったりとか産業を、お茶漬けを通して見たいっていうのが一番の目的です。お茶漬けを食べる前に地域の文化を紹介する場面があるんですけど、たとえばそのあと鮭節工場に行ってみようとか、あとは荷揚げ見学で「あ！さっき見たサケだ。こうやって獲れて私たちのものに届いてるんだ。大事に食べなきゃ」みたいなのを伝えたい。あとはガイド協会さんのプログラムと組み合わせると、なんでこの地域に人が暮らしたかがきっと分かる。この地域の魅力を伝える入り口みたいな存在です。



お茶漬けプログラムについては裏ページで特集しています！

一実際お茶漬け食べた人の反応は？

反応はまずは「おいしい」って言葉はもちろんもらいます。あとは地産地消っていう面にすごくこだわっているお客さんとかは、もうフードマイレージとかよくいうけど、この海峡の中でできあがって、このエリアの中で消費してるっていう観点が素晴らしいっていうのを評価してもらったりとか。体験ですよ。食べてもらうというよりは。



インタビュー時の齋藤さん

一これまでの活動で苦労したことは？

お茶漬けに関しては、まず最初のプレゼン資料を作るのと、自分の英語力が追いついてないっていうのに苦労しました。特に外国の方に対しては「うまみ」というものの説明がすごく難しく。産業ガイドに関しては、どうやって根拠を持って「美味しい理由」を伝えるか。他の地域、ましてや周辺の地域でも同じ海産物がとれるけど、大きさや食感や栄養価だったりや各場所によって違う。自然環境と漁業は密接に関係しているから。それをどうやって堅苦しくならず根拠を持って伝えるのかというのが難しい。でもそれ以上に本当にいろんな人に助けをもらいながらやってきたから、苦労っていうよりはすごく楽しくて。自然や歴史、ガイド、漁業、酪農など、各分野においてのたくさんの師匠がたくさんいることや、ご協力して下さる方々に感謝です。

一では良かったなって思うことは？

地域の人が「楽しい！」って言うのが一番嬉しいです。なんでやってるのか？っていうのに繋がると思う。改めて、この地域って、国内外の人からみてもすごいところなんだって思ってくれて、楽しいって思ってもらえるのが一番！もちろんお客

標津町の魅力は

人々の暮らしの営み。

19

さんへのおもてなしは全力で行いますが、とにかく地域の方がやりがいを感じてくれることを大切にしたい。

一今感じる標津町の魅力は？

やっぱり、人はすごいですね。色んなグループが立ち上がる力みたいなのがすごいなって思う。あと、この1年間日本遺産のことをすごく勉強させてもらったから、人が1万年も住み続けている理由をずっと考えてきたけど、多分いるんな人がいるんなところから集まってるから、例えば樺太から、オホーツク渡ってここに来てたり、内陸や北方領土や本州からも来るし、そんな人たちをずっと受け入れ続けてきた土地だからこそ、ウェルカムなんだろうな。あとはサケは捕れるけど、厳しい自然の中で生きてくためには、助け合わないと生きていけない、それが標津人の根底にあるんだと思ったんです。だから、人の暮らしの営みみたいなものがすごく魅力的。

一今後の標津町に期待することやご自身の目標は？

期待することは、憧れるような活動や奮い立たされるような思いを持っている人々が周りにたくさんいるんだから、もし迷っていたりわからないことがあったら気軽に聞けたり、学びあえる関係が築ける風潮になればいいなって思っています。目標はとにかく関係人口をたくさん生んで、標津を持続可能な町にしたい。100年も1000年も続く町にしたい。全ての原動力はここです。あとは、移住者もすごく楽しいんだっていうのを伝えたい。多分最初の一瞬はもしかしたら引いちゃう部分もあるかもしれないけど、やっぱりここに住まないと体験できない自然があるんです。ちょっとドライブしたら、「え、この世じゃない」って思うくらい綺麗な自然とかが見れたりするから、そういうのを、外の人に伝えたい。

一最後に何か伝えたいことは？

私の今までの活動やこれからやっていきたいことはすべて標津に生きる人々がもっているありのままの魅力を伝えることです。その魅力に気付けたのもたくさん地域の師匠のお陰、ご協力いただいている皆様のお陰です。まだまだ勉強不足ですが、将来少しずつでも恩返しができれば嬉しいなと思っています。これからも宜しくお願いします。