

魚のすり身で特産スイーツを開発

「おさかなクン」による地域活性化の挑戦

東京農業大学生物産業学部 教授 永井 毅

本学オホーツクキャンパスのある北海道網走市は道内屈指の観光地である。「食」は観光にとって重要な要素だが、当地では高品質な食料資源が多量に生産されるにもかかわらず、これらを最大限活用した食品加工はほとんど行われていなかった。そこで、私は特産のスケトウダラすり身などを使ったスイーツを開発し、技術移転によって昨年末「おさかなクン」として商品化された。その開発の経緯を振り返り、今後の地域活性化への戦略を考えたい。

「食」を観光の大きな魅力に

私が本学に赴任した6年前、女満別空港に降り立って、すぐ空港内の売店をのぞいてみた。そこで、観光客が好んで購入していたのは、札幌や帯広などで製造・販売している「スイーツ」が多く、オホーツク地域特産の土産品はほとんどなかった。「是非、オホーツクを誇れる土産品を開発したい」と思ったのは、そのときである。

景気の低迷は地域経済への影響も大きく、北海道の観光入込客数は平成11年度の5,149万人をピークに伸び悩んでいる。地域別にみた場合、オホーツク地区の減少が著しく、平成11年度の入込客数を100とすると、道内でも最も低く70.2まで落ち込んでいる。(財)日本交通公社がまとめた「旅行者動向2008」によると、「グルメ旅行」や「自然観光」では北海道が他の地域を大きく引き離して旅行先に選ばれており、今後も「食」や「自然」が北海道観光の大きな魅力となり続けることは間違いない。

ねり業界の活性化が急務

網走市は、オホーツク海に面した北海道北東部に位置し、網走国定公園の湖沼をもつ水産業・農畜産業・

圏域	観光入込客数	前年度比	増減数	構成比
道央	7,413万人	95.8%	▲324万人	55.8%
道北	2,254万人	94.8%	▲124万人	17.0%
道南	1,085万人	92.1%	▲93万人	8.2%
十勝	874万人	97.2%	▲25万人	6.6%
オホーツク	841万人	91.0%	▲83万人	6.3%
釧路・根室	814万人	93.8%	▲54万人	6.1%
合計	13,282万人	95.0%	▲703万人	100.0%

〈観光入込客数(延べ人数)圏域別構成比〉

ながい たけし

1967年愛知県生まれ。

東京水産大学大学院水産学研究科修了。東京農業大学生物産業学部食品香粧学科(資源利用学研究室)教授。

専門分野：食品化学

主な研究テーマ：食品加工に関する研究、次世代型機能性食品の創製、生物資源の高度有効利用

主な著書：水産加工食品「食品加工技術概論」(共著) 恒星社厚生閣、北海道が誇るかまぼこ製造開発技術(単著) 道民カレッジ 大学放送講座実行委員会、生活



習慣病と食品の機能(編著書) 水産社、驚異の水産物パワー(編著書) 水産社他多数

観光業に秀でた街である。網走市の沿岸域から知床半島にかけては、世界で最も低緯度で形成される海水域があり、流水がもたらす水産資源と流水による海閉期の休漁期間によって、豊かな水産資源を維持している。現在、網走市は7種類の「ブランド魚」を選定し、市の活性化に向けた販路拡大に取り組んでいる。

水産業では、新鮮な水産物を加工することなく流通することも重要であるが、低次加工による現在の流通形態では付加価値は上昇しない。地域活性化のためにも観光業との連携を見据えた食品の高次加工が必要となる。

2008年におけるねり製品生産量は、全国加工品生産量のうち30%を占めている。1959年スケトウダラ冷凍すり身が網走、余市、稚内共同で開発されたことにより、原料魚の処理、水晒しならびに空すり工程の省略・ねり製品の安定供給が可能となった。そのため生産量も飛躍的に増加し、1975年かまぼこ製品(魚肉ハム・ソーセージは除く)の総生産量は103万トンに達しピークとなるものの、1977年の200海里ショックや近年の



網走の生きかき7珍キャラクター