

道産食材積込をキーワードとしたクルーズ振興への挑戦

港湾空港部 港湾計画課 ○米光 保貴
北日本港湾コンサルタント(株) 石川 浩希

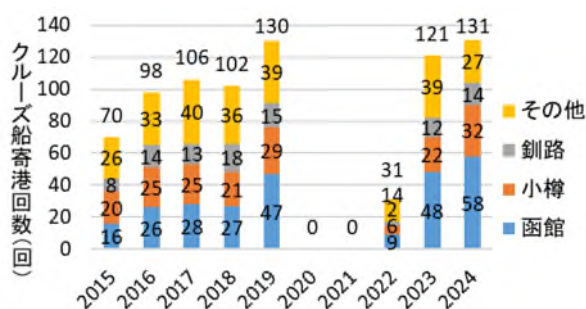
2024年の北海道のクルーズ船寄港数は131回と新型コロナ前2019年の水準を上回り、クルーズ船寄港による地域経済への波及効果が期待されている。地域経済への波及効果をさらに高めるため、魅力ある道産食材のリストを作成し、シップチャンドラーと船社へ配布した。また、食材積込担当者や料理長を招いた食材ツアーによる食と地域のセールスを実施した。その効果と課題を整理し、継続的に食材を供給するための体制やポートセールスの推進方策について提案する。

キーワード：クルーズ船、地域経済、ポートセールス、道産食材

1. 背景と目的

北海道内のクルーズ船寄港数は、新型コロナウイルスの蔓延に伴い一時的に0であったが、2023年に国際クルーズ船が運行再開して以降、順調に寄港回数が回復している。(図-1) 2024年の北海道へのクルーズ船寄港回数は、2019年を上回る131回となり、クルーズ船乗客の観光消費やクルーズ船への食材の積込などによる地域経済への波及効果が期待されている。

北海道開発局では、クルーズ船寄港時の地域経済への波及効果を高める取組の1つとして、クルーズ船への道産食材の積込を推進している。その取組としては、魅力ある道産食材リストの船社への配布や、食材積込担当者と料理長を招いた食材ツアーによる食と地域のセールスを実施している。道産食材リストの配布は、北海道の高品質な食材を利用する可能性の高い、小型のラグジュアリークラスの外国船社や日本食を提供するレストランがあるカジュアルクラスの外国船社、飛鳥Ⅱやにつぼ丸などの日本船社を対象として行っているが、外国船社へのアプローチ方法や安定的な食材積込の体制に課題がみられる。また、食材ツアーについても、食と地域のセールス方法や食材積込の体制に課題がある。



本稿では、これらの取組の結果と課題を整理し、継続的に食材を供給するための体制や地域と食のPRの方策についての提案を行う。

2. 道産食材リストの配布による食材積込の推進

(1) クルーズ船への道産食材積込の過年度成果

道産食材の積込推進において、食材をリストアップすることで、船社からの注文に繋がる可能性が高くなると考えられたため、昨年度、北海道の魅力ある食材をとりまとめた道産食材リストの作成と配布を行った。

道産食材リストでは、食材の写真を掲載した上で、「ブランド名」、「旬の時期」、「用意可能な量」のほか、北海道ならではの食材により関心を持ってもらうため、「他地域との違い」や「地元ならではの食べ方」を掲載している。(図-2) リストの品目数は8港45品である。

配布は、船社やシップチャンドラー(船舶に食料品や

写真 阿寒ぼけ(阿寒の天然生きた上質な鰯肉です。) 食材名 鰯肉 ブランド名 阿寒ぼけ 旬の時期 通年 賞味期間 チルド17日間、冷凍365日間(解凍日含む) 用意可能な量 ヒレ40本、コース30本、肩コース40本、バラ30本 ※各1日 商標登録第4820855号 他地域との違い 水・空気・風土、どれをとっても最高レベルの環境を持つ阿寒湖源に隣接した良い環境で、ミネラルを多く含んだ地下水をろ過して飼育しています。 自然の恵みを存分に受けてのびのび育った阿寒ぼけは、歯みがありながら脂のしつこさや肉の硬さが少なく柔らかい肉質で、口の中でずっとなじりながら旨みを楽しめます。 地元ならではの食べ方 鰯蕎麦 スパゲッティミートカツ シャブしゃぶ リストアップした日 令和5年5月 お問い合わせ先 大塚フーズ株式会社 片山 TEL. 0154-52-6363 その他	Photos Description Nishin(Herring) Brand Name - Best Season Usually from late January to late March Best before - Available Qty Pls ask for standard and qty. Certification - Originality Otaru's herring fishing, which reached its peak from the end of Edo-period to Meiji-period, went into decline when the number of the fish drastically decreased. Since the 1950s, people have made hard efforts to release of baby fish and limit catches, and as a result, the catch has recovered in recent years. Herring from Otaru is characterized by its large body and firm fat. In addition to the meat, herring roe is also famous as a popular ingredient for New Year. Local way to eat *Nishin Soba: A local Hokkaido dish made with dried herring called "Mikaki Nishin" boiled in sweet sauce and placed on soba noodles. *Kuii-Taro-Dori: A bowl made of 3 fillets of herring and cut-bones of Harasu, battered, fried, and drizzled with sweet and spicy soy sauce made from kelp. *Otaru Pickled Herring Listing May 2023 Contact JF Otaru, Refrigeration Division: Mr. Sho Sameshima TEL: 0134-27-3138, Email: sameshima@jf-otaru.or.jp Others
---	---

図-2 道産食材リストの内容(日本船社と外国船社)

日用品、船具など物資やサービスを提供する企業）へのヒアリングを踏まえ、外国船社3社と日本船社1社を対象として、シップチャンドラーを経由して配布した。

日本船社（商船三井クルーズ（株））では、リスト45品の中から18品の見積依頼があり、その中で北海道産アイスクリーム（約25万円）の成約となった。その後、同じ商品について2度の注文が入り、合計の契約金額は約50万円となり、道産食材リストによる効果を確認できた。

外国船社3社（シルバーシー・クルーズ、オーシャン・クルーズ、リージェント・セブンシーズ・クルーズ）については、調達や購買マネージャーへ配布し、受け取ったという返答はあったが、積込には繋がらなかった。

(2) 食材リストの配布先の検討と内容の更新

本年度の取組としては、昨年度の成果を踏まえた上で、道内への寄港実績を考慮し外国船社6社（ハバクロイド、ポナン、ヘリテージ、シーボーン、リンドブラッド、バイキング）に道産食材リストの追加配布を行うこと、引き続き日本船社（商船三井クルーズ（株））への道産食材リストからの注文を働きかけることとした。

また港湾管理者の協力のもと、道産食材リストの掲載食材の充実化を図り、品目数は14港65品に増加している。

(3) 外国船社への食材リストの配布結果

外国船社への追加配布については、6月にシップチャンドラーを通して実施したが、6船社いずれからも返信は無い結果となった。

原因としては、規模が大きい外国船社は複数のクルーズブランドを有し、様々な営業が来ているため、取り合ってもらうことが難しいことが挙げられた。また、シップチャンドラーが普段やり取りをしている部門は、購買の一担当者で、業務に従って業者から見積を取得し、社内上層から指示されたものを発注する役割になるため、営業を掛けても食材を選定する権限者に伝わらないことも原因として考えられる。

(4) 日本社への食材リストの配布結果

商船三井クルーズ（株）は、昨年度に続いて注文があり、5品の見積依頼、その内2品（阿寒パーク・ふっくりんこ）約50万円が成約した。食材は小樽港を出発港とする「飛んでクルーズ北海道Aコース：小樽/利尻/羅臼/小樽」で使用され、8月に小樽港にて食材積込が行われた。

食材の注文は、積込み1週間前にシップチャンドラーより連絡が入り、各食材の生産・卸企業へ連絡を入れた。小樽港までの輸送については、札幌市内の宅配便営業所宛てに発送し、そこからシップチャンドラーの担当社員が2t車で現地に輸送し、船への積込を行う流れであった。

（図-3、図-4）また、発送後にシップチャンドラーの担当社員が受取確認できるよう、送付状の送信が依頼されている。



図-3 につば丸への食材積込を行う 2t 車の積載状況



図-4 2t 車からにつば丸への食材積込の様子

なお、ふっくりんこは後日追加注文が入ったが、注文時期に全国的に報道されていた米不足の影響で、注文先のJA新函館より在庫や入荷予定が無いと断られている。その後、JA新函館からJA函館市亀田の紹介があり、入荷の米を手配し引取りに間に合うよう発送されている。

3. 食材ツアーによる食と地域の魅力発信

(1) 食材ツアーの目的と実施概要

道産食材の生産現場を見ていただき、道産食材そのもののセールスを行うとともに、食を通じて地域の特徴や歴史を知ってもらい、その地域への寄港増加へ繋げることを目的として、日本船社（郵船クルーズ（株））を対象に地元食材ツアーを実施した。

小樽港の寄港（10/11）を含む「秋の日本一周クルーズ」のメニューに使用する食材選びに間に合うよう9月上旬の3日間で道東地域を訪問した。また、招聘者は、食材の選定・発注権限を有する食材積込担当者と飛鳥Ⅱの総料理長とした。訪問地域の選定・行程作成にあたっては、郵船クルーズ（株）から希望の肉類や水産品、乳製品などを中心に、各港湾管理者をとおして候補企業をリストアップし、郵船クルーズ（株）に選定いただいている。11社の企業に訪問し、市場ではなく実際の生産現場を見ていただきながら食の魅力をセールスした。

表-1 食材ツアーの概要

実施期間	2024/9/3～2024/9/5
招聘者	郵船クルーズ（株） ・ 食材積込担当者 ・ 飛鳥Ⅱ総料理長
訪問自治体	釧路市・根室市・白糠町・浜中町
訪問企業	肉類 4社（鹿肉・牛肉など） 水産品 3社（花咲蟹・たこなど） 乳製品 2社（チーズ・ヨーグルト） 農産品 2社（パプリカ・しいたけ）



図-5 食材ツアー訪問箇所の位置図



図-6 食材ツアーにおける生産現場（パプリカ）への訪問



図-7 船内での提供の様子（牛乳）

(2) 食材ツアーの実施結果

郵船クルーズ（株）からは、生産現場を訪れたことで乗船客へ説明がしやすい、初めて現場をみる食材もあり良い経験になったなどの意見を伺った。

生産現場を見学した食材については、後日注文があり、9社20品（短角牛・花咲ガニ・チーズ・パプリカなど）約259万円が成約した。食材は、横浜港を出発港とする「秋の日本一周クルーズ：横浜/別府/仙崎/伏木/秋田/小樽/大船渡/横浜」で使用された。多くの食材が10月3日の横浜港で積み込まれ、牛乳やウニなどの生鮮品は10月11日に小樽港にて食材積込が行われた。その他、チーズの1品が大分県の別府港で積み込まれている。

食材注文は、積み込み2週間前の9月20日以降に郵船クルーズ（株）より各生産企業へ直接連絡が入った。なお、根室市に位置する企業については、食材ツアーにも同行した根室市内の地域商社に注文の連絡が入っている。横浜港や小樽港までの輸送については、宅配便にて直接積込場所（横浜港大さん橋、小樽港第3埠頭）まで発送し、そこで飛鳥Ⅱの荷受担当が受け取る流れとなっている。

なお、根室市の「花咲ガニの甲羅盛り」については、計800個の注文となったが、注文を受けた企業だけでは個数が足りず、根室市内の別の水産加工企業より不足分を調達する対応となった。この際、仲介した根室市内の地域商社が役割を果たしている。

注文された食材は、飛鳥Ⅱのメインダイニングやリドキッチンなどの軽食会場で乗船客に提供された。提供の際は、各食材を紹介するポップデータが料理の傍に掲示されており、それを見た乗船客が下船後もその食材を購

入するという波及効果が期待できる。また、短角牛を生産する企業のシェフが、小樽港から乗船し、船内において調理実演しながら短角牛バーガーを提供し、食材のPRを実施した。ふるさと納税の案内も実施し、食のみならず地域のPRにも貢献したと考えられる。

4. 食材リストと食材ツアーの効果と課題

(1) 食材リスト配布の課題

外国船社への食材積込にあたっては、食材の売り込みが効果的な担当者を引き続き調査する必要がある。

また、食材積込の体制についても課題がある。今年度の取組では、注文先で在庫や入荷予定が無く、他社より急遽手配する事例があった。商品欠品時の対応を迅速にするためには、道内全体の多様な入手ルートに精通している必要がある。併せて、シップチャンドラーからは発注時の手間を省くため、注文先をなるべくまとめたいたいとの声もいただいております、その対応も重要である。

(2) 食材ツアー実施の効果と課題

実際の生産現場を訪れ、生産者へのヒアリングや食材の試食を行うことにより、食材の歴史・特徴・背景・品質などを知ってもらうことができた。また、その場で商談も実施可能なため、スムーズな積込に繋がりがやすい。

一方で、クルーズ船の食材は大量・緊急発注、キャンセルなどが余儀なくされるため、品質・コスト以外に安定的調達や迅速性などへの対応が必要であるとわかる。

5. ポートセールス推進方策と食材供給の体制構築

(1) 外国船社への食材積込の推進

アラスカ地域を航行する北米ルート外国船は、ウクライナ情勢により、補給地域であるカムチャッカ半島に寄港できなくなっている。北海道はその代替補給地域として、食材積込の機会増加が期待できるため、小型ラグジュアリークラスの外国船社や日本食提供のあるカジュアルクラスの外国船社へのセールスを継続する。

また、近年の円安傾向により、外国船社にとっては食材を日本国内で買いやすい状況にあると考えられる。本年度、北海道へ寄港した外国船の日本国内のツアー数に着目すると、10回近いツアーを組むクルーズ船（セブリティ・ミレニアム11回、MSCベリッシマ9回など）が見られ、チャータークルーズを実施する船もある。日本国内に在港する期間が長く、食材積込の機会が多いと考えられるため、ラグジュアリー船社のみならず、これらのカジュアル船へのセールスの可能性も考えられる。

外国船社への食材積込を進めることにより、第9期北海道総合開発計画の主要施策である道産食材のグローバル市場の獲得に貢献することができると考えられる。

(2) 食と地域の魅力PR

食材積込のみならず、乗客への道産食材の魅力発信を目的に、船内でのPR活動も併せて実施することが重要である。今回の取組では、地元食材を生産する企業のシェフが船内において調理実演しながら料理を提供しており、食材のPR方法として有効な事例と考える。加えて、生産地の特徴や歴史をとおして地域の魅力をPRすることで、寄港地としての関心を引き出すことが肝要である。

また、クルーズツアーのパンフレットに、地域食材を集めた食事内容を掲載するケースもあるため、道産食材をテーマにした食事を提供する企画を提案することで、北海道港湾のポートセールスに繋げることが重要である。

食材の北海道ブランドの確立と販路拡大に貢献し、世界市場を見据えた「食」産業を形成することで生産空間の維持と発展と、さらに地域の魅力発信により、世界水準の観光地や二地域居住の拠点として、国内外から人を引きつける北海道の実現に寄与していく。

(3) 食材を安定的に供給するための仲介体制の構築

欠品時の対応や発注のとりまとめなどに対応するため、地域に精通した代理店や商社など生産者を仲介する企業擁立による体制作りが重要である。

図-8に食材供給の仲介体制イメージ図を示す。仲介企業を設けることにより、船社としては、大量発注が対応可能となることや緊急の仕入れの相談がしやすくなること、発注・発送先をとりまとめ手間を削減できることがメリットになると考えられる。また、地域にどのよう

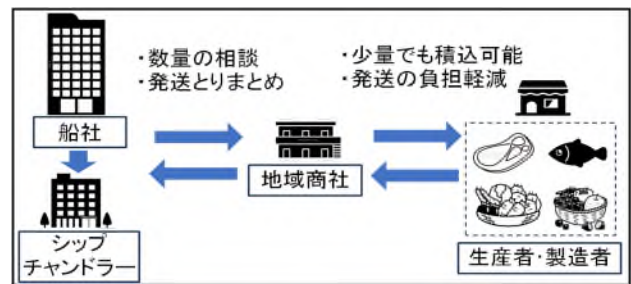


図-8 食材供給の仲介体制イメージ図

な食材があるか問い合わせることが可能となり、新たな地元食材の掘り起こしに繋がる可能性がある。

一方で、地域商社を仲介することで複数社から同様の食材を提供し、少量しか納品できない生産者にとっても、クルーズ船への積込が可能となり販路拡大に繋がること、緊急時の対応や発注・発送の手間が削減できることなどが期待される。

6. おわりに

船社への食と地域が連携したセールス、継続的な食材供給のための仲介体制づくりの重要性が明らかとなった。

外国船社については、寄港回数が日本船社よりも多く、日本を定点クルーズとして周遊する外国船社もあるため、今後も食材積込を推進することが重要である。世界のクルーズ人口は、2023年の3170万人から2027年には3950万人と継続して伸びることが見込まれており、道産食材のさらなる販路拡大に繋げることが可能である。

日本船社2社についても、それぞれ新造船の導入を予定しており、高級路線での就航が目指されている。このため、高級食材のセールスも有効であると考えられる。付加価値の高い食材の消費を促進することで、道内の生産者減少の中での生産維持に貢献が可能である。

さらに、乗船客へのPR対応も併せて実施することで、クルーズ船での食材積込を契機とした道産食材の消費促進が期待される。クルーズ船寄港時のみならず、継続的な地域経済への波及効果を期待できる。

第9期北海道総合開発計画では、豊かな北海道を実現し我が国に貢献するための土台づくりを行うとしている。これらの取組を進め、北海道の強みである食・観光を一層強化し、豊かな北海道の実現に寄与していく。

謝辞：本取組みにご協力いただいた港湾管理者、食材生産者、クルーズ船社、シップチャンドラー、地域商社みなさまに心より御礼申し上げます。

参考文献

- 1) CLIA：State of the Cruise Industry Report-Sept 2023
- 2) 北海道開発局：令和5年度北海道港湾の活用による観光振興戦略検討業務