

総合部門①（北海道開発局長賞）

「根室地域落石地区マリンビジョン協議会」
～独自の自然環境・景観と共生した漁業と暮らしの再構築～

【概要】

「根室地域落石地区マリンビジョン」は、独自の自然環境・景観を活用しつつ、エコツーリズム等による交流を契機とした落石の「顔」が見える形で行われる販売等を通じた流通の活性化やウニ・ホッキ貝等の増養殖による沿岸資源拡大による地域振興を目指しています。

各メディアや専門雑誌等に大きく紹介されているシーサイド・フットパスやネイチャークルーズへの取り組みと合わせて、地域資源である地場水産品を活用したお弁当販売を積極的に展開している。この他、今般の津波災害に先駆けて漁船の津波時沖出し避難のルール作り等にも取り組んでいます。

【選定理由】

地域マリンビジョンに位置づけられている衛生管理の推進に向けた取り組みや自主自立の地域づくり等が着実に行われており、取り組みの効果も把握されています。特に、「エコツーリズムネットワークの形成」による雇用の創出と「落石地区」の知名度の向上、並びにそれと連動した地場水産品を活用した食品販売への業務展開等、全国の第六次産業を進めていく上でのモデルとなるケースということが評価されました。

2010年5月21日より
毎週 金・土・日・祝日
1日2便 運航

2010年4月16日、
予約受付開始!

落石
Ochikishi Nature Cruise
ネイチャークルーズ

悠々とした海原で
自然ウォッチングを
満喫する

～料金～ 予約制
大人 7000円
小学生 5000円
定員12名・乗船便行人数3名

第6回 大地みらい!
フットパス・ウォーク
9月4日(土)
参加人数: 70名
参加資格: 小学生以上の健康な方
参加料: 大人1000円(中学生以上) 子供500円(小学生)

「落石地区マリンビジョン」による観光を促進して1歩ずつが進行します。

お問い合わせ先
110番 観光地産課
TEL 0157-24-4104
FAX 0157-24-4104

「落石ネイチャークルーズ」と「フットパス・ウォーク」
に見られるエコツーリズム

総合部門②（北海道開発局長賞）

「寿都地域マリンビジョン協議会」
～ “寿都・後志ツーリズム交流文化圏” の形成～

【概要】

「寿都地域マリンビジョン」は、山・川・里・海がコンパクトにまとまった特徴的な自然を活かしつつ、水産業を核とした地域産業や他産業との広域・異業種連携を通じて、「寿都・後志ツーリズム交流文化圏」の形成を目指しています。

海の駅・寿都漁港・中心市街地商店街が一体となって集客・交流に努めており、これまでホッケの新商品開発等に取り組んでいる。また、農業・酪農等の異業種との連携による農・水産品協働でのイベント開催等の取り組みも進めています。

【選定理由】

地域マリンビジョンに位置づけられている広域・異業種との連携による取り組み等が着実に行われており、取り組みの効果も把握されています。特に、住民参加型の環境保全活動、「食」を通じたイベントや交流会の開催、漁業体験交流や磯場開放などのエコツーリズムの実践など多種多様な内容で充実しており、漁港を核とした街づくりを進めていく上でのモデルとなるケースということが評価されました。



「修学旅行生の受け入れ」 漁業体験交流事業

個別取組部門①（北海道マリンビジョン21促進期成会会長賞）

『観光都市創出事業におけるクロソイPR』
（室蘭追直地域マリンビジョン協議会）

【概要】

工業都市として発展してきた室蘭市は、観光地としての取り組みを積極的に進めています。当協議会では、昨今、「クロソイのブランド化事業」に取り組んでおり、工場夜景を見に訪れる観光客に室蘭焼き鳥などのB級グルメだけでなく、クロソイを地場ブランド産品として組み込んでPRしています。『3大グルメギフト事業』の実施や旅行業者との『マッチングフェア』等も活用し、積極的な全国PR活動も行っています。

【選定理由】

平成19年度のクロソイオーナー制度から始まったブランド化事業を中核として、新たな観光都市創出事業を展開しています。創出された地域資源を地域活性化のために各分野が連携した取り組みとなっており、事業内容が確実に充実化されていて、継続的な地域ぐるみの取り組みとして浸透している点が評価されています。



3大グルメギフトと3大グルメランチ

個別取組部門②（北海道マリンビジョン21促進期成会会長賞）

『地域の特産品を活かした商品開発「サケ節商品開発」』
（羅臼地域マリンビジョン協議会）

【概要】

世界自然遺産や海洋深層水などの地域資源を活用した地域ブランドを確立させる「さかなの城下町」構想を推進する取り組みを進めている当地域において、低利用のブナ鮭を「サケ節」として開発・商品化することで羅臼ブランドの1つとする取り組みが進められています。販路が確定し事業が軌道に乗れば、雇用拡大して地域の活性化に大いに寄与するものと地元では期待しています。そのため、民間企業に技術指導を求め、知床羅臼産の特産品の1つとして、多角的な販売戦略に取り組んでいます。

【選定理由】

ブナ鮭の中でも、これまで低利用であったものを地場の加工技術を活用して商品価値を高めることで、資源の有効利用への取り組みが評価されています。更には「さけ節」を現地加工することで、雇用の創出が生み出され、羅臼ブランドの1つである「サケ」を基盤とした更なる地域産業の活性化に発展することが期待されています。



開発されたサケの荒節と商品化したサケ節