

季刊 [アット・エイチ]

@h

vol. 64
WINTER 2020

考えよう、
浜の未来。

〈連載〉
中川大介／西野鷹志
庄司証／長谷山裕一
米田哲平／夏井俊介
國立大貴

TAKE FREE

@h

64

巻頭「アット・エイチ」

2020年冬号(第64号) 2020年1月31日発行(季刊)
発行人・池田 誠 編集人・中村ひでのり



(一財) 北海道国際交流センター (HIF)
040-0054 函館市元町 14-1 TEL. 0138-224070 FAX. 0138-224060
E-mail volut@hif.or.jp http://www.hif.or.jp/voluc/

毎日の暮らしが、世界との交流の場。

(一財) 共立国際交流奨学財団が管理・運営するつつじヶ丘男子学生会館、相模大野学生会館は、日本人学生・留学生のための学生寮です。日本人学生はもちろん、外国人留学生と生活をともにする中で、互いの理解を深め、友情を築き上げていくことで、国際人としての意識も高まり、学生生活がより豊かなものになることでしょ。

入居者
募集中



つつじヶ丘男子学生会館



相模大野学生会館

両館ともに、24時間管理人常駐で食事つき、家具・インターネット完備で、初めての一人暮らしでも安心してご利用できます。

一般財団法人 共立国際交流奨学財団



〒101-0021
東京都千代田区外神田 2-18-3
TEL. 03-5295-0205 平日 9:00~17:30
www.kif-org.com

設立
趣旨

アジア諸国からの前途有望な留学生に、いささかなりとも奨学援助の手を差し伸べることを決意し、国際友好親善ならびに明日のアジアを建設する原動力となるべく、人材の育成を目的とする。

特集
考えよう、
浜の未来。

マリノITで浜を支える 和田雅昭 / 公立はこだて未来大学教授	p5
明日の「浜の担い手」を育てる 香内孝之 / 鹿部町・道立漁業研修所主査	p7
女性の方で漁業の「6次化」を 舘岡志保 / 八雲町・「噴火湾鮮魚卸龍神丸」営業・広報担当マネージャー	p9
持続可能な漁業を目指して 飯田浩二 / 北海道国際交流センター代表理事	p11
ボードゲームで漁村活性化 杉本あおい / 国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所研究員	p12
「神経抜き」でブランド化 小西一人 / 函館・マルショウ小西鮮魚店代表取締役社長	p13
ブリを道南の食卓で 伊藤美樹 / 函館短期大学付設調理製菓専門学校教務主任	p15
街に関する一考察 長谷山裕一	p19
人と水と空と森の話 「壊れない」ではなくて 中川大介	p20
昔の子ども、今どきの子ども 人生ゲーム 庄司 証	p23
連載 米田哲平 / 夏井俊介 / 国立大喜	p24-25
【ライカはゆく】 銀座「函館屋」 西野鷹志 / 文・写真	p26
H I F インフォメーション INFORMATION	p28
本誌設置場所 FROM EDITOR・奥付	p30

FROM
EDITOR

北海道の産業の屋台骨は1次産業だ。農業は先人が多大な労苦の上に拓いた豊かで広大な大地を生かし、林業は水に恵まれずくと伸びる森林を利用する。そして、四方を海に囲まれた島国の環境を最も生かせるのが漁業のはずだ。

ところがどうだろう。1次産業を取り巻く環境はどれも厳しいが、農業はファームステイや農業体験を通じて一般市民に裾野を広げ、林業も成長産業に位置づけられて、それぞれにその道を志す人たちが少なからずいる。でも、漁師のなり手はごく少ないと聞く。一般市民にとって、漁業は身近な産業とは言いがたいのかもしれない。

その漁業の魅力と可能性を、いろいろな角度から考えてみたい。この道南には、漁業に強く引かれ、新たな可能性を見だし、人と人とのつながりづくりや最新の技術で漁業・水産業を支えようとする人たちがいる。海と魚、そして海に生きる人の営みのこれからの考えてみたい。

(一財)北海道国際交流センター(HIF)
専務理事 池田 誠

一人ひとりに、
「COOL CHOICE (賢い選択)」
クール チョイス
をお願いしています。

「COOL CHOICE(賢い選択)」とは、地球温暖化の原因である二酸化炭素などの温室効果ガスの排出量を減らすために、省エネ・低炭素型の「製品への買換え」・「サービスの利用」・「ライフスタイル」などを選択していただくという取組で、政府が呼びかけているものです。日本は、温室効果ガスの排出量を2030年度に26%削減(2013年度比)する目標を掲げ、その達成を目指しています。



未来のために、いま選ぼう。

温暖化防止に関する
環境学習プログラムなどの情報を提供。

●北海道環境財団は、この呼びかけに賛同し、様々な活動しています。今年から北海道国際交流センターと連携し、温暖化防止を伝える学習教材やパンフレットなどの情報提供を行っています。学習教材は地域イベントや文化祭、学校や企業などで活用されています。



一般財団法人 北海道国際交流センター
(函館市北海道函館市元町 14-1 Tel : 0138-22-0770)

公益財団法人 北海道環境財団 (北海道地球温暖化防止活動推進センター)
(札幌市中央区北 4 条西 4 丁目 1 Tel : 011-218-7811)

日本の魚食文化を支えてきた北海道の漁業が危ない。
秋サケ、サンマ、ホタテ、ホッケと
大黒柱は不漁にあえぐ。

海洋環境の変化、国際関係の影響もあつて、
資源管理の先行きは見通せない。
漁師のなり手も減ってしまった。
消費者の「魚離れ」も進んでいる。
そんな逆風の中でも、浜の未来のために、

考えよう、浜の未来。

さまざまな試みを重ねている人たちが道南にいる。
新しい知識や技術で、あるいは人と人とのつながりで、
漁業・水産業の魅力をもっと高められないか―と。
彼らの話を通じて、見つめ直してみたい。
自然の恵みを味わえる喜びと、
鮮度や旨味を高めるための工夫や技術の大切さ。
そして厳しい自然を相手に、
自らの手で稼ぐ浜の仕事の魅力。

マリンITで浜を支える

和田雅昭／公立はこだて未来大学教授

2018年6月、政府は新たな成長戦略として「未来投資戦略2018―『Society5.0』データ駆動型社会」への変革―」を閣議決定し、「スマート水産業」を大きく掲げた。スマート水産業とは、衛星利用測位システム（GPS）や各種センサーによる遠隔測定を使って得たデータを、インターネットやモバイル端末などで情報を活用・共有し、資源管理の効率化を図った漁業のことだ。

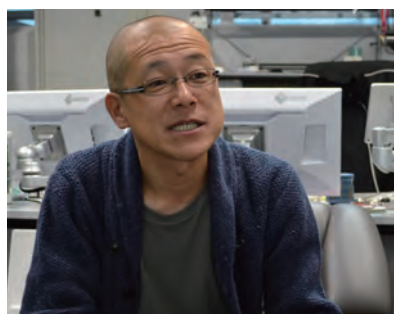
そのスマート水産業を推進する一人が、公立はこだて未来大学の和田雅昭さんだ。幼稚園時代から父親と一緒にさおを持ち、ハゼやカレイを釣っていたという魚好き。北海道大学水産学部を卒業後、函館の東和電機

製作所へ入り、プログラマーとして自動イカ釣り機の開発に携わった。そこで気付いたのが海の環境の変化だった。「漁師の経験や勘だけではなく、もっと情報を集め、環境を把握することが持続可能な漁業につながる」と感じた和田さんは未来大学の教員へ転身し、情報技術（IT）を漁業に生かす「マリンIT」の研究を始めた。

データを分かりやすく

転職前年の2004年、留萌管内小平町の若い漁師から相談があった。「海水温の変化でホタテ養殖がうまくいかない。特に夏場に予期せず流入する冷水は大量死につながる」という切

実なものだった。それを受けて開発したのが、2006年に実用化した「ユビキタス（どこでも）ブイ」だ。沿岸に浮かんだブイで水深ごとに海水温を測り、携帯電話の基地局網を介してデータを送受信。インターネットを通じて情報を共有する仕組みだ。しかも小型で安価。測定データを基に養殖作業やその時期を海洋環境や状態にあわせて調整し、被害を防ぐことができる。



わだ・まさあき／静岡県生まれ。1993年、北海道大学水産学部卒。東和電機製作所（函館）で勤務しながら2004年、同大学院水産科学研究科博士後期課程修了。博士（水産科学）。05年から公立はこだて未来大学で情報化による沿岸漁業の支援に従事。12年度北海道科学技術賞など受賞歴多数。著書に「マリンITの出帆―舟に乗り海に出た研究者のお話」（公立はこだて未来大学出版会）。

ちよつと先のことをなるべく正確に漁師に伝えれば、改善の手がかりが得られるはず」と思うようになった。

データは当然ながら1カ所で測るだけでは十分ではない。さまざまな場所で測り、クラウド上に集めて、分かりやすく伝え

ることが大切だと和田さんは考えた。わかりやすい例が地域気象観測システム（アメダス）だ。現在全国に約1300カ所の観測所を持ち、集積した膨大なデータをアニメーションで分かりやすく伝えている。この仕組みを漁業に生かせば、資源量や漁獲量の予測が可能になり、出漁しても空振りというリスクを軽減できるといわけだ。

「水産庁は2020年末まで



にビックデータを集約し、分析するプラットフォームを作っている。後は海のビックデータをいかに集めるか。全国には定置網の経営体が4000以上あり、その3割ほどが協力して水揚げのデータを共有してくれれば、漁業版アメダスも可能なんです」。漁師や漁業協同組合の協力なくしてはデータが集まらないわけで、「協力したくなる」仕組みも必要だ。参考になるのが、民間気象会社のウェザーニューズ（東京）が行っている「ウェザーリポート」の仕組みだ。全国200万人以上のリポーターが自分の地域の天気データを打ち込むことで、日本全体の天気の動きがリアルタイムでわかる。手軽にスマホから打ち込めて、無理なく続けられる。

消費者の意識変化も

天気予報的中率が100%ではないように、マリンITに

も課題はある。たとえばAI（人工知能）の活用だ。囲碁の世界ではAIの囲碁プログラム「AlphaGo（アルファ碁）」が過去の膨大な対局データを学習し、人間の世界チャンピオンに勝つことができた。だがマリンITの場合、水温などは常時観測できても、人が行う水揚げ作業は回数に限られ、漁獲量などを膨大に蓄積するのは難しい。データが分析には少なすぎて、AIの活用もすんなりは行かないのが現実だ。

けれども、課題を乗り越えてマリンITが進化してゆけば、漁獲の時期や場所、量の予想に基づいて、漁師は漁具を直したり、出漁態勢を整えたりと準備ができる。流通業や飲食店のメリットも大きい。「予測の精度が上がれば、漁船が帰ってくる前に港での水揚げ量を予測し、買い付けることも可能。居酒屋のチェーン店で食材のホッケが2000枚欲しければ、水揚げが多い

と予測される港に買い付けに行ける。経験を基に、空振りのリスクを計算して過剰な買い付けをしなくても済むんです」

こうして漁業者を支える努力を続ける和田さんは、魚に対する消費者の意識変化も期待したいという。「デパートで魚を買うとしたら、日本ならデパートのブランドを信じて、安全だと思ってしまう。でも、ヨーロッパのようなデータを信じる国々では、魚の産地や漁法を示す認証をいちいち確認するんです」。近年では持続可能な漁法で漁獲されたことを示す「エコラベル」も広がっており、「安全・安心」な魚を手に入れる助けになる。世界的に水産資源が減る中、貴重な資源を守り、大切に利用する意識を私たちも持ちたい。

特集

考えよう、
浜の未来。

明日の「浜の担い手」を育てる

香内孝之／道立漁業研修所主査

22年で898人

北海道で唯一の道立漁業研修所が鹿部町にある。

1963年、漁業者の養成と確保を目的に稚内、函館、釧路の3カ所に道立漁業研修所が開かれ、これを統合して1997年に設けられたのが鹿部の研修所だ。2018年までの22年間で898人の研修生を受け入れている。出身地別に見ると別海、野付、標津など根室管内が多く、渡島管内が続く。

「今の北海道漁業は、オホーツク海側の大規模漁業と、日本海側の零細漁業との差がどんどん広がっている。企業経営と個人事業主との間でも格差が生まれ

ている。その『差』をどうしていくかが大きな課題です。研修所で主査を務める香内孝之さんは言う。

2018年の全国自治体別の住民の平均年収ランキングで、東京都港区、千代田区に続いて、ホタテで有名な宗谷管内の猿払村が3位に入った。それだけ強い経済力を持つところがある一方、磯焼けに苦しむ日本海側などは先行きが見通せない。

大切なのは生産環境の違いはあるにしても、全道各地でそれぞれの地域に適した「持続可能な漁業」を成り立たせ、根付かせることだ。そのために技術を持つ担い手を育てるのが研修所。研修生たちは各地の漁業協同組合の推薦を受けて入学す

る。多くは漁師の息子だが、婿養子や、漁師の仕事をしたことのない人もいる。研修所はJR鹿部駅まで自転車です約10分。コンビニなどのお店からも離れ、海沿いで周りには何もない静かな環境の中で研修生は寮生活を送り、門限や建物内禁酒禁煙などの制限のある中で暮らすのだという。

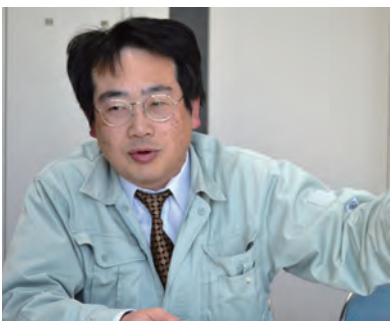
変わる漁師のイメージ

ロープワーク、漁労作業、漁具の制作と修理、水産加工、潜水、操船実習……。多岐にわたる総合研修を通じて、研修生たちは一般小型船舶操縦士、潜水士、フォークリフト、食品衛生管理士など9種類の資格を取得す

る。5月上旬から半年間、週5日間みっちり学ぶ。授業料は約60万円。資格試験の費用や寮での生活費も含まれている。

「ここがいいのは、集中して学ぶことで漁業に関する技術が身につくこと。もう一つは、学校を卒業して入ってくる研修生た

こううち・たかゆき／旭川出身。1990年、北海道庁職員（水産専門職）に。稚内、浦河、網走、余市、釧路などの支庁・振興局の水産課や水産試験場で勤務し、2018年から道立漁業研修所主査（調整担当）。



ちが、それぞれの地元の漁協の組合員として働くための社会の仕組みや、大人との人間関係を学べること。送り出した漁師さんや漁組からそう言われますね」

研修を終えた若者たちはそれぞれの地域に戻っていくが、この寮生活で築かれた絆は強く、漁師として働きながら情報交換をし、互いに支え合う関係が生

まれるという。渡島管内の卒業生たちが「コンブ採れたよ」と、コンブを手しにこやかに研修所に立ち寄ることもある。「研修は大変だったけど、社会生活に役に立った」「楽しい思い出だった」と言われると、香内さんら研修担当はうれしいうれしい限りだ。「昔は暴れて喧嘩したということもあったが、今どきはスマートな子が多くなってきている。ゲー

ムに夢中だったり、日光に当たると皮膚に良くないとフードをかぶってきたり。漁師のイメージも変わってきていますね」
ずぶの素人から漁師を目指す人向けには、一般社団法人北海道水産会が運営する「北海道漁業就労支援協議会」という組織がある。年に2回、彼らと漁師の親方とのマッチングのための会合を札幌で開いているとい

う。実家が漁師であるかを問わず、「海が好き」「浜で働きたい」という若者は一定程度いる。仕事はきつても「しっかり稼げる」という手応えがあれば、より多くの若者が浜を目指すだろう。

開けておき、しっかりと技術を学べる場を設けることが「浜の未来」には大切だ。全道各地へ多くの漁業者を送り出した漁業研修所がこの道南にあることが、広く市民に知られればと願わずにはられない。

特集

考えよう、
浜の未来。



女性の力で漁業の「6次化」を

館岡志保／八雲町・「噴火湾鮮魚卸龍神丸」営業・広報担当マネージャー

医療現場から転身

「東京に生まれて、東京で育った自分にとって、漁業は未知の存在。家で魚料理をすることもあまりなかったんです」と笑顔で語る館岡志保さん。東京では在宅医療のクリニックで営業兼看護師として働きながら、シングルマザーとして子育てに追われる毎日だった。

人と人をつなぐのが好きという館岡さんにとって、医療の現場はやりがいのある仕事だった。けれども、外出や食事といった楽しみもなく、たくさんの薬を処方されて、望まない延命治療も受け入れざるを得ない――と、高齢者の不満を耳にし、ジ

レンマも感じていた。

そんな折、親戚であり、現在の夫である八雲町落部の漁師、館岡勇樹さんから、「浜の仕事で手しにけがをした。東京の専門病院を紹介して欲しい」との相談が舞い込んできた。手術は成功したが、勇樹さんはリハビリのため東京の志保さん宅から通院することに。医療の現場で悶々としていた館岡さんは、勇樹さんから漁師の命がけの仕事について聞かされ、新鮮な感動を覚えると同時に、漁業に関心を持ち始めた。

自然を相手に自分の意志で仕事の段取りを決め、自らの手で稼ぎ、多くの人においしい魚を食べてほしいと願う。勇樹さんのそんな生き方に共感する一方



たておか・しほ／東京生まれ。元看護師。八雲町落部の「噴火湾鮮魚卸龍神丸」の営業・広報担当。一般社団法人蝦夷新鮮組理事、Navire noir(ナヴィールノワール)代表。水産庁の「海の宝! 水産女子の元気プロジェクト」水産女子のメンバー。

で、館岡さんは漁師の仕事の悩みも知ることになった。「魚の

値段が低迷していて、なかなか稼ぎが増えないんだ。直接自分で売ればいいんだけど、売り先を探すのが難しい」と、勇樹さんから相談があったのだ。

館岡さんは持ち前の行動力で、全国の料理屋などに「新鮮な魚を直接、漁師から買いませんか」と持ちかけた。いわば飛び込み営業だが、それができたのは「クリニックでの経験や、本物の魚を直接届けたいという思いがあったから」。大阪の居酒屋から「買ってみたい」と言われ、取り引きが始まった時には「本当にうれしかった」とい

こだわり持ち差別化

2014年には東京の家を引き払い、子ども2人を連れて函館に移住。3年間、函館から落部に通いながら、これからの漁業はどうあるべきか、夫となった勇樹さんと話し合った。時には2人でバトルすることもあ



り、「女のくせに」とか「素人のくせに」と言われて悔しい思いもした。けれど、その悔しさもバネにして、さまざまなチャレンジを行うようになった。

目指したのは「漁業の6次産業化」。1次産業（生産）×2次産業（食品加工）×3次産業（流通販売）で「6次産業」。水揚げから加工、流通までトータルで手がけて、商品（魚介類）の付加価値を高め、消費者に届けるものだ。それも、すべての過程でこだわりをもって、他の商品と差別化すること。たとえば、捕った魚は船上で「神経抜き」をして、鮮度を保ち、旨味を高める。そんな手間のかかることを——と周りの漁師や身内は反対したが、出荷先の料理人から「うまい」と評価され、周囲の考え方も少しずつ変わっていったという。

また、魚を丸ごと1匹料理するよりも、「袋から出して焼くだけなら楽」という消費者の視



点を大切に、落部で捕れる赤ガレイの切り身を桜の葉で挟んで真空パックにして急速冷凍し、「桜ガレイ」として消費者への直販で売り出した。こうした取り組みで落部の魚介類のブランド化を目指し、直販を拡大してゆきたいという。

館岡さんは2018年12月、漁業を活性化するため「Navire noir（ナヴィールノワール）」を立



ち上げた。「漁業プロデューサー」としてさまざまな相談に乗る一方で、小学校で漁師の仕事について講演し、ブルーツールズムなどを行い、観光型漁業も手掛ける。2019年4月、道内で同じ志を持った漁師団体「一般社団法人蝦夷新鮮組」が発足し、理事に就任。「これからの漁業を考えると、後継者問題が気になる。海水温の上昇

特集
考えよう、
浜の未来。

持続可能な漁業を目指して

飯田浩二／北海道国際交流センター代表理事

「持続可能な漁業とは、環境・生産者・消費者にやさしい漁業だと考えます。自然と資源を守りながら利用し、生産者である漁業者にも幸せをもたらすことができ、消費者にとって安心・安全・安価で美味しいことが大切ですね。」そう語る飯田浩二さんは、函館の地から北海道と日本、そして世界の漁業を見つめてきた。

津軽海峡に面した函館は北洋漁業の出漁基地として発展してきた街である。当時は全国から漁業者が函館に集まり、遠い北洋へ出漁してサケ・マス漁をしていた。しかし、各国による沿岸200海里の漁業規制が強まり、1994年には国連海洋法条約に基づく排他的経済水域

（EEZ=Exclusive Economic Zone）が設定されて遠洋漁業は苦境に直面。日本の漁業は沖合・沿岸漁業へと変化した。この制約の中で持続的な漁業を営むためには、魚の習性や数を調べ、決められた範囲内で漁を行う必要があると飯田さんは訴える。

データ基に資源管理

飯田さんは、計量魚群探知機を使った水産資源量の計測・調査を研究してきた。この調査によるデータは、1997年に始まった「TAC制度」に生かされている。TACとは「Total Allowable Catch（漁獲可能量）」の略。日本のEEZ内での資源量の推定と予測に基づいて決め

られ、日本国内の年間総漁獲可能量を規制・配分している。

「国は調査に基づいて、生産者の意見も考慮しながら捕るべき量を毎年決めています」と飯田さん。日本政府は、大規模な資源変動を引き起こすことで知られているマアジ、サバ類、マイワシ、スケトウダラ、サンマ、ズワイガニ、スルメイカ、クロマグロの8魚種にTACを設定。これに基づいて資源管理を行っているが、地球環境の変化に伴い海洋資源も変化していることから、なかなか資源が回復しない状態にあるという。

「200海里規制前の北洋で、スケトウダラは500万トンほどの資源がありました。ですが、規制によって漁場が狭くなり、

日本は撤退せざるを得なくなった。漁場が狭まったために漁獲圧は強まり、他国の乱獲もあって一気に資源は減りました」。スケトウダラは今や、すり身のような使い方はしない貴重な魚になってしまった。これら魚種の資源は変動しやすく、数十年

いいだ・こうじ／1951年滝川市生まれ。北海道大学大学院水産学研究科修了。水産学博士。北大教授などを経て2017年に（一財）北海道国際交流センター副代表理事に就任。19年6月から現職。北大名誉教授。魚群探知機など水中音響を用いた海洋生物の生態、資源計測に関する研究が専門。



数十年周期で「魚種交代」が起きる。これは、ある魚種が不漁になれば他の魚種が豊漁になるというもので、正確なメカニズムは明らかではないという。環境変動、生態系の変化などあらゆる要素が関係しているとみられている。持続可能な漁業のためには、資源管理がさらに重要になっていく。

できることは暮らしの中に

資源に影響を及ぼす要因には人間による環境破壊もある。底引き網で海底を傷つけたり、浅瀬をコンクリート護岸で埋め尽くしたりすると、水生生物の生活を支える藻場や産卵場所が失われてしまう。「資源を壊さないように利用するには知恵が必要です。農家や林家が海のことを考えず、漁師が陸のことに関心を持たず、消費者は食べたいものを買いつけるだけでは、いつか環境は壊れ、資源は底をつ

きてしまいます」と飯田さん。人間がより良い生活を求めすぎたために、自然環境は危機を迎えている。現在の世代が自然と資源を守りながら利用していかなければ、次世代の生活は持続可能ではなくなるだろう。

私たちが漁業の未来のためにできることは暮らしの中にある。「美味しい物を求める志向を変える必要があるでしょう。たくさん捕れる旬の魚を食卓に

ボードゲームで漁村活性化

杉本あおい／国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所研究員

一般社団法人 PineTree、東京大学大学院農学生命科学研究科、そして国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所（横浜市）が中心となって開発した「漁村活性化ゲーム」というボードゲームがある。

参加者はある漁協に所属する組合員となってプレイする。真ん中に漁場ボード、それを囲うように個人ボードを配置。漁場ボードには「大衆魚」「中級魚」が獲れるスポットと、「高級魚」が獲れるスポットがあり、各ス

可能な漁業が成り立つには、漁師が元気で、幸せでいなければ。「生産者にやさしい漁業」のあり方も考えなければなりません」と飯田さんは訴える。若い漁業者が育つには、漁業も変わっていかなくてはならない。「私たちが美味しい魚を食べることができるのは、海の厳しさを知り、命がけで漁をする漁業者のおかげであることを忘れてはいけません」

ポットで参加者が漁獲を行う。それが「漁」のフェーズだ。その後、「水揚げ」フェーズで漁獲量に基づいてお金を獲得し、「精算」フェーズで人件費や設備維持費の支払いを行う。さらに最後の「投資」フェーズで、お金

を借りるなどして施設や漁船装備の充実を図るという内容だ。

どんな魚をどう捕るか、コストをいくらかけるか、投資のタイミングはー。それらについて話し合いながら、漁業や漁村のあり方を考えるきっかけになる。開発に携わったメンバーの一人、杉本あおいさんは言う。「大学院時代から漁村・離島で生きる人々の声を聞くために、フィールド調査に時間をかけてきました。特に沖縄県の石垣島には頻繁に滞在し、地域の人たちと寝食を共にしながら話を聞いてきました。その中で、

全国の漁村・離島に共通する課題が見えてきました」

少子高齢化、水産業の担い手不足、国民の魚食離れ。そうした課題に直面し、漁村は転機を迎えている。水産業を「成長産業」にするという国の政策も必要だが、地域の漁業者、漁協職員、そして住民自身が「どんな水産業、そして地域の未来をつくっていくたいのか」について考えることが重要ではないか。杉本さんはそこにたどりついた。そのために、子どもから大人まで、世代をこえてなじみやすいボードゲーム形式の「漁村活性化ゲーム」を開発

したのであった。

これまで中央水産研究所の研究者はもちろん、全国漁業協同組合連合会や漁村地域の役所の職員、JICAの研修生、海外の研究者など、さまざまな立場の人たちを対象にゲーム・ワークショップを実施。2019年8月には鹿部町の漁協や役場の職員を対象に行った。「鹿部町はフィールドとしても重要な存在で、今後、もっと住民を巻き込んだ形でゲームを展開し、『これから』を共に考える状況を作ってゆきたい」と杉本さんは語る。



すぎもと・あおい／東京生まれ。慶応大学経済学部卒、博士（農学）。国際協力機構（JICA）専門家などを経て2018年から現職。専門は海洋社会科学。国内外の漁村、離島で住民主体型の自然環境保全などの研究・実践に携わる。北太平洋海洋科学機関若手最優秀口頭発表賞を2018、19年に受賞。

「神経抜き」でブランド化

小西一人／函館・マルシヨウ小西鮮魚店代表取締役社長

「最近ブリが北上して羅臼沖まで来たり、石巻や八戸で捕れていたサバや、兵庫の明石の名

産のマダコなんかも北海道沿岸で捕れたりしている。年々、魚種が変わっているんです。そ

う語るのは、函館市豊川町のマルシヨウ小西鮮魚店の社長、小西一人さんだ。父の経営する小

西鮮魚店に入って10年。地球温暖化による水温上昇の影響か、魚の種類も、また水産業を取り巻く状況も大きく変わったと感じている。

変化の中で、小西さんが目を付けたのが、東京や大阪など「活魚文化」の盛んな地域で行われている「神経抜き」だ。生きた

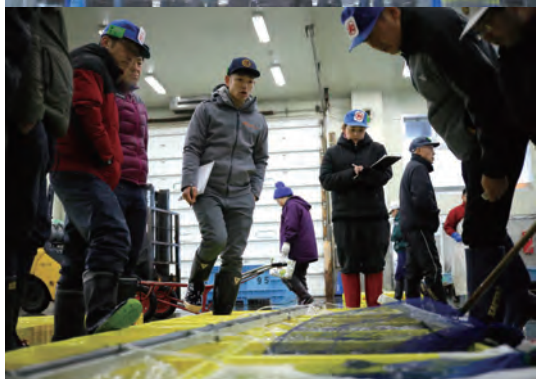
魚の背骨付近にある神経の束を抜き、魚の死後硬直を遅らせて鮮度を長持ちさせる技術のことだ。「独学で神経抜きを学び、始めたのが7、8年前。周りからは『本当に鮮度が保てるのか』と批判されることもあった。それでもあきらめずに続けてみて、鮮度だけではなく、旨味も

こにし・かずと／1980年函館生まれ。幼いころからものづくりが好きで、拓殖大学工業デザイン学科を卒業。コンピューターメーカー「日本デジタル研究所」にプロダクトデザイナーとして7年勤務し、2009年に父の経営する小西鮮魚店へ。2017年から現職。



増すことが分かった。エネルギーの高い状態で締めるからでしょう。ブリ、マス、ヒラメ、アイナメ、クロソイなど、神経抜きした魚が欲しいと高級店からも依頼が来るようになったんです」

まずは網にかかって逃れようと暴れ、エネルギーを消費した魚に元気を回復させるために、いけすに入れて1日休ませる。その後、後頭部付近に切り込みを入れて「活締め」し、海水に



入れて10分程度血抜きをする。さらに頭部に穴を開けて脳の部分から背骨に沿ってワイヤーを入れ、神経を取り出してから氷に入れて粗熱をとる。小西さんは1日に100、200キロもの魚を神経抜きする。ブリなど新たに捕れるようになった魚の付加価値を高めることが課題になる中、神経抜きは各地に広がりつつあり、道産の活魚のブランド化に道を開くと期待されている。

「水産の分野はまさに『ブルーオーシャン』で、未開拓の分野が残されている。魚に産地や処理工程を示すタグをきちんとつけたら、パッケージのデザイン性を高めたり、やれることがたくさんあります。今後も新しいことを探り入れて、漁師や仲買人、消費者に水産業の可能性を伝えてゆきたい」と語る小西さん。熱意にあふれる彼のような存在が、水産業の新たな可能性を開くかもしれない。

ブリを道南の食卓で

伊藤美樹／函館短期大学付設調理製菓専門学校教務主任

函館ではスルメイカの不漁が続く一方で、ブリの水揚げが年々増えている。大きさによってクラギ、イナダなどと呼ばれる方が変わる出世魚。餌が豊富な北海道近海で栄養を蓄えて南下するため、道南でブリが獲れるのは9月～11月がピーク。

漁獲量の急増は、地球温暖化による海水温の上昇が影響しているとも言われるが、道南ではまだなじみの薄い魚だ。

「道南の家庭料理ではあまりなじみがないので、レシピが少ないですね。定番のレシピとさえいって、ブリ大根、照り焼き、お刺身といったところでしょ」と伊藤美樹さんは言う。

ブリはたんばく質・脂質に富み、脂肪には動脈硬化防止など

に効果のあるDHAとEPAが含まれている。カルシウムの吸収を高める効果があるビタミンDも豊富だ。「道南で捕れるブリは脂肪分が少ないものの、血合いにはビタミンやミネラルが多い。薬膳料理に使われると体を温める効果もあるんですよ」

伊藤さんが勤める函館短大付設調理製菓専門学校では、日本料理研究室長の北川陸雄さんを中心に渡島総合振興局と連携し、レシピの開発や学生向けの料理コンテストなど、ブリ料理を広めようと取り組んでいる。「地域の貴重な水産資源であるブリとその料理を身近に感じて、家庭などで調理する機会を増やしてもらおう」という狙いだ。考案されたレシピは、「はこ

だて・ブリ料理コンテスト」で優秀賞に選ばれた、野菜をブリで巻いた薬味たつぷりの「ブリ巻き」などがある。

「函館で水揚げされたブリは全国に出荷されていますが、地元で捕れたものはできるだけ地元で消費できたら良いですね。家庭でも手軽に作れるようなレシピや、未来の料理人となる学生たちが魚の特性や海の世界を知った上で考えたレシピが普及してほしい」

全国的に有名なのは、12～2月の冬場に北陸地方で捕れる脂がのった「寒ブリ」だ。ブリを漢字で「鰯」と書くのも「師走においしい魚」だからと言われている。「旬の時期や栄養素も知ること、ブリが食卓に並ぶ



いとう・みき／函館生まれ。管理栄養士の資格を持ち、2002年度から函館短期大学付設調理製菓専門学校に教員として勤務。

機会が増えるのでは」と伊藤さんは期待する。

特集
考えよう、
浜の未来。

人をつなぐ、笑顔をつなぐ。
Connecting people and bringing smiles.



函館から世界へ。JTBは地球を舞台に、あらゆる交流を創造し続けます。

株式会社JTB

【北海道事業部 函館オフィス】

〒040-0011 北海道函館市本町6-7 第1ビル1階

TEL. 0138-56-1711 FAX. 0138-56-6898

【ホームページ】<http://www.jtb.co.jp/hokkaido/> 【会社概要】<http://www.jtbcorp.jp/jp/>



函館ベイエリアへ行こう！

旅の楽しみといえばその土地の名所巡りと、その土地ならではの食事を楽しむ事。函館ベイエリアには心に残る食事やお買い物を楽しめるスポットがたくさんあります。



はこだて海鮮市場本店 函館・北海道のお土産専門店 約2,000アイテムの豊富な品揃え

函館市豊川町12-12 明治館通り

Phone (0138)-22-5656

Mail kaisen@hakodate-factory.com

営業時間 7:30～20:00

オンラインショップ

函館 北の直行便



<https://www.rakuten.co.jp/hakodate/>

「お客様と信頼の絆で結ばれて117年」



 株式会社 高木組

本 社／函館市東雲町19番13号 0138-22-1195(代)
札幌支店／札幌市中央区大通西14丁目1番地13 北日本南大通ビル2階 011-206-4516(代)

<http://www.takagigumi.jp>

街に関する一考察



連載／第7回

・長谷山裕一

人間の街を歩く

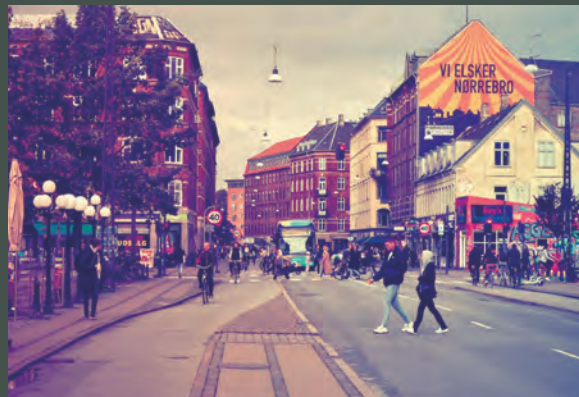
世界で最も住みやすく魅力的な街とも称されるコペンハーゲン。

その街の姿は、19世紀に建設された重厚な組積造建築で主に構成されているが、先進的なファサードを持つ現代建築も見事に街に溶け込んでいる。高さと壁面線が統一されていると、現代デザインであっても不思議と違和感はない。都市であっても高層建築はなく、5階建て程度でコンパクトにされている。街のアイレベルは人間のために開放されているので、個性的なカフェや露店、ショールウィンドウなど、心地よいリズムで歩くこともできる。そのため、街には多くの人々が溢れ、それが街を彩

る景観にもなっている。

現地では、寒くても毛布を纏いながら路上のカフェで会話を楽しみ、ペーターカーに雪が積もっていても平気で街を闊歩し、白い息を吐きながら自転車専用道路を走行する。土砂降りの中、元氣よく遊ぶ子供たちの姿も目にしたが、それらはどれも自然と共に生きる北欧らしい暮らしの風景である。

しかし、コペンハーゲンはこのような風景を一度失っている。その都市を再生したのが「人間の街」の著



者で都市計画家のヤン・ゲールだ。経済優先で自動車が増えつつあった街を、人間の行動を観察し、人間のスケール感で、人間を引き付ける生き生きとした暮らしの街に丁寧に修復して

いったのである。

日本でも、自動車交通を中心とした道路網の整備に伴い、郊外にはロードサイドショップや住宅地開発が拡大された。中心地では、周辺に空不動産があるにも関わらず高層建築が林立した。それが豊かさの象徴だと信じて、国の方針に従い人間のスケールや活動から逸脱した地方都市は造られた。その方針に疑いを持たずに邁進してきた結果が、至る所に同じ表情と課題を持った街を生んだのだ。

コペンハーゲンでは、新たに市民の生活こそが観光資源だとして、暮らしを中心としたまちづくりを進めている。国は違っても、暮らし重視の街はできると、スカンジナビアの風に吹かれながら考えるのである。



PROFILE

函館市生まれ。建設会社を退職後、地方公共団体に入庁。まちづくりや市民活動支援、交通政策などに従事。



「壊れない」ではなくて

中川大介／人と水研究会

10月の釧路は黄金色の季節である。

丘陵と海とのほごまに、茫漠と広がる釧路湿原、別寒辺牛（べかんべうし）湿原、霧多布（きりたつぷ）湿原。ヨシやススキが風にさやぎ、秋の陽に輝く。燃えるかのごとく。彼の地に暮らしたのは10年ほど前。揺れる穂をすかして没陽が放つ最後の光をカメラにおさめたくて、湿原の木道を果てまで歩いた。

2019年の秋も、私は黄金色の中にいた。目指すは、釧路地方と根室地方をへだてる風連川の小さな支流。牧草地を流れるこの川の取水堰に、北海道でも、いやおそらくは全国でもまれな「住民手作り」の魚道がある。

る。

酪農家と川へ

秋から冬、道東の空は高く澄みとおる。その下で胴付き長靴をはき、私は冷たい川に入った。地元の浜中町西門朱別（にしえんしゅべつ）地区の酪農家、そして浜中町や町内のNPO法人霧多布湿原ナショナルトラストの職員らとともに、手作り魚道を補修したのであった。

この魚道は、落差1・5メートルの取水堰の下手に三角形の「水制」と四角い「導流堤」という構造物を一つずつ据えて、プール（たまり）を作り、落差を小さくするという簡易なもの

だ。二つの構造物の間は50センチほど隙間がある。この間を水が流れ落ちる。魚たちはそこからプールへ入り、さらに堰の上へと2段階で上るのである。

川にはサクラマスやアメマス、そして日本最大の淡水魚イトウが上る。かつては堰が遡上を妨げていた。イトウを研究する大学院生が「あの堰、なんとかなりませんかねえ」と、私やNPOの職員に相談を持ちかけた。堰の上流では、あつてしかるべき産卵床が確認できない、と。2008年のことである。

行政に改善策を求めても、実現の可能性は低そうだ。当時人口7千人弱（現在は6千人弱）の浜中町のふところ具合に余裕

は乏しい。「じゃ、いっちゃってみっか」と腰を上げたのは、地元の酪農家たちだった。

浜中町は高級アイスクリーム「ハーゲンダッツ」の原料乳の生産地である。牧草地の土壌、搾った生乳の質、飼料の成分まで細やかに分析して、データを基に改善を重ねて生み出した高品質の生乳は、この地の酪農家たちの誇りである。

彼らはさらに先を見通して、進むべき道を探した。「自然環境と調和した、持続可能な酪農と地域社会」を目指して。そうして牧草の生育に適さない川べりの牧草地に木を植え始めた。土砂や家畜の糞尿などが川に入るのを食い止める河畔林を再生



完成直後の魚道。当初は「三角水制」を4基配置して堰全面にプールを作った＝2008年10月

するために。

根釧台地では、戦後の大規模な牧草地開発によって河畔林が消え、うねうねと蛇行していた川は真つすぐにされ、流速を落とすために落差工（小さなダム）が幾つも設けられた。魚たちは生息空間を狭められ、魚を食べるシマフクロウもえさ場や営巣木を失った。汚濁源の流入で下流の湖沼の水質は落ち、漁業にも影響は及んだ。

大規模開発は酪農の生産性を

高めはした。けれども、生き物の姿が消えてゆく環境の中で、酪農を長く続けることはできるだろうか。浜中町の酪農家たちはそう自問したのである。

川沿いに「緑の回廊」の再生を目指す酪農家たちの植樹活動の一環として取り組まれたのが、この手作り魚道であった。魚たちが往来しやすい環境を再生して、豊かな自然を取り戻そう。住民、行政、農業団体で「魚道設置委員会」をつくり、下流

の漁業者への説明に歩き、河川管理者である町から設置許可を取り付けた。費用はNPOが負担し、皆で力仕事に精を出した。専門家の知恵を借り、はじめは、川ざらえをしてこしらえた土のうや、間伐材の丸太などで三角水制を四つ造った。2008年秋のこと。13年の大水で水制が幾つか破損し、14年にコンクリートを使った導流を据えて修復、現在の形になった。どうか10年以上持ちこたえている。堰の上流では、イトウの産卵床が確認されている。

壊れながら機能する

ふつうなら、魚道の設置は河川管理者である行政の仕事だ。住民が河川に構造物を設けるなど例のない話である。壊れたらどうするか。ちゃんと管理できるのか。効果の検証は。住民が負うには重すぎる「荷物」かもしれない。

だが、浜中町の酪農家たちは挑んだ。話し合いを重ね、毎朝夕の搾乳など慌ただしい仕事の中で時間をさき、日々の仕事の中で培った土木作業力を発揮して。魚道の設置と補修は、コミュニティの力の象徴となった。魚道設置に携わった人々を中心に新たなNPOが発足し、環境保全や住民の集いの場の整備などを手がけている。

作業を手伝った私に、魚道の設計と施工をボランティアで指導してくれた河川技術者がこんな言葉を書き送ってきた。

「自然の川は常に壊れ続け、変化しながら安定しているのが常態です。換言すると生き物と同じように、川は動的平衡状態（常に変化しながらバランスしている状態）が当たり前の姿です。このように考えると、手づくり魚道を出来るだけ自然に近いものにするには、壊れながら機能する魚道をめざすことになります」

岩手県生まれ。新聞記者。カヌーや溪流での釣り好きが高じて人の暮らしと水とのかわりに興味をもち、仲間と「人と水研究会」をつくって、水辺歩きを続けている。



修復後の魚道。残った三角水制1基の横に四角い「過流堤」を据え、堰の3分の1ほどのプールを作った。2014年10月

壊れながら機能する。なんと奥深いことを技術者は言うものかと感銘を受けた。

例えば、近代の中で私たちは「壊れない」を追求してきたのではない。道路も、ダムも、防潮堤も。コンクリートで堅牢な構造物を造り、維持する仕事を行政に任せた。かつて地域のコミュニティワークとして行われていた治水のための川ざらえも、洪水に備えた土のう作りも廃れ、地域共同体の足腰は弱くなっていた。

そのように変容した地域社会の中で、「壊れながら機能する」ものを維持するのは容易ではない。雨風などの気象の変化を常に気にかけて、観察し、話し合

い、労役や資材を提供し合う。骨の折れる仕事だ。それでも、とても大切な仕事だ。

共同体の強靱化へ

近年の天災の激しさを見ると、失われてきたそうした力が地域に求められていると、つくづく感じる。

雨や雪の降り方や風の吹き方は、以前とは大きく変わってきた。経験則が通じない時代。堤防の強化をはじめ防災施設の改善は必要だろうが、それで十分ではない。「強靱化」すべきは地域共同体も同様である。

そのために、手作り魚道のように自然の中で何かを作り、維持管理するコミュニティワークは有用だろうと思う。道内では浜中町の後、オホーツク地方の美幌川や釧路地方の釧路川の支流でも試みられている。

いつとき盛り上がりつつも、やがて熱は冷める。2013年秋

に浜中町の魚道が大きく壊れたとき、酪農家たちは意気消沈した。町などが出してくれる魚道の維持のための積立金では及ばぬほど壊れ、魚を上らせる機能も損なわれた。しかし、関係者のひとりが民間の助成金を見つけてくれた。ふたたび「熱」を高めて、どうにか現在の形に修復できたのであった。

「熱」を保ち続ける上で、小さな作業の積み重ねが実は大切なのである。昨秋の補修は小規模なものだったが、酪農家たちと作業を終えた後で膝をつき合わせ、酌み交わす酒は旨かった。人がおりなす地域の社会も、「壊れ続け、変化しながら安定し、機能する」ものかもしれない。「そうだが動的平衡だ」と言いながら、したたか酔って体の平衡を失った秋の夜だった。

【参考文献】「酪農家、川へ入る―住民とNGOの協働による河川環境再生プロジェクト」中川大介、日本水産学会誌、2009年

昔の子ども、
今どきの子ども



・第十六話

人生ゲーム

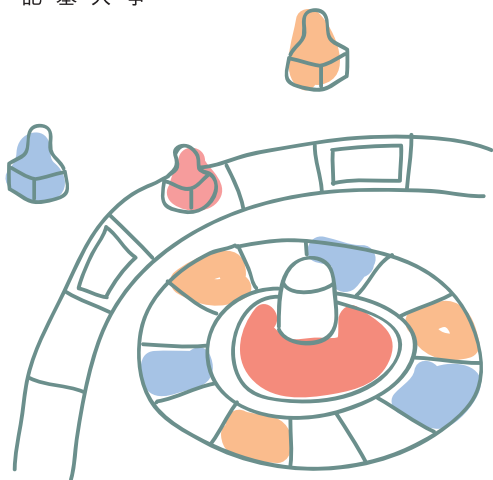
庄司証／函館フリースクールすまいる・代表

ボードゲームの中でもいまだに子ども達に根強い人気を誇る「人生ゲーム」。フリースクールでも、学年にかかわらず、みんな一緒に遊んでいる姿をよく見る。

「人生ゲーム」は、元々すごろくに似たアメリカで発売されていたボードゲームを、1968年にタカラ（現タカラトミー）が日本版「人生ゲーム」として販売したことに始まる。それ以降、時代の世相や流行を取り入れた改良版が数多く発表され、昨年50周年を迎えた。おそらく、どの世代の方も、一度はこの「人生ゲーム」で遊んだことがあるのではないだろうか。ちなみに、自分が子どもの頃に遊んだもの

には、湾岸戦争の影響を取り入れた「石油基地」があった記憶がある。

このゲームは、その名の通り、ゲームの中で人生を体験することと面白さがある。車を模したコマに、自分に見立てたピンを乗せて、スタート地点に置く。マスを進めていく中で、結婚や出産で家族が増えるとその人数分のピンを加えていく。マスに書かれた職業につき、様々なイベントをこなして、ゴールまでに稼いだお金を競う。つまり、この「人生」の勝者は「お金を



たくさん稼いだ人」ということだ。

しかし、今遊んでいる子ども達を見ていると、現実味が無いのだな、と思う。結婚や出産が当たり前のものではないし、持ち家を欲しいとも思わない。そもそも免許を取らない若者も増えている。かつての大人達が人生の成功と思っていたことは、今の子ども達にとって必ずしも

魅力的にうつるわけではないようだ。そうすると、このゲームの面白さである、ほんの少しのリリティを味わうことができない。子どもたちにとって「人生ゲーム」は、仮想世界のゲームになってしまった。

そんな「人生ゲーム」だが、これまでの人生ゲームとは全く異なるゲーム性をもった「令和版」がすでに発売されている。決められた道もゴールもなく、お金もない。

どんな人生を送ったらいいのかと思ったら、「インフルエンサー（ネット等で影響力がある情報発信者）」として、戦略的にフォロワー数を競うのだという。YouTubeなどの動画配信が当たり前に存在し、SNSを使いこなしている子ども達にとって、「お金よりも影響力」というのは、よっぽどリアルに感じることなのかもしれない。

しかし、ゲームといえども、それが幸せにつながるのか、自身も子を持つ親としてちょっと考えてしまった。

PROFILE

七飯町出身。北海道教育大学大学院修了。在学中から「チーフキリスト教学園」の活動に参加し、2012年「函館フリースクールすまいる」設立。不登校や若者の居場所支援などを行っている。

WU-BOOK

●ウー・ブックスの書棚から。

夏井俊介／ウーブックス店主



我が家には猫が1匹。ちょうど1年前に迷い猫としてやってきた年齢不詳の茶トラのメスだ。痩せ細った身体もすっかり豊満になり、ヌクヌクと健康に毎日を過ごしている。ところで、茶トラのメスは三毛のオスに次いで珍しい種類らしく漁師の間では大漁の女神として重宝されていたと聞く。そういえば、彼女がやってきてから私たちにも大漁が続いている気がしている。

私にはメトロポリタン美術館(!)をはじめ、世界中の図書館や出版社や大学、古書店に個人コレクターなど、世界中の本関係者たちとのささやかな交流が一斉に始まり、妻は今をときめく人気ミュージシャンのアルバムジャケット、ツアーグッズデザインを手がける僥倖を得ている。

我が家では幸福な出来事は全て、間違いなく猫のおかげである。我が家の朝は「おはよう」と共に「ありがとう」と猫への丁寧な挨拶から始まる。



PROFILE

群馬県生まれ函館市育ち。夏井珈琲勤務の傍ら、古書販売や本に関わるさまざまなイベントを企画する WU-BOOK を運営。古今東西の素敵な本を発掘して紹介している。



監／相米慎二 原作／吉村昭

脚本／田中陽造

出演／緒形 拳、夏目雅子、佐藤浩市、矢崎 滋、十朱幸代

この作品は、北半島の漁港、大間を舞台に、巨大マグロとの死闘に命をかける男と、ただひたすら寡黙に待つ女たちの壮絶なドラマです。吉村昭の原作を、「セーラー服と機関銃」「台風クラブ」の気鋭・相米慎二監督が壮大なスケールで映画化した渾身の傑作。

一人で船を操りマグロ漁をする小浜房次郎(緒形拳)。男手ひとつで育てた娘トキ子(夏目雅子)が喫茶店を営む青年・依田俊一

(佐藤浩市)との結婚を打ち明けます。俊一は漁師になって後を継いでほしいと言いますが、房次郎はそんな俊一を無視し続けます。何度ものんでも懇願する俊一に房次郎は根負けし、ついに彼を船に乗せますが……。それまでアイドル映画における長回しの演出ばかりが取り上げられがちだった相米演出ですが、ここでは大人の男女の愛憎をじっくり見せるための手段として長回しが大いに功を奏しており、その緊迫感をあますところなく映像に収めています。

坂道を歌いながら自転車で

PROFILE

滝川市出身。函館における数多くの文化事業や施設・イベントの企画運営に携わる。

(佐藤浩市)との結婚を打ち明けます。俊一は漁師になって後を継いでほしいと言ひ出しますが、房次郎はそんな俊一を無視し続けます。何度ものなんども懇願する俊一に房次郎は根負けし、ついに彼を船に乗せますが、それまでアイドル映画における長回しの演出ばかりが取り上げられがちだった相米演出ですが、ここでは大人の男女の愛憎をじっくり見せるための手段として長回しがあります。

「魚影の群れ」

(1983年)

米田哲平

函館港イルミネーション映画祭実行委員長

食旅脳内
メモリーズ

國立大喜／パズールバザール 店主

人生二度目のインド旅は南インド、ケララ州。南国の雲田気漂うコーチンは気候も暖かく、人々も南国的で緩やか。道に迷い尋ねれば、見つかるまで案内してくれる親切な人が多く、着いてすぐ緊張は解けた。かつてスパイス貿易で栄えた港町フォート・コーチンは古くからあるスパイス倉庫などが立ち並び、カフェやアートギャラリーとしてリユースされていた。ポルトガル・オランダ・イギリス領だった時代の建物も多くインドでありながらインドらしからぬ雲田気も持つ。海沿いにはチャイニーズ・フィッシングネットという名の大きな網が付いた船が並び、バイクに乗った人々が連絡船に乗るのに立ち並ぶ。時間ある限り食歩きもした。南国らしくココナッツを多用した料理が多く、フィッシュカレーやバナナの葉で包み蒸し焼きした魚、香り米バスマティライスとカレーを炊き込んだビリヤニなどは毎日食べても食飽きなかった。南インド料理の研修のため数日間ホテルのレストランの厨房に入らせてもらった。大きなホテルの厨房なのでスタッフも多いが、フレンドリーな人たちが多く、特にネパールからの面々は親切で優しくしてくれた。フレッシュな肉や魚貝や豆がスパイスと共に次々と美味しいスパイス料理に化けていく。コンロ前に並び、カレーを次々仕上げていくコック達の隙間から、何か学べることないか覗き込んだり、下準備を手伝ったり。朝早くから夜まで厨房にいますので、楽しみは賄いだった。大きなホテルなので賄い担当がいるのだが、僕がいた時に担当していた彼はいつもの賄い作りの人のお休み期間にスポットで入ったお調子者男。彼は朝から大遅刻、さらに調理について長々と大演説。待ちわびたスタッフの視線も諸共せず、時間ギリギリまで巨大な鍋でビリヤニを作り続けた。お



Illustration by Taro

Illustration by Tomoka Kunitate

PROFILE

函館に生まれ、地元の高校を卒業後は岩手県の大学へ進学したのち、札幌のシンガポール料理店に就職。27歳のときにトルコへ渡航し現地の料理店で学ぶ。現在は函館市末広町でトルコ料理店を経営。



喋りの口を止めることもなく。みんなからのブーイングが頂点を超える一歩手前でビリヤニは完成！ホカホカをみんなでお皿にたっぷり乗せていく。ギューギューに席を詰めながら、熱々のビリヤニを手で解して冷ましなが、手をスプーン代わりに口へ運んでいく。あの一体感・満足度はたまらないインドの芳しい香りの思い出。

銀座「函館屋」

西野鷹志／文・写真

明治の初年、東京・銀座に氷水とアイスクリームで評判の氷屋があった。『銀座百点』2019年2月号で、ゲストの作家・脚本家の筒井ともみさんと嵐山光三郎が対談。そのなかで、彼女の伯父で名脇役として活躍した俳優・信欣三の生家が開いた銀座「函館屋」の話がとびだした。

ここからは、筒井さんの話をベースに、内田魯庵『銀座繁昌記』、山本笑月『明治世相百話』、東京都中央区観光協会ブログ、『銀座百点』1976年12月号「一座談会・銀座で生まれて」などの記事をまぜあわせ醸して、函館屋の素顔をちよつぱり描いてみよう。

函館屋の主人、尾張藩士の信大蔵は、戊辰戦争決戦の地、箱館五稜郭で旧幕府軍・榎本武揚の下で戦った。腰に弾をうけて民家にひそみ残党狩りをのがれる。その後、上京して東京・銀座で、五稜郭の濠で採れた函館氷をつかつ

た氷屋をはじめたのが、明治9年。その氷は、開港場として外国商船でにぎわっていた函館より横浜へ運ばれたもの。屋号を「函館屋」としたのは、そのころは、函館が天然氷の唯一の産地であり、彼の一生の忘れられない思い出の地であつたから。

横浜の居留地に、すでにアイスクリームを食べさせる家があり、函館屋でも手作りし売っていた。孫の信欣三によれば、アイスクリームのつくり方は、五稜郭戦争のときに旧幕府軍を支援したフランス軍事顧問団の士官から教わり、開業資金は榎本武揚から借りたという。

三間口口の函館屋は、現在の銀座6丁目あたりにあつた。銀座通りをはさんでGINZA SIXの真ん前にあつた店の奥の扉をあけると、そこはワインバー。亡命ロシア人などから手に入れたワインや洋酒の瓶が棚にずらり、しかも酒を一杯売りするショットバーの元祖とい



函館氷・切り出し 明治のころ 五稜郭お濠 (函館市中央図書館蔵)



函館氷の広告 明治のころ (函館市中央図書館蔵)

われる。ひよつとしたら、信が、箱館で英国人のブラキストン邸に遊んでカウンターにつらなりワインの一杯を楽しんでいたかもしれない。ビヤ樽のような太鼓腹、洋服に下駄のいでたち、客を客とも思わぬ豪語で、銀座の名物男といわれた。だが、たった一晚の博打で負け、函館屋は人手に渡る。信らしい人生劇場の幕切れだ。

幕末、ペリー来航により開港場となった箱館には、米、英、仏、露、和蘭……と16か国の領事が駐在。さらにブラキストンの他にポーター、リンゼーなどの貿易商社もあり、さまざま生活習慣が持ちこまれ、異国情緒豊かな文化が花咲いた。

箱館五稜郭の落ち武者が、当時ハイカラな街・箱館に触発されて最先端の水を銀座にもちこみ、モダンな函館屋を開いたのではないか。



PROFILE

西野鷹志(にしの・たかし) 東京生まれ、函館育ち。タウン誌・街で「ライカは行く」を17年間連載、2012年・147回で終えた。すきなもの—フランスパンの皮、ブルゴーニュワイン、ライカM6。

40周年記念シンポジウム&パーティー 一般財団法人 北海道国際交流センター（HIF）

開催報告

2019年12月1日(日)、HIF創設40周年を記念するシンポジウム&パーティをHIF後援会のご協力を頂き、函館国際ホテルにて開催しました。当日はHIF創設者の秋尾晃正氏や、「HIFのこれからを考えるシンポジウム」のご登壇者4名を含む、約100名の方にお越しいただき、大盛況となりました。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました！



2019年10月1日、 函館市外国人生活相談窓口スタート。 Hakodate Consultation Center for Foreign Residents

北海道国際交流センターでは、2019年10月1日より函館市の委託により「函館市外国人生活相談窓口」を開設いたしました。函館市在住の外国の方々の困りごとを、一緒に考えてお手伝いをする窓口です。電話やline、Email、WeChatなどで、気軽に相談ができます。



LINE・WeChat ID
→ hakodatelife



ともだち登録してください！
Please add us as a friend!
扫一扫加入我们 成为好友吧！

●生活の中で困ったことや、わからないことを相談してください。いろいろな言葉で相談ができます。

<English> We offer consultation services for foreigners facing difficulties in their lives in Hakodate. Please feel free to contact us.

< 中文 > 您遇到的大小难事我们随时都愿意倾听，为您排忧解难。

●相談員は、日本語/中文/Englishを話します。

テレビ電話、電話通訳サービスを使って、ほかの言語でも相談できます。

<English> Consultants speak Japanese, Chinese and English. We accept the consultation by the following languages through the phone interpretation.

< 中文 > 咨询员可以讲日语、中文和英语。通过视频及电话等翻译服务、下列语言都可以交流无障碍。

한국/ภาษาไทย/Tiếng việt nam/Orang Indonesia/Tagalog/नेपाली/Português/

Espanol/

Le français/Deutsch/Italiano/русский/Melayu/မြန်မာ/ខ្មែរ/Монгол



●TEL: 0138-86-6065

●E-mail: hakodatelife@hif.or.jp

●HP: http://www.hif.or.jp/hakodatelife/info/

●相談できる時間: 月曜日～金曜日 9:00～17:30



五稜星の夢イルミネーション(12/1~2/29 毎日点灯。)

激動の幕末、最後の武士(もののふ)達の希望 — 星形の城・五稜郭

二百六十年の幕藩封建体制に終止符を打つ契機となった「開国」。五稜郭は、「開国」に伴い開港場となった函館に徳川幕府が築いた、幕府の権威を象徴する、我が国最大の西洋式の要塞です。しかし時代の流れは「大政奉還」「王政復古」を経て、日本最後で最大の内戦「戊辰戦争」に突入。五稜郭は徳川の侍たちの最後の抵抗拠点として、明治維新の歴史に刻まれているのです。

星形の城—五稜郭で、最後の武士(もののふ)達に思いを馳せてみませんか。



雪化粧の五稜郭



桜花の五稜郭



新緑の五稜郭

**五稜郭歴史
ガイドツアー
毎日実施中**
1回20名様まで

展望料金に200円追加で、エレベータースタッフが、展望台にて五稜郭や箱館戦争についてご案内する約30分の歴史ガイドツアーです。毎日9時~17時(冬季は10時~16時)の毎時00分に実施中です。

※当日以外のご予約も可能です

☆くわしくはお問合せください☆



五稜郭タワーの最新情報は、
公式サイト、Facebook、
Instagramから発信しています☆

www.goryokaku-tower.co.jp



五稜郭タワー

函館市五稜郭町43-9 TEL0138-51-4785



季刊 [アット・エイチ]

@h

WINTER 2020

● 発行人
池田 誠 (HIF)

● 編集人
中村ひでのり

● 編集スタッフ
吉村美悠
笹木明日香

● デザイン
中村事務所

● 撮影
saeru

● イラストレーション
小宮伸二(表紙)
國立朋佳(本文)
H.Nakamura(本文)

● サポーター会員(敬称略)
稲泉省/鈴木昭次/前岡一郎
松本百合/川上 納/田中真一
山下淳一/栗林ゆか

● 連載 & 編集協力(敬称略)
中川大介
長谷山裕一

● 連載(敬称略)
西野鷹志
庄司 証
米田哲平
夏井俊介
國立大喜

[@h] 設置場所

【全店配布】ラッキービエロ/ハセガワストア/郵便局(一部)/生活協同組合コープさっぽろ/みちのく銀行/道南うみ街 信用金庫/美容室アイズ

【本町・五稜郭付近エリア】函館市芸術ホール/函館市中央図書館/総合保健センター/北海道新聞社(道新文化センター)/函館YWCA/レストランバスコ/ワーカースコープ茜/シネマアイリス/函館市青年センター/北海道教育大学函館校/Colz/Bees.Bee/函館短期大学付設調理製菓専門学校/クラブカットE'/おおわき整形外科/喫茶Canvas/夏井咖啡ブリュッقه/ちいさなしあわせパン/G スクエア/Relotta cafe/函館圏フリースクールすまいる/中島れんぱいふれあいセンター

【函館駅前付近エリア】函館市役所/工房虹と夢/Pizzeria AMORINO/NHK/千歳図書館/サンリフレ函館/函館駅前バス案内・待合所/函館市総合福祉センター/百間/VILLAGE

【美原・本通・中道・桔梗付近エリア】亀田支所/渡島総合振興局/Cafe en/ROYAL SKOOL/水花月茶寮/ドゥ・アンジュ/花の湯/桔梗配本所(桔梗母と子の家)/LADIGUE/珈琲物語/Pizza and BIANCHI/お総菜大地/チッチョ/バスティッショ/公立はこだて未来大学/文教堂桔梗店/三省堂/タイヤ館函館本店/亀田公民館/わつとな/ファイヤービット/おしま地域療育センター/函館鳥屋書店FUSU/スプリングボードユニティ21

【西部地区エリア】北海道国際交流センター(HIF)/Pain屋/ふるる函館/MOSSTREES/金森赤レンガ倉庫/FMいるか/パル・レストラン・コンチャ/甘味茶房花かんろ/Old Miss 菊/ギャラリー村岡/金子眼鏡店/カフェやまじょう/ロシア極東連邦総合大学函館校/Cafeteria Morie/函館市女性センター/はこだて工芸舎/函館市公民館/函館市地域交流まちづくりセンター/ROMANTICO ROMANTICA/Select Coffee Shop Peaceliece/和雑貨いろは/カフェ三日月/箱館元町珈琲店/バザール・パザール/Cafe Classic/Cafe & Deli MARUSEN/カフェ D'ici/SMALL TOWN HOSTEL Hakodate/tombolo/おひるごはんカフェ taom

【五稜郭駅・昭和エリア】Beauty Concierge AOKI/こじまキッズクリニック/港図書館/タマツ電機/北海道大学水産学部/函館市亀田青年会館/Seak

【山の手・湯の川・旭岡付近エリア】旭岡図書館/銭亀沢支所/函館市民会館/湯川支所/湯川図書館/函館大学/函館短期大学/函館工業高等専門学校/花園温泉/カット&クリニックたかすぎ

【北斗市エリア】北斗市役所/かなで〜る/LEAVES/しんわの湯/北斗市スポーツセンター/北斗市公民館/久根別住民センター く〜みん/七重浜住民センター れいんぼー/Coing

【七飯・大沼エリア】こなひき小屋/ななえ天然温泉ゆうひの館/七飯町文化センター/大中山コモン/レストランピノ/宮崎屋/南北北海道大沼婦人会館/カントリーキッチンWALD/大沼国際交流プラザ/ネイバル森/foufou/Studio Lumier/七飯町役場/大沼国際セミナーハウス/おほ製パン

いろんなこと、募集しています!

● [@h]はおおぜいの方々のボランティアによって支えられています。安定した運営のため、広告の掲載、または協賛してくださる方(サポーター会員)を募集しております。年会費は一口、団体/¥10000、個人/¥3000です。みなさんのご理解とご協力、よろしくお願いします。なお、広告の掲載料につきましては事務局までお問合せください。

● 編集部では読者のみなさまからのご意見・ご感想、さまざまな情報をお待ちしております。お気軽にお寄せください。ご協力よろしくお願いします。

【@h 編集事務局】

TEL. 0138-22-0770 FAX. 0138-22-0660

E-mail volut@hif.or.jp http://www.hif.or.jp/volut/

2020年冬号(年4回発行)

2020年1月31日発行

(一財)北海道国際交流センター(HIF)

[@h(アット・エイチ)]編集事務局

040-0054 函館市元町14-1

TEL. 0138-22-0770 FAX. 0138-22-0660

E-mail volut@hif.or.jp http://www.hif.or.jp/volut/

禁・無断転載