



ガーデンアイランド北海道 2008 in 清里フォーラム

「美しい庭園の島・北海道」をめざす道民運動『ガーデンアイランド北海道2008』が今年4月より北海道全域を会場に展開されていますが、オホーツク地域の中核会場となった清里町では8月1日から3日間、「ガーデンアイランド北海道2008 in 清里フォーラム」を開催しました。実技講習や講演、パネルディスカッション、バスツアーなど3日間にわたるフォーラムには町内外から延べ600名を超える方々が参加し、「農・食・景観」を通じたこれからの北海道と清里町のまちづくりを考えました。



【ガーデンクリニック】

長年、清里町のガーデニング指導に携わっている、帯広市(株)オビショクの杉田吉弘さんを講師に迎え、25名の方が参加しオホーツクの気候に適した庭造り技術を学びました



【ハンギングバスケット講習会】

町内外より30名の参加者が集まり、月形町コテージガーデン代表の梅木あゆみさんの指導で、ハンギングバスケットを使った寄せ植え技術を学びました



【実行委員長挨拶】

橋場町長の開催と歓迎の挨拶によりフォーラムが始まりました



基調講演

「フランスの景観と食文化」

ジャン・ロベール・ピット氏

(前パリ・ソルボンヌ大学総長)

アルザス地方の美しいブドウ畑をご紹介します。この集落は昔ながらにあった集落で、その美しい昔ながらの建物やぶどう畑の風景を維持していますが、古い建物を維持するには、新しい建物に作りかえるよりコストがかかります。集落の建物が変わってしまうと風景の質も変わってしまいますが、それを維持するために国の補助金などを受けている訳ではありません。この集落の人々はこの場所だけの味のある高品質の農作物を作り、高い収入を得ることによって古い建物を丁寧に維持することができず、これは、景観と農作物の品質との密接な関連性によって構築されたシステムができるという一例です。

世界規模で言えることですが、これからの農業は食糧供給のみではなく、文化や景観に果たす役割が注目され、世界の人々は健康を意識した食べ方をするともに、食糧の質が与えるイメージを考えて食を楽しむようになるでしょう。そして食品にもアイデンティティー(独自性)が求められる、これからは地理的表示をもった食品を作っていくかなければならないと考えます。

地理的表示をもった食品とは、ただ商品の産地を表示するだけではなく、その土地でしか生まれない味、品質、その土地を目を閉じただけでイメージすることのできる様な食品のことです。

私の経験から語れば清里町が一つの意識を固め、生産されたジャガイモや麦や蕎麦などの品質や価値を高め、世界へ発信していくことは決して不可能な事ではないと思います。

きよさと・まちなか 花の아트展

7月31日から8月5日までの6日間、商店街を中心とした街なかをギャラリーに花をテーマとした「きよさと・まちなか花の아트展」が開催されました。商店街の各店舗の店先や店内には、町内の子供から大人の方まで様々な作品が展示され、街の中は、見頃となった花とアートが融合した美術ギャラリーとなりました。



【参加者交流会・前夜祭】
講師や多くのゲストを交え、清里町とオホーツクの食材を活かした料理と清里焼酎、清里の水を使用したオリジナルビールを味わいながら交流を深めました



【きよさと景観・花めぐりバスツアー】

清里町の景観スポットやオープンガーデンを周遊し、清里の食材を使ったランチを堪能しました。また、ランチタイムには、エッセイスト戸塚真弓さんのミニトークが行われ、フランスの食文化の話に参加した70名は熱心に耳を傾けました



大黒 宏氏（ノースブレインファーム代表取締役）

「人間と動物では何が違うのか？一つは、火を使うこと、二つめに水に熱を加えるなど水をコントロールできること、三つめに作物を栽培できることです。牛乳は、砂糖を加え120

まで煮詰めるとキャラメルになります。逆に冷やすとソフトクリームになります。牛の乳は熱を加えたり、冷やしたり、砂糖を加えることによって色々な商品開発が可能となります。アグリビジネスも、認識を深め発想を豊かにすれば無限の可能性が秘められています。」



貫田桂一氏（ヌキタ・ロフィスト代表）

「清里の素晴らしい食材や特産品を情報発信する一つの手段として、新たな認証制度を作って清里そばなど特産品の指定をする基準や品質管理を定め公表をしたら良いと思います。清里は水がしつとりとした甘さなので、水を活かした清里そばや、焼酎ということをもっと表面に出してPRしていくべきだと考えます。」



中井和子氏（中井景観デザイン研究室代表）

パネルディスカッション
「未来につなぐ北海道の農・食・景観」
パネラー

「景観とは、その地域の人々、行政の在り方を図る尺度でもあります。農村景観や市街地の街並みを含め、総合的な美しさをデザインし、清里町の素晴らしい特産品や景観（地域資源）の価値を、住民と行政が一体となって考え、見直し、守り、そして時間をかけて蓄積させていくことが、これからの地域らしさを育てることに繋がっていきます。」



田舎のヒロインの清里
女性による

ローカルデザイン会議

コーディネーター

鈴木輝隆氏

(江戸川大学社会学部教授)

ゲストスピーカー

本田 節氏

(地産地消レストラン「ひまわり亭」代表・熊本県人吉市)

山崎洋子氏

(NPO法人田舎のヒロインわくわくネットワーク代表理事・福井県坂井市三国町)

8月2日土午前9時から行われた「女性によるローカルデザイン会議」では、ローカル(田舎)をキーワードに、女性が生き生きと活動する取り組みを、実際に先頭に立って活動される二人の女性ゲストの実体験を交えたスピーチと会場参加者とのミーティングにより行われました。

本田 節さんからは、生涯現役を目指す地元の熟練女性で経営する農家レストラン「ひまわり亭」の立ち上げから運営にいたるまで、地産地消にこだわった女性によるコミュニティビジネスの取り組みが披露されました。また、山崎洋子さんからは、ヨーロッパのグリーンツーリズム、「田舎のヒロインわくわくネットワーク」での活動など、農に携わり、農を営む女性の視点から体験談が語られました。それぞれ、多くの苦難を乗り越えながら、「失敗を恐れずにチャレンジする事」の大切さを問いかけ、会場は、集まった約100名の参加者の共感と熱気に包まれていました。



コーディネーター

林 美香子さん(エコライフジャーナリスト、慶応義塾大学大学院教授)

「この美しい景観と爽やかな空気の中で、町外の方を対象としたセミナーをもっと開催してはどうかと思います。それから、美しい畑の中で育ったおいしい農作物やそこから作られた焼酎をもっとPRしていくべきだと考えます。皆さんもそれぞれの場所から出来る事から始め、すばらしい清里町をつくっていただきたいと思います。」



山崎一彦氏(はまなす財団常務理事)

「北海道は統計的に貯蓄圏であるが、その貯めたお金は道外または国外に投資されているため、需用や労働力の喪失に繋がっています。このような支出の構造を変えていかなければならないと考えます。もともと地元の小さなビジネスに投資をして、地域で小さな金融のシステムを構築をする必要があるのではないのでしょうか?」



鈴木輝隆氏(江戸川大学社会学部教授)

「ローカル(田舎)な物を作り、それを販売、プロモーションしていく上で重要となるのがデザインです。地域の泥臭い文化から生まれたローカルな物を、知的に洗練されたデザインをもって販売していく必要があります。これからは、世界にどう販売していくのか戦略を持たなければなりません。世界に売っていくようなデザイン、日本的な簡素で品格のあるローカルデザインをもって北海道から世界へ発信していくってほしい。」