

座談会

「北海道観光の魅力」

高橋知事が2005年度の執行方針演説で「食と観光を軸とした北の道づくりを進めて行く」と宣言し、*開発局が行ったアンケートではこれからの旅のスタイルとして「特産品などを食べ歩くグルメな旅をしたい」という回答がトップとなるなど、北海道観光の魅力を語る上で「風景」と「食」は欠かせない存在となっています。道内各地のグルメスポットを車で訪ね歩く行動的な4人の女性に、ユーザーとしての立場から北海道の道路について語っていただきました。

(※出典：平成12年北海道開発局資料「今後希望する北海道旅行スタイル」より)

- 〈参加者〉 中村 よしこ 氏 (フードコーディネーター)
山田 麻未 氏 (雑誌ライター・TVリポーター)
リャン・アニー・ヨン-チェン 氏 (ホテル勤務)
- 〈司会〉 萬谷 利久子 氏 (フリーアナウンサー)



フリーアナウンサー
萬谷 利久子氏



萬谷(以下司会) : おいしいものを食べることが大好きで、ドライブの目的も道内各地の旬の食材というみなさんに、まず自己紹介を兼ねておすすめのグルメロードを教えてくださいたいと思います。

中村 : フードコーディネーターと食生活アドバイザーなど、食に関する仕事をしています。初夏のおすすめは何と言っても厚田村望来^{もうらい}のシャコです。シャコはお寿司屋さんでいただくイメージが強いですが、ラーメンを作ると良いダシがとれてすごくおいしいんですよ。最近は漁獲高が減っていて残念ですが。

山田 : 主に旅行雑誌のライター・TVリポーターをしています。毎年必ず足を運んでいるエリアは積丹周辺です。一般的には半島全体が海の幸の宝庫という感じで、私も当初は美国のお寿司屋さんに行ったら積丹を制覇したような気になっていましたが、取材やプライベートで何度も通っていると例えば、岩内と寿都では同じ時期でも食べるものが微妙に違うということがわかってきました。エリアごと、季節ごとに本当に細かく旬の食材が違うので、その土地のお寿司屋さんを巡って食べ歩きます。ですから、特定のシーズンに特定の場所に行くだけの観光では分からないことが、まだまだ北海道にはあるのかなと思っています。

司会 : 山田さんは公共の交通機関を使ったことがないというくらい車好きで、道内をくまなく取材してまわっていますよね。台湾出身のラン・アニー・ヨン・チェン(以下アニー)さんは北海道のどの場所が好きですか？

アニー : 私は自分の車を持っていないので、友達

の車に乗せてもらって温泉グルメ旅行によく行きます。台湾では新鮮な海産物はなかなか食べられないので、北海道は自然の風景を眺めながらおいしい海鮮を食べられるのが良いですね。海岸線を通って函館方面や登別に行くのが好きで、海沿いの小さな店先で一夜干しのイカがクルクル回転していて、それをその場で焼いてもらうのが大好きです。札幌では味わえない味だなと思います。

司会 : 私は国道235号線、日高方面三石町あたりの漁師さんが昆布を干しているような生活感がある風景に惹かれます。さらに新冠町のサラブレッドの厩舎が並ぶヨーロッパ的な雰囲気も好きです。忙しい日常から離れ馬が草を食む風景や仔馬と母馬がたわむれている姿を見ると「癒されるなあ」と思います。最近、オグリキャップの厩舎の前ですごく大きくて都会的なイタリアンのレストランができたのも見逃せません。

観光情報の画一化を防ぎ より多くの選択肢を

中村 : こうした「道と食の情報」が女性たちの間でもはやされるのは良いことですが、意外と情報過多な面がある一方で、実際にはどのガイドブックやテレビ番組を見ても紹介されている情報が同じという面も目立ってきています。

山田 : いろいろなメディアでグルメ情報が取り上げられるなかで、受け入れ側の体制が整っていないという問題もあります。観光客の期待する内容に合わせていくうちに、地の産物以外の食材も使わざるを得なくなり、結果的に料理の代金が高くなってしまいうような悪循環も見受けられます。

中村 : 具体的に言ってしまうえば道南の道の駅で「なぜ釧路のカレイなんだ？」と。その時に地元で獲れている新鮮な魚のおいしい食べ方や有効利用の方法がわかれば、それは付加価値となります。ところが獲れない時期というのが必ずあるわけで、そこをソフト的にどうフォローしていくのかを考える段階に入って来たのかなと思います。

山田 : そうなんですよ。旬の食材というものにこだわると、当然シケで手に入らないということもあるでしょう。お客さんにそのことをちゃんと情報として発信することで、逆に旬であることの

希少性というか価値が付くはずなのに、みなさん逆の発想をしてしまうわけです。

司会：そういった生きた情報がドライブ中に道の駅や携帯とか、カーナビで瞬時に仕入れられればベストなんですけどね。

山田：一方で情報だけが多くてもうまく使いこなせなければ満足してはもらえないですよ。そのバランスが非常に難しいと思います。

司会：そうした情報にプロとして日々接している中村さんと山田さんからみて、これから人気が出そうなスポットはどこでしょう？

山田：最近、富良野や美瑛周辺に眺望が楽しめるカフェがオープンしています。道外から来られる方は富良野盆地も大雪山も一つながりの景色、エリアとして見ているようで、その雄大な風景の中にいい感じにカフェが点在しているので、点と点をつなぐ眺望コースのようなものが生まれると良いですね。また、「道東はカニだよ」ではなく、場所と時期、水揚げされるカニの種類を明確に分類して旬を落とし込むといった、従来からあった情報を再検証することで新たな価値が見えてくるところもあります。

中村：単に「この時期に花咲ガニが食べられる」ではなく「この時期ならもうちょっと北上すると毛ガニもあります」とか、「花咲が無くてこの時期なら他のものがあります」というような関連情報を細かく伝えて選択肢を増やすことで、受け手側も上手に遊んでみようという気になるんじゃないでしょうか。

北海道の観光情報にもユニバーサルデザインが必要

アニー：北海道内の観光情報について感じたのは、日本人向けの情報が中心で海外から来るお客さま向けの情報がほとんどないことです。道の駅へ行っても日本語の説明ばかりで、何を食べられるのか、どこを見て回ったらいいのか何も分からない。友達に「おすすめはどこ？」と聞かれても、結局は自分が持っている情報しか教えられません。外国人も出かけた先で情報を仕入れることが出来る場所やシステムを作ってくれたらと思います。英語だけでもいいですから。

フードコーディネーター
中村 よしこ氏



中村：先日、たまたまニセコの方とお話をする機会があったんですが、2004年の半年間でオーストラリアからの観光客が1万6000人来たそうです。ところがニセコの町のお菓子屋さんは何を聞かれても説明できないと。せっかくのチャンスなのだから英語で説明できるようにしなくちゃいけないと、危機感を抱いていました。

司会：海外からの観光客は団体旅行が中心で各自ドライブという形は少ないのでしょうか？

アニー：それが最近多いんですよ。グループでレンタカーを借りる形も増えています。

中村：日本の旅行情報誌が海外で販売されているケースは多いのでしょうか？

山田：「じゃらん」では台湾版などを出しています。その原稿を作っている中で微妙なニュアンスの違いが気になります。いくらガイドブックで「おすすめです」といっても、最終的な受け入れ側の方々にきちんとフォローしていただかないと「どこがおすすめなの？」となってしまいます。

司会：実際にアニーさんが観光地へドライブする時にストレスを感じることはありますか？

アニー：一番の不満は標識です。大きな標識はあっても細かくフォローしてくれる標識がないんですよ。標識の下にちゃんと英語を表示して欲しいです。

外国からの観光客にとっては道路に関する法律も違うわけですから、本当にどうしたらいいのか分からないし、いろんな意味で怖いです。運転中はリラックスができません。

中村：走る車線も違うから、かなり神経を使いま

雑誌ライター
TVリポーター
山田 麻未氏



すよね。最低限でも良いからの外国の方向けの道内ドライブガイドが必要な時期に来てるのではないのでしょうか。

司会：結局アニーさんにとって分かりやすい情報や標識というのは、我々日本の女性にとってもわかりやすい情報ということにもなりますよね。最近いろんなところで「ユニバーサル・デザイン」という言葉が叫ばれてますが、施設とかモノのことばかりじゃなくて、ソフトとかそういう部分でも必要なことだと思います。

道の駅にはおいしい思い出がたくさん詰まっている

司会：北海道の道路を観光という面から語る上で、道の駅に触れないわけにはいかないと思います。みなさんの好きなレストランとか道の駅弁、忘れられない味のようなものはありますか？

中村：5月の連休に道南の福島町に行ってきた時に、「横綱の里ふくしま」で、カキを炭火で焼いて1つ100円で売っていました。焼いていたおばちゃんに「これ小さいから2つおまけしてあげる」と言われて、思わず6個買ってしまいました。福島町は特にカキが特産品というわけではないのですが、やはり地元のおばちゃんとのちょっとしたコミュニケーションが嬉しかったですね。

山田：常時食べられるものというよりは、その季節しか食べられないようなメニューがあると嬉しいですよね。そういう意味で私は佐呂間町の道

の駅「サロマ湖」が好きです。季節限定ですが焼きガキや活ホタテがあります。それから、おいしいかどうかは別として、「ホタテソフト」にはサロマ湖の強烈なイメージが残っています。

あと、地域限定という意味では道の駅「三笠」の「會賓桜しいたけ飯店」の餃子が大好きです。本店が浦臼町にある本格中華のお店です。私は産直コーナーにも寄ってキクラゲなどを買ってきて、後日中華料理を作ったりしています。ところが知人に聞くと、みんなしいたけ飯店に行くだけで完結しちゃっているんです。ちょっとしたきっかけで道の駅の楽しみ方が大きく広がるのに…。

中村：産直コーナーで思いつくまま生鮮品を購入してしまうと、1日ドライブして自宅に戻った時に「これだったら近くのスーパーで買った方が良かったわ」というような状態になってしまうことがあります。自分でクーラーバッグ等を用意していけば良いのですが、売る側のソフトとしても何か保存用のダンボールと濡れ新聞があるだけで随分違ってくるものです。

山田：由仁町周辺なんてまさに産直ロードです。「どこから来たの？」なんてコミュニケーションをとりながら、「じゃあ帰るまで時間かかるから段ボール持ってきな」なんて対応も出来そうですし。

司会：アニーさんはイカが大好きと言いましたが、ドライブには産直は欠かせない存在ですか？

アニー：はい。産直があるかないかでは、途中の楽しみが違いますよね。印象に残っているのは長沼町の道の駅「マオイの丘公園」のジンギスカン！

山田：道の駅「びふか」のくりじゃがコロッケもおいしいですよ。アツアツで。

中村：皆さんと話してみても改めて感じたことですが、結局ドライブにはプラスアルファの何かがないと楽しくないんですよ。ただ漠然と目的地まで道を走るとか、目的地がない状態のドライブとかいうのを楽しめない国民性なのかしらと…。

司会：確かにそうですね。どんなにきれいな景色が見れても、プラスおいしいものが食べられないと何か満足できないというのがありますよね。

山田：おいしいものといっても人によってはきちんとした施設で食べるものを選ぶ方もいらっしゃるでしょうし、串でも最高！という人もいらっしゃるでしょうし。それはまたエリアによっても期待するものが違ってきます。そこがうまく連携されてい

くといいでしょね。

山田：だから道の駅に置いてある商品も、意味付けがしっかりしていれば良いわけです。中国産のものを置くのであれば、地元産のものと組み合わせるとこんなメニューができますと説明があれば、地元のものも相乗的に売れるようになります。そういうちょっとした工夫が道の駅自体へのリピーター獲得にもつながるのではないのでしょうか。

中村：同じことが価格面でも言えると思います。値段が高ければ高いなりに納得できるだけの事情がしっかり説明されていれば、観光地の名物が高かったという印象は残らないはずですよ。こうした小さな納得が積み重なることで北海道の旅がもっと楽しくなると思うんです。

中村：この間訪ねた森町の道の駅「YOU・遊・もり」では、ツミレ汁が人気でした。250円～300円という価格的な要因もありますが、自分ではどうやら40kmから60kmくらい走って汁物を見つけるとたいてい1杯は買ってるんですね。

司会：大滝村の道の駅「フォーレスト276大滝」で売られている1杯100円のキノコ汁も爆発的に売られています。やはり北海道人は暖かい汁物に弱いのでしょうか。

山田：道の駅ではありませんが愛別のキノコ汁も人気があります。ダシが良く出ているものが好きですよ。

中村：車という狭い空間の中に閉じ込められていて、ホッとした時にナトリウムというか塩分を体が求めているのかもしれないですね。

司会：私は深川市の道の駅「ライスランドふかがわ」のレストラン「^{えきてい}駅通」に、まだドライブシーズン幕開け前だったのに20分並んだことがあります。近所の奥さんたちの、シフォンケーキや売店のパンだけを買うにやるようなコンビニ感覚の道の駅の利用法を見て、こういう使い方もあるんだなと思いました。私は地元産の米を使った釜飯目当てだったのですが、手が込んでいるしテイクアウト可能、その上限定品も作っているという、大満足のエピソードです。

中村：こうした名物は需要が集中しがちなので、その時にどうさばいていけるかもリピーターを獲得できるかどうかの鍵になるのかなと思います。そこが最終目的地ではない場合、旅の途中で釜飯のために1時間待てるかどうかは微妙ですから。

ホテル勤務
リヤン・アニー・ヨニーチェン氏



山田：期間限定や数量限定モノは人気がありますが、価格や待ち時間、売っている場所までの距離などのバランスが悩ましいですよ。

司会：道の駅のホームページではその日のイベント情報を検索することは可能ですが、限定品とか本日限りみたいな情報まではフォローされていません。各駅に設置された「道の駅情報提供端末」などでこうした細かいグルメ情報があればいいなと思うんです。

中村：確かに道の駅の情報端末は画一的な情報しか載っていないですよ。

女性から見た道の駅と北海道の道路

司会：北海道の道路や道の駅に望むことはありますか？

アニー：道の駅は建物が立派過ぎると思います。北海道＝豊かな自然というのが外国人のイメージ。だからすごい立派なトイレとかではなく、小さなログハウスの道の駅とかで自然も感じられる環境でその地域の食べ物も食べられたらいいなと思います。

山田：一昔前のドライブ中のトイレは、女性から見るとちょっと恐怖感のあるものが多かったの、道の駅のおかげで非常にドライブがしやすくなりました。でもアニーさんのおっしゃるように、例えば林業を産業にしている町では木を使うとかの特徴があると良いですよ。

司会：道内各地の道の駅のトイレをまわって感じたのは、綺麗だしトイレトペーパーがないところが一カ所もなく、清掃やケアが行き届いているなということ。さらに最近では天窓が付いているところも多く、開放的な雰囲気が嬉しいです。

山田：確かに使い易くなってはいますが、ターゲットがまだ狭いんですね。極端にいうと赤ちゃんを連れのお母さんが利用しにくいし、小さな子が自分で用を足せても手洗いが高くて蛇口が遠かったりするわけです。

中村：赤ちゃん用のオムツを替えるスペースを備えるところは増えていますが、授乳スペースもあると助かります。あと、車椅子の用の駐車スペースはあっても、ベビーカーを安心して降ろせるスペースが付いたところはないですね。

山田：女性が安心して仮眠できる駐車スペースも確保して欲しいですね。それから9時から17時という利用時間。せめて行楽シーズンくらいは時間を延長してもらいたいと思います。

司会：あと年配の方とドライブする場合、途中で気分が悪くなったりすることが心配になります。道の駅に看護経験のある方や医療知識のある方がいると、何かあった時でも安心感が増すのではないかと思います。

中村：最低限の薬が買えると便利かもしれませんよね。あと、乙部町の道の駅「ルート229元和台」には緊急時用の連絡先が掲示されていて安心した記憶があります。

山田：人が常駐ができなくても連絡先がスムーズに分かれば安心かもしれませんね。怪我をしても道の駅を探せば大丈夫という場所になればいいですよ。

司会：コンビニやガソリンスタンドが子供たちの緊急の駆け込み場所になっているように、道の駅も駆け込んで安心という場所になって欲しいです。安心という意味では、先ほどから繰り返し話題にのぼっている情報面でも「よろず相談所」的な場所であって欲しいとも思います。

道の駅への要望が続きましたが、道路全般に關してはいかがでしょう？

山田：オロロンラインの浜益から増毛にかけてあるような、デザイン性の高いトンネルが増えるともっとドライブを楽しめるかなと思います。妙に暗くて狭かったり妙に長いトンネルは女性だけで

ドライブをしていると怖いですから。

アニー：田舎の道へ行くと沿道に街灯がなくて怖い思いをしたことがあります。あと道路沿いに立っている警察の人形や案山子もリアルで怖かったです。

司会：「スピード落とせ」的な命令口調の看板もドキッとしますし、景観を壊しているかもしれませんね。

中村：東北を旅した時、何もない道で突然「ここから先は警察もいね、医者もいね、オラ交通事故起こすのはいやだ」という看板が立っていたんです。これはなかなかユニークだなと思いました。

司会：道路に関してまだまだ要望というか期待したいことはたくさんあるのですが、そろそろ時間も尽きかけてきました。最後にみなさんから一言ずつお願いします。

アニー：もっと自然を感じられる道づくりをして欲しいです。でもそれだけでは解決できない部分もあるということ、今日みなさんのお話を聞いてわかったような気がします。

山田：みなさんのお話を聞きながら、見方によって道路の使い方や求めることが大きく変わってくることを感じました。だからこそ、道や食に関して様々な分野の人が発言できる場をたくさん設け、そこから新しい北海道の観光と道路の姿を考えていくことができれば良いなと思いました。

中村：道路は存在して当たり前、走れて当たり前、しかも便利で快適になって要求ばかり挙げるくせに、実際に使っている時は非常に無意識というか感謝の気持ちがなかったことに気づきました。女性の道路に対する意識を改革するというか、ほんの小さなことから道路も生活の一部なんだよということに気づいてもらえたら、標識の見方も地図の見方も、いろんなところで変わってくるのかなと感じました。

司会：道路の清掃や草刈、整備をしている方たちがいらっしやるわけで、それがあってこそ観光や食ですからね。

最後になりましたが財団法人緑地管理財団が「スタンプラリー花めぐり」というイベントを10月10日まで開催しているそうです。おいしいものとプラスアルファでお花も見て歩けたらということですので、ぜひみなさんご参加ください。

今日はありがとうございました。