

# ここならではの食と観光 鶴居村の魅力をちりばめて!

～鶴居村版ガストロノミーツーリズムのすすめ～

NPO法人 美しい村・鶴居村観光協会

事務局長 服部 政人

二回の寄稿で、三四年前に大阪から家族を引き連れてここ鶴居村に移住し、酪農の仕事の傍らライフワークとして農村の暮らしを満喫している私が、縁あって鶴居村観光協会へ転職、NPO法人化と奮闘している姿を紹介させていただきました。

今回は、欧州の片田舎に豊かな時間を長期滞在として堪能する欧米人のバカンスがここ鶴居村にはとてもあつていてと感じ、都市の皆様にも癒しの場所として小さな村をご紹介したい。その旅を創るのに欠かせない「食と観光」をテーマに模索したお話です。

地域の食材をフルに活用したジビエ料理に挑戦する若きむらびと。鶴居村を表現するクラフトビールを始めた若き挑戦者たち。村のブランドとしてプライドを持って真摯に取り組む生産者。

鶴居村の食の魅力がふんだんにちりば

められたガストロノミーツーリズムのお話をどうぞ。

## 癒しの魔女(ハーブンマージュ)がやって来た

がやって来た

ハーブンマージュは、平成三年に鶴居村の女性たちの交流から生まれたグループで、美しい景観や地元の優れた食材、田舎の良さを活かし、鶴居村を「日本で一番美しい心の村」にするという希望をもって活動されてきました。団体名の由来は、「癒しの魔女」で、ハーブで素敵な魔法をかけ、癒されてほしいとの思いからだそうです。

ハーブのもつ自然治癒力に着目しハーブを活かした「安心・安全・健康」志向のアイデアを共有しながら、鶴居産の食材にこだわった食と、鶴居村ならではの地域資源を活かした商品開発を手掛ける



ハーブンマーージュヨーグルト料理研究会

など農村女性の視点から地域活性化に取り組んでいます。ハーブを入れたチーズの研究から、新たにチーズ作りで出るホエーと新鮮なハーブでオーガニック石鹸をつくり、地域で普及しながら釧路湿原

とタンチョウなど、釧路地域の大切な環境を守ることもつなげていました。

北海道開発局主催の「わが村は美しく北海道」運動では、平成二四年度（第六回コンクール）で全道一三件の応募の中、栄えある最優秀大賞に輝きました。その後、その多彩な活動の分野をそれぞれに研究したいとの思いから、令和二年にハーブンマーージュとしての活動は終了されました。

### スローライフが長期滞在の 大きなヒントに。

平成二四年に、ハーブンマーージュの地域にこだわった食への取り組みを、更なる観光分野に取り入れる活動として、鶴居村観光協会を中心にハーブンマーージュの協力を得ながら「鶴居村スローライフ実行委員会」を発足致しました。めざす

姿は、鶴居らしい食を通した暮らす旅づくり。

釧路湿原国立公園と阿寒国立公園に囲まれた豊かな自然環境。特別天然記念物であるタンチョウの貴重な生息地。安心・安全の地元食材を活用する食と、豊かな



サイクルツーリズム

自然が日常生活の中に溶け込むきっかけとなるフットパスやサイクリングの整備・利用に取り組むこと。

この二つの取り組みから鶴居村らしさの発見・育成・発展を通し、村民は鶴居村の地域特性・風土に対して愛着を更に感じるようになり、心のゆとりを持って長期滞在者へ暮らす旅を私たちならではおもてなしでお迎えすることを進めて来ました。

この活動には、先駆的なリーダーだけではなく、鶴居村の持ち味を活かしてこれまで積極的に活動してきた女性や、未だの鶴居村を担う子供たちといった性別と世代を超えた村民とともに、鶴居村の自然や生活に魅力を感じ、観光客と村びとが交流することが必要と感じ活動しました。「食と景観と体験そして交流」ここならではのここにしかない観光の始まりでした。

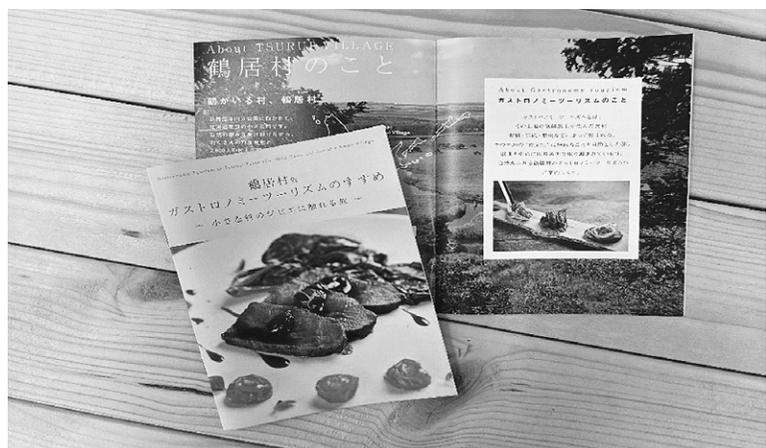
## 酪農の食卓からジビエへ。

### ガストロノミーツーリズムのすすめ

当協会は、ナチュラルチーズやヨーグルトなど、鶴居村特産品のPRを地域関係団体との連携も積極的に進めています。

ナチュラルチーズ、ヨーグルトの乳製品に加え、鹿肉ジビエ料理など地産地消の旬の味覚を入口として、鶴居村の文化や産業を楽しむ旅の紹介として、小冊子「ガストロノミーツーリズムのすすめ」を制作しました。

鶴居村、釧路管内および札幌圏など、マイクロツーリズムを中心に、ワーケーション事業とともに鶴居村の食の観光に特化した取り組みとして紹介しています。ワーケーション+ガストロノミーという新しいコラボ商品への展開は、鶴居村版ジビエ料理を地域で考える一つのヒントになりました。



小冊子「ガストロノミーツーリズムのすすめ」

鹿肉は、ビタミンやミネラル、たんぱく質が豊富であり、ハッピーミート（健康な食材）として注目されています。小冊子への取り組みが、鶴居村ならではの安全安心で幸せなジビエ料理発展の重要



ジビエ料理

性に気づくことができ、村内若手料理人、地域の食材を創る生産者、ここならではの食の観光として取り組む観光事業者が一丸となり、新しい鶴居村ならではの食の旅「鶴居村版ガストロノミーーツーリズム」への挑戦の手掛かりとなりました。

## ガストロノミーーツーリズムで誇れる村に。若手シェフの挑戦の歩み

村内若手料理人が中心となりジビエによる新しい旅のスタイルの考案や道産ワインや地元クラフトビールと料理を楽しむペアリングメニューに、地域食の重要性を熱く語る生産者の後押しと、地域が一丸となり進める鶴居村の食の観光への取り組みが大きな食の観光を支えてきています。

鶴居村の地元ならではの食材を使ってガストロノミーーツーリズムに挑戦する地



若き料理人

元オーベルジュで腕を振るう若手シェフ。定期的にジビエ会を開催し、鶴居村の人やストーリーを料理とワインやクラフトビールを通して伝えていきます。「食べられるのは一瞬。だからこそストーリーのある作品として届けたい」鶴居村の食材にこだわり、生産者の想いを料理で表現しています。鶴居村を誇りに思える料理を作れたら素晴らしいとも言います。美味しい牛乳、鹿肉に恵まれている。ここにあるもので、ここで食べるからこそ生まれる価値を大事にしたい。まさに頼もしい鶴居村の申し子ですね。その思いを伝えられる観光メニューも協会の醍醐味として伝えます。

## ワインに続け、

## 鶴居村発クラフトビールが誕生！

地元食材とビールのペアリングに期待

で胸が膨らむ。クラフトビールをブームからカルチャーへ。クラフトビールの新たな文化を発信したいと立ち上がる若き挑戦者の熱き声です。令和四年秋、鶴居村の小さな廃校舎の体育館に初のブルワリーが誕生しました。阿寒岳の伏流水を使っているのも特徴で、道東限定商品を含め定番は五種類、鶴居村で収穫されたブドウを使ったクラフトビールなど限定商品も随時展開しています。

鶴居村の人々に温かさにも触れ「よそ者の自分たちを受け入れてくれて、ビールのファンにもなってくれて。地域に愛されるのは本当にうれしいです」ここで事業を始めて、本当によかったと言います。地元食材を使ったジビエとビールのペアリングメニュー。鶴居村産クラフトビールへのワクワクと地元の食の可能性を感じています。

## 鶴居村で生み、守り続ける

### 自然のいのち 鶴居村の生産者の底力

牛乳、鹿肉、ワインやビールなど、豊かな食に恵まれた鶴居村。家族四世帯で牛乳を生産している酪農家。砂糖が入っているのかと思うくらい甘みが強くて驚きます。牛の餌の配合を変えて調整してつくるこだわりの逸品の牛乳。

鶴居村産の鹿肉をもっと広げたい、「鶴居ベニソン」を丁寧に仕上げる鹿肉加工場。牧草が一面に広がる酪農地帯、釧路湿原国立公園をはじめ自然豊かな環境で育っているため、鶴居村で獲れる鹿肉はほどよく脂がのって最高です。「みんなに美味しく食べてもらいたい」そんな

な想いを胸に、「鶴居村の鹿」というブランドを全国的に広める挑戦者。

まさにSDGs。地域の食を介したサステイナブルツーリズム。地域の事業者連携による、ここならではのガストロノミーツーリズムが観光のみならず、豊かな人材が集う移住定住への一歩になる、そんなビジョンが見えてきました。

日本で最も美しい村々鶴居村。村人の声が聞こえる、ガストロノミーツーリズム(ジビエな旅)はいかがでしょうか。

## 服部政人さん

1959年大阪府生まれ。平成3年に大阪の民間企業を退職し、家族4人で北海道鶴居村に移住。グリーンツーリズム組織「鶴居村あぐりねっとわーく」を設立、初代表。鶴居村観光協会事務局長を務める、自称イケてるシルバーエイジ。

