

農林水産大臣賞受賞

鶴居村農泊宣言
～2,600人の小さな村で暮らす旅～

とくていひ えいり かつどうほうじん
受賞者 **特定非営利活動法人**
うつくしいむら つるいむらかんこうきょうかい
美しい村・鶴居村観光協会
(北海道阿寒郡鶴居村)
あかんぐんつるいむら

■ 地域の沿革と概要

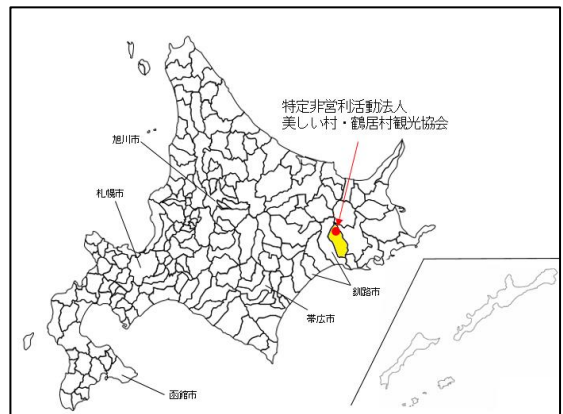
鶴居村は、北海道の東部に位置し、希少な動植物を育む日本最大の湿地「釧路湿原国立公園」を有する自然環境豊かな村である。

気候は、年平均気温 6.0℃と冷涼であるが、夏季は釧路沖で発生する海霧（ガス）が時折覆われることがあるものの、内陸型気候により比較的温暖である。

また、鶴居村は、特別天然記念物タンチョウの貴重な生息地であり、豊かな自然や美しい農村景観を有しており、平成 20 年には「日本で最も美しい村」連合に加盟している。

人口は 2,521 人（令和 2 年 4 月 1 日現在）、酪農が村の基幹産業である。

第 1 図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

鶴居村の酪農では、生乳生産量の増大と品質向上に向け、飼養頭数を増加するとともに、良質な飼料を確保するため、傾斜地や排水不良農地などの基盤整備に積極的に取り組んできた。また、家畜ふん尿処理対策をはじめ農家周辺環境の整備を進め、自然環境と調和したクリーンな農業を営み、生産される牛乳は良質で乳質コンテストで幾度も日本一に輝いている。

第 1 表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	新市町村単位の集落等	
地区の性格	機能的な集団等	
農家率 (内訳)		7.3%
	総世帯数	1,191戸
	総農家数	87戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家	-
	1種兼業農家	-
	2種兼業農家	-
農用地の状況 (内訳)	総土地面積	57,180ha
	耕地面積	9,504ha
	牧草地	8,677ha
	畑	827ha
	耕地率	16.6%
	農家一戸当たり耕地面積	109.2ha

村の牛乳の品質の高さをもっと多くの人に知ってもらうため、チーズやヨーグルトなどといった付加価値の高い加工品の開発・販売を求める声が上がリ、平成14年、農林水産省の補助事業を活用し、乳製品、肉加工品の開発研究、実習や体験を通じて農業への理解と交流を図ることを目的とした「鶴居村農畜産物加工施設 酪楽館」を建設し、ナチュラルチーズの製造を開始。開発されたナチュラルチーズ「鶴居」は、高い評価を受けており、鶴居村を代表する特産品となっている。



写真1 鶴居村農畜産物加工施設
「酪楽館」

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

基幹産業の酪農が生み出す牧歌的な風景や、釧路湿原国立公園、タンチョウなどの個性的な自然景観を有する鶴居村は、国内外問わず、人気の観光スポットになっている。

しかしながら、村内に大規模な宿泊施設はなく、道東最大の人口を擁し地域経済の中心都市である釧路市や、阿寒湖温泉や川湯温泉などの人気温泉地が近隣にあることから、村内での宿泊は少なく、観光スポットを周遊する通過型の観光スタイルが大半となっており、観光消費は伸びず、地域経済への効果は限定的であった。

また、少子高齢化の進展とともに生産年齢人口が減少傾向にあり、労働力の減少や地域活力の低下などによる地域経済の縮小が懸念されていた。

かつての鶴居村観光協会は、観光PRや「鶴居村ふるさとまつり」をはじめとした村のイベントの開催などを中心に活動を行っており、観光客の多くは旅行会社等が自然景観やタンチョウ見学などを盛り込み企画した発地型の観光商品で訪れるだけであった。

そうした中、平成16年に、村民や都市住民との交流を目的としたグリーン・ツーリズム組織「鶴居村めぐりねっとわーく」が酪農家を中心に発足し、中学生を対象とした酪農体験教室の開催をはじめ、農家民宿、修学旅行の受け入れなどの取組を開始した。

これらの取組は、利用客からの評価も高く、鶴居村固有の自然や暮らしにふれながら、鶴居村の魅力を存分に知ってもらえる大きな効果があると考えたことから、こうした取組を村全体に広めるとともに、地域にある資源を活用した鶴居村ならではのプログラムを企画し、通過型観光から滞在型観光への転換を目指した活動が始まった。

(2) むらづくりの推進体制

観光協会は、現在、41の企業・団体（正会員19、賛助会員22）、個人が25名（正会員17名、賛助会委員8名）の会員で構成されており、役員7

名、幹事2名、事務局1名で運営されている。

むらづくりにおいては、観光協会を中心に、農業、商工業、林業の各種団体や村民と幅広く連携しながら推進している。

第2図 むらづくり推進体制図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

滞在型観光への転換を目指して、平成19年、鶴居村観光協会内に「地域づくり型観光調査研究委員会」を設置し、これまでの「景観（湿原やタンチョウ）」に加えて、「食（チーズなどを利用した料理）」「体験（酪農体験やフットパスなど）」「交流（農家民宿や学校教育との連携）」といった新たな柱を掲げた観光振興に取り組み始めた。

第3図 鶴居村観光協会の4つの新たな柱



様々な立場の人々の参加を得ながら取組は広がりを見せ、住民のむらづくりへの主体的な参加が広がっていったことから、それぞれの活動を密接に連動させるとともに、独立した組織運営の上で、村にある人材、自然、農村景観による鶴居村ならではの観光を強力に推し進め、地域の活性化と「日本で最も美しい村～鶴居村」づくりを目指し、鶴居村観光協会は、平成24年、「NPO法人美しい村・鶴居村観光協会」（以下、「観光協会」という。）として、体制を強化している。

こうした観光協会を中心とした動きやその理念が村全体に理解・浸透した結果、「現在ある豊富な資源を活かしながら、さらなる村の魅力を作り出し、何度でも訪れたくなる村」を目指した『鶴居村観光振興ビジョン』を平成27年に鶴居村が策定し、村が一体となって滞在型観光を推進している。

2. 農業生産面における特徴

(1) 村内の生乳を使用したチーズの開発

酪楽館では、平成14年のオープン以降生産量を着実に増やし、平成19年にはオールジャパンナチュラルチーズコンテストで最高賞の農林水産大臣賞を含む6大会連続受賞を果たしている。現在、年間売上高は3千万円を超え、生乳の流通先としてはもとより、村の生乳の品質の高さのPRに寄与している。

一方で、村内唯一の民間チーズ工房を併設するカフェレストラン「ハートン・ツリー」では、生産者ごとにこだわりを持って生産した生乳それぞれの乳質等を生かしたチーズづくりに着手するなど、今後、さらに多様で特徴のあるチーズづくりが進むことも期待されている。

さらに、「村のチーズを使った料理に合うワインを作りたい」という思いから、平成23年にワイン用ブドウの栽培を開始。令和元年度には約1,400本のワインを生産。今後も苗木本数を増やし、将来的には、鶴居村ワイナリーとして、鶴居村のぶどうで自ら醸造するとともに、鶴居産の食材による料理とワインが並ぶ食卓により、訪れる人々をもてなしたいと考えている。



写真2 ナチュラルチーズ「鶴居」

(2) 村内女性を中心とした鶴居村の地域食づくり

会員企業のカフェレストラン「ハートン・ツリー」(女性オーナーシェフ)は、地元酪農家女性と協力して、バジル入りカマンベールなどのオリジナルチーズを商品化し販売しているほか、野菜ソムリエでもある地元酪農家

と鶴居村産の野菜や乳製品を活用したスペシャルメニューを共同開発し、「鶴居村ふるさとまつり」へ出品している。他にも、ナチュラルチーズ「鶴居」と地域食材を使用し、誰にでも簡単に作れる料理をコンセプトに料理レシピを考案し、商工会が「鶴居のむらレシピ」として冊子を発行した。

また、観光協会の連携団体である「鶴居村スローライフ実行委員会」では、チーズの製造過程で生まれる副産物「ホエイ」のほか、鶴居産のハーブや山野草、ハチミツなどを活用し、「ホエイ&ハニージャム」や「バンブーティー」などの商品を開発し、村内の施設で販売するとともに、冊子「鶴居村の地域食」を発行し、村の暮らしの中にある身近な食べものの良さを紹介し、PRしており、新たなメニューづくりや商品開発においては女性の活躍がめざましい。



写真3 鶴居村産の野菜や乳製品を活用した料理レシピ集

(3) 農業への興味や関心を高める取組

観光協会の会員団体であるタンチョウ保護団体「タンチョウコミュニティ」は、小学校や女性ボランティア等と連携し、平成21年から「タンチョウえさづくりプロジェクト」を実施している。

酪農家から無償で借りた畑で、タンチョウのえさ用に家畜飼料用のトウモロコシを作付けし、収穫、乾燥、脱穀後、村内の給餌場に寄贈し、タンチョウや給餌の様子を観察するといった一連の取組となっている。村内の子どもたちがデントコーンの生産や冬の給餌に関わる機会を提供することで、タンチョウや農業への興味や関心を高めるとともに、子どもたちとの交流を深めることにつながっている。



写真4 タンチョウ餌づくりプロジェクトの作業風景

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 農泊及び滞在型観光の推進

観光協会は、会員団体等と連携し、既存の地域資源を活かした鶴居村ならではの滞在型観光のプログラム実現に向け、農泊モニターツアーを開催し、ニーズを把握するとともに、農泊プロモーション、新たなコンテンツの開発等の農泊に係る取組を加速的に進めている。

中でも、鶴居村でゆっくり時間を過ごしてもらいたいから、徒歩で自然を味わうことのできるフットパスを整備することとし、コースの設定に当たっては、北海道大学の学生と連携して検討を進め、農林業者の協力を得

て、農業、林業がつくりだす牧草地や林道を歩くことができるコースを作ることにした。

見渡す限り緑の草原（牧草地）や、バーク（樹皮チップ）を手作業で敷き詰めた林道の小道は、牧草のやわらかさや少し水分を含んだ木の感触が靴底から感じることができ、特別な演出や人工物もなく、村にもともとある自然な風景を存分に堪能できるコースとなっている。美しい街中を歩くコースをはじめ、コースも豊富に準備し、観光協会が企画したフットパスツアーにより、多くの観光客が楽しんでおり、重要な滞在型観光のメニューとなっている。

また、村内の宿泊客を対象として、村内を自由に走ることができる電動アシスト自転車を無料で貸し出し、モニター調査を行ったところ、滞在時間が長くなることが確認できたため、フットパスコースをサイクリングコースとして活用するとともに、徒歩に比べて移動距離が大きく伸びることから、ロングコースや、アップダウンや砂利道などを好む自転車愛好家などにも対応したコースなど、コース設定の更なる充実に取り組んでいる。

さらに、平成30年11月には、摩周湖観光協会と連携し、サイクリングが盛んな台湾の「中華民国自転車騎士協会」と観光交流に関する友好協定を結んでおり、今後ますます取組が大きくなることが期待されている。

（2）インバウンドとの交流、受入体制の整備

鶴居村では、WWOOF（農場での無給の労働と引き替えに食事・宿泊場所を提供する制度）のホストとして「ハートン・ツリー」で受け入れている外国人が村の様々なイベントに参加していたこともあり、村民と外国人との交流機会が非常に多かったことから、村全体が外国人観光客の受入に前向きであったことに加え、外国人観光客の増加に向け、村内の宿泊施設を対象としたインバウンド対応セミナー等を開催し、ホームページやパンフレットの多言語化に取り組み、さらには、キャッシュレス決済の導入や、役場が全世帯へ光回線を整備したことからWi-Fiの導入を進めており、外国人が過ごしやすい環境を整えたこともあり、外国人観光客は年々増加している。



写真5 インバウンドとの交流

（3）子育て女性等のコミュニティ形成

観光協会の連携団体である「ハーブマージュ」では、子育て世代を含む村内女性が集い、ハーブを使用した食材や雑貨づくり、ガーデニングなどを実施。子供と一緒に活動できる環境作りに努め、子育て中の女性でも気軽に参加してい



写真6 親子で行うハーブの植栽

る。この取組をきっかけに、参加者それぞれが興味があったフィンランドの伝統装飾「ヒンメリ」や「リース」などのものづくりに新たに取り組み、さらに、新たなグループが発足するなど、活動に広がりを見せており、人々の新たなつながりや、女性の活躍の舞台が広がっている。

(4) 移住・定住に関する取組

鶴居村にある自然環境や美しい景観、村の住宅取得などの移住・定住に係る支援に加えてWWOOFで受け入れている外国人や移住者が比較的多い鶴居村ならではの、村外の方々を温かく受け入れる村民との交流の魅力も加わり、近年、都市部からの移住者も多く、体験観光で訪れ、村に魅了され移住を決めた人もいるなど、様々な取組が移住・定住の促進につながっている。

(5) 地域維持への貢献

観光協会が中心となった様々な取組は、地域の産業と人材に根ざし、もともとある地域資源を最大限活かした「村に息づく暮らしを生かす観光振興」を、地域の理解と協力を得ながら作りあげられている。

さらに、ナチュラルチーズ「鶴居」をはじめとした、村内における最終製品の製造は、地域の農産物等のブランド化と、雇用の創出や所得向上につながり、さらに「食づくり」や「体験観光」などの取組の広がりにより、様々な活動を行うグループやコミュニティが形成され、活動の活発化につながっている。

こうした村に息づく暮らしを生かす観光振興により、観光客数は平成19年度の約19万人から平成30年度には約35万人に、宿泊者は平成19年度の約6千人から平成30年度の約1万4千人に増加するなど、地域経済に大きく寄与している。さらに、移住者も増加しており、人口減少が全国より進んでいる北海道において、人口の減少は緩やかで、社会動態（転入・転出）としては、平成23年以降、転入超過で推移するなど、地域の維持・発展にも大きく寄与している。