

がんばれ!!



新連携・地域資源活用・農商工連携

第44回

修学旅行生で賑わう 「函館のイカ塩辛手造り製造体験」 ～函館手造りいか工房 いかベイ～

独立行政法人中小企業基盤整備機構 経営支援部 経営支援課

向井征太郎

紹介事例の概要

会社名	(株)かくまん
認定区分	地域資源活用
認定事業名	函館西部地区ベイエリアで運営する新たな観光サービス「イカ塩辛の製造体験観光」の事業化
認定日	平成25年2月4日

◆ 「函館」は430万人以上が訪れる観光都市

北海道の南部に位置する「函館市」は、年間430万人以上が訪れる観光都市である。函館山からの美しい夜景や新鮮な海の幸、伝統的な街並みなどが人気を集めている。近年では東アジアからの国際チャーター便により、海外からの観光客も増加している。今回の取材で10月初旬に函館を訪れたが、JR函館駅周辺における外国人観光客の多さには本当に驚かされた。

近年、旅行に対する志向は、見学型観光から体験型観光へ、団体型観光から個人・フリープラン型観光へと需要がシフトしてきている。平成26年に策定された「函館市観光基本計画2014-2023」においても、次の時代へ向けた函館観光の更なるステップアップを図るため「滞在型および通年型観光へ向けた取り組みの強

化」や「国際化を見据えた新たな観光時代への対応」などが課題とされている。

今回紹介する「(株)かくまん」は、函館を来訪する観光客や修学旅行生向けに、函館を代表する魚介類「イカ」の漁法・生態を学習し、さらに、函館名物「イカの塩辛」を自身で料理し、家族へのお土産として配送する「製造体験型の観光サービス」を提供する函館市の企業である。

◆ イカの塩辛の製造体験観光サービス

「イカ塩辛の製造体験」は、函館西部地区ベイエリアにある「函館西波止場（※港町をキーワードに店舗が集合したショッピング施設）」2階の「函館手造りいか工房 いかベイ」で行われている。函館西部地区は、幕末のペリー来航以降、国際貿易港として繁栄し、現在も洋風建築や赤レンガ倉庫群が異国情緒を醸し出す美しい街並みが広がる地区である。「函館手造りいか工房 いかベイ」は、約100人を受け入れることができ、函館湾の眺めを一望できるスペースである。

取材当日は、仙台市の小学校の修学旅行生が「イカの塩辛」や「イカメシ」の製造体験にチャレンジしていた。プログラムは、「事前学習」と「製造体験」から構成されており、事前学習では、講師の大西修司マネージャーから、イカの生態や、集魚灯・イカ釣り漁



函館西部地区ベイエリア



事前学習の様子



イカ塩辛の材料や調理道具



イカ塩辛の製造体験の様子

船の模型を見ながらの漁法の説明などが行われ、修学旅行生はみな熱心に聞き入っていた。

続いて行われた製造体験では、修学旅行生は各班に分かれ、実際に函館港で水揚げされた生のイカを包丁で切り、調味料で味付けを行い「自分だけのオリジナルのイカ塩辛」を料理していた。最後に塩辛容器に詰め、メッセージを記入したラベルを貼って、「世界に一つだけのイカの塩辛」の完成だ。完成した「イカの塩辛」は、お土産として自宅にも配送し、旅行から帰っても、「函館で自分が作った塩辛」として土産話とともに、家族で賞味してもらう。メッセージには、「おじいちゃん・おばあちゃん」へのものが、多くみられるという。

「今までにない体験観光で、とても面白かった」と生徒や先生にも大好評で、旅行会社も、従来の見学型観光とは違う体験型観光として注目している。

◆ 地域資源認定の経緯、認定後の事業展開

同社のグループ企業は、函館西部地区ベイエリアで数多くのレストラン・土産物販売・観光遊覧船事業を営んでいる。その中で、同社は、昭和24年に函館で創業、「イカめし」や「イカの塩辛」、「イカ粕漬わさび

味」などのイカの加工食品を中心に海産物製品を製造してきた。特に、「イカ粕漬わさび味」は、函館産の新鮮なイカの旨味とわさびの風味が調和した自慢の逸品である。

本事業に取り組むきっかけは、2016年3月の北海道新幹線「新青森・新函館北斗間」開業である。北海道新幹線が開業することにより、移動時間の大幅な短縮と大量輸送が可能となることから、「首都圏や北関東、東北から多くの修学旅行生に函館へ来てもらうための新しい観光サービスを生み出したい」という強い思いを抱いていたところ、日本政策金融公庫函館支店から、地域資源活用事業の紹介を受けた。

そこで函館の地域資源について調べたところ、「イカ」と「函館西部地区の街並みと歴史的建造物群」が指定されていることを知った。これら地域資源に、長年培ったイカを加工するノウハウを組み合わせた函館名物「イカ塩辛造り」の体験観光は、平成25年2月に、地域資源活用事業の認定を受けた。これは、中小機構の専門家の支援を受けながら策定したもので、函館の文化・歴史を彷彿させる「函館西部地区ベイエリア」にて事業展開される観光サービスを提供する事業計画である。

地域資源の認定をきっかけに、同観光サービスを平成25年4月に開始したところ、早くも話題を呼び、他の体験型観光サービスの有無についても問い合わせが増えていくという。同社では、グループ会社と連携して、「寿司屋体験」や「お土産屋での物販体験」などの観光サービスも実施中だ。

現在は修学旅行生が中心であるが、今後は個人観光客の受け入れも増やしていきたい意向で、中小機構の専門家とも相談しながら、PRの仕方を検討していく予定だ。

◆ おわりに

同社では、この体験型観光サービスをきっかけに函館の街が好きになり、「将来函館で働いてみたい、家族旅行で函館を訪れたい」と思う修学旅行生が一人でも多く生まれることを目指して、今後も事業に取り組んでいく計画である。

また、北海道では、現在、「食育」の計画的・総合的な取り組みの中で、道民の「食育」への関心も高まっている。「食育も考えながら、体験型観光サービスの開発など、各市町村と協力していければと思う」という同社の今後の展開にも期待したい。