



地域の底力——北海道阿寒郡鶴居村

先人の尽力を礎に 未来を開拓する 北海道鶴居村

いしずえ

移住者の増加による人口維持、
基幹産業である酪農の活性化、
そして自然を舞台にした観光の広がり。
北海道阿寒郡鶴居村では
長年にわたる尽力が道を切り拓き、
明るい未来へと続く可能性を生んでいる。

北海道鶴居村の景色を彩る主役は、村名の由来になったタンチョウ。繁殖、子育ての季節である春から夏にかけては湿原に暮らす、村内の散策中に偶然出会えることも。秋、冬は人里に移動し、その美しい姿で多くの観光客を魅了する。

取材・文 山内史子
写真 野瀬勝一



長年にわたる保護により数が増えたタンチョウだが、近年は農業被害が生じており、給餌量の調整や生息地域の分散化といった対策が検討されている。



釧路湿原特別保護区域に指定されたキラコタン岬は、絶滅したと考えられていたタンチョウが、1920年代に発見されたエリアの一つ。蛇行するツルワシナイ川が絶景を生む。

未来への可能性を感じる 人口維持と酪農の活性化

北海道阿寒郡鶴居村は道東、釧路市に隣接する人口約二五〇〇人の自治体だ。一帯の営みは、一八八五年（明治十八）に釧路市から二七戸が移住して幕を開けた。大正時代には本州各地からの団体入植などにより六八〇戸まで増え、昭和に入り一九三七年の鶴居村誕生へと至る。

村名はこの地に生息し、一九五二年に国の特別天然記念物に指定された鶴「タンチョウ」に由来。地域には釧路湿原国立公園の一部が含まれ、タンチョウとともに美しい

い景観を目標で訪れる国内外の観光客を魅了してきた。

村の人口は一九五五年の約四八〇〇人をピークに急な右肩下がりが続いたが、三〇〇〇人を割った一九七〇年代後半からはおおよ



そ現状を維持している。二〇二〇年の国勢調査では、多くの自治体が人口減少となる中で、三五年ぶりに前回の調査を上回る結果になり注目された。

二〇一二年から現職を務める村



コロナ禍により中断を余儀なくされているものの、定期的な懇談会などを通して住民の声に耳を傾けてきた村長の大石正行氏。「今後は鶴居村に移住された方々にも、村を支える戦力になっていただきたい」と話す。

長の大石正行氏は、その数字を支えるのは移住者の増加だと話す。とりわけ大きな影響をもたらしてきたのは、村有地を宅地として整備した分譲地。一九九八年に「下幌呂呂夢の杜団地」の第一期二九区画が販売されて以降、続く「下幌呂希の杜団地」と合わせて約一〇〇区画がこれまでに売り出され、ほぼ完売している。

「定住、移住は長い歳月をかけ、各種メディアやパンフレットを介して告知を重ねてきた取り組みです。おかげさまで今は、宅地や村営住宅をつくってもつくっても足りないという、とにかく住宅不足の状況になっています」

特徴的なのは、移住者の多くが



村の歴史やタンチョウの生態などにふれられる「ふるさと情報館『みなくる』」では、「鶴居簡易軌道」も展示している。鶴居簡易軌道は、入植者が増えた大正末期から昭和40年代にかけて活躍した。

多くの移住者が暮らす村営の宅地分譲地「下幌呂 夢の杜団地」はゆとりのあるつくりで、敷地内には遊歩道や公園が設けられている。



(公財) 日本野鳥の会が運営する、タンチョウの給餌場「鶴居・伊藤タンチョウサンクチュアリ」。

二〇〇四〇代の若い世代であること。移住や住居の建築などに向けた多様な支援に加え、一八歳までの医療費や妊娠健康診査費が無料であること、出産への支援、学校給食無償といった手厚い各種福祉政策が背中を押しているものと推測

される。自然豊かな鶴居村に住み釧路市内で働く、ベッドタウンとしても需要は高い。道内の自治体の中では比較的温暖で、積雪量は平均三〇センチメートル程度という気候も幸いしているだろう。

「移住者の増加や人口の維持は、もともと住む村民の皆さんにとって、村の魅力や将来への可能性の高まりを感じる効果をもたらしていると思います」大石氏はうれしそうに、そう語っていた。

その村の経済基盤を支えるのが、人口の四割近くが携わる酪農。こちららもまた、近年になり生産量が増加している。

「牛乳の生産調整などにより、酪農経営はたびたび厳しい状況に置かれてきました。しかしながら経営の大規模化や機械化、AIや搾



「牧草ロール」が並ぶ様子は、観光客にとって印象深い景色に。



牧草地に立つ「一本桜」は、5月中旬が見頃。その景色を待ち望み、遠くから撮影に訪れる人は少なくない。

関連動画リンク(「一本桜」の風景動画)

<https://youtu.be/mvjfuiVjmec>



乳ロボットなど先進技術を取り入れた効率化等を村が支援したこと、就農者数や農家の戸数こそ減少したものの、牛の頭数とともに生産量は増加しています。二四時間体制を求められる労働環境はシフト制で改善され、若い世代が跡を継ぐ農家も見つけられます」

経営状態だけではなく、乳質も重視。村独自の取り組みとして質向上のための支援を続けた結果、乳質のコンテストでは幾度も日本一に輝いてきた。

村の日常の風景が 観光客の心を揺さぶる

タンチョウや釧路湿原国立公園が導く観光もまた、村の資源の一

つだ。二〇〇〇年開業の「HOTEL TAITO」の代表取締役であり、NPO法人「美しい村・鶴居村観光協会」の代表を務める和田正宏氏に、現状と背景についてお話を伺った。

HOTEL TAITOの歴史は和田氏の曾祖父が大正時代に富山県から入植し、林業にいそむ傍ら「和田旅館」を創業したこと

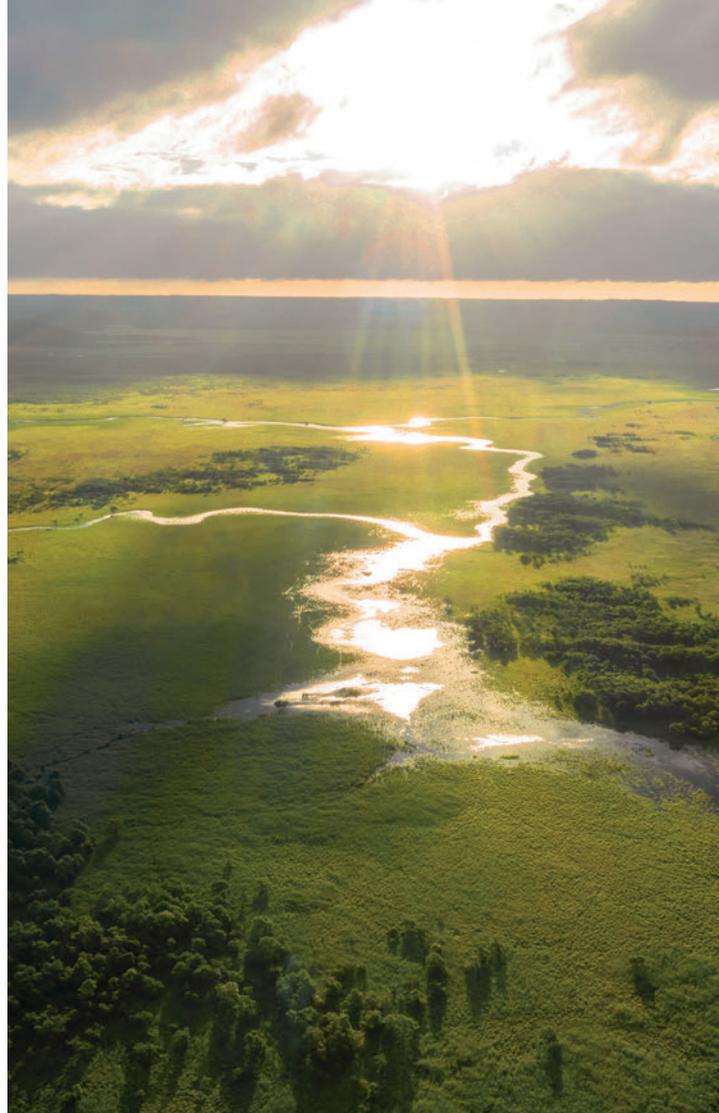


湿原を歩ける、全長3.1kmの木道コースが設けられた「温根内ビジターセンター」。日が暮れた後は、昼間とは異なる神秘的な世界に。

(注1) ラムサール条約／1971年イランのラムサールで開かれた国際会議にて採択された、湿地に関する条約。正式名称は、「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」。



<https://youtu.be/FDfv8CD403I>
関連動画リンク（釧路湿原国立公園の風景動画）



鶴居村を含む4つの市町に広がる釧路湿原国立公園は、タンチョウだけではなく多種多様な動植物の宝庫。

に始まる。宿泊業を継いで四代目となる和田氏はタンチョウの写真家として広く知られ、ネイチャーガイドの活動も続けてきた。「昭和後期まで鶴居村を観光目的で訪れる人はなく、宿を利用するのは商業や開発の関係者、タンチョウ取材に訪れるメディアの方たちばかり。タンチョウと出会うために、一般の方々が観光に来るという意識は誰も持っていませんでした。湿原も同じです。谷地と呼ばれる農地としては利用価値がない存在だとみなされていました」

一九五一年には、北海道開発庁（現・国土交通省北海道局）が『釧

路泥炭地開発計画』を策定。泥炭地とはすなわち、湿地帯のことだ。その流れで湿原の開発が進められる中、まだ高校生だった和田氏は反対の声を上げたものの、ごく少数意見にすぎなかったようだ。しかし、時代の変遷とともに社会の自然保護の意識が次第に高まり、釧路湿原は一九八〇年に日本初のラムサール条約（注1）登録湿地に、一九八七年には国立公園に指定される。独自の生態系が育まれてきた湿地帯の開発は規制がなされ、保護へと大きく方向転換した。

また、和田氏が撮影してきたタンチョウの作品が評価され、取材

依頼が増えたことがネイチャーガイドを始めるきっかけになったそうだ。そこにはタンチョウだけではなく、生息する環境をより深く知ってもらいたいとの思いがあったという。

「鶴がいる自然の景色は一般の方にとって感動をもたらす非日常です。ですから、観光資源になると考えていました。僕は学生時代に村外に出たこともあり客観的に故郷を見ることができたのが幸いでしたが、多くの住民にとって鶴がいる風景はごく当たり前。一九九〇年には村内の湿地に見学者用の遊歩道が設置されたものの、鶴の存在や自然が観光につながるという意識や発想は薄く、それを広く浸透させるのには苦労がありました」

かつて農業は観光事業と別物だと思われていたが、近年では農泊やチーズづくりなどの農業関連産業を体験する観光が広がり、やがて人々の思いに変化が生まれていく。

「鶴居村の住民は、鬱蒼とした森を開拓した先祖の記憶を代々受け継いできましたから、地元に対する愛情は深い。観光客に収穫したばかりの野菜を分けたり、搾乳し

た牛乳を飲ませたりという歓迎の意を自然に示す人が出てきて、それが互いの喜びにつながりました」

自然のすばらしさを体感する旅はやがてトレンドになり、コロナ禍にあっても需要は高まった。鶴居村観光協会では二〇二二年には「子どもと楽しむワーケーション」というテーマのもと、多彩な体験をまとめて「旅育」として打ち出した。

「樹齢一〇〇〇年を超える木々が残る原生林やあちらこちらで湧き出る伏流水など、鶴居村には磨けば光る原石がまだ残っています。牧草地だって、観光資源になる。それらをいかに磨き上げて発信するかが課題ですが、とりわけ村の若い世代は状況を理解していますので、今後はいい形で芽が出るのではないかと期待しています」



背丈約150cmのタンチョウは、翼を広げると幅2m以上になり、美しさとともに力強い存在感を放つ。

HOTEL TAITO 代表取締役の和田正宏氏。
ホテル敷地内には和田氏の作品を展示したギャラリーがあり、村の四季を背景としたタンチョウの姿を堪能できる。



上質な牛乳を生かした 特産品のチーズづくり

鶴居村の特産品で、観光客にも人気の商品が、鶴居村振興公社「酪楽館」のチーズだ。二〇〇二年にオープンした酪楽館はもともと、チーズやアイスクリーム、ソーセイジなどの加工体験施設だったが、二〇〇七年からチーズの製造を開



ホテルの一角にはサイクルステーション「BICYCLE SQUARE」が併設され、和田氏の息子の和田貴義氏がサイクリングツアーを推し進める。

始。国内屈指のチーズコンテストにおいて、二〇〇七年の最優秀賞をはじめ六大会連続で各種賞を受賞した実力を誇る。

現在、技師長としてチーズの製造を率いる小山田愛氏は、二〇一〇年に就職。故郷の青森県を離れて北海道内の畜産大学に進学し、友人から紹介されたのをきっかけに酪楽館の一員となった。

「私が働きはじめた頃、酪楽館の製品は既に高い評価を得ていましたから、先輩技師の技術を受け継ぐ思いでここまで来ました。意識しているのは毎日の丁寧な仕込みと、熟成期間をきちんと見守ること。乳質の高い、地元の牛乳の良さを生かせるように努めています」

酪楽館のチーズは今

や贈答品やふるさと納税の返礼品にも活用される村の顔に。物産販売施設「鶴居たんちようプラザ」つるぼーの家」のほか村内はもちろん、釧路空港や新千歳空港などでも販売されている。生産量はスタート当初と比べて三倍に増え、熟成庫の拡張によりさらなる生産量増加が見込まれるという。

「目指しているのは、日本人の味覚に合った初めての方でも食べやすいチーズづくり。家族や友人が喜び、リピートしてくれるのがうれしいですね。これからも長く愛



チーズづくりを担い、10年以上の経験を重ねた酪楽館技師長の小山田愛氏。温度や湿度、乳質など、その日の状況をふまえながら、工程には微調整が施されるという。



酪楽館のチーズは63度の低温で殺菌した牛乳にレンネット(凝乳酵素)、乳酸菌を加えて攪拌した後、成形、熟成期間を経てつくられる。首都圏では、有楽町「北海道どさんこプラザ」で購入できる。



される商品であればいいと願いながら、日々作業にいらしています」

「気負いのない小山田氏の人柄と手がけるチーズの味わいは似ており、熟成期間に二カ月以上かける「プレミアムゴールドラベル」をはじめ、酪楽館の製品はやさしいおいしさで包まれていた。」



「丘の上のオーベルジュ ハートンツリー」オーナーの服部佐知子氏。鶴居村への移住から20年以上過ぎたそうだが、今も日々、朝日が照らす風景から頭上に広がる星空まで、鶴居村の美しい景色に感動を覚えると話す。

宿泊施設を備えた「鶴居どさんこ牧場」は、酪楽館同様に鶴居村振興公社が運営。1995年のオープン以来、釧路湿原を楽しめる乗馬体験が人気を博す。馬は在来馬の「北海道和種」。一般的に「道産子」の通称で知られている。



牛たちがのんびり牧草を食むという住民には見慣れた光景も、癒やしをもたらす観光資源に。

村の恵みを発信する 丘の上のレストラン

鶴居村のふくよかな牛乳のうまさを感じしたのは、一九九九年にオープンした小高い丘の上に立つレストラン「丘の上のオーベルジュ ハートンツリー」だ。オーナーの服部佐知子氏は鶴居村に隣接する阿寒町（現・釧路市）の出身で、大阪の調理師専門学校に通いヨ

ロッパ料理を学んだという。

「子どもの頃から北海道の新鮮な食材に慣れ親しんでいた自分にとっては、例えば野菜そのものが持つ力を大阪での生活では感じられなかったのが驚きでした」

その後、結婚、出産を機に、必要なものなんでも買えてしまう都会を離れて手作りの暮らしがしたい、健やかな生活を送りたいとの思いから北海道へのUターンを決意。現在の場所を決めたのは、縁あって訪れた際に美しい眺めに魅了されたことだ。

自宅とともにレストランを建築して開業の後、宿泊施設、バーベキューハウスなどを増築。ホームステイ、チーズづくりなどの体験プログラム、タンチョウ観察や湿原散策のガイドツアー、ガーデンウエディングにも対応するなど展開は幅広く、リピーターも多い。二〇二二年八月からは、あらたに設けられたチーズ工房での本格的なチーズの製造、販売も開始。夫の服部政人氏が観光協会の事務局で勤めて

おり、鶴居村の観光をそれぞれの立場で支えている。

地元の牛乳は、搾りたてを味わうだけではなく、すべての料理に使うのが開業時からの基本姿勢だ。

「開業前に鶴居村で酪農ヘルパー（注2）として働いていた際、餌の配合や飼育方法をそれぞれの酪農家さんたちが一生懸命に工夫されている状況と激務を目の当たりにし、その努力を伝えたい、鶴居村の酪農の応援団でありたいと願ってききました」

地元食材や無添加の自家製にこだわった健やかな料理のおいしさはもちろん、チーズをつくる際に出る水分（ホエー）も余すことなく使いオリジナルのキャラメルを



レストランをはじめ、丘の上に広がるハートンツリーの施設。テーブルやブランコなどが置かれている庭先で過ごす滞在客も多いという。

生み出すなど、環境を意識した姿勢も広く支持されている。

ハートンツリーにはコロナ禍でも癒やしを求める人の来訪が絶えないが、実は服部氏が移住を決めた当初、ここは水や電気が引かれていない牧草地だった。今でこそ「先見の明があった」と言われるが、開業時には周囲の反対を受けたと服部氏は振り返る。

「麓ふもとの川からポンプで水をくみ上げるなど、生活の基盤づくりは地元の知人の力を借り、その方が大工だったこともあってストロブやドアもつくってもらいました。彼が特別だったわけではなく、鶴居村の年配の方たちは、入植者が木を切り、根を取りのぞき開墾かいこんして

（注2）酪農ヘルパー／酪農家が休む際に酪農家に代わって、搾乳や餌やりなどの作業を行う仕事に従事する人。



ホエーでつくるキャラメルを口にすると、やさしい甘味に魅了される。



地元産「阿寒ポーク」を使うポークシチュー。料理には自家製のパンも添えられる。

先人たちの苦勞と努力を 先々へと受け継ぐ

きた様子を見たり手伝ったりした経験があるせいか、なんでもできると。牛舎や機械が壊れたら、自分で直すのが当たり前。自然の恵みを大切にしてみを土に戻す、今で言えばエコな暮らしも、ここまでは普通なんです」

ゼロからのチャレンジだったため、地元の人からは「平成の開拓者」と評された、と話す服部氏の笑顔が印象深かった。

村長の大石氏によれば、二〇二〇年以降はコロナ対策に追われたものの、飲食店への無利子の融資などさまざまな支援が功を奏し、閉鎖に追い込まれた事業所はないと

か。とはいえ、「たんちよう釧路空港」と村を直接結ぶ公共の交通手段がないなど、現状は課題も少なくない。生活圏でもある釧路をはじめ、村外での消費率が高いのもその一つ。地域内での経済循環を活性化させるため、官民が連携した「株式会社むらづくり鶴居」が設立され、ふるさと納税の支援や公共施設の運営、移住や空き家対策などに対してこ入れがなされるといふ。

移住の増加については先人たちの努力が実を結んだものだ、と大石氏が感慨深げに話していたのが印象深い。三〇年ほど前には既に水洗化率九五%以上を超えていた

中央にかかる音羽橋周辺は冬場、タンチヨウのねぐらになり、朝霧かかる早朝には幻想的な光景が見られる。



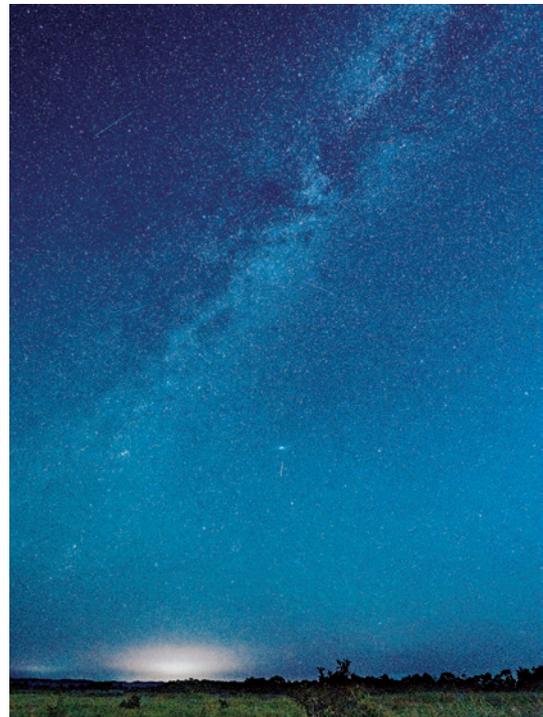
下水道の整備や、二〇一一年に光ファイバー設備敷設を行うなど、重ねられてきた先駆的な取り組みが今の礎になっているという。

「鶴居村の一带ではもともと畑作を生活の礎としていましたが、昭和初期の冷害などにより大変な苦勞を強いられ、酪農に転換しました。第二次世界大戦後も、つめに火をともしような時代があったと聞いています。二度とそういう生活はしたくない、そういう地域に

してはならないという先人たちの強い思いが、時代に先駆けたより良い生活環境づくりにつながりました。村民の生活を豊かにするために懸命に励んだ、その思いを継いでいきたいですね」

現在、村内ではあらたなホテルの建設が進み、二〇二二年七月にはクラフトビールの工場が完成。さらなる宅地造成も検討されるなど、経済活性化への取り組みは広がっている。一方で鶴居村はNP

広い大地を彩る満天の星もまた、観光客にとっては忘れられない眺めとなる。



〇法人「日本で最も美しい村」連合(注3)にも加盟しており、このすばらしい自然の魅力も大切にしていきたいと大石氏は語る。

「釧路湿原国立公園をはじめとするこの自然環境を守り、後世に残していく役割が鶴居村にはあると思っています」

一時は、絶滅したと言われていたタンチヨウは、今や道東で二〇〇〇羽近くを数える。環境に対する人々の意識は、この数十年で劇的に変化。さらにはコロナ禍を受けて常識は大きく変わり、社会では心身の癒やしが求められている。森林の開拓から始まった鶴居村の物語は、まだ序章にすぎないのかもしれない。未来へと続く道は、これから先も切り拓かれる。

(注3) NPO法人「日本で最も美しい村」連合/日本の農山漁村の景観・文化を守りつつ、最も美しい村としての自立を目指す活動をしている団体。2005年に7つの町村からスタートし、2022年9月現在は61地域が加盟(うち北海道は9地域)。