

# ネイティブスピーカーが 熱く語る日本・北海道の歴史

執筆者 アイ・エス・ケー合同会社 代表 渡邊 法子

クールジャパン  
プロデュース  
サークル  
コラム

CJPF

COOL JAPAN Public private partnership platform  
クールジャパン 産官連携プラットフォーム

## 知ってる？北海道の縄文・アイヌ・北前船

北海道内に住む外国人を対象として、北海道の歴史を軸に、縄文やアイヌの文化、北前船がもたらした生活物資等について、より深く学んでいた機会を設けました。ネイティブスピーカーが、母国の歴史・文化と比較しつつ、歴史観、北海道の生活・食文化等について熱く語り伝えることができる”語り部”になっていただく取り組みをスタートしました。

### 【訪日観光案内人養成学院の様子】



### 【カックウ縄文土器】



## 訪日ツアーを構築して、日本ファンを増やす

私は、インバウンド観光客が数多く訪れるようになった2009年に伊豆稲取温泉観光協会事務局長として、内閣府の「地方の元気再生事業」に提案しました。採択を受け、東アジア圏（台湾・中国・香港）の現地旅行会社にリサーチをかけました。聞き取り調査から、訪日観光ルートへの要望、意見を集約し、現地旅行会社と共同でゴールデンルート以外の訪日観光旅行の企画を策定しました。ただし、ゴールデンルートの旅程の価格帯では実施ができず、客層は富裕層をターゲットにして、ファムトリップを実施しました。その結果、富裕層は、美食と美しい風景、訪れる地域の歴史的背景に関心が高く、魅力を求めて旅をするということが分かりました。

続いて、2010年に京丹後市観光協会事務局長として、関西圏の訪日観光コースを策定しました。

中部セントレア空港→福井県の日本海魚市場（海鮮）→三方五湖（地理学要素）→伊根の舟屋（寒ぶり）（特徴ある海辺の原風景）→天橋立→京都京丹後（かに）（鳴き砂・世界ジオパーク）→小京都出石（そば）（赤い鳥居）→姫路城（世界遺産）→淡路島→神戸（神戸牛）→関西空港というエリアの旅程を提案して現地の旅行展に出展し、多くの旅行会社で企画販売されました。

## 受け入れ地域の準備

これまでのツアーの策定を通して、日本に初めて訪れる外国人に出会ってきました。そのような人々に、日本を好きになってもらい何度も日本に来てもらうためには、受け入れ地域側が「準備」を行う必要があると考えました。

そこで、受け入れ地域側が取り組むべき事業として、日本に住む外国人を対象にした、地域の歴史・文化香る旅、美食、自然体験の学びの場である「訪日観光案内人養成学院」を開講し、訪日観光の案内人を養成する取組を始めました。

第一回として、北海道で講義を開始しており、受講生と共同で新たなテキストづくり等も行っていきます。

## 地域資源を活かした付加価値

北海道を選択した理由は、歴史的にも地域固有のストーリーが多くあるにもかかわらず、現在、それを外国人に分かりやすく伝える方法が確立されていなかったからです。新たな伝え方として、例えば、サケをグルメとして食すだけではなく、サケにまつわる北海道の歴史・文化も学びながら、サケの遡上ウォッチングや放流体験などを行い、立体的に「食」に対する理解を深める機会を提供したりしています。

持続的な文化観光の魅力をネイティブスピーカーが母国語で伝え、付加価値が高い訪日旅を提供するよう、持続的な取組みとしていきたいと思っています。

## 歴史と川を遡るカムイチェプ（神の魚）の物語

縄文、アイヌの文化で生活した民族は、狩猟採集民の中で最も定住性が高い民族のひとつです。これは周辺の地域が、野生の動物たちの餌となるサケやマスが豊富で安定しているためです。こうして彼らの定住生活が始まりました。

彼らの漁獲については秋が活発であり、産卵のために遡上する秋ザケを捕獲します。その後乾燥させて冬穀として保存します。天日で乾燥させた後、囲炉裏のある室内で燻製し、家族で一冬600本保管していたといいます。

脂肪分が少なく、乾燥保存が容易なため、秋ザケが第一選択です。アイヌの人々にとってサケは大切なもの。アイヌの人々の命を繋ぐ貴重な食べ物であるサケは、アイヌ語でカムイチェプ（神の魚）又はシペ（真実の食べ物）と呼ばれています。



アイヌの生活とカムイチェプ  
（神の魚）