

北海道奥尻町のいま（前篇）

本財団事務局

森田 朋有
石川 新

奥尻町は、北海道南西端の日本海上に位置する。東西一キロ、南北二七キロメートルと南北に長く、町域面積は約一四三平方キロメートル、二〇二六年六月末の人口は、二〇三五人となっている。島へのアクセスは、約六一キロ離れた本土側の江差港からフェリーが毎日一便（繁忙期は二便）就航。また、函館空港および札幌丘珠空港よりそれぞれ飛行機が週五便、二便就航している。

本報告では、地域資源を活かした産業振興や滞在型観光の推進、未来に向けた多様な人材の育成など、近年、町で精力的に取り組んでいる持続可能な島づくりについて前後篇に分けて紹介する。

本稿では、まず町が目指す持続可能な地域づくりのビジョンや、その実現に向けて取り組みが進む事業などについて報告したい（現状は二〇二六年七月の取材時）。



ホテルの開業と せたな航路の復活による 地域の活性化

奥尻町では、少子高齢化や後継者不足などによる宿の減少を背景に、観光客の受け入れに課題が生じている。町ではその打開策として、旧役

場庁舎の跡地に七階建て、一三〇室のホテルの建設を決断。二〇二七年一月のオープンに向け、工事が進められている。



奥尻町のビジョンについて説明する
新村卓実町長。

ホテルの開業を 観光振興の起爆剤に

「北海道南西沖地震が発生した三三年前（一九九三年）の町の人口は約四五〇〇人だったが、現在は約二四〇人と、ほぼ半分に減っている。これだけ人口減になると、少子高齢化が目に見えるようになり、町の活気が失われていると感じる。奥尻は一次産業の町だが、かつてはそれに匹敵するほどの観光需要があった。

ところが宿泊施設が次第に少なくなり、町ににぎわいを感じにくい状況になっている。そこで、打開策の一つとして、ホテルを建設して観光需要を生み出し、フェリーと飛行機の双方の利用を増やそうと考えた」と、新村卓実^{しんむらなみ}奥尻町長は話す。

ホテル建設には四〇億円近い費用がかかるという。しかしながら、観光客が多かった時期には、年間一〇億円ほどのお金が島内で消費されており、ホテルを整備することで、以前のように観光客を呼び込み、あわせて航路・航空路などの交通インフラも支えていこうという計画である。「私は、お金を生まない箱物を作るべきではないと考えているが、ホテルであれば、投じた費用が地域の中に再びお金を生むと思っている」

建設費は「新しい地方経済・生活環境創生交付金（第二世代交付金）」を活用する。建設を担当するのは、

町と民間の出資で設立した「株式会社Join（ジョイン）」で、町は同社に五億一〇〇〇万円を出資し、国の交付金と過疎対策事業債の計約二〇億円を財源に建設資金を補助。現段階の試算では、借入れによって町の負担は大きくなるが、ホテルから得られる利益や固定資産税などを含めて考えると、年間一二〇〇万円ほどの収入があり、償還後も約二〇〇万円が町に残る計算で、しっかりとした収益をもたらす事業になるという。ホテルの運営は、北海道内外でホテルを経営し、大和ハウスグループとも連携する「ABアコモ株式会社」と協定を結んでいる。

せたな航路を活用した 観光ルート開設

奥尻の観光客が最も多かった頃、来島者の約六割が道央方面から来て



「おくりまると祭」の会場にて、せたな町の特産品を販売。せたな航路の復活を見据え、両町の交流にも力が入る。

いた。しかし、奥尻くせたな航路の休止（二〇一九年三月）により、その流れが途切れてしまった。新村町長は「河原泰平せたな町長に話をしたところ、『せたな側も奥尻との航路がなくなつてから町の雰囲気が大きく変わった。航路の復活に向けて協力したい』と言ってくれた。せたなと結ばれることで、長万部く洞爺く登別く札幌へと観光ルートがつながる。札幌方面へ向かう周遊ルートの開設を目指したい」とせたな航路の復活に期待を寄せる。このほか、函館空港の国際線ターミナルの拡張計画も視野に入れているという。「ターミナルの面積を約五倍に拡張する計画があると聞いており、定期便に加えてチャーター便も受け入れやすくなれば、函館を入口とするインバウンドを奥尻へ呼び込むことができ。ホテルの開業に合わせ、今から準備を進めていきたい」

新村町長は、北海道奥尻高校の生徒にもホテルの運営に参加してもらおうと考えている。アルバイトなどでホテルに携わることで、彼らの社会経験とともに、若い人たちから新しい発想が得られたり、生徒が来島者と交流し、奥尻の魅力や過ごし方などを伝えることを通して、ふるさと奥尻に対する想いを深めることも狙いだという。

このほか、地元で生産される水産物や農産物などをホテルのレストランや売店で使用、販売する構想もある。「ホテルを地域経済につなげるには、島の食材や商品を使うことが重要。レストランで地元の食材を提供し、売店で土産品を販売するなど、一次産業との連携を考えている。さらに、神威脇温泉の湯をホテルへ運ぶことも検討している。ホテル単体ではなく、島全体の産業や観光資源と結び付けていくことが大切だと思

う」

これらの事業を進めていく上で、欠かすことができないのは、特定有人国境離島交付金である。新村町長は、「七月に有人国境離島法の改正延長が成立したことの意義は非常に大きい。特定有人国境離島交付金の住民割引や輸送費コストの軽減、滞在型観光の促進に対する支援は重要。これに加えて、二地域居住が注目されている昨今だからこそ、奥尻高校を卒業した離島留学生など、島との関わりが続いている人についても、何かしらの支援があると嬉しい」と話す。

サステイナブル・ アイランド奥尻を 目指して

二〇二二年、奥尻町は、島の豊かな自然環境や水産資源などを次世代

に残すため、二〇五〇年までに二酸化炭素排出量実質ゼロを目指す「ゼロカーボンシティ宣言」を行なった。この年に環境省の脱炭素先行地域にも選定され、「サステイナブル・アイランド奥尻」をコンセプトに、再生可能エネルギーの推進、水産資源の活用、地域に根差した特産品の開発などの取り組みが町をあげて進められている。

地熱を活用した発電事業

脱炭素の取り組みとして、二〇一七年から奥尻島の幌内地区で行なわれているのが地熱発電である。新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）が調査した地熱井戸が、奥尻町に譲渡されたことを機に、島内で石油事業などを手掛ける株式会社越森石油電器商会在町から井戸を借りる形で、事業化を目指した。越

森修平代表取締役は、「私自身は燃料屋で、地熱のことは専門外でしたが、昨今の化石燃料使用に対する社会意識の変化を前に、会社として新しい事業に取り組もうと考えた」と、当時は振り返る。

発電方法は、井戸から汲み上げた熱水により、沸点の低い媒体を沸騰させ、その蒸気でタービンを回す「バイナリー方式」を採用している。同社では四億四〇〇〇万円を投じて、発電施設を建設。現在、発電機は二機で、定格出力は二五〇キロワット



株式会社越森石油電器商会の
越森修平代表取締役。

となつてゐる。国が定める「再生可能エネルギーの固定価格買取制度（FIT）」を活用し、二〇〇キロワットを四〇円／kWで、北海道電力ネットワークに売電している。この発電量は、町内電力の一〇二割に相当するという。

井戸のメンテナンズなどの地熱発電事業の管理・運営は、基本的に越森代表が遠隔でモニタリングをしながら一人で担っている。ただ、将来的に地熱発電機を増設する計画で、それにとまない雇用を増やすことも想定している。課題は人材の確保で、石油事業に限らず、少子高齢化が進む奥尻島で、新たに人を雇い入れることは容易ではない。「多様な人たちに交流人口として奥尻に来てもらうことで、島も変わっていくと考えている。そのため、私も尽力しているが、新しいホテルの開業とそれともなう『奥尻へせたな航路』の復

活（前述）には、特に期待している」と、越森代表は語る。

ブルーカーボンによる脱炭素化

奥尻島近海で推進されている脱炭素に向けた取り組みの一つが、「ブルーカーボン（以下、BC）」である。島では、二〇二〇年度より「奥尻地区海藻生産・活用調査検討協議会」が立ち上がり、ホソメコンブの養殖が開始された。これは、奥尻町、ひやま漁業協同組合青年部奥尻支部（以下、奥尻漁協）を中心に、国土交通省北海道開発局、北海道大学、道水産技術普及指導所などが参画する、産官学連携の事業である。ホソメコンブは、島近海に自生する海藻で、奈良時代には島で採れたものが朝廷にも献上されている。奥尻の特産品であるウニの餌となること、粘性多糖類（海藻にぬめり気をもたらす成分）



横田稔奥尻町産業振興課長。

を多く含むこと、食味が良いこと、他の地域のコンブと違う種類のため差別化できることなどから養殖対象に選ばれたという。

BCでは、養殖したコンブを収穫せずに海に沈めることで、空気中の二酸化炭素を海底に固定している。この時、固定した二酸化炭素量を定量化し、排出権として企業などと取引することを「カーボン・クレジット」と呼ぶ。奥尻では二〇二四年度に〇・五トン分のクレジットが認証され、島と本土を結ぶ航空路を担う

北海道エアシステム（以下、HAC）や航路を担うオクシリアイランドフエリー株式会社などがクレジットを購入した。また、二五年六月にはBCをさらに推進するため、町とエネオスで連携協定を締結した。

「単に収入を得るためではなく、BCを通じて脱炭素に向けた奥尻の取り組みを広くPRすることも目的。実際、島外企業との意見交換や視察の受け入れも増加している」と、横田稔^{みのる}奥尻産業振興課長はBCの狙いについて説明する。

このほかBCと並行して、ホソメコンブの商品化も進められている。既に出汁用の細切りコンブや、化粧水、石鹸などが商品化され、後述する「海館^{かいかん}」などで販売されている。なかでも、コンブエキスを使った化粧品は、ボトルデザインを奥尻高校生が手がけ、期間限定でHACの機内でも販売された。

サーモン養殖と

漁協直売施設「海館」

奥尻島の基幹産業である水産業をみると、北海道南西沖地震以前の漁業生産額は一四億円以上に達していた。また、かつてはスルメイカ漁が盛んで、二〇一〇年代前半には漁業生産額の半分近くを占めていた。しかし、近年では全国的にスルメイカは極めて不漁であり、奥尻島も例外ではない。大きな要因は海の環境変化であり、ホッケの来遊時期が遅れるなど、島で獲れる他の魚種にも変化が生じているという。さらに、漁業従事者の減少や高齢化も著しく、これらの要因から、



地元の水産物を購入できる奥尻漁協青年部の直売所「海館」。

現在の漁業生産額は四億三一〇〇万円ほどになっている（令和五年北海道水産現勢）。

漁業の不振を受け、奥尻島では、奥尻漁協や町による養殖業や栽培漁業への転換・参入が積極的に図られている。以前から取り組んでいたエゾアワビに加え、前述のＢＣに関連するホソメコンブ、シングルシード方式によるイワガキ養殖、未利用漁港でのナマコ養殖など、実証的な取り組みを次々に進めている。二〇二六年度からは国の気候変動対策予算を活用して、新たにアカガイの養殖試験もスタート。「もともと養殖業が盛んな地域では、海面が既に使われていることが多いが、奥尻には未利用の海域が比較的残っているため、新しい事業を展開するフィールドもある」と横田課長は説明する。

特に近年注力しているのがトラウトサーモン（ニジマス）の海面養殖

である。二〇二二年に初めて水揚げされ、二六年で五期目を迎える。寿司ネタなどで人気が高いサーモンは、各地で養殖が盛んだが、奥尻では、冬場の海の光景にちなんで「淡雪」と名付け、ブランド化を図っている。現在のおもな販路は函館の水産会社であるが、漁業者が主体となる「奥尻島サーモン養殖協議会」による住民向け販売会が行なわれるなど、島内での認知も広がっている。

地域住民および観光客が、島の水産物を購入できるのが、奥尻港に隣接する奥尻漁協青年部の直売施設「海館」である。ファイル加工された奥尻サーモンや塩水ウニをはじめ、豊富なラインナップを取りそろえ、「漁師のつまみ」シリーズとして鮭とばや岩ノリなどのオリジナル商品の開発にも取り組んでいる。ＥＣサイトも開設されており、島外からでも注文しやすい。

地域に根差したワイン造り

北海道南西沖地震後、復興事業の一環として島内で立ち上がったのがワインの醸造である。農林水産省の「農山漁村活性化プロジェクト支援交付金（現農山漁村振興交付金）」を活用し、二〇〇八年に島西部の湯浜地区にワイナリーが完成した。

ワインは、島内の公共工事などを手掛ける株式会社海老原建設が設立した株式会社奥尻ワイナリーが、ブドウ栽培からワイン製造・販売までを一貫して手掛けている。菅川仁常務取締役は「当時、国内の離島でワインを造る前例はほとんどなく、奥尻が先駆的な存在だった。そのため、適した品種や作り方など、すべて手探りでスタート。その後は、佐渡や五島など他の島でもワイン造りが始まっていった」と、振り返る。



奥尻ワイナリーのブドウ畑。ワインの製造には島内で栽培する専用品種のブドウを使用。

事業開始当初は、一六品種ものブドウを栽培していたが、

現在は、厳選してメルローなど四品種を栽培している。ワインの生産量は年間で三〜四万本ほどで、このうち約七割が島外出荷。経営戦略として、

広く大量に販売するのではなく、コアなファンを大切に

する事業を目指しているという。

同社の地域に根差したユニークな取り組みの一つとして

「音響振動ワイン」があげられる。これは、ワイン醸造時

に音の振動をタンクに伝える

ことで熟成を促進させる製法で、ワイナリーでは、激しい

波が押し寄せる奥尻の「冬の海岸の環境音」を聞かせて熟

成させたワインも製造している。また、地元の奥尻中学校

吹奏楽部の演奏曲を聞かせた

ワインも造っており、町のふるさと納税の返礼品となっている。

ワイナリーでは予約制で見学を受け入れており、現在は年間で約一〇〇〇人が訪れる。港や空港から少し離れた場所にあるため、じっくり見学するには、日帰りではなく、島内で宿泊することが必要となる。現状では、宿が予約できずに見学することができない観光客も少なくないため、新たなホテル建設が待ち望まれているという。「ワインを通じて奥尻を知ってもらい、いつかワイナリーを目的に来島してほしい」と、菅川常務は期待を口にする。

（後篇につづく）

巻頭グラビア(P.1〜)もあわせてお読みください。▶▶▶