

令和7年度
世界自然遺産登録20周年記念シンポジウム運営業務
報告書

令和7（2025）年10月

公益財団法人 知床財団

目次

業務概要	1
第1項. シンポジウム前日までの業務	3
1. 開催に向けた周知広報及び登壇者等手配	3
2. 進行台本等の作成及び印刷	5
3. 会場および資機材の準備	5
4. 司会者および登壇者との調整	5
5. プログラムの印刷	5
第2項 シンポジウム当日の業務	7
1. 会場等の設営	7
2. リハーサルの実施	9
3. 舞台上看板及びステージ花の設置	9
4. 司会者及び登壇者の対応	9
5. 当日の進行管理	10
6. シンポジウムの記録	11
第3項 シンポジウム終了後の業務	36
1. 資材の撤去、清掃	36
2. 報告書の作成	36

業務概要

1. 業務名

令和7年度 世界自然遺産登録20周年記念シンポジウム運営業務

2. 業務の目的

知床は2005年7月17日に世界自然遺産に登録された。本年は登録20周年を迎えることから、世界的に認められた知床の価値と、地域と自然が共生する未来への道筋を考える機会として、知床国立公園60周年・世界遺産20周年記念事業実行委員会（以下、「実行委員会」という）の主催でシンポジウムを令和7年8月31日（日）に開催する。

令和6年度知床国立公園知床エコツーリズム戦略改定及び知床の魅力あるストーリー策定業務において、地域の価値を斜里・羅臼・ウトロの各地域住民自身の視点から見出した際に、豊かな海の生態系は地域住民が強く認識している重要な価値であることが再確認された。また、2024年度は、豊かな海の生態系を象徴するサケ類の漁獲量減少や流氷の大幅な減少等、海洋生態系変化や気候変動を強く感じられる一年であった。

よって、今年度のシンポジウムは「知床の海と未来～豊かな海の生態系と地球温暖化～」をテーマとして、インバウンドへの訴求効果も高い「世界遺産」としての価値と魅力に関する地域関係者等の理解を深め、国内外への情報発信や世界遺産にふさわしいコンテンツ造成などこれからの知床を考える契機となる企画とする。

なお、本業務は、実行委員会の構成機関となっている釧路自然環境事務所の環境省担当官（以下、環境省担当官）と連携して、シンポジウム開催等に必要な運営支援を実施するものである。

3. 業務の実施体制

本業務は、環境省からの請負業務として公益財団法人 知床財団が実施、運営した。

4. 業務実施期間

令和7（2025）年5月26日から令和7（2025）年10月31日

5. 業務内容

仕様書に記載されている業務内容は以下の通りである。

- 1 シンポジウム前日までの業務
- 2 シンポジウム当日の業務
- 3 報告書の提出

第1項. シンポジウム前日までの業務

1. 開催に向けた周知広報及び登壇者等手配

本シンポジウムを開催するにあたり、以下の業務を実施した。なお、講師、司会者、およびファシリテーターの選定にあたっては、環境省担当官と協議の上、最終決定した。

1) シンポジウムにおける基調講演の講師選考

基調講演の講師については、近隣の海洋環境や海洋生物について造詣が深く、幅広い層へ高い波及効果が期待できることを考慮し、以前より羅臼漁業協同組合と連携して活動を行っているアクアマリンふくしま（公益財団法人ふくしま海洋科学館）勤務の学芸員、「松崎浩二」氏に依頼した。

2) シンポジウムにおける司会者の選考

司会者については、地域に造詣が深く、地域での実施実績が豊富なことを考慮し、昨年度の知床国立公園60周年シンポジウムと同様、北海道佐呂間町出身、網走市在住の「山崎ひとみ」氏に依頼した。

3) シンポジウムにおけるファシリテーターの選考

ファシリテーターについては、地域の海洋環境に造詣が深く、地域での実施実績が豊富なことを考慮し、「山村 織生」氏に依頼した。山村氏は、知床を含む道内各地で調査、研究を行っているほか、知床世界自然遺産地域科学委員会の委員、および海域ワーキンググループの座長を務めている。

4) ポスターおよびフライヤーの印刷

シンポジウム開催にあたり周知広報を行うため、ポスターを印刷した。

ポスターおよびフライヤーのデザインは、環境省担当官から提供され、印刷は下記の仕様で行った。

- ・ポスター：A3、片面4色、100部、マットコート紙
- ・フライヤー：A4、片面4色、1,000部、マットコート紙

納品後、環境省担当官の指定に基づき、斜里町および羅臼町の公共施設や観光施設を中心に配布した。



世界自然遺産登録 20 周年記念シンポジウム



知床の海と未来

～豊かな海の生態系と地球温暖化～

2025年 **8月31日** (日)

14:00~17:00

会場：ゆめホール知床
入場無料

近年、サケ類の漁獲量激減や流水の減少など海洋環境変化を強く感じませんか？
世界遺産としての価値と魅力の理解を深め、気候変動が知床の海洋生態系に与える
影響を学びながら、私たちができる具体的な行動を考えてみましょう。

基調講演 **松崎浩二氏** (飼育員・学芸員)

「新種の宝庫！知床半島。深海までも世界遺産??」

1974年生まれ。東北大学農学部生物海洋学講座卒、
1998年からアクアマリンふくしま勤務。2011年の東日本大震災後、
羅臼漁業協同組合の協力で深層水施設を活用し、研究者との共同
研究を通し23種類の新種や日本初記録の生物を知床沖で発見。



事例紹介 **林野庁 北海道森林管理局**
知床森林生態系保全センター

「知床世界自然遺産地域の河川工作物について」

パネルディスカッション

「知床の海から考える、私たちの未来とアクション」

ファシリテーター	山村 織生 (北海道大学 大学院水産科学研究院 准教授)
パネリスト	松崎 浩二 (アクアマリンふくしま)
	荒木 耕治 (屋久島町町長)
	関 勝則 (知床ダイビング企画)
	加瀬 里沙 (羅臼昆布・ウニ漁の家業を営む嫁)
	長崎 陽登 (斜里高等学校3年次)

海と、森と、人がつながる。

主催 知床国立公園60周年・世界遺産20周年記念事業実行委員会 (環境省釧路自然環境事務所/林野庁北海道森林管理局/北海道/斜里町/羅臼町)
後援 (株)ゴールドウイン/(株)スノーピーク/(公財)知床財団/知床斜里町観光協会/知床羅臼町観光協会/斜里第一漁業協同組合
ウトロ漁業協同組合/羅臼漁業協同組合/しれとこ斜里農業協同組合/知床ガイド協議会/斜里町自治会連合会/ウトロ地域協議会
斜里山岳会/羅臼山岳会/(一社)知床しゃり/(一財)自然公園財団知床支部/知床ユネスコ協会

お問い合わせ 環境省ウトロ自然保護官事務所 TEL 0152-24-2297

図 1. ポスターおよびチラシ

2. 進行台本等の作成及び印刷

シンポジウム当日の進行台本等については、環境省担当官と協議を行ったうえで作成し、印刷を行った。印刷した進行台本は当日午前中のリハーサル時に必要な関係者へ配布した。

3. 会場および資機材の準備

会場は、実行委員会に属する斜里町役場・環境課が手配した「斜里町公民館 ゆめホール知床」内、「文化ホール」（定員 556 名）を利用した。また、会場設営に必要なスピーカー、マイク等の資機材は、ゆめホール知床の資機材を使用した。

4. 司会者および登壇者との調整

当日の進行に関して、実行委員会及び当日の会場スタッフと 6 月 12 日（木）に打合せを実施し、司会者を含め当日の登壇者等の進行の確認を行った。

5. プログラムの印刷

シンポジウムの来場者に対し配布する、当日プログラムのデザイン、レイアウト製作、及び印刷を行った。仕様は、A3 二つ折り（4 頁）、両面フルカラーで制作し、600 部印刷した。

パネルディスカッション
「知床の海から考える、私たちの未来とアクション」

ファシリテーター



山村 織生 氏 [北海道大学大学院水産科学研究院 准教授]
知床世界自然遺産地域科学委員会 委員
知床ワーキンググループ 庶長

パネリスト



松崎 浩二 氏 [アクアマリンふくしま]
1974年、福島県郡山市生まれ。福島県いわき市在住。東北大学農学部生物海洋学講座。1998年からアクアマリンふくしま勤務。2011年の東日本大震災後、福井漁業協同組合のご協力で深層水調査を活用し、研究者との共同研究を通して、23種類の新種や日本初記録の生物を知床沖で発見した。



荒木 耕治 氏 [屋久島町町長]
1950年（昭和25年）鹿児島県松尾郡上屋久町（現・屋久島町）生まれ。鹿児島大学経済学部卒。現 屋久島町長。全互恵島振興協議会会長。休日には御自身の絵で釣りを楽しむ一面も。



関 勝則 氏 [知床ダイビング企画]
1954年北海道釧路市生まれ。釧路市在住。NAUダイビングインストラクター。水中ガイド、資源調査、水中写真、ビデオ撮影を行う。自然環境の水中撮影を数多く手がけ、多数の写真集を出版。各種メディア出演多数。遺産登録5周年シンポジウムでは基調講演。



加瀬 里紗 氏 [羅臼昆布・ウニ漁の家業を営む嫁]
コテージ「seaside cottage KOBUSTAY（こぶすてい）」オーナー
宿泊は1日1組限定・羅臼昆布について学べ、コンパニオン体験も可。
北海道食文化塾士、羅臼町学校運営協議会 地域コーディネーター
知床羅臼町観光協会 元事務局長



長崎 陽登 氏 [斜里高等学校 3年次]
斜里高等学校生徒会執行委員 野塚部
斜里町で好きな場所はウトロ。フユニ碑が故郷があり、夕日がきれいだから釣りキチで英語力で包丁さばきも一流！

世界自然遺産登録 20周年
記念シンポジウム

知床の海と未来
～豊かな海の生態系と地球温暖化～



2025年8月31日 [Sun] 14:00 ~ 17:00

会場 斜里町公民館 ゆめホール知床 文化ホール（斜里町）

主催：周年記念事業実行委員会（環境省知床自然遺産事務所、林野庁北海道森林管理庁、北海道、斜里町、羅臼町）
後援：（株）コールドウイン（株）スノーピーク（公財）知床材産/知床製産物販売協会/知床羅臼町観光協会/斜里第一漁業協同組合/ウトロ漁業協同組合/羅臼漁業協同組合/しれとこ知床漁業協同組合/知床ガイド協議会/斜里町自治会連合会/ウトロ地域協議会/斜里山岳会/羅臼山岳会/（一社）知床しゃり/（一財）自然公園財団知床支部/知床ユネスコ協会

プログラム

基調講演

「新種の宝庫！知床半島。深海までも世界遺産??」

講演者：松崎 浩二 氏

事例紹介

「知床世界自然遺産地域における
北海道森林管理局の取組みについて」

林野庁 北海道森林管理局
知床森林生態系保全センター

パネルディスカッション

「知床の海から考える、私たちの未来とアクション」

ファシリテーター

山村 織生 氏（北海道大学大学院水産科学研究院 准教授）

パネリスト

松崎 浩二 氏（アクアマリンふくしま）

荒木 耕治 氏（屋久島町町長）

関 勝則 氏（知床ダイビング企画）

加瀬 里紗 氏（羅臼昆布・ウニ漁の家業を営む嫁）

長崎 陽登 氏（斜里高等学校 3年次）

基調講演

「新種の宝庫！知床半島。
深海までも世界遺産??」

松崎 浩二 氏 [飼育員・学芸員]

私の所属するアクアマリンふくしまでは、2000年の開館当初から冷たい海流である親潮の「ふるさと」オオソク海の生き物を表示しています。知床の海は、表面海水温 5℃以下の時期が半年も続き、「深奥からの海」として私達が生きた状態で深層生物に出会うことができる日本の場所と考えられています。当館で人気の知床の生き物たちや知床で発見された新種をご紹介します。



総司会



山崎 ひとみ 氏

[ボイスオブオホーツクスカイ テーフアナウンサー]

北海道佐呂間町出身。堺市在住。旧帝京短期大学を卒業後、NHK北見放送局に入局。在局中はFM音響情報番組「ニュース・地域情報」等多くの番組を担当。退局後はフリーアナウンサーとして、菅生町を中心に武典・イベント・各種大会などのアナウンスの他、フォーラム・シンポジウムのコーディネーター・パネリストを務め、現在に至る。

図 2. 当日配布したプログラム（A3二つ折り、両面カラー）

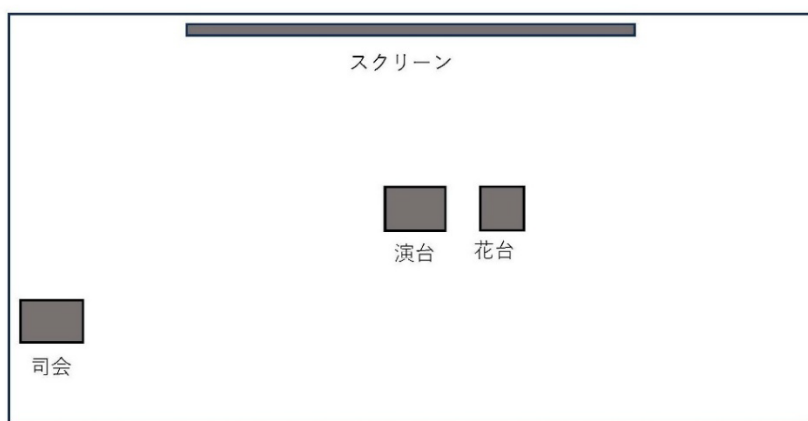
第2項 シンポジウム当日の業務

1. 会場等の設営

当日の会場設営は、環境省担当官から提示された舞台設営図および配席図に基づき設営を実施した。

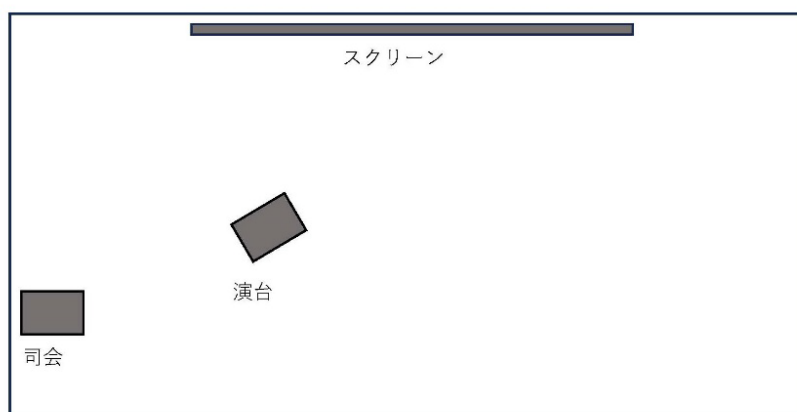
会場のステージの上部には、「世界自然遺産登録20周年記念シンポジウム」と書かれた舞台看板を設置し、ステージの演台横には花台を準備した。なお、看板および花台は当日リハーサル時に設置し、シンポジウム終了とともに撤去した。

また、会場内には、司会者及び登壇者の控室を設置した。



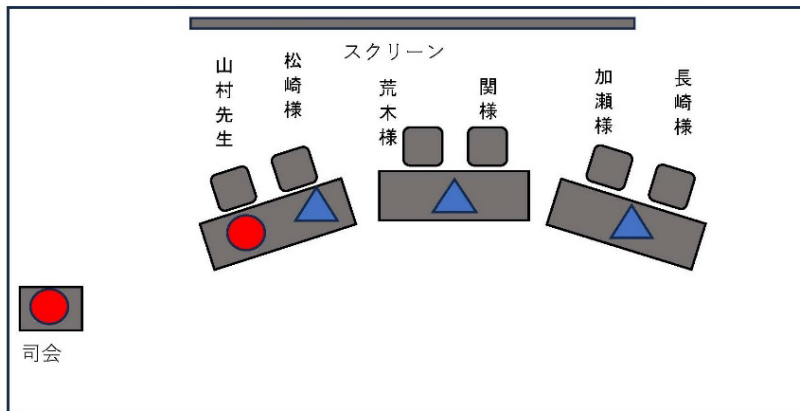
開会閉会挨拶

図 3. 開会・閉会挨拶



基調講演・事例紹介

図 4. 基調講演時の舞台配置図



パネルディスカッション

● …有線マイク

客席でワイヤレスマイク×2使用

▲ …ワイヤレスマイク

図 5. パネルディスカッション時の舞台配置図

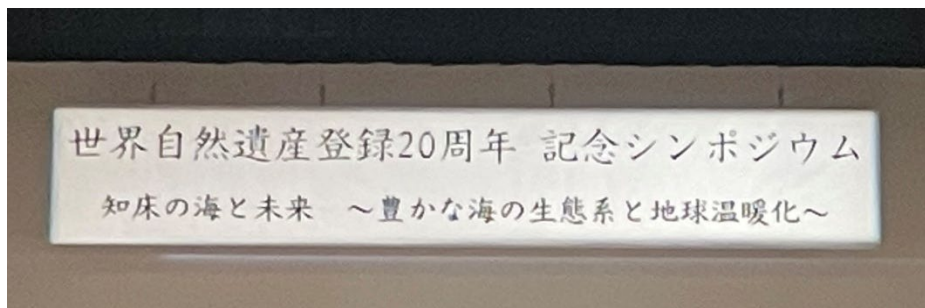


図 4. ステージ上の舞台看板



図 5. 演台横の花台



図 6. 舞台看板、花台、および演台の設置後の様子。

2. リハーサルの実施

式典の開場前に、機器調整、演者等の導線の確認、リハーサル等の準備を行った。音響機器については、ゆめホール知床の専属スタッフと合同でリハーサルを行った。

また、司会者及び登壇者を交えたリハーサルも開場前に実施し、投影資料の確認やマイクテスト等を行った。

3. 舞台上看板及びステージ花の設置

式典会場のステージ上部に「世界自然遺産登録20周年記念シンポジウム」と書かれた舞台看板、及びステージ花を準備し、式典当日の午前中に設営した。

4. 司会者及び登壇者の対応

当日午前中に会場に到着した司会者及び登壇者について、それぞれ控室へ誘導し、当日の進行について説明を行った。控室には人数分の机、椅子、及び飲み物を用意し、必要な演者に対し昼食用の弁当を手配した。

5. 当日の進行管理

当日の進行管理については、実行委員会にて精査された進行台本に従い、リハーサル及び記念式典を進行した。

リハーサルについては、開場前に機器調整、導線の確認、シンポジウム進行の確認を行った。音響機器については、ゆめホール知床の専属スタッフとともに機器調整および進行確認を実施した。

シンポジウム開場前に現地入りする司会者及び登壇者に対しては、控室への誘導、進行についての説明を実施した。また、司会者及び登壇者には、飲料のほか、必要に応じて昼食を手配し、提供した。

開場前、及び開場後は、登壇者や聴講者の安全確保に十分配慮した。

6. シンポジウムの記録

1) シンポジウムの講演内容について

基調講演およびパネルディスカッションについて、以下にその内容を記録した。

i) 松崎 浩二 氏 基調講演 「新種の宝庫！ 知床半島。 深海までも世界遺産??」

皆さん、こんにちは。アクアマリンふくしまの松崎浩二と申します。本日は、知床世界自然遺産登録 20 周年の記念シンポジウムにお招きいただきまして、誠にありがとうございます。世界に関するこの知床の大自然が、20 周年という節目を迎えられたことに、当館職員一同、心よりお祝い申し上げます。

今回、こちら「新種の宝庫！ 知床半島 深海までも世界遺産??」という題名をつけさせていただきました。なぜ福島県的水族館がこの知床半島で生き物を採集して、新種などを発見できたのか。アクアマリンふくしま、福島県と知床とのご縁について、当館の紹介も交えながら皆様にお話させていただきたいと思います。

アクアマリンふくしまは 2000 年にオープンしました。今年で 25 周年の水族館になります。屋根はガラス張りに覆われていまして、展示の中に太陽光が入って、自然光で魚たちを見られるということが大きな目玉になっています。

本日ご来場の方で、アクアマリンふくしまに来られたことがあるという方はどのくらいいらっしゃいますか。結構たくさんご来館いただきまして、ありがとうございます。私たちはいつも羽田から中標津を通して、そこから車で移動するような形になりますので、結構遠くになってしまうのですが、今回、アクアマリンふくしまに来られたことがない方もいらっしゃると思いますので、紹介をさせていただきたいと思います。

水族館といえますと、イルカがショーをしていることが魅力的だと思いますが、実はアクアマリンふくしま、イルカの展示は行っていません。また、ペンギンたちが行列を作っているかわいい姿を想像されるかと思いますが、実はアクアマリンふくしま、ペンギンたちもいない水族館です。アクアマリンふくしまは 2000 年にオープンということで、意外と新しい水族館なのですが、周りには宮城県、新潟県、茨城県と素晴らしい水族館がもともとたくさんありますので、それらとはちょっと違った水族館にしようということで、イルカやペンギンは他の水族館で見ていただくということで、展示はしていないのです。

では、どのような展示をしているかといいますと、今年 7 月に「わくわく・はじまりの森」という、里山を舞台にした屋外体験エリアを整備しました。里山というと、人間が住んでいるところの近くにいる自然の生き物を展示するというので、タヌキやヘビ、カエルなどを子どもたちが自分で発見して、観察できる展示コーナーとなっています。その他には、「じゃぶじゃぶ・めぐりの海」という展示が、巨大なタッチプールのような形になっているのですが、子どもたちがウニやヒトデ、ナマコを海の砂浜の中で探して、自分たちで発見し

て、観察するようなエリアになっています。なかなか自然の中では生きものたちを見つけられないのですが、水族館の中で発見してもらい、深い方では大きな魚たちが放してありますので、餌を与えながら観察できるようなプールになっています。

もう一つご紹介するのは、「いのちの教育」プログラムとして、水族館の中に釣り堀があり、魚を釣ることができます。幼稚園児たちから「初めて、魚を釣るという体験をアクアマリンでしたよ」というコメントが寄せられています。なかなか海釣りをするというハードルが高いかと思いますが、こういった形で、小さな子供たちに初めて生きた魚を体験してもらえるスペースとして、とても人気があります。釣った魚は自分たちでさばくこともでき、アジがまだぴちぴちしているところを、頭をたたいて、中で心臓が動いている、血が出てくる、ということを経験してもらっています。それは、「命をいただいている」ということを実感してもらうためなのですが、自分でさばいた魚を唐揚げにして食べるという体験をしてもらっています。今はスーパーで切り身になった魚を子供たちが食べるので、魚嫌いの子もたくさんいますが、自分たちで釣った魚を自分でさばいて食べることで、そこから「魚を食べることが好きになった」というお手紙もいただくこともあります。

アクアマリンふくしまは、子供たちが自然体験をできるような水族館として運営をしています。展示テーマは「海を通して人と地球の未来を考える」です。福島県の沖合は「潮目の海」でして、北から、知床沖、オホーツク海を起源とする親潮系のエゾメバル、ソイ、チカ、キュウリウオなどの魚を左に展示し、右側には黒潮系のキハダ、カツオ、マグロ、マイワシなどを展示しています。この大水槽は、福島県沖の黒潮と親潮がぶつかる潮目の海を表現しています。

全国で生き物を採集していますが、奄美大島や串本では黒潮の生き物、カツオやマグロを収集して展示しており、佐渡の方でもバショウカジキという、鼻の長いカジキを9月、10月に収集して展示しています。北の方ではオホーツク海を起源とした知床半島や厚岸湖などで生物を収集して、親潮の生き物として展示しています。

知床の生物は、大水槽の他に小さな水槽を49個並べて展示しており、2015年に「親潮アイスボックス」としてリニューアルしました。開館当時の2000年からオホーツク海の展示は継続して行っています。リニューアル時にデザイナーと、知床の生き物たちをどういう形で展示しようか相談したのですが、ジンベイザメなどの大きな生き物と違い、オホーツク海の生き物というのは、小さいけれどユニークだったり、きれいな生き物がたくさんいるので、そういった生き物は宝石のような輝きがあるね、ということで、親潮アイスボックスは宝石の陳列ケースをイメージしています。一番上には、今回パネリストとしてご参加されている、関さんが撮影された写真をアクリルに埋め込み、宝石を並べたような、美しい冷水系の種の多様性の展示となっています。

実は、こうした知床の生き物が充実したのは、東日本大震災がきっかけとなっています。

震災の被害の状況ですが、ガラスで覆われていた屋根、強化ガラスは地震があっても割れないと言われていましたが、実際、東日本大震災では 30 枚割れてしまい、1 枚 500 万円もしますので、これだけで単純に 1 億 5,000 万円ぐらいの被害がありました。

幸いなことに人的な被害というのはありませんでしたが、水族館の大体 50 センチぐらいの高さまで津波が上がってきました。地下にあった水槽ですが、水槽は軽く、1 度津波が来ると浮き、そしてまた落ちる時に、水槽同士が重なってしまい、壊滅的な状況になってしまいました。外では液状化現象が発生しました。館内では水槽が破損したり、擬岩と呼ばれる水槽の中の岩が破損してしまいました。また、一番大きな被害は、電源の喪失でした。水族館の水槽は、エアレーション循環で酸素を取り込んでいるのですが、震災後の原発の事故の為にエネルギーが供給されず、生き物たちの 9 割が酸欠で死んでしまいました。

私達はなるべく早く水族館を復旧させるよう、職員たちで液状化した砂をかき集めたり、津波で流れてきたたくさんのゴミ拾いも行いました。また、他の水族館の方が救援に来てくださり、トドやセイウチ、アザラシなどの海獣たちの引き取りや、酸欠で全滅してしまった生き物たちの回収や掃除などをご支援いただきました。羅臼の漁業協同組合の方にもたくさんの援助をいただきまして、海洋深層水を無料で提供いただいほか、生物の収集のために漁業の漁業者の方を紹介いただきました。

私たちは潜って生き物たちを採集していましたが、9 割ぐらいの生き物が死んでしまい、一からもう一度生き物を集めなければいけないというような状況になってしまったので、羅臼の皆さまや知床の皆さまにご協力いただき、様々な生き物たちを集めることができました。そして、震災から 4 カ月後の 7 月 15 日に、地盤沈下や液状化でガタガタになったアスファルトなどの瓦礫を使用し、ステージにした「がれき座」として再オープンすることができました。実際には、アクアマリンふくしまの中の状態は三分の一ほどしか復旧してはならず、このあと 2 年ぐらいかけて、やっと完全に復旧しましたが、この時期は福島自体が、活気がない状態でしたので、とりあえずオープンしようということで、震災から 4 か月で再オープンしました。オープンに際しましては、やはり知床の皆さまより多大なご協力をいただき、知床の珍しい生き物たちが充実し、今ではアクアマリンふくしまの代表的な生き物になっています。

どうしてこのレアな生き物たちが、知床でたくさん採れるのかという理由を 4 つ挙げてみたいと思います。一つ目は、知床沖というのは、水深 30m から 2,000m というとても深い海があり、浅い海の生き物から深い海の生き物まで様々な生き物が近い場所で収集できる、とても魅力的な場所です。珍しい深海魚も浅場に上がってくるチャンスが非常に高いです。このような場所が岸沿いにずっと続いており、水深 500m の位置まで船で、20 分ほどで到着することができます。500m の水深の海に行けるということは、すごく素晴らしいことで、福島県では水深 500m まで行くには、船で 2 時間半ぐらいかかりますので、それを考えると知床は本当に深場に近い素晴らしい海だなと、私たち福島県民からすると考えられていま

す。

ちょうど 3 日前に羅臼沖で水中ドローンの調査を行い、皆さまに知床の海底がどんな風になっているのかを紹介するために急いで編集しましたのでご紹介いたします。このような水中ドローンは、ホースの部分で生き物を吸い込むようなことができるので、カメラで観察するだけでなく、実際に採集もできる機械になっています。この水中ドローンは水深 1,000m まで潜ることができ、プレイステーションのコントローラーを改造したのを使って、画面で水中の映像を見ることができます。

ここに、レアな生き物がいますが、これを吸い込もうとしているところです。こういった形で観察したり、採集したりということが出来る水中ドローンなのですが、水深 300m の羅臼沖の 3 日前の映像がこちらになります。スケソウダラの子供や、ちいさいズワイガニがたくさんいました。そして、光に集まり、この画面にどんどんくっついてきているのが、オキアミやヨコエビです。これらが魚たちの餌になっていますので、この魚たちの餌がたくさんあるということは、やはり豊かな海の象徴だろうなというふうに私たちは感じています。

では 500m はどんな海か。こちらは羅臼の礼文沖の映像ですが、スケソウダラが本当にたくさんいて、非常に魚群が濃いです。水中ドローンを全国でやっている人が今回のオペレーターだったので、こんなにたくさん魚が群れているところを初めて見た、と言っていました。私たちが狙っている、レアな生き物の「シロゲンゲ」や「クロカジ」は大きすぎて水中ドローンでは採ることができないのですが、どうやって採っているのかというと、10 cm ぐらいの深海魚が水中で浮遊している場合があったりします。こちらを見ていると、ここからずっと、今入ったのがお分かりになりましたでしょうか。このような感じで、水中で掃除機のように吸い込んで生き物を採集しています。今採れたのはこの深海のレアな生き物、「カムチャッカゲンゲ」という生き物なのですが、こういった生き物たちが羅臼沖、知床沖ではたくさん採集することができます。

二つ目は、海水温が 5℃ 以下の期間が長いということがレア生物を収集できるポイントだと思います。知床の年間水温は大体 12 月から 5 月までは 5℃ 以下の期間が続きます。最近では温暖化の影響下にあり、昨年や一昨年だと 25℃ ぐらいまで上がったと、関さんもおっしゃっていましたが、夏場でも平均 20℃ までいかず、表面水温が低い状態が長い間続きますので、冷たい生物や深海生物を採集できる期間がとても長いということが、この知床沖の特徴になります。深海は水温が大体 1℃ から 2℃ の水温ですので、表面水温が低ければ低いほど上に揚げた時の状態がいいということが、この知床の海の特徴だと思います。

皆さま、こちら何をとっているかお分かりになりますでしょうか。こちらは「クリオネ」です。クリオネは 2 月から 3 月に潜水採集で採らせていただいているのですが、採る時はこのようなペットボトルを使います。クリオネは非常に体表が弱い生き物ですので、網で取ってしまうとスレができてしまうため、ペットボトルでペコペコと吸い込みながら、1 本に大体 10 匹か 15 匹ぐらいクリオネを吸い込み、蓋をして持って帰るという形で、クリオネの採取をしています。その他、怪しい深海魚に見えるかと思うのですが、こちら「アバチャ

ン」という魚です。本州の方では水深 200m という深いで生息しているのですが、表面水温の低い知床では、だいたい表面水温が 0℃ の時期になると、潜水でも採集できるということで、こういった生き物たちが潜水でも採取できるというのは、知床の魅力だと思っています。

三つ目は、深層水の施設があるということです。この深層水の施設は、道内に 3ヶ所あります。3か所しかない、という風にも言えるかと思いますが、羅臼にはあります。このような深層水を、ホースを水深 300m まで降ろして直接深海の水を引き込むことができますので、メリットとしては年中 2℃～4℃ の海水を使うことができます。また、雑菌が少ないという、とても良い特徴があります。深海魚が元々住んでいるのは水深 300m です。震災前までは、深海魚を船採集した後、冷たく維持することが難しかったのですが、震災の時に羅臼町の方に復興応援としてこの深層水の施設を使わせていただけるようになって以来、深海魚を揚げた後に、この深海生物を深層水施設に入れることができることになったことで、珍しい生き物を生きて採集できるようになったということが、とても大きなメリットとなりました。

四つ目ですが、この知床でやはり一番素晴らしいのは、知床の皆さまがみんな優しいということだと思います。人柄がすごく優しい。この深海エビかごや、刺し網など、色々な船に乗せていただくのですが、水深 1,000m からメンメ網というものがあり、1,000m から、どんどんこの網が上がってきます。船上では網が溢れかえっており、すごく忙しい作業になります。こちらに見えるのが「メンメ」、キチジというのですが、この生き物たちが取れる漁獲漁になります。このような中、珍しい生き物がメンメ網にかかってくるのですが、漁師さんに、これ欲しいですって言うと、漁師さんは忙しい網作業の中、網から丁寧に生き物を外していただきます。実は、素人では、網から外するのが非常に難しく、下手にやってしまうと、生き物が傷ついてしまうので、漁師さんをお願いするしかない作業になります。

このように私たちは漁師さんにお世話になりながら生き物たちを採集し展示しているのですが、こちらの耳のある怪しいタコを皆さまご存じでしょうか。深海生物が好きな方の中では一番有名な生き物、「メンダコ」と言います。耳があるタコなのですが、このひらひらしているのがすごく可愛く、とても人気のある生き物です。知床の方では「オオメンダコ」といって深いところで獲れるメンダコです。大きさが 30 cm から 50 cm ぐらいの幅がある大きなメンダコで、アクアマリンふくしまでしか展示していない生き物になっています。

そのほかにも、深海にはこのように、全開に口を開けて、口を閉じるような、ちょっと変わった生き物たちも見るすることができます。これも刺し網漁で採れるのですが、これは「オオグチボヤ」という肉食のホヤで、口の中にエビなどが入ると、口を閉じて食べるというような変わった性質を持つホヤで、水深 500m～800m という深い海の生き物です。これは深海イソギンチャクのように見えるのですが、餌のエビを近づけて触れさせると、だんだん開いてきます。ヒレの黒い部分に餌を感じる部分があり、触れると餌があると分かる。また、この珍しい魚は、日本で初めて見つけた「ハゴロモコンニャク」という魚です。天女のイメージの羽衣を着た生き物なので、ハゴロモコンニャクというような名前がつけました。

実は、こういった珍しい生き物たちの値段は0円です。私たちは、漁師さんに是非お金を払わせてくださいとお願いするのですが、東日本大震災で大変だったろうとか、福島から知床の方に来るだけでもお金掛がるからお金はいいよ、とってなかなかお金を受け取っていただけないんです。ですので、私たちとしては、採集地への感謝と貢献ということで、私たちができること、教育活動やアクアマリンふくしまが得意な研究の分野で知床の皆さまに貢献したい、ということで活動をしています。

3日前、「知床学」ということで、私の方で羅臼小学校の4年生に新種の生き物たちを触ってもらおうということで、標本を持ってきて、タッチしてもらっている映像です。春松小学校という学校が羅臼の方にあり、そちらでは福島県の生き物は珍しいので、福島県の魚を持って行き、名前当てクイズなども行いました。

また、アクアマリンふくしまだけですと、なかなか研究が進まない部分もありますので、全国の研究者の方と知床の生き物を調査するようなこともしています。「知床キッズ」でも知床の生き物たちの紹介をするということ、毎年アクアマリンふくしまで担当しているのですが、この時はエビとカニの違いを観察しました。このエビとカニですが、よく採れるボタンエビやスジエビ、ゴジラエビの他に新種のエビも一緒に食べてみようということで、全部いっぺんに茹でて、食べたらどれが一番おいしいのか試してみました。食べてみないと分からないよね、というのがアクアマリンふくしまの特徴なので、そういった形で食べてもらったところ、新種のエビが一番おいしかったという感想を子供たちにももらったりもしました。この時に名前を考えていただいたのですが、羅臼でとれた角が長いモエビだったので、「ラウスツノナガモエビ」という名前を子供たちにつけてもらいました。

こちらは知床の祭りで、バーベキューでよく食べる魚介類「ガサエビ」です。私も大好きなのですが、このガサエビはバーベキューにすると、とても濃厚でおいしい。ガサエビはキジンエビという名前の種類の1種なのですが、これまで実は発見されていなかったもので、羅臼沖のものは一番大きなキジンエビなので、「ダイオウキジンエビ」という名前をつけました。知床ではバーベキューなどに出る、珍しくはない生き物だと思うのですが、世界的にはとてもレアな生き物が多く発見されています。このダイオウキジンエビはガサエビと呼ばれていましたが、知床羅臼のふるさと納税の返礼品として、ダイオウキジンエビの名前が付いたのはとても良い影響だと、私たちも嬉しく思っています。「ラウスブドウエビ」や、様々なエビ、魚、こういった日本初記録の新種などを知床半島で発見しています。こういった新種16種類と日本初記録7種類は、2015年から25年、震災の後、深層水を使わせていただいて、知床の方と協力関係を築けてきた中、色々な発見が皆さまと一緒にできるようになったということがとても良いことだと私たちも感じています。

実は、アクアマリンふくしまのキャラクターは、知床出身の「ナメダンゴ」という種類なのですが、福島県ではCMが流れているので、この魚を見れば、福島県の人々は皆、かわいかわいと言ってとても人気のある生き物になっています。アクアマリンふくしまでは「流行魚大賞」というのを毎年やっているのですが、一番人気の生き物はオオメンダコで

すとか、オオグチボヤなど、知床の生き物が毎年 1 位を取っています。知床の生き物はもう、アクアマリンふくしまの人気生き物が揃っているということになります。そういったことで私の発表は終わらせていただきたいと思います。どうも御清聴ありがとうございました。

ii) パネルディスカッション

「知床の海から考える、私たちの未来とアクション」

ファシリテーター：

山村 織生 氏 北海道大学大学院水産科学研究院 准教授

パネリスト：

松崎 浩二 氏 アクアマリンふくしま

荒木 耕治 氏 屋久島町長

関 勝則 氏 知床ダイビング企画

加瀬 里紗 氏 羅臼昆布・ウニ漁の家業を営む嫁

長崎 陽登 氏 斜里高等学校3年次

<ディスカッション内容>

司会：本日のテーマは、「知床の海から考える、私たちの未来とアクション」です。ファシリテーターを務めていただくのは、北海道大学大学院水産科学研究院准教授の山村織生先生です。

続いて、パネリストの皆様をご紹介します。

舞台向かって左手より基調講演でもお話しいただきました松崎浩二さん、世界自然遺産地域ネットワーク協議会会長で屋久島町長の荒木耕治さん、知床ダイビング企画社長で水中写真家でもある関勝則さん、昆布・ウニ漁が家業で、コテージオーナーでもある加瀬里紗さん、斜里高等学校生徒会執行役員で釣り好きでもある長崎陽登さんです。

それでは、ここからパネルディスカッションの進行は、ファシリテーターの山村先生よりお願いいたします。

山村：それでは司会進行を務めさせていただきます、山村でございます。よろしくお願いいたします。まずは、登壇いただく皆様に、改めて自己紹介をしていただきたいと思います。先ほどアクアマリンふくしまの松崎さんに関しては、たっぶりお話しいただきましたので、荒木様から自己紹介をいただければと思います。よろしくお願いいたします。

荒木：ただいま御紹介いただきました、鹿児島県屋久島町長の荒木耕治といたします。どうぞよろしくお願いいたします。

私どもの島は、1993年12月に世界自然遺産に登録をされました。現在、32年目に入っているところです。私どもの島は、生物多様性の垂直分布と植生の多様性が認められ世界遺産に登録されました。本日は海の話がテーマということで、なかなか難しいなと思いつつ、ここにおります。

私はもう一つ島の仕事をやっているのですが、皆さま、日本はいくつの島から成っている

かご存知ですか。島っていうのは 100m あったら名前が付いてなくも、人が住んでいなくても島という定義です。日本地理院が 2 年前に正確にドローンなどで再計測したら、なんと倍になっており、現在は 14,125 の島で日本は構成をされています。その中で有人離島が 416 島でございます。県でいうと、一番離島の多い県は長崎県です。次に多いのが北海道、そして 3 番目が鹿児島県です。私どもの離島は全国で 4 番目に大きな島であります。佐渡ヶ島、奄美、そして対馬、そして屋久島。淡路島もありましたが、橋が架かったため離島とはならず、今 4 番目の島となりました。知床までの距離は約 2000 km 弱だそうです。こちらに来るのに朝 10 時に飛行機に乗りまして、斜里に着いたのは夜の 9 時ぐらいです。そのぐらいの距離をずっと移動をしてきたわけです。

私が生まれた島は、子供の頃は「洋上のアルプス」と呼ばれていました。九州で 8 番目の山がこの周囲 132 km の島にあります。一番高い山が 1,936m で、1,000m を超える山が 46 座あります。そんな中で 8 割が国有地、9 割が森林の島でございます。

屋久島は、元々林業の島ですが、もう一方では漁業があります。屋久島で漁業といえば、皆さま御存じかもしれませんがサバが有名です。サバを刺し身で食べることはあまりないと思いますが、屋久島はサバを刺身で食べます。そして、日本で一番トビウオの水揚げがあるというのは屋久島か伊豆の八丈島です。ですが、だんだんこれらが獲れなくなってきており、これらが北上して、北海道あたりで獲れだしているような話も聞きますので、海はどうなっているのか、と思っております。

私は 18 歳まで屋久島の高校におりまして、東京へ出て 4 年間。その際に、出身地を聞かれ、屋久島と答えると 10 人中 9 人知らないんですね。どこにあるのかを聞かれるという、非常に肩身の狭い思いをしまして、以来、屋久島と言うのをやめ、鹿児島と答えていたのですが、今の子供達に聞くと、東京や大阪へ行っても屋久島を知らない人はいないです。まず、世界自然遺産の島だよねと非常に羨ましがられる。そういう時代ですから、世界自然遺産になって何が良かったか、何が変わったか、交流人口が多くなってどうか、という話をたくさんいただきますが、一番はこの知名度だと思っております。私たちはみんな胸を張って、自分の島を誇りに思っています。

そして、今日 20 周年ということで、私どもの島がもう一つ目指しているのは脱炭素です。2050 年に向けてカーボンゼロを作る。それはなぜかという、私どもの島の民需電力は全て水力です。これは島の中でもオンリーワンの島です。99.6% が自然エネルギーです。屋久島は非常に雨が多いです。私どもが暮らしているところは、年間 4,000 ミリ雨が降ります。山岳部は 8,000~10,000 ミリ雨が降ります。ですから、この水が豊かな島でそういう生態系が生まれているということです。また、私の休みと海が凪いでいる時に自分の 5 トンほどの漁船で、自分で船を出し、魚釣りに行く。それが一番のストレスの解消になっているところです。どうぞよろしく願いいたします。

山村：ありがとうございます。こちらの写真に関しても、何かお話はございますでしょうか。

荒木：こちらは10年～11年前になりますが、屋久島は口永良部島という火山島を持っていて、50年ぶりに大爆発しまして、1万メートル噴火をして島民134名が全島避難をした海です。

こういう豊かな海で、私の若い頃は「豊饒の海」というぐらい、とにかく魚がよく獲れていた海です。今は獲る方がいなくなったというのも現実です。昭和30年代は2,000人ぐらいいた島ですが、今はもう100人を切っているような、そういう状況でございます。こちらはタツノオトシゴ、一番魚種の多いのが屋久島の海だっている風に言われた時代がありました。その時の写真です。

山村：ありがとうございました。では、次は関さんお願いします。

関：それでは自己紹介ということで、私は平成元年に羅臼町に移住をし、現在に至っております。ダイビングはそれから遡ること5年ぐらい前に、ダイビングショップに勤め、知床に通い始めるということになります。

ダイビングを始めた場所ですが、知床のウトロの漁港近く、またはゴジラ岩や、弁財湾があるウトロの町を中心に潜っていました。5年間ぐらい海のガイドをしながら潜っていたんですが、当時はまだ流氷が来ると、地元の漁師さん達も仕事がないので、本州へ出稼ぎに行くという形で、冬の町は、殆ど人っ子一人歩いていないというとても寂しい時期でした。それが今は皆さんの努力で観光が進み、ホテルが立ち並んでいるということになっています。

その長い年数、後ろの写真もありますけれども、やはり知床の海の魅力というのは、流氷がやってくるということなんですね。流氷がやってきて、なぜ私が羅臼へ行ったかと言いますと、実は勤めていたダイビングショップがポイントとしていたのがウトロだったため、バッティングしないようにとちょっと遠慮し、羅臼の方に移住したということになります。

ですから、もうダイビングを始めて、知床にかかわって40数年ということになります。もう少しで半世紀近く、海を見続けてきているということになります。

今回のテーマにもありますように、地球温暖化だったり、変化ということが如実に見られるという場所にいました。陸上では気温の変化というのはゆっくり変化するんですけども、海の中の変化というのは急激に変化します。生き物は水温で生息する場所を変えるものですから、どんどん変化することによって、今生き物もどんどん変わってきていると。先程荒木さんともお話をしていましたが、屋久島でも地球温暖化の影響で水温が少し上がることによって、今まで見ることができていた生き物が見られなくなってきているというお話がありました。

知床に関しては、秋はサケマスについてよく話しをすることが多いですが、やはり僕の大好きなお魚はカラフトマスだったんですね。オホーツク以北ということで、サケよりもより実感して、僕はこのカラフトマスが大好きなお魚だったんです。カメラマンや色々な方に、

知床でカラフトマスの撮影をするのにはどの川がいいですかと、よく聞かれたものです。その時、私が必ず伝えることは、「知床の川でカラフトマスが上がらない川なんてないよ」と、「大体上から見たら真っ黒になっているからね、分かるよ」というほど、どこの川でもカラフトマスは遡上していました。真っ黒になるということは、何万尾というカラフトマスが、河口で背びれを出してうごめいていました。大体 20 年ほど前からどんどん減っているなどは思っていたのですが、この 5 年ほどで激減しています。どんどん減っています。毎年のように減って、去年は河川に上がるのが 10 尾いたのかというぐらい、非常に少なくなっています。

先程山村先生ともお話ししたのですが、サハリンにカラフトマスが上がっているという。最近は少し悪いという話もありましたけれども、やはり北上しているということが見られていると僕は思っています。

地球温暖化ということで、僕たちに何ができるか、これからお話ができればいいなと思っています。どうもありがとうございます。

山村：ありがとうございます。それでは「昆布の案内人」加瀬様、お願いします。

加瀬：「昆布の案内人」と付けてくださったんですね。ありがとうございます。

私は札幌出身で、知床が世界自然遺産になって 2 年後の 2007 年に札幌から移住しました。知床羅臼町観光協会の事務局長という仕事の全国公募があり、23 人の中から、前前町長の辻中義一さんに拾っていただきまして、25 歳の時から 4 年間ほど羅臼町観光協会のお仕事をし、現在は昆布漁師の自営業を経営しております。

令和元年に両親からウニと昆布の漁業権を譲り受け、自分たちの代になりましたが、子供を 3 人育てることや家業を覚えることに必死で、観光のことをまたやろうだとか、地域振興に携わりたいという熱意も生まれることなく、日々の生活でいっぱいでした。

2 年ほど前から、関さんもおっしゃったように、昆布浜での仕事で命の危険を感じるぐらい、暑さを感じるようになりました。今年も 33℃を超えるような浜で、昆布を洗ったり干したりしていました。

そんな中、子供が全員小学校へ上がったことと、家業や自営に関して知識がつき、経験も増えたことで自分の中に余裕ができ、そのあたりから、暑さが厳しくなる中、本当にこの冷涼な海に育つ羅臼昆布はいつまで獲ることができるだろうと、危機感として思うようになりました。

毎年昆布の繁茂状況は上げ下げが非常に大きく、安定的な経営というのは難しいと肌で感じたということ、原油高で燃料費が非常に高騰していること、不可抗力だなど。昆布が生える状況をただただ毎年指をくわえ、今ある昆布を獲らせていただいているという状況に、いつまでこの素晴らしい羅臼昆布漁を手放さないでできるかということを常に思っていました。

1 月から 6 月はエゾバフンウニ漁、7 月から 9 月に昆布漁と製品化までを家業として行っ

ており、副業をすることは難しいと思っていましたが、今年の2月に、昆布浜に昆布漁師が営む貸し切り宿をオープンさせていただくことができました。

海の環境の変化に危機感を感じ、何かやりたいと思った時、場所の提供ならできると思ったんです。食の提供や昆布産業を見せることが、自分にとっては一番の得意分野なので、現在食事提供は行っていませんが、「どうぞ自由に羅臼昆布をお使いください」という宿を運営しています。2階は貸し切り宿で1名から6名まで宿泊でき、1階ではオフシーズンに昆布を軸にした漁協体験、昆布のヒレ刈り、成形作業を体験できます。また、羅臼昆布だけでなく、北海道各種の利尻昆布、真昆布、日高昆布などの厳選した昆布で「利き出汁」を行っています。

昨年の10月から2月の4か月で、80人ほどのゲストに昆布の成形作業を体験してもらい、昆布についてのお話をしました。自分でヒレを刈った昆布を、花折という伝統的な折り方をし、世界に一つだけの昆布として、昆布ステッカーを貼って持って帰る。そして一番おいしい昆布の出汁の取り方も覚えて帰るといようなプログラムです。この体験はインバウンドの方の参加が多いのですが、今年も10月からのオフシーズンに予約をいただいています。

知的好奇心の高いインバウンドの方や、北海道に来るのは2回目だから、もう少し地域を知りたい、地域の人と交流したいというような層の方にご用命をいただいて、昆布漁が終わる10月から、このようなオフシーズンに行っております。

7月22日から今年の昆布漁が始まりまして、ちょうど今日、8月31日で漁期が終了しました。以降は成形作業や選別というような仕事はまだありますが、オンシーズンの時にはどんな体験をしてもらっているのかといいますと、昆布を朝、洗って干すというような、体験ではなく労働させられているのでは、と気付かれないかなと思いながら結構ガッチリ朝から2時間~2時間半かけて作業をもらい、我々は非常に助かっています。体験者は昆布に触りたい、体験をしたい、ではやりましょうか、とやるのですが、我々にとっても人手不足なので、大変助けられています。

写真の彼女たちは、京都で新しく日本料理のお店を開く女性シェフとその仲間で、3日間「プロフェッショナルコース」という名前の、オンシーズンの大変な作業を一から体験してもらい、終了証のような感じで、自分達が洗った昆布を、赤ちゃんを抱くように羽田空港まで持って帰ったということがありました。

また、朝の昆布洗いと干し体験は小学校高学年ぐらいから参加いただけるので、そういうことを子供に経験させたいという、都内からのお客様が宿泊しながら、早起きして一緒に体験をし、朝ご飯を食べて終了という一般のコースもあります。観光プログラムとがっちり体験するプロフェッショナルコースの2つを、今年オンシーズンの時に実施しました。

こちら、赤い鉢巻しているのが夫の父で、50年ほど前に加瀬漁業として開業した父なのですが、仕事に対して非常に厳しく、特に羅臼昆布に於いては命を掛けているかのような様子でした。私達は私語を注意されたこともあります。話しながら、手は動かしているのですが、話しながら賑やかにしていると、「うるさい」と夫を介して言われたことがありました。そのぐらい、

昆布に集中してほしいような厳しい父が故に、伝統的な製法を崩さないでやっていかなければと思っています。父がどう思っているのか、昆布の邪魔になってしまっているのではないかと、作業の手が止まるのではないかと、と常々顔色を見ながら来訪者の方の受け入れをしているのですが、父も高齢になり、若い人達が一生懸命に昆布を運んでくれたりすることが「助かる」ということで、来訪者を拒まずにこんなに笑顔で写真を撮っています。「これは子囊斑といって、胞子を出すものなのだよ」と詳しく説明をしたり、手を止めて話していたり。お客さんのために昆布を取っておいてくれたり。人が行き来する姿が昆布浜の当たり前になってきていることが、一番の変化を感じて嬉しいことだなと思っています。よろしくお願ひします。

山村：どうもありがとうございました。それでは、次世代若者代表ことで、長崎さんより、自己紹介や普段の活動についてお話いただきます。

長崎：皆さま、こんにちは。只今御紹介にあずかりました、斜里高等学校3年次の長崎陽登です。斜里町で生まれ、世界自然遺産に囲まれ育ちました。趣味は魚釣りやサイクリングで、「日本魚検定3級」の資格を持っています。

今回、斜里高校の代表として参加していますが、我々の斜里高校にある「知床学」という授業の活動内容を紹介いたします。チャシコツ岬の水生観察では、温暖化による水生生物の変化が見られたり、オクシベツ川でのサケ獲り体験では、海から川へ遡上するサケが、海の恵みを森に運ぶための重要な役割を担っていることが分かりました。

これは、斜里町の気温ですが、今年の7月23日に36.8℃を記録し、これは北海道で一番暑かった時のものです。近年の温暖化では斜里町の海にも変化があり、これまで獲れなかった、暖かい海に生息する魚が獲れるようになり、漁業関係者の間では未利用魚として扱われることが増えました。こちらはカワガレイ、イナダ、エゾメバルです。イナダはブリの子供です。僕たちは、この魚を日本料理の基本である出汁作りに使用し、普段食べ慣れない魚のうま味を最大限に引き出し、無駄なく活用するような取り組みをしようと思っています。

一度目はフライパンで試しましたが、フライパンではどうしても魚の脂が残ってしまっただけが出てしまったんですが、二度目は炭火で試し、余計な脂が取れました。この出汁を使用し、炊き込みご飯や豆腐と揚げの味噌汁、そしてイナダの照り焼きを作りました。僕たちの最終目的は「DFC」という世界大会です。このような活動をInstagramで発信しています。アカウントは「shari_sakana6」で検索してもらえれば、僕たちの活動を見ることができますので、よろしくお願ひします。

山村：ありがとうございました。皆様からはひと通りご紹介をいただいたところですが、私からは、近年の知床の周辺はどのような環境になっているのかをご紹介いたします。

2023年から非常に水温が高い状態が続いておりますが、気象庁のウェブサイトを確認した

ところ、今年も非常に水位の高い状況が続いております。理由の一つとして、近年、黒潮の蛇行北上という傾向がございました。その傾向は今年の春先から少し弱まったのですが、また7月頃から水温がどんどん上がってきてしまいました。

日本の気温が非常に高い理由としては、偏西風の蛇行パターンが変わったということらしいのです。温暖化の長期トレンドというよりは、変化によって、例えばヨーロッパの方では夏なのに気温が10℃台の場所があったことに対して、日本では平年よりプラス5℃ぐらいの高い気温が続いていたという状況でした。せっかく黒潮の北上パターンが収まってきても、高い水温が続いてきたというところでは。

昨日ウェブサイトから頂戴してきた一昨日の表面水温を見ますと、過去30年の平均値からプラス4~5℃のとてつもない水温だった時期と比べると、太平洋側は幾分マシになってきている状況ではあります。平年よりも少し冷たかったり、平年並みだったり、皆さま御存じのとおり、今年はサンマも魚屋の店頭に並んでいたというところもありました。いずれにしても、今年は非常に水温が高かったです。

漁獲量の変化について、1991年から北海道庁が取りまとめている、オホーツク側の斜里町、根室海峡の羅臼町の年間の漁獲量を見ると、遺産登録の2005年からどちらも右下がりという残念な状況となっています。斜里側はサケとカラフトマスが2種が漁獲全体の9割ぐらいを占めているという状況が続いていますが、水温が高くなると魚の来遊状況が悪くなり、10年ごとの平均値でも下がってきていることが分かります。羅臼でスケトウダラがよく獲れていた1990年頃、10万トンを超えるような漁獲もあったようですが、その後どんどん獲れなくなってきています。また、羅臼の主な漁獲物の一つにスルメイカがありますが、最近5年ぐらいは全く獲れなくなってしまっているということです。スルメイカは遥か東シナ海などから回遊してきますが、回遊のルートが変わってしまっているような状況となっています。サケは斜里と同様、非常に近年調子が悪く、直近ではスケトウダラがやや持ち直しているという若干良い状況です。また、ブリが若干獲れるようになってきており、漁獲量で見ますと存在感が出てきている。羅臼の水揚げ高に占める金額の割合では、8%ということで、かつてに比べるとだいぶ存在感を増してきているということが確認できますが、減少してしまった他の魚を完全に補填するということまでは至ってはいない状況です。

斜里側ですが、漁獲量が下がるとその分単価が上昇するということがあり、金額では、それほど差は出ていないという状況です。漁獲物の内訳によって違いが出ているというようなことがあります。

魚種によって環境変動の影響が起こる海域やタイミングが違い、スルメイカでいうと、東シナ海域は産卵期の影響が特に大きいということです。最近では、より北の方で水温が高いことが、その後の成長や回遊に影響しているということも言われています。

サケが海に下りる時期というのは、実は5月頃の水温が高い時期の方が有利ではありますが、その時期の水温が低い場合、3~4年後の遡上状況があまり良くないというようなことが知られています。むしろ水温が高い方が良く、その後はベーリング海などで主に生育する

のですが、そこでの水温が高過ぎると、生産力は下がり、影響を受けやすい。また、日本に帰ってくる来遊期は、北海道より少し南側の海域の影響を大きく受ける。特に近年の黒潮大蛇行などは影響をかなり受けるということです。

サンマは来遊時期に北海道の南側や東北沖の水温状況が大きく影響しますし、産卵期となると、それより少し南側の環境の影響を大きく受けるということになります。

このように、一口に環境の変化、水温の変化、温暖化といっても魚種によって影響が起こるタイミングというのは様々であるということを紹介しておきたいと思います。

ここからパネルディスカッションに入りたいと思います。まずは、水温環境の変化ということですが、この中で一番長いこと知床の海をご覧になっている関さんの方から、ダイバーの目を見た水温変化や環境変化についてお願いします。

関：環境変化ですね。これは加瀬さんもおっしゃっていましたが、昆布もどんどん減っているんですよ。

羅臼の大型海藻ではカラフトトロロコンブ、それからアツバスジコンブ、オニコブの3種が見られますが、カラフトトロロコンブも減り、アツバスジコンブは殆ど見られない、オニコブも群生していましたが、現在は非常に少なくなっています。

雑海藻の種類もこの数十年～40年ぐらいで変わってきています。流氷も来ていますが、昔は早ければ12月に来たこともあるんだよね。5月の節句の時まであったということもあるんですよ。今はせいぜい、氷が付いても1か月とか2か月ないほどです。

だから水温が0℃に冷やされる時間もすごく短いんですよ。やはり、大きく海を考えた時に、その影響の大きさは感じます。例えば2023年は1週間程度水温が高いということが、ちょくちょくありましたが、これが1か月続くとやはり影響が大きく出る。コンブが溶けてしまったりとか、様々な問題があります。ひとつではなくて、様々な面で温暖化の影響というのは確実に見られると思っています。

山村：ありがとうございます。沿岸生態系の基盤となる海藻のお話でしたが、ダイバーがよく観察するような魚に関しても、今まで見られなかった南の魚が見られるなんてこともあるのでしょうか。

関：北海道は昆布、屋久島はサンゴですよ。色々な環境変化はありますが、魚はカラフトマスの減少、そしてサケが少なくなっています。本来知床で見ることが少なかった、アイナメという魚がいるんです。ウサギアイナメやスジアイナメという魚がありますが、東京以北にいたアイナメというのは、今は殆ど見られなくなったと言います。知床では、今は産卵行動をして子供が生まれるようになってきています。昔もポツポツはいたけれども、冬を越えて生殖行動まで至っているという、生き物の変化というのは、顕著に見られます。ガイドをしながら、見せようと探した魚が、ある日全然どこを探してもいなということが多々

あるようになってきています。

山村：ありがとうございます。アイナメがいるというのは驚きました。福島辺りでも見られる魚ですね。

松崎：そうですね。福島の方もでも、沿岸部の生き物を収集するのに潜っていますが、岸壁に見られた、冷たい海にいるイソギンチャクなどの動きが少ない生き物たちが、ここ5年ぐらいで消滅してしまっています。震災前ぐらいまでは、水温は夏でも22℃ぐらいまでしか上がっていなかったのですが、近年はこの沿岸域で26～27℃という状況で、福島でも暖かい海になっていると感じます。

山村：ありがとうございます。「海洋熱波」という言葉が、最近使われるようになっておりまして、学術的に言いますと統計値の上10%以上が5日以上続く状態です。東北沖の状況ですと平年より4～5℃高い状況が半年とか、数カ月にわたって続くということで、今まで誰も見たことがない、経験したことがないような環境となっています。

サケやサンマなら環境が悪くなると泳いで逃げ、また北の方に逃げていくことができますが、イソギンチャクやコンブのような固着性の生物であったら、もう逃げ場がないということです。これから一層、シビアな影響が出てくるんじゃないかなと。調査研究する側というのも、まだその状況をよく分かっていないということで、きっと何か大変な変化があったのだろうと、まだ想像しているレベルです。

加瀬さんにお伺いしたいのですが、昆布は氷が多いと、冬の間氷に持っていかれてしまうと聞いたことがあるのですが。そのお陰で1度リセットされて、その後良くなるような、そういう状況はどうなっていますか。

加瀬：流氷が海底の掃除をするとい話は、夫から聞いたことがあります。海底の掃除をする厚みのある流氷が来なくなり、海の中の掃除をしにくれず、昆布の繁茂状況にも影響があるみたいですね。

私は海の中の今昔を知らないのですが、海の中を箱めがねで見た時の違い、石灰化し、磯焼けになっている部分を実際に見てみたり、「ここは、昔は凄く昆布がおがっていたんだよ」という話を聞いたりしています。

山村：やはりそういった影響はあるということですね。

斜里側の方で、長崎さんは周りで最近変化が起こっていると感じることはありますか。

長崎：斜里川の中流で僕は結構釣りをしていましたが、最近になってアメマスが河口の方に集まってしまっていて。例年上がってくるサクラマスの方がだんだん増えてきてる感じがし

ます。

山村：アメマスとサクラマスの関係ですね。これがなかなか難しいところですよ。北海道の道東側でも変化はあるようですが、2000年代始めはアメマスが物凄くたくさん来たのですが、なぜかサクラマスと置き換わった。実は水産資源の世界でもイワシの魚種交代というのが大イベントでありまして、1980年代はマイワシが日本全国で400万トンも獲れていましたが、その後さっぱり獲れなくなりました。代わってカタクチイワシやスルメイカが増えてきたということがありました。水温の変化で説明できると考えられてきましたが、どうも最近また様子が変わってきておりまして、マイワシは最近意外と調子が良く、たくさん獲れている。羅臼あたりでも網に入ることもあると伺っています。ただ、まとまって獲れないとなかなか商品価値が生じないということで、店頭に並ぶことはあまりないと思うのですが、このイワシは水温が低い時に増え、水温が上がると減ると言われていたのですが、2020年以降、水温がかなり上がってきたにもかかわらずあまり減る気配がないという状況です。さらに具体的に2015年ぐらいからジリ貧だったものが増え始めているのですが、かれこれ10年ぐらいずっと増え続けている。一方、カタクチイワシやスルメイカは、なかなか回復する気配が見えないという、これは我々研究者も頭を抱えております。水温だけでは説明がつかない、複雑怪奇なメカニズムがあるらしい。これに関しては恥ずかしながら我々もまだ理解できてないというような状況であります。

環境とその生物資源の関係と話が続きましたが、視点を変え、海の環境が変化している中、地域をどう支えていくかというようなお話をいただければと思います。

荒木さんの方にお話を伺いたいんですけども、屋久島の方では世界遺産指定を受け30年たっているということで、陸上の生態系とかでも環境の変化をお感じなることはあるのでしょうか。

荒木：今日、奄美の首長さん達も来ていますけれども、海水温が高くなり、サンゴの白化現象というものを沖縄や奄美、屋久島でも見られています。これまでになかった、北九州の方で新しいサンゴができていくという、変化が確実に出てきていると感じています。

山村：ありがとうございます。30年経ち、環境も変化している。世界遺産の指定を受けて、どうですか。産業構造などはだいぶ変わってきたということはあるのでしょうか。

荒木：はい、人も変わりました。私どもの島は世界自然遺産に登録して30年ですが、元々移住者の多い島でした。今は移住者の2世3世をカウントすると、恐らく4割ぐらいは移住者です。島で生まれた育った人間と、そこへ入ってきた人と色々なことがあり、様々な現象が起きているのが事実です。

小さな離島に、小さな集落があつて。集落の自治体というのはしっかりしており、歴史や

文化を守っていったるんですが、それになかなか入ってくれないということもあります。海の中だけでなく、丘の上でもそういうことが起きています。高齢の方を支える側がない、働き手がない、少子高齢化の問題をどうするか。移住をさせるのか。一方で、いるだけでやれるような島づくり、街づくりができるのではないかと思っていて、人口が多いのは沖縄とか東京くらいですよ。離島も中山間中域も半島もどんどん人口が減ってきているわけですから、そういう問題というのがこれから首長として非常に大変な仕事だと、皆さん感じていると思います。

山村：ありがとうございます。やはりこれから地域をどのように支えていくかということですが、若い世代ということで、長崎さんは今高校3年生ですね。進路は決まっていますでしょうか。

長崎：網走の東京農業大学の水産科に行きたいと思います。

山村：ご自宅から通われるのでしょうか。周りのお友達の中で、地域に残るような方は、どのくらいいらっしゃるのでしょうか。

長崎：友人は皆、就職や大学で札幌へ行ってしまう。

山村：やはりそれは、地元で学校や働き先があんまりないということでしょうか。長崎さんは、大学卒業後はどういうビジョンをお持ちでしょうか。

長崎：僕は斜里町がとても好きなので、斜里町役場で水産課として斜里町に貢献したいと思っています。

山村：具体的なプランまでお持ちのようですね。地元に残って地域振興で頑張ってくださいということですね。非常に心強いことですが、先ほどもお話があったみたいに、外から人を呼び寄せるような、そういう引力を持たないと、人口が減ってしまうというところがあるので、是非何かそういう企画など、大学の在学中からでもできることはもしかしたらあるかもしれない。そういう企画を楽しみにしていきたいと思います。

加瀬さんにもお伺いしたいのですが、いわばパイオニアとして、宿泊施設自体があまり多くない羅臼側で始められたということで、ご苦労はあったとは思いますが、何かそれに続くような動きとか興味を持つような問い合わせなどはあるのでしょうか。

加瀬：やはり、そこは使命として持っています。起業にあたり、羅臼町長から羅臼町の企業支援や観光庁のご支援を受けて、施設を建てさせていただきました。

もちろん大変苦勞があつて、やつと半年が経つたところですが、最初は漁業を見せることに対してお金をいただくということに非常に抵抗がありました。

我々漁師は漁協の市場に出荷して対価をいただくという基本の流れがあるんですが、消費者ですとか、来訪者の方に直接お金をもらう。対価としてお金をいただくっていうことは、私自身でも「いい、もう持って行って、お金はいいから」みたいになるぐらい素敵なゲストばかりで、体験させることにお金をいただくっていうことに慣れるのに非常に苦勞しました。

このヒレ刈り体験はですね。90分ほどのプログラムで、最初に羅臼昆布の漁についてレクチャーをして実際の漁具を見てもらって質問に答えながら、知的好奇心に合わせて進んでいくんですけど、実際にその中で生産工程の一つである作業を体験するっていうことをやるんですけど、お金の話をしてしまうと、3,000円にしようか。5,000円にしようか。はたまた10,000円にしようかとかっていう。最初に値段をつけなきゃならないっていうのは非常に苦勞しまして、やっぱり私自身の信念としては、羅臼昆布の価値を自分の手で下げてはいけな思っていて、例えば3,000円にして、年間200人来るやり方がいいのか。今は実際8,000円でやってるんですけど、8,000円で50人に減ってもいいのかで、最終的にその後者を取った訳なんですけれども、その対価に見合うような勉強、投資であつたり、プロとしてその対価以上のことと喜んで帰ってもらうことに、それだけを見て値段をつけて、それでも来たいというご要望に合致して、今は運営してるんですけど。最初は町民の漁業者から、そんなことにお金を付けるのかっていう、直接は言われてはいないんですけども、やっぱり抵抗はあつたし、周りの目を気にすることもあり、最初にやるものとして思いました。

うまくこう人の流れができてきて、初めて説得力は増して行って、それは自分の中だけに回すっていうのは今やってることとは違うので、興味のある青年部の方に積極的に声をかけて。ベルギーのコペンハーゲンから羅臼昆布を日常的に使っているシェフが加瀬の方に来た時も、青年部の方に声かけて、忙しい中駆けつけてもらつたり、その得た知見は積極的に広く共有していかなくちゃいけないなと思つて、そういう使命でやらせていただいています。

山村：ありがとうございます。私の方から補足させていただきたいんですけども、昆布はいろいろ種類がありますが、羅臼昆布っていうのは利尻昆布と並びまして、最高級の昆布であると、極めて質の高いお出汁が出る、プレミアム級の昆布であるということを改めて補足しておきたいと思つています。

恐らく、料理人の方々でも、羅臼利尻というと、ちょっと格が違うという。もちろん真昆布もいいんですけども、だしのコクとかね、独特のものを持っているようなもので、そういった価値も含めて広めていければと思つています。

さて、ここらでちょっと会場の方からもね。お話を伺つてみたいんですけども、やはりこの変わる海の中で、漁獲量も減ってきているなんていうお話をしたんですけども、地域がこの先持続的にやっていくためには、どういったことを考えていけばいいのかっていうので、何かアイデアをお持ちの方っていらっしゃるやいますかね。こういうことをやったらいいん

じゃないかと。町長さん方もおられるんですけども、何かお考えとかをお持ちですか。せっかくですので、ちょっとお話伺えますか。

山内：斜里町長の山内でございます。何かアイデアがあるかという、まあ、短期中期長期とさまざまなことが考えられるのかなと思いますけれども、まず現状をしっかりと把握するというのが大事なのかなと思います。

いっぺんにこんなことをしてだとか、あんなことをしてだとかってということについては、自然環境がダイナミックに変化していく中では、なかなかいい手立てはないのかなというふうに思います。現状の環境の変化状況をしっかりと把握する、それに基づいて将来のイメージ先のことを想像していくというところで、幾つかの想像の答えが出てくるんだろうなと思いますけれども。そのなかで、一番町で取り組みやすいことにチャレンジしていくというふうなことだと思います。

それと、先ほど加瀬さんですとか、斜里町でも漁師さんが直接販売をしたりだとかいうことがあります。やはり今の時代ですから、本当にいいものについては、価値があるということだと思いますし、そういったことはしっかりと広めていく。それに伴って対価をいただくことは何の遠慮もないというふうに思いますので、自らの仕事をしている部分、特に一次産業の部分においては、自分の価値をしっかりとアピールできるような、チャレンジもしていかなきゃいけないのかなと思います。あんまり言うと少し語弊が出てくるかも知れませんが、行政としても、そういったチャレンジの部分には少し支援をしていかなければいけないんだろうなという風に思います。ありがとうございます。羅臼町長に代わります。

湊屋：羅臼町長の湊屋と申します。今日、入り口のところに僕の写真が貼ってあってびっくりしたんですけど。鉢巻をしてかっぱを着ている姿でした。私自身は漁師として生計を立てていながら、こうした町長としての立場で今町全体どうしようかという話を日々やっているんですが、漁業者として考える、変化っていうのは非常に大きいものがあります。先ほどから言われているように、たくさん獲れる魚が変わってきてしまっている。先程グラフにはなかったですけど、羅臼の浜で今一番多いのはフグです。このフグをどうしようかっていう状況に、今羅臼の加工場はじめ、元飲食店の方々、本当にたくさん獲れちゃうもんですから、ほとんどが冷凍されて、山口県や大阪の方に出荷をされていくという風になっています。

これは何かというと、魚種変換に地元が追いついてないんですね。フグをさばくためには資格が必要だと、その資格を持ってないばかりに、それに価値をつけることがなかなかできないという状況で。しかしながら、地元の人たちは一生懸命勉強してですね。その資格を取るために試験を受けるという風になってますが、北海道でたくさんフグが獲れちゃって、資格を受けたい人がたくさん出てきちゃって。それで資格を取るための選別で振り落とされて、次に回されるみたいなことがあったりですね。

なるべく地元でとれたものを、地元の材料を生かしながらしっかりと対応していくという。

非常に悔しいですけど今の温暖化だとか、水温の変化だとか、環境の変化によっていろんなものが変わっていくんだけど、それに抗ってばかりいても何も進んでいかない。どうしようもない部分ってあるので、そこにしっかり対応していけるような、私たちの感覚も変えながら、今残っている環境をいかに守っていくかってことを、これから考えていかなければいけないのかなという風に感じてます。

山村:非常に示唆に富んだお話をありがとうございます。フグが一番ではないんですけども、近年、ブリの漁獲量が実は北海道が全国 1 位になったということがあって驚いた経験があるんですけども、フグも今は北海道が一番漁獲量は多いというかなり驚くべき話を伺っております。そういった折には行政の方も資格のお手伝いみたいなことなど今後の期待ができるところかと思っております。

会場の方から何か、環境の変化に対して、将来に向けてどういったことを考えていけばいいんじゃないかというようなことはありますか。

荒木:先ほど話忘れたんですが、屋久島は世界自然遺産になって新しくできた産業が一つあります。それはガイド業です。世界自然遺産になるまではガイド業はありませんでした。先程加瀬さんが言ったように、その頃は島に大学生だとか、一般の客が来ると、島の人たちは自分の家に泊めて仕事を休んで山の案内をして土産を持たせて帰るっていうのが通常のことでした。ですが、自然遺産になって移住者が入ってきました。ガイド業という、99%が移住者です。それがもう一気に増えていった。その中でも料金統一できませんから、これでまたトラブルが起こるといふのがありまして。同じ所に案内をしても料金が違う。彼らが言うには「500 円のラーメンもあれば 1,000 円のラーメンもあるでしょう」って。自分達はこれだけ説明もし、勉強もしているんだから、料金とってのもっていうのがあります。だけど、法外な料金を取ったりして、今度はそういうトラブルも一方では起きてきました。

私どもは白神山地と共に第 1 号で自然遺産に登録をされました。だからもう皆目分からないんですよ。前例がないですから。人が来るから民宿は増えていく。儲かるから、どんどん入れる。ルールができなかったんですよ。だからガイド業なんかあっても、同時にちゃんとした公認ガイドというのを作って、料金も一定にしてというのができなかったということがある。

知床あたりはそれから 10 年遅れで世界遺産になっていますから。うちで色んなことを学んでですね。いいところはここで物凄く飛躍をしているし、悪いところはもう先にルールをちゃんとくつきりと作ってやっているという。そういうのはすごくはありましたね。

今働き手がないっていう話、じゃあ行政で何をやるのってよく言われます。企業誘致をしろと言われますけど、外海離島で、そんな企業なんか来るわけないでしょうっていうのが一つ出て、原料もないわけですから。原料を持ってきて作って、また持っていくっていうそれだけ輸送コストとかかかりますから。一方で、行政が一番手っ取り早くできるのは、公務員

試験の年齢を上げたんです。27歳っていう学卒というんじゃなくて35、36歳まで上げてですね。都会で10年ぐらい生活をして願わくば、奥さんをもらって子供が一人か二人がいる人が島に帰ってきて、役場に勤めてもらおうと。島とか中山間に行くと、もう役場なんかって一流企業ですよ。帰ってきていきなり漁師するとか農業するとかっていうのは難しいですから。だから私は今、そういう風にしております。ですから、できれば長崎くんみたいな若い人がみんな一遍外に出るべきで、私も高校まで屋久島へいましたけど、4年間東京へ行って学生生活を送って、2年間。6年間だけですけど、島が好きだったから帰りたいよと。何をやろうかというのは言っていたんですけど、長瀬くんが役場に勤めるって言うから、先程裏で「町長になるって言いなさいよ」って私は言ったんですけど。私は高校2年の時に何にも考えないですけど、「将来町長になってやる」っていう志は持っていたんですよ。まず島に帰って、たまたま私はそうになりましたけど、学生時代はそんなこと考えてなかっただろうと同級生はみんなそう言います。何か自分の田舎に何か志を持って帰ってほしいなっていうのはあります。

働くところがないとかじゃなくて、じゃあ起業をすればいいじゃないってね。自分で帰って一人ででも何か自分の町や村でできること、自分でやればいいじゃないですか。今だって、そういう時代ですよっていうこと、知床まで来て恥をかくようなことをいっぱい言っていますけど、自然遺産というのは、そういう色んなことができると思うと、良い方にも悪い方にもですね。やっっていけると思います。

山村：はいどうもありがとうございます。関さんに伺いたいんですが、今観光のガイドというお話があったんですけども、そういったビジネスをなさっている視点でいいと思いますと、どのあたりが今後の持続的発展のボトルネックになりそうかというのはありますか。

関：地元の発展ということですか。

山村：持続的に続く制約になりそうな心配事など、人不足というのがあると思うんですけど。

関：昔の話をするんですけどね。斜里側であったり、羅臼側だったり、色んなイベントがあって、そこで色んな会議をする中で、20年30年前に出てきた言葉っていうのは、やはり「人づくり」ということなんですね。

人を教育する、ここが住める場所であるということかな。そしてレンジャーであったり、ガイド業であったり、やりたい人はいるけれどもじゃそれで食べていけるか。これなかなか難しい問題がありましたよね。今おかげさまでこの世界遺産になってこのウトロ側は特にそうなんですけれども、ガイド業として生計が成り立つ人達が多くなってきている。当時から、みんなが望んだことなんですね。やっぱり素人がやるのではなくて、きちっとここに住んで、そしてその自然っていうものをきちんと認識して、それでガイドができるという人を多く増やすということが僕たちのその最初の願いだったんですね。

それが今、現実に斜里ウトロ側、羅臼もそうですけれども、職業としてそれができる人達が増えているということはとても僕は良いことだと思うし、これから継続していくことに対してもとても良いことだと思っています。

ただ、一つ以前の北海道の方でガイドを免許制というお話があったんですよ。例えばダイビングにしても、僕はもう30年もガイドしてるのに、急に勉強しろとか何か資格取れって言われた時にこう反感を抱いたんですね。ふざけんなよ、みたいな。僕に誰が教えてくれるんだっていうような、表面上のことだけでそこまで至らなかった。だけど、よく考えたらそういうことの法的処置であったり経済的なことだって色んなことを勉強する機会が実際にあるわけだから、それをもっと活用して、専門知識を持ったガイドが増えることが環境を守る。それから経済を発展させるという風には僕は考えています。

山村：はい、ありがとうございます。やっぱり質的な担保っていうのはあった方がいいのかなど。自然相手なので、大きな事故につながるということもあり得るということですね。どうもありがとうございます。もうそろそろまとめなくてはならないんですけども、どうですかね。長崎さんに何か一言、将来に向けてどういう町が理想になるのか。20年後30年後、どういう町にしたいか、一言お願いします。

長崎：そうですね。やっぱり観光業とかがウトロ側に偏り過ぎているっていう部分が多いと思うんで、斜里町側にももう少し観光ができる場所を増やしてほしいというのが僕の願いです。

山村：ぜひ加瀬さんの頑張りに、あとに続けというか、より多様なビジネスなどができていくといいかなという風に願いたいと思います。

それでは、そろそろ時間もよろしくなってきました。私の拙い進行のために思うようにいかなかったところもあるんですけども、どうも皆様のおかげで何とか進めることができました。それでは、どうもありがとうございました。

司会：ありがとうございました。ファシリテーターの山村先生、そしてパネリストの皆さん、会場の皆様、改めて大きな拍手を送りください。どうもありがとうございました。

2) シンポジウム当日の記録 (写真)

当日の写真については、別途 DVD に格納した。そのうち、数点を以下に記載する。



設営したステージ上部看板および花台。



来賓席の設置と会場準備の様子。



シンポジウム開場時の様子。



会場入口に設置した世界遺産に関するパネル。



会場内の様子。



松崎氏による基調講演の様子。



林野庁による事例紹介。



パネルディスカッションの様子。



アンケートの返礼品。



シンポジウム後のアンケート回収の様子。

- 3) シンポジウム当日の音声録音
 当日の音声データについては、別途 DVD へ格納した。

第3項 シンポジウム終了後の業務

1. 資材の撤去、清掃

シンポジウム終了後、搬入した資材（舞台花含む）の撤去、および使用した会場の清掃等片づけを実施した。

また、司会者及び登壇者に対して、旅費及び謝金の支払いを行った。

2. 報告書の作成

シンポジウム終了後、記録した写真や音声、講演内容のテキストをまとめるとともに、本報告書を作成した。

環境省請負業務

事業名：令和7年度 世界自然遺産登録20周年記念シンポジウム運営業務

事業期間：令和7（2025）年5月26日～令和7（2025）年10月31日

事業実施者：公益財団法人 知床財団

〒099-4356 北海道斜里郡斜里町大字遠音別村字岩宇別531
知床自然センター内



リサイクル適性の表示：印刷用の紙へリサイクル可

この印刷物は、グリーン購入法に基づく基本方針における「印刷」に係る判断の基準にしたがい、印刷用の紙へのリサイクルに適した材料 [A ランク] のみを用いて作成しています。