

第2章 網走市のまちづくり

神保秀太郎

2.1. 網走市総合計画

2.1.1 2008年からスタートした新しいまちづくり

総合計画は、総合的、計画的なまちづくりを進めるため策定するものである。網走市では2008年3月に、10年間のまちづくりの指針となる「網走市総合計画」を策定した。新たな総合計画は、「人間尊重のまちづくり」を基本理念におき、人口減少社会・少子高齢化社会や地球環境問題など時代の潮流の中で、これからのまちづくりの課題を示すとともに、10年後の市がめざす姿、将来像を掲げている。

2.1.2 めざすまちの姿-新しい将来像-

『めざすまちの姿』は、10年後にどんなまちにしようとするのかを示している。新たな総合計画では、3つの「めざすまちの姿」を掲げている。

また、この「めざすまちの姿」に基づいて、まちづくりの方向性を表したものが『将来像』である。将来像はまちづくりのテーマ（キャッチフレーズ）と言える。市は、新たな将来像である「豊かなオホーツクに活みなぎるまち 網走」を実現するために、市民と情報や問題を共有し、協力・連携を図りながら、これからの新しい時代に対応したまちづくりを進め、一人ひとりがまちづくりの主演となり、それぞれが輝くことができるようなまちをめざしている。

～めざすまちの姿～

- 1.心身とも健やかに笑顔で暮らせる人々の和
- 2.自然と共生し五感に響く魅力を誇れるまち
- 3.「うみ」と「大地」に根ざした活力ある産業

2.2. 市街地の発展

2.2.1 網走市街地の土地利用・拠点・ネットワーク形成

網走市は1890年に、網走囚人宿泊所が設置され、翌年に網走～旭川間が開かれるとともに、内陸への交通、屯田兵の入植などが増加して、それにともない発展した町である。現在では北海道を代表する観光地として知られている。さらに、市街地の拡大がみられる南部地区の将来市街地や地区特性に応じた居住拠点の形成が進められ、都心市街地における

にぎわい・交流拠点としての機能の向上や高規格幹線道路及び地区内道路・地区間連絡道路の整備も進められている。その中心となっているのが現在の網走駅である。現在の網走駅は1977年に改築されたものである。釧網本線、石北本線の始発、終着駅となっており、市内・市外周辺は観光地が点在している。また世界遺産・知床へのアクセスや、冬は流氷観光で賑わう観光駅としての役割を果たしている。

住宅市街地においては、周辺の自然環境と調和した新たな交流・憩いの空間の形成が目標とされている。また、景観や安全性及び公園空間の利用促進に配慮した緑のネットワークの形成など、大自然の景観を生かした取り組みがなされている。

図 2-1 網走市街地の土地利用



出典：網走市 HP

2.2.2 網走港

網走港は、北海道北東部、オホーツク海に面し、網走川の河口部に位置する河口港から発展した港湾である。現在は網走市、北見市を中心とする網走支庁東部を背後圏とし、この地域で営まれる消費、生活等の諸活動や生活に関わる物流を支える港湾として、また、沖合、沿岸漁業の基地として重要な役割を果たしている。

港の整備は1919年の避難港修築から始まり、1978年の重要港湾への指定を契機に、本格的な整備が進められた。大型貨物船への対応が可能となり、水産品や石炭を中心とした対岸貿易が発展した。また、網走川河口に位置する道の駅「流水街道網走」を拠点に、流水観光砕氷船「おーろら」の就航など冬季の流水観光拠点としての機能も発揮している。現在、北見市、網走市を中心とする網走支庁東部における流通拠点としての機能に加え、地域住民及び観光客の交流に配慮した快適な港湾観光の創造や水産基盤の整備が求められている。このため、まちづくりと一体となった親水空間の形成及び水産関連施設の整備が進められている。

図 2-2 網走港



出典：北海道開発局 HP

2.3. 地域活性化への取り組み

2.3.1 オホーツク・文化交流センター（エコーセンター2000）

網走市民の生涯にわたる学習の促進及び芸術文化の振興を図り、豊かな地域社会の形成に寄与するために2000年11月23日オープンした。館内には図書館、エコーホール、レストラン、展望室などさまざまな施設がそろっている。現在は、さまざまなイベントや公演会の会場として利用されており、市民の活動の拠点となっている。

図 2-3

オホーツク・文化交流センター



出典：網走市 HP

2.3.2 ザンギ丼

網走産のオホーツクサーモン（カラフトマス）のおいしさを広く世の中に知ってもらうために 2009 年に開発された新ご当地グルメ。オホーツクサーモンはその漁獲量 9 割近くが網走、斜里近海で獲れている。特にお盆前に漁獲される「早戻りマス」は脂ののりが抜群で、その美味しさはまぼろしの魚「鮭児」に匹敵するとも言われている。

ザンギという鶏肉のイメージがあるが、このザンギ丼は網走産のオホーツクサーモンを天然の調味料である白魚醤油に漬け込んで揚げた「網走ザンギ」を北海道産のご飯の上にのせた丼料理である。2010 年に 1 周年を迎え、現在は 9 店舗で提供されている。

図 2-4 ザンギ丼



出典：網走観光協会 HP

2.3.3 網走モヨロ鍋

オホーツクサーモンをはじめとするオホーツクの魚介類と網走発祥のすり身をオホーツク土器に見立てた特製の鍋でいただく新ご当地鍋。オホーツク塩を使用した塩味をベースに白魚醤油を加え、地元産の貝、野菜を入れるなど約 1,000 年前に忽然と姿を消した北方の民「モヨロ人」をイメージした鍋である。

図 2-5 モヨロ鍋



出典：網走観光協会 HP

参考 HP

網走市 HP

<http://www.city.abashiri.hokkaido.jp/index.html>

北海道開発局

http://www.hkd.mlit.go.jp/zigyoka/z_kowan/bayport/profile/abashiri.html

網走市観光協会 HP

<http://www.abakanko.jp/event/gotochi/index.html>