

地域再生計画

1. 地域再生計画の名称

ひと・まち・自然きらめく産業活力の創造
～地域資源を活かした雇用拡大プロジェクト～

2. 地域再生計画の作成主体の名称

北見市

3. 地域再生計画の区域

北見市の全域

4. 地域再生計画の目標

北見市は、北海道の東部、オホーツク沿岸地域から北見盆地にかけて位置し、西には大雪山^{だいせつざん}、東は網走、知床半島、北にサロマ湖、南は阿寒国立公園と風光明媚な景色に囲まれた地形である。気候は盆地にあるため寒暖差が激しく、夏は30度を超え、冬は-20度を下回り、実に50度以上の寒暖差がある。年間降水量は北海道では最も少なく、積雪量も道内では少ない方である。

平成18年3月に旧北見市・旧端野町・旧常呂町^{ところ}・旧留辺蘂町^{るべしべ}が合併し、市町村としては北海道一の広さで全国でも第4位となり、市の西端である石北峠^{せきほくとうげ}から東端のオホーツク海まで道路延長は、110kmで日本一の地形となっている。

産業は広大な土地を利用した農業が盛んであり、たまねぎと白花豆の生産量は日本一で、ジャガイモや小麦の生産も多く、オホーツク海に面した常呂地区では、ホタテやサケ・マスなどが水揚げされ、また、豊富な森林資源を背景に木材を利用した林産業など農林水産業などを基幹産業とした「食料生産基地」であるとともに、道内唯一の国内向けスマートフォンなどの携帯電話製造拠点として298万台出荷する大手情報機械器具製造業を含む電子部品製造業などの工場が立地する「オホーツク圏の先端産業拠点」であり、さらには商業やサービス業の拠点として第三次産業の39%の企業が集積する「物流・ビジネス拠点」となっている。

産業就業構造は第一次産業が昭和60年に12.8%であったが、平成12年には7.8%まで減少し、以降は7.6%程度で安定した状況である。第二次産業は平成12年までは横ばいであったが、17年以降は減少傾向となっている。平成12年に24.5%あったものが、平成17年では20.3%、平成22年には18.8%と2割を割り込み減少傾向が続いている。

第三次産業は一貫して増加傾向が続き、昭和60年に63.4%であったものが、平成22年には73.6%に増加している。

就業率は昭和60年の48.3%から平成22年では43.3%と減少し、当市を管轄する北見公共職業安定所の有効求人倍率は0.4～0.7倍台を推移しており、職種別では求職の多い事務職は0.21倍、生産工程・労務が0.47倍、求人が多いサービス業が1.72倍、専門・技術が1.61倍、販売が1.08倍となっており、求人と求職のミスマッチが生じるなど求職者の実感としては厳しい雇用情勢が続いている。

表 1-1 有効求人倍率（常用）の推移

区 分	平成 20 年度	平成 21 年度	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度
北見市	0.64	0.64	0.59	0.70	0.75
全 道	0.43	0.35	0.41	0.46	0.57
全 国	0.73	0.42	0.51	0.62	0.87

〈出展〉北海道労働局

表 1-2 職種別有効求人求職状況（平成24年）

区 分	専門・技術	管理的	事務的	販 売	サービ	保 安
求 人	6,443	13	1,822	4,433	8,848	559
求 職	3,996	47	8,699	4,116	5,146	241
倍 率	1.61	0.28	0.21	1.08	1.72	2.32

区 分	農林漁業	運輸・通信	生産工程・労務
求 人	498	1,209	5,920
求 職	412	1,519	12,465
倍 率	1.21	0.80	0.47

〈出展〉ハローワーク北見情報を集計

このような状況を踏まえて、当市では「北見市総合計画（基本構想 2009～2018、基本計画 2014～2018）」において掲げた「地域産業の活性化による就業の場の創出」と「第2次北見市産業振興ビジョン」の基本施策に基づき、今後の雇用機会の創出・拡大に向けた取組みとして、求人の多いサービス業の中でも、当市の豊富な地域資源を活用した魅力的な食と観光を振興するため「食」の新商品やメニュー、新たな観光プログラムなどの商品開発による成果物利用や交流人口の増加から地域経済の活性化を図ることで雇用の創出・拡大を目指し、地域資源の独自性を生かす食品加工や観光に係わる知識を習得するセミナーなどにより、これらの企業ニーズに合わせた人材を育成し求人と求職のミスマッチの解消を図る。

(地域再生計画の数値目標)

実践型地域雇用創造事業活用による雇用創出数 174人
(平成26年7月1日から平成29年3月31日)

5. 目標を達成するために行う事業

5-1 全体の概要

食関連産業分野と観光産業分野を地域の重点分野とし、地域資源の独自性を生かす食品加工の知識を持つ人材や観光に係わる人材を育成し、地域資源を活用した新たな商品・「食」メニュー、魅力的な観光プログラムを開発することにより、観光客誘致を含めた「交流人口増大」を図り地域産業の活性化を行うことで雇用機会の創出を図る。

5-2 特定政策課題に関する事項

該当なし

5-3 法第5章の特別の措置を適用して行う事業

該当なし

5-4 その他の事業

5-4-1 実践型地域雇用創造事業【B0906】を活用した事業

(1) 実施主体

北見市雇用創造協議会

(2) 構成員

北見市、北海道オホーツク総合振興局、北見商工会議所、
国立大学法人北見工業大学、オホーツク産学官融合センター、
中小企業基盤整備機構北海道本部北見オフィス、
(公財)オホーツク地域振興機構、
(一社)北見市工業技術センター運営協会、北見市観光協会連絡協議会

(3) 事業実施期間

実践型地域雇用創造事業：平成26年7月1日から平成29年3月31日

(4) 実施する事業内容

I 雇用拡大メニュー

ア. 食関連・観光事業を目指す新分野進出セミナー

事業主を対象に、地元企業等が新商品等の開発を行い他分野に進出していることなどを例題として、食や観光などの地域資源を活用した新分野参入のためのノウハウなどを学ぶセミナーを実施する。

イ. 地域食材新商品加工セミナー

事業主を対象に地元企業等が開発した商品などを題材とした、地域食材を活用した新たな商品開発や食商品開発販売等に係る食品衛生管理、食品表示についてのセミナーを実施する。

ウ. 食品等流通・販売セミナー

事業主を対象に ICT を活用した流通・販売のノウハウを習得し、商品の販路拡大を目指すためのセミナーを実施する。

エ. 実践メニュー公開セミナー

事業主や起業予定者等を対象に実践メニューによって開発した製品等のノウハウを公開し伝承・助言を行うセミナーを実施する。

II 人材育成メニュー

ア. 食と観光の ICT 活用スキルアップセミナー

求職者等を対象に食関連や観光関連商品等の販売促進のために、SNS やスマートフォンアプリ開発に必要な知識などを学ぶ、実際の業務に活用できる研修セミナーを実施する。

イ. 食の営業力スキルアップセミナー

求職者等を対象に地域食材の流通や業界などについての知識を得るとともに新商品の販売や営業活動に必要なビジネススキルアップを図るセミナーを実施する。

ウ. 地域食材アレンジセミナー

求職者を対象に、地域食材を利用し、地域で開発された調味料や加工食品などと合わせた調理法を習得し、アレンジを学ぶことで新たな商品開発や「食」メニューの開発を促進する人材を育成するセミナーを実施する。

エ. 観光ホスピタリティ向上セミナー

ツアー客や地元ビジターに当市の観光資源全般の魅力を紹介し、観光案内をできる人材や観光コースなどを提案できる人材を養成するセミナーを実施する。

III 就職促進メニュー

ア. 就職面接会

地域求職者を対象とする、地域企業等が参加する就職面接会を開催し、就職のマッチングを図る。

イ. 就業促進情報提供事業

当該事業で実施する各種セミナー等の周知を図るため、ホームページを開設するほか、パンフレットを作成し配布する。

IV 雇用創出実践メニュー

ア. 地場産品を活用した新商品開発事業

一次産業の基盤強化と食加工品分野の企業化を促進する地場産品高付加価値化事業と事業推進団体と連携し、オホーツク産小麦（超強力粉）の消費拡大とブランド化を目指して、ラーメンやパスタなどの麺類やスイーツとハッカ、玉ねぎ、ホタテなど他の地域資源を活用した商品などの「食」メニューを開発し、実践支援員がフードビジネスセミナー等への出品から販路開拓を図ることにより、事業成果物公開による市内事業所の売り上げ拡大と雇用創出を図る。

イ. 新観光プログラム開発事業

当市の4自治区の連携を基本とし、観光客の滞在時間延長を目指して周辺観光地や観光情報誌、旅行業者と連携し、観光客のニーズを捉え、実践メニューで開発される新商品・「食」メニューや現地でしか味わえない食などを活用し、季節ごとに誘致観光客層に応じた地域資源を活用した、体験型観光など新たな観光プログラムを組み込んだ魅力的な商品を開発し、観光客誘致を含めた「交流人口増大」を図り地域の活性化を図る中から波及的に雇用を拡大する。

5-4-2 支援措置によらない独自の取組み

(1) 大学等共同研究開発事業

事業内容：市内の中小企業等が市内の大学、公設試験研究機関と連携して行う新商品・新技術・新サービスの開発を支援する。

事業実施主体：北見市

事業規模：平成25年度予算額 3,000千円

事業成果：

イ これまでの実績

平成17年度に、産学官連携による中小企業振興策として制度度化し、累積で51件の事業を採択（平成25年度事業採択は6件）。本助成事業を契機として、国や北海道などによる財政規模が比較的大きい提案型の助成事業へ展開している事業もあり、市内中小企業の振興策として定着している。

ロ 今後の見込

年間5件程度の共同研究開発事業の採択を目標としており、引き続き、市内中小企業が行なう試作開発などについて財政面で支援を行っていく予定。

(2) 連携構築支援事業

事業内容：市内の中小企業等が単独では困難な新製品・新技術・新サービスの開発、及び販路開拓について、市内外の企業やコンサルティング企業などとの連携を通じて事業化につなげることを目的とする。

事業実施主体：北見市

事業規模：平成25年度予算額 2,500千円

事業成果：

イ これまでの実績

平成19年度に助成事業を制度化し、これまで累積で48件の事業を採択。平成25年度事業採択7件。

ロ 今後の見込

市内中小企業が抱えている域外市場への販路拡大を中心に、消費者ニーズに基づくものづくりを含め、市内中小企業の振興に取り組んでいく予定。

(3) 地場産品高付加価値化事業

事業内容：一次産業の基盤強化と食品加工分野の企業化などを促進し、新製品・技術開発等による地域経済の活性化を図るために商品開発へのアドバイス、技術開発支援に向けての専門家等の紹介、販路拡大支援を積極的に行う。

事業実施主体：北見市

事業規模：平成25年度予算額 4,000千円

事業成果：

イ これまでの実績

平成17年度に、市内の農業団体、経済団体などの協力のもと、中核推進組織として北見市地場産品高付加価値化推進委員会を組織し、主に、食をテーマとした地域資源の有効活用による加工食品の試作開発や販路開拓に取り組んできた。

これまで、山わさび製品、ホタテ調味料、白花豆スイーツ、野菜ビネガー、ハッカ焼酎、タマネギ焼酎などの試作開発に関わっており、地域資源活用とブランド化に寄与している。平成24年度から札幌市ほか道内7都市との連携による「北海道スイーツ選手権」や、札幌商工会議所などの協力のもと、東アジアをターゲットとした海外への販路開拓事業にも取り組んでいる。

ロ 今後の見込

平成25年度から、オホーツク産小麦の消費拡大とブランド化を目指した取り組みを市内に立地するオホーツク圏地域食品加工技術センターなどと進めており、市内の製麺、パン・菓子製造販売事業者と共同で取り組んでいく予定。さらに、

同委員会が開発に関わった商品群の首都圏市場に向けた販路拡大についても検討を進めている。

(4) 企業立地促進事業

事業内容：市外から本市に進出する食品加工業や情報関連産業の企業に対して助成措置を行うことにより産業の集積を行い、地域の産業技術の発展及び雇用の創出を図る。

事業実施主体：北見市

事業規模：平成25年度予算額 27,000千円

事業成果：

イ これまでの実績

平成25年度医薬品・健康食品製造会社1社立地

ロ 今後の見込

引き続き本制度を活用した誘致活動を推進する。

(5) 中小企業融資制度

事業内容：本市における中小企業の果たす役割の重要性に鑑み、企業の自主的な努力を助長し、中小企業の近代化・高度化を促進するため必要な助成及び融資等を行い、その育成振興を図る。

事業実施主体：北見市

事業規模：平成25年度予算額 2,653,417千円

事業成果：

イ これまでの実績

融資194件 2,166,450千円

ロ 今後の見込

同規模の融資を想定

(6) 大雪国道広域観光推進事業

事業内容：^{おんねゆ}温泉・層雲峡温泉の大雪国道沿線の観光地の入り込み客数増加のため、大雪山を挟む両地域・自治体が協議会を設立し、連携して国道39号線の利用促進に取り組む。

事業実施主体：大雪国道広域観光推進協議会

事業規模：平成25年度予算額 1,000千円

事業成果：

イ これまでの実績

観光資源や施設をテーマごとにシリーズ化する紹介パンフレットを作成

ロ 今後の見込

同規模の事業を想定

(7) 新北見型観光推進プロジェクト事業

事業内容：本市への観光客誘致を図るため、地域観光情報発信や外国人観光客誘致、観光案内看板整備、シティプロモーションを行い観光振興を推進する。

事業実施主体：北見市

事業規模：平成25年度予算額 31,300千円

事業成果

イ これまでの実績

観光客総入込数約1,454千人(内宿泊者約493千人)

ロ 今後の見込み

同規模の事業実施を想定

6. 計画期間

地域再生計画認定の日から平成29年3月末まで

7. 目標の達成状況に係る評価に関する事項

セミナーや事業へ参加した求職者、事業者を対象にしたアンケート調査により、就職状況を年度ごとに把握しながら、取り組みに対する評価を行う。