

醸造産業と発酵ツーリズムの可能性

発酵ツーリズム研究会

序 文

尾家 建生

発酵ツーリズムとは、地方の発酵産業・事業を訪ねて、建造物と歴史をたどり、風土を感じ、農産物・海産物を知り、発酵の知恵を学び、料理と暮らしにふれ、伝統文化をめぐる観光である。発酵の歴史は、西洋においてはパン、ビール、ワイン、チーズの製法や飲酒を描いた古代エジプトの壁画にさかのぼることができるが、日本列島においても、西洋の古代文明に優るとも劣らない発酵製法の脈々たる歴史がある。日本の大地と大気と家屋に住み着いた無数の種類の微生物の活動を、私たちの祖先は本能的に感じ取り、あるいはアジアの国々から伝え学び、試行錯誤を重ねてさまざまな発酵食品を創り出して来た。それらは地方に始まる伝統文化であり、やがて「都」において尊ばれ、食生活に欠かせない食品となった。発酵ツーリズムを通して、地方の特定の場所に育まれてきた発酵の歴史と景観をたどり、発酵を身近に感じ、発酵と共に生きる人々の話に耳を傾け、発酵の味覚を楽しみ、五感で発酵を体験することにより、発酵の遺産を尊重し継承することが可能である。本稿は、発酵ツーリズム研究会のメンバーが、全国に点在する発酵のまちを訪ね歩いた事例の研究&エッセイの4編である。

愛知県半田市の事例から

辻 のぞみ (元名古屋短期大学)

醸造業は運搬の便のよいところに発達する。かつての旧街道の宿場町に今でも老舗の醸造業者が残るのはそのためであろう。愛知県の場合は、江戸時代に運河や港のある町で醸造業が発達し、多くの醸造製品が江戸をはじめ全国各地に運ばれた。また、近くに醸造用の原料(米、大豆、小麦)の生産地があったり、調達に便利であることも醸造業が盛んになる要因である。また、醸造業は醸造に適した良質の水に恵まれた地で発展する。そのような条件に合致したことから愛知県では、伝統的にみそ、醤油、たまり、みりん、酢、日本酒などの醸造産業が盛んになり、今でもそれがうかがえる町がいくつもある。

愛知県は「あいち観光戦略2021-2023」において第一の柱に「あいち『ツウ』リズムの推進」を挙げている。「あいち『ツウ』リズム」とは、愛知ならではの地域資源を、奥深い「ツウ」な魅力として磨き上げ、観光コンテンツとしての付加価値を高めることを目指すものであり、地域の歴史・産業・自然・文化等に根差した本物の魅力の例の一つとして、醸造・うまみ、地酒・ビールが挙げられている。¹⁾ 県下には醸造を観光資源として誘客に取り組んでいる自治体も多い。半田市もその一つである。本稿では、半田市における醸造をテーマとした観光の現状や取り組みの事例を通して、魅力的な発酵ツーリズム体験とはどのようなものか、発酵ツーリズムのデスティネーションに求められるものは何かなどについて考えたい。

1. 半田市の醸造産業と観光

愛知県の知多半島にある半田市では、江戸時代尾張徳川家の保護を受け醸造業が始まり、廻船業の発展とともに江戸に運ばれ繁栄した。ミツカン酢の黒壁の蔵や半田運河が今もその面影を伝えている。半

田市の観光パンフレットのタイトルやロゴデザイン²⁾に使われている「いいかも、半田」は、「いい味、かもしだす。半田」の略であり、市として醸造をアピールしていることが明らかである。

半田市の取り組みの特徴として次のような点が挙げられる。

(1) 産業観光の対象となる整備された醸造関係施設が存在する

半田市には半田運河、ミツカンミュージアム、国盛酒の文化館といった、団体ツアーの立ち寄り先にも含まれる規模が大きく整備された醸造関係観光施設があり、すでに確立された観光対象となっている。

(2) 醸造と結びついた食への取り組みがみられる

半田市観光協会による観光情報HP「半田市観光ガイド」の「特集」という項目の中に、「半田運河ガストロノミーツーリズム」というコンテンツがあり、醸造と結びついた食が打ち出されている。³⁾ これについては(4)の「ツアー商品造成の取り組み」の中で詳細を述べたい。

2023年9月の閲覧時点で同「特集」にはほかにも「半田運河新酒・地酒まつり」(2023年10月7日に開催される日本酒だけでなくみそや醤油を素材とした有料体験プログラムもある醸造イベント)や「半田ですしを食べよう」などの「醸造+食」のコンテンツが見られた。すしは醸造のまち半田の歴史において最も重要なものである。ミツカン酢の初代中野又左衛門は江戸での「早すし」の流行を知り、酒造工程で生まれる酒粕を用いて「粕酢」を生み出し、これが大ヒットした。これにより半田は舟運の港町として発展を遂げた。また、「認定醸造レストラン」と題するウェブコンテンツがあり、7軒の醸造メニューを提供するレストランが紹介され、利用している醸造メーカーまで記載されている。⁴⁾ しかし、このコンテンツは後述するオンラインショッピングサイトにあり、なぜか観光情報サイト内にはみあたらない。

すしについては粕酢を使った江戸時代のにぎりずしをもとにした「尾州早すし」⁵⁾を半田の特色ある醸造食にしようと取り組んだが浸透はしていないようである。事前予約が必要という煩雑さや、すしが大きくて(現代のすしの2.5倍)今の風潮に合わないことなどが理由ではと想像する。このように、醸造と結びついた食はまだ試行錯誤の段階のように思われる。

(3) 観光協会がオンラインショッピングサイトを運営し、醸造製品を販売

「うまいの根っこ、知多の醸造」と題するサイトを半田市観光協会が運営している。サイト内には知多半島でみそ、醤油、たまりを製造する11社と酒造会社5社が掲載されている。市の物産や産業振興関係の団体ではなく、観光協会がこのようなサイトを運営しているのは珍しい例であろう。また、ここには「認定醸造レストラン」のコンテンツも掲載されており、製品を販売するだけではなく、実際に半田市へ来て食を体験してもらい、ツーリズムへ結びつけようという意図も感じられる。

(4) 醸造と食をテーマとしたツアー商品造成の取り組み

(2)で述べた「半田ガストロノミーツーリズム」は、単に醸造と関係した食のPRではなく、それを実際のツアー商品につなげようとするものである。

半田市観光協会は2021年度に観光庁の「地域の観光の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」に採択された醸造グルメツアー(醸造の工場見学とグルメ体験ツアー)を有料モニターツアーとして実施した。⁶⁾ さらに2022年度には、「半田運河ガストロノミーツーリズム」と題し、ミツカンミュージアムと国盛酒の文化館見学、みそ玉づくり体験、半田の醸造調味料を使った食事(昔ながらの粕酢と知多の食材を用いた「知多つつみ寿司」、みそを使ったすき焼き、たまりを使ったうな重)を提供するツアーを実施した。

これをもとにしたツアー商品は、2023年度に観光協会により単発のツアーとして販売されたこともあるが、現在はモデルコースとしての紹介にとどまっている。

また、2022年度にはほかに「海辺のノスタルジックを巡る旅」と題する同市内の亀崎地区の酒蔵見学、祭り文化の体験、歴史ある料亭での食事を組み合わせた名古屋発着の有料モニターバスツアーを実施した。⁷⁾ 醸造をテーマとしたツアーではないが、ツアーの訪問先の一つの伊東株式会社は、非常にユニークなストーリーがある酒蔵であり、半田市の醸造観光の新たな魅力となることが期待される。これについては次章2.においてさらに述べることにする。

(5) 醸造メーカーや飲食店への働きかけ

単に製品を販売するだけならオンラインでも可能であるが、実際に足を運んで現地で食べてもらうには、飲食店や生産者の理解や協力が不可欠である。半田市観光協会では、醸造と食を結びつける取り組みにおいて、まず醸造フォーラムを開催して醸造メーカーや飲食店に参加してもらったり、飲食店向けに醸造メーカーおよび食資源に恵まれた知多半島の牧場や農家を見に行く生産現場見学会を開催した。多忙で参加できない飲食店のために事後にアーカイブ動画配信も行ったという。

2. 半田市亀崎地区における新たな醸造ツーリズム資源

(1) 亀崎地区について

亀崎は半田市の北端に位置する港町である。江戸時代には海運の中継地として多くの人々が行き交い賑わった。19世紀には酒造業が発達し、最盛期には50軒もの酒蔵があったとされる。これらの酒は海路で江戸に運ばれた。300年の歴史がある亀崎潮干祭はユネスコの無形文化遺産、「山・鉾・屋台行事」33件のうちのひとつである。

しかし現代の亀崎地区へのアクセスは、半田運河地区と異なり不便である。最寄駅はJR武豊線の亀崎駅で、電車は1時間に2本であり、半田市中心部と結ぶバス便もない。しかし自家用車や観光バスであれば半田運河周辺と合わせた観光は難しくない。

亀崎にある料亭望洲楼は、江戸時代に旅館として創業し、明治時代には歴史に名の残る文人や知識人も多く宿泊した。現在でも地域の人々の法事、慶事、宴会などに使われている。木造階段や幾つもの小庭が複雑に入り組んだ建物は、半田市の景観重要建造物に指定されている。

ほかには神前(かみさき)神社、臨場感あふれる潮干祭りの山車の搭乗体験ができる立川美術館、一部に残る古い町並みなどがあるが、普段はあまり観光客を見かけることもない静かな港町である。

(2) 老舗酒蔵の復活

2.(1)のような状況である亀崎において最近登場したのが、1.(4)で述べた伊東株式会社である。同社はもともと1788年に創業し、銘酒「敷島」で全国的に知られ、かつては50余りあったとされる亀崎の酒蔵の中でも最大規模を誇る旧家であったが、2000年に現社長の祖父の代で廃業した。伊東家九代目の現社長伊東優氏は2015年、祖父の死をきっかけに酒蔵の復活を決意し、その後酒造りを学び、2021年に清酒製造免許を再取得して酒蔵を復活させた。築200年超の建物を壊さず活かそうと修繕や改築も始め、はやくも2023年にはその建物や敷地を使って4月と7月の2回にわたりイベントを開催するなど、驚くべきスピードでまちの賑わいの創出役となっている。また、2022年には旧伊東合資会社として3棟の建物が有形登録文化財として登録された。酒蔵の見学は受け入れていないが、特定のツアーや視察などには対応している。また、近くには亀崎に1軒だけ残っていた酒蔵である盛田金しゃち酒造があり、隣接した2軒により半田市における醸造ツーリズムのさらなる魅力増進も期待される。

伊東氏は、酒蔵復興の経緯やプロセス、今後の目標などをSNSのnoteで率直に綴っている。そこからは同氏の、家のルーツを守りたい、亀崎で酒を造りたい、酒だけでなく地域の営みを創りたいという思い

が伝わってくる。「地域の中に酒蔵があり、酒蔵が真ん中にあるまちづくり」という言葉が印象的である。今後、敷地内の建物などの活用を計画しているようなので、もしここに発酵食のレストランなど、食の魅力が加われば発酵ツーリズムの資源として大きな強みとなるだろう。

3. まとめ

半田市は、単に醸造をテーマとした産業観光ではなく、醸造と食を結びつける取り組みを行っており、すきやき、うなぎなど知多半島の食材と半田の醸造製品を合わせたガストロノミーツアーの試みは好例である。しかしみそ、醤油、たまり、酢などは調味料であり、料理の脇役にもならない地味な存在である。これを発酵ツーリズムと言えるまでに進化させるには、発酵の力を利用したことが明らかな料理を提供する発酵食メニューの導入や発酵食レストランの開設など、特徴ある食が必要であろう。

また、若き現社長が復活させた酒蔵、伊東株式会社のある亀崎地区は、潮干祭り、料亭望洲楼といった唯一無二の生きている文化遺産もあり、潜在的に大きな魅力がある。同酒蔵を中心とした今後の展開、進化に注目していきたい。

注

- 1) 愛知県 (2020年12月)『あいち観光戦略 2021-2023』、「はじめに」
- 2) 半田市観光ロゴ:



- 3) 半田市観光協会ウェブサイト 「半田市観光ガイド>特集>半田運河ガストロノミーツーリズム」
<https://www.handa-kankou.com/feature/> (2023年9月28日閲覧)
- 4) 半田市観光協会ウェブサイト 「うまいの根っこ 認定醸造レストラン」
<https://www.umainonekko.jp/blog/shop-search/> (2023年9月28日閲覧)
- 5) 半田市観光協会ウェブサイト 「半田市観光ガイド>特集>尾州半田の歴史を味わう「尾州早すし」」
<https://www.handa-kankou.com/feature/bishuhayasushi/> (2023年9月28日閲覧)
- 6) 半田市観光協会ウェブサイト 「うまいの根っこ 2021/10/15 醸造グルメツアーの募集を開始しました」
<https://www.umainonekko.jp/view/news/20211015212914> (2023年9月28日閲覧)
- 7) 愛知県観光協会ウェブサイト 「あいち観光ナビ イベント一覧 海辺のノスタルジックを巡る旅」
<https://aichinavi.jp/spots/detail/3699/> (2023年9月28日閲覧)

参考文献

1. note 伊東優 / 酒蔵復興して2期目(敷嶋 伊東株式会社 伊東家九代目)
https://note.com/shikishima_ito
2. 半田市観光協会 『令和3年度事業報告書』
3. 公益財団法人 日本醸造協会 (1971年3月15日) 『日本醸造協会雑誌』 66巻3号 pp.241~245
4. 愛知県経済産業局 『愛知の酒 令和4年版』

岡山県真庭市の「まにわ発酵's」

尾家 建生（平安女学院大学 国際観光学部）

真庭（まにわ）市は、2005年に岡山県真庭郡勝山町、落合町、湯原町、久世町、美甘村、川上村、八束村、中和村及び上房郡北房町の9町村が合併して誕生した。市の名称はそれまでの「真庭郡」に由来するが、真庭郡が発足したのは1900年（明治33年）であり、真庭という地名には120年以上の歴史がある。ところが、関西の住民にとって真庭の地名は平成の大合併によって生まれた新しい自治体名の印象がある。近年、蒜山高原野菜やジャージー乳製品などを扱う産地直売所「真庭市場」が大阪府高槻市と滋賀県守山市に開店し、真庭の名が知られ始めた。関西に住む者にとって、蒜山の地名はよく知られているのであるが、岡山県の真庭と蒜山高原がようやく結びついたと言ってもよい。

真庭市は岡山県の北部に位置し、北は鳥取県に接して東西に約30km、南北に約50kmの広がりを持つ。蒜山高原を源流域とする旭川は概ね真庭市を貫通し、さらに吉備高原と岡山市街地を流れて瀬戸内海にそそいでいる。又、姫路市を始点とする「旧出雲街道」が津山市から真庭市を東西に貫き、鳥根県の松江市へと通じている。真庭市久世は宿場、牛馬市と筏流しで栄え、真庭市勝山は勝山宿とともに上田藩の城下町でもあった。市の南部にある落合と北房の旧2町もまた山間部の交通の要地であり、それらの旧4町が現在の真庭市の人口42,751人(2022年11月)の約80%を占める。中国山地の南麓にいだかれた真庭市は雪解けの軟水と鍾乳洞から滴る中硬水が交わる珍しい水脈の地域でもある。その良質の水を利用して昔から発酵醸造が盛んな地域で、そうした酒蔵、味噌醤油蔵に加え、蒜山高原は酪農が盛んで、濃厚なジャージー牛乳を使ってチーズやヨーグルトの製造がおこなわれている。伝統的な酒、味噌、醤油蔵と西洋系発酵食品のチーズ工房、ワイナリーとクラフトビール醸造所の7社の発酵醸造企業が集まり、2012年に「まにわ発酵's」が結成された。

真庭市勝山にある株式会社辻本店（7代目社長辻総一郎）は、旭川に沿って白壁の酒蔵を横たえている。その創業は、江戸中期に呉服屋を始めた本家の二代目弥兵衛が1833年（天保4年）に家督を相続して酒造業の他、醤油醸造、種油製造を起業した時代にさかのぼる。1861年（万延2年）に城主である藩公に清酒を献上して、「御前酒」の銘柄が生まれた。現在の辻総一郎社長の姉の辻麻衣子さんは岡山県初の女性杜氏として酒造りに専念する傍ら、「まにわ発酵's」の活動の中心メンバーとなっている。城山を見上げる辻本店事務所の街道を挟んだ向かいには酒蔵レストラン「西蔵（にしくら）」とショップがあり「銀鱈粕漬定食」などの蔵元料理が楽しめる。同じ勝山には真庭初のクラフトビール醸造所、「美作ビアワークス」が2018年に開業した。創業者の三浦弘嗣氏は大学農学部で微生物を研究し修士号を取得後、渡邊格著『腐る経済』（2013）で知られている天然酵母パン&クラフトビール「タルマリー」（鳥取県智頭町）などで修業、その後、地元真庭に戻り、美作ビアワークスを起業した。

勝山の隣町久世（くせ）もまた歴史のある町で、現在の商店街は江戸時代に宿場町、市場町、河岸町、陣屋町としてすでに町筋が形成され、近くの旧遷喬（せんきょう）尋常小学校校舎は国の重要文化財指定の明治末に建てられた木造洋風建築で、2階の講堂の格天井は見事である。久世には1888年（明治21）創業の河野酒味噌製造工場があり、初代から変わらない蔵と杉桶を使い、製法も昔ながらの自然発酵にこだわっている。社長は4代目の河野幹市さんであるが、あとの尚基さんは営業で飛び回る傍ら、「まにわ発酵's」の活動に中心的役割を担っている。もう一つの酒蔵である落合の下砦部（旧北房町）にある株式会社落酒造所は1893年（明治26）の創業で、伝統の清酒「大正の鶴」の蔵元として知られる。

これら4社のある真庭市中心部から蒜山エリアまでは、北に向かって車で約50分（米子自動車道経由）、地道だと1時間半の道程である。ジャージー牛の牧場、蒜山高原には、酪農家でチーズ工房も構える「蒜山ラッテバンビーノ」（川合省吾氏、創業1998年）とイタリアのシチリアで学んだ製法をもとにしたチーズ工房の「IL RICOTTARO イルリコッターロ」（竹内雄一郎氏、2019年創業）、そして自生の山ぶどうを使ったワインづくりを行う農業生産法人「ひるぜんワイン（有）」（植木啓司氏、1987年設立）がある。

これら「まにわ発酵's」の7社は2012年の結成以来、すでに様々な企画・事業を積み重ねてきた。コロナパンデミック中ではあったが、2020年11月には真庭観光局とのタイアップでオンラインによる募集型ツアー「まにわ発酵ツーリズム」を共催した。第1回に引き続き、「日本の田舎で作る洋酒」をテーマにした、オンラインツアーが開催され、内容的にはオンラインならではの中身の濃いツアーとなっている。2022年5月には蒜山高原の市営の施設GREENable HIRUZENにおいて「村 coto(ムラコト)」とのジョイントで醤油や味噌、お酒、甘酒、ビール、雑貨など「ヒトとモノがサステナブルにつながり循環する営み」を体現したイベントを開催し、又、2022年10月には真庭観光局のバスツアーをリアルで再開、大坂・岡山から19名の参加があり、真庭の発酵体験を1泊2日で楽しんだ。こうした「まにわ発酵's」のイベントは発酵をコンセプトとしてコミュニティに根付き、真庭市の発酵ツーリズムを岡山県内から西日本へと拡大しようとしている。事業内容の異なる7社ではあるが、発酵という共通のコンセプトを基盤にした企業集団は、若手経営者のネットワークを生かして、事業者間、あるいは事業者と消費者との間に新しい価値共創を生もうとしている。

参考文献

- 1)御前酒蔵元辻本本店 ホームページ
- 2)真庭観光WEB ホームページ
- 3)真庭観光局 パンフレット「発酵で世界を醸す。」
- 4)真庭ビジネスジャーナル <https://maniwa-business.info/player/venture/post-233/>
- 5)GREENable ホームページ <https://greenable-hiruzen.co.jp/activity.cgi>
- 6)みま咲く未来プロジェクト <https://mima-saku.jp/>
- 7)発酵美人 https://www.marukome.co.jp/marukome_omiso/hakkoubishoku/20210114/13940/
- 8)ぐる旅 https://gurutabi.gnavi.co.jp/a/a_1382/
- 9)真庭現地ヒヤリング 2022年11月8日

三島と発酵ツーリズム

永田 美江子（日本大学短期大学 三島校舎）

三島市は、静岡県の東部に位置し江戸時代には、東海道五十三次の11番目の宿場町であり、同街道の難関のひとつ『天下の嶮』といわれた箱根八里や、箱根峠越えの旅人が行き交っていた歴史がある。秀麗な富士山の姿を臨み、天城山や伊豆高原、修善寺温泉など伊豆半島への入り口としての役目も果たしている。また東京発の最終新幹線が止まり、三島駅から新幹線で首都圏へ通勤・通学をしている人々も少なからずいる。本報告では、旅人に憩いをあたえる宿場町。現在では首都圏の最も西に位置するだろう郊外のベットタウンの様相をおびている三島市が、伊豆や熱海への観光の通過地点ではなく、観光客も取り込む町として構成されるために、発酵ツーリズムと街道の連関を検討する試みのひとつとして、三島市

の過去と現在を報告する。

1. 東海道五十三次・三島宿

三島宿は、今の静岡県三島市である。江戸日本橋から数えて11番目の宿場町であり、三嶋大社門前で東海道と下田街道、甲州街道が交差する交通の要所であった。東海道五十三次では箱根宿と沼津宿に挟まれた箱根峠西側の最初の宿場町といわれている。箱根峠をはさんで現在の小田原市から三島市までの街道は、箱根旧街道、「箱根八里」でこの箱根八里は、江戸時代初期に徳川幕府が整備した東海道の一部だ。江戸から出発すると、標高約10メートルの小田原宿から標高846メートルの箱根峠を登り、標高25メートルの三島宿までの八里、約321キロメートルが箱根八里の道である。箱根越え控えた西からの旅人は、無事に箱根越えができるように、三嶋大社に祈りを捧げ、箱根越えを果たした東からの旅人は、三島宿で山祝いをしたといわれている。箱根峠越えの東西の街道、いわゆる箱根旧街道（箱根八里）は、日本遺産 構成文化財にも指定されており、その街道沿いには有形・無形の文化財群がある。また、安藤広重の浮世絵・東海道五十三次「三嶋朝霧」には、前述した三嶋大社の鳥居の姿が描かれている。三島宿は、鎌倉幕府をつくった初代将軍源頼朝が、戦勝を祈願した三嶋大社の門前町としても知られている。そして、戦国時代には箱根峠と三島の間山中城が築かれていた。この山中城は今では山中城跡公園となっているが、その城跡は400年前の遺構がそのまま復元された石を使わない土だけの山城で、平成18年に「日本百名城」のひとつに選定されている。

三島宿は旅人や参勤交代の大名行列でにぎわっていた江戸時代には、一の本陣といわれた世古本陣と、二の本陣樋口本陣があり、脇本陣は3軒、旅籠は74軒あったがそれらは今や本陣跡の石碑を残すだけである。しかし、現在も賑わいをみせる三島広小路から、瀬古本陣跡、樋口本陣跡の石碑を越え、三島三嶋大社の鳥居前の通りを東に、JR東海道本線の踏切を越え、さらに東に進むと、江戸時代の東海道五十三次の石畳が現存する。石畳を登り、箱根旧街道の松並木の先に箱根八里の一里塚に到着すると昔の旅人も同じ姿をみただろう想像させる雄大な富士山をみることができ、江戸時代の東海道の風情を感じられる場所が残っている。

2. 三島市の発酵に対する取り組み

2023年三島市の人口は、107,040人で、10年前の2013年と比べ112,929人と約1000人減少している。首都圏の最も西側のベッドタウンともいわれる三島市だが、少子化の影響は同市においても同様で、定住人口の三島市民は減少傾向にある。近年では三島市だけに限らず、どの地方都市においても、地域の特性を活かしたまちづくりが盛んに実践されているが、三島市では観光推進や移住推進などとともに、富士山の湧水や箱根西麓三島野菜など、三島ブランドと銘打って発信している。その中でも時折、メディアの旅番組などで「三島コロッケ」と名づけられたご当地グルメが登場する。「三島コロッケ」の誕生は、三島独自のご当地グルメを作り、まちを活性化しようという目的のため三島を訪れる観光客を対象に、三島特産の馬鈴薯（メークイン）を使ったコロッケで、市民・商店主・生産者や関係団体・三島市の協働のもと平成20年に誕生した。三島市は、三島スカイウォーク、三嶋大社、白滝公園などの観光資源のPRとともに、箱根西麓三島野菜による特産品の開発やPRに力を入れている。

箱根西麓三島野菜と呼ばれるには、三島市の山田から山中、佐野などちょうど箱根連山の西南に位置し、この地方で採れる野菜で、「標高50メートル以上で栽培される野菜」でなければならない。その種類も三島馬鈴薯、三島甘藷、三島人参、三島大根、三島ブロッコリーなど、箱根西麓地域の気候と立地を

活かした野菜作りがおこなわれている。これらの野菜を原材料にした特産品は数々あるが、その中でも「農兵漬」と「三島芋焼酎・チットラッツ」は発酵食品で、特に焼酎は、「三島焼酎の会」という団体が、三島甘藷、三島の名水で焼酎を醸造し、ボトルのラベルも三島在住の画家が描いたものだ。このような三島発の特産品として焼酎が広がることを期待して、全国で第1号となる「箱根西麓・三島焼酎特区」が2017年12月26日に内閣総理大臣の認定を受けた。「焼酎特区」とは、酒税法に規定される焼酎の最低製造数量基準が緩和（適用しない）されたので、現行法令では焼酎を一定量以上製造しなければ製造免許が取得できなかったところ、特区認定を受けたことにより、特産物を原料とした焼酎の「小規模製造」が可能になった。「焼酎特区」を活用することで、市外の大手酒造会社への製造委託に頼ることなく、市内において、より地域に根差した焼酎製造ができるというメリットがあるというものだった。三島ブランドとしての焼酎「チットラッツ」は、三島市内にある内田酒店が製造販売している。そして特徴的なことは、三島市の行政が「焼酎を作りたい人を募集」しており、新たな三島発の焼酎ブランドを作ることも可能である。このように三島市の「発酵」への取り組みは、小さな種がまかされている。

3. まとめ

「焼酎特区」への申請は、三島の発展に焼酎を活用するという思いを抱いたあるひとりの行政職員の発案と努力の成果だといわれている。しかし、今年（2024）冬に、三島で焼酎醸造の計画と実行が予定されている。しかもその発案・実行者たちは、東京から三島に移住したゲストハウスのオーナー、三島市の地元企業の社員たちなど若い世代が中心となっている。彼らは三島の資源を活用して三島市発展のために「熱い思い」を抱いている。その証拠にゲストハウスはもとより、三島市の中心地に若い起業家のためのシェアオフィスを開設した。三島には三島しか味わえないまちのあじわいがあるのではないだろうか。例えば、そのゲストハウスのオーナーが三島に移住した理由は、「三島の人々がいいから」であった。また、三島市以外から通学している筆者のゼミの学生たちに三島のよさを質問すると、「水がきれい」「富士山がみえる」などの他に、「人がやさしいから」という市外在住の学生コメントがみられることが多々ある。観光資源の限定されている都市では、観光客の滞在時間を長くする工夫を考えていかなければいけない。最初に記述したように、現在の三島市は、熱海や伊豆などの通過地点とみなされている。しかし、東海道五十三次の江戸時代から箱根を越える旅人を送り、迎えてきた三島宿を受け継ぐ「まちの感覚」が、「人がいい」と印象付けられる三島の人々に対する気持ちに醸成していくのではないだろうか。今後も三島市が人々を引き寄せ、まちの魅力を伝えていかなければならない。一方で、「三島市民は人がいいから」や「人がやさしいから」ということを実感するには、体験やコミュニケーションといった相互交流や暮らしが必要になってくる。そのためには、まちの人々との交流や体験が大切な要因となる。「三島・人・発酵」をどのように育て、発展させていくかがこれからの課題になるのではないだろうか。

街道の交わる十文字町のゲストハウスとハードサイダー醸造所

尾家 建生（平安女学院大学 国際観光学部）

羽州街道は、東北地方を南北に結ぶ奥州街道（江戸～油川）の白河を過ぎた福島県内の桑折宿（こおれしゆく）で左手に分岐し、西側に沿って宮城県、山形県、秋田県、青森県を経て青森県油川宿（青森市）に至るである。秋田県南部の湯沢市から横手市の間で東西を横切る小安街道（増田街道）と交差するが、その交差路が十文字と呼ばれてきた。1817年（文化14年）十文字に1軒の茶屋が立てられて開発が進

み、天保11年(1840年)の検地で十文字新田が成立した。十文字新田村は広大な十五野原野にあり、特に冬季には旅人や酩酊者は道を失いやすく文化8年(1811)増田の通覚寺天端和尚によって狸々(しょうじょう)像の道標が建てられた。そこには「狸々の左は湯沢、右よこて、うしろはます田、まへハ浅舞」と刻まれている(その道標は現在は十文字町郷土資料館にある)。1905年(明治38年)国鉄奥羽本線が開通し十文字駅が開設された。駅開設とともに駅西方に急速に町並みが形成され、人口も飛躍的に増加した。1922(大正11年)に町制施行で十文字町となり、以後、平鹿郡十文字町としての歴史は2005年に横手市に編入されるまでの83年間続いた。十文字の人口は、大正9年(1920年)には3,308人だったが、1975年(昭和50年)に15,537人を数え、現在の人口は11,756人(2020)である。

1. 街道の交差する十文字町

横手盆地は面積の広さで全国一と言われている。横手市の南部を占める十文字地区は近世に、新田開発で開発されてきた、全域に水田の広がる農業の町で、秋田米の他、野菜、果樹(サクランボ、ぶどう、りんご)が栽培されている。古くからの交通の要所でもあり、在郷町として発展してきた。一昔前には、東北一円に知られた定期的な「市」が立ち、商人でにぎわったという。コメどころであることで発酵産業が発達し、横手市内にはかつては100軒のこうじ屋があったが、現在はそれでも市内のこうじ屋は20軒を数える。十文字にも1914年(大正3年)創業の阿部こうじ屋があり、秋田米を原材料にこうじの製造と味噌の製造・販売を行っている。自治体として町役場の在った十文字町は、今は横手市の支所となっており、車社会がさらに発達した今日、かつての繁華街を歩く人影は少なく、町全体は閑散としている。

2. 麴屋とゲストハウス

阿部こうじ屋に生まれた阿部円香は東京での大学生生活と30カ国以上の海外旅行を経験して、地元に戻って仲間とクラウドファンディングの支援総額391万円の資金をもとに、茶舗だった古民家を改造したゲストハウス「Hostel & Bar CAMOSIBA(カモシバ)」を2017年に開業した。秋田県初のゲストハウスとして話題にもなったが、秋田県と岩手県の東西を結ぶ地理に位置することもあって経営は順調で、ブームとなり始めたインバウンド旅行者も世界各地から訪れ、公共事業関係者の泊まる旅館が2軒だけのJR十文字駅界隈は異国からの滞在客でにぎわった。2020年に始まったコロナパンデミックにもかかわらず、ゲストハウスは、インバウンド客こそ減ったものの地元住民や帰省する若者たちのたまり場としてにぎわった。そうした若者たちの中には、リンゴ農家のあとを継ぐ若者もいた。米国のポートランドに滞在経験のある阿部はアメリカではりんご酒であるサイダーが若者たちの間で人気になり始めたことと、何よりもその果実酒の味覚に彼女自身がはまってしまっていた。彼女はためらうことなく、次の事業として地元産のリンゴを使ったハードサイダーの製造に目標を定めた。「カモシバ」を拠点として2020年には横手産のリンゴを使ったハードサイダー(りんご酒)のブランド「OK, ADAM」を立ち上げ、OMA生産で20種類ほどの商品を開発した。2022年2月には小冊子「十文字解放区」を発行するなど、十文字に住む人たちの過去から現在につながると人たちの情報発信にも力を入れた。2021年に設立した株式会社杳(もく)の目標はハードサイダー醸造所の開業だった。ゲストハウスの近所の本屋だった2階建造物を購入し、1棟貸切のサウナ付き宿泊所付設の「OK, ADAM 醸造所」の開業に向け、醸造技術の習得に社員を派遣するなどして準備は着々と進んだ。2023年9月に「OK, ADAM 醸造所」は開業し、「カモシバ」に集う若者たちの夢がひとつ実現した。

3. 十文字の発酵とガストロノミー

見渡す限りの原野を行き交う旅人への1軒の茶屋から始まった十文字は、ある時代は「定期市」として多くの人が行き交い、ある世には勤め人たちの「盛り場」として美酒と共ににぎわい、昭和後半の最盛期には軒を連ねたスナックと飲食店と、とびぬけた高級オーディオを備えていたと思われる「ジャズ喫茶」などが主役となって町は活況を呈していた。そのジャズ喫茶も平成の半ばあたりから都会から呼んだミュージシャンのライブを久しくやってないが、令和に入るまで夫婦での営業は続いていた。しかし、最近店を閉めたらしい。

2023年秋に、ハードサイダーの醸造所がオープンした。「OK, ADAM」のホームページにはこう告知された。「その場でできたてのハードサイダーが飲めるのはもちろん、サウナに入って泊まることもできます。この町で宿を運営してきた私たちは、人のつながりの中で暮らしてきました。だから醸造所も、単なる工場としてだけではなく、人が集まれる場所にしたい。同じものを愛し、同じものをおいしいと感じる。そんな人たちが集う町になったら、想像しただけでわくわくしませんか？そんな、にぎわいが生まれることを夢見ながら、今日も横手のおいしい果物たちと向き合います。次の一本を、どうぞお楽しみに。」
(<https://okadamcider.com/>)

およそ200年前に開拓の始まった街道の十字路には、何世代かを経てゲストハウスが開業し、数年後には地元産のリンゴからハード・サイダーを醸造し始めた。静かな情熱を秘めたこの界限は、にぎやかさを取り戻すであろう。そして、2つの街道の交差する十文字を語りついで行く。

写真1 半田市亀崎の伊東株式会社



写真2 真庭市勝山の酒蔵 辻本店



写真3 安藤広重・東海道五十三次三島朝霧



写真4 横手市十文字のOK,ADAM醸造所

