

## 研究ノート

# 高島市における発酵ツーリズムの可能性についての考察

加藤 肇 子・山本 真 一

### 1. はじめに

近年、滋賀県高島市において人口の高齢化と人口減少が進んでおり、発酵食品の生産活動ならびに消費活動を維持・発展させることの難しさという問題がある。前者の問題は、発酵食品の製造を担う事業者の多くが中小事業者であることと相まって、地域内での人口減少が生産の担い手を確保することの困難さをもたらすことを通じて発生する。他方、後者の問題は、地域内での人口減少が消費水準の減少をもたらすことを通じて発生する。

本稿では、高島市において歴史的に形成・維持・継承されてきた発酵食品の生産活動及び発酵食文化を維持・継承するための手段としてのツーリズムの可能性を探究する<sup>1)</sup>。都市部をはじめとする他の地域からの観光客を地域内に誘客することで、発酵食品の消費拡大を促すとともに、そのことが起点となり地域外への発酵食品の移出拡大につなげることができれば、発酵食品産業を域内産業<sup>2)</sup>から移出産業<sup>3)</sup>へと転換することが可能になる。それにより、人口減少が進む地域において発酵食品の生産活動を維持・発展させることができるのみならず、発酵食文化を維持・継承する道筋が見えてくると考えられる。そこで、高島市と地域特性が類似しており、かつ、発酵食品のブランディングに向けた取組みを進めている秋田県能代市の事例を分析するとともに、その分析結果を高島市における発酵食品をめぐる上述の問題解決に応用可

能かどうかについて考察する。

第2節では、筆者らが能代市において実施したツーリズムの実践事例とヒアリング調査の分析結果を概観する。続く第3節において、能代市の事例および分析結果の高島市への応用可能性について考察するにあたり、滋賀県における発酵食文化について概観した後、高島市と能代市の間に見られるマクロ環境の共通項を抽出する。さらに、高島市の発酵食品製造企業の事例についての分析結果をみる。これらの結果をふまえて、高島市における発酵食品の課題をツーリズムの観点から明らかにする。最終節では、本稿のまとめとして、ツーリズムの観点からみた高島市における発酵食品の課題をふまえて、高島市におけるツーリズムのあるべき方向性についての提言を示す。

### 2. 能代市におけるツーリズムの実践事例 および発酵食品企業へのヒアリング調査

秋田県は、東北地域で最も日本酒の製成数量と消費量、移出量が多い県である。また、秋田県には古くから発酵文化が根付いており、日本酒はもちろん味噌や醤油などといった発酵食品が特産物となっている。発酵食品の生産拠点である蔵も多く残っている。本節では、能代市において実施されたツーリズムの実践事例とヒアリング調査結果を紹介する。

## 2-1 ヒアリング調査結果

筆者らが、能代市に立地する発酵食品製造・販売企業を対象に、令和4年5月に実施したヒアリング調査の分析結果を紹介する。

### ① 今井糶屋

代表の今井勇太氏にヒアリングを行った。創業1912年の麴製造および高次加工品の製造・販売を行っている事業者である。今井糶屋の特徴の第1に、原材料の地域性が挙げられる。つまり、地元産米（あきたこまち）を使用して、米麴を製造している。第2の特徴として、商品のバラエティに富んでいることがある。つまり、顧客ニーズ（顧客からの提案）を起点に塩こうじや30割こうじ味噌の製造・販売に取り組んでいる。さらに、域内経済との連携機能も担い、原材料の仕入れ先や製造商品の販売先として、農家や卸売業者との継続的取引関係を構築している。

### ② 天洋酒店

店主の浅野貞博氏にヒアリングを行った。創業1917年の酒店である。本事業者の第1の特徴として、商品の地域性が挙げられる。つまり、

秋田の地酒を中心に、店主自ら、商品価値があると判断した地酒を取りそろえる。第2の特徴として、価格戦略がある。つまり、店主自ら商品価値を消費者に説明し、定価で販売する。さらに、地域企業との共存共栄戦略として、商品価値に応じた価格設定をすることで、酒造会社と小売り酒店がともに利益を確保することができる取り組みを行っている。

## 2-2 ツーリズムの実践事例

令和4年5月の視察、調査を経て、実際のツアー行程に喜久水酒造のトンネル貯蔵庫と酒蔵を含めた発酵をテーマとした訪問先を加え、2泊3日の青森（五所川原、弘前）、秋田（藤里、能代、男鹿）を訪ねるツアーを設計した。

「青森・秋田 おもしろ〜旅」（主催：日本旅行大阪支店、令和5年7月21～23日、2泊3日）において、7月23日に能代市での訪問先とそこで参加者が支払った金額を下記の表1にまとめる。能代市の事業者に合計で343,000円が支払われた。

参加者の声としては、「赤米（米と麴と赤紫蘇で作った漬物）や、地元で食べるハタハタの飯寿司、漬物の多彩さに驚き、特別に漬物を分

表1 「青森・秋田 おもしろ〜旅」ツアー概要

訪問先	内容	滞在時間	消費額 *1
トンネル貯蔵庫	トンネル貯蔵庫のガイド（酒貯蔵の価値説明）	30分	販売はなし
喜久水酒造	酒の製造工程説明と全品種の試飲	60分	7,500 × 12 = 90,000円 *2
川床べらぼう（昼食）	麴、米（あきたこまち）を使った郷土食の提供と説明	60分	5,500 × 23 = 126,500円 *3
料亭魚松（夕食）	しょつつるなどを使った料理、酒の提供	60分	5,500 × 23 = 126,500円 *3

\*1 1人当たり平均消費額×人・組数

\*2 ツアー代金に含まれない。

\*3 ツアー代金を含む。

\*4 参加者の構成はお客様21人、添乗員1人、コーディネーター1人の計23人。

関西圏、中京圏に在住する40代～70代の層。男性6人、女性17人。

出所：筆者がツアー参加者に行ったヒアリングをもとに作成。

けていただいたほど感動した(50代女性)」、「米どころ秋田で酒が暮らしに入り込んでいること、おいしく酒を飲むための工夫を酒蔵や貯蔵庫という現場で杜氏からの説明を聞き理解できた(60代男性)」などがあった。

### 3. ツーリズムとしての高島市への応用可能性

#### 3-1 滋賀県における発酵食文化

滋賀県には、31の酒蔵<sup>4)</sup>のほか11の醤油の醸造元<sup>5)</sup>などが存在する。発酵文化の土壌が豊かな滋賀県の中でも、県内湖北エリアから唯一の酢の醸造所が立地する高島市を含む湖西エリアで独自の発酵文化を育んできた<sup>6)</sup>。

歴史的背景としては、魚介を腐らず運ぶ術として発酵があり、鯖街道をはじめ滋賀を通過していた数々の街道は人で賑わっていた<sup>7)</sup>。冷蔵庫やトラックもない時代に限られた食料をいかにおいしく保存するかという知恵として発酵文化が熟成された<sup>8)</sup>。

#### 3-2 高島市の特徴

表2には高島市と能代市のマクロ環境のうち、人口増減率及び産業ごとの就業人口比率が示されている。このデータが示すように、両市ともに人口増減率がマイナス3%台後半から同5%台の値をとり、人口減少が急速に進んでいる。第1次産業の就業人口比率も全国平均に比べて高く、農業に従事する人口比率が高いことも共通している<sup>9)</sup>。両市において、農業に従事する人口比率の高さが発酵食品の製造を行う事業所が集まる背景となっている。

また、高島市が位置する琵琶湖北西部には高度経済成長期に流通業や加工食品業が発展した中で、発酵食品(酒、しょうゆ、味噌、漬物)の製造・販売を行う事業所がコンパクトに集まっている<sup>10)</sup>。それゆえ、高島市と能代市に共通する地域特性として、多くの酒蔵が立地している点が挙げられる。

表2 高島市と能代市のマクロ環境

	高島市	能代市
人口(令和5年)	46,394人	49,353人
人口(令和2年)	48,203人	52,283人
人口増減率(3年前比)	-3.75%	-5.60%
自然増減率(3年前比)	-2.84%	-4.41%
社会増減率(3年前比)	-0.92%	-1.19%
第1次産業 就業人口比率(令和2年)	6.14%	8.45%
第2次産業 就業人口比率(令和2年)	29.25%	21.93%
第3次産業 就業人口比率(令和2年)	64.61%	69.62%

出典：総務省「住民基本台帳に基づく人口、人口動態及び世帯数(令和3～5年)」  
[https://www.soumu.go.jp/main\\_sosiki/jichi\\_gyousei/daityo/jinkou\\_jinkoudoutai-setaisuu.html](https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/jichi_gyousei/daityo/jinkou_jinkoudoutai-setaisuu.html), 2023年8月31日閲覧。  
 総務省「令和2年国勢調査」<https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2020/kekka.html>, 2023年8月31日閲覧。

### 3-3 高島市の酒造会社の事例：上原酒造株式会社<sup>11)</sup>

1860年頃に創業の酒蔵である。原材料は硬度の低い軟水を使用しており、ミネラルが少ないためお酒には不向きと言われてきた。上原酒造株式会社の特徴は次の3点にまとめられる。第1は自社精米を行っていることであり、品種に応じて精米歩合をコンピュータ制御している。第2は山廃仕込みであり<sup>12)</sup>、蔵付き天然酵母を活用するとともに酵母添加を一切しない酒造方法をとっている。第3が天秤しぼりである。つまり、圧縮機を使わずに昔ながらの木製のしぼりを使用することで、美味しいところだけを酒にすることを可能にする。

このような醸造法で作られた日本酒は日本酒マニアから評価され、リピート購入も絶えない。また、一般顧客からも多くの注文があり、顧客の口コミにより新たな顧客も増えている。さらに海外への輸出もはじめており、中国、香港、台湾、韓国へ4社の輸入商社を通して行っている。

### 3-4 ツーリズムの観点からの高島市の課題

2年間、調査を行った経験から、高島市において今後発酵ツーリズムを実施するうえでの課題を以下にまとめる。第1に、公共交通のアクセスが悪いことを挙げる。駅から酒蔵までは徒歩圏内だが、次の訪問地である飲食店などへは現状では公共交通機関で移動することが不可能である。第2に、酒蔵などの案内表示がわかりづらいなど、道路インフラに属する課題がある。第3に、ツーリズムを展開するうえでは、人材育成が急務であり、核になる。地元で受け継がれてきた豊かな発酵食文化の魅力を県内外に情報発信するガイドを育成しなくてはならない。能代市でのツアーにおいてトンネル貯蔵庫と酒蔵を案内してくれた喜久水酒造の当主である平

澤喜三郎氏、令和4年の視察で秋田県産の酒の歴史やその特徴について見事に説明してくれた浅野貞博氏のような存在が高島市において必要である。

## 4. まとめ

今後高島市が発酵食品をメインテーマとしてツーリズムを展開していくうえでは2つのステップが考えられる。第一は、大消費地である大阪、京都から電車でアクセスできる高島市において、3～6時間程度滞在できる交流×体験型プログラムの導入である。第二は、酒蔵や飲食店から歩ける範囲の宿泊先の確保を前提に、1泊2日の短期滞在プログラムへと進むことである。これは、観光庁のデータ<sup>13)</sup>にもあるように、日帰りよりも宿泊することによって、地域への経済的な波及効果が大きいことから望まれる。

こうした段階へ進むには、まず地元にある発酵食文化、スローフード<sup>14)</sup>、郷土食のピックアップと再編集が必要になる。手間や時間を掛けて作られるスローフードには、そこに多くの工夫や生活の知恵があり、それを現地で体験した消費者はここで、もっと学びリピートしたくなる。発酵食の保存性の良さを生かし、地元の事業者や研究機関が協力して新商品を開発しそれが特産品になれば、域外マナーを稼ぐ存在にもなりうるだろう。

そして、旅行者が発酵商品をテーマにしたツアープログラムを目的に高島市を訪れることになったときには、スルーガイド（高島の全体を語れるプロガイドで、行程を作ることができるツアーコーディネーター）の存在が重要になるだろう。こうしたスペシャル人材が観光協会など窓口にいってもらいたい。地域全体を語れるガイド及びそのリストがあると、地域の魅力が増

すことは間違いない。

スルーガイドの役割を具体的に明示してみたい。駅などの玄関口で旅行者と出会い、まず高島市の歴史や地理、産業などについて説明をする。そして、徒歩、自転車、タクシーなどで酒蔵など発酵の現場をめぐり、地元の料理研究家などによる発酵教室での体験をし、眺めの良い場所で発酵料理とお酒を楽しむ。最後には発酵食品の特産品が並んだショップで試食、試飲を楽しみながらお買い物をする。そして旅行者は帰路につく。旅行者がプログラム体験時や食事の時にその場から口コミによる情報発信（Instagram、Tiktok、Twitter（X）、Facebook など）を行ってくれれば、地域への信頼度が増す。また、滞在を通し、スルーガイドや酒蔵の当主など地元の人との交流によって、旅行者にとってあの人に会いたいからまた訪れたい（リポートしたい）高島になれるだろう。スルーガイドという媒介役の必要性の意味からも、人材育成が急務であると提言したい。今後は、そういった人材がツーリズムを通して地元経済への貢献ができることを、本研究を通して実証していきたい。

## 付記

本稿は、筆者らが行った研究プロジェクト「地域づくりの三方よし教育モデルの設計に向けた検討」（2021年度 京都文教大学地域志向研究）および「地域づくりの三方よし教育モデルの設計に関する研究」（2022年度 京都文教大学地域志向研究）に基づいている。これらの研究には、京都文教大学より助成を受けた。

## 注

- 1) 尾家他 (2023) は、発酵ツーリズムを「地方のまちの発酵事業と風景を訪ね、発酵を身近に感じ、発酵事業に従事する人々の話に耳を傾け、発酵の技術と知恵を学び、発酵の味覚と暮らし

に触れ、発酵を体験する観光」と述べている（尾家他 (2023), p.180）。本稿においてもその考え方を採用する。

- 2) 域内産業は、「地域内の人や企業を販売やサービスの対象とする業種」である（中村 (2019), p.66,67.）。
- 3) 移出産業は、「地域外の人や企業を販売やサービスの対象とする業種」である（中村 (2019), p.24,67.）。
- 4) 滋賀県酒造業協同組合・滋賀県酒造組合ホームページより引用。
- 5) Baseconnect ホームページ「滋賀県の醤油製造・企業一覧」より引用。
- 6) Discover Japan ホームページより引用。
- 7) マルコメ株式会社ホームページより引用。
- 8) マルコメ株式会社ホームページより引用。
- 9) 第1次産業の就業人口比率の全国平均（2020年）は3.25%である（総務省「令和2年国勢調査」）。
- 10) 「note 食彩アドコム@食こそ温故知新」より引用。
- 11) 本事例の内容は、山本他 (2022) で得た調査結果に基づく。
- 12) 和田 (2015) は、山麩仕込みを下記の通り説明している。「『山麩』とは『山卸麩止配』の略で、山卸を行わず、最初から酒母タンクに仕込み、麩の酵素がしみ出した液を蒸米に何度も掛ける『酌み掛け』をして麩の力だけで蒸米を溶かす手法です。」（和田 (2015), p.146.）
- 13) 日本人国内旅行の1人1回当たり旅行支出をみると、宿泊旅行が60,692円/人、日帰り旅行が19,345円/人である（観光庁 (2023)）。
- 14) スローフード運動は、「イタリアの小さな町からスタートした、①消えゆく伝統的な食を守り、②良質な食素材を提供する小生産者を守り、③子供たちを含め食育を進めよう」という運動である（清水 (2022), p.248.）。

## 引用文献

- 尾家建生、高田剛司、杉山尚美『ガストロノミーツーリズム—食文化と観光地域づくり』株式会社学芸出版社、2023年。
- 観光庁「旅行・観光消費動向調査（2023年4-6月期速報）」、<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/shouhidoukou.html>, 2023年8月30日閲覧。

滋賀県酒造業協同組合・滋賀県酒造組合ホームページ、<https://shiga-sake.net/>, 2023年12月16日閲覧

清水みゆき（編著）『食料経済—フードシステムからみた食料問題（第6版）』オーム社、2022年。

総務省「住民基本台帳に基づく人口、人口動態及び世帯数（令和3～5年）」、[https://www.soumu.go.jp/main\\_sosiki/jichi\\_gyousei/daityo/jinkou\\_jinkoudoutai-setaisuu.html](https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/jichi_gyousei/daityo/jinkou_jinkoudoutai-setaisuu.html), 2023年8月31日閲覧。

総務省「令和2年国勢調査」、<https://www.stat.go.jp/data/kokusei/2020/kekka.html>, 2023年8月31日閲覧。

Discover Japan ホームページ「発酵ツーリズムで、滋賀の風土を味わい尽くす!？」、<https://discoverjapan-web.com/article/15366>, 2023年12月18日閲覧。

中村良平『まちづくり構造改革 II: 新たな展開と実践』日本加除出版株式会社、2019年。

note 食彩アドコム @ 食こそ温故知新「未来に残していきたい大自然の営み」、<https://note.com/shokusaiadcom/n/n3a75cb337a1f>, 2024年3月27日閲覧。

Baseconnect ホームページ「滋賀県の醤油製造・企業一覧」、<https://baseconnect.in/companies/prefecture/1d5a2479-736c-41d9-98fe-d43b8d447ca4/keyword/d94180a5-b820-4f6e-969d-44bb55d1f6fe>, 2023年12月16日閲覧。

マルコメ株式会社ホームページ「発酵美食」、[https://www.marukome.co.jp/marukome\\_omiso/hakkoubishoku/20180524/9533/](https://www.marukome.co.jp/marukome_omiso/hakkoubishoku/20180524/9533/), 2023年12月18日閲覧。

山本真一、加藤肇子、奥祐斉、石田久一「地域づくりの三方よし教育モデルの設計に向けた検討」2021年度地域志向教育研究 ともいき研究助成事業報告書、京都文教大学地域協働研究教育センター、2022年、pp.1-6。

和田美代子『日本酒の科学』講談社、2015年。

<要旨>

## 高島市における発酵ツーリズムの可能性についての考察

加 藤 肇 子・山 本 真 一

本稿では、滋賀県高島市における発酵食品の生産・消費活動をめぐる問題を取り上げ、その問題解決手段としてのツーリズムの可能性を探究する。そのために、発酵食品のブランディングに向けた取組みを進めている秋田県能代市の事例を調査・分析し、その結果を高島市における発酵食品をめぐる問題解決に応用可能かどうかについて考察する。最後に、高島市におけるツーリズムのありべき方向性についての提言を示す。

キーワード：発酵食品、ツーリズム、人材育成

