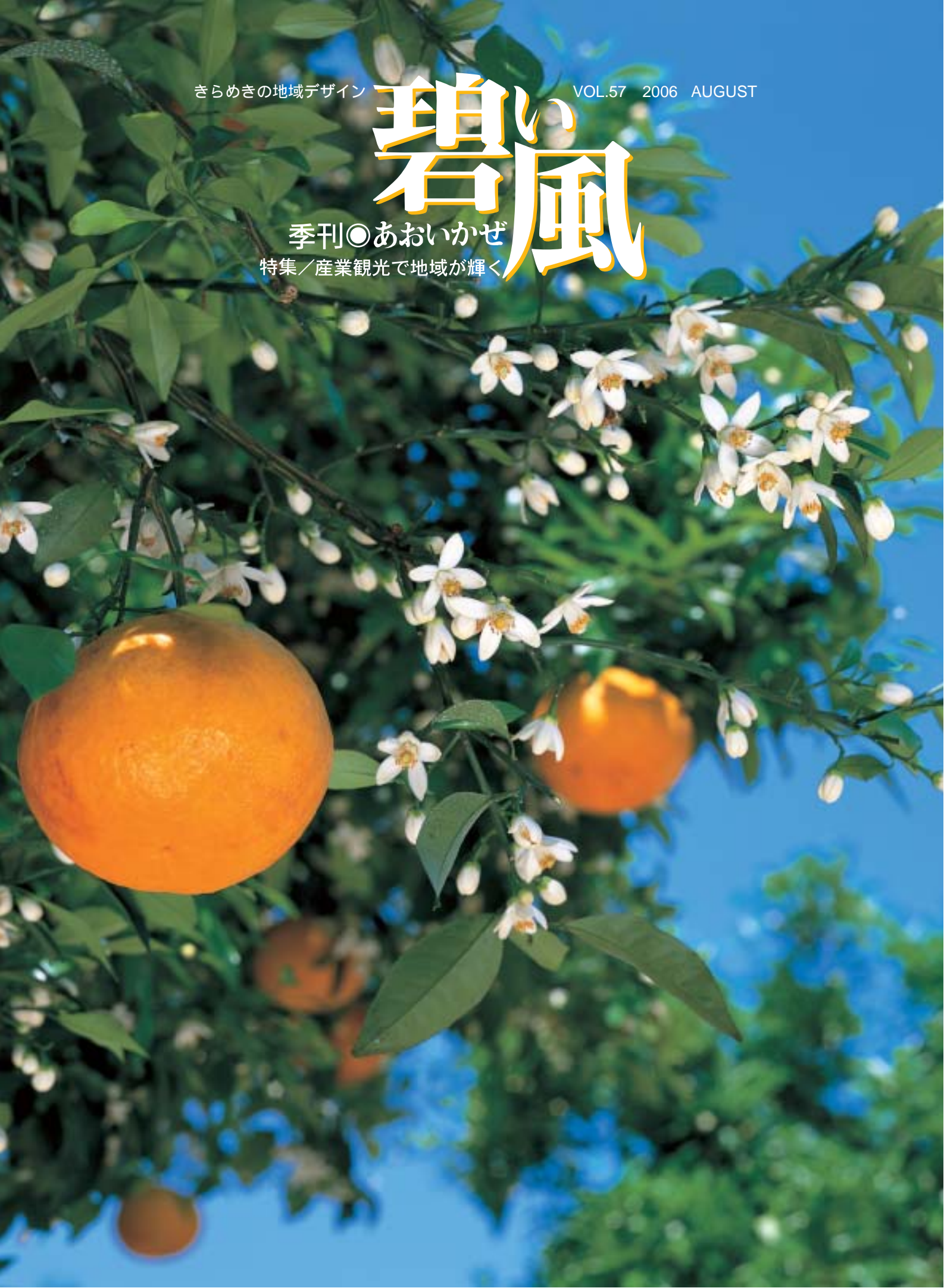


きらめきの地域デザイン

VOL.57 2006 AUGUST

碧い 石風

季刊◎あおいかぜ
特集／産業観光で地域が輝く



国内観光の再活性化を図るためには新しいテーマ別観光が必要であり、その一つが地域のなりわいや暮らしと密着した産業観光である。これを発展させるためには幅広いネットワークが必要である。

特集 産業観光で地域が輝く

産業観光が新しい観光を切り開く

須田 寛

観光は人間の心と心のふれあい

「観光立国」という言葉が各所で聞かれるようになってきた。いつまでもなく、観光を国の重要な政策として推進すること、観光によって人的交流を促進し、「交流の世紀」といわれる21世紀にふさわしい国づくりをしたいという気持ちが、そこには込められている。

私たちは「観光」という言葉を日常的に使っているが、日本で広く使われるようになったのは江戸時代、それも幕末以降と考えられる。しかし、その語源は古く、約二千年前の中国の『易経』に「観光」という言葉が出てくる。易経は儒教の教えを説いたもので、原文は「観国之光、利用賓于王」（国の光を観るは、もって王の賓たるによろし）。意識すると、「他国の賓客には、王がその国の光を観せることが最大のもてなしである」と説いている。

ここで注意しなければならないのは、「観」という用語を使っていることだ。観は「観る」とも「観す」とも訓する。この場合、観るという用語を使うのは、単に「見る」のではなく、「心を込めて観る」ということを意味し、観すという用語を使い「示す」でないのは、「誇りを持って観せる」、あるいは「心を込めて観す」ということだと解釈されている。

このように考えていくと、「観光」とはまさに人間の心と心のふれあい、交流を意味する言葉であり、人間の基本的営みであるとともに、幅広い文化交流であるといえる。

生活に根ざしたテーマ別観光

現在、日本では年間約千七百万人の国民が海外旅

行を楽しむ一方で、国内観光は全体として伸び悩んでいる。しかし、「レジャー白書」の調査結果にもあるように、国内観光に参加したいと考えている人は多く、潜在的需要は依然として高い。

したがって、国内で新しい観光を展開することによって、潜在的需要を掘り起こすとともに、新しく観光需要を喚起し、国内観光の再活性化を期することが急務といえる。その新しい観光を考えるとときに重要なのが「テーマ別観光」の展開である。

従来の観光は、「自然景観観光」、「歴史文化観光」というように、観光対象の属性別に観光を分類して考えがちであった。それに対して、新しい観光では視点を変えて、観光客と観光受入地の住民の両者の目線に立って、地域と人間、生活に視点を置いて観光対象を見つめ直して見る必要がある。いわば、人間の生活に根ざした「テーマ別観光」の展開である。その場合、テーマとして浮かび上がってくるのが、人間のなりわいである「産業」、暮らしの場である「都市」、それらをつなぐ「街道」である。その中でも、産業観光は新しい観光として注目され、全国各地で具体的な取り組みが始まっている。

ものづくりの心にふれる産業観光

産業観光というと、すぐに大きな工場や工房の見学といったことを思い浮かべるが、対象はそれだけではない。古い機械器具や工場の遺構といった産業文化財も対象であるし、そこで生産される産業製品も対象となる。また、鯛網漁といった漁業体験やミカン狩りなどの農業体験も対象である。こうした対象を観光資源とし、それらを通じてものづくりの心にふれるとともに、人的交流を促進するのが産業観光である。

プロフィール
すだ・ひろし

1931年京都府生まれ。東海旅客鉄道株式会社相談役。大学卒業後、日本国有鉄道に入社。87年に東海旅客鉄道代表取締役役に就任し、2004年から現職。日本観光協会全国産業観光推進協議会副会長なども務めている。主な著書に、『産業観光読本』『新しい観光』などがある。



マツダミュージアム

[広島県府中町]

マツダミュージアムは、マツダ株式会社が本社工場内に開設している企業ミュージアムである。中四国唯一の自動車産業見学施設として一九九四（平成六）年五月にオープンして以来、年間平均約六万人の来場者を迎え、マツダの「Zoom Zoom」など車づくりのメッセージ伝達と社会学習の場としての役割を果たしてきた。さらに創業八十五周年を機に、二〇〇五（平成十七）年五月五日にリニューアルオープンした。展示面積は約三千六百平方メートルで、今回のリニューアルに伴い、最新の車の展示やさまざまな企画展を行う「エントランスホール」を新設。ミュージアム内の展示内容やデザイン、レイアウトも一新した。今回新たに設けた「RE展示エリア」では、マツダが誇るロータリーエンジンの技術を紹介するとともに、日本のメーカーで唯一ル・マンで総合優勝したレーシングカー「マツダ787B」を展示している。

また、「歴史展示」エリアでは、一九二〇（大正九）年のマツダ創立以来のヒストリックカー十八台を展示し、「技術展示」エリアではスポーツカー「マツダRX-8」の企画・開発・生産プロセスを紹介、「未来展示」エリアでは、次世代の車社会に向けた環境と安全の提案を行っている。

「U-1」組立ライン」では、車が次々組み立てられていく様子が見学できるなど、マツダの車づくりをまるごと体験できる。



写真提供：マツダミュージアム



ガラスの製造工程を見学できる広島市のガラスの里（写真提供：ガラスの里）

産業観光には大きく三つの特色がある。まず一つは、暮らしと密着した観光であることだ。人間生活の場を直接対象とし、暮らしと直結した観光である。したがって、住民参加型の観光となりやすく、しかも市民生活と調和した観光の展開も可能である。

二つめは着地（受入地）型の観光であることだ。これまでの観光の情報発信地は観光客が多く暮らす大都市であった。しかし、産業観光では観光資源が存在する着地から情報が発信される。したがって、地域の特色を生かし、地域住民の生活と調和した観光を展開できる。

三つめは、見る・体験する・学習するの「三位一体」の観光であることだ。産業観光は地域に根ざした文化を観光資源としており、観光資源を見るだけでなく、事前に学習することで大きな成果を得ることもできるし、体験することも可能である。

産業観光が成功するポイント

このような特色をもつ産業観光の推進と成功のためには、まず地域と密着した特色が必要である。地域で育まれてきた産業や生活を見つめ直し、それを地域の特色にブラッシュアップすることが求められる。

また、ネットワークの形成も大切である。それも、地域内でのネットワークだけでなく、例えば各地の焼き物の窯元を巡るといった産業観光同士のネットワークも大切である。

さらに、歴史的なつながりという視点も欠かせない。例えば、名古屋には昔から木の歯車を組み合わせたカラクリがある。この技術を活用したのが、コンピューターで制御される前のパチンコ機であり、さらに口ポットである。パチンコ機メーカーの多くは名古屋を拠点としているが、それは江戸時代のカラクリにまでさかのぼるのである。こうした技術史の観点から産業を見直していくと、そこには日常気付かない驚きがあり、それによってリビート性も高まっていく。

ネットワークとビジネスモデルの構築

多くの可能性を持つ産業観光であるが、そこには課題もある。一つはネットワークの形成である。その点、名古屋では産業博物館などを中心に産業観光懇談会を設置し、定期的に集まっては情報を交換し合っている。そこから地域ごとの共同催事も誕生している。地域が連携し合うことにより、新しい可能性が生まれているのだ。

二つめは、産業観光等で提供される価値ある情報に対価を支払うことで、効果的なビジネスモデルを構築することである。現在の産業観光では、工場見学はほとんど無料で、資料の費用も人件費も受け入れ企業の負担となっている。しかし、産業観光が継続的かつ健全に成長するためには、そこで提供される情報への対価を受けるといったことも必要となってくる。



古代の塩作りを体験できる広島県呉市の輝きの館（写真提供：藻塩の会）



紡績工場を活用した岡山県倉敷市のアイビスクエア（写真提供：フォトオリジナル）

三つめは国際観光への展開である。日本を訪れる外国人観光客の多くはアジアの人たちであり、日本の繁栄を支えてきた産業に強い関心を持っている。そうした人たちに多様な産業を知ってもらうことは、アジアからの観光客の増加面で大きな効果が期待される。と同時に、外国の産業観光施設と提携して、それぞれの産業博物館などで共同展示を開催することもできるし、それは国際交流をさらに深めることにもなる。

このように、地域と密着した産業観光は大きな可能性に満ちており、地域一体となった取り組みによって、地域は輝きをより増していくといえる。

全国でも有数の石油コンビナートがある
山口県周南地域。
そこでは四つの商工会議所が協力して
産業観光ツアーを開催し、
地域活性化に取り組んでいる。

特集 産業観光で地域が輝く

産業観光ツアーで 地域を活性化

〔山口県周南地域〕



全国でも有数の石油コンビナートが広がる周南地域
(写真提供：フォトオリジナル)



興味深く工場を見学する小学生たち
(写真提供：新南陽商工会議所)

工場を観光資源として生かそう

山口県周南地域の新南陽、徳山、下松、光の四商工会議所は、二〇〇五(平成十七)年度から共同で産業観光ツアーをスタートさせた。

周南地域には全国でも有数の石油化学コンビナートがあり、地名度の高い工場企業や地域に密着した地場企業が数多く立地している。ツアーはこれらの工場を観光資源として生かし、地域活性化を促進することを目指して実施されるものだ。

産業観光ツアーについて、新南陽商工会議所では二〇〇三(平成十五)年から調査を始めていた。しかし、一市の経済圏内ではルートも限られることから、徳山下松、光の三商工会議所にも呼び掛け、翌年八月からは周南地域商工会議所の広域連携事業の一環として取り組むことになった。

四つの商工会議所の連携による産業観光事業の推進は中国地方では初めてで、全国的にも珍しい体制である。にもかかわらず、企業からも理解が得られ、石油



化学工場をはじめ食卓工場、印刷工場、放送局など幅広い分野にわたる十八社が受け入れ企業となった。
定員の三倍を超える応募者

初年度の二〇〇五年度には、夏休み期間中に小・中学生を対象とするツアーを、十月には地元一般市民を対象とする四コースをそれぞれ実施した。一般市民からは定員の三倍を超える応募があったため、急ぎよ十一月に五コースを追加実施し、夏休み中の三回を含めた計十二コースで参加者は延べ四百六人を数えた。ツアーでは毎回、午前と午後それぞれ二企業ずつをバスで訪ねて工場などを見学し、昼食には郷土料理を味わう。参加費は昼食代の千五百円のみ。一カ所の見学時間は約一時間で、訪問先は産業分野の異なる企業を組み合わせている。

産業観光を新たな産業として根付かせる

二〇〇六(平成十八)年度は見学時間を延長した企



予想を上回る参加者が集まった産業観光ツアー
(写真提供：新南陽商工会議所)

業もあり、一日一企業の見学に徳山動物園、回天記念館、温泉などの観光地も加えられ、昼食には地元の食材を使った地産地消メニューが用意されている。
また、募集対象は県内全域に拡大し、夏休みには親子教室も開催。九月以降の一般七コースと合わせて年間十コースの開催が予定されているが、さらに追加コースも検討中という。将来的には、県外からも参加者を募集していく方針だ。
事務局を務める新南陽商工会議所の國澤信親専務理事は、「地元の方々に地域産業を理解していただき、企業にとつては環境への取り組みを情報発信するよい機会にもなっています。産業観光を周南地域の新たな産業として根付かせ、地域経済の活性化につなげていくとともに、少子化が進む中、次代を担う子どもたちの心に地元企業への興味を喚起し、将来の故郷への定住化をも促していきたい」と、長期的展望も踏まえた展開に期待を寄せている。

(文村上郷子・山口県岩国市在住)

きまち モニュメント・ミュージアム 来待ストーン

[島根県松江市]



よく日本は「紙と木の文化」であるといわれているが、それでは日本に石の文化は皆無だったのかといえば、そんなことはない。モニュメント・ミュージアム来待ストーンを訪れば、日本ならではの「石の文化」に触れることができる。来待ストーンでは、「来待石」の歴史・文化を紹介している。来待石は松江市六道町来待地区周辺でしか産出されない貴重な凝灰質砂岩で、古くから日本人の暮らしの中に深くかかわってきた。家の柱の土台、石段、飛び石、灯ろうなどの住宅建材から、手水鉢、石臼で、生活に密着した良質の石材として利用されてきたのである。

特に、国指定の伝統工芸品である出雲の石灯ろうの原材料として広く知られている。また、江戸時代には藩外への持ち出しを禁じたほど重要視され、松江城をはじめ城下町の至る所に使用されていた。

来待ストーンでは、そんな来待石を用いた「灯ろう作り」の流れを石の匠たちのオブジェや再現映像で紹介する他、春夏秋冬の企画展で来待石の歴史を紹介している。

また、展示と並ぶ見所に「体験工房」と「夢工房」がある。体験工房では、やわらかく加工しやすい特徴を持つ来待石での彫刻が、夢工房では陶芸と絵付けが、それぞれ体験できる。これまであまり注目されてこなかった日本の石文化だが、だからこそ独特な発達を遂げてきたわけで、それは欧米人の目にも興味深く映るだろう。もちろん日本人にとっても文化の新たな発見があるはずだ。

石によって街の色が変わった。それが日本的石文化の象徴来待である。



写真提供：モニュメント・ミュージアム来待ストーン

ことぶきじょう お菓子の壽城

[鳥取県米子市]



米子自動車道米子インターチェンジを降りると、まず驚かされる。すぐ前方に巨大な近世城郭が見えてくるからだ。もちろん、歴史上こんな場所にお城はない。実は、これこそが「お菓子の壽城」の本店・工場である。

城は当然レプリカだが、戦国時代末期に毛利一族の重鎮吉川広家が着手し、後に中村一忠が完成させた米子城をモデルに、わざわざ石垣の一部を本物から移築するほどの凝りよう。一万三千平方メートルに迫る広大な敷地にも圧倒される。

店内というか城内は一階建てで、一階には壽城が誇る『とち餅』などの山陰銘菓を販売する「福つさぎ」、長いもかまぼこや揚げ立てのてんぷらなどを扱う「飛助屋本舗」が並び、その奥には和菓子を実際に製造している「工場」が控える。

この工場は、見学ホールから和菓子の製造過程をつぶさに見学できる。例えば、『とち餅』の製造では、創業者の母から伝えられた秘伝のあく抜き技術でとちの実のあくをとり、もち米と混ぜて蒸し上げ、杵でついて密合わせを行う。さらに、餡を餅で包み、取り粉をかけると、『とち餅』の出来上がりだ。この後はロボット操作で一個一個包装されていく。

工場の清潔さには驚かされるが、それ以上に、出来たてのお菓子が楽しめるのも魅力的である。

二階の「喫茶・御休憩処 福ふく」ではお茶と和菓子を楽しみながら、雄大な大山の山並みを望むという贅沢な一時を味わえる。また、隣接する展示コーナーには、白鳳時代（七世紀ごろ）の色彩壁画が出土したことも有名な「上淀廃寺」のパネルを展示。懐の深い山陰の歴史にも触れられる。



写真：白根俊彦（米子市在住）

連携を目指す産業観光

「広島中央地域産業観光推進協議会」

多くの醸造場や大学、先端的な研究機関、企業など、産業観光の資源に恵まれた東広島市と竹原市。ここでは、産業観光を通じて企業や研究者の連携を深めようという取り組みが本格化している。



酒蔵が並ぶ西条の町並み
(写真提供：フォトオリジナル)



多くの人が産業観光に訪れる株式会社サタケ (写真提供：サタケ)



酒蔵めぐりに便利なパンフレット

産業観光の資源に恵まれた地域

日本を代表する銘醸地として知られる広島県東広島市と、歴史的町並みが観光客を魅了する竹原市。この両市をエリアとする広島中央地域で産業観光のシステムづくりが本格化している。

広島中央地域で産業観光への取り組みがスタートしたのは二〇〇四(平成十六)年四月。広島経済同友会広島中央支部産業技術委員会での検討がきっかけだった。広島中央地域は、全国的に有名な観光地にはそれほど恵まれていないものの、産業観光という視点で見つめ直すと多くの資源がある。それらを生かして産業観光を振興させようと考えたのだ。

確かに、広島中央地域には、宮島や原爆ドーム、最近話題の大和ミュージアムといった高い集客力を誇る観光地や観光施設はない。しかし、観光の多様化が進む中で、新しい観光、いわゆる「ニュー・ツーリズム」の展開が求められており、まさに産業観光への取り組みは地域の特色を生かす今日的な課題であり、広島中央地域は高い可能性を持っていると着想したのである。

観光資源のネットワークと人的つながり

東広島市の中心である西条は、伏見、灘と並ぶ日本酒の醸造地で、酒蔵のある町並みはマスコミなどで頻りに取り上げられている。JR西条駅の周辺には八銘柄の醸造場があり、酒蔵めぐりを楽しむことができる。また、毎年十月に開催される「酒まつり」には約二十万人の観光客が訪れている。

産業や研究といった面では、東広島市には広島大学、近畿大学工学部、広島国際大学があり、多くの若者た

ちが集まっている。また、広島中央サイエンスパークには先端的な研究機関が集積し、自動車関連や電気機械産業、オンリーワン企業も地域内に数多く立地している。

広島経済同友会広島中央支部では、こうした特色を生かして産業観光を図っていくためには、魅力の感じられる観光資源のネットワーク、関係機関の連携と人的なつながりの強化、効果的なPRが必要であると提言した。

この提言を受けて、関係機関のゆるやかな連携による広島中央地域産業観光推進協議会を設置し、翌年四月からは産業観光に参加する企業や大学などを募集していった。

組織などを固めてから動き出すのが通常のパターンだが、少しでも早く立ち上げるために、先行的な動きで参加登録を増やしていくスタンスをとり、九月には協議会独自のホームページをスタートさせた。

産業観光でビジネスチャンスを促進する

協議会が取り組む際、特に重視したのは、一般の人々が産業施設を見学するための産業観光に加えて、産業界からの発案らしい特徴を持たせることである。

それは、企業等の見学をきっかけとして企業同士、研究者同士の連携が始まり、新しいビジネスを創出できるような「場」にすることだった。そのためには、協議会が希望者に代わって工場見学などの手続きをするのではなく、希望者が直接企業に申し込み、担当者との意見交換もできるようにしようと考えた。

そこで、産業観光をしたい人が自分の関心やスケジュールに合わせてプランを立てられるようなホームページとするために、視察や見学ができる施設などの詳細な内容を網羅するとともに、飲食施設なども紹介し

ており、満足度を高める工夫が随所に見られる。現在、ホームページで紹介している主な施設は、八醸造場、五工場、二大学、四研究施設であるが、工場については近いうちに十以上に増やす方向で参加を働きかけている。

産業観光の目玉は「酒蔵めぐり」

協議会が産業観光に必ずセットされるよう取り組んでいるのが酒蔵めぐりである。そこで、登録している八醸造場が協力して、いつでも酒蔵散策ができるように、特別なパンフレット「よっこそ醸華町西条」を作成している。

このパンフレットはJR西条駅前観光案内所に置くとともに、その日に訪問できる酒蔵にはパンフレットと同じデザインの看板を掲げている。これによって、簡単にその酒蔵を見つけることができるようになった。

産業観光がスタートして、酒蔵を訪問する人が倍以上に増えている。今後は、見学できる工場や研究施設なども増やし、地域の産業全体が活性化するような相乗効果が期待されている。

産業観光を通じて企業や研究者たちの連携を深めようという広島中央地域産業観光推進協議会。その取り組みは、酒蔵が並ぶ静かな町並みを舞台に、着実に成果を生み出そうとしている。



広島大学ではキャンパスツアーも開かれている。
(写真提供：広島大学)

しょうゆ マルキン醤油記念館

[香川県小豆島町]



周囲にしょうゆの香りが漂い始めると、街の趣が一変する。白壁に焼き板を張りつけた蔵が立ち並び、家々の屋根も壁もしょうゆの発酵で黒く光っている。「こ」は小豆島町安田・苗羽地区。別名「醤油の郷」である。

江戸時代以降、小豆島は千葉野田・銚子、兵庫県龍野と並び、しょうゆの全国四大産地の一つとして知られてきた。現在も二十社程度が集積するが、最盛期の明治初期には大小合わせて四百ものしょうゆ会社があったといわれる。

そんな小豆島のしょうゆ造りの歴史や昔ながらの製法を伝えているのが「マルキン醤油記念館」だ。創立当時に建てられた蔵を利用して造られた記念館では、しょうゆの製造工程の紹介とともに、かつてのしょうゆ造りの道具や江戸期の文献などが展示されている。

中でも、三十石(約五・四キロリットル)ものもろみやしょうゆが入るといって「大桶」は圧巻。桶に入口と出口を作ってトンネルのように中を歩けるようにしてあるので、その大きさが体感できる。麹を造る「麹室」、男たちがもろみませの歌をつたないがらもろみを混ぜたという「諸味蔵」、もろみからしょうゆを搾り出す「棒締め機」などの昔ながらの製法を伝える設備は、しょうゆ造りの基本を今に伝えている。

压榨工場だった記念館の建物は合掌造りとしては最大規模のもので、工場奥にある天然もろみ発酵蔵とともに、一九九六(平成八)年に国の登録有形文化財になった。建物だけでも十分見応えがある。

「しょうゆソフトクリーム」が人気を呼んでいるという。中でも



写真提供：マルキン醤油記念館



備前おさふね刀剣の里

[岡山県瀬戸内市]

日本刀が単なる武器から美術品になったのは、いつころからなのだろうか。だが、間違いなく日本刀は、日本を代表する美術・工芸品である。

その分類には時代や形状などでいくつかの分け方があるが、有力な産地ごとの特徴も見逃せない。中でも、大和、山城、備前、美濃、相模の作刀を「五ヶ伝」といい、古くから珍重されてきた。

もちろん、備前といえば備前長船。現在日本に残る日本刀の多くが備前刀といわれていて、佐々木小次郎の愛刀「備前長船長光」はあまりにも有名だ。

備前おさふね刀剣の里は、そんな備前長船の魅力は今に伝える、日本刀の総合パビリオンである。

日本刀の常設展示自体貴重だが、備前長船の名刀をはじめとした、さまざまな企画展を開催する「備前長船刀剣博物館」を筆頭に、本物の職人の作業を公開する「鍛刀場」、鍛刀以外のあらゆる制作工程を見学できる「刀剣工房」がそろう、訪れるだけで日本刀に関する豊富な知識を身に付けることができる。

また、備前小刀・彫刻刀や備前焼コレクションなど、地元ゆかりの伝統美術作品を展示販売する「ふれあい物産館」といった売店が充実しているのもうれしい。

近年「観光立国」をテーマに「紋切り型」ではない情報提供が本格化している中で、美術・工芸品でありながら時代劇などの娯楽作品との接点も多い日本刀は大きな力となる可能性に満ちている。



写真提供：備前おさふね刀剣の里



文・城市 創（島根県益田市出身）
写真・幡山正人（岡山市在住）

プロフィール
ふじわら・けいこ
1951年岡山市生まれ。大学を卒業後、結婚して家事に専念。夫の急死に伴って、2001年にフジワラテクノアートの社長に就任。フジワラテクノアートは、資本金は3,000万円、売上高は約62億円、従業員数は約100人である。

社員に夢と誇りを与え続けたい

株式会社フジワラテクノアート 社長 藤原恵子「岡山市」

突然手渡された社長の名刺

二〇〇〇（平成十二）年も数日を残すばかりとなったある日、久しぶりに父親と一緒に食事をした。会長と社長を兼務する父親の表情は、激務にもかかわらず穏やかだった。

楽しい食事が終わった時、父親がテーブルの上に名刺の束を置いた。刷り上ったばかりの名刺だった。左上に刷られた赤いロゴは、父親が会長と社長を兼務する株式会社フジワラテクノアートのロゴだった。

「じつと見ると、『代表取締役社長 藤原恵子』という文字があったのです。『えっ、何』と思いました。目線を上げると、父親の顔がありました。それは企業家の厳しい表情でした。そうか、私がやるつ。そう決意して、名刺をしっかりと受け取りました。私は思い悩むのが苦手なんですよね」

こう語ると、カーディガンに身を包んだ企業家はほんの少しほほ笑んだ。株式会社フジワラテクノアートの藤原恵子社長（54歳）である。さわやかな笑顔が印象的だ。

技術とアートの融合で独創的な製品

藤原社長は一九五一（昭和二十六）年に岡山市で生まれた。家は、祖父の藤原研翁氏（故人）が一九三三（昭和八）年に創業したしょうゆ醸造機械メーカーだった。以後、藤原醸機、藤原醸機産業と社名を変え、一九九三（平成五）年には、「フジワラテクノアート」に社名変更した。「技術（テクノ）と感性（アート）の融合で独創

的な製品を開発しよう」という思いを込めた社名変更だった。

日本酒や焼酎、ミソ、しょうゆは日本人の食生活に欠かせない醸造食品であるが、これらを製造するには、原料となる米や麦、大豆などを発酵させる麹が必要である。昔ながらの麹造りでは、職人たちが高温多湿の麹室にこもり、麹が入った器に付きっ切りで作業をしていた。職人の経験や勘に頼った麹造りだった。

こうした麹造りを大きく変革したのがフジワラテクノアートだった。一九八〇（昭和五十五）年には醸造業界で初めて、コンピューター制御による自動製麹装置を開発し、人手を要しない従来と同じ品質の麹を造ることを可能とした。さらに、一九九三（平成五）年には、数値で表せない人間の感覚などをプログラム化するファジー制御を温度管理などに導入した装置を開発した。

これによって、新入社員でも熟練のオペレーターとほぼ同じ水準の高品質な麹を製造することができるようになり、納入先も焼酎メーカーなどに広がっていった。

社長に就任して

社員一人ひとりと面接

「小さな時から仕事の内容はそれとなく聞いていましたし、顔見知りの社員もいました。しかし、会社を継ぐなんて考えたこともありませんでした」

岡山市内の高校を卒業すると、藤原社長は関西の大学に進学。卒業した年の十月には、大阪出身の善也氏と結婚し、家事に専念してきた。



最新の技術が駆使されている醸造装置



岡山空港に隣接した本社
（写真提供：フジワラテクノアート）



デパートなどでも販売されている「カバノアナタケ」
(写真提供：フジワラテクノアート)



夫の善也氏は結婚と同時にフジワラテクノアートに入社し、一九九四(平成六)年には、藤原社長の父親である藤原章夫社長(現会長)の後継いで社長に就任した。
「夫は仕事を家庭に持ち込まない人で、会社のこととはまったくと言っていいほど、私に話しませんでした。また、私も稲荷大祭の時に会社に行くだけでした」
稲荷大祭は、自然の恵みに感謝するために、取引先などを招待して毎年四月に本社内の稲荷の杜で開く祭りである。
そんな藤原善也社長が事故で急死したのは二〇〇〇(平成十二)年の夏。それから数カ月後に、藤原社長は社長の肩書きが刷られた名刺を受け取ったのだった。
二〇〇一(平成十三)年一月一日、藤原社長は社長の椅子に座ることとなった。しかし、ほとんどの社員の名前も顔も分からない状態だった。そこで、藤原社長がまず行ったのは、社員一人ひとりと面接だった。当時の社員数は約九十人。一人一時間としても、まるまる十二日は掛かってしまう。しかも、お客さまへの社長就任あいさつも必要だった。
社員が提案しやすい企業文化

全国のお客さまへのあいさつ回りをこなしながら、藤原社長は社員との会話を積み重ねていった。本音を語ってくれるだけでなく、家庭事情まで明かしてくれた社員もいた。

会話を交わすとともに、若い社員からベテラン社員まで、いろいろなことを教えてくれるようになった。営業でも製造でも、現場でしか分からないことは非常に多い。かといって、企業がすべての現場を体験することなど、とても無理である。その点で、全社員と面接した藤原社長の手法は効果的であった。
「とても忙しかつたですが、うれしかったです。この経験から、会話がしやすい環境づくりの大切さを強く感じました。社長にものが言えなくなったら、会社は駄目だと思います。それと同時に、こんなことはできないかという提案も社員から寄せられるようになりました」
社員が提案しやすい企業文化。それが、社員と気軽に話し合える関係づくりを通じて、少しずつ生まれてきたのだった。
社員が夢と誇りを持って働く

藤原社長は社長に就任する時、あることを考えていた。それは、会社の成長に向けて種まきをしようということだった。その当時の業績は厳しかった。しかし、新しい方向性を模索していくことは非常に重要であるし、社員の励みにもなると考えたのだ。
「私が常に心掛けているのは、社員が夢を持って働き、会社を誇りに思ってもらうことです。そのためには、決して失敗を恐れず果敢に挑戦することが大切だと判断したのでです」
フジワラテクノアートのコア技術は麹を製造



整理整頓が徹底された広い工場(写真提供：フジワラテクノアート)

する醸造機械技術である。この技術をより高めるために開発部があるが、藤原社長はそれ以外に新規事業部を設立した。これはコア技術からちよつと離れた分野での新規事業の創出を狙ったものだ。
新規事業部が新しいテーマを研究するにあたっては二つの「条件」があった。それは、空港に隣接しているという地理的条件を生かして空輸しやすい製品にすること、社会貢献できるものに取り組みむということだった。
そうした中から生まれてきた一つが、免疫力の向上効果などがある「カバノアナタケ」の量産技術だった。カバノアナタケは、その希少価値の高さから「山の黒ダイヤ」、「森のダイヤモンド」とも称されているキノコだ。
フジワラテクノアートは、麹菌の培養で培った技術を生かして、カバノアナタケの菌糸を培養する技術を確立し、大量生産することに成功したのだった。この製品はすでにエビデンス(医療的根拠)も確立し、OEM(相手先供給ブランド)と自社販売の二本柱で市場に投入している。
また、健康食品事業と並んでバイオマス(生物資源)事業にも取り組み、魚のあらや野菜くずを微生物の働きで飼料にする発酵装置なども開発している。

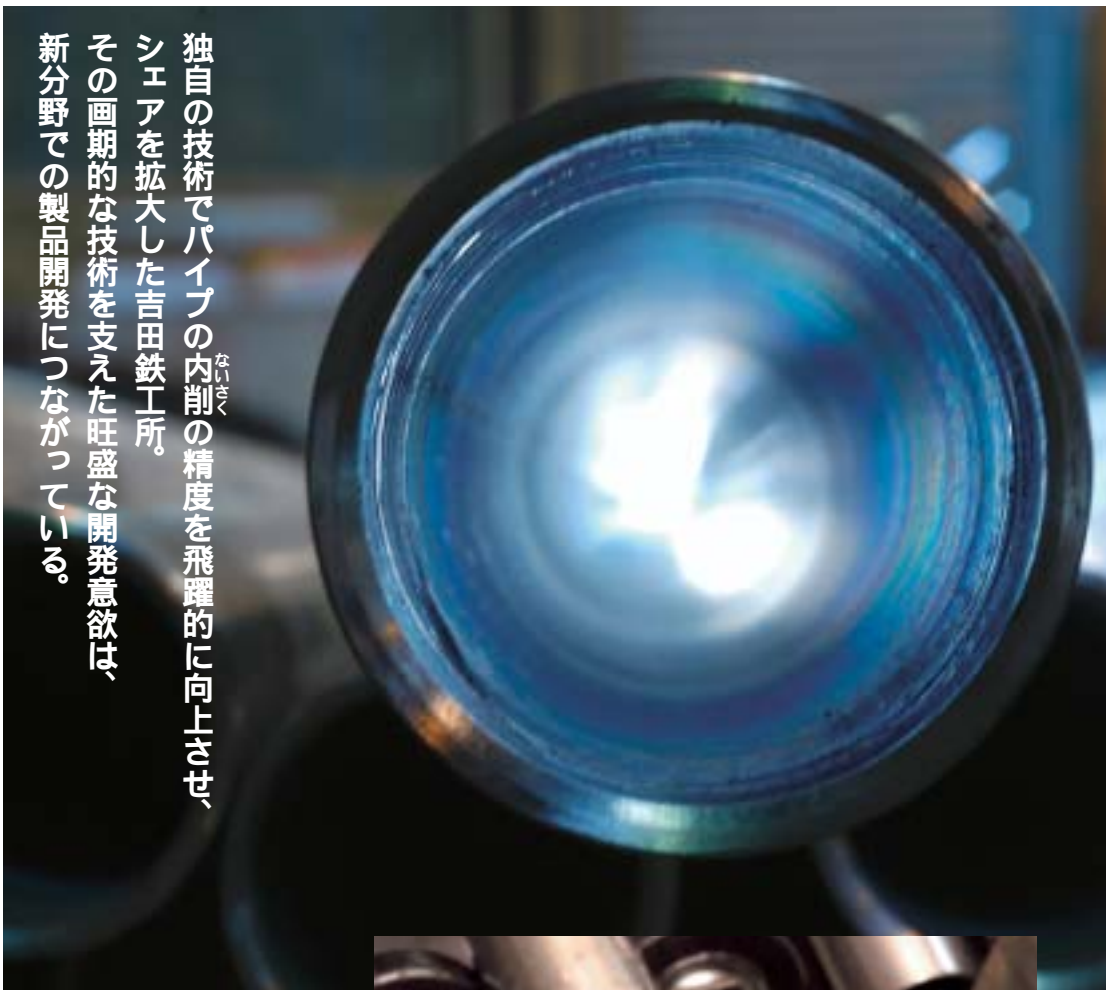
トータルなソリューションの提供

二つしたチャレンジ精神はコア事業である醸造装置事業のあり方にも大きな変化をもたらした。

これまでのフジワラテクノアートのビジネスは醸造メーカーの注文に応じて醸造装置を納入するものだった。しかし、設置してみると、建物の関係で工程がギクシャクするといった問題点も多く発生し、醸造メーカーも頭を痛めていた。
そこで取り組んでいるのが、工場の造成から設計、施工、そして装置の設置までを一貫して行うということだった。そうすれば、工程の流れもスムーズになるし、工場の生産性も高くなる。いわば、装置の販売からトータルなソリューションの提供へと、ビジネスの領域を広げていったのだ。
「フルターンキー方式」と呼ばれるこの事業は、九州の大手醸造メーカーで初めて実現され、業界の注目を集めた。その評価が高まるにつれて、次の受注へとつながっている。
「醸造機械に続いて、バイオマス、そして新規事業がしっかりと柱になってくれれば、目標である百億円企業にもなれると確信しています。そのためにも、新しいことに挑戦し続け、社員に夢を持ってもらいたいです」
応接室の窓からは、あいにくの雨に濡れる工場が見えていた。
その様子を見つめる藤原社長の目には、ほの暗い雨雲の上で明るく輝く太陽が見えているようだった。

技術の独創性で挑戦し続ける 吉田鉄工所

「山口県大分市」



高精度に削られたパイプ管と内削の様子



写真：村上征雄

独自の技術でパイプの内削の精度を飛躍的に向上させ、
シェアを拡大した吉田鉄工所。
その画期的な技術を支えた旺盛な開発意欲は、
新分野での製品開発につながっている。

生き残るためには開発が必要

水道管やガス管など、日常生活でよく目にするパイプ。そのパイプを「精密管」に製造するためには内面を均一に削る必要がある。

中でも、ステンレスやチタンは加工が難しく、均一に削っても内面に小さな傷が残ることが多い。いくら小さな傷であっても、パイプを引き伸ばして細いパイプを製造するときには不良品の原因となってしまう。その傷をなくすためには、より高い精度で削ることが必要である。その内削技術でトップ企業となっているのが、下関市にある株式会社吉田鉄工所だ。

吉田鉄工所の創業は一九四六（昭和二十一年）年。創業者の吉田利雄氏は旧国鉄の工機部に勤めていたが、故郷にUターンして農業機械部品の製造を始めた。その後、戦後復興とともに沿岸漁業が活発になると、漁船機械の販売や修理などを手掛けるようになり、一九五二（昭和二十七年）年には株式会社吉田鉄工所に改組した。しかし、ディーゼルエンジンの普及に伴って市場が縮小し始めたため、鉄鋼メーカーなどからの機械装置の開発・製造に取り組むようになった。「メーカーからの受注生産が事業の中心になってきた



ものづくりの夢を語る吉田社長

のですが、中小企業が生き残るには自社製品が必要だと思いつけていました。しかし、いくら開発しても、それを販売しなければなりません。そこで、自社で使う機械装置を開発し、それを稼働させることで受注を伸ばしていこうと考えたのです。

こう語るのは、創業者である父親の後を継いだ吉田鉄工所の吉田和幸社長（62歳）である。吉田社長は小さなころからものづくりが好きで、アイデアが浮かんでくると、いまでも自分で図面を引いているほどだ。

あくまでも自分の発想で考案する

自社開発の機械装置で受注を拡大する。そうしたビジネスを展開しようと考えていた時、大手鉄鋼メーカーからパイプの内面を高精度で削れないかという相談を受けた。というのも、非常に細いパイプを製造するには太いパイプを引き伸ばすのだが、内面に傷があると結果的に不良品となってしまふ。つまり、太い段階で内面を高精度に削ることが必要であった。

相談を受けた吉田社長は、これまで使われていた機械装置には目もくれず、ひたすら新しい発想で考案していった。「既存のものを見てしまうと、技術者はそこから抜け出ることができなくなります。したがって、自分の発想で考案することを原則としています」と、吉田社長。

「こうして開発されたのが「微削」という削り方である。パイプという、まっすぐなイメージを抱くが、実際は微妙に曲がっている。そこで、これまでのように押し出すのではなく、内面の微妙な変化に合わせて引きながら削る方法が思いだ。これによって高精度に削ることができるとともに、生産性も飛躍的に向上していった。

また、吉田鉄工所はこの技術で実用新案も取得して

おり、他社の追随を許さない強い競争力となっている。常に興味を持って挑戦する

吉田鉄工所は、画期的な装置の開発によって鉄鋼メーカーからの受注を増大させるとともに、その後も発注者のニーズに対応した装置を開発することで事業領域を拡大していった。しかし、いくら受注業務に追われても、自社製品開発の「夢」は決して失わなかった。その成果として誕生

したが、家庭で本格手づくり豆腐が作れる「うちんちのとうふ屋さん」である。これは、別途販売している豆乳とにがりを入れ、家庭の電源で過熱すると温かい豆腐ができる装置だ。

出来上がり時間はわずか六、七分。出来上がると、懐かしい「豆腐屋」さんのラップの音が鳴り響く仕掛けも楽しい。この手軽さが受けて、着実に注文が寄せられている。その中には、人気演歌歌手もあり、応接室にはその歌手から寄せられた「感謝」の色紙も飾られている。

「中小企業は研究開発には非常に熱心です。そこで大切なのは、常に興味を持って新しいことに挑戦すること。開発後の展開も熟慮していくことだと思います」と、吉田社長。

工場内を案内してくれる吉田社長の表情は、実に生き生きとしていた。そこには、ひたすらものづくりに取り組んできた自信と誇りが満ちているようだった。



手づくり豆腐が作れる「うちんちのとうふ屋さん」

新たな時代を切り開く 広島中央サイエンスパーク ①



東広島市の郊外に広がる広島中央サイエンスパークの全景（写真提供：東広島市役所）

新たな連携から新たな時代を切り開こうと、最先端の技術開発機関と国際支援機関が集積している広島中央サイエンスパーク。そこに立地する十二機関の活動を、二回に分けて紹介します。

産業の頭脳部分を集積促進

広島県東広島市の郊外、広島大学に隣接して広がる広島中央サイエンスパークは、一九八八（昭和六十三）年に制定された頭脳立地法に基づいて整備された研究団地である。これまでの産業立地政策が工場施設などを対象としてきたのに対し、頭脳立地法は産業の頭脳部分の集積促進を目的としている。具体的には、都道府県が自然科学研究所やソフトウェア業など十六業種に属する事業の集積を促進するための計画を策定し、国の承認を受けて税制上の優遇措置を受けるものだ。

頭脳立地法は一九九八（平成十）年の新事業創出促進法の制定に合わせて廃止されたが、この間、全国二十六地域の集積促進計画が承認されている。広島中央サイエンスパークも一九九〇（平成二）年三月に承認されており、全国の中でも集積促進計画が順調に進み、着実に成果を生み出している点で注目されている。

広島中央サイエンスパークは、広島空港から約三十キロメートル、JR山陽新幹線東広島から約三キロメートルの位置にあり、敷地に隣接して国道三七五号が通っている。一九九二（平成四）年から立地機関の開設が始まり、現在では十二機関が立地している。

産業の高度化と インキュベーションの促進

広島中央サイエンスパークの中核的施設としていち早く立地したのは株式会社広島テクノプラザである。広島テクノプラザは国や県、東広島市、企業等で設立された第三セクターで、先端技術の研究開発拠点として、多彩な機能で産業の高度化をバックアップして



広島県産業科学技術研究所の透過型電子顕微鏡（写真提供：広島県産業科学技術研究所）

いる。具体的には、企業が新技術や新製品を開発する場合に設備や機器を貸与したり、製品・試作品の評価試験や検査などを受託している。また、人材の高度化を図るための実践的な研修も企画・実施している。

広島テクノプラザに隣接しているのが広島起業化センターと広島県立西部工業技術センター生産技術アカデミーである。

クリエイティブコアの名称で知られる広島起業化センターは、新しく会社を創業しようとする個人や創業期の企業、新分野進出を目指す企業に対して、低料金の事業所や研究室を提供し、起業や新事業展開を支援するインキュベーション施設である。財団法人ひろしま産業振興機構が管理運営を行っている。研究開発などを行うインキュベートルームは二十室あり、機器を使っている。作・加工などの作業場にも適している。

一方、広島県立西部工業技術センター生産技術アカデミーは、呉市にある西部工業技術センターの支所として設計部門を開設したもので、その後加工・評価部門も加わった。主な業務内容は研究開発、技術指導、依頼試験、設備利用、人材育成である。大きな特徴としては、「1+1」ものづくり技術の融合が挙げられる。設計から解析・試作、成形・加工、品質評価までの「ものづくりのデジタル化」プロセス関連設備を保有しており、それを生かして

た業務を展開している。具体的には、コンピュータ利用技術と熟練技術を融合させた新しい生産システムの研究開発や、それを活用できる高度技術者の育成を行っている。

産学官連携も積極的に推進

広島県産業科学技術研究所は、県が設置し財団法人ひろしま産業振興機構が運営する研究所で、産業振興に不可欠な産学官連携を実践している研究機関である。具体的には、基礎的・先導的な研究開発を県の科学技術振興基金のほか、国の研究資金等も積極的に活用し、産学官共同研究プロジェクト方式で進めている。また、創造的な人材の育成や高度な技術情報の提供等を行っており、それを利用することで産業技術の高度化や新分野進出の促進を図り、地域産業の創造的発展に貢献しようという考えだ。

産業科学技術研究所と同じように企業と連携して研究開発を進めているのが広島大学産学連携センターである。産学連携センターは、二〇〇四（平成十六）年四月の国立大学法人化に伴い、地域共同研究センター、ベンチャー・ビジネス・ラボラトリー、インキュベーションセンターが統合された組織である。さらに二〇〇六（平成十八）年四月には知的財産部門も統合している。民間機関等との共同研究や受託研究

知財の創出・活用、技術者への技術教育、科学技術情報の提供などを行っている。また、広島大学の学生に対する実践的な技術教育を行うとともに、地域での学術研究交流にも力を注いでいる。

産学連携センターに隣接しているのが独立行政法人科学技術振興機構研究成果活用プラザ広島である。科学技術



充実した試験研究施設（写真提供：広島テクノプラザ）

振興機構は科学技術の振興に関する施策を総合的に実施する機関で、研究成果活用プラザは大学等での研究成果を社会に還元する活動拠点として科学技術振興機構が設置したものだ。研究成果活用プラザ広島は、産学官の交流と研究成果の活用を力を入れており、独創的な研究者と地域との連携による新規事業の創出を目指している。



漫画家
谷口ジロー
(1947年鳥取市生まれ)

洋服店の三人兄弟の末っ子として生まれた少年が漫画と出合ったのは、小学校に入学したころだった。その当時の少年の多くがそうであったように、谷口少年も貸本屋を回っては漫画を読みふけり、登場人物を紙に描きまくっていた。

中学校に進学するころには雑誌に投稿するほどになっていたが、プロの漫画家になれるとは考えていなかった。

高校を卒業して、京都の商社に勤めていた時、高校の同級生から一通の便りが届いた。同級生の近くに住む漫画家アシスタントを探しているという内容だった。仕事の合間に書き上げた作品を持って面接を受け、アシスタントになることができた。下積みを重ね、一九七一年（昭和四十六）年に『喰われた部屋』でデビュー。上京して二十数年、仕事に追われ、故郷を顧みることもなかった。

ある時、故郷の同級生から仕事場に一本の電話があった。「谷口、一度、帰ってこいよ」。その言葉に背中を押されるように、谷口は妻と一緒に鳥取に帰った。十数年ぶりの帰郷は、谷口の心の中に「故郷」という文字を刻んだ。

そのころ、谷口は「小津安二郎の映画のよう」、人生の機微を漫画で描かないか」という誘いを受けていた。小津（故人）は『東京物語』などで知られる著名な映画監督である。

谷口の脳裏に漫画の舞台が浮かんで来た。それは、久松山の桜、浦富の海、冬の砂丘など、体験したばかりの「故郷・鳥取」だった。こつて生まれた『父の暦』は、故郷を離れていた人を優しく迎えてくれる鳥取の人々と、変わらぬ自然が描かされたともいえる。

『父の暦』は日本国内で話題を集めるとともに、フランスとスペインの漫画祭で賞を受けた。日本の地方都市を舞台とした漫画が世界の人たちから認められたのだった。谷口はそのラストで、「こつ記している故郷に帰るのではない。いつの日か故郷が、それぞれの心の中に帰ってくるのだ」



図画：谷口ジロー作・『父の暦』（小学館）

写真提供：鳥取県広報連絡協議会



[シリーズ] 21世紀の産業をリードする企業団地



環日本海・東南アジア諸国への玄関口
境港FAZ地域最大の工業団地

境港竹内工業団地

(鳥取県境港市竹内団地)

< 特徴 >

境港FAZ地域に立地

地域内には輸入関連事業等が集積。団地内にFAZ倉庫等の施設あり

海・空・陸の交通網でネットワークが抜群

隣接する境港からは韓国航路と中国航路の定期コンテナ船が就航

米子空港から3km、空路にて東京から85分、名古屋から75分、福岡から80分

中国横断自動車道岡山米子線米子ICから18km、陸路にて大阪から3.5時間、岡山から2時間

充実した優遇措置

鳥取県境港竹内工業団地企業立地促進補助金（限度額10億円）

鳥取県企業立地事業補助金（限度額10億円）

境港FAZ地域内企業誘致促進資金（融資）

長期貸付制度（事業用借地）も選択が可能

お問い合わせ先

鳥取県商工労働部企業立地課

TEL : 0857 (26) 7220

URL <http://www.pref.tottori.lg.jp/kigyouritchi/>



心地良さを感じさせる「ゆるり」

板場の世界で鍛えた腕と、人としての生き方
創業料理「ゆるり」の経営者前田清美さん(59歳)は、二〇〇四(平成十六)年一月、妻の祐子さんと美郷町に移り住んだ。生まれ育ったのは鳥取県の東郷湖の近く。美郷町には縁もゆかりもない。団塊の世代に生まれ育った前田さんは、中学卒業後、京都の旅館の板場に入った。
「当時は高度経済成長の真っただ中で、一男からは自分で寝食を何とかしなければならなかった時代でした。とりあえず板場に入れ

夢
紡
人
「ゆるり」の経営者前田清美さん(59歳)は、二〇〇四

山里の古民家で 人生の再出発をした、 創業料理の前田清美さん



この歳になってから再度、
プロとは何かを問い正しています

プロフィール
まえた・きよみ
1947年鳥取県生まれ。京都や大阪の旅館などで板前として活躍。2003年に鳥根県美郷町に「ゆるり」を開店。地元の食材を使った料理を提供している。鳥根県の「しまね田舎ツーリズム推進協議会」の認定第1号。

文・高橋美佳(鳥根県出雲市在住)
写真・渡辺りょうこ(鳥根県大田市在住)

故郷を離れ、京都、岡山の板場で四十年。親方や先輩に仕込まれた技を弟子に伝え、中国山地の山里に店を構えた職人は、「原点」を見つめて新たな人生を歩み始めた。

山里に現れた創業料理「ゆるり」

訪れたのは、初夏の風が肌に心地良い季節。田んぼに植えられた稲が風にそよぐほどに成長し、重なり合う山々では新緑が切ないほどに青々と萌え出ている。

鳥根県の中央に位置する大田市。その日本海側を走る国道9号から、中国山地に向かって車を走らせる。すると、やがて美しい田園と山並み、川の流れが美しい美郷町(旧邑智町)に入っていく。いくつかのトンネルを抜け、国道から県道に入ると、目指す「ゆるり」の看板がようやく目に入る。知る者だけが足を運ぶその料理店は、道路脇から少し小高い場所に民家と並んで居を構えている。木造の小さな門には、風にそよぐ「ゆるり」の暖簾「帰ってきた」ような小さな錯覚に気持ちがいよいよ心地良さを感ぜながら、玄関に向かった。

「食べたま飛び込んだ板場は厳しい世界だった。旅館にとって料理は命綱だ。まして料亭であれば顔そのもの。煮炊き一つで味が決まっていく繊細な料理には、料理人の力量が問われる。」
前田さんは、そうした世界で、京都を拠点に料亭や旅館、ホテルなどで腕を振るった。そんな前田さんが、鳥根県美郷町に移り住むことを決意したのは二〇〇三(平成十五)年の晩秋だった。

名前も実績も、身にまとった鎧も脱ぎ捨てて原点に

「がちがちの人間関係にくたびれたんですかね。原点に帰りたいのに世間がそれを許さない。こだわりとか頑固さとか全部捨て、それ以外のものを目指そうとした時、誰も自分の過去を知らない場所に行くしかなかったんです。」
前田さんは、それまでの鎧を脱ぎ捨てて自由になった。守るものは何もない。二人の娘も育て上げた。名前も実績も捨てた人生の再出発だった。頑固一徹から、ゆるい生き方に転じた前田さんは、やっと原点に帰った。

美郷町には自然があふれている。山の幸、川の幸、畑には土の養分をしっかりと吸い、太陽の光を浴びた野菜がのびのびと育つ。前田さんは、そこで地元野菜や野菜を素材にした料理を創作し、訪れる客に提供している。昼メニューは「おばあちゃんの知恵袋」と称した膳のみ。夜は会席料理と鍋料理。
「二〇歳の歳になってから再度、問い正しています。プロとは何ぞやと、プロの上にはプロがいいますから」

今、前田さんが思うプロは「おふくろ」。二十代後半で亡くした母親は、常に子どもたちや家族のために台所に立っていた。余分な調味料は使わず、旬の野菜の旨味を最大限に引き出し、豆一つにも一晩中ことごとく手間暇をかけて炊いていた。何の代償も求めず、ただ家族を思いながら。また、漬け物一つにも、「近所のおじいちゃん、おばあちゃんはずいこい」となる。先人の知恵に学ぶところは大きい。

「私が帰るといふのは、そこだと思えます。」

亡き父母への思いと郷愁が前田さんを原点に立ち返らせている。

地元の元気を引き出したJターン者の一石

二〇〇四(平成十六)年二月、「ゆるり」の暖簾があがった。町の紹介で購入した古民家は、雰囲気そのままに改装し、特に都会からのお客さまには喜ばれている。それから二年と半年余り。

お座敷で料理を出しながら、母親くらいの年齢と思われるお客さまと笑顔で話す妻の祐子さん。料理を運びながら、地元伝わってきた山菜料理の話題に花が咲く。

「おそろく、周囲からは一年もたないと囁かれていたと思います。でも、私たちは逃げ場のない状態で飛び込みましたから。後ろ髪を引かれているよつでは、田舎暮らしはできません。ここに溶け込むしかない。そんな決意がありました」

Jターン者が入り、動くことで必ず波紋が起きると思っていたという前田さんは、少しずつアクションを起していった。

その一つが民泊だ。「田舎に泊ろう」を入口にガンにしたシステムは、食事は「ゆるり」で、風呂は近隣の温泉で、宿は近くの民家で、料金はそれぞれに支払われるというもの。たまたま「ゆるり」に食事に来たお客さまから宿を提供して欲しいという申し出があり、前田さんが近所の農家に相談したのが始まりだった。

しかし、近所の民家には難色を示された。そこで島根県に相談しながら、地元を説得。一度、受け入れてもらおうと思われ反響が起った。

旅人との出会いや交流に喜びも生まれるようになり、お年寄り



原点を見つめて歩む
前田さんと妻の祐子さん

の表情が生きてきたのだ。いい手応えだった。折しも、時代はグリーンツーリズムが唱えられていた。昨年の四月には島根県が推進する「しまね田舎ツーリズム推進協議会」第一号にも認定された。

「民泊は、最初からお年寄りだけの家庭に話を持っていくと決めていました。高齢化が進む地方は、田畑は離農などで荒れる一方という状況で、お年寄りは農業だけで収入を得ることが難しくなっています。そこで、民泊によって収入のわずかな足しになればと考えたんです」

最初はお客さまが癒されると思っていたが、実際は逆だった。都会のお客さまと地元のお年寄りの個人的な交流が、今も続いているという。

田舎暮らしのキーワードは「高齢者が主役」

思われ反響でつかんだ確信は、「田舎はお年寄りがキーワード」ということ。前田さんは、高齢者をいかに日の当たるところに出し主役にしていくかを、いつも考えている。経済効果が出てくれば、ほんの少し懐も豊かになる。お年寄りの皆さんの笑顔が見たいのだという。

「都会に住む人が、こっちの休んでいる畑で野菜を作れば、交流もできてお互いに良いでしょう。また、広島に抜ける石見銀山の街道が店のすぐ前を通ってるんですよ。当時、代官がこの地域に泊って食事をしたという古文書も残っている。それを地元の食材を使って再現するイベントもします」

前田さんのアイデアは尽きない。その側で、十歳近くも年下の祐子さんがほほ笑む。かつて旅館で女将も経験したという祐子さんは、さわやかな女将として人気を集めたことだろう。「どっちがだまされたと思います？」と、前田さん。それは、もう決まったこと。祐子さんが、にっこり笑った。

初雪

「岡山県津山市」

佳味彩々

岡山県美作地方に伝わる伝統の菓子である。元弘二(一一三三)年、隠岐に流される後醍醐天皇が出雲街道沿いの美作院庄(現在の津山)で一泊を過ごされた際、里人が献上したと伝えられる。以来、明治の初めまで、この街道を往来する旅人のために何十軒もの店がこの菓子を作ってきたという。

津山地方で生産される粘り強い美作もち米に少量の砂糖を加えてつき、取り粉の上で透き通るほどの薄さに伸ばす。長さ七センチ、幅二センチほどに切ってヘチマの形に整え陰干しして仕上げる。このままでは食べられず、火鉢を囲んで一つひとつ丁寧にあぶる。

火鉢を使うことなど滅多にない現在では、オーブンやトースターでキツネ色にカラリとするまで焼き上げる。油で揚げるのも良い。いずれも冷めてから食すのが良い。

淡い甘みのある「かきもち」である。火を通すとふっくらと膨らみ、口を含めばとろける食感と素朴な味わいが郷愁を誘う。あんみつや味噌汁に入れても、また別の風合いが楽しめる。

現在では焼き上げて、そのまま食べられるタイプも販売されている。



写真：藤田良雄(山口県宇部市出身)

縮景園

「広島市」

中国の西湖を模して縮景したとも伝えられる縮景園。舟遊と回遊を併せ持った庭園様式は、四季の変化とともに、庭園をめぐる楽しさを増してくれる。



舟遊と回遊を併せ持つ多島形式の庭園

縮景園・TEL082(221)3620

写真：日井貞夫

庭園の名は、幾多の勝景を聚め縮めて表現したことによるといわれる縮景園。中国・杭州の西湖周辺の風景を模して縮景したとも伝えられる。広島藩主浅野長晟が、茶人として知られる家老の上田宗箇に命じて造らせた庭園である。
紀伊紀州藩主だった長晟は浅野長政の次男で、一六一九(元和五)年福島正則の後を受けて安芸広島藩主となった。縮景園の築成は入国の翌年(一六二〇年)からになる。
灌漑池を中心とした回遊式庭園で、池には大小十余の島が浮かび、周囲には山、溪谷、橋、茶室、四阿などが巧みに配されている。それらを園路でつなぐことにより回遊する。こうした回遊式庭園は、室町時代に萌芽が見られ江戸時代初期に最盛期を迎えた様式で、諸大名の大庭園の多くはこれに属している。縮景園は舟遊も楽しめるようにつくられているのが特徴だ。

池の中央にある中国風の跨虹橋は、七代藩主重晟が京都の名工に二度も築き直させたものといわれている。

正面入口奥の清風館は数寄屋造りに二ヶら葺きの屋根。庭園のほぼ中央に位置し、優雅なたたずまいを見せる。

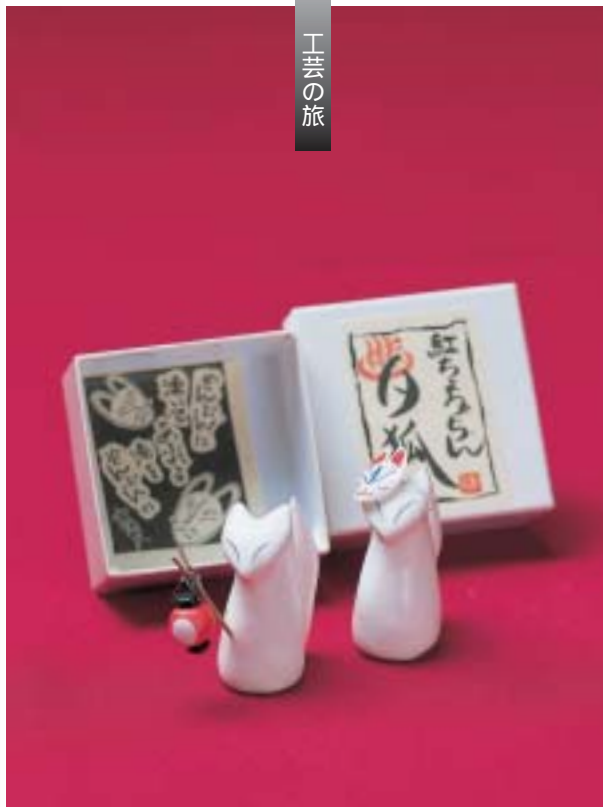
一九四〇(昭和十五)年に浅野家から広島県に寄付され、国の名勝に指定された。一九四五(昭和二十)年の原爆投下によって壊滅的な被害を受けたが、戦前の景観に復すべく整備が進められ、清風館、明月亭などの亭館も復元された。

ウメ、サクラ、ボタン、ハナショウブと春から初夏にかけては花を、秋には紅葉を楽しむ人でにぎわう。また、七月と十一月を除いて毎月季節の茶会が開かれている。

JR広島駅からほど近く、隣接して広島県立美術館がある。散策の際には立ち寄ってみるのも一興だ。



池の中央に架けられた跨虹橋



びゃっこ
白狐人形
(山口市)

山陽路随一の温泉郷として知られる
山口市の湯田温泉。
そこには、一匹の白狐が
夜な夜な湯に漬かって傷を治したという
「白狐伝説」が言い伝えられている。
その伝説をモチーフにした
白狐人形の立ち姿は愛くるしさに満ちている。

写真：藤田良雄

季刊 「碧い風」VOL.57

2006年 8月1日発行

発行人・百田耕三 編集人・城市 創

企画・発行 中国電力株式会社 エネルギア総合研究所
〒739-0046 東広島市鏡山3-9-1 ☎082 420 0700

[ホームページアドレス]

<http://www.energia.co.jp/eneso/tech/index.html>

編集・制作 有限会社城市創事務所

〒102-0073 千代田区九段北1-8-2 九段第二勸業ビル ☎03(3234)4656