



観光は、人柄・土地柄を通して 感動を贈る地場産業である

糸乗 貞喜

(よかネットNO.12 1994.11)

- 1 観光・サービス産業

観光は横着な産業？

観光は最も横着な産業だと常々思っている。一般に商売というものは、セールスマンが一生懸命、客の方に売りに行くということが普通のように見えるが、観光だけは逆で、絶対に客が動かなければならない。観光は、客を遠路はるばる来させて(自分は動かずに)、地元の産品を売りつけ、地元の労働力でサービスをし、原則としてモノを渡さないことを前提しており、まとめると100パーセント輸移入型地場産業である。ひと言でいうと「自分は横着にかまえて、客にあたふた忙しい目にあわせて、その上何もモノを渡さずに金をむしり取る」産業ということになる。

これは、観光という典型的な地場産業の面白いところであるが、一方では最も難しいところでもある。それは上記のうらがえしで、客がわざわざ来る気になるような“もてなし”を準備していなければならないし、客が満足するような特色のある地元の食べものなどがなければならないし、心のゆき届いたサービスがなければならないし、喜んで金をむしり取られた上でまた来ようと思ったり、知人に宣伝をする気になってもらわなければならない。宣伝隊を繰り出すことも必要かもしれないが、誇大宣伝で客を裏切ったら逆効果になる。

まず一番必要なのは、コストと品質の点で、他に負けない“もてなし”である。

地場産業でないのは観光ではない

輸移入型地場産業と述べたが、そうでないのは詐欺行為である。最近では各地の観光地の土産品は、その土地とかかわりなく、大都市周辺で土産品工業が製造したものを売るのが一般的になっている。私もはじめは何度も騙されたが、今では必ず製造場所を書いたラベルを見るようにしている。つまり地場でつくられていない土産品は、一種の詐欺とみななければならない。このような土産品は

地場産業ではなく、輸移入産業となってしまう。

観光産業の自給率を考えてみたいが、その前に他産業を見ると、九州で注目されている自動車(九州内の自給率：以下同)で39%程度、一般機械で37%などと、工業関係はそれほど高くない(「九州地域経済の産業連関分析」S60)。ところが、観光の場合は、九州の適当なデータがないので京都の観光調査をみると、宿泊・飲食・土産品関係で大体半分が従業者の人件費(地域自給)で、残りの半分のうちの80~90%が市内仕入となっている。あわせると90~95%が地域内自給である。九州の普通の観光地がこれより低いということは考えられない。例外があるとすれば東京の大手チェーンのホテルとかテーマパークなどであろう。

いずれにしても観光の域内自給率は高い。仮に100億円の売り上げ(1万円消費する客が100万人来る)があれば、50億円の給与等が発生し、40~45億円の仕入れ(原材料が20~30億円、経費が20~30億円など)が発生し、この90~95億円が次の購買をうながす。

産業構造というものの、あるいは産業分類の概念自体を、もっと「地域エゴ」の立場で考えてみる必要がありはしないか。

日頃そんなことを考えながら、遠野と椎葉に行ってきた。そこで典型的な観光体験をしたのでそれを報告したい。また最近、商品(観光サービスの商品)としての品質の良さと商売の成功はなかなか一致しないということについて考えている。世の中のトレンドの見方と商品開発についても、私がたくさんの失敗をしていることを思いおこしている。これについても報告したいと思う。

以下、遠野、椎葉、品質と営業、トレンドの見方と商売としての成立性などについて述べる。

遠野もひどくなりにけりと思った

遠野へは一度行ってみたいと思っていた。それ

は柳田国男への一種の憧れみたいなものであり、私自身の子供の頃の田舎の“ものがたり”へのノスタルジアでもある。

ところが、最初にひどいものに引っかかってしまった。食いしん坊の私が、6月下旬の昼時たどり着いて、ガイド本でみた「名物茶屋」というところで“かねなり”という餅を食うことにしたのだが、これが失敗だった。今思い出しても腹が立つ。大体、自称で名物茶屋などと言うものに、ろくなものがあるはずがないのであるが、食い意地がはっているために引っかかってしまった。

入ったときに「こりゃあ、まずい」という気はした。店の造りが、いわゆる“民芸調”というやつで、遠野とは関係のない普通名詞の、全国区の都会風にアレンジされた田舎調であった。壁も変であったが、店のテーブルに長椅子がついていて、それに緋毛氈が掛けてあるのだが、それに厚手のビニールのカバーが掛けてある。汚れるのがいやなら使わなければいい。木そのままの椅子の方が雰囲気もいい。汗をかいて歩いてきたので出るわけにもいかず、名物という餅とそばを食べたのだが、どちらもひどかった。そばの入れものは内側が朱塗りの破箆であった。大体、田舎で、そばを朱塗りの入れものに入れたりはいしない。そばなんぞというものは代用食に過ぎない。それを朱塗りでというのは、まさに“普通名詞の民芸調”の押しつけであった。

我慢を重ねて一応食べ、タクシーを呼びたいので電話を借りたいと言ったところ、「うちの電話は公衆ではない、自家用である」と言ってことわられた。荷物もあったので一方的に屈伏して再度頼んだところ、「私が呼んであげよう」と恩に着せ呼んでくれた。勘定を払ったが、消費税の他に50円也のタクシー呼び賃が入っていた。

「遠野もひどくなりにけり」かなと思わざるをえなかった。



民宿「曲がり家」、手前の棟に泊めていただいた



囲炉裏を囲んで遠野の民話を聞く
語り部は白幡ミヨシさん(84歳)



とおの昔話村の“おしらさま”

やっぱり遠野はよかった

ひどい機嫌になっていたが、遠野を見て廻るうち少しは良くなりつつあった。それが一挙に直ったのは「民宿・曲り家」へ着いてからである。着いたとき「今晚は“語り部”のおばあさんに来てもらおうと思っているのですが、500円くらい負担していただけますか」と言われた。その時「こりゃあいい宿に来たぞ」と思った。

食事も感激だった。すべて土地のもので、てんぷらなどは付近の野草ばかりである。食事の後の遠野の民話は、はじめはほとんど言葉がわからなかったが楽しく、おいおい理解できるようになった。柳田国男の「おしらさま」の話は遠野の方言で、ナマで聞けるなどとは思いつかなかったことであり、遠野に来て初めてできることである。遠野では観光客のためにいろいろ施設がつくられて

いて、そこそこに良くできていたが、この民宿に勝るものはなかった。民話を4～5題聞いた後、おばあさんと記念写真を撮り、名刺をもらって帰ってきた。

観光というものについての私の考えを一言付け加えると、「観光は本来“ヤラセ”であるが、それは本物を媒介したものでなくてはならない」と思っている。「民宿・曲り家」では民宿の人の優しいヤラセ心によって、遠野に行かなければ感じることでできない気分を味わうことができた。一方「名物茶屋」では、人を小馬鹿にしたニセモノづくめのヤラセで、遠野とは縁もゆかりもないもので詐欺というべきものである。どこでも、まだ前者の例が少なく、後者の例が幅をきかしているのは残念である。

もうひとつ蛇足。マスコミで消費税が益税になっているという批判があるが、少なくとも、関西から九州にかけては一般の飲食店や小売店で、消費税として取る店は少ないように思う。東北へ行って見て、消費税を払わなくてもよさそうな店でも消費税を取る店が多く、東京のガメツイ習慣が入ってきているのだと思った。これも少し寂しい状況である（「民家・曲り家」は違った）。

平家の落人村といわれる椎葉のひえつき節

9月下旬椎葉村へ出かけた。椎葉はどこからいっても遠いところで、そこへたどり着くまでの間に鶴富姫と那須大八郎の悲恋の物語りを何度も読むことができた。かいつまんで説明すると、平家の落人が逃れているという情報を得た鎌倉幕府の命で、那須与一の弟の大八郎が追討に向った。

行ってみると大変なところで、その上逃れていた平家一門は戦意を失っていた。大八郎は討つに忍びず、「平家残党は一人残らず討った」という旨の使いを出し、自分はそこに3年余り残って農耕を教えたりした。そのうちに平家の末族と言われる鶴富姫と恋仲になったが、鎌倉よりの帰還命

令によって鎌倉へ去った。ところが鶴富姫は女兒を儲け、その子に婿を迎えて那須姓を名乗らせた。……ということになっている。

ここまで書いてきて気がついたのだが、「ひえつき節」という歌は、今までは単なる稗を搗くときの歌だと思っていたが、これは鶴富姫と那須大八郎の悲恋物語のようだ。誰でも知っていることかもしれないが、「庭の山椒の木鳴る鈴かけて、鈴の鳴る時や出ておじやれ。鈴の鳴る時や何と言うて出ましょよ、駒に水くりゆとと言うて出ましょ」と来ると正に恋の逢引歌である。

話がそれだが、椎葉村には300年前ぐらいに建築されたとみられる鶴富屋敷がある。重要文化財に指定されているし、那須姓や椎葉姓も多い。

焼畑は人と自然が一体となった“じねん”の農業

椎葉では役場の助役さんの紹介で、焼畑を見せただけでなくことになってきた。ややこしくて申し訳ないが、またここまで書いて来て「はたけ」という字がふたつあることにひっかかった。「畑」は山を焼いて開いたもので、「畠」は中国で水田に対するはたけを白田の二字で表しているものを、日本では一字にまとめたもの…と『漢語林』にある。椎葉は山また山で、およそ水田はもちろん畠もなかったにちがいない。

中国に行くと驚くことは、延々と続く畠であり、一方全く焼畑などできそうにない禿山である。司馬遼太郎の本に、「中国は製鉄のために山林を伐り、全部燃料にしてしまつて禿山になったが、日本の山は適度な降雨量と気温のため“たたら製鉄”が続いたのだ」ということが何度も出て来る。ひょっとすると焼畑もそんな自然環境のところに適した農業であろう。

焼畑は椎葉秀行さんとクニ子さんという老夫妻（老という雰囲気はないが、70才ぐらいで孫18人、曾孫2人）が中心になって続けられていた。この焼畑の手順を示しておく。



左:築300年と言われる鶴富屋敷

中:民宿「焼畑」

右:椎葉さんご夫妻に焼畑の説明を聞く



椎葉村民宿「焼畑」の山菜づくし:焼魚(やまめ・ハナオクラ)、煮しめ(クロタケ・人参・里芋)、刺身(地鶏たたき・カラシナ)、焼き豆腐、三杯酢(柚子・ペビーコーン・ぜんまい・筍・みょうが・ウド)、てんぷら(人参・茄子・唐芋・しそ・ピーマン・椎茸・やさいまめ・レーズン・モロヘイヤ・人参のかき揚げ・よもぎ)、こんにゃく、ソバのだご汁

- ・夏ヤボ:前年の10月にヤボ伐り(灌木を伐る)
- ・1年目:8月頃火入れをして山を焼き、翌日にはソバを蒔き、10月下旬にはソバの収穫
- ・2年目:ヒエかアワを蒔き収穫
- ・3年目、4年目:小豆や大豆などをつくる
- ・4年目、5年目以降:15年間ぐらい山に返して、炭焼きの材などを取り、また焼畑との循環をする。

椎葉村は山また山で人口密度も低く、畠や水田は少なく、山と暮らしてゆくためにはこの焼畑がもっとも適した方法だったと思う。

私は「自然にやさしい」という言葉が最もきらいで、焼畑のように自然を伐り焼きはらうような酷いことをしながら活用し、「人間が自然と一体となって生きてゆく」という「きびしいつきあい方」が好きである。日本語には“じねん”という言葉があって、人間が大自然と一体となった状況をさしている。

地球上でこれだけ人間以外の対象を破壊しながらはびこって来た人間が、「自然を守れ」などといっても信用ができない。それに対して、自分の



民宿「焼畑」の広間にある「椎葉秀行家の年中行事」。これも知恵のうけつぎシステムのひとつ

都合を含めて、“じねん”に生きてゆく知恵が焼畑にあらわれていた。

豊かな自然は残っても、それを生かす豊かな知恵は続くのだろうか

泊めていただいたのは椎葉秀行さんの民宿「焼畑」であった。このご夫妻は絶妙な雰囲気、秀行さんから焼畑の方法などをトツトツと、それでいて淀みなく聞き、奥さんのクニ子さんからは、山菜の話をとどまるところを知らず伺った。残念ながら当方の貧弱な頭には具体的な知恵は残っていない。もちろん、「すごく聞いたぞ」という満足感は十分に残っている。

知恵以上に満足感が残ったのは、多彩な山菜の味の方である。これは伝えようがないので、そのとき聞いた品々を書いて生唾を飲み込んでもらうより方法はない。奥さんの山菜の知恵はすごいもので、すでに朝日新聞の地方版に400回連載されており(その切り抜きを見ながら聞いた)、いずれ出版されるということだった。

この山菜の話聞きながら「この知恵はどうな

ってしまうのだろう」という思いを禁じえなかった。「豊かな自然」よりも、豊かな自然から恵をいただく「豊かな知恵 = 恵を知る」ことがなくなったらどうなるのだろう。

自然を守る運動は盛んであるが、何のために守るのだろうか。私たちの遺伝子には、エゴで功利的なものが圧倒的優勢にうけつがれているにちがいないと思っているが、こんな人間どもが、抽象的な自然保全運動をしても信用がならない。「落のとうのオヒタシはうまいから」とか、「野生のウドの皮のキンピラをたべたい」と「鯨のオサシミがたべたい」などと思っている人間が、根こそぎ自然を破壊することはないにちがいない。

椎葉村で、豊かな知恵がベースになっているような自然とのつきあい - じねんの姿勢 - を学ぶことができたと思っている。この「知恵のうけつぎシステム」をどうすればつくることができるのだろうか。