

糸乗 貞喜

(よかネットNO.19 1996.1)

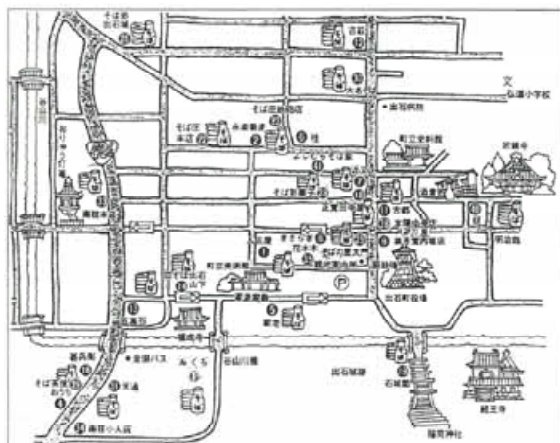
出石町は、もともと但馬の中心地であったが、今は過疎の町

出石(いずし)町は、18世紀の頃に仙石氏が5万8千石で入封したところで、もともと但馬の国の中心であった。18世紀後期以降養蚕、絹織物、陶磁器などで殖産振興をはかってきたが、仙石騒動(嗣子の問題にかかわる内紛)を幕府にとがめられて知行を半知(3万石)とされた。それでも出石神社という但馬一ノ宮があり、但馬の中心であることには変りはなかった。ところが、この町に鉄道が通じていない。このことにふれると、「先祖がいらんことをしたので……」自嘲気味に出石町の人々は悔しがる。

鉄道の駅はどこでも、もともとその地域の中心でなかったところに設けられている例が多い。その理由には「火を焚いて走る汽車が来ると火事が出る」とか「駅がつくと日本中の泥棒が来るようになる」などといった理由で迷惑施設とされ、中心からはずれた所や有力でない町や村におしつけられたからである。出石町の場合は、敷設工事中の線路を撤去させてまでして鉄道の侵入を阻止したのである。その結果おっとりとした田舎ふうな城下町の佇まいが今も残っている。

このことが結果として「観光客100万人」という現在をもたらしたとも言える。

今までの日本は効率第一主義で走ってきた。もとも



図表1 出石皿そばの店案内図の一部

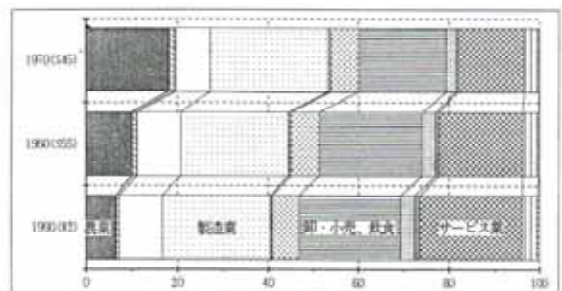
と鉄道は効率を上げるために建設されたものであるが、それさえもノスタルジーの対象になる時代である。効率主義の日本も、「効率からゆとりへ」と方向転換しつつある。そこで気がついてみると出石町は先頭ランナーになりつつある。

### 産業構造のサービス化のプロセス

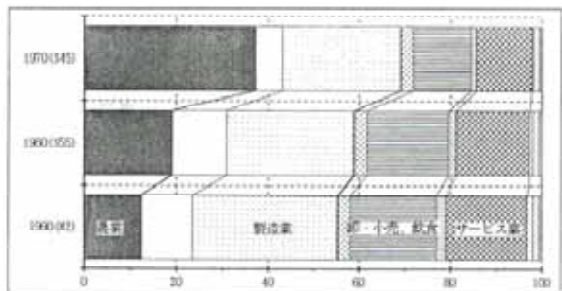
“効率からゆとり”への動きにつれてサービス化した就業構造の整理を行ってみる。

もともと出石町は農業中心の町であった。江戸時代の仙石藩の頃から養蚕、絹織物、陶磁器などがあったが、副業の域を出るものでなかった。明治以降もそれは続いたのだが、戦後の高度成長期以降になると、農業の収入では主業の立場におくことができないくらい、農村の経済生活も激変し、その結果人口減として調整するか、主業に近いものの導入を行うかということになってきた。出石町の場合は但馬ちりめんと柳製品・ビニールカバンの下請けなどがその位置を占めた。それに磁器としての焼きものが加わっていた。

1970(S45)年以降の出石町の就業状況の推移を見る。常住者しかわからないので、それで推移をたどる



図表2 全国の就業状況



図表3 出石市の就業状況

(図表2、3)。以前の昼夜間人口は大幅流出超過であったが、1990年はほとんどトントンである。産業別にみると、農業が36.7%から12.2%に減り、それに対して商業・飲食・サービス業が24.6% (表の2項目を加えて) から36.5%に増加している。

おそらく、この間に在来の地場産業が停滞している中で昭和47~49 (1972~74) 年のオイルショック、昭和60年代の建設不況などを経て、人々がリーズナブル (納得できて、高価でない) な憩いを求め出し、出石町へやって来るようになり、それに対応する就業形態に変わったことを示しているのであろう。

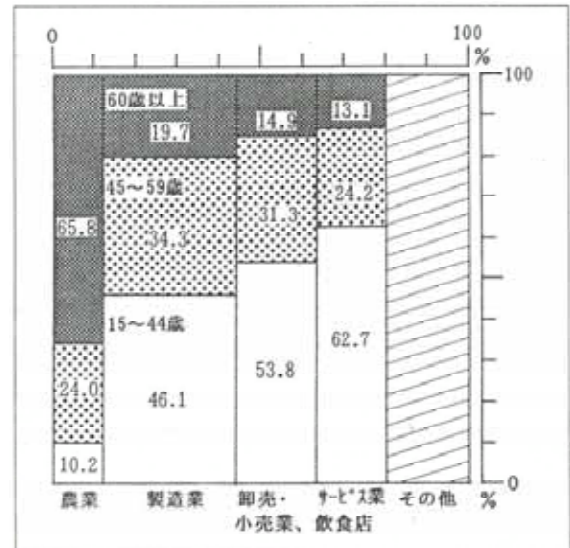
町役場の助役さんの言によると「運のいい町ですよ」ということになるのだが、地場産業の最後かせぎとなった「ガチャ万」が、オイルショックで崩壊していく過程で、それをうけとめたのが“出石皿そば”の店である。現在あるそば店のうちの10店舗近くがちりめんからの転業だとみられる。ついでにガチャ万について述べると、戦後の輸出産業の花形だった繊維産業の一翼をになった丹・但馬ちりめんは、織機をガチャと動かすと万円儲かるという意味で、昭和30年代から40年代の始めまでメリヤスも含めて我が代の春を謳歌していた。これらはいわゆる中進国産業で、今では韓国・中国にとってかわられて、但馬ちりめんは立ち直れないでいる。なかでも問題は生糸の支持価格制度で、韓国などからより高い原材料である糸を使って高い人件費の中で苦しむという、絹織物産業の矛盾を一身にひきうけているのである。

この矛盾のひとつの解決手段となっているのが“出石皿そば”産業である。

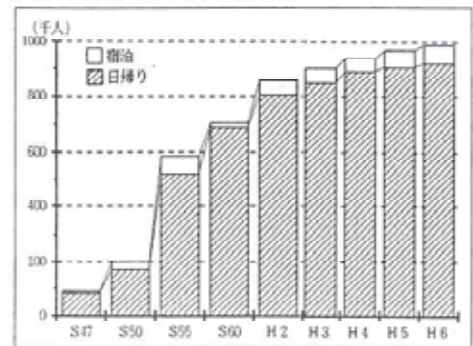
サービス業が若者をひきとめる

産業のサービス化の結果、町の就業者の年齢構成に何が起ったかについて述べてみる (図4)。

現在 (平成3年) の町内就業者年齢構成は15~44才 (戦後生まれ) が47.9%となっている (平成3年町調べ)。大体45才を境にして半々の構成とみてよい。ところがもともと町の基幹産業であった農業は10.2%で、



図表4 主な産業の就業者の年齢構成



図表5 観光客入り込み数の推移

単位：千人

	計	春 (3~5月)	夏 (6~8月)	秋 (9~11月)	冬 (12~2月)
S55	584	155	110	201	118
S56	599	162	114	205	118
S57	645	173	123	220	129
S58	685	213	132	233	107
S59	696	201	127	234	134
S60	705	190	122	229	164
S61	786	186	113	326	161
S62	837	205	124	322	186
S63	820	221	162	246	191
H元	855	238	162	268	187
H2	857	274	157	251	175
H3	901	283	162	282	174
H4	938	272	224	277	165
(H4)	100.0%	29.0%	23.9%	29.5%	17.6%

図表6 観光客入り込み数 (季節別)

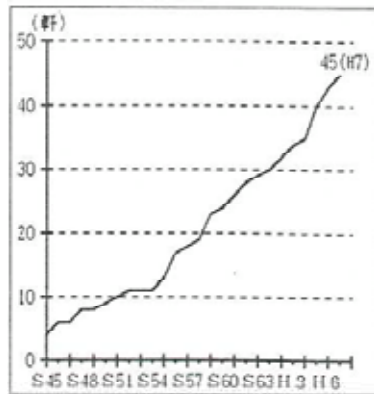
約90%は45才以上となっている。そのうちの60才以上が65.8%であり、年齢構成からみても農業が町の産業 (経済生活を支えるもの) としての役割をはたしていないことを示している。

それにひきかえ商業とサービス業は45才以下の比率が53.8%、62.7%となっており、若い人たちの就業のうけ皿となっていることがわかる。

出石町の製造業は在来の地場産業に加えて、近代工

年	商店数 (店)	従業者数 (人)	年間販売額 (万円)
S45	26	57	6,027
S47	29	63	9,893
S49	33	87	12,873
S51	38	88	21,232
S54	56	105	42,138
S57	62	138	75,457
S61	61	168	90,058
H元	63	212	124,000
H4	77	268	201,418

図表7 飲食店数の推移



図表8 そば店数の推移

業の導入努力が続けられた結果、電気、一般機械工業などが立地し、若い就業者（45才以下）のうけ皿として最も大きく寄与している。しかし製造業だけでは、若者をひきとめることはむずかしいということも示している。

今でも工場誘致ばかりいう自治体があるが、製造業は1人当り現金付与額でも他産業より多い傾向をもっているし、その役割は大きい。1業種に特化した工業城下町がどこでも衰退傾向を示しているように、ソフト化・サービス化した現代では幅の広さが必要になっているのである。

ついでに農業についてふれると、これも他の産業と補完関係にあるとき大きな役割をはたす。それが皿そばであっても製造業であっても、兼業することによって原材料の補給のみならず生活の豊かさをもたらす役割を担っている。

このような点から見ると、出石町は現在最もうまく歯車がまわっているように見える。

10倍になった観光客とそば屋

この20年ほどの間に、出石町で起った観光客数、飲食店数、飲食店就業者数、そばの店舗数の変化をまとめておきたい（図5、表1）。

観光客数の統計というものはいくつかの統計でも、数え方があいまいで心もとない。出石町のカウントの仕方については、観光バスの駐車台数（大型そば店・ド



街並み整備事業でつくった土産物、飲食店街



月曜日でも観光バスが並ぶ町の駐車場

ライブインの駐車台数をカウントしているが、ここはそばを食べることを目的とした観光客なので、ダブルカウントはほとんどないとみられる。町の施設（家老屋敷、美術館など）の入場者、イベントの参加者で計上し、乗用車数は見ていない。についてはダブルカウントもカウント落ちもあると考えられるが、全体として大体妥当な数値とみられる。観光客数は約20年間に10倍となっている。

また観光客というものは、ボトムとピークの落差が大きいことが一般的な特徴とされているが、この出石町は1年中極めて均等にきている。ピーク3ヶ月（9～11月の）集中率は30%でボトム（12～2月）が18%であるので極めて都合がいい。これは夏は海水浴、冬はスキー帰りの人々が利用してくれるからで、他の観光地をうまく活用していることになっている。飲食店はこの20年ほどの間に51店、従業者数で200余人増えている。

そば店は、昭和45年頃は農家の冬の兼業であった。本来そばという食べものは、そばの採れる晩秋から春先までのものとされており、当時はその期間だけ開店されていた。年中食べさせるようになったのは45年以降である。したがって、店舗数の増加と比較にならないぐらいのそば店の繁盛があると考えねばならない。

そば店の売上は平成元年で、当地で食べていただく「皿そば」で15億円、「半生・乾そば」が12億円と町

が推計している。おそらく現在では両者で40億円に達していると思われる。この他にそば以外の土産品もあるので、かなり大きい産業（他の業種より付加価値も高い）とみなしてよからう。

兼業観光の見事な出来映えを示す出石町の今後は…  
もともと日本の地方都市や町村は、300年間の封建領主の時代から、地域ごとの“こまごま・しこしこ努力型”の物産品づくりが盛んであった。地方の伝統産業を調べてみると、物産開発のためのさながら産業スパイのような生命がけの努力がうかんできることが多い。この良き伝統は高度成長時代の大工場誘致主義による安易な方法で破壊されてしまった。そして大工場の城下町であることが、地域の誇りであるかのような錯覚が支配してきた。その錯覚の間に、ブルーとかカーキ色の制服一色の世界となり、街のもつ“いかかわしさ”や“かわい性”が失われた。

おそらく、今後の地域を支え、若い人たちの支持をうける地域づくりは、“こまごま・しこしこ努力型”のサービス業やサービス型のモノづくり産業であるにちがいない。

今まで見てきた出石町の観光は、伝統産業の出石焼の50%近くが、そば店で販売されていることや、農業がそのまま生かせるということなどが示すように兼業観光の完成品のようにいい。

またプロセスを見ても、不況時になると来客が増しているとか、他でのディスカバー・ジャパンといったキャンペーンの努力の受け皿にうまくはまるとか、駅がないのに国鉄の周遊地指定をうける（昭和52年）などと、運も良かったと言えよう。

町役場も、これらの動きにうまく対応し、昭和60年以降には多様な事業に取り組んできている。以下に主なものをあげてみる。

- ・景観ガイドラインづくり
- ・町並みゼミ
- ・都市景観助成事業
- ・町立美術館
- ・町家デザインマニュアル

#### ・街並み環境整備事業

今後の問題について一言だけふれると、私は観光は3つのパターンがあると考えている。それは アイデンティティ観光=これはわが町も何か自慢できるものがほしいというもの、兼業観光、専業観光の3パターンである。

では出石町は専業観光に進むべきなのか。私は兼業を一層ふかめることのほうがよいように思う。「日帰り型から宿泊型」へとよく言われる。この間には一大飛躍がある。つまり夜の時間帯をもたせる街づくりのためには膨大な投資が必要である。出石町では「そば屋は一軒も倒産していない」といわれているが、それは投下資本にふりまわされていないからである。観光業のポイントは固定投資をひかえることにつきる。それがシーズン・週日による稼働の偏りを受容するカギでもある。ということからいっても、出石町は今後モノづくり重視をし、それらとの連携をはかる方向がよいように思う。

最後に一言。最近では“そばを生かしたまちづくり”という話が各地にある。しかしそばがあるからといって簡単に多くの人に来るわけではない。出石町の場合は、先人の築いた落ちついた歴史的“たたずまい”と出石焼を生かした“皿そば”というワンコソバ風なゲーム性があった人々の関心をひいたものである。「そばには容器と薬味がいる」のである。