

千穂でムギやモロコシなど、現在は雑穀焼酎圏となっている。以上のような6つの地域分けは、既存研究にない新たな興味深い研究成果である。

三六 九州地方における飲酒嗜好地域の展開

筆者は、宮崎県の調査後、熊本、大分、佐賀県において同様の飲酒嗜好研究を行った。それらの成果と文献調査の結果などを踏まえて九州地方における飲酒嗜好地域の展開を図化したのが、図25である。違う場所と同じ酒が好まれるなど、計16の飲酒嗜好地域を見出すという興味深い結果を得たが、紙数の関係で、本図に関する詳細説明は残念ながら割愛する。

四 伝統的な酒と魚とその文化を活用した地域振興

南九州（鹿児島・宮崎）の焼酎業界に嵐のような大量生産・大量販売による一大景気をもたらした焼酎ブームは、しかし、2005年以降完全に沈静化してしまった。現在も安定した生産はあるが、業界ではブームの再現を模索している。本物志向からくる焼酎ブームの後に来るのは、現在コロナ禍で簡単に移動できない問題はあるが、本物の焼酎を本物が育った地に向いて肴を含めた本物の文化を堪能する。そういった、酒と魚に関する旅（ドリンク&イート・ツーリズム）を、ここでは提唱したい。

旅の拠点、訪れるべきポイントを考えてみよう。まず、飲食物生産の場として、焼酎蔵の工場ツーリズムがあげられる。宮崎県内でも見学可能な焼酎蔵が増えている。現在宮崎県酒造組合に加入している酒蔵（酒造業者）が38ある。そのうち、ネット情報として酒蔵見学を謳っているところが19社となっている¹⁵。比較的小規模な酒蔵が多いので、狭い酒蔵に入ると蔵付き酵母に悪影響が出

るなどの問題があるが、大手を中心にHPで謳っていないでも交渉次第で見学可能なところもある。一方、魚の生産に関する場としては、ブルー・ツーリズムでの漁業・養殖業体験などがある。続いて流通・販売に関わる場として、小売酒販店がある。酒販店は、酒類販売の自由化に伴う競争の激化で大変厳しい経営状況にある。そういった中でも生き残っている店は、店主の酒に関する深い知識とこだわりを持った個性的なおもしろいところが多い。一方、魚に関して、地方の魚市場のセリ前には様々な魚介が並び、さしずめミニ水族館の様相を呈する。増えつつある漁協直営店でも比較的安価で新鮮な魚介が手に入る。町の鮮魚店も少なくなってきたが、いまだ頑張っているところもある。魚の加工に関する工場ツーリズムも興味深い。消費の場としての居酒屋、漁協直営レストラン、また漁家ツーリズムの受け入れも増えつつある。漁業や地酒に関する博物館、史・資料館で学ぶのもよい。地元の方々に語り部となってもらって、昔の話を聞くのもおもしろい。本物の地域に向ければ、関連する事物にふれる本物の旅を経験することができるのである。

四一 地域飲食資源を活用したツーリズムプラン 日南地区

旅のプランの一つ目は、日南の酒と魚にまつわるツーリズムである。ここでは、日南市漁協のセリ風景や昔の様子、魚介料理などの魚関連どころと、市町村別最多の9酒蔵が集中する焼酎などが見どころである。以下、宮崎大学経済地理学・人文地理学ゼミ学生と一緒に行った地理巡検時の写真を使いながら、旅を堪能していただきたい。



図27 油津港を北から望む



図26 日南主部地形図



図28 油津日南市市場のセリ風景



図31 日南市漁協市場に水揚げされた
ホンマグロ



図29 水揚げホンマグロ内臓抜き作業



図32 日南市漁協市場に水揚げされた
ビンチョウマグロ (トンボ)



図30 日南市漁協市場に水揚げされた
キハダマグロ

魚市場は、ミニ水族館だ！



図37 日南市漁協市場に水揚げされたサワラ



図33 日南市漁協市場に水揚げされたカツオ



図38 日南市漁協市場に水揚げされた
タチウオ



図34 日南市漁協市場に水揚げされた
トビウオ

油津、戦前の繁栄を偲ぶ



図39 油津赤レンガ館

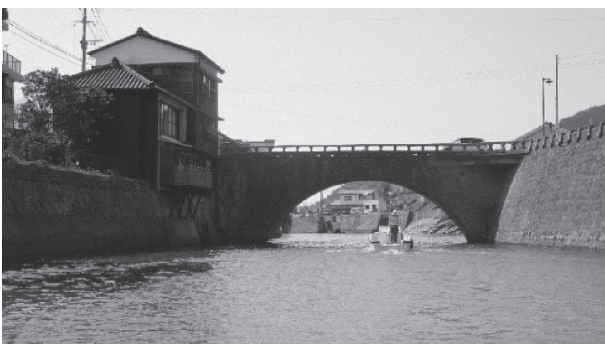


図40 飢肥スギを流し下した堀川

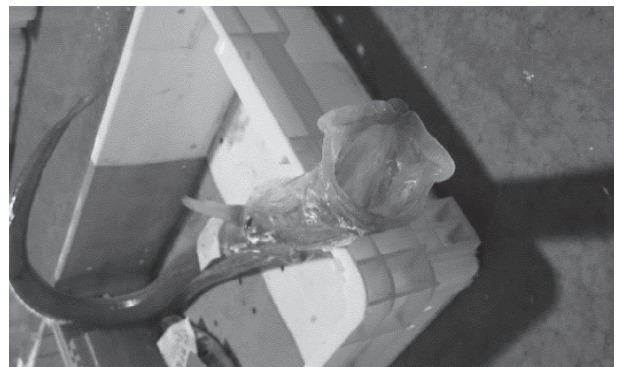


図35 日南市漁協市場に水揚げされたヤガラ



図36 日南市漁協市場に水揚げされた
マンダイ

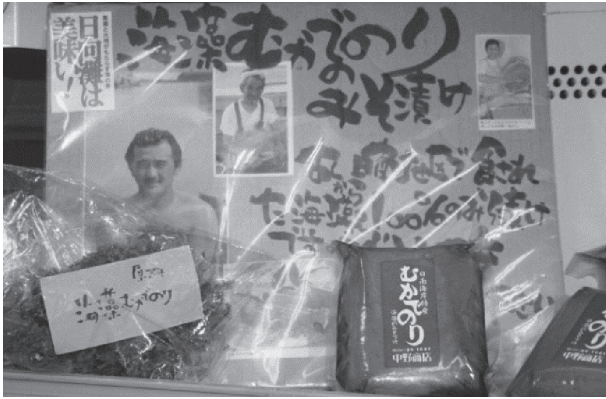


図46 むかでのり



図41 かつて奄美沖までカツオ漁に行った
チヨロ船

日南 焼酎蔵訪問



図47 京屋酒造



図48 京屋酒造 蔵内の焼酎瓶



図49 古澤醸造 (大堂津)

日南 魚介料理の数々



図42 伝統のカツオ飯



図43 ゴングリのから揚げ



図44 トビウオの塩蒸し



図45 魚うどん



図54 日本一の生産を誇るスイートピー

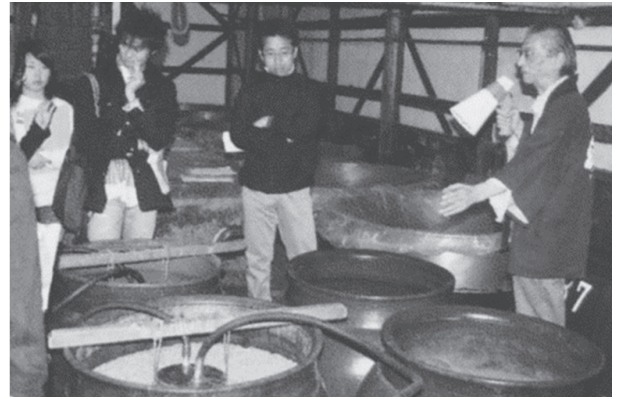


図50 古澤醸造先代社長（故人）による酒蔵案内

日南の観光名所



図55 酒谷の棚田



図51 飢肥城門



図56 大堂津港カツオ船出港風景



図52 飢肥城内での泰平踊り

日南の酒と魚を巡る旅 お楽しみ
いただけただしょうか。



図53 道の駅南郷のジャガランダ

四二 地域，人財，を活用したツーリズムプラン 延岡市島野浦島

延岡市島野浦島は、釣りのメッカ、初夏にはツツジが咲き乱れるまさに、「魚舞い花咲く美島」である。島も、少子高齢化が著しいが、多くの古老が何らかの一芸を持っている。それらの一芸をうまく組み合わせるならば、地域資源としての景観、水産物などともにツーリズムの目玉となる。貴重な人材は、まさに，人財，である。筆者らによる2012年の全戸聴き取り調査によって、以下の人財を見出すことができた。すなわち、

1. 島の昔を語れる人財3人、話の補助ができる人財4人。
2. 昔の子どもの遊びを教える人財8人、補助ができる人財3人。
3. 民謡や演歌など歌の指導ができる人財2人。
4. 島の自然を案内できる人財1人。
5. 魚釣りの指導ができる人財13人、補助ができる人財4人。
6. 磯遊びの指導ができる人財6人、補助ができる人財4人。
7. 海での素潜りの指導ができる人財3人、補助ができる人財1人。
8. 島周囲の海巡りができる人財2人。
9. 山の遊びを指導できる人財4人、補助ができる人財2人。
10. まき網漁の話ができる人財7人、補助ができる人財8人。
11. まき網以外の漁業の話ができる人財1人。
12. 水産養殖業の話ができる人財2人、補助ができる人財2人。
13. 水産加工業の話ができる人財1人、補助ができる人財1人。
14. 漁業協同組合の話ができる人財2人。
15. その他の仕事の話ができる人財1人、補助ができる人財1人。
16. 伝統的魚介料理を教える人財5人、補助ができる人財が5人。
17. その他の料理を教える人財2人、補助ができる人財が1人。
18. お祭り・年中行事を語れる人財6人。
19. 芸術作品を見せることができる人財1人。

20. その他の芸を見せることができる人財3人。

以上、ツーリズムに何らかの形で貢献する技術と意欲を持つておられる方が70人、補助できる方が36人存在することがわかった。また、漁家民泊受け入れ可能と答えた家が34軒、最大受け入れ可能人員106人ということ、人と施設、地域の自然・人文的構成要素を組み合わせると、興味深い旅が可能となるであろう。

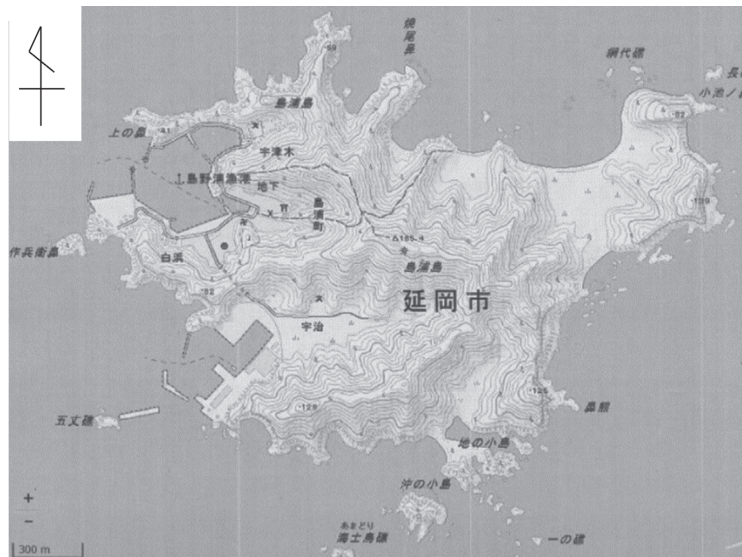


図57 島野浦地形図



図58 鏡山から望む島野浦島

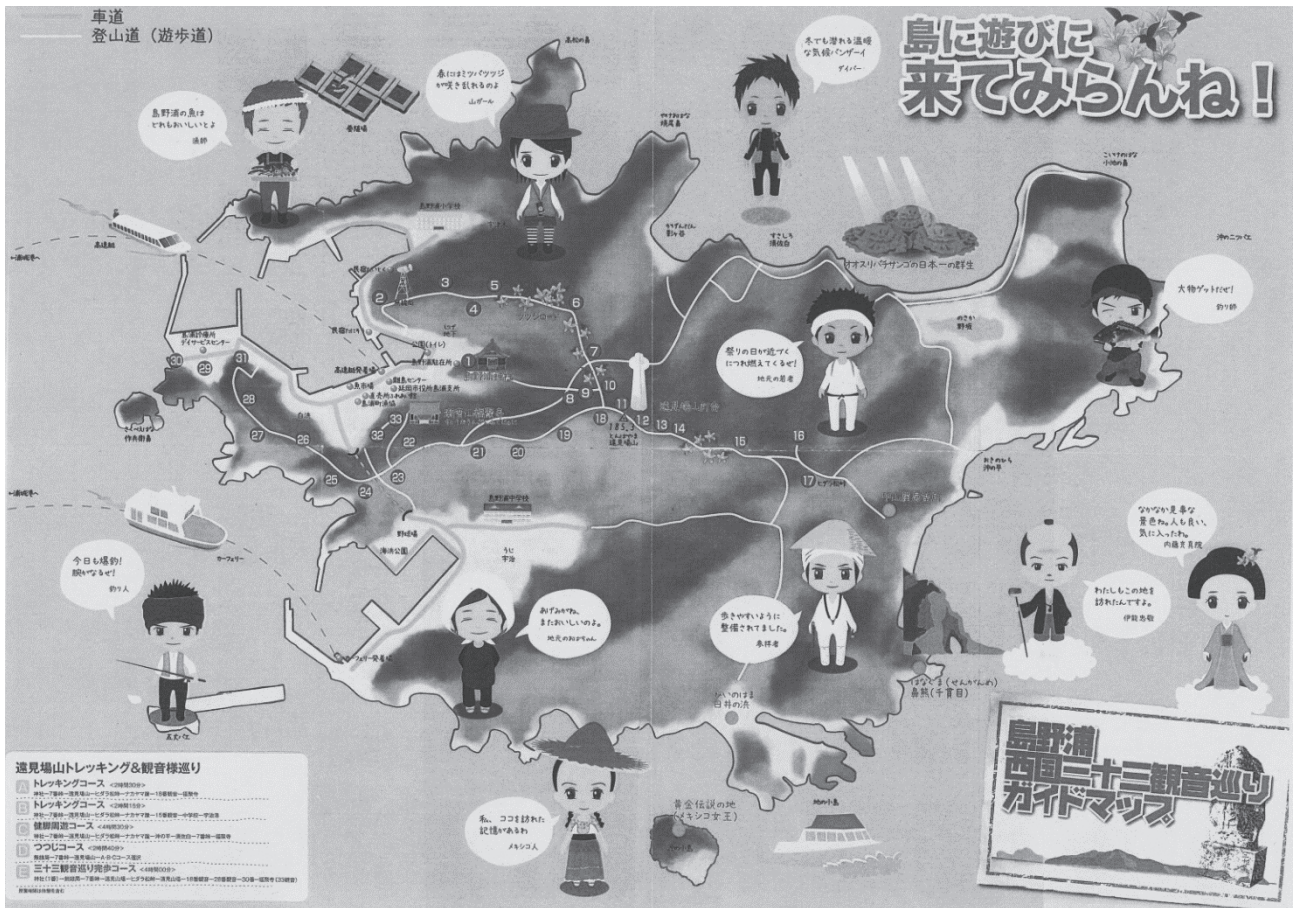


図59 島野浦観光案内ポスター
島野浦 HP, <http://www.lead2001.co.jp/ritou/index.html>.



図62 秋祭り



図60 島のことなら何でもわかる人財による島案内



図63 ツツジ・トレッキング



図61 基幹産業まき網操業風景



図64 伝統料理 たたっこ、あげみ
タイ茶漬け、生たたっこ

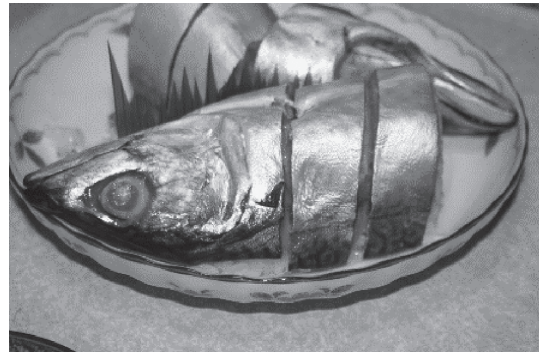


図65 サバの魚ずし

五 終わりに

以上、「宮崎 酒と魚の文化地理 日本における飲食文化の地域比較」と題して話を進めてきた。話は、日本における魚介類食をめぐる状況から始まって、飲酒嗜好にみる日本の地域性へと展開してきた。和食の最も重要な構成要素である酒と魚であるが、現在では、いわゆる「酒離れ」、「魚離れ」という現実のもと、厳しい局面にあることがわかった。話はさらに、これらの貴重な文化資産を使った地域振興策の一例としての「ドリンク&イート・ツーリズム」、具

体例として、県南、日南の旅と、県北、島野浦島の旅を紹介した。とにかく、宮崎県には、美しい景色、美味しい食べ物、楽しい祭りなどのイベント等々、県内外の人が楽しむことができる要素がいっぱい詰まっている。よく、「何もない田舎」などと卑下した言葉で語られがちなローカルな地域であるが、どのような地域にも、そこで長年人が暮らし、生きながらえてきた歴史と生きる術としての貴重な地域資産である文化が根付いている。決して何もない土地というのはないのであって、宮崎県内各地のそういった地域資産を正確に認識・再確認し、それらを活用した地域振興策を生み出していくことが重要である。国も地域も財政的な苦境から、地域活性化に苦慮する中で、人財と頭をよく使って考えていくことで、地方に輝かしい未来へ繋がる道が開けることを期待しつつ筆を置くこととする。

注・文献

- 1 中村周作(2018)・・・『佐賀・酒と魚の文化地理 文化を核とする地域おこしへの提言』、海青社、9115頁。
- 2 前掲1。中村周作(2012)・・・『宮崎だれやみ論 酒と肴の文化地理【増補改訂版】』、鉾脈社。
- 3 中村周作(2022)・・・『伝統的魚介類食の維持・活用による地域社会の持続可能性を考える 宮崎県における魚介類食拠点事例として』、『農業と経済』8814、68180頁。
- 4 「日本の食生活全集 北海道」編集委員会編(1988)・・・『日本の食生活全集1 聞き書 北海道の食事』、農山漁村文化協会、356頁他47巻。
- 5 「日本の食生活全集 新潟」編集委員会編(1985)・・・『日本の食生活全集15 聞き書 新潟の食事』、農山漁村文化協会、197頁。
- 6 奈良県・・・『大和の行事食』、gyoujisyouku.pdf (pref.nara.jp)、59頁。
- 7 中村周作(2014)・・・『酒と肴の文化地理 大分の地域食をめぐる旅』、原書房、1591160頁。
- 8 ①「日本の食生活全集 宮崎」編集委員会編(1991)・・・『日本の食生活

全集45 聞き書 宮崎の食事』、農山漁村文化協会、355頁。②宮崎県漁業協同組合連合会編(1994) … 『みやざきの魚郷土料理集』、宮崎県漁業協同組合連合会、103頁。③飯田辰彦(2005) … 『生きている日本のスローフード 宮崎県椎葉村、究極の郷土食』、鉦脈社、293頁他。

9 調査件数は、世帯数の2%とし、地域性を鑑みて微調整を行った。それぞれの数を市町村別に示すと、宮崎市190件、延岡市122件、都城市113件、日向市55件、日南市45件、西都市・小林市30件、串間市・高鍋町25件、えびの市21件、清武町20件、門川町・川南町・新富町・国富町・南郷町・三股町15件、高千穂町・美郷町・都農町・高原町10件、綾町・野尻町8件、日之影町・五ヶ瀬町・西米良村6件、椎葉村、木城町、北郷町5件、北川町・諸塚村4件の計853件であった。

10 前掲8①、262頁。

11 中村周作(2012) … 『熊本 酒と肴の文化地理 文化を核とする地域おこしへの提言』 熊本出版文化協会、165-176頁。

12 焼酎のひとつである連続式蒸留焼酎製造は、今から100年ほど前に、愛媛県の企業で始まった。従来、国酒というと、清酒を指すことが多かったが、筆者は、焼酎もこれに加えて考えたい。

13 統計は、各年度の変動を平均化するために直近の10年間(2008-2017年)の平均値を算出、比較した。

14 連続式蒸留焼酎が、肴の味の邪魔をしないという話は、熊本県芦北町の酒屋で、凍らないからよいという話は、北海道国税局に対する聴き取りによる。

15 宮崎県商工観光労働部 … 「宮崎本格焼酎応援サイト Dareyami 酒蔵が見学できる焼酎工場」 <https://www.dareyami.jp/diary/miyazaki-sakagura-kengaku/>。