

史跡と食とまち

～コロナ禍を超えてゆけ！～

2021～2022 年度調査報告書

龍谷大学法学部

法政アクティブリサーチ畠山クラス

伊藤 桃花

岩切 太志

尾崎 勇馬

金森 彩也伽

北 詩帆

北川 良樹

栗田 瑞夏

志水 左近

竹村 碩隆

西村 海優

松本 蓮

宗森 公希

スタッフ

沖村 春佳・藤野 寛太

教員 畠山 亮



史跡と食とまち

～コロナ禍を超えてゆけ！～

目次

はじめに・・ p83

第一章 GI 制度における「八丁味噌」問題について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p85

文責：岩切太志 北詩帆 志水左近

I はじめに

II 概要

1. 八丁味噌の歴史
2. 八丁味噌協同組合
3. 地理的表示保護制度(GI 制度)

III 現状

1. 問題に至る経緯
2. 八丁味噌協同組合が訴える農水省登録の八丁味噌との相違点
3. 農林水産省第三者委員会の返答

IV ヒアリング調査

1. 農林水産省
2. 愛知県味噌溜醤油工業協同組合
3. 八丁味噌協同組合

V 考察

1. 問題点
2. 提案
3. 検討
4. 結論

VI おわりに

参考文献

第二章 伝統と創造～時代の変遷・新しい価値との併合のために～・・・・・・・・・・・・・・・・ p101

文責：金森彩也伽 西村海優

I はじめに

II 概要

1. 石川県金沢市について
2. 和菓子について
3. 神社について
4. 和菓子と神社の関連性

III 和菓子の現状

1. ヒアリング調査結果
2. 小括
3. Google アンケート調査
4. 考察

IV 伝統行事の現状

1. ヒアリング調査結果
2. まとめ
3. 考察
4. 小括

V 最終考察

1. 和菓子と伝統行事の関連性について
2. 両者を共に継承するために

VI おわりに

参考文献

第三章 伝統農業におけるスマート農業について・・・・・・・・・・・・・・・・・・p115

文責：伊藤桃花 北川良樹 栗田瑞夏 宗森公希

I はじめに

II 概要

1. 「みなべ・田辺の梅システム」
2. みなべ・田辺の「梅」
3. 世界農業遺産
4. スマート農業

III ヒアリング調査

1. みなべ町役場うめ課
2. 和歌山県果樹試験場うめ研究所

3. 渡口農園

IV考察

Vおわりに

参考文献

第四章 観光地の食べ歩きとごみ箱の設置・・・・・・・・・・・・・・・・p130

文責：尾崎勇馬 竹村碩隆 松本蓮

Iはじめに

II概要

1. 鎌倉市
2. 鶴岡八幡宮
3. 横浜中華街
4. 課題と対策

III鶴岡八幡宮への現地調査・ヒアリング調査

1. ヒアリングの目的
2. 現地の状況
3. 質問と回答
4. 清掃と心理的割れ窓効果
5. 小括

IV小町通りへの見学

1. 見学の目的
2. 現地の状況
3. 小町通りの対策
4. 小括

V横浜中華街への現地調査・zoomでのヒアリング

1. ヒアリングの目的
2. 現地の状況
3. 質問と回答
4. 小括

VI考察・結論

1. 分別率と混入率
2. ごみ箱のある観光地
3. 啓発版の設置の可能性

4. ごみ箱の設置による効果
5. 認識のずれ
6. 最終考察

VIIおわりに

参考文献

おわりに p144

はじめに

文責：尾崎勇馬 北詩帆

法政アクティブリサーチ島山クラスでは、『史跡と食とまち～コロナ禍を越えてゆけ！～』というテーマから、班ごとに調査地域を選定し、食に関する問題やコロナ禍の影響を受けたことによるこれからの調査し、解決に向けて考察した。

第一章では、地理的表示保護制度を巡って「八丁味噌」の問題を取り上げている。八丁味噌発祥の地である愛知県岡崎市にある八丁味噌協同組合と GI 制度に登録された愛知県味噌溜醤油工業協同組合、そして農林水産省を調査対象としてお話を伺い、問題が発生している原因や実情を研究した。

第二章では、コロナ禍により伝統の継承が課題となっている、「和菓子」と「神社」を研究テーマとした。その中で石川県は、和菓子の消費量が1位であり、加賀百万石の歴史を持つ前田家に基づく多くの史跡が残っていることから、伝統が今でも強く根付いていると考えられる。故に、石川県を調査地域とし、伝統を継承していくためには何が必要なのかを研究した。

第三章では、農業の「スマート化」を取り上げている。日本では、少子高齢化が進み、伝統農業が失われつつある。その中、和歌山県に伝統農業を守ろうとする動きがある。IT 技術により、進化するスマート化に対する行政の見解と農家からの見解をヒアリング調査し、それを通して「梅」の歴史を保持する方法を考察した。

第四章では、観光地におけるごみ問題を取り上げている。昨今、様々な理由でごみ箱を見かけることが少なくなった。そこで、なぜごみ箱を設置しないのか、ごみは適切に処理されているのかという疑問が生まれた。これらの疑問を解決するべく、ごみ箱を設置していない鎌倉市の小町通りと鶴岡八幡宮、横浜市の横浜中華街発展会協同組合にヒアリング調査を行った。そして、ごみ箱を設置している京都府の観光地と比較し、ごみ箱の在り方を考察した。

今年度の法政アクティブリサーチもまた昨年度と同様に、新型コロナウイルスの影響を受け、オンラインを利用してヒアリング調査を行うこともあった。しかし、全てのグループが現地調査に赴くことが出来た。現地の様子を五感で感じ、対面でヒアリング調査を果たせたのは、準備段階を含めて大きな経験となった。

第一章

3月1日 ヒアリング (オンライン)

「GI 制度について」

農林水産省 輸出・国際局 知的財産課 武田逸平様

3月10日 ヒアリング (オンライン)

「GI 制度を巡る『八丁味噌』について」

愛知県味噌溜醤油工業協同組合 ご担当者様

3月18日 現地調査・ヒアリング

「GI 制度を巡る『八丁味噌』について」

八丁味噌協同組合 野村健治様、石原友保様

第二章

2月1日 電話回答

「行事菓子とコロナウイルスによる影響による変化について」

石川菓子工業組合 ご担当者様

3月14日 現地調査・ヒアリング

「時代の変遷と和菓子の伝統継承における課題について」

越山甘清堂 徳山康彦様

3月26日 書面回答

「今後の伝統行事の継承について」

尾山神社 庶務課 長谷様

Google アンケート調査

「若者の和菓子に対する意識調査」

第三章

3月3日 ヒアリング (オンライン)

「スマート化に対する行政からの視点について」

みなべ町役場 うめ課 下浦智久様

3月7日 ヒアリング(オンライン)

「スマート農業について」

和歌山県果樹試験場うめ研究所 大江孝明様

3月24日 現地調査・ヒアリング

「スマート化に対する農家からの視点について」

渡口農園 渡口丈二様

第四章

2月23日 現地調査・ヒアリング

「ごみ箱を設置していない観光地の対策について」

鶴岡八幡宮 梨子田雅俊様

3月14日 現地調査

「ごみ箱を設置している観光地の対策について」

京都府 嵐山、清水寺仁王門前

3月31日 ヒアリング

「ごみ箱を設置していない観光地の対策について」

横浜中華街発展会協同組合 武松昭男様

上記の調査は全て、2022年に新型コロナウイルス感染防止対策を万全に講じた上で行った。

第一章 GI 制度における「八丁味噌」問題について

文責：岩切太志 北詩帆 志水左近

I はじめに

農林水産省は「八丁味噌」に 地理的表示保護制度（以下「GI 制度」と記す。）の登録を与えている。しかし、この登録された「八丁味噌」は本来の作り方では無いと、江戸時代から代々続く老舗 2 社が率いる八丁味噌協同組合は主張し、2021 年 9 月には八丁味噌協同組合員の中の 1 社が、農林水産省を提訴するに至った。江戸時代から伝統製法を守り、造り続けている 2 社は、GI 登録された愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加盟しておらず、このままでは販売の際に「八丁味噌」を名乗れなくなってしまう可能性があるかと危惧している。

私たちは、この問題から改めて「伝統」とは何かに関心を持ち、最も守り続けていきたいものは何かに焦点を当てる。そして、事前学習とヒアリング調査によって、各々の主張と事実を整理する。ヒアリング依頼先は、GI 制度を取り仕切る農林水産省と、GI 制度に登録された愛知県味噌溜醤油工業協同組合、GI 制度登録申請を取り下げた八丁味噌協同組合である。

本報告書は、「八丁味噌」の歴史と現状を調査し、八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合の双方が納得する解決策の糸口を探りながら考察を行うものである。

II 概要

1. 八丁味噌の歴史⁶⁹

八丁味噌は、江戸時代に岡崎城から西へ八丁(約 870m)の八丁村(現・岡崎市八帖町)で作られた豆味噌で、作られた地がその名前の由来となった。

この地で八丁味噌が産業として発展した要因に、原料の調達、醸造の環境、製品の運搬の面で味噌造りにとって最適な場所であったことが挙げられる。この地は、南北の矢作川の舟運と東西の旧東海道が交わる水陸交通の要衝であり、江戸時代には矢作川に土場(船着場)、岡崎宿に塩座(塩の専売)が置かれたことから、原料となる大豆や塩を入手しやすく、さらに矢作川の伏流水という良質な湧水や温暖な気候風土など、味噌造りにとって三拍子揃った立地条件であった。

【大豆の仕入れ】

八丁味噌の主たる原料である大豆をいかに適正な品質と価格で大量に入手するかが重要であった。

早川家⁷⁰の「大豆買帳」に記載された主な仕入先によると、港名で大豆名を記載しているものがあることから、舟運との関係がうかがえる。また、仕入れ量によると、大豆の仕入れは 7 月から 11 月までが大半で、関東・東北方面がその 6 割を占め、地元の割合は低かった。地元大豆が少ないのは、周辺から人馬で少しずつ運ぶよりも、遠方で大量に生産される良質な大豆を、海運の進展、特に江戸廻船⁷¹の発達により大量に入手できたこと、また、三河木綿や味噌製品等を運搬する帰り荷として安く入手できたことが大きな要因である。

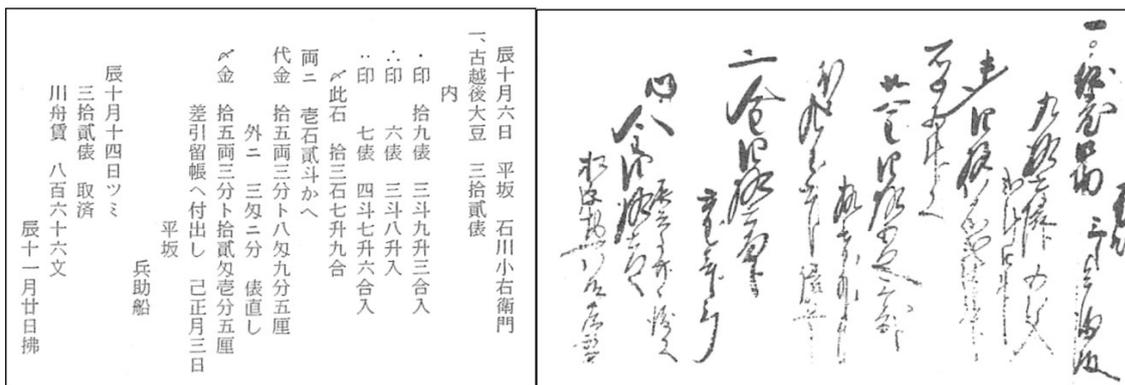
⁶⁹ 第 2 章「岡崎市の維持向上すべき歴史的風致」参照。

<http://webhp.city.okazaki.lg.jp/appli/07/2shou5.pdf> (最終閲覧日 2022/06/13)

⁷⁰ 合資会社八丁味噌(屋号：カクキュー)創業

⁷¹ 江戸時代に、江戸・大阪間の港で運行された貨物船のこと。

(1)早川家「大豆買帳」(寛政8年(1796)) (2)早川家「大豆買帳」(天保15年(1844))⁷²



【八丁味噌の販売】

大豆そのものを麴化し塩と水だけを加えて熟成させる八丁味噌は、一般の味噌に比べて水分が少ないことから保存性が良く、携帯するのに便利であったため、戦国時代には三河武士の兵糧として重用された。その後、徳川家康の関東移封を機に、三河譜代⁷³の大名や旗本、そして参勤交代やお伊勢参りといった旧東海道を行き交う人々を通じて、広く全国に知られ、多くの人に親しまれるようになった。

2. 八丁味噌協同組合⁷⁴

(1)合資会社八丁味噌(製造・販売)(屋号:カクキュー):創業江戸時代初期
株式会社カクキュー八丁味噌(見学・売店・食事処)

創業:正保2(1645)年

法人化:昭和7(1932)年3月10日

代表者:早川久右衛門

事業内容:八丁味噌、赤出し味噌の製造と販売



(畠山クラス撮影)

1560年	今川義元の家臣であった早川新六郎勝久は、桶狭間の戦いで今川が敗れたのに伴い、岡崎の願正寺へと逃げ込み、味噌造りを学ぶ。
1645年	創業
1901年	宮内省御用達となる。
1940年	戦時下の統制令で八丁味噌の生産が困難となり「休業宣言」を行う。
1950年	味噌の統制が解除され、八丁味噌の仕込みが再開される。
1957年	赤出し味噌の製造販売を開始。
1963年	八丁味噌カクキュー合資会社に社名変更。
1981年	合資会社八丁味噌に社名変更。
1991年	史料館開設。
1996年	本社屋と史料館が国の登録有形文化財に登録される。
2005年	愛知ブランド企業として認定。

⁷² (1)・(2)出典:第2章岡崎市の維持向上すべき歴史的風致

<http://webhp.city.okazaki.lg.jp/appli/07/2shou5.pdf> (最終閲覧日 2022/05/27)

⁷³ 徳川家康が三河に在城していた時代に服属していた家臣のこと。

⁷⁴ 「会社概要/沿革」https://www.kakukyu.jp/company_outline.asp より編集

〈早川久右衛門氏〉

代々「早川久右衛門」の名前を世襲により継いでおり、現当主は19代目。

江戸時代初期から続く昔ながらの製法にこだわり、伝統製法を後世に伝えるとともに、国の有形登録文化財にもなっている本社屋や蔵などを残し、日本の文化を守るために尽力。商工会議所副会頭、八丁味噌協同組合理事長などを務める。

(2)株式会社まるや八丁味噌⁷⁵

代表取締役：浅井信太郎

会社設立：昭和6（1931）年1月16日

業務内容：八丁味噌・調合味噌の製造販売（業務用、家庭用、土産用、贈答品）

主な製品：豆味噌（商標「八丁味噌」）、赤だし味噌、みそだれ、味噌煮込みうどん、味噌漬物

1337年	開祖 弥治右エ門が現岡崎市八帖町に醸造業を始める。
1560年	桶狭間の合戦にて徳川軍の「戦陣にぎり」と称し、味噌が兵食になったと言われている。
1603年	江戸幕府開府。東海道を通る大名行列・お伊勢参りにより、全国へその名が広まる。
1716年	八丁味噌の醸造は年間160屯。
1931年	合名会社大田商店設立。
1968年	アメリカへ八丁味噌輸出を始める。
1987年	アメリカ有機食品認定機関OCIAの認証取得。
1990年	合名会社大田商店から合名会社まるや八丁味噌に社名変更。
1996年	株式会社まるや八丁味噌に組織変更。
1998年	岡崎市商工会議所より創業660周年の認定を受ける
2003年	有機農産物加工食品製造者に認定。（認定番号013B004）
2004年	愛知ブランド企業に認定。（認定番号017）
2007年	三河の伝統、こだわりの商品を世界へ発信するサムライ日本プロジェクトに参加。
2008年	三河産大豆の八丁味噌が食品産業センターの「本場の本物」の認定を受ける。経済産業省の近代化産業遺産に味噌蔵が認定される。
2010年	78年ぶりに木桶を新調。
2015年	ミラノ国際博覧会の日本館に八丁味噌協同組合の一員として出展。

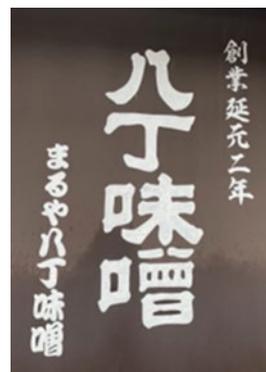
〈浅井信太郎氏〉

「質素儉約」「慈悲善根」「繁栄」をモットーとしており事業の拡大には関心が薄い。加温など余計な手間をかけず、2年という長い時間をかけ、天然醸成させることをお客様に約束しているため、その約束を守り続けるためには、手を広げすぎない方が良く考えている。

味噌づくりは、原材料の生産者など、様々な方とのご縁があって始めて出来るものである。たとえ売れ行きが悪くなくても、むやみに増産せず、年間1桶と決めたからには1桶ずつ丁寧に作る。新商品の開発にいたっては、10年ほどのスパンで考えており、売り上げよりも「理解者」を求めている。

⁷⁵ 「まるやの歴史・沿革」 <https://www.8miso.co.jp/company2.html> より編集

「伝統を守るという事は、一社だけでは出来ない。その伝統製法を守って
いく為に、それを支えるたくさんの職人さん達の職能が集まり伝統は後世
に伝えられます、その一環として木桶を新調し、木桶職人の伝統を守って
いきたいです。」⁷⁶



3. 地理的表示保護制度(GI 制度)

GI 制度は地理的表示法に基づき、地域に根付いた産品（食料品や飲料、農作物など）を保護し、
生産業者の利益と需要者の利益を保護する制度である。

登録された産品は GI マークを付与し、販売することで、需要者がコピー品や産地偽装品を誤って
選択することを防止する。



GI マーク⁷⁷

【地理的表示(GI)保護制度】⁷⁸

地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結び
ついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録
し、保護する制度が「地理的表示保護制度」です。

【特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）】

第一条（目的）

この法律は、(中略) 特定農林水産物等⁷⁹の名称の保護に関する制度を確立することにより、特定
農林水産物等の生産業者の利益の保護を図り、もって農林水産業及びその関連産業の発展に寄与
し、併せて需要者の利益を保護することを目的とする。

⁷⁶ 右写真島山クラス撮影

⁷⁷ 農林水産省 地理的表示及びGI マークの表示について

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/gi_mark/index.html (最終閲覧日 2022/05/27)

⁷⁸ 農林水産省 地理的表示 (GI) 保護制度 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/ (最終閲覧日 2022/05/27)

⁷⁹ 「特定の場所、地域又は国を生産地とするもの」または「品質、社会的評価その他の確立した特性が生産地に主として帰せられるもの」(地理的表示法第二条二項)

(1) GI 制度の課題

GI 制度によって産品を保護するには、農林水産大臣への登録申請が必要になる。申請は生産業者自身では不可であり、複数の生産業者が組織した「生産者団体」でなければ申請ができない。申請の際には、その産品が満たすべき品質の基準をともに提出する。

登録申請がなされると、農林水産省による審査が行われる。

【品質の基準を判断するときに用いられる主な要素】
① 名称
② 生産地
③ 特性
④ 生産の方法
⑤ 産地との結びつき
⑥ 生産実績

ここで、GI 制度の課題として挙げられるのが、対象産品の品質の基準について生産業者の間で意見の相違がある場合にどう保護するのかである。

III 現状

1. 問題に至る経緯⁸⁰

2014年6月25日	GI 制度開始
2015年6月1日	八丁味噌協同組合が登録申請
2015年6月24日	愛知県味噌溜醤油工業協同組合が登録申請
2017年6月14日	八丁味噌協同組合が申請を取り下げ
2017年12月15日	愛知県味噌溜醤油工業共同組合が申請した「八丁味噌」が登録
2018年3月14日	八丁味噌協同組合が不服申立てを行った
2019年5月27日	農林水産省の第三者委員会が岡崎市の2社の主張を退けた
2021年9月17日	まるや八丁味噌が登録の取消を求めて東京地裁に提訴

2. 八丁味噌協同組合が訴える農水相登録の八丁味噌との相違点⁸¹

(1) 問題点

○農林水産省が登録した八丁味噌と八丁味噌協同組合の八丁味噌の違い

	八丁味噌協同組合の八丁味噌	農水省（GI）登録の八丁味噌
生産地	愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）	愛知県
味噌玉	握り拳ほどの大きさ	直径 20mm以上、長さ 50mm以上
熟成期間	天然醸造で2年以上 （温度調整は行わない）	一夏以上熟成（3ヶ月以上） （温度調整を行う場合は 25℃以上で 最低 10ヶ月）
仕込み桶	木桶のみ（約6トン仕込める大きさ）	タンク（醸造桶）
重し	天然の川石を円錐状に組み上げ、 約3トン積み上げること	形状は問わない
添加物 （酒精）	使用していない	登録公示内容に記載がないが 使用しているものも含まれる

(2) 需要者の利益保護

八丁味噌協同組合の味噌蔵には2社合わせて年間25万人もの観光客が訪れる。しかし、2017年

⁸⁰ 「八丁味噌」GI 問題 これまでの経緯について <https://www.hatcho.jp/pdf/document02.pdf> (最終閲覧日 2022/05/27)

⁸¹ 出典：「八丁味噌」GI 問題 https://www.hatcho.jp/sozai/gi/gi_problem.pdf (最終閲覧日 2022/05/27)

12月に八丁味噌協同組合の「八丁味噌」で無い味噌が「八丁味噌」として登録されたことにより、伝統的に守り続けていた製法とは違う製法により造られた「八丁味噌」が市場に出回る可能性がある。従って、消費者が、伝統的な製法で造られた「八丁味噌」と間違えて購入してしまう可能性があり、消費者の利益が守られない。(消費者が買いたいものを迷うこと無く購入できなければならない。)

農林水産省が八丁味噌協同組合の「八丁味噌」ではない味噌を「八丁味噌」として登録したことは、地域の伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性が品質等の特性に結びついてある商品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に、需要者の利益を図るとするGI制度の趣旨に反するものであることは明らかである。

3. 農林水産省第三者委員会の返答⁸²

(1) 八丁味噌協同組合は「八丁味噌」という名称を使用できなくなるのか。

地理的表示法上、審査請求人が登録生産者団体として追加されれば、現状の製法を変更することなく「八丁味噌」の名称を制約なく用いることができ、あるいは現状でも岡崎2社の八丁味噌は先使用の例外により先使用期間の7年経過後も本件登録八丁味噌との混同を防ぐのに適当な表示することを条件として「八丁味噌」の名称使用が認められる。

(2) 愛知県味噌溜醤油工業協同組合の製造方法は八丁味噌協同組合の主張する製造方法と異なるか。

「容器の膨張につながる包装後のガス発生や味噌の香味を損なう産膜酵母の発生を防止するため、豆味噌においては米味噌と同様に熟成終了後に酒精を添加する。…また、酒精は豆味噌の香味等品質には影響しない」と記載されていること等から、酒精は原材料として用いられているのではなく、劣化を防止するための食品添加物として加えられているに過ぎず、酒精が加えられたことにより特性が全く異なるものになるとは認められない。したがって、本件登録八丁味噌に関し食品添加物として酒精の添加を区別しないことをもって、本件登録八丁味噌の生産方法が特性と結び付いていることが矛盾なく合理的に説明できていないとはいえない。

(3) 愛知県味噌溜醤油工業協同組合のGI制度登録は「八丁味噌」消費者に多大な混乱をもたらすか。

地理的表示法は、世界貿易機関を設立するマラケシュ協定附属書1Cの知的所有権の貿易関連の側面に関する協定に基づき特定農林水産物等の名称を知的財産として保護する制度である。

岡崎市の八丁味噌に係る「地域産業資源」の指定や、「三河産大豆の八丁味噌」に係る「本場の本物」の認定は、それら指定や認定に係る「八丁味噌」以外に「八丁味噌」が生産されていることを否定するものではなく、「八丁味噌」自体の名称使用を規制するものでもない。他方、地理的表示保護制度においては、当該特定農林水産物の名称の不正使用については罰則の適用も含めた措置を伴って知的財産たる名称の保護を図るものであるから、登録によって利害関係者が不利益を被る可能性について審査する必要がある。「八丁味噌」の登録にあたっては、岡崎市が発祥であり、岡崎市の2社が古来の伝統製法を相対的に維持してきたことは認められるが、岡崎市から「八丁味噌」が歴史的にどのように生産拡大され、名称使用されてきたか等も考慮する必要がある。

また実際にも、岡崎市以外でも「八丁味噌」が生産されており、需要者がそのことを認識している以上、本件処分は消費者等に多大な混乱をもたらすものとは評価できない。

⁸² ・特定農林水産物の登録に関する処分(平成29年12月15日付け27食産第1409号-10、登録番号：第49号)

・農林水産省HP 「『八丁味噌』に関する行政不服審査請求の裁決 裁決書」
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/attach/pdf/saiketu-1.pdf(最終閲覧日：2022/06/07)

IVヒアリング調査

1. 農林水産省

ヒアリング調査日：3月1日(火)13:00~14:30 (オンライン)

農林水産省 輸出・国際局 知的財産課の武谷逸平様にお話を伺った。

目的：GI 制度の意義とその運用についての実情調査。

(1)概要

1) GI 制度について

農林水産省が目指す最終目標は、地域の共有財産として登録産品が盛り上がること、との回答を頂いた。また、この最終目標を達成するために、以下の3つを実施するとのことであった。

【農林水産省のこれからの目標】

- i) 外国との相互保護を進める
- ii) 産品登録後のフォローアップ
- iii) 取り締まりやブランドの品質管理

2) 八丁味噌の問題について

①農林水産省の認識

農林水産省は、岡崎市が「八丁味噌」発祥の地であることは間違いない、と認識している。しかし、八丁味噌協同組合に加盟している岡崎市の2社のうち、どちらが「本家」なのか争いがあることを指摘していた。

また、産品の生産地を「岡崎市」に限定してしまうと、100年以上の歴史ある愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加盟する会社が「八丁味噌」という名称を使用できなくなると危惧していた（全国味噌組合は、「八丁味噌」の生産地域を「愛知県」としている）。

②農林水産省からの提案

八丁味噌協同組合がGI制度に加盟することは可能であり、例えば、以下の方法が考えられる。

【八丁味噌協同組合がGI制度に加盟するには】

- i) 愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加入する。
- ii) 「八丁味噌」に「元祖」などを加えて申請する。

特定個社・個人が編み出した味や製法が、周辺地域に伝達され地域の文化として根差した産品は多数あり、八丁味噌についても同様である。八丁味噌協同組合、愛知県味噌溜醤油工業協同組合、農林水産省の3者はいずれも八丁味噌をどのように残していくかを考えているため、このような対応がふさわしい。

(3)小括

農林水産省の回答は、製品の維持・発展が中心であり、前述の愛知県味噌溜醤油工業協同組合や八丁味噌協同組合の回答と比較すると、「八丁味噌」にまつわる問題の捉え方が異なっていた。しかし、この問題について、農林水産省から制度に基づいた具体的な提案を伺うことが出来たのは僥倖だったと考える。

2. 愛知県味噌溜醤油工業協同組合

ヒアリング調査日：3月10日(木)10:00～11:00(オンライン)

愛知県味噌溜醤油工業協同組合のご担当者様にお話を伺った。

目的：地理的表示保護制度における「八丁味噌」をめぐる問題の実情調査。

(1)質問と回答

質問①

農林水産省に申請した八丁味噌の製法の基準にはどのような理由があるのか。

回答

【味噌玉の作り方】

昔は味噌の原料である大豆を蒸籠で蒸していたが、現在では高圧蒸し機を使っている。また、味噌玉も機械で作っており、この機械は大正時代に組合に加盟する1社が作り、今では岡崎市の2社(八丁味噌協同組合)も含めてどの会社も使用している。

【味噌玉の大きさ】

味噌玉も各社で大きさが違い、小さくすることで表面の麹菌が内部まで入りやすくなり、分解が早く進み、結果味噌が出来上がるまでの時間を短くすることができるといったメリットがあるため、岡崎市の2社より小さいサイズになっている。この点において、品質面で各社に大きな違いはない。

【木桶について】

木桶については、組合に加盟している味噌蔵でも使用している。一方で、この木桶を作る職人が少なくなってきたことや、安全性の問題からステンレスを使うこともある。

【石積みの量】

石積みについては、桶の大きさによって積む量が変わってくるので、各社で量が異なっている。

【熟成期間の長さ】

熟成期間について、基準では「一夏以上」としているが、実際にはもっと長い期間熟成している。

【製法の基準の理由】

農林水産省に登録申請した製法として、愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加入する全企業がクリアできる製法基準にしているが、味は変えていない。

質問②

GI制度申請以前に「八丁味噌」に関する問題はあったか。

回答

2006年には「地域団体商標制度⁸³⁾」によって、八丁味噌の名称についての問題が起こっていた。

⁸³⁾ 地域団体商標制度とは地域の産品等について、事業者の信用の維持を図り、「地域ブランド」の保護による地域経済の活性化を目的とした制度。

質問③

八丁味噌の「八丁」は岡崎市八帖町に由来しているが、この地以外の愛知県内で造った味噌にも八丁味噌という名称を使用していることについて、この「八丁味噌」という名称をどのように考えているのか。

回答

裁判で示されている通りで、「八丁味噌」という名称は、普通名称であると考えている。

質問④

農林水産省のGI制度に「八丁味噌」を登録申請したのは何故か。

回答

八丁味噌協同組合の申請が通ると八丁味噌を独占されてしまうことになる。自分達の味噌を守るために、そして、八丁味噌の名称は公正取引規約で愛知県のみが使ってもいいとなっているが、中国でも登録が始まるということがあり、またカナダやアメリカといった海外とも揉めているといった事情があり、これらから八丁味噌の名称を守るため登録申請を行った。

質問⑤

農林水産省のGI制度についてどのように考えているか。

回答

海外で「八丁味噌」を出さないために国がバックアップして守ってくれるだけでなく、GI制度によって知名度が向上し、また、消費者の安心感も得られるため、悪い制度ではないと考えている。

質問⑥

過去のニュース記事で、岡崎市の2社が登録から外されたと報道されたことで誤解が広まり困っていると述べていたが、このような誤解に対してどのように考えているか。

回答

GI制度から岡崎市の2社（八丁味噌協同組合）を外したのではなく、岡崎市の2社が主張を下りた。しかし、報道は「岡崎2社を外した(外された)」という内容のものが多数であり、取材前から既にストーリーを作っているのではないかと。

質問⑦

現在のGI制度における八丁味噌をめぐる問題に対してどのように考えているか。

回答

味噌自体消費量が年々減少しており、味噌全体で40万トン、そのうち豆味噌は2万トンで、八丁味噌となると2000トンとかなり少ないため、このままではなくなってしまうのではないかと危惧している⁸⁴。

従って、味噌の文化を守るために、岡崎市の2社とは争うのではなく、手を組み協力していくことが必要である。

⁸⁴ 現在、愛知県味噌溜醤油工業協同組合における「八丁味噌」の生産量は増加傾向にある。これは、GI法で守られた「本物である」という認識が需要に浸透してきた結果と思われる。（愛知県味噌溜醤油工業協同組合の意見書より引用）

質問⑧

今後の八丁味噌協同組合とはどのような関係を構築していこうと考えているか。

回答

「一緒にやりましょう」と協力を呼びかけたが、岡崎市の2社との話し合いには至らなかった。しかし、令和2年のGI制度の改定により先使用権⁸⁵に期限が設けられ、残り3年で岡崎市の2社の「八丁味噌」は市場に出せなくなってしまうため、早く手を組みたいと考えている。

(2)小括

今回のヒアリング調査から、農林水産省に申請した八丁味噌の製法の基準こそ岡崎市の八丁味噌協同組合2社と違って、実際にはほとんど同じ製法で作られていて、その品質にも大きな差はないということがわかった。また、「八丁味噌」の生産量の減少を八丁味噌協同組合2社と同じくらい、もしくはそれ以上に危惧していることが感じられた。一方で、誤解を生むような報道のされ方によって、世間から理解が得られにくいといった事情がある。それでもなお、八丁味噌協同組合2社と手を組み協力しようという考えが変わらないところに、「八丁味噌」に対する強い思い、熱意が感じられた。

3. 八丁味噌協同組合

ヒアリング調査日：3月18日(金)13:00～14:00(現地調査)

株式会社まるや八丁味噌の石原友保様、合資会社八丁味噌(カクキュー)の野村健治様にお話を伺った。

目的：地理的表示保護制度における「八丁味噌」をめぐる問題の実情調査。

見学先：株式会社まるや八丁味噌(まるや)(11:00～11:30)

合資会社八丁味噌(カクキュー)(15:00～15:30)

(1)質問と回答

質問①

いつ頃から八丁味噌を製造する他企業の存在を認知していたか。

回答

地域団体商標の問題が出るまで、大きな問題となることはなく、市場を見ても商品を見ることはなかった。今回の地理的表示保護制度で農水省から愛知県の団体もあるといわれたことで認識した。

質問②

木桶・天然の川石を重しとして使うことによる八丁味噌への影響は何か。

回答

【木桶の役割】

酵母や乳酸菌が地域に根付いておりそれが自然と入り込むことによって、味や風味が出来てくる(蔵ごとの個性)。木の微細な空洞に菌が入り込むことによってその地域の蔵の個性を司る菌の状態が木桶に保管され、蔵らしい味が出る。

⁸⁵ 他者がした特許出願の時点で、その特許出願に係る発明の実施である事業やその事業の準備をしていた者に認められる権利。2019年にGI制度が改正されたことで先使用権の期限が原則として7年に制限された。

【重しの役割】

昔からやっているため、安全性が歴史によって担保されている。そして、昔の製法を守っていききたいという思いから変えたくない。

質問③

八丁味噌協同組合が考える「伝統」とは何か。

回答

職人の作るものはそだけで完結するものではなく分業化されており、全体的に相互に成り立っている。しかし、木桶を作る職人の減少と木桶を継続的に使わないので木材自体も使う人も減少している。よって、味噌を造っているだけだが、周辺の職人達に木材の調達なども含めて、間接的に支えることにもなる事が大事。周りの人達がすごいと思ってくれる技術を次へつなぐ。

また、伝統的な産品は効率が悪いことが多い。一般的に考えるとそれを改善していくことが通常である。しかし、2社は製法を変えずにやっているから生産量も増えないし効率も悪い。だからこそ結果として名前が有名になった。従って、今になって他企業が名前を使うとなると「名前だけ」になるのでは。

質問④

GI制度に対してどのように考えているか。

回答

農水省としてはある程度一律にまとめて輸出を促進させたい狙いがあるのではないかと。一律にするなら「東海地方の豆味噌」という形で登録なら皆異論なく協力できる。豆味噌の消費は国内で5%で、世界に向けて発信するのは賛成である。その中で蔵ごとの個性があって、個々の蔵のPRをしていくのは建設的であり、消費量が5%から10%になったら理想的と考える。2社は生産量が増えることはないが、他の県組合などの企業はもっと効率的な製造方法をしているから県組合側もメリットを享受できる。

(農林水産省は八丁味噌協同組合だけのGI制度登録を認めていないが) メディアの露出もほぼ2社で客が想像する製造方法も2社のものであり、2社以外の製造方法の味噌が「八丁味噌」として周知されることは消費者を裏切ることになる。

質問⑤

中国国内の八丁味噌の商標登録問題についてどのように考えているか。

回答

現在実害は出ていない。「八丁味噌」は前から輸出しているが、海外での模造品は今まで聞いたことがない。それよりもGI制度問題によって、ヨーロッパで販売している八丁味噌は2社のものしかないにもかかわらず、「八丁味噌」で海外販売をできなくするようなことはおかしい。

質問⑥

今後の愛知県味噌溜醤油工業協同組合とはどのような関係を構築していこうと考えているか。

回答

もともと愛知県味噌溜醤油工業協同組合(県組合)に2社も入っていたが、地域団体商標のときに県組合として豆味噌を研究して八丁味噌を研究して皆で使おうという話になった。しかし、それはとても受け入れられる話ではなく、2社が県組合の所属を続けていた場合、その研究にも容認していると思われるため脱退した。その県組合の体質が変わっていない限り戻ったとしてもいいようにされてしまう恐れがあるため難しい。

但し、GI制度自体は良い制度である。根付いた産品を守ってくれるのであればこんな良い制度はないと思ったからこそ申請した。だからこそ農水省の運用の仕方に問題があると強く主張している。農水省の運用に沿って県組合も従っているわけだから、大元の運用方法を見直して欲しい。

(2)小括

ヒアリング調査から、八丁味噌協同組合の2社の石原様、野村様は「八丁味噌」を造っていることに誇りを持ち、歴史ある食べ物を当たり前のように昔ながらの製法で造り、引き継いでいくという強い意志を感じた。見学の際も、「八丁味噌」に関しては、必ず木桶を使い従来通りに製造することに並々ならぬ熱意を感じた。故に、製造過程の道具や土地に拘りを持ち、生産量や新規顧客の増加に対してそこまでの拘りは見られない。その方向性の違いが、解決へと導けない一つの要因となっていると考える。しかし、GI 制度を巡って愛知県味噌溜醤油工業協同組合と対立姿勢であるというわけではなく、唯々GI 制度の運用方法に疑問を持っているということが感じられた。



⁸⁶見学の様子（味噌蔵）

ヒアリング後集合写真

V考察

事前学習とヒアリング調査を経て、八丁味噌が GI 制度によって抱える問題について知ることができた。事前学習段階では、GI 制度登録申請の中で八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合が「八丁味噌」の名称を巡って、対立が起こっているという理解だった。しかし、ヒアリング調査を通じてその理解は正解ではなかったことが突きつけられた。

八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合では、それぞれの情報発信量とマスコミの煽り方から、情報入手にどうしても偏りがあった。生の声を聞くことによって、本当に訴えたいこと、これからの展望も判明したが、対立関係では無いとしても、双方の主張はぶつかり合っていると言っても過言ではない。

八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合、加えて農林水産省の主張・目標は合致しておらず、問題解決は容易い道のりではない。私たちは、ヒアリング調査で得たものを含めて、問題解決への提案を行い、その上でメリット・デメリットを考えていく。

1. 問題点

八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合、そして農林水産省はそれぞれ主張も最終目標も違えている。その中で、すべてが納得する形で解決することは難しいだろう。しかし、「八丁味噌」を守っていききたいという気持ちは合致している。

⁸⁶ いずれも畠山クラス撮影

農林水産省	八丁味噌協同組合	愛知県味噌溜醤油工業協同組合
・地域の共有財産として登録され、産品とその地域が盛り上がること。	・これからも変わらず「八丁味噌」を作り続けていくこと。	・「八丁味噌」ひいては「味噌」自体を無くなることなく、使ってもらふこと。

2. 提案

(1) 農林水産省

1) 八丁味噌協同組合が愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加入する。

…農林水産省は、八丁味噌協同組合が愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加わるならば問題なくこれからも「八丁味噌」として、八丁味噌協同組合も販売することができる事から提案された。

2) 八丁味噌協同組合の八丁味噌に言葉を付け足して申請する。

…八丁味噌協同組合が「八丁味噌」に例えば「元祖」や発祥の地を明示するなど付け加えて、愛知県味噌溜醤油工業協同組合の「八丁味噌」と区別化することで、改めて申請することが可能であると提案された。

(2) 八丁味噌協同組合

GI 制度に「東海地方の豆味噌」として登録する。

…東海地方（愛知県・岐阜県・三重県+静岡県）は主に豆味噌を使用する地域であり、「八丁味噌」としてではなく「東海地方の豆味噌」として新しく GI 制度に登録することで、地方で協力して販売を促進できるとして提案された。現状、GI 制度登録最大範囲は都道府県だが、その範囲に明確な規定はない。従って、県を超えた範囲で登録することも可能なのではないかと。

(3) オリジナル

愛知県味噌溜醤油工業協同組合の八丁味噌を名称変更する。

…愛知県味噌溜醤油工業協同組合が GI 制度に登録している名称である「八丁味噌」を例えば「新」をつける（若しくは完全に違う名称）など変更することで、八丁味噌協同組合の八丁味噌を「八丁味噌」として GI 制度に登録することができるのではないかと提案する。

3. 検討

それぞれの提案のメリットとデメリットを検討していく。

<p>(1) 八丁味噌協同組合が愛知県味噌溜醤油工業協同組合に加入する</p> <p>【メリット】 八丁味噌協同組合に加盟する会社も、「八丁味噌」という名称を使用できる。</p> <p>【デメリット】 八丁味噌協同組合が主張するような、「八丁味噌」の生産地域を「岡崎市」とすることができない。</p>
<p>(2) 八丁味噌協同組合が「八丁味噌」に言葉を付け足して申請する</p> <p>【メリット】 八丁味噌協同組合が「八丁味噌」という名称が含まれた商品を販売できる。</p> <p>【デメリット】 「元祖・八丁味噌」(例)と「八丁味噌」が混在してしまう。</p>

(3)GI 制度に「東海地方の豆味噌」として登録

【メリット】

そもそも、味噌造りに必要な菌は蔵ごとに違い、八丁味噌協同組合でも異なっている。今回の提案である「東海地方の豆味噌」としての GI 制度の登録によって、そこから蔵ごとに派生させることができる。つまり、広く括ることができるだけでなく、蔵ごとに差別化しやすくなり、その中で「八丁味噌」を守っていくことができるというメリットがある。そして、豆味噌を使用する地域での登録であるため、より広範囲に味噌を保護することが出来る。

また、「東海地方の豆味噌」の括りで八丁味噌協同組合2社がGI 制度に加盟することで、八丁味噌協同組合が「八丁味噌」という名称を使用することができるタイムリミットを一時的に保留にすることができる。

【デメリット】

メリットにある通り、八丁味噌協同組合の「八丁味噌」の名称の使用期限を一時保留にすることができるが、今回起きている名称の問題の根本的な解決とはならない。そのため、「豆味噌」と広く括ったとしても、現在起きている問題は残ってしまう。また、登録の範囲を都道府県以上に広げてしまうと、今後際限なく範囲が広がってしまう可能性がある。そのため、現状の通り範囲を都道府県にとどめておくことが現実的ではないか。

(4)愛知県味噌溜醤油工業協同組合の八丁味噌を名称変更する

【メリット】

老舗2社である八丁味噌協同組合が「八丁味噌」という名称で販売し続けることができる。

【デメリット】

「新・八丁味噌」(例)と「八丁味噌」が混在してしまう。八丁味噌の名称を別物にするにしても、愛知県味噌溜醤油工業協同組合は「八丁味噌」を造っているため、同じ商品に違う名称がつくことはおかしい。また、先に「八丁味噌」として登録された方の名称変更がありながら、別のところで新しく「八丁味噌」として登録されることで混乱が生じるのではないか。

4. 結論

(4)の愛知県味噌溜醤油工業協同組合が「八丁味噌」の登録名称を変更することにより、八丁味噌協同組合は名称を変えることなく、登録申請することができる。岡崎市にある八丁味噌協同組合が「八丁味噌」の発祥元であることは周知の事実であり、その発祥元が名称の使用に異議を唱えている場合、後進が異なる名称を名乗るのが妥当ではないだろうか。しかし、愛知県味噌溜醤油工業協同組合も八丁味噌協同組合には及ばずとも、「八丁味噌」として造り続けていた長い歴史や実績があり、名称変更の求めが双方に余計に大きなしこりを残す可能性がある。そして、双方しこりという悪感情を持ったまま問題が長引けば、「八丁味噌」を製造することにも大きな影響が及ぼすのではないだろうか。「八丁味噌」存続のためにもこの問題は回避するべきである。

従って、まずは(3)の「東海地方の豆味噌」としての GI 制度登録を目指すことが最良ではないかと考える。勿論、デメリットとしてあげたように、この手段は八丁味噌協同組合の先使用权の期限から解放し、一度リセットするだけである。だが、「豆味噌」という大きな括りで協力し合い、八丁味噌協同組合は海外市場を守り、愛知県味噌溜醤油工業協同組合は海外展開に踏み出すことができる。その間に、何かより良い方策が生まれる可能性は十分ある。よって私たちは、時間の猶予を与えるための「東海地方の豆味噌」の GI 制度登録申請を提案する。

VIおわりに

八丁味噌と GI 制度について研究するに当たって、事前学習では八丁味噌のことだけではなく「味噌」の歴史や岡崎市自体の歴史についても触れた。事前学習からも八丁味噌は、製造者は勿論、八丁味噌を利用するたくさんの方々から大切に、そして評価されてきたことが分かった。ヒアリングの様子からも八丁味噌に対して並々ならぬ想いをもち、引き継いでいきたいという気持ちは強く伝わって

きた。GI 制度を巡る八丁味噌の問題は、それぞれの認識の違いや方向性のずれなどから根深いものとなっている。GI 制度自体は施行から約7年とまだ若い制度であるため、まだ見直しや調整が必要な段階だろう。それぞれが何の支障も発生しない解決方法を探りたいが、先使用権の期限により八丁味噌協同組合には時間が無いことも事実である。「八丁味噌」は「味噌」の伝統の一つであり、日本の和食文化としても守り続けていきたいものであることは間違いない。私たちが願うことは、「八丁味噌」が変わることなく消費者の手に届き、味わうことのできる未来である。

今回の研究テーマは、正直に述べると私たちの手に余る内容であり、残念ながら具体的な解決策を提案することも選択することも出来なかった。「八丁味噌」の名称に関する問題を認識し始めた時期も、八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合では大きなずれがあり、協力関係を考えるならば、まず認識のすりあわせをする時間が必要なのではないかと僭越ながら考えた。私たちは結論として、八丁味噌協同組合による「東海地方の豆味噌」として GI 制度登録を目指すという提案を現段階で最良であるとして選択したが、愛知県味噌溜醤油工業協同組合が納得できる提案であるとは言えないだろう。ただ、私たちは八丁味噌協同組合と愛知県味噌溜醤油工業協同組合両方のヒアリング調査を経て、解決するには急ぐのではなく、時間が必要だと強く感じた。重ねて、私たち消費者の手に「八丁味噌」そして「味噌」が届き続けることを願う。

《追記》

現在行われている裁判の判決が2022年6月28日に出される。本報告書の作成期間の関係上、この判決を反映させることは叶わなかった。そのため、私たちの考察は判決の結果と違うものになっているかもしれない。しかし、この判決は八丁味噌の問題について非常に重要なものであるため、私たちもこの判決の行方に注目したい。

《参考文献》

- ・香坂玲『農林漁業の産地ブランド戦略ー地理的表示を活用した地域再生ー』（ぎょうせい、2015年）
- ・高橋梯二『農林水産物・飲食品の地理的表示ー地域の産物の価値を高める制度利用の手引ー』（農山漁村文化協会、2015年）
- ・小泉武夫『醤油・味噌・酢はすごい 三大発酵調味料と日本人』（中公新書、2016年）
- ・榎木誠「農政展望(第92回)八丁味噌のGI登録巡り、業者が提訴」『農業協同組合経営実務' 21 11月号』（全国共同出版、2021年、90-93頁）
- ・内藤恵久 須田文明 羽子田知子「地理的表示の保護制度についてーEUの地理的表示保護制度と我が国への制度の導入ー」（農林水産政策研究所、2012年6月）
https://www.maff.go.jp/primaff/kanko/project/attach/pdf/120630_24gil.pdf
(最終閲覧日：2022/05/25)
- ・農林水産省「地理的表示(GI)保護制度」、
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html (最終閲覧日：2022/05/25)
- ・岡崎市HP「岡崎市歴史的風致維持向上計画書 第2章-岡崎市の維持向上すべき歴史的風致 05.郷土食の八丁味噌造りにみる歴史的風致」
https://www.city.okazaki.lg.jp/1550/1567/452000/p020134_d/fil/08-02-5.pdf
(最終閲覧日：2022/05/24)
- ・農林水産省HP「『八丁味噌』に関する行政不服審査請求の裁決 裁決書」
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/attach/pdf/saiketu-1.pdf(最終閲覧日：2022/05/30)
- ・農林水産省HP「『八丁味噌』の地理的表示登録に関する第三者委員会 報告書」
https://www.maff.go.jp/j/kanbo/tizai/brand/gi_iinkai/attach/pdf/8-iinkai-8.pdf

(最終閲覧日：2022/05/30)

- ・総務省 HP 「特定農林水産物等の登録に関する件 答申書」
https://www.soumu.go.jp/main_content/000646794.pdf(最終閲覧日：2022/05/30)
- ・岡崎市 HP 「岡崎市歴史的風致維持向上計画(令和3年4月1日版) 第1章 岡崎市の歴史的風致形成の背景」、16頁～18頁
https://www.city.okazaki.lg.jp/1550/1567/452000/p020134_d/fil/1_20210401.pdf
(最終閲覧日：2022/05/30)
- ・「八丁味噌」GI 問題
https://www.hatcho.jp/GI_problem.html (最終閲覧日：2022/05/30)
- ・梁瀬和男「地域ブランド(地域団体商標)の問題点と解決策」(愛知学泉大学コミュニティ政策学部紀要、2006年12月)
https://gakusen.repo.nii.ac.jp/?action=pages_view_main&active_action=repository_view_main_item_detail&item_id=146&item_no=1&page_id=13&block_id=17 (最終閲覧日：2022/05/30)
- ・早川久右衛門『八丁味噌』(1984年)
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jbrewsocjapan1915/79/7/79_7_490/_pdf/-char/ja
(最終閲覧日：2022/05/30)
- ・SankeiBiz 「『八丁味噌』GI登録で対立 愛知県内の2組合 中国も商標出願」
<https://www.sankeibiz.jp/macro/news/180220/mca1802200500002-n1.htm>(最終閲覧日：2022/05/30)
- ・産経新聞「政府が『八丁味噌』の登録をめぐる答弁書 中国での商標登録の動き」
<https://www.sankei.com/article/20180316-LR3A2PXQZKJ3CPS2HA3AON2UM/>(最終閲覧日：2022/05/30)
- ・佐藤孝丞『平成31年改正地理的表示法(GI)が施行されました』
<https://sklaw.jp/info/2436478>(最終閲覧日：2022/05/31)
- ・経済産業省特許庁「地域団体商標制度とは」
https://www.jpo.go.jp/system/trademark/gaiyo/chidan/t_dantai_syouhyo.html
(最終閲覧日：2022/05/31)
- ・経済産業省特許庁「先使用権制度について」
<https://www.jpo.go.jp/system/patent/gaiyo/senshiyo/index.html>(最終閲覧日：2022/05/31)
- ・グラフで見る！味噌(みそ)の家計消費支出 「3.『二人以上世帯』の1世帯当たりの味噌(みそ)の年間購入量と平均価格」
<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiw6su3z5f0AhVMyosBHQWEN0QFn0ECAMQAQ&url=https%3A%2F%2Fjp.gdfreak.com%2Fpublic%2Fdetail%2Fjp010050001070100165%2F3&usg=AOvVaw0UchXL1Qmf8jAWjcBvUneG> (最終閲覧日 2022/06/01)

第二章 伝統と創造

～時代の変遷・新しい価値との併合のために～

文責:金森彩也伽 西村海優

Iはじめに

新型コロナウイルス感染拡大による影響により、伝統の継承が困難になりつつある。私たちのクラスのテーマは、「食と史跡とまち」であり、それらを調査していく上で、いずれもコロナ禍の影響や時代の変遷による伝統の継承への課題があることが分かった。食においては、和菓子産業で観光土産が売れない、史跡においては、歴史に基づく伝統行事の開催が延期されるという課題があった。また、伝統行事において行事菓子が販売されることに際しても、和菓子と神社は、お互いに密接な関係性があるということを知った。

また、両者ともに伝統を継承していく上で、コロナウイルスの課題だけではなく、時代の変遷とともに新たな価値と併合していく上での新たな課題もあることを知った。そこで、私たちは石川県金沢市を調査地域とした。金沢市を対象にした理由は、伝統行事に基づく行事菓子が豊富で、和菓子消費額全国一位であることや茶の湯や和菓子など数々の伝統を築いた前田利家を祀り、かつ加賀百万石まつりのルーツである史跡があり、現在でもその伝統が強く根付いているからだ。今一度、食と史跡の継承には何が必要なのかを検討していく。

II概要⁸⁷

1. 石川県金沢市について

本州のほぼ中心に位置し、日本海側気候で、春や夏は好天の日が多い反面、冬は曇りや雨の日が多く、積雪もある。兼六園などの風情は、金沢ならではのものである。市内には山も海もあり、自然にはとても恵まれている。清らかな犀川や浅野川の他、わき水も多く、水が豊かな町であり、「用水のまち」としても有名である。



兼六園（畠山クラス撮影）

金沢は海に近く、海産物が美味しいだけでなく、加賀料理は洗練されて、菓子も銘菓と言われるものが多く、金沢では文化が熟成していると言える。

⁸⁷ 金沢市公式HP「金沢市の紹介」<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/>（最終閲覧日 2022/05/25）



近江町市場と海鮮（畠山クラス撮影）

2. 和菓子について

(1) 和菓子の定義

和菓子とは、「日本の歴史や季節感から生まれた伝統文化であるとともに、それぞれの地域に根ざした食文化を表すもの」⁸⁸である。

(2) 金沢の和菓子について

金沢は、毎年の家計調査で、日本で最も菓子を購入している。和菓子が有名な理由として、加賀藩文治時代の影響で「茶の湯」が盛んであった。浄土真宗をはじめとした信仰に根ざした年中行事が存在していたことも起因している。来客時にはお茶請けの菓子に加え、持ち帰り分も添える習慣があった⁸⁹。



図 190

1) 石川菓子工業組合について⁹¹

昭和40年10月、石川県内の菓子製造業の改善発達を図る為、必要な事業を行い、経営の安定及び合理化を図る目的として、石川菓子工業組合が設立された。

2) 越山甘清堂について⁹²

明治21年に創業され、「昔ながらの手作りの味を守り続け、金沢らしい地元のかしを作る和菓子の越山甘清堂」をモットーに従来からの金沢の文化風習を大切にしてお菓子に加え、地元の素材や、新

⁸⁸ 農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2002/spe2_01.html (最終閲覧日 2022/05/25)

⁸⁹ 森崎美穂子『和菓子 伝統と創造』(水曜社、2020年)

⁹⁰ 総務省 統計学「和菓子」の支出 www.stat.go.jp/data/kakei/tsushin/pdf/2019_06.pdf (最終閲覧日 2022/05/25)

⁹¹ 石川菓子工業組合 HP「石川菓子工業組合について」
<http://ishikawa.sweetsplaza.com/kasikougyoukumiai.html> (最終閲覧日 2022/05/25)

⁹² 越山甘清堂「こだわり」https://www.koshiyamakanseido.jp/history_and_passion (最終閲覧日 2022/05/25)

しい洋の素材をも取り入れた創作菓子の製造にも力を入れている。昔ながらの製法を守り続け、良質な材料を使い、変わりゆく時代に対応しながら金沢ならではのお菓子を作り続けて来た。



越山甘清堂のお菓子(畠山クラス撮影)

3. 神社について

(1) 尾山神社とは⁹³

尾山神社は、金沢市を代表する神社として地元の人のみならず観光客の方も数多く訪れる神社である。境内にある池泉回遊式庭園(神苑)が石川県指定名勝であり、神門は国指定重要文化財である。

その歴史は明治時代初期、利家公の功績を不朽に伝えようと加賀藩主・前田家の祖・前田利家を祀る神社として創建された。また平成 10 年には正室であるお松の方も合祀された。今日では金沢市の総社的な神社として崇敬されるに至る。

尾山神社の最も特徴的なものと言えば和洋折衷、エキゾチックな“神門”である。こちらも明治時代にオランダ人のホルストマンまたは津田吉之助の設計で完成したもので、三連のアーチと三層の楼閣門、そしてステンドグラスという当時の日本の神門では他に類を見ないデザインになっている。

(2) 金沢百万石まつりとは⁹⁵

金沢百万石まつりは、加賀藩祖・前田利家公が天正 11 年 6 月 14 日、金沢城に入城し、金沢の礎を築いた偉業をしのいで開催されている。

尾山神社での封国祭に合わせて、大正 12 年から昭和 20 年まで金沢市祭として行われてきた奉祝行事がルーツで、終戦後は進駐軍の指導により昭和 21 年から 6 年間、尾山まつりとして尾山神社奉賛会によって開催された。

現在の金沢百万石まつりは、昭和 27 年に金沢市と金沢商工会議所が中心となって開催した商工まつりが第 1 回目となる。その後、豪華絢爛な百万石行列をはじめ、400 年にわたり受け継がれてきた金沢ならではの伝統ある行事が賑やかに繰り広げられる現在の姿に発展した。昭和 59 年(第 33 回)に初めて、百万石行列の主演である利家役に俳優を起用して以降、全国に発信できる初夏の一大イベントに成長した。

⁹³ 「加賀之国金沢鎮座 尾山神社 | 由来と歴史」

<http://www.oyama-jinja.or.jp/about/#:~:text=%E5%B0%BE%E5%B1%B1%E7%A5%9E%E7%A4%BE%E3%81%AE%E6%AD%B4%E5%8F%B2,%E3%81%A8%E3%81%97%E3%81%A6%E7%A5%80%E3%82%8D%E3%81%86%E3%81%A8%E3%81%97%E3%81%BE%E3%81%97%E3%81%9F%E3%80%82> (最終閲覧日 2022/05/25)

⁹⁴ 「尾山神社神苑—おにわさん」

<https://oniwa.garden/oyama-shrine-garden-%E5%B0%BE%E5%B1%B1%E7%A5%9E%E7%A4%BE%E5%BA%AD%E5%9C%92/> (最終閲覧日 2022/05/25)

⁹⁵ 「金沢百万石まつり」

<http://100mangoku.net/about.html> (最終閲覧日 2022/05/25)

4. 和菓子と神社の関連性



尾山神社（畠山クラス撮影）

尾山神社で祀られている前田利家は、加賀百万石の礎を築き、多くの文化を奨励した。その家風は、加賀宝生や茶の湯の世界などに代表される文化を育てただけでなく、多くの菓子も生み出し、今に伝えられている。金沢市は茶の湯の大成と共に多くの和菓子を生み出し、現在では数多くの行事菓子が存在している。また、神社の歴史に基づく伝統行事において、行事菓子が嗜まれている。

Ⅲ和菓子の現状

1. ヒアリング調査結果

(1)調査の目的

新型コロナウイルスによる変化と事業の対応、本来の伝統継承における課題について中心に行った。

(2)石川菓子工業組合の質問と回答

1)金沢の行事菓子「珠姫てまり」について



珠姫てまり⁹⁶

①珠姫てまりの開発についてどのような経緯があったか。

[回答]

平成6年第22回全国菓子大博覧会⁹⁷、金沢菓子博⁹⁴協賛事業として、石川県菓子工業組合金沢支部菓友会が一般公募により、加賀百万石三代藩主前田利家公にお興入れされた珠姫様をイメージして「百万石まつり菓子」として創作した。

2)新型コロナウイルスの影響による変化について

①新型コロナウイルスの影響で百万石祭りが中止になったことに際して、百万石祭りに際して販売される珠姫てまりに影響があったか。

⁹⁶ 石川菓子工業組合様より

⁹⁷ お菓子の祭典としてほぼ4年に1度、全国の各地を回って開催されており、菓子工業組合が主催しているもので、地方自治体もバックアップする大きなイベントのこと。

全国菓子工業組合連合会「Sweets Plaza」http://www.zenkaren.net/_0100（最終閲覧日 2022/05/25）

[回答]

百万石まつりのメイン行事である百万石行列は2年連続で中止となったが、楽しみにしていた市民の皆様にお祭りの気分を感じてもらうため、まつりの時期に合わせて期間限定で販売し、百万石まつりをPRした。

(3)越山甘清堂の質問と回答

1)新型コロナウイルスの影響について

①新型コロナウイルスは事業へどのように影響したか。

[回答]

自粛期間の影響で観光土産が売れなくなった。観光土産ばかりを主体にしているわけではないが、利益が得られず、援用的には大打撃であった。

②サブスクリプション「お楽しみ箱」の導入でどのような変化があったか。

[回答]

実際に導入してみて、お客様の意見にはプラス意見とマイナス意見があった。プラス意見では「何が入っているか分からないからワクワクする」、マイナス意見では「何が入っているか分からないから不安である」といったものであった。以上よりお客様の思考の多様化が分かり、勉強になった。



毎月のお楽しみ箱の概要⁹⁸

2)和菓子の伝統継承について

①金沢の風土で生まれた和菓子が、現在でも人々に親しまれている理由とは何か。

[回答]

金沢の文化・慣習によるところが大きい。地元の農産物に恵まれている、信仰心が厚く寺社仏閣が多い、お供物文化の発達や菓子木型の有力な産地が近いといったもてなしの文化が根付いているからである。

②行事菓子や縁起菓子は金沢の伝統行事にどのような役割があるか。また、今後も受け継いでいく上で大切なことは何か。

[回答]

祭事や節目の行事において、対人関係のコミュニケーション道具として菓子を贈り合う文化が根付いている。それは、行事をより実りあるものにするという他人を思いやる気持ちが前提にあるからだ。伝統行事・菓子を受け継いでいくために大切なことに、明確な答えはない。しかし、行事や菓子

⁹⁸越山甘清堂「毎月のお楽しみ箱」<http://kanazawamiyage.jp/?mode=cate&cid=2628482&csid=0&sort=p>
(最終閲覧日 2022/05/25)

が人々の意思に寄り添ったものである以上、市民の気持ちや考え方が大切である。まずは、菓子を知ってもらう機会を増やすことを心掛け、小学生への啓蒙活動や和菓子作り体験などを実施している。

③和菓子職人の後継者を育成されるに当たって、大切にしていることは何か。

[回答]

1 つ目は、職人を志すきっかけを作るために、良い店・お菓子を作ること。2 つ目は、菓子作りの理論を大切にしている。食・味覚の多様化が進んだことにより、材料の組み合わせは大量になった。材料を組み合わせるという応用は、基本の理論を理解していて初めて成り立つ。基本を教えるにあたって、なぜそうするのかという理由・目的を明確にしておくことが大切である。

④伝統的な和菓子を作る上で今後も大切にしたいこと何か。

[回答]

良い材料・良い技術・丁寧な工程が大切である。日本は味覚水準が高く、対価に見合った価値基準が明確である。生産性のみを追求すると、上記の3つは簡素化される。

工程において機械を使うことについては、反対ではないが、機械の技術力に耐えうる職人の技術力があることが前提である。必要な分しか作らないことは、一見非合理的に見えるが、お客様にいいものを届けるという目的を明確にする上で大切なことである。

⑤外来文化に応じて和菓子を商品化することのデメリットはあったか。

[回答]

消費者的にはデメリットはないと思う。時代の変遷を経ながら、新しいものを楽しめるようになったことは消費者にとって、楽しいことである。

生産者としてはデメリットにしないことが求められている。伝統を継承していくためには、長い波長である文化の中で波長の短い流行も一時的には必要な要素である。

⑥時代の変遷と共に和菓子の顧客の変化や、和菓子づくりに変化はあったか。

[回答]

時代の変遷と共に人々の思考も変わってきた。昔は甘いお菓子が高級であると言われていたが、最近甘いものが苦手な人もいる。和の要素だけでなく、洋の要素を取り入れることで、味覚の多様化に対応している。

海外については、和菓子の情報が少なく、食べてもらう機会が少なすぎることで和菓子の良さをわかってもらえていないという課題がある。



ヒアリング調査の様子(畠山クラス撮影)

2. 小括

新型コロナウイルスの影響を受けたことで、臨機応変に対応することがやむを得ない状況になった。しかし、コロナ禍でも、インターネットなどを介して地方の顧客を獲得した。また、和菓子は人々のコミュニケーションツールであるからこそ、自粛やイベントの減少の中でも、心の励みになるようお菓子の開発を市民に発信し、支援した。

和菓子本来の性質の維持とその継承には、生産者による地域の素材を活かした和菓子の創作や代々受け継がれている職人技の努力だけではなく、消費者である私たちの伝統継承に対する前向きな考え方や想いが大切になる。また、時代の変遷による発展・革新への課題に対しては、購入媒体や認知度などといったニーズの多様化や拡大化に対応していかなければいけない。

金沢市では、生産者による地元の素材を活かした創作菓子が数多くあり、消費者である市民が和菓子を嗜む習慣を大切にしているからこそ、現在でも和菓子文化が根付いていることが分かった。従って、金沢では、和菓子を愛する県民性が伝統継承において、必要不可欠な要素でもある。

3. Google アンケート調査

(1) 調査目的

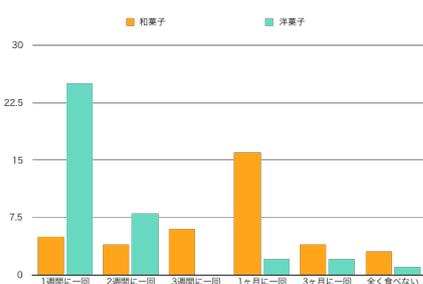
ヒアリング調査で伝統継承において、人々の考え方・想いが大切であることを学んだ。従って、今後の伝統を受け継いでいく若者にとって、和菓子に対する意識を調査した。

(2) 調査方法

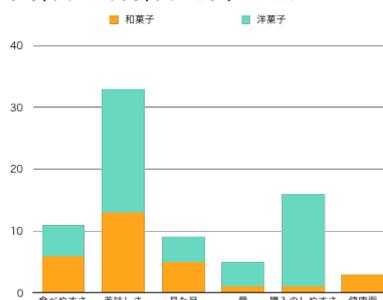
10～25歳の若者約40人に洋菓子を比較対象として和菓子に対する意識調査を行った。

(3) 質問と回答

1) 和菓子と洋菓子を食べる頻度について



2) 和菓子と洋菓子を好む理由について



(4) 小括

1)について、和菓子を食べる頻度は、1ヶ月に1回が一番多く、洋菓子は、1週間に1回が一番多い。従って、洋菓子に比べて和菓子は、消費が少ない傾向にある。和菓子が洋菓子に比べ、圧倒的に健康面で優越している。2)について、購入のしやすさの点で、和菓子より洋菓子の方が優越していると考えられる。一方で、健康面に関しては、和菓子が圧倒的に優越している。従って、和菓子をより身近に感じてもらうことに課題があるのではないかと、また健康面を活かした海外への和菓子の発信ができるのではないかと考える。

4. 考察

(1) 和菓子の伝統継承

1) 無形文化財の登録について

全国各地で地域オリジナルの和菓子を無形文化財に登録することを考案する。実際に、京都市では、平成29年3月30日に「京都をつなぐ無形文化遺産制度⁹⁹」として、「京の菓子文化」に選定された。文化を選定することで普及啓発を行っている。それは、年中行事に基づく京都の和菓子が選定されることで、和菓子の価値を再発見し、内外に魅力を発信している。それらは、選定がゴールではなくスタートであり、市民に支持される柔軟で穏やかなもので規制をかけるものではなく皆に喜ばれることが趣旨である。

従って、この制度を全国的に拡大し、地域独自が生み出した歴史的な和菓子やオリジナルの和菓子を地域各地で無形文化財として登録することで、より市民の和菓子に対する意識や考え方を変えるきっかけやより身近に和菓子を普及活動していく根本になれば良いと考える。

2) 地域で茶会の開催について

和菓子は人と人を繋ぐコミュニケーションであることが前提であるため、地域の空き地を利用した茶室を設置し、茶会をすることを考案する。実際に京都東山区の茶室が地域の方に地域交流の場として開放される計画がされており、茶室の修繕費や工事費のためにクラウドファンディングの寄付を募っている¹⁰⁰。地域の人と和菓子の季節感を味わい、交流することで、伝統継承の場だけでなく、コミュニティの場にもなると考える。

また、子どもや大人誰もが自由参加できるようにすれば、個人の意思の尊重のもと、和菓子やまちに対して、魅力を感じることができ、愛着が湧くのではないだろうか。世代間によって伝統に対する価値観はそれぞれであるかもしれないが、世代間交流による新しい発見や価値観の併合が生まれ、昔から受け継がれる和菓子の魅力の再認識や、新たな和菓子の開発の場になるかもしれない。

昔は、格式の高いものとされていた茶会を現代では誰もが身近に感じられる場所として置き換え、かつ和菓子を楽しめる場所にすることが望ましいと考える。

(2) 海外への和菓子の発展

和菓子の文化庁文化交流使の派遣の促進について¹⁰¹

文化庁文化交流使の取締役顧問の清水利伸さんは、1ヶ月間でスペイン、フランス、ドイツを訪問し、和菓子の講演会や調理実習を実施した。和菓子の材料は外国へ持ち込むことが難しいという制約があったが、全国和菓子協会、チーム和菓子のメンバーの協力のもと、材料を外国へ運んだ。実習では、水ようかん、わらび餅などを作り、現地の人たちに美味しいと喜んでもらうことができた。

世界52カ国から和菓子の文化交流使への要請が来ていたということは、和菓子の海外需要は高まっている。先進諸国の健康食ブームを受けて、海外の人にも人気が高まっているため、和菓子の健康の良さをアプローチする必要がある¹⁰²。また、和菓子の文化交流使の増員や、期間の拡大、外国への材料運搬の容易化、また全国の和菓子団体がそれらを支援することが必要であると考えられる。それだけ

⁹⁹京都市文化市民局文化財保護課「京都を繋ぐ無形文化遺産」

<https://kyo-tsunagu.city.kyoto.lg.jp/kashi/> (最終閲覧日 2022/05/25)

¹⁰⁰ 京都新聞「玄々斎茶室 往時の姿に 東山・圓光寺」

<https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/588660> (最終閲覧日 2022/05/25)

¹⁰¹文化庁文化交流使「知る・見る・触れる・味わう 和菓子を愉しむ集い」

<http://www.culturalenvoy.bunka.go.jp/report/r01-2.html> (最終閲覧日 2022/05/25)

¹⁰²PUBLIC RELATIONS OFFICE GOVERNMENT OF JAPAN「和食の魅力を伝える」

https://gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/html/202203/202203_12_jp.html

(最終閲覧日 2022/05/25)

ではなく、日本国内に訪れた外国人観光客に、和菓子のイベントに参加してもらうことや和菓子を食べてもらい、健康的でアートな和菓子として興味を持ってもらう必要がある。

IV 伝統行事の現状

1. ヒアリング調査結果

(1) ヒアリング調査目的

金沢百万石まつりのルーツでもあり、金沢市の歴史にゆかりのある尾山神社に、今後の伝統行事の継承についての調査を行った。

(2) 尾山神社の質問と回答

1) 新型コロナウイルスの影響による変化

① 新型コロナウイルス感染拡大によって、地域の方や参拝者の方との関わり方の変化はどのように変化したか。

[回答]

神社の性質を維持し続けることが出来なくなったことである。無理矢理にでも変えざるを得ない状態は神社にとっては異常である。バーチャル参拝、お守りのネット販売など他業種でやっているからと言って安易に同じようにしてしまうこと、それを求めることは神様の存在や神社が存立している意義そのものを否定することになる。一時的には流れに合わせないといけないことではあるが、長い目でみれば元のようになると考えている。

2) 神社の伝統継承について

① 伝統を継承するにあたって大切にしていることは何か。

[回答]

八百万の神が日本にはおり、その神を祀る神社が全国にある。それぞれ性格の違う神様を祀る神社を神主が大切に守っている。その神社の持っている性質を維持し続けることが大切なことである。

3) 金沢百万石まつりについて

① 貴社や参拝される方々にとって金沢百万石まつりの役割とはどのようなものか。

[回答]

神社のまつりは同じことを毎年続けていくことの積み重ねが何百年の歴史に繋がっていく。そういう意味では神社にとってはこのまつりに参加することで、まつりに意義や価値をもたらしていると考えている。その理由は、現在のまつりは商工会や自治体が観光客などへ金沢の伝統や産業などをPRする役割が大きいためである。

同じ期間で、神社は「尾山まつり」を行い、市や商工会は「百万石まつり」を行う。神社の神事には「百万石まつり」関係者も参列し、百万石行列には神社も参加する。現在はそういうスタンスで、尾山神社がルーツの「百万石まつり」に関わっている。

② 金沢百万石まつりにおいて、時代を経る中で変化したことは何か。

[回答]

戦前までの神社と国家との関係もありますが、尾山神社は戦前まで、官幣社という位にあり、国の管轄下の神社であった。明治6年に現在の場所へ神社が遷座してから明治期の間、金沢開始300年祭、利家公没後300年祭と金沢市が主催する行事が尾山神社を中心に行われた。その時に神社では御鳳輦（神輿と同じだが神ではなく人を乗せる玉座のようなもの）を作り、利家公の御霊をのせ、金沢

市内を練り回った。大正期に入り、金沢市は街の祭りが無いことから、6月14日（利家公金沢入城日を新暦に直した日）に神社で行われている封国祭という祭典に御鳳輦で市内を練り回る神事を合わせて、「市祭」とした。これが「百万石まつり」の起源であり、元々は神社と金沢市のまつりである。

この「市祭」は昭和の戦前まで続くが、戦後、法律の改正で「政教分離」になり、自治体がまつりに関われなくなると、昭和21年には尾山神社が6月14日に「尾山まつり」として神輿や太鼓行列など封国祭に合わせて行うようになる。それとは別に、昭和27年から別日に金沢の商工会議所が広告パレードなど商工色の強い「百万石まつり」を始める。この2つのまつりが昭和33年にドッキングして6月14日に開催されたのが今の「百万石まつり」の始まりである。「尾山まつり」に「百万石まつり」を併せた形であったが、梅雨時期でもあり百万石まつりは時期を変更、史実を無視した分、芸人を呼ぶなど内容が派手になり、一般人に侍の恰好をさせるなど市民参加型のまつりへと変化していった。

③時代を経てもなお、守り続けている伝統とはどのようなものか。

[回答]

内容の変化や市民参加型へと変貌を遂げ、今ではほとんどの市民が6月14日に利家公が金沢へ入城した史実を知らない現実もある。ただ、御祭神の利家公は金沢を治めた人物だと、市民なら誰でも知っている存在になっていることは神社にとって良いことではあるが、伝統と呼ぶにはあまりにもショーアップされたまつりになっていることは事実でもあり、神社が守ろうと思う位置とは別次元のまつりでもある。

2. まとめ

百万石まつりは、尾山神社をルーツに持ち、元は神社と金沢市の祭りであった。しかし、戦後、法律の改正に伴う「政教分離」により自治体は祭りに関わるができなくなった。そして、尾山神社がおこなう「尾山まつり」と金沢の商工会議所がおこなう「百万石まつり」という別の祭りとなる。後者は、時代とともに商工色の強いものに変化し、神社の守るべき伝統や歴史とは別次元のものになった。その反面、内容の華やかさや市民参加型に変化したことで、利家公が金沢を治めた事実等が広く知られることにも貢献しておりデメリットばかりではない。

神社として伝統を継承していくにあたり、新型コロナウイルスなど時勢の影響によって一時的に変化することはあれど、根本や性質は変わらず維持し続けることを重要視している。

3. 考察

伝統行事の継承に当たって、重要なのは伝統を守ることである。しかし、守るべき行事は参加する人の存在があってはじめて成り立つ。参加する人を増やすためには、従来の方法とは違う形であっても時代や人々の価値観に合わせ、より華やかで派手なものに変化することも必要である。伝統を守ること、時代に合わせて変化することという両者は相反するもののように思われ、両立は難しいもののように思われる。

そこで、尾山まつりと百万石まつりを一例とし、両者の両立、またこれからの伝統行事の継承の在り方について考察したい。

(1) 伝統を守る

1) 重要文化財の保護

「無形文化遺産の保護に関する条約」(無形文化遺産保護条約)¹⁰³は、グローバリゼーションの進展や社会の変容などに伴い、無形文化遺産に衰退や消滅などの脅威がもたらされるとの認識から無形文化遺産の保護を目的として、2003年のユネスコ総会において採択された。この条約により、儀式や祭礼行事など無形文化遺産についても国際的保護を推進する事ができるようになった。山・鉾・屋台行事の項目には、地域社会の安泰や災厄防除を願い地域の人々が一体となり執り行う「山・鉾・屋台」の巡行を中心とした祭礼行事として提案され、保護措置として、伝承者養成・行事等の記録作成・原材料確保・行事の用具修理・新調等が実施されることになった。

ユネスコ無形文化遺産への登録は、伝統行事を継承するにあたって大きなメリットがあると考えられる。特に、地域の小さな祭事や時代の変遷によって伝統が失われつつある行事においては、後継者の育成が容易になり、歴史ある伝統が時代の影響を受けづらくなる。

金沢百万石まつりについて考えると、政教分離政策によって、主催者がルーツである尾山神社から変更となったことが、尾山神社が継承してきたまつりの伝統が失われるきっかけとなっていると考えられる。つまり時代の影響を受け、変化せざるを得ない状況になったということである。ユネスコ無形文化遺産に登録することによって、このような事態を減らすことができると考える。

さらに登録することによってまつりの知名度、価値の向上に繋がり、より多くの人が行事に参加するきっかけの1つとなる。

2) 地域再生計画などによる神社自体の景観保持

「2009年から進められていた、尾山神社参道の無電柱化及び、美装化が2017年5月下旬に完成した。電柱や電線が無くなり、道路から尾山神社の神門が良く見えるようになった。電柱が無くなったおかげで、幅員も広くなり、車だけでなく、自転車や歩行者が快適に行き来できる空間となった。また、鞍月用水に架かる尾山橋の復元も行われた。この橋は尾山神社参道の橋として、昭和12年に架けられ、照明灯が設置されていたが、時代の流れとともに無くなった。¹⁰⁴」(一部抜粋)

地域再生計画により、歴史的建築物の復元、重要文化財に至るまでの景観等が整備されたことによって、人々が快適に訪れることができるようになるため、回遊性が高まる。さらに文化財だけでなくそこに至るまでの街自体の価値の引き上げにもつながる。

都市と伝統的建築物との調和をうむことで、街自体の価値が上がり、観光客の増加が見込めれば、金沢における行事についての認知度・理解度が高まり行事の保護、継承も容易になるだろう。つまり、適切な都市整備は伝統行事継承において重要な要素だと考える。

(2) 時代に合わせて変化する

時勢や人々のニーズに合わせて変化が必要な認知度や参加人数を増やすという点について、金沢百万石まつりでおこなわれる百万石行列を例に見ると、利家公やお松の方役に著名な俳優を起用し、行列に参加する市民団体を募集するなどの工夫がなされている。市民が参加しやすく、話題性も抜群である。より華やかさを増した結果、金沢百万石まつりは金沢最大のイベントと言われるまでになった。

4. 小括

伝統を守ること、時代に合わせて変化することの両者の両立を考えてきたが、両者は相反するも

¹⁰³文化遺産オンライン 無形文化遺産

https://bunka.nii.ac.jp/special_content/ilink1 (最終閲覧日 2022/05/25)

¹⁰⁴ 金沢まちゲーション

<https://kanazawamachigation.com/areanews/14742/> (最終閲覧日 2022/05/25)

のではなく、互いにとって必要不可欠なものなのではないかとの認識が変わった。考察の初めに述べた通り、伝統を守るためには従来とは違う形での変化が必要である。山出保氏は著書『まちづくり都市 金沢』において「絶えず変化し、新しい価値を付加し続けてこそ、伝統は伝統たり得るのです。¹⁰⁵」と述べる。つまり伝統継承において、変化は必要不可欠であると解釈できる。とするならば、今後伝統行事を継承するにあたって最も重要なのは、変化しないことではなく、変えずに残すものと変えるものとの見極め、そして両者のバランスであると考ええる。

一方で、やはり両者のバランスをとることが難しい事例というのも存在する。尾山まつりと百万石まつりのように行事に求める両者のバランスの妥協点が見つからない場合である。この時は、上記の2つのまつりのように、伝統を重んじるものと時代や参加する人々の変化に対応するものとで別れ、それぞれが目指すべき伝統継承の在り方を模索するという形が最も望ましいと考える。

V 最終考察

1. 和菓子と伝統行事の関連性について

ヒアリング結果において、和菓子と伝統行事の密接な関係性は明らかになり、金沢では前田利家の茶の湯や和菓子を大成させた風流が現代でも活かされ、前田利家の築き上げた百万石の歴史が祭りとして継承されていることが分かった。また、伝統行事と和菓子に共通することは、季節感を味わうことができ地域性の魅力があるということだ。時代の変遷を経て市民参加型のアイデアにより誕生した和菓子や盛大化された伝統行事へと新しい付加価値と共に現在に至る。それらは認知の拡大化と共に現代の思考に対応し、継承の保護へと繋がった。

行事菓子を食べることで伝統行事の楽しみ方が広がり、伝統行事に参加することで、行事菓子を食べる機会ができるという相互関係は、地域性の魅力や季節における深い関わりという共通性を有している点でお互いになくしてはならない存在だ。そのため各々で継承するだけでなく、両者を共に継承することで保護はより容易になり、相乗効果をもたらすと考える。

2. 両者を共に継承するために

(1) 学校教育で体験型の伝統継承を実施

学校の教師や地域の人々が協力し、子どもたちに伝統について学ぶ機会を設けることを考案する。伝統がなぜ・どのように継承されてきたのかという理解を深めるために鑑賞型だけでなく、体験型で伝統を学ぶ必要がある。和菓子と伝統行事について、まず両者が誕生した歴史やその由来に基づく史跡について授業の一貫として学ぶ機会を設ける。そして、伝統行事を実際に体験したり、給食で行事菓子を提供する。また、調理実習や課外学習などで、和菓子作り体験をする機会を設ける。このように若者に地域の伝統を知ってもらい、興味を持ってもらう機会を増やすべきであると考ええる。

(2) 地域スタンプラリーの実施

各都道府県で自治体が地域スタンプラリーの実施することを考案する。伝統行事に参加する際や和菓子を購入する際にポイントが貯まり、その際に歴史的クイズ、アンケートに回答すれば、ポイントが増える。全て貯まると、地域で使えるお買い物クーポンとして使用できる。また、これらは紙媒体だけでなく、アプリなどで実施することで、大人や子ども、観光客といった誰もが簡単に楽しめる必要がある。それらで得た地域に関するアンケートを集計することで地域住民や観光客の動向を知ることができ、今後の伝統継承についての課題や地域の活性化のための施策を考えるデータに

¹⁰⁵ 山出保、『まちづくり都市 金沢』、岩波新書、2018、55～56頁

繋がる。誰もが、簡単に伝統的な歴史を知り、実際に嗜む機会にも繋がるという利便性を持ち合わせており、地域の魅力の再認識と共に伝統を継承していくことにつながると考える。

(3) クラウドファンディング¹⁰⁶の活用

伝統行事に参加し、伝統行事の企画や、道具などの修繕費に寄付をしてくれた人に行事菓子のリターンが返ってくるというシステムを考案する。「伝統を継承したい」「地域を盛り上げたい」といった人々の意思の尊重のもと、クラウドファンディング¹⁰⁷で寄付を募る。誰もが簡単に寄付でき、また行事菓子が貰えるというサービスがあるので、伝統行事に参加して行事菓子を楽しめるという相乗効果を活かした伝統継承に繋がるのではないかと考える。

VI おわりに

伝統の「性質維持の保護・存続」は伝統継承していくために必要な要素である。一方で時代の変遷に伴い、人々の新たな価値に対する思考に対応すべく「創造」が必要である。また、伝統の継承には人々の思考が一番大切である以上、伝統を喪失しないためには、現代に求められる付加価値との併合でより伝統の良さを再認識・発信できる取り組みを私たちが考え、実際に行動していくことが必要である。

今回のヒアリング調査では、伝統を嗜める背景に多くの方が携わっており、継承のための数えきれない努力を知り、私たちは感謝すべきであると感じた。従って、昔から受け継がれている和食や和菓子を食べる楽しみを味わうことや史跡に基づく伝統行事に参加してまちの人との関わりを大切にしたい。

私たちは、日本の良さを再認識する機会を大切に、伝統を次世代に受け継いでいきたい。

<参考文献>

- ・金沢市公式HP「金沢市の紹介」
<https://www4.city.kanazawa.lg.jp/> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・農林水産省
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2002/spe2_01.html (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・総務省 統計学「和菓子」の支出
www.stat.go.jp/data/kakei/tsushin/pdf/2019_06.pdf (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・森崎美穂子『和菓子 伝統と創造』水曜社、2020年、14～17頁
- ・石川菓子工業組合HP「石川菓子工業組合について」
<http://ishikawa.sweetsplaza.com/kasikougyoukumiai.html> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・越山甘清堂「こだわり」https://www.koshiyamakanseido.jp/history_and_passion
(最終閲覧日 2022/05/25)

¹⁰⁶ モノやサービスを作りたい」「世の中の問題を解決したい」といったアイデアやプロジェクトを持つ起案者が、専用のインターネットサイトを通じて、世の中に呼びかけ共感した人から広く資金を集める方法。

A-port 朝日新聞社「クラウドファンディングとは」<https://a-port.asahi.com/guide/>
(最終閲覧日 2022/05/25)

¹⁰⁷ モノやサービスを作りたい」「世の中の問題を解決したい」といったアイデアやプロジェクトを持つ起案者が、専用のインターネットサイトを通じて、世の中に呼びかけ共感した人から広く資金を集める方法。

A-port 朝日新聞社「クラウドファンディングとは」<https://a-port.asahi.com/guide/>
(最終閲覧日 2022/05/25)

- ・12 全国菓子工業組合連合会「Sweets Plaza」
http://www.zenkaren.net/_0100 (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・石川菓子工業組合HP「石川菓子工業組合について」
<http://ishikawa.sweetsplaza.com/kasikougyoukumiai.html> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・堀井聡子「お出かけニュース」、中日新聞
https://tabi.chunichi.co.jp/odekake/190528odekake_2.html (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・越山甘清堂「毎月のお楽しみ箱」
<http://kanazawamiyage.jp/?mode=cate&cbid=2628482&csid=0&sort=?>
(最終閲覧日 2022/05/25)
- ・京都市文化市民局文化財保護課「京都を繋ぐ無形文化遺産」
<https://kyo-tsunagu.city.kyoto.lg.jp/kashi/> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・「玄々齋茶室 往時の姿に 東山・圓光寺」、京都新聞
<https://www.kyoto-np.co.jp/articles/-/588660> (最終閲覧日 2022/05月/25)
- ・文化庁文化交流使「知る・見る・触れる・味わう 和菓子を愉しむ集い」
<http://www.culturalenvoy.bunka.go.jp/report/r01-2.html> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・PUBLIC RELATIONS OFFICE GOVERNMENT OF JAPAN「和食の魅力を伝える」
https://gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/html/202203/202203_12_jp.html
(最終閲覧日 2022/05/25)
- ・「加賀之国金沢鎮座 尾山神社 | 由来と歴史」
<http://www.oyama-jinja.or.jp/about/#:~:text=%E5%B0%BE%E5%B1%B1%E7%A5%9E%E7%A4%BE%E3%81%AE%E6%AD%B4%E5%8F%B2,%E3%81%A8%E3%81%97%E3%81%A6%E7%A5%80%E3%82%8D%E3%81%86%E3%81%A8%E3%81%97%E3%81%BE%E3%81%97%E3%81%9F%E3%80%82>
(最終閲覧日 2022/05/25)
- ・「尾山神社神苑—おにわさん」
<https://oniwa.garden/oyama-shrine-garden-%E5%B0%BE%E5%B1%B1%E7%A5%9E%E7%A4%BE%E5%BA%AD%E5%9C%92/>
(最終閲覧日 2022/05/25)
- ・「金沢百万石まつり」
<http://100mangoku.net/about.html> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・無形文化遺産 | 文化庁
https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/
(最終閲覧日 2022/05/25)
- ・文化遺産オンライン 無形文化遺産
https://bunka.nii.ac.jp/special_content/ilink1 (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・金沢まちゲーション
<https://kanazawamachigation.com/areanews/14742/> (最終閲覧日 2022/05/25)
- ・山出保、『まちづくり都市 金沢』、岩波新書、2018、55～56頁
- ・A-port 朝日新聞社「クラウドファンディングとは」(最終閲覧日 2022/05/25)
<https://a-port.asahi.com/guide/>

第三章 伝統農業におけるスマート農業について

文責：伊藤桃花 北川良樹 栗田瑞夏 宗森公希

I はじめに

日本の農業には、長い歴史を持つものが多くあり、そのうちのいくつかは「世界農業遺産」と呼ばれる世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域として認定されている。しかし、近年の少子高齢化や農業従事者の減少・高齢化などの問題により、伝統農業を維持することが難しくなっている。ではこの問題に対応し、伝統農業を後世に繋げていくためにはどうすればよいのか。

今回の研究では、その対応の一つとして農業のスマート化を用いて、世界農業遺産に登録された『みなべ・田辺の梅システム』の伝統を守ろうと動いている和歌山県みなべ・田辺地域の取り組みに着目した。そして実際に現地で梅システムに関わる方々へのヒアリング、また現地調査を通し、伝統農業とスマート化の現状の分析、そして今後の日本の伝統農業のあり方について考察する。

II 概要

1. 「みなべ・田辺の梅システム」¹⁰⁸

みなべ・田辺の梅システムとは、養分に乏しく、崩れやすい礫質の斜面を利用し、山頂付近またその周辺にウバメガシなどの薪炭林を残すことで、水源涵養¹⁰⁹や斜面の崩落防止などの機能を持たせている。そして、そこに生息するニホンミツバチを利用した梅の受粉の促進、薪炭林のウバメガシを活用した「紀州備長炭」の製造といった様々な資源の有効活用により、梅を中心とした農業を行い、みなべ・田辺地域の生活を支え、また生物多様性、景観を育んできた。



図1：みなべ・田辺の梅システムの概要 出典:和歌山県みなべ町HP

¹⁰⁸ 和歌山県 みなべ町HP 「みなべ・田辺の梅システム 世界農業遺産認定」参照

<http://www.town.minabe.lg.jp/docs/2015121400019/> (最終閲覧日 2022/05/31)

¹⁰⁹ 水源涵養(すいげんかんよう) 森林に降った雨や雪などの降水は、すぐに森林から流れることはなく地下水になり、それと同時に洪水や濁水を緩和させる働き。

2. みなべ・田辺の「梅」

〈歴史〉

(1) 紀州梅栽培の始まり¹¹⁰

和歌山県では、江戸時代に紀州藩田辺領において、やせ地は免祖地となることから、農民が梅を栽培したことが本格的な梅栽培の始まりと言われている。また、田辺領主(紀州藩附家老安藤直次)がやせ地を利用した梅の栽培を奨励し、保護政策をとったため、田辺、みなべ地方を中心に広がったとも伝えられている。

江戸時代中期には、紀州の産品として江戸に木材、木炭、みかんとともに梅干しが送られていたが、そのころの梅は「やぶ梅」と言われ、現在栽培されているものとは比較にならないほど品質は劣っていた。明治初年頃から梅干し製造業者も出現し、明治10年代にはコレラ、赤痢などの流行があったことなどから梅干しの需要が多くなっている。

(2) 紀州梅の発展

明治以降、優良品種の「古城」「南高」の出現と高度成長期に入り、食生活の多様化による梅の需要の伸びとあいまって、昭和35年頃からさらに、栽培面積が増加した。一時、梅干し需用の伸び悩み等で、栽培面積増加傾向も横ばいとなっていたが、昭和56年頃より自然食品や健康食品ブームによって梅干しが消費者に見直され、価格の上昇と面積の増加が図られており、質・量ともに日本一を誇っている。また、それとともに、加工面においても梅干し、梅酒だけでなく、ジャム・エキス・ジュースと多方面に活用され、ブランド「紀州梅」の産地として発展を遂げてきている。

(3) 南高梅

1) 和歌山県の上南部村(現在のみなべ町)の高田さんが明治35年、うめの苗を購入し栽培する梅の中に、ひときわ豊かに実り、大粒で美しい紅のかかる優良種が一本あることを発見し、これを母樹「高田梅」とし大切に育てた。その後、昭和に6年この母樹の枝を穂木として譲り受けた小山貞一さんによって受け継がれ大切に育てられた。

2) 昭和25年優良品種の梅を探すため、数十種に及ぶ梅の品種の中から優良な梅探しが始まり、5年間の調査の結果、高田梅が最も風土に適した最優良品種と認められ、このときの調査に尽力したのが南部高校の教諭、生徒たちであった。

3) そして、品種選定に協力した「南部高校」の愛称が由来とされている。

昭和40年、この「南高」の名称で種苗名称登録され、現在では、「南高梅」は日本一の梅として広く知られている。

〈収穫量〉

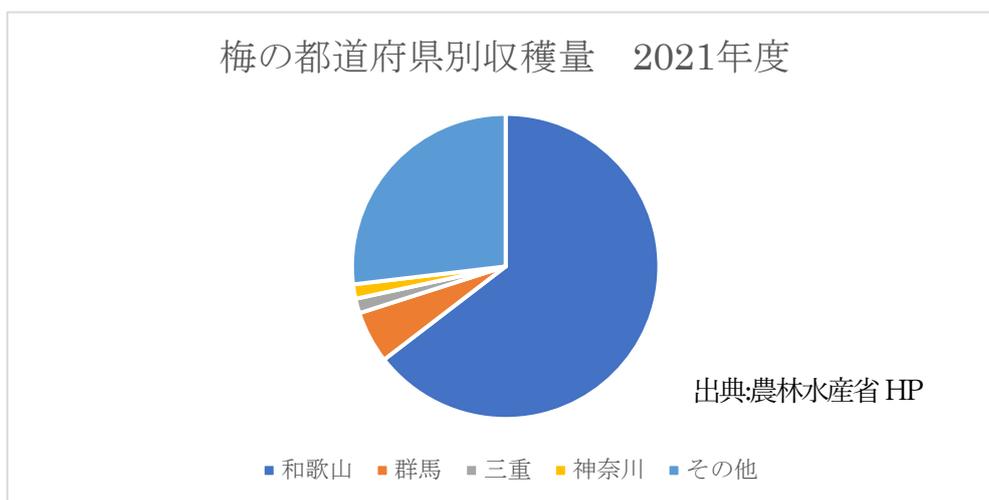
2021年度の和歌山県産の梅の収穫量は6万7500トンで、1965年から56年連続で全国1位を記録したことが近畿農政局の統計¹¹¹で分かった。収穫量は全国の58%を占めており、出荷量は6万5200トンである。

¹¹⁰ 紀州田辺うめ振興協議会 HP 「紀州の梅」 https://www.tanabe-ume.jp/ume_history/kisyu-ume/
(最終閲覧日 2022/06/01)

¹¹¹ 近畿農政局 HP 「令和3年度うめの結果樹面積、収穫量及び出荷量(近畿)」
<https://www.maff.go.jp/kinki/toukei/toukeikikaku/yotei/attach/pdf/2021-8.pdf>

(最終閲覧日 2022/06/08)

梅の都道府県別収穫量 2021年度



112

3. 世界農業遺産

世界農業遺産(GIAHS)とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープ、農業生物多様性などが相互に関連して一体となった、世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域(農林水産業システム)であり、国際連合食糧農業機関(FAO)により認定される。GIAHSの目的は世界各地のすぐれた農業の事例を蓄積・吸収、持続可能な資源管理・活用の基盤を築くこと。そして、環境の変化に適応しながら先祖代々受け継がれてきたシステムを重視し、農法や土地利用だけではなく、生態系・景観・習慣なども含めて地域資源として考え、次世代への継承を目指している。これまで、世界22か国59地域、日本では「みなべ・田辺の梅システム」を含め11地域が認定されている。(令和2年4月現在)

認定される基準としては次の5つが挙げられる。

<p>①食料・生計の保障</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域住民の生活の糧となっているか? ・地域社会同士で、農林水産物の“やり取り”が行われているか?
<p>②生物多様性・生態系機能</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生物多様性に恵まれているか?
<p>③知識システム・適応された技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ・独創的な技術や天然資源の管理システムがあるか?
<p>④文化、価値観、社会組織(農文化)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・伝統、文化、精神、宗教、社会的取り組みがあるか?
<p>⑤ランドスケープ、土地・水資源管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水管理システムや棚田など、人の営みをもたらした“空間”があるか?

¹¹² 農林水産省 HP 「作物統計」から作成

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kazyu/attach/pdf/index-12.pdf

(最終閲覧日 2022/06/08)

⇒「みなべ・田辺の梅システム」の世界農業遺産による効果

- ①梅・紀州備長炭の生産性
- ②将来を見据えた次世代への継承
- ③観光体験の充実
- ④梅システムの国際的な貢献

4. スマート農業

日本の農林水産業・食品産業分野では、担い手の減少・高齢化の進行・労働力不足が深刻な問題となっている。特に、農林水産業の現場では依然として選果のように人手に頼る作業や、生産技術やトラクターの操作のように熟練者でなければできない作業が多く、省力化、人手の確保、負担の軽減が課題となっている。農業では他分野からの参入を進め、これまでになく技術やノウハウを活かしてイノベーションを生み出すために、ドローンやパワーアシストスーツ、自走式草刈機などを活用したスマート農業が推進されている。

(1) スマート農業導入で期待される効果(メリット)

○省力化・軽労化

日本の農業従事者は高齢化に伴い減少しており、依然として農業の「労働力不足」は深刻な問題である。情報通信技術(ICT)やAIなどの導入で農作業の省力化・軽労化を進めて「人間しか対応できない」作業を徐々に減らし、少ない労力で作業をこなせるような支援が期待される。

○技術継承

農業技術のノウハウとは経験則であり、ほとんど言語化されていなかった。これでは仮に後継者ができても、農業従事者として育て上げるのにかなりの時間を要する。このような農家の継承問題を受けて、農林水産省は、AI(人工知能)を活用した技術継承を推進している。

○食料自給率の向上

スマート農業の推進は、農作業の省力化のみならず食料自給率の向上にも一役買うような方向で開発が進んでいる。食生活の多様化に伴い、日本の食料自給率¹¹³は2019年度の時点で38%(カロリーベース)と低く、特に穀物・大豆に至ってはG7の中では最下位という低さである。そんな日本の食料自給率回復の糸口として「農業技術水準の向上」、「スマート農業の推進」が挙げられる。

○「感覚頼み」の農法から脱却できる

「感覚頼み」の農法とは、農家の「経験と勘」を頼りに生産するという、これまでの農法を指す。そこからの脱却というのは、「経験と勘」からデータで「見える化」することだ。

例えば、ITベンチャーのルートレック・ネットワークス(川崎市)と農産物宅配のオイシックス・ラ・大地が共同で開発したゼロアグリは水と化学肥料の供給量を制御し、基準値の8割に達したら、スマホに警告を発する仕組みといったものである。このシステムを最初に導入した三扇商事(福島市)

¹¹³ 農林水産省 「食料自給率及び食料自給力の検証 令和元年11月」

https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kikaku/bukai/attach/pdf/kikaku_1112-11.pdf

(最終閲覧日 2022/06/01)

農林水産省 「諸外国の食料自給率等」

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/attach/pdf/013-3.pdf(最終閲覧日 2022/06/01)

は、これまで1月ごろに元肥となる有機肥料をハウスにまき、そのあと有機肥料を追加したり、化学肥料と有機肥料を50%ずつ混ぜた肥料を投入したりしていた。そのため化学肥料の抑制をシステムに頼る必要はないが、平成30年(2018年)夏からキュウリの栽培ハウスでこのシステムを使い、どれだけ抑制できているかをデータでわかるようにした。

(2) デメリット

○多額のコストがかかる(初期費用が高い)

スマート化された農機は、先端技術を使用していることから従来の農機よりも製造費用が高くなってしまいうため、スマート農業を導入するための初期費用も比例して高くなる。新しい農機の活用が難しかったケースも存在し、スマート化でどれくらい効果が見込めるのか判断しづらい点も、非導入の理由である。新規・既存を問わず農業従事者にとって、スマート農業の存在を知っていても、気軽にチャレンジできるようなものではない。

○実践者・育成者の不足

スマート農業を使いこなすには、基本的なITの素養が求められる。この事実は、「スマート農業の実践者が足りない」「今後のスマート農業を担う後継者育成が可能な人材が足りない」という2つの課題を浮き彫りにしている。このような背景を踏まえると、今後はスマート化を促すサポート体制を整えたりすることが、農業分野における優先事項となることは明らかだ。

「みなべ・田辺の梅システム」で実証されているスマート農業

- 1 自走式草刈り機等のスマート農業の実証。草刈作業の省力化目的で導入。
- 2 微気象観測措置のデータ…農業日誌アプリの活用で、効率的な果樹生産を目指す。
- 3 自動灌水¹¹⁴装置(スプリンクラーや灌水チューブ等を用いて作物の水やりや施肥を自動的に行う設備のこと)…灌水の作業負担軽減、水道代の節約、品質向上などの目的で導入。
- 4 パワーアシストスーツ…農家の運搬時の作業負担軽減を目的とする
- 5 農薬散布用ドローン…空中からの農薬散布により作業効率化、時間短縮を目的とする。
- 6 肥料散布機…導入することによって、適量散布と作業効率化が見込める。
- 7 農業用無人車…作物や資材の運搬を補助、作業効率化が見込める。

1		<p>自走式草刈り機 【自走式草刈り機やドローン スマート農業実演 上富田：朝日新聞デジタル (asahi.com) (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>
---	---	---

¹¹⁴ 灌水(かんすい) 作物へ水を与えること。

2		<p>微気象観測装置 【和歌山スマート農業実証プロジェクト (agarten.jp) (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>
3		<p>自動灌水装置 【国内外で使用される自動灌水装置と先端技術を紹介 - SenSprout (センスプラウト) (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>
4		<p>パワーアシスト 【(アシストスーツ：農林水産省 (maff.go.jp) (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>
5		<p>農薬散布用ドローン 【農業用ドローン：農林水産省 (maff.go.jp) (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>
6		<p>肥料散布機 【肥料散布機：農林業機械 株式会社丸山製作所 (maruyama.co.jp) (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>
7		<p>農業用無人車の操作を体験する農家(和歌山県みなべ町東本庄で) 【写真詳細：紀伊民報 AGARA (最終閲覧日 2022/06/01)】</p>

上記の実証成果の概要について

(スマート農業実証プロジェクトパンフレット p.43)

実証成果として、梅では、13%、みかんでは 21%の作業時間を削減(削減目標に対し、梅では 86%、みかんでは 93%達成)に成功した。その中でも特に、自動灌水装置、薬剤散布用ドローン、肥料散布

機で大きく作業時間削減に成功したことが挙げられる。

今後の課題、展望としては、各農機の走行方法の再検討や農機の改良等により更なる労働時間の削減などが挙げられる。将来的には、近隣農家とのシェアリングや導入しやすい植栽・整枝に改良することでスマート農機の稼働率を上げ、実質的なコスト削減につなげる必要があるとした。

Ⅲヒアリング調査

1. みなべ町役場 うめ課

実施概要：2022年3月3日 ZOOM を用いて、下浦智久様にヒアリングをさせていただいた。

うめ課は「梅」に特化した課であり、梅の消費拡大や梅関係者の後押しに奮闘している。そのうめ課様に、スマート農業について「行政」の見解としてお話を伺った。

(1)質問と回答

1) スマート農業への見解

①「みなべ・田辺の梅システム」にスマート化を導入することについて

実証システムに伴いスマート化導入が進められてきた。伝統に固執する考えはなく、新しいものはどんどん取り入れていこうといった肯定的な姿勢が導入の背景にみられる。

スマート化に関する議論はまだ行われていない。

②メリット・デメリット

メリット：メリットというメリットはあまり確認できていない。

デメリット：①手作業よりも若干雑になること②傾斜が急な所には導入できないこと③コスト面での負担が大きい。

③農家さんたちとのコミュニケーション

現状スマート化について農家の方とコミュニケーションをとることはあまりないが、今後そのような機会がある場合、農家さんと対立関係になることは予想できず同じ方向を向いていくことと考えている。

2) スマート農業の今後

④スマート化導入をどこまで進めるか

最終目標は決めていない。現状としてはあまりスマート化が定着してはいないが、ポジティブな効果があるのであれば、これからどんどん取り入れていきたいという思いはある。

⑤スマート化導入に伴うコスト

コスト面での補助は県単位では存在し、3分の1の補助が下りる。現状みなべ町としては予算化されていない。スマート化はコスト面でのデメリットが大きいので、できるか否かは別として助成や補助支援ができればよいと考えている。

3) 「みなべ・田辺の梅システム」について

⑥現在、力を入れている取り組み

うめ課では「みなべ町の梅で健康のまち宣言」といった宣言をしている。その宣言に併せて一番力を入れているのが「梅の機能性」の研究。梅の機能性を PR することで販売促進にもつながると考えている。

また、そのほかの取り組みとしても後継者問題に対する対策や世界農業遺産のPR、海外へのPR(現在はコロナウイルスの影響で休止中)などを積極的に行っている。

⑦世界農業遺産認定後の変化

世界農業遺産認定後、急激な変化はないが右肩上がりに梅価格が上昇してきていて、農家さんにとって良い時代になってきている。

また、認定後は梅システムに対する意識にも変化がみられ、若い農家さんも「山」、「ミツバチ」などシステムに欠かせない存在の重要性を再認識してくれるようになった。今後、世界農業遺産について認知を広めることができれば、地域にも誇りを持ってくれて、後継者の確保にも繋がるのではと考えている。

⑧今後の「梅」について

消費量では若い人たちにも食べてもらうため梅を使った給食を頻繁に提供していたり、全国的にも出前講座などの活動を行ったりするなどして、梅の魅力を伝えていく取り組みを行っており、今後も積極的に行う予定。

システムを他地域に伝承することについては、地域の特性もあるので、システム自体を他県に広めるという考えはあまりなく、この街の「梅」という文化を大事にしていきたい。

⑨今後の梅システムの展望

あくまで収入が大事なのでそこは第一に考える。その確保や、作物の品質が向上、この街の梅が守られていくのであればどんどん新しい形を取り入れていきたい。

(2)小括

ヒアリングを終えて、当初の予想とは異なる回答があり驚いたが、その分ヒアリングをする意義を深く感じた。

総じて、みなべ町ではまだスマート化を積極的には推進できていないが、スマート化に対して肯定的であり、状況が整えば今後も前向きに取り入れていく姿勢であった。私たちは、伝統農業にスマート化を導入することで伝統が揺らぐといった危惧をもっていたが、それは間違いだったのかもしれない。実際に「みなべ・田辺の梅システム」も400年以上の歴史の中でどんどん新しいもの(新しい農業の形)を取り入れて進化し、今も「みなべ・田辺の梅システム」として伝統が守られているからだ。

今回のヒアリングを通して、システムに固執するのではなく、新しい伝統の形を積極的に取り入れることで、この地域で大切にされてきた梅(文化)・梅農家の方々・特徴的な景観の伝統を第一に考えていると感じた。そのような考えがあるからこそ、400年続いてきた梅システムは今後も更なる進化を遂げつつ、みなべ・田辺あるいは、和歌山県の伝統的な農業として在り続けることができると感じた。



ヒアリング(ZOOM)の様子(畠山クラス撮影)

2. 和歌山県果樹試験場うめ研究所

実施概要： 2022年3月7日オンラインにて、和歌山県果樹試験場うめ研究所の大江孝明様にヒアリングをさせていただいた。

和歌山県果樹試験場うめ研究所では、「高品質安定生産技術の開発として、省力的かつ収量安定に向けた栽培技術やスマート農業技術等の実証」を行っている。そこで、私たちはスマート農業について伺った。

(1) 質問と回答

① スマート農業の普及について

どのくらい普及するかについては、果樹に合わせて作られていない農機が大半であるため、全体的にみると短期的には普及までいかないだろう。しかし、ドローンのように実用化の一手前まで来ているものの中にはあるため、長期的に見た場合、メーカーの努力によるが、果樹に合わせることができればある程度スマート化は進んでいくと考えている。農家の方々の数が減っている中で、その減った分を補えるだけ機械で穴埋めができれば産地はある程度維持されるだろうと考えている。理想は生産量のある程度維持できるくらい普及してほしいし、していかなければならないと考えている。

② 伝統農業にスマート化を導入する際に意識していること

伝統農業で一番大事なのは伝統農業の技術を機械化するとき品質を落とさないということだ。梅の伝統的な部分で一番大きいのは梅干しを農家の方々が加工して、それを販売するという形をずっとしてきたことだ。梅干しを加工するための伝統的な栽培面での技術としては、柔らかい梅干しにするために完熟した果実を使うので傷がつかないようにネットを敷いてそこに落ちた梅を使う収穫方法をとるといえる。また、斜面を活用して落ちた果実が転がって効率的に集めるというものや、ニホンミツバチによる受粉も伝統的な技術といえる。これらの伝統農業の技術を機械化する際に、例えば落ちた梅を機械で雑に拾い集められてしまえば品質の悪い梅干しになってしまうため、うめ研究所は落ちた果実を傷めないような形で効率的にスマートに集める方法を考えている。梅干し加工では等級の選別をAIでできれば省力化できる。うめ研究所は、伝統農業にスマート化を導入する際に品質を落とさないように省力化していくことを念頭に置いている。

③ 自治体との連携について

行政との連携については、市・町・JAなどが参加している紀州うめ研究協議会が試験研究を支援し、情報などは常に町・市で共有しながら実施している。スマート農業のプロジェクトへの参画については、JA 紀州が興味を示したため、それに伴ってうめ研究所が主体となって協議会の一部のメンバーで実施した。

④ スマートの農業の実証実験で一番苦労したこと

果樹に合わせられた農機があまりないので使い勝手が良くなく、農家の方々の不満を募らせることになってしまったことだ。それに対して、メーカーにも改良のお願いをしたが、現実的な改良はあまりできていない。また、経営データを事業終了後も継続して収集することが、スマート農機を使い続ける条件となったため、多くの農機の使用を断念することになった。

⑤ スマート農業の経費

スマート農機の購入費用

例) 草刈り機(性能が物足りない)：100万円～170万円

秋津野ゆいの草刈り機(性能が良い)：500～600万円
ドローン(手動 or 自動)で値段は変わってくる。

スマート農業のデメリットとして、上記の通りスマート農機や維持費が高額という課題があり、一人一台のスマート農機を持つことは、現実的にむずかしい。そこで、費用を賄う方法として、①共同利用と②補助金(県が購入費用の3分の1を負担)がある。①+②をうまく組み合わせながらいくと、農機を上手く利用できるのではないかな。

⑥スマート農業が梅システムに与える影響

傾斜地をうまく活用して梅を栽培してきたが、急傾斜地での作業は大変である。そこでドローンなどの農機を使って急傾斜地での作業負担を減らしたい。逆に、平坦地を省力化することで余った時間を急傾斜地での作業に充てることもできると考えられる。梅の品質を落とさずにスマート農業で省力化することによって、急傾斜地を守って行くことができるため、梅システムを守ることにつながる。

⑦現在実施しているスマート農業

リモコン式運搬車で落ちた梅を拾い集めるということを実証したが費用対効果を考えるといまいちであった。また、パワーアシストスーツも実証したが実用化にはまだ遠い。今回の実証で一番評価が高かった機械は自動灌水装置だった。農家の方々は完全なスマート農機じゃなくてもセミスマート農機¹¹⁵で十分だという意見を持つ人が多いそうだ。例えば、ICT やロボット技術を使わないといけないという縛りがあったので、うめ研究所はスマートフォンで操作する自動灌水装置で実証した。ところが、農家の方々は畑に制御盤があって畑に行ったときに操作するだけで十分なので、家からスマートフォンで操作する必要はないという意見だった。また、スマート農機ではないが、肥料散布でも同様の意見だった。

⑧アフターサービスについて

現状、機械が故障した場合の修理は農家の方々が自腹で支払うことになっている。また、すぐに修理できない場合の補償制度もない。機械を使うときは業者に頼んだり、共同利用したりすることでリスクは減らせるのではないかな。

(2)小括

ヒアリングを通して、うめ研究所はスマート農業で生産量を現状維持したいと考えており、伝統農業にスマート化を導入して品質を落とさないように省力化していくことを目指して取り組んでいることがわかった。しかし、現在果樹にあった農機がないこと、スマート農機が高額といった問題がスマート農業の普及を妨げていることが分かった。そして、農家の方々は完全なスマート農機ではなく、セミスマート農機で十分だという意見を持っている。このことから、農家の方々が必要としている農機の機能に対してスマート農機の機能は若干ニーズに沿っていないのではないかなという印象を受けた。

近年、農業従事者の減少・高齢化などの問題により、伝統農業を維持することが難しくなってきた。それにもかかわらず、その解決策の一つであるスマート農業の現状と普及しない原因がうめ研究所のヒアリングで把握できたので、これらの原因に対する解決策を考え、実行する必要がある。

¹¹⁵ セミスマート農機とは、完全にロボット技術やICTに頼るのではなく、従来の農機で足りないところをスマート農機の技術で補った農機のことを意味する。



ヒアリング(ZOOM)の様子(畠山クラス撮影)

3. 渡口農園

実施概要：2022年3月24日、見学も兼ね、対面にて渡口丈二様にヒアリングをさせていただいた。

渡口農園様は世界農業遺産認定に尽力されるなど、伝統的な栽培方法を守り続けてきた。そこで、スマート化を導入していない農家の方の意見としてスマート農業について伺った。

(1) 質問と回答

① 「みなべ・田辺の梅システム」の世界農業遺産認定による効果や変化

販売については農業遺産の影響で目に見えて何かが変わったという事はなかった。ただ、お客さんに「こういう事をしています」という話題の一つにはなっていたり、脱サラして農業を始めたい移住者のアピールポイントになっていたりにしているようだ。

世界農業遺産がまだそこまで市民権を得ていないため、何かをしたいなって思う人の目にしか留まらない。「みなべ・田辺の梅システム」は日本で初めのグループで取っていることから、その後農業遺産に認定されたいと思う地域が出てくると調べる。限られた狭い業界の中ではバリューはあるのかもしれないが、一般的に言えばバリューはそこまでないのかなと思っている。このことから世界農業遺産はまだ認知度が低く、世間一般に浸透はしていないと言え、浸透すれば、ある日注目される時が来るのかもしれない。

梅システムの認定を貰った時には、農業遺産を使って何かをするよりも認定して貰う事が目的になっていたと思う。

②伝統ある栽培方法にスマート化を導入することについての考えとは。

初期投資の金額に大きく影響されるが、伝統を維持する事を理由にスマート化の拒否はしない。それで給料が上がって農家さんの収入が上がるのでしたらやるべきだ。

南高梅はおしべがないのでミツバチが別の種類の梅から花粉をもらって受粉するという流れになっているが、ミツバチに受粉してもらうには気温や風の自然の環境に影響を受ける。よって、気候によらず、IT の力で受粉が手軽に出来るのであれば（資金や操作の部分で障壁がない）、IT 受粉を全員が選ぶだろう。

③現在困っていることや課題はどのようなものがあるか。また、それらを解決する手段としてスマート農業は有用と言えるか。

梅栽培では、剪定と収穫作業が体力的にも大変な作業になる。知る限りでは、スマート化でこの作業が解決出来るとは思わないが、解決出来るのであれば、是非導入したいと思っている。

④梅栽培にはどのようにスマート化を利用できると思われるか。

ドローンによる防除作業¹¹⁶や草刈ロボットによる園地の管理に利用出来ると思う。

⑤スマート農業の導入において、行政側に対する意見などは積極的に反映されていると考えるかについて。

みなべ町役場にスマート化についての意見を出した事はなく、スマート化について町役場からの発信があった事も知る限りない。

農家がスマート農業を導入するにあたり、行政にストップされる事は多分ないと思います。実際に使った事はないが、ハウス栽培におけるスマート化への国等からの助成金は充実しているのではないかと思う。

⑥スマート農業の高額な農機を使用したいと考えた時、農家の立場としてどのような方法をとるか。

農機具のシェアは可能だと思う。実際に、年間に 1~3 日ほどしか使わない農機具(購入すると約 130 万円)は農機具屋さんからレンタルしている。

近所の農家さんから借りる農機もあるが、故障してしまった時の事を考えると不安に思う事もある。

また、使用頻度が高い農機具に関しては、使用したい時期が被ってしまうため共同購入は難しいと思う。

⑦スマート化を導入する予定があるとすればどのような点に注意していくか。

費用対効果が優れていれば、導入したい。例えば、当社では収穫時期だけ臨時で人を雇うとすればおよそ 120 万円の費用が掛かるが、人件費が半分になり導入費用が約 400 万円だったら、導入したいと考える。

⑧今後、どのように伝統農業を継承していくのか展望などはあるか。

伝統に縛られる事なく、時代に合った形で農業をして貰えればと思っており、自然環境に配慮できてお金を稼げるのであれば、伝統的なスタイルには固執しない。

¹¹⁶ 病虫害を防ぐための作業。薬剤撒布による害虫駆除などが挙げられる。

(2)小括

当初、農家の方々は伝統農業にスマート農業が介入することに関して否定的なのではないかと仮説を立てていたが、全く逆の考えであった。今回ヒアリング調査をさせていただいた渡口農園様はスマート化の導入を行っていないことから、農家全体の意見とは一概に取ることはできないが、このような意見があるということを知れたことは大きな成果であると思う。

農家さんとしては、伝統農業にスマート化を導入することについては伝統に固執せずこれまでよりよい方法があるのなら変化していくべきである。そのため抵抗はなく、給料が上がって農家さんの収入が上がるのであれば導入はどんどんしていきたいとかなり好意的であり、とても印象的だった。

以上より、農家の方々はスマート農業の導入に関して否定することなく、むしろかなり肯定的な立場に立たれていることから、農家の方の負担を軽減してより良い変化をもたらしていくことこそ400年の梅の伝統が継承されてきた証であり、これからの伝統を守る秘訣なのだと感じた。しかし、現状費用対効果が見込めないとして導入が抑制されているので、今後は金銭・技術の両面についての課題の解決策を模索していく必要があると考える。



ヒアリングの様子(畠山クラス撮影)

IV考察

今回のヒアリングを通して行政、農家、研究所ともに技術面に関しては差があるものの伝統農業へのスマート化導入への意欲を始め、考え方にはあまり齟齬がなく、今後も積極的にスマート農業を進めていきたいという考えであった。

しかし、スマート農機の高額な費用や果樹に適した作業機能のないことなどがスマート農業の導入を妨げていることから、あまりスマート化が進んでいる様子ではなく、このままでは新規就農者が増えず、後継者の減少を食い止めるのは難しいと感じた。それは私たちの主観だけでなく、実際に農家や研究所も同じようにおっしゃっていた。このように現状ではスマート化はあまり進展していないが、ここでスマート化の動きを止めてしまうと、梅の歴史を守っていくことが厳しくなってしまう。費用対効果なども鑑みて行政・農家・研究所が協力して守ってきた「みなべ・田辺の梅システム」という伝統を後世に語り継いでいくためにも梅の歴史を維持するための継承から、梅の歴史を維持するための改革に変更していくべきだと考える。

みなべ町役場と渡口農園は費用対効果が高い、及び各栽培に適した農機があるのであれば積極的に導入したいと考えていることから、スマート農業の推進をするための第一歩としてスマート農機を改善し、費用を抑える必要がある。

農機の導入を低額にするためには大量生産により一台ごとの生産費を抑えることが最も適しており、大量生産するには農家の方々のニーズに合った農機を生産し、需要を生み出す必要があると言える。

また、うめ研究所によると、現状果樹に合わせて作られていない農機が大半であるため普及に至っていないが、メーカーの努力により果樹に合わせることができればスマート化は進んでいくと考えられるようだ。つまり、メーカーへのアプローチを推進していくことで農家の方々のニーズに合った農機を作り出すことが可能になればスマート農業を普及させることに繋がるのではないかと。

したがって、メーカーの協力なしにはスマート農業の普及率向上は見込めない。解決策として、スマート農業に主として力を入れているメーカーには現状を把握し、スマート農機の改善に努めてもらいたい。さらに、新型コロナウイルスの影響により事業がとん挫する企業が増加傾向にある現在、異業種に参入し、利益を増加させる企業が現れていることから、異分野融合も検討していくべきである。

Vおわりに

現代ではさまざまなものに対して IT 技術が導入されるようになり、人の生活は益々豊かになっている。その反面、日本で長く続けられてきた伝統農業の分野に IT 技術が導入されるスマート化に対して、私達は当初少し否定的に捉えていた。その理由は伝統農業とは長い間、人の手によって守られ、栽培方法に関しても長い年月培われてきた昔ながらの形を取り、栽培をしているものと考えていたため、どうしても IT 技術が介入することに違和感を持ってしまっていた。しかし、研究を進めていくうちに農業の後継者不足の深刻さや、農作業の負担の多さを学び、またみなべ・田辺地域の農家や行政の皆様がうめシステムを守るためのスマート技術の研究などの取り組みへの熱意を知ったことで、私達も伝統農業に対しスマート化を導入することに肯定的に捉えるようになった。

今回の研究を通して、長い年月日本の食文化を守り続けてきてくれた日本の伝統農業という文化は、これからの日本にも必要不可欠であり、これからも継承されてゆくべき貴重な文化であると強く思った。しかし、それは今の形を必ずしも全て守っていかなければならないというよりも、伝統農業であっても時代やニーズに合わせて、その都度最適な形に変えていき、梅の歴史を守っていくべきだと考える。

また、「世界農業遺産」という歴史ある伝統農業に関しても、この報告書を通じて、少しでも多くの人に興味を持ってもらい、日本の伝統農業について考えてもらうきっかけになれば幸いである。

末筆にはなりましたが、今回私達の研究に貴重な時間を割きヒアリング・現地取材に応じていただいた方々に心から感謝・御礼申し上げます。

<参考文献>

- ・紀州田辺梅干協同組合 「梅干しの効能・歴史」
<http://kishu-tanabe-umeboshikumiai.com/umehistory/> (最終閲覧日 2022/06/01)
- ・紀州田辺うめ振興協議会 「紀州田辺の梅」
2021_hyosi&ura.ai.pdf (<tanabe-ume.jp>) (最終閲覧日 2022/06/01)
- ・株式会社トノハタ 「梅の歴史」
<https://www.tonohata.co.jp/ume/history> (最終閲覧日 2022/06/01)
- ・みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会 「和歌山の世界農業遺産 みなべ・田辺の梅システム」
<https://www.giahs-minabetanabe.jp/> (最終閲覧日 2022/06/01)
- ・みなべ・田辺地域世界農業遺産推進協議会 「みなべ・田辺の梅システム」【GIAHS プロジェクトアクションプラン】
<ume-system-ap.pdf> (<wakayama.lg.jp>) (最終閲覧日 2022/06/01)
- ・Work On 「スマート農業 ～ロボット技術・ICT・AI などの先端技術で農業を変える/働く服と道具とクロスする」

<https://hataraku-fuku.com/workingclothes-tools/fam/smart-agriculture/>

(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・日経ビジネス 「スマート農業とは？ 日本の農業改革と最新の取り組みを検証する」

<https://business.nikkei.com/atcl/gen/19/00081/100700264/>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・農林水産省 「スマート農業」

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/smart>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・日本仕事百貨 「日本一の“梅システム”をアップデートする」

<https://shigoto100.com/2021/09/tanabecity-4.html>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・農林水産技術会議 「スマート農業実証プロジェクトの実証成果」

<https://www.affrc.maff.go.jp/R2forum2020/fruit/img/project43fig-01.pdf>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・原裕二 三瓶由紀 「みなべ・田辺の梅システム」～そのランドスケープの特徴と選定プロセスの実際～ 農村計画会誌 2016, Vol. 35, No. 3, p. 379~382

- ・名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 「導入が進むスマート農業とは？/農業と食のコラム」

<https://www.n-culinary.ac.jp/contents/column/smart-agriculture/>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・AGARA 紀伊民報「スマート農業の普及目指す みなべ、田辺で実践塾や実証事業」

2021年9月04日

<https://www.agara.co.jp/article/146596> (最終閲覧日 2022/06/01)

- ・AGARA 紀伊民報「スマート農業知って 和歌山県が田辺でフェア」2021年7月15日

<https://www.agara.co.jp/article/136820>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・日経ビジネス編集部. “スマート農業とは？ 日本の農業改革と最新の取り組みを検証する”. 日経ビジネス. 2021/11/11.

<https://business.nikkei.com/atcl/gen/19/00081/100700264/>(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・メーカーが「異業種参入」に積極的なワケ なんてあの会社からこんな製品が？ : 牧ノブユキの「ワークアラウンド」

<https://www.itmedia.co.jp/pcuser/articles/2107/16/news107.html>

(最終閲覧日 2022/06/01)

- ・和歌山県 「果樹試験場 うめ研究所とは」

https://www.pref.wakayama.lg.jp/faq/answer/faq_r14065.html(最終閲覧日 2022/06/15)

第四章 観光地の食べ歩きとごみ箱の設置

文責：尾崎勇馬 竹村碩隆 松本蓮

I はじめに

最近では新型コロナの感染拡大の落ち着きとともに、国内旅行をする観光客も増えてきた。観光地での楽しみと言え、食べ歩きを挙げる人は少なくはないだろう。その観光地の名物や珍しい食べ物に舌鼓を打つのは、旅の醍醐味といえる。しかし、それらを食べ終わった際に、近くにごみ箱が設置されておらず、ごみを捨てる場所に困ったことがないだろうか。最近ではテロ等への懸念からのごみ箱が減少している¹¹⁷ため、観光地で見かけることも少なくなった。ここで問題となるのが、なぜ設置しないのか、ごみ箱がないことでごみのポイ捨てが増えるのではないかと、ということである。

私たちは、それらの疑問を解決するべく、観光地とごみ箱の設置をテーマにして研究を始めた。本報告書は、食べ歩きの有名な観光地へのヒアリングを通して、現状の分析・今後の展望と考察を行うものである。調査対象地域として、神奈川県を選んだ。その中でも、歴史的観光地である鶴岡八幡宮や、食べ歩きが盛んに行われている小町通りを有する鎌倉市と、日夜間わず多くの人々で賑わい、たくさんの店が軒を連ねる横浜中華街がある横浜市に焦点を合わせて研究を進めた。

II 概要

1. 鎌倉市¹¹⁸

- (1) 面積：39.67 km²
- (2) 総人口：172,683 人(推計人口、2021 年 12 月 1 日)
- (3) 人口密度：4,353 人/km²



(鎌倉市/地形 <https://www.city.kamakura.kanagawa.jp/kids/jh/kjh231.html> より引用)

2. 鶴岡八幡宮^{119 120}

- (1) 神奈川県鎌倉市雪ノ下にある神社。
- (2) 鎌倉幕府の初代将軍、源頼朝ゆかりの神社として約 800 年の歴史を持ち、現在は観光スポットとしても人気が高い。

¹¹⁷ 寺西香澄「主要国における公共交通機関のテロ対策」 『レファレンス』 2005 年 5 月 652 号 p. 78-106

¹¹⁸ 鎌倉市/地形 <https://www.city.kamakura.kanagawa.jp/kids/jh/kjh231.html> (最終閲覧日 2022/05/25)

¹¹⁹ 知る | 鶴岡八幡宮公式サイト https://www.hachimangu.or.jp/knowledge/#anchor_1 (最終閲覧日 2022/05/25)

¹²⁰ 鎌倉市観光協会 <https://www.trip-kamakura.com/place/209.html> (最終閲覧日 2022/05/25)

(3) 武士が馬に乗って駆けながら矢を射る「流鏑馬(やぶさめ)」や魔除けの縁起物「破魔矢(はまや)」の発祥としても知られ、武家文化を今に伝えている。

(4) 始まりは、鎌倉幕府を築いた源頼朝公の祖先源頼義が、京都の石清水八幡宮を勧請(神様の御分霊を他の地に還し祀ること)したこと。頼義は石清水八幡宮を篤く信仰しており、源氏の氏神として八幡神を鎌倉の由比ヶ浜辺に祀った。その後、源頼朝公が現在の地にお還し、鶴岡八幡宮の基礎を造った。



(島山クラス撮影)

3. 横浜中華街¹²¹

(1) 神奈川県横浜市中区山下町にある中華街。

(2) 横浜開港とほぼ時期を同じくして形成され、世界にあるチャイナタウンの中で最も安全で安心な中華街として発展している。



(島山クラス撮影)

4. 課題と対策

(1) 小町通り

『小町通りでは5年ほど前から「食べ歩き」が目立ち始め、「鶴岡八幡宮の参道の雰囲気」が台無し』『軒先にゴミを捨てられる』といった苦情が相次いだ。食べ歩きで衣服や商品が汚れるなどのトラブルもあり、マナー向上が課題となっている。』

¹²¹ 横浜中華街公式サイト <https://www.chinatown.or.jp>(最終閲覧日 2022/06/08)

市役所も腰を上げ、今年4月に観光客らに迷惑行為の自粛を求める「マナー条例」が施行された。商店会もステッカーや旗で注意を呼びかけたが、効果は限られていた。』¹²²

(2)2019年4月1日鎌倉市施行「鎌倉市公共の場所におけるマナーの向上に関する条例」¹²³

『本市の公共の場所におけるマナーの向上による良好な環境の保全及び快適な生活環境を保持することを目的として、基本理念等必要な事項を定める「鎌倉市公共の場所におけるマナーの向上に関する条例」が制定されました。(平成31年3月25日公布・4月1日施行)』

『本条例は、マナーの向上による良好な環境の保全及び向上を目的としており、誰もが「住んでよかった、訪れてよかった」と思える成熟した観光都市の実現を目指すものです。

このため、歩きながら食べることを含む一部の行為やスポーツを禁止、規制するものではなく、まずは迷惑行為を規定し、誰もが気持ち良く過ごすことができる場所であるために、マナーを呼びかけることで意識啓発を図ることとしています。』

(3)おもてなし袋

小町商店会が作成「おもてなし袋」配布 2019年12月21、22日

『観光客による食べ歩きやポイ捨てといったマナーの悪さが問題視される小町通りで今月、ごみや土産品を入れて持ち帰れる「おもてなし袋」が配布される。作成したのは小町商店会。散乱したごみの処理に頭を悩ませてきた会員が、シックなデザインと耐水加工を施した紙袋でまちの美化に一石を投じる。』¹²⁴

これらのように、食べ歩きが盛んである小町通りでは、ポイ捨てごみの減少や、その他のトラブルを改善すべく、様々な対策が取られている。

Ⅲ鶴岡八幡宮への現地調査・ヒアリング調査

実施：2022年2月23日、鶴岡八幡宮にて榎瀬宜の梨子田雅俊様にお話を伺った。

1. ヒアリングの目的

食べ歩きの盛んな観光地から、ごみ箱の設置についての考え・ポイ捨てごみの状況をお聞きすることで、観光地とごみ箱の関係の理解を深めるとともに、観光地の美化における課題を探る。鶴岡八幡宮は三が日に限り、臨時にごみ箱の設置をしている観光地であることから、臨時のごみ箱の設置が観光地に及ぼす影響を探る。

2. 現地の状況

境内には露店が出ており、五平餅などを食べている観光客がいくらか見られた。祝日にもかかわらず境内にはごみが散見されず非常にきれいに保たれていた。

3. 質問と回答

¹²² 『毎日新聞』2019.12.21 地方版/神奈川 25頁より引用。(最終閲覧日2022/06/08)

¹²³ 鎌倉市ホームページ <https://www.city.kamakura.kanagawa.jp/kankou/mannerruleshead.html> (最終閲覧日2022/06/08)

¹²⁴ タウンニュース鎌倉版『小町商店会「おもてなし袋配布へ」』2019年12月13日号 <https://www.townnews.co.jp/0602/2019/12/13/510337.html>

(1)現状について

1)鶴岡八幡宮および周辺地域でのごみのポイ捨ての現状について

- ・コロナ渦になり、外国人観光客が大きく減少したことにより、観光客の総数が激減したためにゴミのポイ捨ては当然減った。しかしごみのポイ捨てはやはりなくなる問題である。

(2) ごみ箱の設置について

1)ごみ箱を常設しない理由について

- ・昔は設置していたものの、カラスによるごみの散乱が目立ったことや、鶴岡八幡宮は神社という神聖な場所であるためごみ箱を常設するのはふさわしくないと考え撤去した。
- ・文化的価値の高い木造の観光地としてテロや火災への警戒から設置していない。

2)観光客のごみの処理について

- ・露店で出たごみに関しては店の人に直接受け取ってもらうようにしている。

3)三が日のごみ箱の設置について

- ・250万人もの観光客が訪れるため、人口過密から普段通りではごみの処理に手が回らないため、露天商が臨時的に設置している。その際、本殿から流鏝馬道¹²⁵を挟んで離れた場所に設置することで、本殿近くの清浄を保ち、また火災リスクを減らしている。

(3) ごみのポイ捨てへの対策について

1)注意書き・看板の設置について

- ・「ポイ捨て禁止」等の表示はしていない。その理由は主に神社であるからであり、その表示をすることで鶴岡八幡宮が神聖なイメージから乖離することを危惧している。

2)鎌倉市の条例に関して

- ・「鎌倉市公共の場所におけるマナー条例」に関しては、条例制定の際に市内で議論がおこった。条例の誤認識により食べ歩きをしてはいけないとのイメージが広がり、「生きづらくなる法律が出る」と話題になったものの、条例自体の効力は限定的であり、条例制定の前で歩きながら食べる観光客が減ったようには感じない。
- ・前述した誤認識については、マナー規制を「禁止」と勘違いして、食べ歩きやごみのポイ捨てが減るなら抑止力としてはよい。
- ・現行の条例で鎌倉市のごみに関しての条例は網羅されている。鶴岡八幡宮としては神職である自分たちが、参拝者に「神域である」という認識をもってもらうため活動していく必要がある。

3)清掃に関して

- ・傭人が複数人で清掃を行っている。神職や仕女が朝のご奉仕で毎日掃除をしているため、境内は綺麗に保たれている。

¹²⁵ 次ページの地図参照。



←流鏝馬馬場

(<https://ichinomiya.gr.jp/022.html> より引用)

4. 清掃と心理的割れ窓効果

心理的割れ窓効果という、割れた窓の周りの窓も割られる可能性が高くなるという現象がある。これをごみのポイ捨てに当てはめると、人間はごみが落ちているところには心理的にごみをポイ捨てしやすくなってしまいます。散乱ごみの現存数と散乱ごみの新規発生数の関係の調査¹²⁶においても、気温等の他の要因より、ごみが散乱しているところにごみが新たに捨てられやすいと明らかになっている。

一方、鶴岡八幡宮は毎日のごみ拾いにより境内がきれいに保たれておりこの状態は、前述の現象の裏返しでごみを捨てにくい状態になっている。これはコンビニのトイレでも採用されている方法であり、「ごみの放置はやめましょう」と表示するより「いつもきれいにご利用いただきありがとうございます」と表示することでごみのポイ捨てが減る。これには前者より後者は常に綺麗であるという状態を連想させることで心理的にポイ捨てしづらくなる効果があるためである。

さらに、清掃をしている人が目に入ることもポイ捨ての防止に有効であるため、鶴岡八幡宮の神聖はごみ拾いの努力によって守られているといえる。

5. 小括

現在では露店で出たごみは店の人に受け取ってもらい、それ以外で出たごみを捨てる場所はない。しかしながら我々が訪れた際には、観光客が多く訪れていたにもかかわらず、ごみのポイ捨てはほとんど見られなかった。これは毎日、神職および傭人らで行っている清掃によりごみが落ちていないのはもちろんであるが、先に述べた割れ窓効果による心理的影響があるように感じた。

また、聖域としての印象・景観の悪化からごみ箱の常設はしていないが、三が日については参拝者の多さから、露店でのごみ回収に対応できないことでポイ捨てをされる可能性が高い。それを危惧しごみ箱を設置していることから、ごみ箱の設置は観光地に合わせた柔軟な対応が必要であると感じた。

やはり文化的価値の高い観光地としては、ごみ箱を設置することはカラスを呼び寄せる危険性・



(ヒアリング後集合写真：島山クラス撮影)

¹²⁶ 天野耕二・村田裕樹「歩道における散乱飲料容器ごみの現存特性と集積効果」『廃物学会論文誌』2001年12巻2号p.68-74

ごみ箱それ自体による景観の悪化などから「神聖な」イメージからの乖離の懸念がある。ほかの観光地と異なる点は、ここは聖域であり、観光客は参拝者であるということである。ごみ箱を置いてほしいという要望が寄せられているようだが、参拝者と鶴岡八幡宮の神職の間では、やはり神社とはごみを捨てる場所ではないという聖域としての認識にずれが起ることもある。啓発板やごみ箱を置かない、清掃を徹底することで参拝者からの、聖域としてのイメージを大切にする、鶴岡八幡宮の神職としての精神をこのヒアリングから感じ取ることができた。

IV小町通りへの見学

実施：2022年2月23日

1. 見学の目的

食べ歩きが有名な商店街である小町通りの見学を通して、観光客の行動・ごみの状況、小町通りの実施している対策を学ぶ。

2. 現地の状況

午前10時過ぎに訪れた際、たくさんの観光客がみられた。その多くは店の前で飲食しており、歩きながら食べる人の姿はほとんどなかった。そのためポイ捨てごみが散乱している様子はなかった。しかしながら、小町通りで提供されていない菓子などのごみは散見された。

3. 小町通りの対策

(1) 清掃

午前10時までに人力車夫らにより清掃がおこなわれる。

(2) 啓発板の設置

食べながら歩く行為を注意する看板が多く設置されていた。飲食店には店の前で食べることを薦める啓発板があるほか、洋服店等には付近での飲食および持ち込みを禁止しているものがあった。また、トンビが食べ物を攫うため、屋根のあるところ、および店内で食べることを促す注意書きも多く見られた。

(3) 飲食スペースの提供

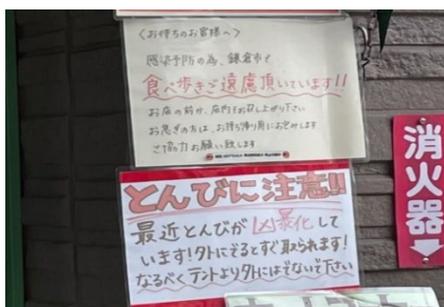
飲食をする場所が提供されていることから、ベンチ等に座って食べる観光客が多いため。出たごみはそのまま店舗に返却できることで、ごみを持ち歩くこともない。

4. 小括

人力車夫に尋ねたところ、普段からそこまでごみは目立たないと言う。実際、食べ歩きで有名な商店街である小町通りには多くの観光客が訪れていたにもかかわらず、植木の後ろや路地等目に入りにくいところにはかごみは見受けられなかった。また、トンビによって襲われるケースは確かにあるものの、これを理由に、食べ歩きを抑制することに利用しているという(下図)。

一方、現地では、菓子の包み紙やビニール片といった小町通りで提供されていないごみが少し見られた。これは外部から持ち込まれたものの、ごみの捨てる場所が見つからずにポイ捨てされたのではないかと推察される。小町通りではごみ箱を設置せず、現地に出たごみだけを提供している店が受け取る仕組みにしていることで処理している。そのため露店で提供されていないほかのごみは、敷地内では処理することができないのだ。ごみ箱のない観光地では当然懸念される問題ではあるものの、決まった時間に協力して清掃を行っている小町通りは、商店街を綺麗に保っている。やはり、見学を

通して、継続的な清掃・啓発板の設置など、ごみがポイ捨てされないような工夫によってごみの少ない商店街を維持しているのだと感じた。



(小町通りに設置された啓発板：畠山クラス撮影)



(午前10時の小町通り)

V横浜中華街への現地調査・zoomでのヒアリング

現地調査の実施：2022年2月23日

ヒアリング実施：3月31日 龍谷大学にて横浜中華街発展会協同組合の武松昭男様にお話を伺った。

1. ヒアリングの目的

日夜問わず多くの観光客が訪れ、食べ歩きが盛んな横浜中華街では、ごみに対してどのような対応を取っているのか明らかにする。

2. 現地の状況

現地調査当日は祝日、三時頃ということもあり非常に多くの観光客がみられた。歩きながら食べる人はあまり見られず、路上に散乱したごみは確認できたものの突出して散見されるほどでもなかった。

3. 質問と回答

(1) 新型コロナウイルス感染症の流行前後における変化について

1) ポイ捨てごみの量の変化

- ・国内外問わず、観光客自体が減少したため、それに伴いポイ捨てごみの量も減少した。

2) 規制等の変化

- ・規制に関しては特にはない。ただ、行政から、マスクは必ず燃えるごみに入れて、燃えるごみは必ず封をするようになど、公衆衛生について指導があった。

(2) 路上のごみ箱について

1) ごみ箱の設置

- ・ごみ箱の設置は、現在検討中である。
- ・10～20年前には設置していたが、ごみ箱周辺にごみが溢れてしまい、景観を損ねるため取りやめた。また、人が多く歩いている中を収集車が入っていくことの危険性や、コスト負担の面、テロなどへのおそれという点も、設置しない理由として挙げられる。

2) 中華街での食べ歩きをして出たゴミの処分

- ・食べ歩きできる商品を取り扱う店舗を中心に、食事の際に出たごみを引き取るようお願いしている。
- ・それに合わせて、他店舗のものであっても引き取ってもらえるよう呼びかけている。

(3) ポイ捨てごみに対する対策について

1) 注意喚起のポスターや看板などの掲示物

- ・ポイ捨てごみの注意喚起に関して、ポスターなどの掲示物は置いていない。
- ・放送設備を用いて、呼びかけを行うことを現在検討している。
- ・ただし、ごみ箱を設置していない以上、「お願いはするのにごみを捨てる場所はない」というクレームを招きかねない。

2) 効果が薄かった対策

- ・お客様に対して、ポイ捨て禁止等のアプローチなどの対策はおこなっていない。
- ・また、効果が薄いとのことだが、何をもちて効果とするかが不明確であり、効果を計ることができないため答えられない。

(4) 路上の清掃について

1) 日程や時間を決めて行っているか

- ・発展会としては、特に時間や日にちを決めてやっていることはない。
- ・しかしながら、中華街発展会と町内会、横浜市資源循環局、それから地域の企業で「中華街を綺麗にする会」という会を作り、その中で地域の方々と啓発活動や宣伝活動を含め、月に一回3時から1時間程かけて清掃を行っている。
- ・あとは、各店舗が開店前にそれぞれの店前を清掃するため、それに任せている。

(5) 店舗に対するルールや忠告について

1) 店舗への、ごみについてのルールや忠告はあるかどうか

- ・横浜市が認可している一般廃棄物処理業者と契約するようというお願いはしている。中華街の店舗のごみが家庭ごみ置き場に置かれることを防ぐためである。また、他店舗のごみであっても受け取るようお願いもしている。なお、ごみの出し方についての処分については市町村の管理下にあるので、全店舗一斉に市町村から説明を受けてもらう等の措置はしている。

(6) ごみ集積所について

1) どのような問題があったか、また、廃止による影響

- ・缶や瓶の捨て方は処理責任をもつ市町村によって違う。ごみ箱、ごみ置き場には分別の問題がある。
- ・2017年からメディアが一斉に報道したごみ集積所¹²⁷の一時的撤廃だが、(11月頭から3月末)この当時、山下町の町内会には110か所の家庭ごみ置き場があった。特に問題があったのが中華街の9か所である。分別がされていないに加え、家庭用であるにも関わらず観光客がごみを捨てていき、問題となっていた。
- ・そのため、付近のごみをひとまとめにして収集するステーション方式から、戸別回収に変更した。
- ・綺麗になりはしたが、果たして根本的な解決になっているのかという点で疑問が残る。

¹²⁷ 家庭ごみを集めて処理するごみ置き場のこと。事業ごみが不当に捨てられる問題が多発していたため、2017年に社会実験として一時的にこれを全てなくした。

(7) 観光客が多い時期について

1) オーバーツーリズム¹²⁸への対策

- ・東門辺りの信号の交差路で、横断歩道を見逃して乱れて横断している人が目立つ。バリアードや監視員などを置いて通れないようにしている。放送設備なども利用する。

2) 観光客の過密状態とごみ箱

- ・観光客の過密によってごみ箱の散乱等、容量不足などさまざまな懸念がある

(8) ごみ箱設置における問題について

- ・ごみ箱は分別用にいくつ置けばいいのか、何千人とくる観光客がちゃんと守ってくれるのかもわからない。そのうえ、しっかり分別されたからと言ってもそのあとにチェックや手での仕分け作業などの「後の工程」がある。その作業をするためのコストという問題もある。そしてそれができていない場合、「分別もしていないのか」などの批判につながる可能性もある。
- ・最近のごみ箱の設置はテロの危険性を孕む。中華街は多くのお客様が来るため、被害も大変大きくなってしまふ。そもそも日本人だけではなく様々な人がいるため危険性も高いと思われる。



(Zoom でのヒアリング風景：畠山クラス撮影)

4. 小括

現状、横浜中華街にごみ箱を設置するのはとても困難である。その理由はごみ箱を設置した後の分別や回収など後の作業に問題があるからである。上記で述べたように処理費・人件費がかかるほか、回収車が中華街に入るのが困難であるからだ。横浜中華街は建物および電柱等が大変多く道幅が狭い構造になっている。そのため、分別を推し量るためにいくつかのごみ箱を設置するとそのごみ箱分の回収車が、入れ替わりで中華街を行き来することになる。それには膨大な手間と時間がかかるため、現実的ではない。このように、観光地の特徴・構造によってはごみ箱を設置することが難しいことも

¹²⁸ 「特定の観光地において、訪問客の著しい増加等が、市民生活や自然環境、景観等に対する負の影響を受忍できない程度にもたらしたり、旅行者にとっても満足度を大幅に低下させたりするような観光の状況」（引用：国土交通省平成30年版「観光白書」p. 111より）（最終閲覧日 2022/06/08）

あるのではないかと考える。つまり、ごみ箱の設置においてはテロ・火災等のリスクにとどまらず、設置後の回収・処理に目を向け、その観光地の地理的な条件および構造から検討要する問題であると、このヒアリングを通して感じる事ができた。ごみ箱を設置する、簡単なことに思えるが観光地にとっては大きな負担になりえるということである。



(畠山クラス撮影)

VI 考察・結論

1. 分別率と混入率

横浜中華街で懸念されている分別について考察する。分別が守られているかの基準は分別率¹²⁹と混入率¹³⁰である。調査¹³¹によると、分別率は平均 60%、混入率は平均 40%と分別はやはり守られにくい傾向にある。特に、不燃ごみ・可燃ごみの分別率・混入率は特に低い。これは種類がわからずに誤ってごみを混入させてしまっているのが多いことが理由であると考えられる。

これに対し研究は、ピクトグラムを用いるほか、分別表を分別式ごみ箱に貼布することで、分別率・混入率を大幅に上げることができるとしている¹³²。こうした啓発を設置することで、分別がより守られ仕分け等の手間は軽減するものの、依然捨てられた後の始末には人件費などがかかることは確かである。

2. ごみ箱のある観光地

(1) 京都の観光地からみる配置場所

京都には食べ歩きが盛んな観光地が多くあり、ゴミ箱が設置されているところもある。そこには、ごみ箱を設置するには多くのコストがかかることから、これらの観光地にはごみ箱を設置する理由が必ずあるはずである。では京都府のなかでも食べ歩きが盛んなエリアである、嵐山の竹林・清水寺仁王門の前の分別式ごみ箱(下図)に焦点を合わせ考察していく。

我々はこれらのごみ箱の設置場所に注目した。下図のそれぞれのごみ箱はともに入口に設置されている。そして敷地内に入るとごみ箱はひとつも見受けられなかった。入口にある理由は、周辺地域で食べ歩きをする観光客が多いことから、持ったゴミを敷地内に入る前に捨てることのできるからであると推察できる。入口でゴミを捨てる利点は2つある。ひとつはこれにより敷地内にごみをポイ捨てされる可能性が減少することである。また、清水寺に関しては、鶴岡八幡宮のお話にあるように、食べ物およびゴミを持ち込むことで神聖なイメージから乖離することを防ぐ効果がある。さらに、ゴミを捨てられることで自然を生かした景観や文化的景観を損なう危険性を減らすことができる。

¹²⁹ 分別式のごみ箱において、ごみ箱に捨てられたごみのうち適切なごみ箱に捨てられたものの割合。分別がまもられている割合。

¹³⁰ ごみ箱内のごみのうち、指定外のごみ(混入しているごみ)の割合。

¹³¹ 帳允鍾、青木誠治、河合慎一、早瀬光司「市民公園におけるごみ箱の配置条件による散乱ごみの増減」『環境科学会誌』2002年15巻1号p.59-66

¹³² 高野拓樹「街頭ゴミ容器の分別率に対するピクトグラムの効果」『人間と環境』2018年44巻2号p.2-9 この実験結果から、下図の竹林のごみ箱にも同じのピクトグラムが用いられている。

もうひとつの利点は、敷地内にごみ箱を置かなくてよいことである。下図2つの観光地は、敷地内では景観が重視される。そうなるに景観の悪化の観点からごみ箱を置くべきではないといえる。しかし、入口に設置すればどうだろうか。入口にごみ箱があることで敷地内にはごみ箱を置かずとも、ごみのポイ捨てによる景観悪化を防ぐことが出来る。こうした利点から、2つの観光地はごみ箱を設置していると考えられる。

清水寺・仁王門の前に設置されたごみ箱



嵐山の竹林の入り口に設置されたごみ箱



(いずれも畠山クラス撮影)

(2) 配置場所の考察

ごみ箱の配置場所によってポイ捨てごみの散乱率は大きく変わることが明らかになっている。広島市の公園での実験¹³¹によると、ごみ箱の配置は同じ個数であっても、敷地内に拡散して設置した方が、出入口に設置するよりもポイ捨てごみの散乱率は低くなる傾向がある。つまり、商店街や中華街等にゴミ箱を設置する場合は拡散して設置するのが好ましいといえる。しかし、これは敷地内でごみが新たに発生する場合の結果であり上記の清水寺および嵐山の竹林では、出入口のみに設置する方が効果的ではないかと考えられる。研究¹³³では、設置場所が不適切な場合、ごみ箱の機能が十分発揮されないことから「時にはごみ箱がごみになる」との指摘がある。このことから、設置場所はごみ箱の設置にかかる重要な条件であることが明らかである。

(3) デザインの考察

上記京都の観光地に設置されたごみ箱には、いずれもピクトグラムや簡略化されたイラストが用いられている。これには、利用客と管理者のごみ箱に対しての合意形成を構築する機能があるそれには「分別・資源化をする」というメッセージ性や利用者にとってのわかりやすさが重要になる¹³⁴。そのため、上記観光地のピクトグラム等は、分別の促進やポイ捨ての防止に効果があるといえる。

3. 啓発板の設置の可能性

今回のヒアリングを通して、鶴岡八幡宮および横浜中華街ではおもに景観の悪化への懸念から啓発板や看板の設置はなかった。しかしながら啓発板の設置はポイ捨てごみの散乱率の減少に効果があることが明らかになっている。研究¹³⁵では、「ごみは自分達でもって帰り、みんなで美しい公園にす

¹³³ 松藤康司「ごみ箱考-ごみ箱が『ごみ』になるとき-」『環境システム研究』1988年16巻p.106-111

¹³⁴ 加藤悟、松村憲一「鉄道駅のごみ箱デザインによる分別促進に関する社会実験」『廃棄物資源循環学会研究発表会講演集』

¹³⁵ 帳允鍾、河合慎一郎、青木誠治、中尾晋策、早瀬光司「公共的市民公園における啓発板およびごみ箱の種別・有無によるごみ箱のコントロール策」『廃棄物学会論文誌』2003年14巻2号p.83-92

るように心掛けましょう。」と書いた啓発板を設置することで、ごみ箱を撤去している観光地においてポイ捨てごみの割合が43%減少した。この結果から、ごみ箱のない観光地においては、啓発板の設置が良い効果を生み出すのは明らかである。これは割れ窓理論における集積効果と類似した、心理的働き掛けが生じた結果であるといえる。

4. ごみ箱の設置による効果

(1) 利便性について

ここまでごみ箱の設置の是非について検討してきたが、観光客にとってごみ箱がないのは不便である。現に鶴ヶ岡八幡宮・横浜中華街をはじめとし、ほかの観光地においても、観光客から「ごみ箱を常設してほしい」との要望が多く寄せられている。ごみ箱を設置することで露店のごみのほか、持ち込まれたごみも捨てることができるため、観光客にとっては観光しやすく消費行動も起こしやすい。つまり、観光客からすればごみ箱が設置されているほうが便利であるといえる。

(2) 設置することによるごみの増減

観光客にとってはごみ箱の設置は便利といえるものの、ごみ箱を設置することは家庭ごみ¹³⁶の持ち込みを増加させるとの報告がある¹³¹。これによると、ごみ箱を設置していない場合の家庭ごみの量(13と比べて、ごみ箱を設置した場合の家庭ごみは496gとかなり多く持ち込まれ捨てられた¹³⁷。本来観光地・公共の公園等で出ない家庭ごみを処理するのは観光地にとって負担である。つまり、ごみ箱を設置してほしい観光客と、それにより大きな負担を負う観光地ではごみ箱の設置について認識のずれがあることがわかる。

5. 認識のずれ

ではこうした観光客と観光地の間のずれにどのように向き合っていけばよいのか。私たちは、観光地の努力により相互理解を深めていく必要があると考える。そのひとつが情報発信である。例えばごみ箱のない観光地は、設けたホームページ、SNS等でごみ箱の設置がないこと・設置していない理由を表示することが挙げられる。ごみ箱がないということを現地に訪れる前に、観光客が認知することでビニール袋を持参する、捨てられないごみが出るものを買わないなど対策することができる。さらに、ごみ箱を設置できない理由をあらかじめ記載しておくことで、ごみ箱の設置の要望に対応しやすい。こうした効果から、SNSを使った情報の共有は効果的であると考えられる。

また、啓発板を利用することも情報共有において重大な役割を担うと考える。「ごみ箱を設置していないため食べ終わったごみは露店に渡す」「ポイ捨て厳禁」とした注意書きには、うえで検証したように心理的に効果があると考えられる。もちろん、鶴ヶ岡八幡宮のように文化的価値の高い観光地では、神聖なイメージからの乖離を危惧して敷地内に看板や啓発板を設けないことも想定される。このような場合は最寄りの駅や駐車場等に看板や啓発板を設けるというのはどうだろうか。どの交通機関を用いても目に入るため、敷地内に設置せずとも観光客に認識してもらえ可能性は高い。このように様々な手段を用いて観光客と情報を共有していく、これが両者の認識のずれを生まない方法ではないか。

¹³⁶ 衣類・電池・金具など家庭で主に発生するごみ。

¹³⁷ ポイ捨てごみの量はごみ箱撤去時の方が多いが、ごみの総量としては設置時の方が多。

6. 最終考察

今回の研究を通して、ごみ箱の設置は観光地にとって大きな問題であることがわかる。ヒアリング調査では、文化的価値の高い観光地である鶴岡八幡宮が抱える、神聖なイメージの保護と観光ゴミ対策との兼ね合いの難しさについて知ることができた。景観が重視される観光地だからこその課題があり、テロや火災の対策・ごみ箱の設置による景観の悪化への懸念から設置をしていない。この判断はとても難しいものだが、鶴岡八幡宮は綺麗に保たれている。そのことから備人や神職、仕女の方々の絶え間ない努力と情熱を感じることができた。

また、横浜中華街でのヒアリングではごみ箱を設置するにあたって発生する手間とコストについて知った。観光客にとってごみ箱がないことは食べ歩きをする上で不便であるが、観光地にとってはただならぬ負担がかかる。それはごみが捨てられる前の設置の段階にとどまらず、ごみが捨てられた後の分別・そのゴミの処理に至るまで多くの過程が存在する。ごみを捨てた後の処理という苦勞・手間は観光客としての私たちには見えない内情である。こうした観光客が触れることの少ない情報はまだまだ認知度が低いことが考えられる。これを積極的に発信し、観光地への理解を深めることが大切であるとヒアリングを通して実感することができた。また、ごみの回収や処理に関しても、組合と店の信頼関係のもと様々な工夫が施されていることにより成り立っている。つまりよりよい観光地をつくるには協力がなにより大切であると感じた。

もちろんごみ箱の設置はポイ捨てごみを減らすことに役立つが、経済的な負担・景観やその観光地の特性を鑑みる必要がある。さらに、設置の有無によって発生するごみの種類や量が変化することから当然その処理の手も変わる、そのことから、設置後の予見も観光地にとって重要であることがわかる。ヒアリング・研究を通して、きれいで楽しんでもらえる観光にするためには、やはり清掃や、設置における様々な工夫などの努力と、観光客および観光地の中での情報共有と相互理解がなにより重要であると感じることができた。

Ⅶおわりに

今回の研究を通して、観光客としての私たちには気づけなかった観光地の内情が見えてきた。そして意外なことにゴミ箱がない観光地でもそれほどごみが落ちていないこともあることが分かった。それは人力車夫や店の人、関係者の努力によって成り立っていることが現地調査をとおして知ることができた。ごみの回収や処理に関しては、鶴岡八幡宮と小町通り、横浜中華街発展会協同組合と中華街の露店の関係のように、信頼関係・相互理解のもとでよりきれいな観光地を作ろうと支えあっていることも見えてきた。観光客として訪れる観光地にもこうした魅力や情熱が詰まっており、ごみが落ちていない状態はそれだけの多くの人の苦勞のもとに実現されている。観光地に足を運んだ際は、ごみ箱が設置されていないなくても、この報告書と観光地の人々の見えない努力をぜひ思い浮かべてほしい。そして、手に持ったごみをふさわしい方法で処理してほしいと願う。

〈参考文献〉

- ・安田八十五 「ごみゼロ社会を目指してー循環型社会システムの構築と実践ー」日報 1993年5月1日
- ・田口正己「ごみ問題の政策争点 『リサイクル社会』論から『経済的手法』論へ」自治体研究社 1996年5月1日
- ・小林重敬(他)「条例による総合的まちづくり」学芸出版社 2002年12月1日
- ・G.L.ケリング、C.M.コールズ、「割れ窓理論による犯罪防止ーコミュニティの安全をどう確保するかー」文化書房博文社 2004年3月1日
- ・後藤春彦「景観まちづくり論」学芸出版社 2007年10月15日
- ・高崎経済大学地域制作研究センター「景観法と地域政策を考える」勁草書房 2014年3月30日
- ・山谷修作「ごみ減量対策 自治体ごみ減量のフロンティア」丸善出版 2020年9月28日
- ・藤井誠一郎「ごみ収集とまちづくりー清掃の現場から考える地方自治」朝日新聞出版 2021年8月10日

おわりに

文責：北川良樹 宗森公希

(1) 今回のヒアリングを通して

2021年9月から法政アクティブリサーチとして各自で調査を進め、「食」「史跡」「まち」を繋ぐ問題・課題について研究を進めてきた。

各班、それぞれに焦点を絞って、様々な角度から熟考を重ねたが、道のりは険しく報告書作成まで紆余曲折があった。学習を進めていく上で、その中でも特に「食」は私たちが生きていく上で最も身近なものであり、「食」が社会において大きな役割を果たしていると捉え、とりわけ「食」を中心に勉強を重ね、それを基に各自テーマを設定した。

調査の結果として、私たちは『農産物や特産品などの「食」が「まち」の顔になり、文化や伝統を持つ「食」が歴史を持つ「史跡」にも紐づけられていて、それぞれが深く結び付けられている』と考えた。それらを実際に目にし、ニュースや新聞などではしるることのできない情報に触れて学ぶことで、「食ありきの私たちであり、社会である」と強く認識した。これからも生きていく上で必要不可欠な「食」。我々は研究を基に培った知見をこれからも発信していくことが求められているだろう。

(2) 法政アクティブリサーチからの学び

現在は文明が進み、自分が気になることがあれば簡単に情報機器で調べることができる時代になったが、その反面、私たちはインターネットの情報の上面だけを見て判断をしてしまっているのではないだろうか。

今回、この法政アクティブリサーチを通し、各班様々な分野に対し、調べを深める中でインターネットの文面で知り得る情報や状況と、実際に現地で知り得た情報や状況が噛み合っていないことも多くあった。また、現地の方に伺ったヒアリングでは、インターネットだけでは知り得ない現場の苦労や、今まさに抱えている問題点などを知ることができ、各班が決めた研究テーマに対して、深く分析することができたのではないだろうか。

情報社会に生きる私たちはインターネットの利便性に甘んじ、物事の本質を捉え切らず、理解したつもりでいることが多い。しかし、今回の経験から自らが体験し、自らが考えるということがいかに自らの成長に繋がるかということを改めて再認識できた。

私たちは法政アクティブリサーチでの経験を経て、知識や現状を正確に把握し、行動していくことの重要さと、さまざまな情報に溢れ、移り変わっていく現在の状況に目を凝らし、物事の本質を見極めることの大切さを学ぶことができた。また、実際に自治体や法人にアポイントメントをとることや、ヒアリング、現地調査といった学生では経験し難いことをできたこと、そして一つの報告書を作り上げたことはこの先の人生の大きな糧となると感じた。

この場をもって、御助力くださった各団体、企業、行政機関の皆様へ心からの感謝を述べさせていただきます。

これにて、畠山クラスの報告書を締めたい。