

## 加賀市大土町古民家利用による山菜料理体験とそのデータベース構築

指導教員：金沢星稜大学経済学部教授 大藪多可志

参加学生：楊 □ ・稲垣香織・福島良一・中島崇裕・大西祐貴・金城数馬

大土町には9軒の民家が現存し生活しているのは2軒のみである。農林業で活気があった地区であるが、人が住まなくなり民家の荒廃が著しい。本研究においては、郷土（山菜）料理を軸として、これら地域の自然などの各資源を活用し訪問者増加策について検討した。炭焼きなどの体験と郷土料理を融合させ持続的な生活が可能である。郷土料理データベースにより顧客カスタマイズされた料理と予約が可能なシステムを構築した。

### 1. はじめに

大土町住人は、篠原の合戦で木曾義仲に敗れた平家の残党が先祖ではないかと伝えられている。1916年（大正5年）には21戸141人在住していたが1982年（昭和57年）10戸26人に減少している。昭和40年頃までは荒谷小学校大土分校もありかなり活気があった。昭和13年に大火があり22戸の茅葺の家々が全焼した。現在では、瓦葺の9戸のみが残っており3名（夫婦一組と女性一人）が2軒に生活している。これらの民家は住人がいなくなるとともに荒廃しつつある。日本の他地域と同様に古き良き中山間村が消滅しつつある。村を出た住人は、加賀市内や山中温泉などに居を構え土・日曜日などに畑仕事を行うために通って来ている。これら通いの家々では、概ね月12万円ほどの収入があれば生活が成り立つとのことである。このため、当該地区の生活システムや環境を維持しつつ訪問者を開拓し、その消費による村の存続可能な方策が必要である。

2007年6月から大土地区の調査を開始した。大土地区には、炭窯とともに山菜や木の実、自然など観光資源が多く、金沢市など近隣の街中に生活しているものにとって憩い・癒しゾーンとして魅力ある地域である。特に、近年のIT化された生活・労働環境による疲労蓄積やストレスを解消する端緒になる。大土地区で収穫できる山菜を主な食材とした郷土料理を中心とし、環境に配慮し訪問者を開拓する方策を提案する必要がある。結果として、日帰り客で熟年女性や若いOLなど少人数グループ（5人程度）にターゲットを絞ることが望ましいとの結論に至った。また、料理・炭焼き・山菜取り体験などを組み合わせることにより、訪問者のリフレッシュ効果が期待できる。

日帰りの少人数のみの訪問客を受け入れることにより、住人の労働負荷が軽減され、かつ、環境にも配慮した交流人口が維持できる。宿泊や温泉入浴希望者には、山中温泉の旅館や総湯である菊の湯を紹介する。訪問者が増えるとトイレの問題が派生する。富士山などにおいてはエコトイレ開発されており、その設置により環境に配慮した誘客が可能である。若いOLなどのグループに訪問してもらうにはインターネットなどの情報インフラ環境整備も必須である。これらのシステムや訪問者へのサービスや訪問者募集に関して検討した結果について報告する。

### 2. 郷土料理

大土地区においては、1960年頃まで炭焼きと焼畑による農産物収穫が基本として生活を支えていた。焼畑は、土地を殺菌し灰や腐葉土が肥料になる。焼畑は5年位の周期で新しい場所に移動する。例えば、1年目には、蕎麦や菜っ葉類、2年目は粟類、3年目小豆類、4-5年目に鴨足（カマシ）や

稗（ヒエ）類を収穫し、粟・稗・鴨足が現在のお米の代わり（主食）であった。

大土地区の郷土料理として、柿の葉すし、ワラビやゼンマイと厚揚げなどのにしめ、ウド・ワラビ・ミョウガなどの酢の物、かむり（寒瓜）の酢の物、”くぐみ”の和え物、めった汁、大根おろしのナメコ和え、しいたけの網焼き、ムカゴや粟ご飯などがある。これらと岩魚などを組み合わせることにより多くの人に魅力ある料理が提供できる。訪問者の好みにより工夫を凝らすことも必用である。

料理は季節ごとに異なる。出来る限り旬のものを利用し提供する。さらに、現代病として代表的な高血圧、糖尿病、花粉症、また、三大成人病である脳卒中、心臓病、がんなどの予防に効果があるとされる食材を選び訪問者の満足度を高める必要もある。提供する料理の食材は厳選されたものであり、標準料理のほかに顧客ニーズに沿うもの（顧客がカスタマイズ）も提供する。特に、最近ではメタボリック症候群に対する注目度が高く、それに配慮した食材の人気の高い。

平成 19 年 11 月 18 日（日）に、加賀市自然ふれあい室と食文化再生室が中心となり、大土町で収穫祭が催された。地元 4 つの小学校の児童 22 名と我々 6 人、地元の住人や市役所の職員など参加者総勢 50 名で郷土料理を作り食した。小学生などの児童が郷土伝承料理を食する経験は重要である。一般家庭で経験することは珍しく難しくなっている。10 種類以上のものが食卓に並ぶとともに、地元住民の方々と懇談しながらの食事会であった。また、地元住民の方々に、煮しめやわさびなどの料理を持参していただいた。児童を含め多くの参加者の評価は美味しいとのことであった。特に、50 歳以上の方にとっては、懐かしさもあり好評であった。その時の料理の一部を図 1 に示す。図には”ばたもち”も並んでいる。また、料理に使われた寒瓜を図 2、囲炉裏で暖められているめった汁の写真を図 3 に示す。

料理に対して、ほとんどの方から美味しいとの評価を得た。さらに、近隣都市部在住の高齢者、実年者、若い OL の評価が必要であるが、大土地区郷土料理が評価される感触を得た。



図 1 収穫祭で料理された品



図 2 寒瓜



図 3 囲炉裏でのめった汁

### 3. 訪問者

ターゲットとして考えられる主たる訪問者として、熟年女性と若い OL が考えられる。女性は食に対して敏感であり、男性よりも興味を抱き質の高いものを志向する。また、訪問者は日帰りとし、大土地区で郷土料理をコアとし各種体験を連携させる。ただ単にのんびりと読書をしたり、住民の方と昔話に花を咲かせたりし時間を過ごすのも一つの方法である。10 時や 3 時に裏山から湧き出る生水でお茶やコーヒーをいれて、ばたもち（おはぎ）など和菓子を楽しむのもよい。大土地区には良質の美味しい湧き水がある。図 4 にその写真を示す。生水の近くにわさびが植えてある。また、裏山から見た大土地区の写真を図 5 に示す。棚田がある山村風景である。多くの人の心を癒してくれる。

ただ単に訪問者を待っているだけでは殆ど訪れる人はいない。訪問者を獲得するには何らかの仕掛けが必要である。本研究で検討した結果、金沢市などの

婦人会、農協、労働組合

などへの PR 効果がある。近年、温泉地における企業の保養所などが維持コストの高騰から閉鎖されることが多々ある。また、利用者も近年の忙しさから宿泊を敬遠し安近短なものへシフトしている。このため保養所の代わりに利用券を配布していただき従業員の厚生施設としての役割を担うことも考えられる。訪問者に菊の湯の割引券を配布することにより、帰りに温泉を利用してもらおう。

ロハス系の雑誌（フリーペーパーなど）に取材していただきクーポン券を添付するなどの方策をたてる。このとき、受け入れ側のキャパシティも考慮する。スタート時は1軒からはじめ、軌道に乗るか見極め3軒にする。3軒が連携し会社組織にすることにより、住民の目標である12万円/月・人の可能性が高くなる。



図4 竹の樋（トイ）から出る生水



図5 棚田から見た大土地区の民家

#### 4. 体験

山間部で料理を楽しむのみならずその地区ならではの体験を希望する訪問者も少なくはない。いつものパターンと異なる労働やもの作りを体験することにより、リフレッシュや様々な知識を身に付けることができる。大土地区において、訪問者が体験できるものとして次のようなものが考えられる。

炭焼き、山菜取り、田植え、畑仕事、Walking

ここで、炭焼き体験ははじめこれらは熟年女性に興味あるものと考えられる。制作に時間が掛かるため、後日、出来上がったものを送っていただくのも方法である。大土地区には、1軒炭窯をもって焼いている方（二枚田昇氏）がいる。かなり炭焼きを研究されており、杉や檜、竹の根、折り紙なども焼き販売もしている。炭窯の写真を図6に示す。炭には様々な力があり一部の人に利用されている。大きな効果として、空気中の化学物質を吸着する力がある。昨今、建築材料として合板や壁紙が使用され室内の空気質が低下している。その解消方法の一つとして炭を利用がある。

本研究においても、シックハウス症候群の原因物質のひとつであるホルムアルデヒド（厚生労働省のガイドラインは0.08ppm）に対する吸着効果を調べた。用いた炭の写真を図7に示す。炭は杉で作られたものである。その炭を300リッターの実験容器に入れ、内部の濃度がガイドラインの100倍（8ppm）になるように注入しその吸着効果を調べた。その結果を図8に示す。1時間ベースラインを測定し、ホルムアルデヒドを注入すると濃度センサ特性が急激に増加する。その後、炭への吸着により濃度が減少する。この性能を評価（ $P_a$ ）した。このとき、ベースラインから最も高い出力（ $h$ 、濃度に比例）と $h$ が半値になるまでの時間（ $t_w$ ）を用いて、次の式により評価した。

$$P_a = h / t_w \times 100 (\%)$$

結果として、 $P_a = 10.4$ が得られている。これは小さな鉢物シクラメンと同じ性能である。大土地区には様々な植物があり炭化させることにより性能の良い空気浄化炭を開発できる可能性がある。

この他の体験も地元の方とコミュニケーションを図りながら実施する必要がある。山菜取りなどは素人では難しい。植物名を確かめながらの体験である。特に、キノコなどは注意を要する。田植えも僅かな棚田のみであり最小限の作業着などを適当に準備すると体験者が実施しやすい。無農薬で生育さ

せ体験者に販売するのもよい。過度に手間が掛かるものは負担してもらい住民の生活が成り立つようにする。



図6 二枚田昇氏の炭窯口



図7 実験に用いた大土炭

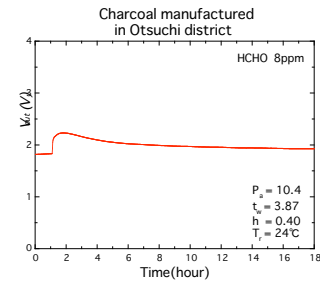


図8 炭のホルムアルデヒド吸着効果

## 5. 特産品

大土地区にはバラエティに富んだ農産物や山菜、木の実などの食べ物がある。山間部のため棚田を利用して美味しいお米も出来る。棚田の近くに生水も湧き出ており山葵（ワサビ）やせり、三つ葉などもある。昭和10年頃まで、焼畑に桑の木を植え養蚕業も営まれていたが労力に対して収入が少ないため自然と営む人がいなくなった。また、藩政時代から大土で製造されてきた炭が高騰したため、桑の木の育成から木炭製造にシフトした。炭焼きは昭和30年頃まで作られた。

今後、市販など希望が持てる特産品として、炭や郷土（山菜）料理である。郷土料理で地元の方がアピールしているのは

寒瓜の舟盛り、ゼンマイ料理、山葵のせんな、こごめの和え物、ワラビの酢の物、  
ウド料理（夏の花のてんぷらも美味しい）、サトイモ、大土の太胡瓜、  
もみじ傘（木下とうきち）の和え物・おひたし・天ぷら

（その他：ミョウガ、ゼンマイ、ギボシ、ヒエ、アワ（アワ餅、保存用）、コゴミ、  
ムカゴ、黄蓮（薬草）、山椒（サシヨウ）、なめこ、銀杏）

などである。今年の収穫祭（平成19年11月18日）には、これらの料理がふんだんに作られた。また、多くの山の生り物（アケビ、がやの実（アーモンドのような味）、テンポナシ（最初は甘い渋みがある、比較的大きな木）、冬イチゴ、カタゼ（キュウイのような味）も展示され試食することができた。図9に寒瓜の和え物作りを示す。また、図10に一部の山の生り物を示す。



図9 寒瓜の和え物作り



図10 山の生り物（左からテンポナシ、カタゼ、冬苺）

## 6. 古民家利用提案

### 6.1 郷土料理データベースシステム

これまで、大土地区のサスティナブルな訪問者増加策について述べてきた。ここでは、具体的な提案を示す。まず、山菜など郷土料理データベースを作成し、一般の方がインターネットを介して利用

できるシステムを構築する。システムの概要を図 11 に示す。サーバ側ではデータベースに様々な観光部品(以下パーツとする)が記録されている。観光部品としては、体験や料理などが主なものである。クライアントは情報端末を介して Web サービスにアクセスし、データベースに記録されたパーツを組み合わせる。これにより、自分に合った観光や料理がカスタマイズできる。季節毎の標準料理も準備されている。サービスの概要を図 12 に示す。本システムで提供するサービスは、郷土料理のカスタマイズおよびその予約であり、利用者は個人もしくは代理人(観光代理店などでの代理入力)を想定している。サービス利用者は、システムとコミュニケーションし最終的に料理の予約を行う。この過程で、データベース内に記録された郷土料理の各パーツを自分で組み合わせ、自分に適した料理を選択する。ここで、パーツ組み合わせの補助として、ソフトコンピューティングの一つであるファジィや GA を用いることを検討している。

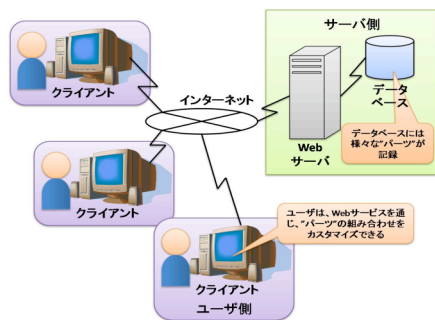


図 11 構築したシステム

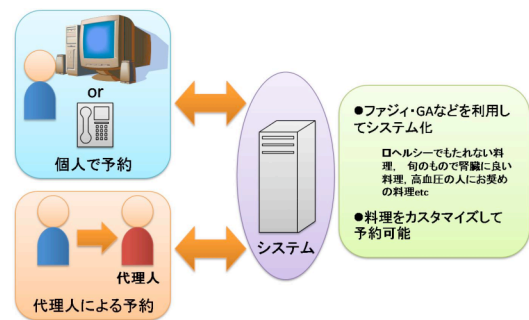


図 12 サービスの概要

## 6.2 体験との連携

訪問者が、単に料理のみのために大土地区に来るのではなく、その地区にある様々な資源にも興味を抱くことは当然である。このとき、炭焼きなどの体験と連携することが有効と考えられる。最近、多くの人が日々の時間に追われ、ゆったりとした時空に身をおき本来の暮らしを考えるきっかけや癒しを求めている。ロハス (Lifestyles Of Health And Sustainability) や地産地消と歩行型社会を目指すスローライフ (Slow Life) などの言葉に代表されるような地域を構築することにより持続的に訪問者を維持することができる。素晴らしい大土地区が、自然を損なわないで各種の体験ができる場として確立され、高齢者に優しく持続的な利用を行なう方策が必要である。この様子を図 13 に示す。

## 6.3 企業化

訪問者を持続的に得るには、住民が一つの事業としての認識を持ち、ホスピタリティと環境に配慮する心を有しすることが必須条件である。環境の悪い地域に訪問者なしである。また、健康配慮型システムも必要である。9軒ある古民家を3つのグループに分け運営することが望ましい。とりあえず、1軒でスタートし、次に1つのグループを立ち上げ企業化を図る。企業化により責任感と事業に対する認識、郷土を守ろうとする精神が生まれる。図 14 に企業化のイメージを示す。各事業部は必要に応じて連携し合い競争する。それを統括する責任者の知恵も活かされる。

広く大土地区の料理や体験を浸透させる必要がある。このためには、ロハス系の雑誌に取材していただき、当面はプレゼントや割引などのクーポンを付け、熟年女性や OL などの小グループを誘致する。また、金沢市や加賀市などの婦人会、農協や労働組合などと提携する。最も有効なのは企業の厚生事業の一つとして提携することである。企業サイドで保養施設を維持することは難しく、また、宿泊を伴う場合は利用者にとっても時間的制約がある。このため、日帰りでのリフレッシュすることはコ

スト面や時間的側面からメリットが大きい。図 15 にこの様子を示す。



図 13 料理と連携する各種体験

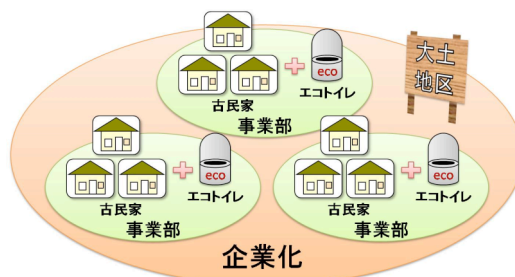


図 14 3グループの企業化（エコトイレは必要）

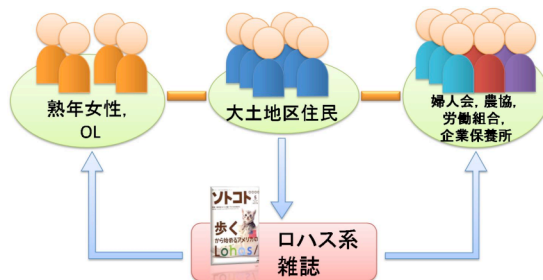


図 15 ターゲット層と広告媒体

## 7. まとめ

大土地区の古民家を利用し、郷土料理を中心とした炭焼きなど体験を融合させた活用策を提案した。社会情勢の変遷とともに安近短なりフレッシュニーズが高い。大土地区はそのニーズを満足させ得るものと評価した。それほど収入が多くなくとも、日帰りで癒される空間としての機能を有している。食は生存の根源である。地産食材のデータベースを構築し、訪問者カスタマイズに整合する食材や体験をサービスすることが出来れば、村の消滅危機は回避され持続的な生き残りが出来ると確信している。このようなニーズは現代社会の趨勢として潜在的にある。

今後は、企業化を如何に進め訪問者ニーズに応えるかが問題である。さらに、企業化について検討を行っていく予定である。

**謝辞** 本研究を進めるに当たり、大田俊介(加賀市役所)、二枚田正雄(大土地区長)、田地武夫、表谷吉雄、二枚田昇の各氏のご意見を参考にした。また、大土地区の案内などをしていただいた。ここに深く感謝申し上げる。システムについて、吉田健吾、新保達也(合同会社 ピュリフォリア)の両氏からアイデアをいただいた。沢田史子(金沢星稜大学)、田畑龍一郎(金沢商業高校)、平野嘉代子(金沢工業大学)の各氏から貴重なアドバイスを頂いた。また、山中温泉観光協会事務局長・笹嶋國男氏には入込み数データをいただき大土地区活性策の端緒を得ることができた。ここに深く感謝の意を表します。

## 参考文献

- (1) 加賀市山中温泉東谷地区保存調査準備会編：”風雪に耐えてここに光を”（平成19年2月）
- (2) 瀬戸 達：”やれる事を やれる所から やれる様にやる”,観光,No.489, pp.26-27(2007 AUTUMN)
- (3) 読売新聞：”古民家で精進・魚料理”（平成19年1月12日朝刊）
- (4) 読売新聞：”里山再生 広がる夢”（平成19年5月28日朝刊）
- (5) 読売新聞：”山に優しいエコ型トイレ”（平成19年8月14日朝刊）