

【研究ノート】

地域型グリーンツーリズムにおける地産地消システム

—長野県飯島町の“田舎づくり”での事例研究—

日暮 晃一*、安村 碩之**、田崎 義浩***

はじめに

近年、農山漁村が持つ多面的な魅力を資源化し、都市住民に「田舎暮らし」を供給するグリーンツーリズムが、農山漁村地域の閉塞状況を打開するものとして、中山間地域を中心に地方の農林漁業関係者から注目されている。

グリーンツーリズムは、大型レジャーが展開するであろうと期待して1987年に制定された『総合保養地整備法』の農山漁村版として打ち出された。しかし、後にグリーンツーリズムと呼ばれるようになった「農山漁村型リゾート」は、その出発点である農林水産省の農山漁村リゾートモデル事業の構想で、富田〔12〕ほかの“農山漁村に長期間滞在して心身の健康と知識・教養を増進させる廉価なりゾート”と規定し、娯楽施設で数日過ごし、体も財布も疲弊して帰るレジャー産業による「都市型リゾート」とは対峙するものとして位置づけられている。

ともに『総合保養地整備法』を制度的出発点としながら、マス・リゾートのライン上にある「都市型リゾート」は、日本経済の低迷により、1998年に同法でのレジャー開発の廃止が余儀なくされたのに対して、「農山漁村型リゾート」は、①廉価で、②日常的で、家族で気軽に行くことができ、③単なる思い出づくりではなく、生活の質の向上を意図しており、④「文化化された自然」¹⁾の保全が基調になり持続的開発とマッチすること、⑤多様な展開が可能なオルタナティブ・ツーリズムであることから、国内「観光」の中核を担うような勢いで伸びている。また当初、グリーンツーリズムは農業生産面で劣り、農産物販売面で競争力を持たない地域が生き残りをかけた対応として取り組むことが多かったが、現在は優良な農業生産地域として知られている地域でもグリーンツーリズムによる地域発展の道を模索する動きが広がっている。

こうした流れにのり、グリーンツーリズムは各地で多様な展開をみせているが、日本に導入されてからの歴史がいまだ浅く、グリーンツーリズムの発展段階を踏まえたプランニング研究は行われていない。グリーンツーリズムにより農山漁村の発展のためには、グ

* 本学部非常勤講師 ** 本学科助教授 *** 本学大学院博士後期課程

リーンツーリズムの発展段階を踏まえた整備目標の設定と、それに即した実践が必要になる。

そこで本稿では、地域営農の取り組みが評価され、2002年日本農業賞に輝いた長野県飯島町におけるグリーンツーリズムへの地域ぐるみでの取り組みを、食に関わる面を中心に、以下の諸点について検討する。

1) ケーススタディの前提として、グリーンツーリズムの発展段階と、そこでの「地元農産物」の役割の変化を型式系統論で整理する。

2) 長野県飯島町の“田舎づくり”を事例に、農産物の販路拡大を一つの目的としているグリーンツーリズムの展開と、そうした実践を通じて生じた新たな胎動について検討する。

3) 飯島町における“田舎づくり”の実践例を通じて、農産物販路拡大型から食生活づくり型のグリーンツーリズムへ昇華させるエンパワーメントの形成の動きを捉える。

4) 飯島町の事例から、グリーンツーリズムと地産地消による食生活づくりをシステム化する上での課題の所在を明らかにする。

なお、本調査の過程で、飯島町産業振興課の齋藤久夫課長から「これまで色々な先生の研究に協力してきたけど、ギブ&ギブで町のためになる何かを与えてくれたことが無いんだよね。先生は町に役立つことを返してよ」との発言があった。これは、精緻な研究もさることながら、現場で解決が求められている問題に即応した研究に対する強い要求を端的に表現したものといえよう。こうした要求はこれまでもしばしば耳にしており、現場に役立つ地域住民参加型の研究手法が望まれているといえる。そこで本研究では、このようなニーズに応えるため、参加型研究の一つであるルールデベロップメント・システム研究（RDSR：参加型研究方法である地域開発経営実証研究）の方法を用いた。まず、飯島町における町おこしの方向を検討する手始めとして、その課題を明らかにし、地域住民自体が当事者意識・共通認識を持つことを目的に関連主体（ステークホルダー）との議論を数回重ねてきた。本稿では、その論議の過程で得られたデータ等を用いて上述の諸点を検討し報告する。

1. グリーンツーリズムの発展に伴う「地元農産物」の意義の変化

(1) グリーンツーリズムに対する生活者のニーズの変化

1) グリーンツーリズムの諸類型

農林水産省農政局が2003年に公表した「グリーン・ツーリズムの展開方向」で、「グリーンツーリズムとは、農村生活において自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余

暇活動をいう」と定義されている。その一方で、同文書の「都市住民からみたグリーン・ツーリズムの態様」の項で、在宅での「産直による農産物購入」や「ガーデニング」も一つの形態としているように、前述の定義とは異なるものも含まれている。また、山崎〔14〕は観光農業、官設官営型、官設民営型をグリーンツーリズムからはずしているが、宮崎〔8〕や、21世紀村づくり塾〔15〕、都市農山漁村交流活性化機構〔16〕では観光農園、官設型もグリーンツーリズムとしているなど、市場や地域外の企業への販売を目的とした生産を除き、地域資源を活用する方法はすべてグリーンツーリズムと呼ぶ傾向が強まっている。ここでも、グリーンツーリズムを広く捉え、それらの活動を全て分析対象とした分類²⁾を試みる。

分類の指標として、「長期滞在」と「体験」・「暮らしづくり」がグリーンツーリズムの重要なキーワードであり、1) ファームインの日数や周期性などで示される日常性軸、2) 体験か、見学にとどまっているか、のアクティビティ軸、3) 農産物などモノか、暮らし方のいずれを求めているのか、のニーズ軸、を用いた。この3軸を用いると、グリーンツーリズムは図1のように分類される。

グリーンツーリズムの発展過程をそのスタイルで捉えると、以下の4期に分けられる。

2) 物見遊山期

これは、グリーンツーリズムの初期段階として位置づけられ、農山漁村への廉価なツーリズムだが、単純な余暇活動であり、旧来の都市型リゾートに近いものといえる。

たまに農山漁村に遊びに行き、農産物等の土産物を購入したり地元の農家レストランで食事をする“非日常・見る・農産物”のスタイルと観光農園での果樹のもぎ取り・芋掘りなどの農業体験やそば打ちなどの体験を旅行の一環として行う“非日常・体験・農産物”のスタイルがこれに属する。

3) 生活への取り込み期

これは、いわゆる「買い物圏」として農山漁村の農産物を使おうとする段階であり、グリーンツーリズムが日常生活の改善機能を果たしているが、暮らし探しには至っていない段階である。

農山漁村にある農産物の直売施設に定期的に出かけて買い物をする“日常・見る・農産物”のスタイルや、安全な味噌を手に入れるために味噌の手作り体験にしばしば参加するといった“日常・体験・農産物”のスタイルがこれに属する。

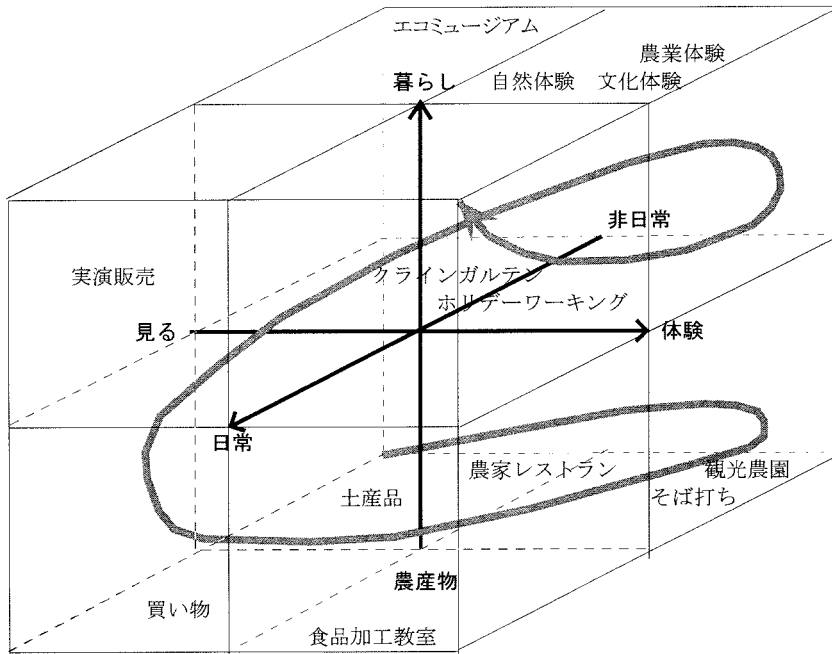


図1 エコミュージアムのスタイル

4) 暮らし見直し期

これは、より良い生活づくりのための「生活の見直し」を意識しているものの、見る事が基本になり、アクティビティに欠ける段階である。

これには、公開しているミルクプラントに子供を連れて行き、ミルクやバターづくりの実演を見るなど“日常・見る・暮らし”のスタイルや、暮らしを見直し創造するためにエコミュージアムで生活の仕方を見る“非日常・見る・暮らし”のスタイルが属する。

なお、日暮〔4〕が指摘しているように、提唱者であるG. H. Rivière〔2〕〔3〕のいうエコミュージアムは、生活環境を含めた生活の見直しを促進するための生活展示であり、海外ではこの種のエコミュージアムが普及している。これに対し日本の現実のエコミュージアムは、農産物の販売を目的とする未成熟な「生活への取り込み期」のタイプであり、海外でみられるエコミュージアムとは異なる。

5) 暮らし創造期

これは、農山漁村での生活体験を通して暮らしを見直し、生活創造へと繋げていく段階であり、現代のグリーンツーリズムが最終的に目指すものである。

稲作農家を一貫して訪ね、各作業の体験を通じて毎日の食事を見直したり、長期間農村に泊まり込み稲作作業を手伝いながら生き物と生活との関係を考え、生活スタイルの改善に結びつけようとする“非日常・体験・暮らし”のスタイルや土・日には山林作業を手伝うホリデーワーキング、自らのミニ農園経営を目的にファームインするクラインガルテンなど“日常・体験・暮らし”のスタイルがこれに属する。

(2) グリーンツーリズムの発展にともなう「地元農産物」の役割変化

「地元農産物」は、上述のようなグリーンツーリズムの発展にともない、その役割が次のように変化する。

1) 物見遊山期では、地域の特性を端的に示すことが地元農産物の役割となり、「名物にうまいもの無し」でも特に問題にはならない。

2) 生活への取り込み期になると、日常の食生活の改善機能、たとえば、品質の高さと価格の割安さが基本的ニーズとして求められるようになる。グリーンツーリズムの供給者にとって、地産地消は農産物の販路を拡大することにのみ意義があると理解される。

3) 暮らし見直し期・暮らし創造期では、地元農産物は地域の食生活の特徴を彩る要素として位置づけられる。地元農産物の品質それ自体が注目されるというよりも、地元農産物で豊かな食生活が実現できているか否かが評価の基準になる。そのため、グリーンツーリズムの供給者にとって地産地消の意義は、農産物の販路拡大から、地元在住者の食生活を見直し豊かにするプロセスに変わる。

このようにグリーンツーリズムの発展にともなって、モノとしての地元農産物機能に着目した段階から、シーンで捉えられる食生活の仕方の段階に移行していく。

以下では、グリーンツーリズムの発展段階と、そこでの「地元農産物」の役割の変化を意識しつつ、長野県飯島町における“田舎づくり”の事例の検討を通じて、グリーンツーリズムにおける地産地消のシステムを形成するプロセスとその課題を考察する。

2. 長野県飯島町におけるグリーンツーリズムへの取り組み

(1) 地域営農から“田舎づくり”へ

飯島町は、長野県の伊那谷の中間農業地域に位置する。同町ではグリーンツーリズムを地域ぐるみで導入することを模索している。その背景は以下の通りである（図2）。

1) 稲作を中心とした地域営農から、果樹・花・野菜栽培も含めた地域複合営農のシステムづくりへとシフトしてきたことである。

飯島町では1985年から地域複合営農の確立を目標に掲げ、営農センターによる地域農業

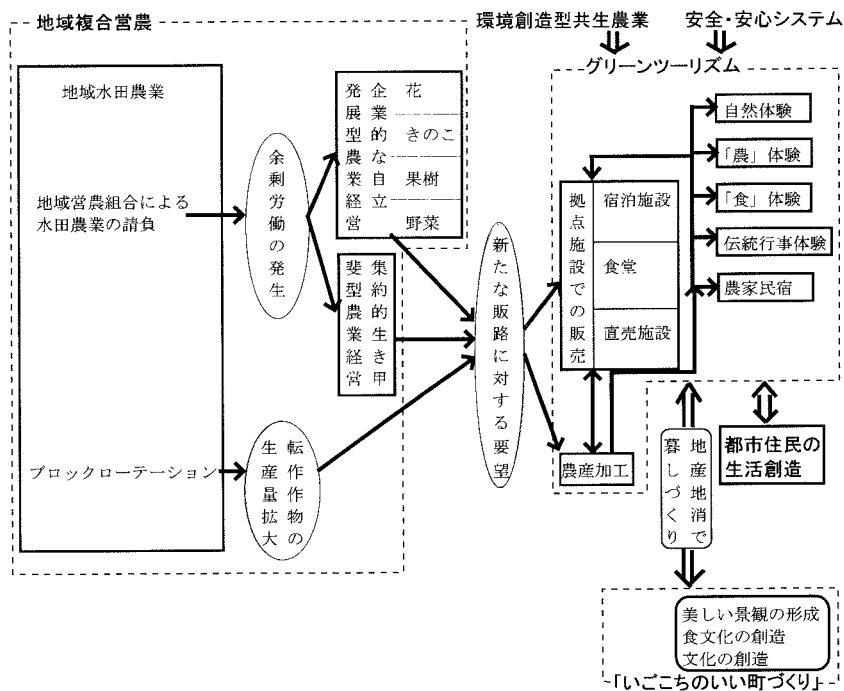


図2 飯島町におけるグリーンツーリズムの仕組み

注：飯島町提供資料およびRDSRでの話から作成。

マネジメントを実施してきた。そこではまず最初に、基幹作物である稲作に焦点を当て、水田農業の生産性向上をはかる方法として地区営農組合による水田の集団的利用を行った。その結果、水田を対象にした地域営農では、日本の中でも高いレベルに到達し、2002年に日本農業賞の大賞を受賞した³⁾。こうした稲作の地域営農による経営合理化によって、果樹・花・きのこ・野菜栽培を行う企業的な自立発展型農業経営、さらには労働集約的な生き甲斐型農業経営が生まれ、稲単作地帯から複合的な農業地域へと移行しつつある。ここでは現在、これら多様な生産物の販路開拓が重要課題となっている。この飯島町における農地の集団的利用は「飯島町方式」と呼ばれ、NHK・JA全中編〔11〕でも、高く評価されている。このような地域営農の経験が、個々が行うグリーンツーリズムにとどめず、地域としてグリーンツーリズムに取り組もうとする姿勢を形成した。

2) 地域営農システムにおいて水田転作作物をブロックローテーション方式で栽培してきた結果、そば・大豆等の転作作物の栽培面積が順調に増加してきた。その生産量は大産地のロットにはおよばないものの、販売先が問題になる程の量にまとまり、有利な販路開発が必要となっている。

3) 飯島町では、JA全農の安全・安心システムによる農地などの生き物調査を都市住民と一緒に実施している。この催しは、都市住民に「農業生産がいかなる環境で、どのように行われているのか」を身をもって知ってもらい、安全・安心な農産物であることを生産現場で理解してもらうための企画である。都市住民に農産物が栽培されている農地に多様な生き物が棲息している実態を「生き物調査」と称して楽しく見てもらい、そこで生産された農産物を現地で一緒に食べ農産物の安全を確認する。この方式は同町の農業関係者から支持され、都市の消費者団体を対象にして定期的に催されている。

4) 飯島町は、日本アルプスに囲まれた町であり、鹿・猪をはじめ野生動物が多く棲息しており、例えば夜には鹿が牧草地に群れている。飯島町では、これら野生動物を害獣として駆除するのではなく、生物多様性の表れと評価し、都会に無い地域資源として資源化を図るために環境創造型共生農場づくりに着手している。

以上のような動きを背景に、飯島町では来訪者が農業を体験し、その生産物を自ら調理して食べ、あるいはこの地域の伝統料理を意識して地元素材を使った料理を直売所併設のレストランで食べ、飯島町の人々の農業と暮らしを実感することによって、安定的な顧客になってもらうことが、これからの飯島町の発展方策一つであると考え、「飯島町農業活性化計画」で「地域型グリーンツーリズム」の整備を積極的に進めはじめた。

なお飯島町では、地域型グリーンツーリズムを“田舎づくり”と呼んでいる。現実のグリーンツーリズムの多くが、農業体験・食品加工体験といっても果樹のもぎ取り・栗拾い・大根抜き・乳搾りなどの収穫作業や、バター作り・そば打ちなどの加工・調理を体験してその場で食べるといった単発的で、収穫の経験に偏っており、継続的な体験とならないことへの対応として、“田舎”まるごと体験が考えられた。すなわち、物見遊山期に属する単純な余暇活動スタイルでは、都市住民が農業全体の営みや農村生活の姿を正しく捉えられないため、例えば安全・安心を意識して作った地元農産物であっても、その良さを十分に理解しないであろう。

飯島町には、古くから横浜に本校のある橘学苑の宿泊学習施設があり、そこでは児童・生徒に稲作の全過程を体験させた上で、その米でおにぎりや餅を作って食べるといった教育メニューを実施している。それは、そこに参加した児童・生徒に共同・協調性を養うなど大きな教育効果と同時に“農業と食”を通じた人々の生活方法を深く刻むことにもつながることが実証されてきた。この経験からも、安定的にリピータを確保するためには、単なる一過性の楽しみを与えるのではなく、飯島町の良さを深く刻み込むことが必要である。そこで農業や田舎生活をまるごと体験してもらいたいという意図から、グリーンツーリズムの呼称をあえて避け、“田舎づくり”と呼んでいる。これは、グリーンツーリズムが最

最終的に目指す「暮らし創造期」のスタイルを目標に掲げたものといえる。

(2) 農産物の新たな販路づくりを中心とした“田舎づくり”

1) 信濃路・道の駅本郷

飯島町の“田舎づくり”は、①信濃路・道の駅本郷、②道の駅花の里いいじま、③有限会社アグリネーチャーいいじま、を拠点とし、そこから広げていく方法をとっている。

信濃路・道の駅本郷が、これらのなかで最も早く1995年に開設された。町が建物などの施設を整備するとともに、町・JAが女性に呼びかけ、現在運営主体となっているふるさとの味いいじまを組織している。ふるさとの味いいじまでは特産品づくりに力を注ぎ、天領五平（五平もち）、おやきをはじめ、地元の農産物を用い、地域の伝統を生かした料理開発を行い、それを信濃路・道の駅本郷の食堂、および道の駅花の里いいじまで販売している。さらに、より広域の伊那谷地域で行われるイベントへの出店や、アグリネーチャーいいじまへのケータリング等を毎週1回程度の頻度で行っている。なかでもイベント等での売上が最も大きく、両道の駅での売上げを上回っている。

店内には町内で栽培されたやまびこシメジと、伊那谷内の麺を用いたきのこうどん・きのこそばや、天ぷらそば・うどんのほか、草もち、おはぎ、ごませんべい等のメニューも揃えているが、五平もちは年間約15万本と最もよく売れており、次いでおやきが年間約3

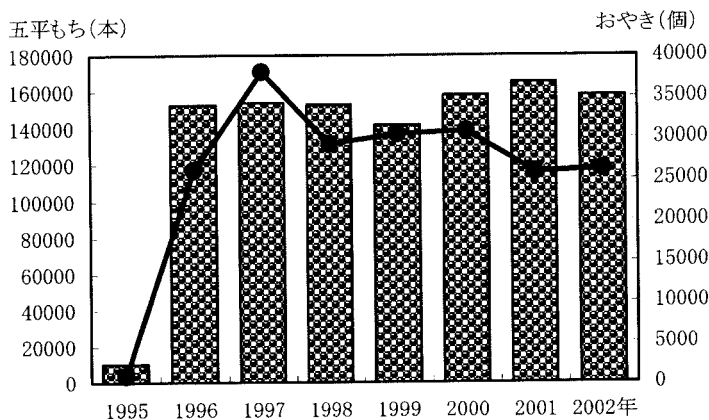


図3 「ふるさとの味いいじま」における五平もちとおやきの売上数量

注：「ふるさとの味いいじま」からの提供資料より作成。

万個で（図3）、これらの伝統的な食べ物の人気は高い。

2) 道の駅花の里いいじま

地域に立ち止まって地域をじっくりと見てもらい、都市住民との交流の場として、飯島町では道の駅に着目し、道の駅花の里いいじまを2002年にオープンさせた。道の駅花の里いいじまには、メイン施設として農産物・農産加工品等の直売場と食堂が設置され、その横側にパンの製造販売店と米ショップが、裏側にフラワーセンターいいじまが配置され、地域農産物を提供する拠点が形成されている。

この、道の駅花の里いいじまに出店・出荷しているメンバーが道の駅の利用組合を作り、運営している。この利用組合には、農産物直売部会、売店部会、加工部会、食堂部会、米ショップ部会、観光農園部会、体験交流部会、手芸工芸部会という8つの部会が設けられ、“田舎づくり”に関連する町内の個人および組織の多くが結集している。道の駅花の里いいじまが、宿泊を除くグリーンツーリズムの核となっている。しかし、この部会のうち、観光農園・体験交流部会等の体験に関わるものは、レジ等に要望があった場合に紹介するだけで、紹介のコーナーも設けておらず、事実上農村マーケットの拠点と見ることができ

る。道の駅花の里いいじまの直売部門の中心は、農産物の直売であり、農産物直売部会が担当している。この部会の会員は2002年に88名であったが、2003年には177名とほぼ倍増している。野菜類と果物がそれぞれ売上高の約1/3ずつを、残りの1/3を花・キノコ・農産加工品等が占め（図4）、鮮度が問われる野菜・果物が直売の主体になっている。なお、花の売上高は全体の13%のシェアにとどまっているが、ランキング3位にあることが注目される。ここで販売されている花の大部分は、この直売施設の裏に設けられているフラワーセンターいいじまで栽培されたもので、いわゆる顔の見える農場直売が販売の好調に結びついていると推察される。

農産物直売部会長が、「当初は売り場を埋める荷が揃うかが問題であったが、現在は売り場が足りないくらい多くの商品が集まるようになった」と述べている。これは、ほぼ1年で農産物の直売への取組みが着実に農家に浸透したことを示している。直売商品を供給している農家の年間販売金額をみると、5万円未満の農家が最も多く、20万円以下が過半数を超えており（図5）、少額の農家が多いことがわかる。このように、出荷農家の多くは、この直売所での販売が主ではなく、これまでの自給用野菜を販売に回す“小銭稼ぎ”に移行しつつあり、直売施設ができたことにより、自給用野菜栽培から地域複合営農へのと一歩を歩み始めたと評価できる。

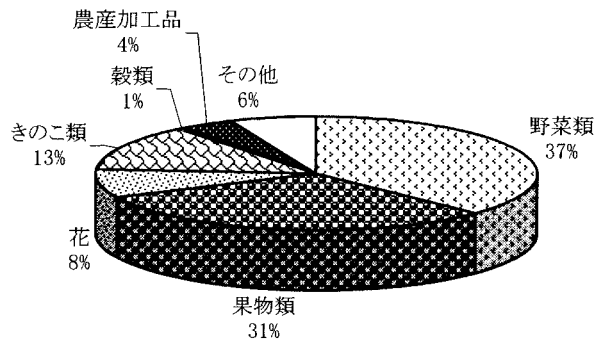


図4 「道の駅花の里いいじま」での農産物販売金額の構成比率
(2002/2003)

注：「道の駅花の里いいじま」からの提供資料より作成。

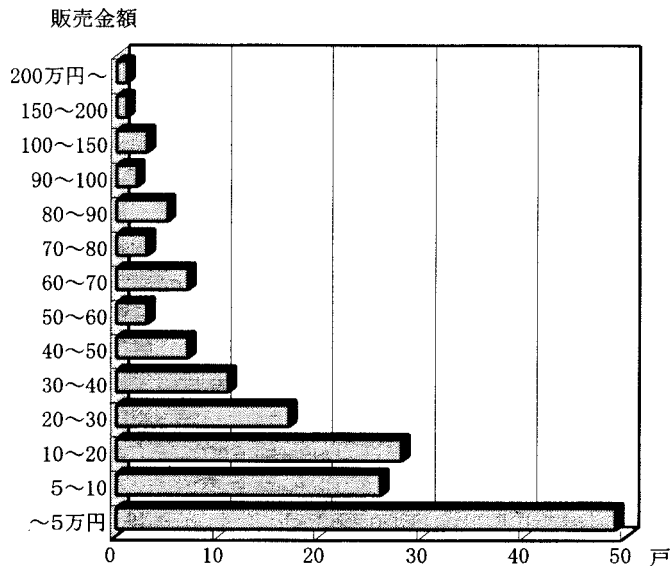


図5 「道の駅花の里いいじま」での農産物の年間販売金額規模別会員数
(2002/2003)

注：「道の駅花の里いいじま」からの提供資料より作成。

直売農産物には生産者名を記したシールを貼り、責任の所在を明確にし安全・安心に結びつくトレーサビリティへの対応を図っている。この直売農産物を購入した各地の顧客から名指しで「この人が作った〇〇が欲しい」という要望が届くようになり、こうした要望に応えるため、宅急便での取り扱いも始めた。このような販路をさらに拡大するため、組

合員農家に対して自給野菜の余りを持ち込むのではなく、販売を念頭に置いた良質の農産物を出荷するように呼びかけている。

農産物の直売を行っているメイン店舗では、農産加工品も販売している。食品加工品を製造出荷している組合員組織には、基本的に地元農産原料を使い味・品質にこだわった味噌を手作り生産している“みそ加工研究会”、自分たちの畑で栽培した野菜を漬物に加工している“若葉の会”、地元で栽培されたリンゴを原料にしてリンゴ饅頭を作っている“安求里の会”、の3つの組織があり、いずれもが女性起業である。味噌、漬物とも評判が良いが、①貯蔵庫不足など機械・施設の不備、②農家の主婦による生産のため農繁期の生産が困難で、③こだわり生産を続けていることから、慢性的に品不足の状態にある。“田舎づくり”に参集している女性起業の多くは町の呼びかけで組織化されたが、それらのなかでも若葉の会は、1985年頃に組織されたJA婦人部の農業と生活を楽しむ会から始まっており、他より自発性が強い組織といえる。

直売施設の横側に、手作りパン店ブレッドいいちゃん、フルーツ工房ピュアのジュース加工所、精米販売を行う米ショップの建物がある。このうち米ショップはJA上伊那が直接経営しているが、ブレッドいいちゃん、フルーツ工房ピュアは、ともに飯島町の呼びかけで集まった女性が起業したものである。両者は地元産農産原料を使い、伝統食も組み込んだ新しい食生活を提案・供給するという特徴を発揮している。例えば、アグリネーチャーいいじまでは、伝統的な食事を主体とするふるさとの味いいじまのケータリングと、ブレッドいいちゃんのパンを用いた現代的な食事を提供することで、地元農産物を使ったバラエティに富む食事が実感できるようにしている。また、ブレッドいいちゃんのパンは地元住民に好評で、地域の保育園の給食食材としても定期的に納入されている。

3) (有) アグリネーチャーいいじま

以上が“非日常・見る・農産物”・“日常・見る・農産物”スタイルのグリーンツーリズムの拠点であるのに対し、体験型グリーンツーリズムの拠点として、飯島町、JA上伊那、橘学園、日本獣医畜産大学食料資源管理経済学教室が中心となり2003年に整備されたのが、有限会社アグリネーチャーいいじまである。

橘学園の児童・生徒を対象とする自然・農業・行事の体験学習、および日本獣医畜産大学の学生を対象とする調査・実習という特定目的・特定顧客の使用を軸に据えながら、一貫した農作業の体験、地元農産物を使った料理や伝統的地元料理の提供による地元生活の体験、さらには乗馬など各種アウトドア遊技、これらを通して地元住民と都市住民との交流を促進するなどのメニューが用意されている。宿泊施設が学校の合宿所という趣が強い

が、敷地内に設けられている「ゲル」（モンゴル風テント宿舎）と併用することで個人的な顧客にも楽しみを提供するように工夫されている。

また、長期宿泊者には一日の費用が安く、日常の生活費とさして変わらずに済むことが重要な要素となるが、（有）アグリネーチャーいじまの料金は素泊まりで1泊2,500円、2食付きでも5,000円と安価な水準に押さえられている。

飯島町では、これまで農村留学生等を受け入れた農家はあるものの、農家でのファームインは現在までほとんど行われていない。（有）アグリネーチャーいじまをファームインのコア施設とし、民泊農家をサテライトとするファームイン・システムを構築することで、不慣れな農家への波及が考えられる。

3. 長野県飯島町における食生活の見直しと“田舎づくり”

(1) 特産品づくりから食生活の見直しへ

2003年に策定された「2010年を目標とした飯島町農業農村活性化計画『地域複合営農への道Ⅲ』」では、“地域複合営農と環境共生農場の実践で日本一元気のある農村をつくろう”をキャッチフレーズとし、その柱の一つとして「いごこちのいい町づくり」が据えられている。その中で、食について「産地食材を生かした食文化を創り、行事食・郷土食の伝承」が謳われている。図2に示したように、都市住民にとって飯島町住民の豊かな食生活や快適な生活環境が魅力的で、暮らしの見直し・創造の触媒を農業・農村から提供するというハイレベルなグリーンツーリズムを実現する仕組みが考えられている。地元農産物を使った特産品づくりの段階から、地産地消で地元の食生活を豊かにする段階へ政策をシフトさせていくことが重要となり、グリーンツーリズムにとって必然の流れといえよう。

このような動きとして、すでに、「いづらの里 夢・未来協議会」と、ふるさと体験夢倶楽部の実践がある。

1) 「いづらの里 夢・未来協議会」のワークショップ

2001年に自らの食事を改善するための特産品づくりを目的に、町の呼びかけで参集した人達で「いづらの里 夢・未来協議会」が組織された。この協議会の活動は、特産品づくりを目的として始まったが、①献立開発に焦点を当てたため、必然的に食事の見直しになったこと、②ワークショップ方式を用いたため、認識を含め住民の食生活の実態が表に出され、しかも食生活を豊かにする上で高い普及効果があったこと、③当初から活動を貫く軸としてエコミュージアムが掲げられていたことから（いづらの里 夢・未来協議会〔6〕）、事実上これは食生活の見直し・創造運動とみなすことができる。

その対象料理は、当地の「代官様」にちなんだ料理や節句・お祭りなど神事・宗教行事

における料理を中心にした伝統的な“晴れ食”に偏っているが、①町内で開催される各種イベントに出店し、とくに若い町民の地域料理に関する認識を深めており、②協議会メンバーで試食し、参加者全員が自ら食体験をしており、③積極的参加者のなかに飲食店の経営者がいる、ことなどから、今後この活動の成果は広く波及するものと考えられる。

2) ふるさと体験夢倶楽部による蓼食体験

「いいずらの里 夢・未来協議会」での活動が“晴れ食”を中心としているのに対し、飯島町教育委員会生涯学習課が2003年から行っているふるさと体験夢倶楽部での活動は、先現代⁴⁾の蓼食（神との特別な交信のない日常の食事）体験が中心になっている。

ここでは、食材の調達、加工・調理、食事までの一連の過程が組み込まれており、年間の全日程に参加すると1年間の食生活の移り変わりを体験して知ることができる。千葉県立「房総の村」でも地域の体系的な食生活を体験学習するプログラムが実施されているが、町村レベルで体系化されたプログラムを実施しているところは少なく、飯島町の試みは全国的にも貴重な実践といえよう。また、飯島町のプログラムには自然体験も定期的に組み込まれ、地域環境と地域生活を総合的に見直せるようになっており、体験型・暮らし見直し型のグリーンツーリズムに移行できる内容になっている点も高く評価できる。

ただ体験が行われている、ざざむし、ごとうむし、いなご、蚕、蜂の子などの昆虫食は、先現代の蓼食であっても現代では一般的な食ではなく、文化人類学的な意味合いはあっても暮らし創造効果への結びつきは乏しいといえよう。そばや五平もちのように、現在の日常食に繋がる蓼食を体験メニューの基本に据える必要がある。

(2) 脆弱な農業体験と食生活創造との関連に対する理解

以上見てきたように、飯島町の“田舎づくり”は、地域複合営農の経営レベルの向上策であると同時に、地産地消の実践や体験を通して農家の所得向上を図ることを目標としているが、それに留まらず直接地域の生活内容を質的に向上させることへと連動している。その点で、単に農家所得向上策として各地で実施されているグリーンツーリズムと異なり、レベルの高いグリーンツーリズムへ発展する可能性を強く持っている。

しかし、グリーンツーリズムや地産地消、食と農を見直す運動として最近展開されつつあるスローフードの促進は、農産物の新しい販路の拡大とそれをもたらす都市住民との交流対策として位置づけるだけであり、住民の暮らし創造である「いごこちのいい町づくり」との連動がいまだ不十分である。後者については、生涯教育で進歩的な実践があるものの、農業側からグリーンツーリズムとは無関係な些細な活動という評価を受けているが、その評価は誤りである。“豊かな田舎暮らし”がグリーンツーリズムで人を引きつける魅力あ

る資源であることをRDSRによるスクリーニング作業で提起した結果、各関係組織のリーダーの理解が深まり、2004年6月にアクションプログラムを作るためのワークショップの開催へと前進した。今後、図1のように地産地消による文化（生活様式）の創造とグリーンツーリズムが一体となったシステムの構築を図っていくことが重要である。

おわりに

本稿は、地域型グリーンツーリズムと地産地消システムについて、長野県飯島町が実施したRDSRにおける実証データーをとりまとめた。その結果を要約すると、以下の通りである。

1) 飯島町の“田舎づくり”計画は、生活創造とグリーンツーリズムの関係が明確にはシステム化されていないが、単なる都会生活の逃げ場としての田舎づくりではなく、優秀な農業生産の場を背景に豊かな生活の場としての田舎づくりを実現する可能性を持つシステムとなっている。これはまた、日暮〔5〕が示した「空間を超えた日常生活圏づくりであるニュー・ローカリゼーション」としても評価できる。

2) 飯島町のグリーンツーリズムは、個々の関係組織が個別に推進するものとは異なり、町全体の整備を対象として企図された地域型グリーンツーリズムである。その全体計画のもとで、現在は拠点整備を行っている段階であるが、その動きは着実に波及し、全体像が見えてきている。地域ぐるみで事を進めるには多くの困難が伴うが、飯島町では長い地域営農の実践で培われた地域ぐるみ推進のノウハウが蓄積されているという特殊事情があり、スムーズに進められた。ただし、“田舎づくり”では女性起業が重要な役割を果たしているが、計画段階で女性を受動的な存在として位置づけ、主要な意思決定に女性の意見が反映されていないため、導入した機械や施設等が実際には効率的に稼働せず、また起業や利用料についての事前の合意形成も不十分であったことなど、ジェンダー問題が円滑な運営と普及を阻害する一つの要因になっている。

3) 現在、飯島町がグリーンツーリズムとして実施している各事業は、「物見遊山期」～「生活への取り込み期」に属するレベルにある。こうした農産物の販路拡大としてのグリーンツーリズムの段階に留まっているのは、まだ事業を開始したばかりであるためと考えられる。生涯教育における実践や特産品づくりから派生した地産地消による地域食生活の見直し・創造の胎動を育てていかなければ、「農山漁村型リゾート」の初発型のまま風化し、現在模索されている「地域と暮らしの創造と結びつくグリーンツーリズム」への深化発展を妨げる可能性さえあると考えられる。

4) 食生活の見直しというと、古色蒼然とした食事を「伝統」と称して評価することが

多い。しかし、例えばブレッドいっちゃん^①の活動が地元住民から支持されている事例は「伝統」の呪縛に囚われない食生活の見直しが重要であることを示している。また、グリーンツーリズムでの体験メニューを考える上で、「伝統的食品」のなかで五平もち、味噌、芥子漬け等が取り入れられた理由を考慮する必要がある。

飯島町のグリーンツーリズムは、まだ始まったばかりである。本論で明らかにされた課題の対応策や改善方策をRDSRで具体的に提言し、暮らしづくりのグリーンツーリズムに発展させる方法を、地域住民とともに研究・開発していく予定である。

謝辞：RDSRをともに行った飯島町の皆様に深謝いたします。

注

- 1) 「文化化された自然」については西川〔10〕、小林〔7〕に詳しい。近年は農業の多面的機能といった観点から、人跡未踏の自然ではなく、農地、里山など人手が加えられた「自然」を「文化化された自然」と呼び評価の対象とし、その保全（保護や活用）が政策課題となってきた。
- 2) 分類学では、諸現象をスタイル（様式）、フォーム（形式）、タイプ（型式）で分類する。例えば、農家レストランというフォームでも、農村にある飲食店から農村生活を体験できるものまで各種ある。このフォーム内の差異をタイプの変化と捉える。そして、各タイプの特徴的な組合せが見られる断面をスタイルとして分類する。各タイプがいかなる体系によって変化し、スタイルを形成したのかを明らかにする方法が、本稿で用いている型式系統論である。なお、分類学についてはMontelius〔9〕、Aberg〔1〕を参照。
- 3) 飯島町では頭脳集団としての地域営農センター、実践組織としての営農組合（地区単位）をつくり、営農企画や農地の利用調整による効率化・コストダウンを促進した。また、営農環境を維持するための地域複合営農への取り組み、地図情報誌システム導入による農地の利用調整（小澤〔13〕）、営農組合による大規模転作（そば・麦）の実現による耕地利用率の上昇、法人設立による花卉・きのこなどの品目の粗生産額上昇などによる農村の活性化が受賞の要因となった。
- 4) 食生活が現代のように全国的平準化していない戦後の高度経済成長以前の時期をいう。

引用文献

- 〔1〕 N. Aberg 『Typologie』, Reallexion der Vorgeschichte, 1929.
- 〔2〕 G. H. Rivière 「Role of Museum of Art and Human and Spacial Science」 『Museum』, Vol. 25, No.1/2, 1973, pp.26～44.
- 〔3〕 G. H. Rivière 「The Ecomuseum—an Evolutive Definition」 『Museum』, Vol. 37, No. 4, 1985, pp.182～183.
- 〔4〕 日暮晃一 「地域経営におけるエコミュージアムの役割」 『開発学研究』 第5巻第2号、1995、p.62。
- 〔5〕 日暮晃一 「パネルディスカッション開催にあたって」 『地域農業経営戦略研究』 第1号、2003、pp.3

～5。

- 〔6〕 いいずらの里 夢・未来協議会『多様な主体の参加と連携による活力ある地域づくりモデル事業報告書』長野県飯島町、2002。
- 〔7〕 小林達雄『縄文時代における自然の社会化』、雄山閣、1995。
- 〔8〕 宮崎猛「グリーンツーリズムの類型と地域活性化」全国農業協同組合中央会編『協同組合奨励研究報告第二十一輯』全国農業協同組合中央会、1996、pp.33～42。
- 〔9〕 O.Montelius「Typologien eller utevecklingslaran tillampad pa det menskliga arbetet」『Svenska fornmin foreningens tidskrift』, Vol.10, No.3, 1899.
- 〔10〕 西川芳昭『地域文化開発論』、九州大学出版会、2002。
- 〔11〕 NHK・JA全中編「全農家が参加した『全町農場制』で組織的・戦略的な農業に取り組む」『日本農業のトップランナーたち 第31回日本農業賞に輝いた人々』全国農業協同組合中央会、2002、pp.18～21。
- 〔12〕 富田正彦・藤本信義・宇佐見繁・武内和彦・水谷正一・日暮晃一・井原満『農山漁村リゾート地域総合開発整備調査報告書 那須地域』関東農政局計画部、1990。
- 〔13〕 小澤克己「地域農業経営の展開とGIS」『地域農業経営戦略研究』第1号、2003、pp.30～37。
- 〔14〕 山崎光博「グリーンツーリズムの理解と誤解」農政ジャーナリストの会『日本農業の動き119 グリーンツーリズムの胎動』農林統計協会、1997、pp.18～44。
- 〔15〕 21世紀村づくり塾『グリーン・ツーリズム推進事業報告書 地域経営からみた実践〔Ⅱ〕』、21世紀村づくり塾、1999、pp.108～112。
- 〔16〕 都市農山漁村交流活性化機構『地域ぐるみグリーン・ツーリズム運営の手引き—都市と農山漁村との共生・対流—』農文協、2002。