

2012年（平成24年）3月15日（木） 地方行政

木曜連載地域力と地域創造②

世界遺産・小笠原諸島に行く

日本の「グローバル観光」のモデルに

金丸弘美

食総合プロデューサー

奄美・徳之島でツアーを企画

世界遺産に登録された小笠原諸島（東京都）を訪問した。国土交通省の小笠原諸島振興開発審議会委員に任命され、現地に赴くことになったのである。

委員に任命されたきっかけは、2011年1月10日に開催された奄美諸島・徳之島（鹿児島県）フォーラム「徳之島の未来、世界遺産」で国交省の担当者に会ったことだった。

そのときに島の振興について話をし、その具体的な提案を書いた拙著「ゆらしい島のスローライフ」（学習研究社）に共感してもらったようなのである。また、筆者がずっと食のことに携わってきたことも、小笠原諸島の食の特産品づくりに役立つと期待されたのだろう。

筆者と家族は、小笠原諸島と同じ亜熱帯にある徳之島に約10年住んだ。その間に、島の空き家を活用した長期滞在プラン、島の農家と連携したツアーリズム、景観を活かしてテレビ・映画のロケを

誘致するフィルムコミッションの設置、長寿食のメニュー化によるブランド事業などを提案。これらの取り組みを取材した上で、ビジュアルも含めて本にまとめたのである。

この本は、NHKラジオの連続朗読番組で放送されたほか、さまざまなメディアに取り上げられ、本に書かれた場所に行き登場人物に会ってみたいと島にやってくる人も現れた。

本土から観光客を呼び込むため、島の人たちとメニューを考えてツアーを試みたところ、好評を得た。メニューは次のような内容である。

景観の良いコテージタイプの施設に宿泊し、農家の方々の島料理でもてなす。デザートは島のパッションフルーツ、コーヒーは島で栽培し焙ばいせん煎したもの。懇親会では島で人気の若い三味線弾きが演奏。島巡りでは眼前に広がる太平洋や東シナ海の景色を楽しむ。

このほか、サトウキビを刈って搾って黒糖を作ったり、サンゴ礁の浜辺の海水から塩を作ったりする体験コースも設け、それらを使った料理も作った。

また、徳之島は長寿で知られる。ならば、100歳のおばあちゃんの家を訪問して交流してもらおうという企画も組み込んだ。

こんなツアーを行ったのは、島の自然や景観や食材を組み合わせれば、ほかにはない観光ができることを、島の人に知ってもらおうと思ったからだ。ふだん見過ごしている何気ない海の景色も、お母さんたちが作る島料理も、おばあちゃんたち

の笑顔も、観光客にとってはすべてが光り輝くものとなる。

さまざまな提案は、やがて町を挙げての長寿調査、それに基づく島の食材や料理の見直し、島の人たちの手による体験ツアーなどの実現につながっていった。

ガイドブックと施設の充実を

小笠原諸島に来てみると、世界遺産の登録に向けて地道で長い生態・環境調査が、環境省や東京都の研究者、島の人たちによって積み重ねられてきたことが分かる。

小笠原諸島は自然遺産として登録された。国内では、白神山（青森・秋田県）、屋久島（鹿児島県）、知床（北海道）に続いて4カ所目となる。島で独自に進化した植物や貝類、絶滅の危機にある生物が生存することが、長年の調査で明らかになったからだ。

登録に伴い、さまざまな環境対策が行われている。外来種の駆除対策、森林の保全、生物多様性への取り組み、景観条例によるまちづくり、護岸の津波対策、浄化施設の整備、福祉医療対策やインターネット環境の充実、漁業資源の調査、漁業の若手育成などに着手している。

視察後、現地で村長や村の議員らと交えた懇談会が行われ、また、東京に戻って国交省の審議会も開かれた。筆者は、全国の農村や漁村、観光地を巡っていることもあり、一番の関心は農業や漁業の活動と観光交流である。そのことを踏まえて

意見を述べさせてもらった。

小笠原諸島でのエコツーリズムは、ガイドの資格を持った人が必ず付き添う。当然ながら環境に配慮して人数も制限されている。また、自然や生き物の生態系などを紹介する施設もある。ただ、もっと充実させてほしいと思ったのが、ガイドブックと施設の専門性だ。例えば――。

ガイドブックは、植物、動物、昆虫、鳥といったジャンル別とし、専門家と島の人たちが現地調査に基づいて作る。エコツーリズムのガイドに用いるほか、一般に販売し、電子書籍としても入手できるようにする。その売り上げの一部を島の環境対策に還元する仕組みにする。

また施設なら、インターネットで各大学の研究室のほか、国内外の自然遺産ともつながり、大学の研究者や学生がフィールドワークと研究ができるようにする。そこには、生物多様性に関する多くの書籍があり、一般向けの講座やワークショップも開催される。

交通手段は船のみ

遺産登録後は観光客が増えており、ここ3年の平均の1・38倍に上るといふ。本土と島を結ぶクルーズ船も登録前は5隻程度の就航だったが、12年は30隻が予定されている。

交通手段は船のみ。乗客数が限られるため、来島できるのは年間6万人ほど。夏は人気になるが、船の定員以上の受け入れはできないので、通年で平均化して長期滞在でゆったりしてもらうプラン

を売った方がいいのだろう。小笠原諸島は平均気温が23度で、冬場でもかなり暖かい。

世界遺産になれば、当然ながらグローバル化の中で観光を捉えなければならぬ。となると、景観への配慮や街並みづくり、滞在施設と食事が重要な要素となる。宿泊施設を新設したり、既存の施設をリニューアルしたりする際は、景観に合った建物にすると同時に快適性も求められる。

ドイツや英国など欧州の田舎に行くと、海外からの集客を意識していて、農家の宿泊施設もかなりレベルが高い。

各部屋にベッドルームとシャワー、トイレなどがあり、長期滞在できるようになっている。農家の宿泊施設でさえホテルの格付け会員になっていて、客観的なランク付けが行われ、サービス面の向上が図られている。

日本でツーリズムと長期滞在が浸透するために、有給休暇の消化率のアップと、受け入れ側の宿泊体制の充実が求められることになるだろう。

例えば宿泊では、料理の食器を自分で片付けるとか、アメニティグッズ（使い捨ての石せっけん鹸やかみそり、歯ブラシなど）を使わないという協力をしてもらい、本来それらに掛かる経費や費用を環境基金に積んで地域に還元する仕組み。これは、高知県の山間地にある道の駅「四万十とおわ」、三重県伊賀市の「モクモク手づくりファーム」などで既に実施されている事例だ。

父島の景観づくり

さて、観光面で筆者の興味を引いたのは、父島の景観づくりである。

小笠原諸島は30余りの島から成るが、人が住んでいるのは父島と母島。ほかは、硫黄島に自衛隊の駐屯地があるだけ。従って、一般の観光客が行けるのは、父島、母島とその付近の海や無人島ということになる。

父島の二見港には、近くに美しい芝生と樹木の公園と、薄いベージュのサンゴ礁が打ち上がった砂浜があり、旅人を和ませるのに十分だ。

父島の景観を配慮した街並み



港とメイン通り、役所、観光案内所、宿泊施設などがほぼ一カ所に集中している。メイン通りの街並みが美しい。建物の色調は、海と空の青さに合わせて白を基調にしているという。周辺にあった電柱はすべて埋設され、見晴らしのよい空間を生み出している。

歩道は4.5m幅で歩行者がゆとりを持って歩ける。透水性なので雨が降っても水たまりはできない。道路に近い部分は芝生で街路樹が植えられている。道路と歩道は高低差5cmのバリアフリー。島の景観に合わせ、道路には白い石をちりばめて色調に配慮している。

街灯は、光が拡散しない特殊なものを使っている。これは、ウミガメが産卵で浜辺に上がって来たとき、街灯の明かりに寄ってくるのを防ぐためだという。

景観と歩くことに重点を置いてまちづくりが行われた。このことは歓迎されるべきである。

ちなみに、新しいまちづくりの例を挙げると、デザイン性と居住空間という観点では、東京・丸の内、高松市の丸亀町商店街、富山市など、古い街並みを活かした景観づくりでは、埼玉県川越市、大分県臼杵市、愛媛県内子町、滋賀県長浜市、岐阜県高山市などが有名だ。

島独自の料理を作ろう

世界遺産となった小笠原諸島には、今後、海外からの旅行者や、世界各地を旅した日本人などもやって来るだろう。そういう意味で、観光にはグ

ローバルな観点が求められてくる。全体のデザインづくりでは行政のマネジメント能力も問われることになる。小笠原には、日本の「グローバル観光」のモデルになってほしいと思う。

旅行となると、料理も重要な要素になる。島は漁業が盛ん。港には鮮度の高い魚がたくさんある。

もつとも、これらの魚や島の野菜などを積極的に使う所とそうでない所に分かれるという。参加型のワークショップを地域調査も踏まえて行い、12カ月のカレンダーと野菜、果実、魚などの食材マップを作り、四季ごとの食材から組み立てるメニューの開発を積極的に進めたらどうか。

小笠原で栽培されているスターフルーツ



小笠原諸島の気候は奄美諸島と似ているため、

栽培される農産物を見たら、徳之島と同じ物がいくつもあった。ミニトマト、パッションフルーツ、マンゴー、バナナ、パイア、ドラゴンフルーツ、グアバ、スターフルーツなどである。これだけの果実があれば、ジェラートやアイスクリーム、ジュース、タルトなどで島独自のものができる。

また、徳之島では自動販売機が多く、景観の悪さや缶の投げ捨てが問題になっていたが、父島でも自動販売機が目立つ。撤去するか、施設の中に入れるかして景観に配慮すると同時に、地域の食材を使ったジュースやジェラートなどを売ってほしい。そうすれば、地域の経済が回りだす。自分たちでジュースを作って販売した方が、果実の原料を販売するより稼ぎが大きくなる。

さらに、公共的な活動で食事をするときは食器のリユースを行えばどうかと提案した。そうすれば、環境への配慮だけでなく、リユースを通じた仕事も生まれる。

アカギの侵食を食い止める

一方、母島では、森を侵食するとして樹木の「アカギ」駆除が行われている。1905(明治8)年に、薪まきに利用するために沖縄から持ち込まれたという。

母島には、南部の沖村と北部の北村があった。

北村には44(昭和19)年の戦争による強制疎開までは455人が住んでおり、かつお節の加工などが行われていた。それらに薪が必要だったのだら

う。

アカギは現在、母島の森林の15%まで広がり、ほかの植物や昆虫、鳥の生息を脅かしている。伐採しても、すぐに株から芽がいくつも出てくる。そこで、幹にドリルで穴を開けて除草剤を注入し、立ち枯れさせる方法が行われている。

今ではやっかいものになっているが、もともと薪利用であったのなら、観光客用のワークシヨップで釜炊きによる塩作りやサトウキビからの黒糖作りに活用したらどうかというのが筆者の提案だ。ウッドボイラーがあれば、民宿での湯沸かしや風呂にも十分使える。灰は堆肥になり、循環型の活用ができないかと考えた。

だが、周辺には貴重な生息環境が多く、簡単に伐採できないので頭を悩ませているということであった。

漁業者の平均年齢は40代

このほか、今回の訪問で最も感心したことの一つに、若手漁業者の育成と漁業手法の開拓がある。漁業組合では島外から積極的に若手を迎えている。その結果、父島も母島も漁業者の平均年齢は40代という若さだ。

また、漁法では「小笠原式深海たて縄漁」という特定の魚を釣る技が用いられ、魚価の高いメカジキを主体にソデイカなどの漁獲がある。これも、ほかの漁港のモデルになるのではないか。また、乱獲を防止して資源を守る取り組みも行われている。

小笠原でとれるメカジキ(小笠原水産センター提供)



これらの若手育成と資源管理を積極的に打ち出せば、新しい漁業のあり方として注目を浴び、付加価値の高い漁業が営めるのではないか。いずれにしても、地域でノウハウを形成し、ソフトも土産も地元で開発して島に還元する仕組みが重要だ。
〔「地方行政」(時事通信社)より〕