



地域ブランドの形成—鯖街道の鯖寿司を例として—
(筑波大学大学院生命環境科学研究科) 児玉恵理

The Formation of the Regional Brand—As an example “Sabazushi” of “Sabakaido” —
University of Tsukuba, Graduate School of Life and Environmental Sciences Eri KODAMA

キーワード ; 鯖の道、日本遺産、商標、鯖寿司、地域ブランド

1 はじめに

特産品の地域ブランドによる地域振興では、新たな視点が求められている。その中に、地域ならではの風味や食感を有する商品が指標としてあげられている。朽木には、福井県若狭名産の鯖を京都に運んだ鯖街道沿いの交易拠点としてにぎわった歴史ある集落がある。朽木は山間にあるのに、朽木の名物は、今も鯖寿司である。鯖の水揚げされる地域で鯖寿司が頻繁に食べられることは、容易に推測できる。しかし、今もなお、朽木には鯖寿司を食べる習慣が残っている。本稿は、鯖街道と鯖寿司との関係から地域ブランドの新たな形成の可能性について検討する。

2 鯖の道から鯖街道へ

朽木には、福井県若狭名産の鯖を京都に運んだ鯖街道沿いの交易拠点としてにぎわった歴史ある集落がある。鯖街道は、福井県、滋賀県、京都府の三府県を通り、街道沿いが繁栄した。鯖街道は、鯖の道とよばれており、その由来は、朽木村史によれば、次のようにいわれている。

「朽木村に通じる街道は、いくつかあるが、いずれの街道も行き止まりの道はなく、それぞれ京都へ、あるいは北陸へ、琵琶湖へと通じている。1570年織田信長が越前の朝倉攻めの際、近江の浅井長政の挟撃にあり、朽木街道を京都へ逃げ帰ったことは、良く知られている。政治的に重要な街道とともに経済的に地域を支えてきた街道も数多い。その一つがこの「鯖の道」である。日本海の高産物を京の都へ運ぶために使われた道で、特に若狭の小浜港で水揚げされた鯖が海産物の主なものであったことから運搬に使われた街道を総称して「鯖の道」と呼ばれた。若狭と京都を結ぶ街道はいくつかあったようであるが、その大部分が国道367号線となっている。平安時代初期から明治になって湖西道路が整備されるまで約1000年の間、若狭の塩鯖が「鯖の道」を通過して運ばれ続けたようである。」

また、鯖街道という呼称については、次の見解がある。約1200年前に、若狭の高産物は税として藤原京や平城京に輸送された。鯖街道にはいくつかもののルートがあり、朽木を通る針畑越、朽木街道（若狭街道）、木地山越が最も利用されたと考えられている。鯖街道の地域活性化における利用を促進するために、小浜市・若狭町・滋賀県高島市による「鯖街道まちづくり連携協議会」がある。なお、2015年4月24日、文化庁は日本遺産（Japan Heritage）として「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道～」(申請者：福井県（小浜市、若狭町）)を認定している。

3 鯖街道と鯖寿司の関連性¹

筆者は、聞き取り調査で、鯖街道と鯖寿司の関連性、鯖寿司が朽木の特産品になった経緯についての調査を行った。朽木の鯖寿司店の 4 店主に出店の経緯と鯖寿司に関して聞き取り調査を行った。あわせて、道の駅くつき新本陣の駅長とくつき新本陣に併設される朝市、また丸八百貨店で地元の住民に鯖寿司に関して聞き取り調査している。さらに、高島市役所の観光振興課を訪問し、担当者から、鯖寿司がどのような経緯によって、朽木の名産から、現在の特産品になったかの聞き取り調査を行っている。

3. 1 鯖寿司店における鯖寿司

鯖寿司店 4 店、「旭屋」、「栃生梅竹」、「へん朽」、「まる姫」が調査の対象である。「旭屋」ができた経緯として、「生まれ育った朽木で自然を活かしたものはなにかできないか」と考え、2001 年から鮎専門のお店をやっている。観光客から、「どうして鯖街道なのに鯖寿司がないのか」と言われ、その客の声をもとに、「鯖寿司とはなにか」について考え始める。鯖、米、酢についてこだわりをもち、どこ産のものを使うべきか、何年にもわたり試行錯誤され、現在の鯖寿司になった。地元できちんと作り、販売することに専念している。関東などで滋賀のイベントがあれば参加することはあるが、東京で出店することは今のところ考えていない。「栃生梅竹」は、1995 年に夫婦で鯖寿司店を開店した。それ以前は妻の祖父が焼き物や栃餅の店を経営しており、安曇川の寿司職人をされていた夫とともに鯖寿司店を開いている。注文を受けてから、鯖寿司を製造する。鯖寿司がもともと苦手であったことから自分たちが食べやすいものを提供しようと考えている。現在、夫婦と息子の 3 人で家族で鯖寿司店を営んでいるが、同じ味を保ち続けることが難しい。「へん朽」では、鯖寿司店を開くならば、鯖街道沿いがよいと思い、1995 年に始めたが、その当時、鯖寿司店は 2 店しかなかった。「まる姫」は、15 年前から朽木で店をはじめ、テレビの取材は一切受けない。全国各地に常連客がいるので、はがきなどで注文を受けて、配達するというシステムを利用している。鯖寿司店では、それぞれ鯖寿司に関して独自の方針がある。なお、「へん朽」以外は、焼鯖寿司、炙り鯖寿司も、店を出している。



写真 1、「栃生梅竹」の鯖寿司
(筆者撮影、2011 年 7 月 22 日)

3. 2 道の駅(くつき新本陣)と丸八百貨店における鯖寿司

道の駅(くつき新本陣)のある場所は、鎌倉時代から明治維新までの間、朽木氏が朽木の地を治めていた所である。道の駅(くつき新本陣)は、その朽木氏の城館・朽木の中心であった朽木本陣の機能を復元して、むらづくりの発信基地、村民のコミュニケーションの拠点として建てられている。京都市内から車で、大原・国道 367 号(鯖街道)経由、約 80 分の場

¹ 本調査は、2011 年 7 月 20 日～24 日に実施されたものであるが、鯖街道と鯖寿司の関連性を明らかにする調査内容として現状でも意義がある。

所にある。くつき新本陣で陳列される鯖寿司と、くつき新本陣に隣接する朝市（毎週日曜日と祝祭日に開催）で売られている鯖寿司とは、その製造元はすべて同じではない。

丸八百貨店は、木造3階建てで建築面積83平方メートル、1933年(昭和8年)頃に2階建てとして、1943年(昭和18年)頃に物見櫓等に利用するために1階増築された。高島市が所有する丸八百貨店は、1997年(平成9年)6月12日に、国土の歴史的景観に寄与しているものとして登録有形文化財（建造物）に登録されている。丸八百貨店は、鯖街道のシンボルとなっている。昭和初期建築のレトロな建物は、1997年(平成9年)に国の登録文化財に指定された。現在、地元の婦人会が運営する喫茶店となっており、地元の方の憩いの場となっている。

地元の方の年配の方は、鯖寿司の作り方を知っているのでも、鯖寿司を今でも作ることができるが、わざわざ作ることはしないようである。若者は、店で買って食べる人が多いそうである。近くのスーパーや朝市などで鯖寿司を購入している。朽木の昔から保存食として、山菜や栃の実、そして鯖寿司が存在した。朽木の西部は、雪の影響で3カ月外出できないので、保存食が非常に重要であった。鯖寿司を食べるのは、お祭りなどの特別な日だけである。

朽木の住民の鯖寿司に対する意識は、鯖寿司の味付け、鯖寿司に対する鯖寿司店の提供の方法の点で異なる。なお、道の駅や朝市、そしてスーパーで売られている鯖寿司がどこで製造されているかは未解明である。鯖の産地が異なる鯖寿司はどのようなルートで提供されているかの調査が、さらに必要である。

3. 3 高島市役所（観光振興課）における観光資源としての鯖寿司

滋賀県の唯一の村であった朽木は、2005年に、高島町、安曇川町、新旭町、今津町、マキノ町と合併して、高島市となっている。6つの町には、それぞれ特産品がある（高島の地酒、鮎寿司、栃餅、鯖寿司、鮎の塩焼き、富有柿、アドベリーなど）。それら特産品をまとめて1つにするのは難しい。そこで、市役所職員によると、① 自然と食をセットにして、アピールするべきであること、② 自然に何を付けるかと考えたときに「食べる」や「作る」などの体験が必要になることから、観光目的に、朽木の自然と鯖寿司の食をセットにして、鯖寿司を「食べる」や「作る」などの体験を組み込んだものを計画している。

4 地域ブランドの形成の新たな可能性

鯖の道と呼ばれていた鯖街道に鯖寿司店ができたのは、四半世紀足らず前のことであり、何代にもわたる老舗店が多くあるのではない。しかも、鯖寿司店は、実際には、福井県、愛知県など他の都道府県から朽木に移住した人たちが営んでいる。さらに、鯖寿司が一つの基準でつくられているわけではない。鯖街道の鯖寿司の関係性に伝統的な継受は見られない。

また、京都での葵祭や祇園祭などのお祝い事で重宝された若狭産の鯖を現在の鯖寿司でも利用していると推測していたが、この点でも、実際は、現在若狭で鯖があまり獲れなくなったため、多くは焼津の鯖を利用している。焼津の他にも、松浦や三陸沖で獲れた鯖が利用されている。鯖寿司であっても、鯖が水揚げされる地域が異なり、滋賀県の朽木という場所で、鯖寿司店が鯖街道沿いにあることになる。店によって、味付けが異なり、また鯖の産地も異なり、同じ鯖寿司といっても味も異なる。朽木の鯖寿司が特産品の味覚としては無理がある

う。また、鯖寿司が朽木の名産から現在の特産品になった経緯についても、あまり強いものではない。鯖寿司店を鯖街道沿いに開業するきっかけを与えているが、朽木の特産品の鯖寿司がその地域と日常的に関わっていることまでは見いだせない。

ところで、地域ブランドは、団体商標・地域団体商標と地理的表示またはゆるキャラによりそれぞれ保護され、また夕張メロンのように団体商標と地理的表示の両方で保護されるケースもある。鯖寿司は、商標法の指定商品第30類にある。また、焼き鯖寿司に関しては「登録商標「焼き鯖寿司」無効審決取消請求事件」がある。鯖街道の鯖寿司の一体化が地域ブランドとして求められるが、鯖街道の鯖寿司が、地域ブランドの形成のために、団体商標・地域団体商標や地理的表示を活用することは想定しにくい。

調査結果からは、鯖街道と鯖寿司との一体化した地域ブランドは、実体を伴わない面を持っている。それでも、鯖街道と鯖寿司が一体化して地域ブランドイメージが存在することも事実である。その相反する状況の中で、地域ブランドの形成の可能性を考えれば、「鯖街道まちづくり連携協議会」の設立や日本遺産「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道～」の認定などで鯖街道の新たなブランドへの展開がある。鯖街道の始点の福井県と終点の京都府、そして中間点の滋賀県が連携して、伝統的な鯖街道ならではの風味や食感を有する鯖寿司を再現して、点から線への地域ブランドの形成として「鯖街道の鯖寿司」を活用することが考えられる。

5 おわりに

地域ブランドの形成は、団体商標・地域団体商標と地理的表示またはゆるキャラによってなされている。本稿では、鯖街道と鯖寿司を例にして、ある地域の「点」の地域ブランドから地域連携の「線」の地域ブランドの形成について考察している。たとえば北海道新幹線の開業により、青森市と函館市の地域連携の観光資源化がすすめられている。朽木は、川魚釣りやキャンプなどに訪れる主に関西地区からの観光客で賑わっている。その観点から、観光資源と知的財産権との関連で、「鯖街道の鯖寿司」の地域連携の地域ブランドの形成について研究調査をすすめたい。

参考文献

- 上方史蹟散策の会編（1998）『鯖街道』向陽書房。
- 朽木村史編さん委員会（2010）『朽木村史 資料編』滋賀県高島市。
- 朽木村史編さん委員会（2010）『朽木村史 通史編』滋賀県高島市。
- 児玉恵理（2012）「鯖街道の鯖寿司」お茶の水女子大学地理学コース『2011年度地理学フィールドワーク報告書（滋賀巡検）』pp.166-172。
- 児玉恵理（2016）「地域ブランドにおける知的財産活用の展開」パテント、Vol.69、No.7、pp.50-56。
- 登録商標「焼き鯖寿司」無効審決取消請求事件（知財高判平 19.9.13 平 19(行ケ)10079）、知財高判平 19.9.13 平 19(行ケ)10092)
- 日曜朝市（高島市）<http://www.city.takashima.shiga.jp/icity/browser?ActionCode=content&ContentID=1134455623275&SiteID=0>（2016年9月30日アクセス）