

用意したが、十分な集客が見込めず、撤去されたものもある。経営体力が弱い中小小売店の復興は、大型店と比べても遅く、また今後の見通しは明るいとはいえない。

第6章は復旧・復興に向けた企業団体の取り組みを紹介している。ここで取り上げられるのは県内企業によって設立された熊本県工業会である。同会は熊本地震発生直後から、被害の調査、行政への要望活動、グループ補助金への応募など、多様な活動を繰り返した。中小企業が多くの占める地方の製造業では、こうした団体の活動が、各企業の操業再開を強力に支援する。地域の実態をきめ細かく踏まえ、行政や政府に訴えかけるパイプの存在は重要である。

全体を通じ、熊本地震による産業への被害状況を克明に記載した点に、本書の第1の価値を見いだすことができる。それも誘致企業・地場企業・小売業と、熊本県の産業を特徴づける業種をうまく網羅している。第2に被害ばかりにとどまらず、それに対する対応、復興への足取りが丁寧に観察されていることも、本書の特徴であろう。第3に、地震が局地災害であると同時に、サプライチェーンの欠損にあらわれる広域災害としての側面を併せ持つことを、本書は明確に描き出している。第4に災害復興に果たす組織的取り組みの重要性が強調される。BCPやグループ補助金といった、自助・共助の有効性は、この地震がもたらした大きな教訓である。

惜しむらくは、被災・普及・復興の実態を描き出すことに力を注ぐあまり、本書の肝腎の「読ませどころ」というか、論点が明確に強調されていないように感じられた。しかしそのことは本書の価値をいささかも減ずるものではない。地震に対する企業の地域的対応という、新たなテーマが本書によって切り拓かれたといえよう。

(須山 聡)

中村周作著：『佐賀・酒と魚の文化地理－文化を核とする地域おこしへの提言－』海青社、2018年10月刊、197p., 2,400円(税別)

本書は「地理学界の若山牧水」と評者が勝手に呼ぶ、中村周作による『酒と肴の文化地理』シリーズの第4弾である。著者はこれまで『宮崎だれやみ論－酒と肴の文化地理－』、『熊本 酒と肴の文化地理－文化を核とする地域おこしへの提言－』、『酒と肴の文化地理－大分の地域食をめぐる旅－』と、九州3県の食文化を探訪する論考を出版してきた。酒と肴、加えて旅を愛する著者の、食文化に対する飽くなき探究心が、これらには横溢している。さて第4弾、今度はいかなる「うまいもの」を紹介してくれるのか。

著者は酒と肴、すなわち地酒と伝統的魚介類食を「珠玉の地域文化」と讃え、それらが根づき、愛されてきたさまを明らかにすることを、自らの使命としている。しかしただ記録するだけでは不十分であり、積極的に活用し、地域活性化のための方策を見いだす必要があると主張する。

とはいえ、著者は小難しい文化理論を振りかざしたり、たちの悪い酔っ払いのような屁理屈を捏ねたりはしない。地理学のオーソドックスな手法による、データ収集と分析を積み重ね、地域の振興に資する新たな提言を試みている。この姿勢は『宮崎だれやみ論』から変わることなく、本書においても貫徹されている。

本書は6章からなり、第2～4章でフィールドワークを主体とした実証研究が、第5・6章で地域に対する提言がなされる。以下に構成を示す。

第1章 序論

第2章 佐賀県域における飲酒嗜好の地域的展開

第3章 佐賀県域における伝統的魚介類食の地域的展開

第4章 伝統的魚介類食を育ててきた佐賀県水産

業—その展開、および‘有明七珍’の勧め—

第5章 酒と魚，地域飲食文化を堪能する旅—  
リンク&イート・ツーリズム構想—

第6章 研究内容のまとめと地域振興に関する提  
言—佐賀の魅力とそれらを活用した地域振興—

第1章で本書の目的が示された後，第2章では  
国税統計と酒販店へのアンケート・聞き取りに基  
づき，佐賀県内における飲酒嗜好の地域的差異が  
明らかにされる。国税統計は税務署の管轄地域を  
単位地域とするため，ミクロスケールでの地域差  
を見いだすには向かない。既存統計の限界を超え  
るために，各地の酒販店をいわば「観測点」とし  
て，地域に愛される酒を見いだした。

佐賀県でも，消費の主体はビールや発泡酒であ  
る。消費の大勢を捉えれば，佐賀県も日本の他の  
地域と何ら変わらない。しかし酒の神は細部に宿  
る。単式蒸留焼酎や，清酒の中でも高価格の特定  
名称酒，さらには安酒の代名詞である連続式蒸留  
焼酎の消費にこそ，飲酒嗜好の地域性が見て取れ  
る。北部九州は清酒文化圏の南端に位置し，佐賀  
県は九州中南部の焼酎文化圏と接する。福岡に近  
接し，九州の交通結節点である鳥栖地域で芋焼酎  
が普及したり，産炭地であった多久市で連続式蒸  
留焼酎が好まれる，といった現象が発見される。  
ドミナントではないが，地域性を強く反映する現  
象に着目した成果である。

第3章は肴，つまり酒とともに供せられる魚介  
類料理を，県内全域にわたって採集・分析する，  
気の遠くなるような作業の成果である。

評者などは酒と肴の調査と聞くと，粹な小料理  
屋でイッパイやりながら，目尻を下げてつまみをつ  
つくと，懦弱な情景を想像してしまう。著者はそ  
んな安易な調査では満足しない。著者の調査はア  
ンケートと聞き取りに基づく，地を這う取り組み  
である。それを自分だけではなく，学生を巻き込  
んで実行してしまう。アンケートの規模は365件

というから，学生さんたちはタイヘンだったろ  
う。評者は学生帯同の調査手法を「長良川の鵜飼  
方式」と呼び，自らも実践している。こうい  
うと，学生の成果を横取りする悪いヤツのよう  
にも聞こえるが，学生にとっては「究極のアク  
ティブラーニング」，地理教育の真骨頂である。

本章では佐賀県内で食されている75の伝統  
的魚介料理を取り上げ，摂食頻度をアンケート  
によって調査し，分布パターンを検出している。  
玄界灘・有明海沿岸にはクジラやムツゴロウな  
ど，沿岸域ならではの魚種を使った料理が並ぶ。  
また，内陸域やクリークが発達する佐賀平野  
では，ドジョウやフナの料理が頻出する。一方  
で，漁獲量の減少や嗜好の変化，そして調理法  
の伝承の途絶で，ほとんど食べられなくなっ  
た料理の存在も指摘される。伝統的魚介料理  
の摂食頻度は，高齢化が進展している内陸山  
間地域で高い，という指摘も貴重である。

第4章では，魚介料理の材料供給を担う，  
佐賀県の水産業が分析される。玄界灘と有明海  
という二つの海に面した佐賀県では，多様な水  
産物が漁獲される。また有明海は，日本最大の  
海苔養殖地域でもある。しかし，酒肴と関連づ  
けて水産業を見た場合，多獲性魚種や量産的  
な海苔よりは，市場流通量が少ない魚種，とく  
に有明海で漁獲される汽水魚や，クリークに  
棲息する淡水魚が注目される。著者は，佐賀  
県を特徴づけるこれらの魚種を，琵琶湖八珍  
に倣い，「有明七珍」と呼ぶことを提案して  
いる。著者の真意は，文化遺産としての料理  
を後世に継承することにある。

続く第5章こそが，本書の白眉である。本章  
は，ここまでの分析で明らかになった，佐賀  
県の酒と伝統的魚介料理をアトラクションと  
して，地域を経めぐる小さな旅の提案である。

この発想の根幹にはもちろん，地理学の調  
査・学習手法である「巡検」がある。巡検こそ  
は，地

域をより深く理解する最良の手段であることを、地理学徒はよく知っている。しかし巡検には、特定の知識や関心を持つ者に許された特権的な楽しみ、という気配が漂う。今でこそ「プラタモリ」の効果か、まち歩きは人口に膾炙したが、一昔前までの巡検は、野暮ったい格好をした物好きがやることであった。

著者は巡検にまとりつく窮屈な杵を軽々と跳び越え、酒と肴と地域を堪能する旅を提案する。本章で示された五つのモデルコースは、著者の学問的な知見に裏づけられ、一つ一つの観察ポイントに、「これを食わずに佐賀を語るな!」という、著者のメッセージが込められている。

評者の興味を最も惹いたのが、鹿島市の「フナんこぐい」と「フナ市」である。フナなんぞ泥臭くて食べたもんじゃない、と思っていたが、鹿島では贅沢にもフナを昆布巻きにして柔らかく煮る。その料理法にも驚いたし、フナごときを買い求めるために市が立つとはにわかには信じられなかった。しかし、市内を流れるクリークの底ざらいの際にフナが漁獲され、ハレの日の膳を飾ると聞けば、佐賀平野の地域的特徴と料理が、分かち難く結びついていることが得心できる。

第6章では、研究成果を踏まえた地域振興の提言が四つあげられる。列挙すると、エリアカラー、佐賀えびす県、有明七珍、佐賀まるごとジオパークであるが、どこかで聞いたようなキャッチコピーはともかく、地域をつぶさに観察した地理の目が見つけた地域の宝物を、いかに活かすかに知恵を絞った跡が見受けられる。

本書のもととなる著者の研究視点は、ドミナントではない現象に着目するという、文化地理学独特の視座に基づく。それは砂浜でなくした500円玉を探し出すようなものであろう。そうした視点が、生活様式の変化で失われようとする料理に光を当てる。それを地域の特徴として取り上げ、シヨ

ウアップすることが、地域の活性化に結びつく。

また、学生たちを巻き込んだ調査スタイルも、本書の特徴である。著者が学生たちを、だだの人足扱いしていないことは、巻末の学生コメントを読めばよくわかる。一方で学生たちの来訪は、過疎地域の高齢者にとって嬉しいものであったろう。つい張り切り過ぎて、久しく作らなかった料理をたくさん作ってしまったばあちゃんもいたに違いない。

しかしこのようなツアーは、佐賀県のことをまるで知らない通りすがりの観光客には、ハードルが高い。むしろ佐賀県の人びとに、自分たちが暮らす場所を、改めて知ってもらおう上で効果があると感じた。つまり、著者が提案するツアーが、ストレートに観光アトラクションとして商品化されるのではなく、佐賀県の人びとが地域に愛着を感じ、身の回りの生活文化を見直すきっかけとなる、ということである。一見遠回りに見えるが、それこそが、地域の活性化を根元から支える意識の醸成に直結しよう。

こうしたツアーは、単にアトラクションを並べるだけでは成立しない。ツアー成功の鍵は、よき案内者の存在にある。観光人類学では以前から指摘されてきたことであるが、案内者は単なる道案内ではなく、見るもの聞くものが（本書の場合には食べるものも）、いかなる意味をもっているかを、ゲストの理解に即して通訳できる人物である。ホストの思惑とゲストの文脈を、ともに理解できるガイドの存在は、地域を他者に呈示する際に不可欠である。この点についても、中村流の秘伝を伝授してもらいたかった、と思うのは虫がよすぎるか。

九州をめぐる酒と肴の旅は、残り福岡・長崎・鹿児島 の3県になった。当然、続きが読みたい。もっとうまいモノを!

(須山 聡)