

観光資源としての「戸隠そば」の発展過程と地域的基盤

中村文宣

キーワード：戸隠そば，食文化，山村地域，観光資源

I はじめに

我が国において、山村地域が観光空間として注目を集めはじめたのは1960年代からである。その後、1987年に施行された総合保養地域整備法（リゾート法）によるリゾート開発が全国各地で進められた。1990年代初頭からは、山村と都市との交流を目指した観光振興が取り組まれるようになった。外部資本による開発に頼らず、山村地域の農村景観、農林業や地域文化に着目し、他の地域との差別化を図った事例も少なくない。中でも、地域の食文化を活かした観光振興は広く全国各地で取り組まれている。

丸山（2002）は、岐阜県における食文化を、伝統食を観光資本としているものと新しい食を開発か導入し観光活用しているものに類型化した上で、これらの食文化と観光との関係が、単なる食事としてだけでなく、地域と観光客を結びつける重要な観光目的になっていることを指摘している。これに対して、小金澤（2007）は、現代資本主義社会において、食文化が商品化されていく中で、食文化そのものがマニュアル化され、陳腐化してしまい、結果的に価値そのものを失ってしまう危険性を指摘した上で、都市住民や地域の消費者が食文化の価値を理解し、消費者ではなく食文化を共有する交流者としての自覚を持つことが求められていると述べている。

食文化が重要な観光資源として捉えられている現在において、観光資源化してしまった食文化は陳腐化、形骸化してしまうことがある。地域に根付いた文化の一つとして、本来持っている食文化の価値を正しく認識し、その価値を地域住民と都市住民の双方が認識し共有していく必要があるといえる。

本論においては、山村地域の代表的な食文化として「そば食文化」を取り上げる。ソバは稲作が不可能であった寒冷地や痩せた土地でも栽培が可能であったため、山間部や新規開拓地で古くから栽培がされており、地域における「伝統的な食文化」を支える作物であるといえる。また、減反政策による水田への転作作物としてもソバが広く導入されており、増産されたソバの活用策として、「新たな食文化」としてそば食の普及を進める地域もある。

高野・深谷（2003）は、会津地域におけるソバ生産の拡大とそば食を活かした地域づくりの展開を3つの事例地域をあげて考察し、会津地域では地域固有性を活かした各々の取り組みが定着し、ソバが地域連携の力になっていると論じている。また落合（2004）は、中魚沼地域におけるソバを利用した地域振興を取り上げ、転作作物として導入されたソバを本作化することによって、農業と観光業などの他業種との連携が生まれ、地域活性化につながっていると述べている。しかし、ここ

での課題としてコメの有力産地におけるソバの安定供給や新たなそば食文化の地域内外における認知と需要拡大を挙げている。このように、山村地域における地域振興策では、代表的な食文化としてそば食の果たす役割が高まっていると同時に、様々な課題も浮かび上がっている。

本論では、出雲そばやわんこそばと並び「日本三大そば」として全国的な知名度をもつ戸隠そばを取り上げ、山村地域の観光地化が進んでいく中で、そば食文化がいかなる過程を経て地域を代表する観光資源の一つと成り得たのかを整理した上で、今日における戸隠そばの提供実態を示し、戸隠そばを支える地域的基盤について考察を進めていく。

なお本論におけるソバの表記は、科学論文の慣例に従ってカナ表記とするが、固有名称や食文化として表記する場合は平仮名表記とする。

II 戸隠における観光地化の進展

II-1 観光地化の進展過程

本論の研究対象地域は長野市戸隠（旧上水内郡戸隠村）である（第1図）。戸隠における観光地化の進展については、岩鼻（1981, 1993, 1999）が観光地化にともなう山岳信仰集落の変容を、現在の戸隠信仰及び戸隠観光の中心地である中社集落を事例地域に、1965年から1995年までの30年間にわたって記述している。この中で岩鼻は、戸隠信仰の神事を担ってきた社中がそれまで営んできた宿坊経営から観光業に進出し、生活様式を大きく変化させてきたと述べている。以下では、観光地化に関連する事象を時系列的に整理した上で、統計資料等からこの地域の観光化の進展過程を考察したい。

1) 伝統期（1930年代以前）

第1表は戸隠における観光地化に関わる事象を時系列で整理したものである。第二次世界大戦までの戸隠における観光は避暑客が大正後期から徐々に訪れるようになるまで、戸隠神社へ参拝す

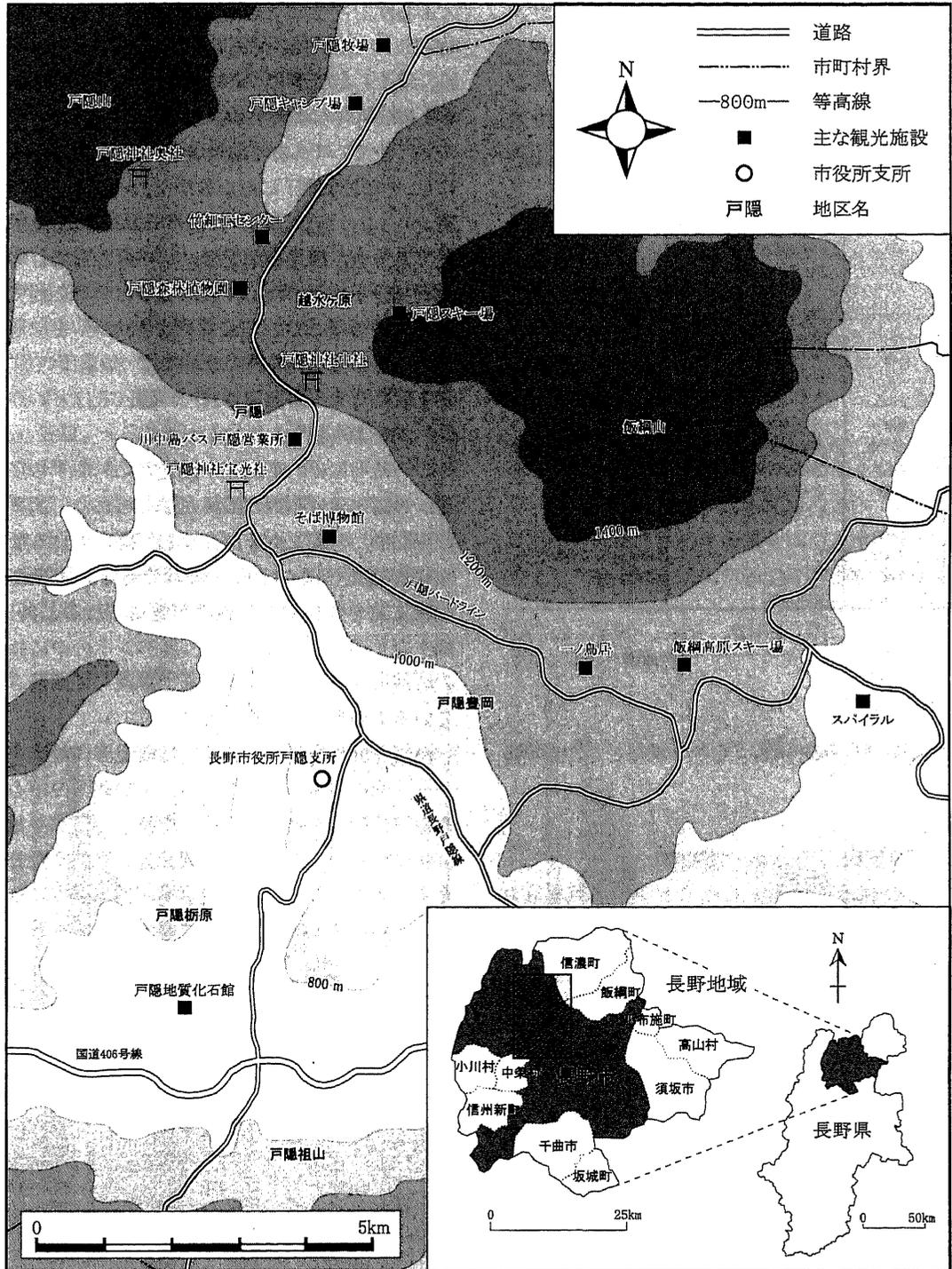
る信者、いわゆる戸隠講に因るところが大きかった。江戸時代に組織され始めた戸隠講は長野県内にとどまらず、関東地方を中心に全国に分布しており、そうした参拝客が繰り返し戸隠の地を訪れることによって戸隠の名が全国に広がったとされている¹⁾。戸隠講の信者にとって、この地域の訪問は戸隠神社への参拝が第一の目的であり、観光はそれに付随した要素に過ぎなかったと考えられる。こうした中、1933年に初めて路線バスが戸隠まで乗り入れ、長野市内と結んでいる。これに呼応するように、同年には観光誘客、宣伝活動や観光資源の開発整備などを目的とした戸隠観光協会が設立されている。

2) 成立期（1933年～1964年）

長野市内との間を結ぶ交通機関が確保されたことで、戸隠では長野市による公共保養施設やキャンプ場が開設された。これによりキャンプ場を利用した市内小学校による課外活動が盛んに行われるようになった。また、1956年には野尻湖一帯とともに上信越国立公園の一部に指定された。

戸隠の観光地化を大きく進めるきっかけとなったのは、1964年の戸隠バードライン開通である。長野県企業局によって建設されたこの有料道路²⁾は、長野市内と戸隠とを従来の半分以下の時間で結ぶことを可能にした。バードラインの開通と前後して1963年に開業したのが戸隠村営スキー場である。このスキー場は県からの依頼を受け、冬季の観光客を確保するために村が建設したものであった。

この時期は保養施設、キャンプ場やスキー場といった施設が整備されたことで、この地域に戸隠信仰以外の観光要素が付与され、高原観光地として成立した時期であるといえる。また、現在も観光の主要ルートとして機能している戸隠バードラインの開通は、より速く快適に戸隠へ観光客を運ぶことを可能にし、戸隠の観光地化をより一層促す要因として働いた。さらに、村営スキー場との相乗効果によって、冬期は雪によって閉ざされていたこの地域に冬の観光を生み出し、通年で訪れ



第1図 研究対象地域（長野市戸隠）

第1表 戸隠における観光地化の進展

時期区分/年次	戸隠地域での事柄	他地域との関わり		
伝 統 期	1902(明治35)	戸隠牧場 開設		
	1923(大正12)	この頃より遊覧客が訪れる		
	1932(昭和17)		県道 長野戸隠線 開通	
成 立 期	1933(昭和8)	戸隠観光協会 設立	村内初のバス乗り入れ	
	1934(昭和9)		川中島バスが1日5往復運行	
	1942(昭和17)	長野市が保養所を建設		
	1952(昭和27)	長野市がキャンプ場を開設		
	1956(昭和31)	上信越高原国立公園へ編入		
	1961(昭和36)	キャンプ場が村営となる		
	1963(昭和38)	戸隠村営スキー場開設	戸隠バードライン 起工	
	1964(昭和39)		戸隠バードライン 開通	
	1966(昭和41)	戸隠観光会館 建設	国道406号線 開通	
	1968(昭和43)	戸隠森林植物園 開園		
発 展 期	1970(昭和45)	第1回 戸隠そば祭り開催		
	1978(昭和53)	やまびこ国体山岳競技開催		
	1985(昭和60)		地附山地滑り発生	
	1986(昭和61)	そば献納祭が始まる		
	1987(昭和62)	竹細工センター 完成		
	1991(平成3)	戸隠村推薦土産品を選定		
	1992(平成4)	そば博物館 開館		
		世界そばサミットを開催		
	成 熟 期	1997(平成9)		戸隠バードライン 無料化
		1998(平成10)		長野オリンピック開催
2005(平成17)			長野市と合併	
2007(平成18)		「戸隠年」開催		

(『戸隠村誌 合併三十周年記念』及び
現地調査により作成)

ることができる観光地づくりを後押ししたのである。

3) 発展期 (1965年～1992年)

交通の利便性が向上したことで、戸隠を訪れる観光客は増加の一途を辿り、ピークとなった1973年にはおよそ年間260万人に達した。しかし、1975年から10年ほどはオイルショックなどの影響を受け、観光開発は一時停滞した。

戸隠の観光に対して、景気後退より影響を与えたのが、1985年に長野市地附山地籍で発生した地滑り災害である³⁾。この災害によって、観光の動脈である戸隠バードラインは寸断されてしまった。迂回路の確保により使用不能は免れたものの、観光地としてのイメージダウンは避けられず、観光客数は一時的ではあったが大幅に減少した。

1970年代からは、戸隠の伝統文化や特産物を観光振興に活用する取り組みが活発になった。1987年には竹細工センターが開設され、地元の特産物

であるチシマザサ(通称根曲がり竹)を使用した竹細工の普及と展示販売を行う拠点となっている。また、観光客にソバを振る舞う「戸隠そば祭り」は1970年に始められ、多彩なイベントを行っていく中で、その知名度をあげていった。1992年には、そば博物館「とんくるりん」が開館した⁴⁾(写真1)。この施設はソバに関する総合的な展示施設であるが、観光客が実際にソバ打ちを楽しめる体験施設を戸隠で初めて設けるなどソバを観光資源として活用していく工夫が施された。また同年には、そば食文化を持つ世界の国々を招いて、世界そばサミットが開催され、戸隠=そばというイメージをより強いものにした。

この時期には、増加した観光客に対応するように、戸隠における観光振興が進められた。振興策の中心は、竹細工やそば食など戸隠における伝統文化を観光へ活かす取り組みである。観光客が伝統文化を体験できる施設が整備されると共に、様々なイベントも行われた。イベントの中にはこの時期にスタートし、現在まで継続して開催されているものもみられる。

バブル経済期以降、戸隠では観光客に対応するハード面の整備が進められた。戸隠観光の中心である戸隠神社を補完する性格を持ち、自然や地域文化に触れることができる観光施設を整えたといえる。また、こうした観光事業が外部資本に依存せず、自治体を中心に地域主導で進められたこと

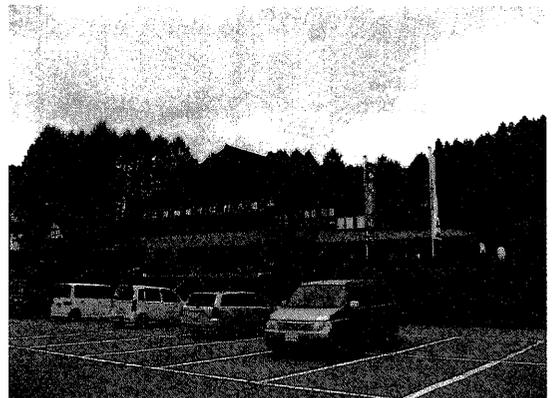
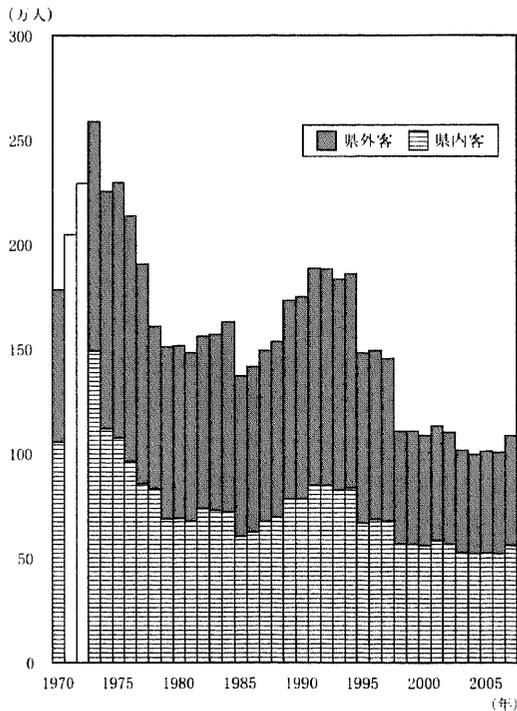


写真1 そば博物館「とんくるりん」
(2007年9月 筆者撮影)

も戸隠における観光地化の特徴の一つである。このような地域主導による開発の姿勢は、本格的に観光地化が進み始めた時期から一貫しており、スキー場をはじめ、多くの観光施設は戸隠村直営ないし村内資本によって運営がなされている。

4) 成熟期 (1993年～現在)

戸隠では1960年代から1980年代にかけて、観光関連施設の整備など観光開発が進められたが、1993年以降、大規模な開発は行われておらず、ハード面の整備は一息ついた形である。1998年に長野市を中心して長野冬季オリンピックが開催された。当初、オリンピックによる集客増など大きな効果もたらされると期待されていた。しかし実際には、戸隠の観光に対する影響は少なかった。これは旧戸隠村内でオリンピック競技の開催や関連施設の建設がされなかったことが大きな要因であると考えられることができる。

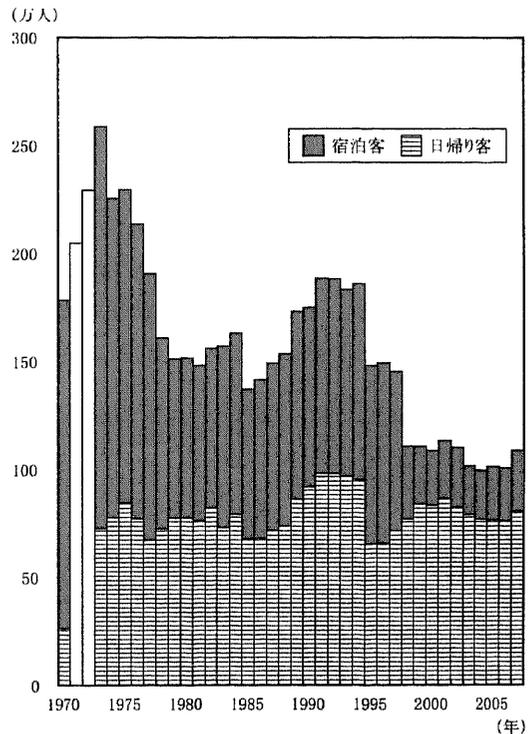


第2図 戸隠における発地別観光客数の推移 (1970-2007)

注) 1971年及び1972年は観光客総数のみ
(長野県観光統計により作成)

II-2 戸隠における観光客数の変化

第2図は県内客及び県外客別の、第3図は日帰り客及び宿泊客別の戸隠における観光客数の推移をそれぞれ示している。前述のように、戸隠における観光客は1973年には年間258万人に達してピークを迎え、1980年代にかけて急速に減少した。その後、バブル経済期に再度増加に転じたが1991年及び1992年に年間188万人あまりに達したのを最後に減少している。近年では、年間110万人から100万人の間で横ばいの状況が続いている。観光客の発地については、わずかな増減はあるものの、県内客と県外客の割合はおおよそ1:1である。この状況は40年近く変化していない。これに対して、日帰り客と宿泊客の割合は大きく変化している。1970年代前半には宿泊客が全体の7割近くを占めていたが、1980年前後を境に、その数はほぼ半々になっている。この状況は1990年代まで続い



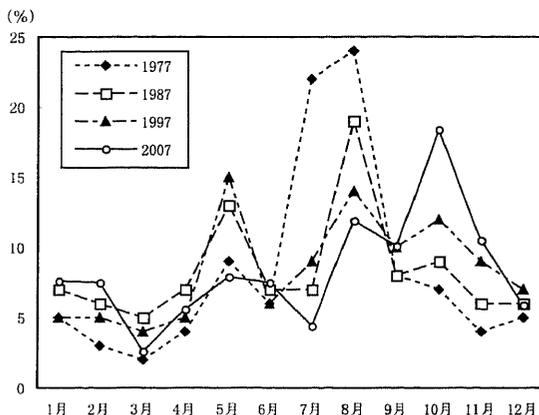
第3図 戸隠における旅行形態別観光客数の推移 (1970-2007)

注) 1971年及び1972年は観光客総数のみ
(長野県観光統計により作成)

たが、1997年を境に日帰り客の割合が大きく増加した。2007年には、日帰り客数が約80万7千人、宿泊客数は約28万人となっており日帰り客が全体の7割以上を占めている。日帰り客数と宿泊客数が逆転した要因として、戸隠を含む長野地域において、宿泊施設の供給状況が変化したことが大きい。近年、戸隠においては旅館や民宿が廃業し、宿泊収容能力が減少しているのに対し、長野市内ではオリンピックを契機にホテルを中心とした宿泊施設が増加し供給過剰となっている。したがって、長野市内に宿泊し戸隠を訪れるという観光行動が生み出され、日帰り客が増加したと考えられる。

さらに、過去30年間における戸隠を訪れる観光客の月別動向をみてみたい(第4図)。年間で最も観光客が訪れているのは、1977年と1987年が8月、1997年が5月であり、共に大型連休がある月となっている。これに対して2007年は10月に最も観光客が訪れている。このように年間を通じた観光客の動向が変化している理由としては、観光客の本物志向や食べ物の旬に対する意識の高まりから新ソバが出回る秋季に戸隠を訪れるようになったことなどが考えられる。

戸隠は、バードラインなど交通インフラの整備が進行していくのに伴い、観光客数が増加した。知名度の高さから、全国各地から観光客を集めた



第4図 戸隠における観光客数の月別割合
(長野県観光統計により作成)

が、バブル経済の崩壊や国内旅行事情の変化によってその数を減らした。近年では、年間を通じた観光客の動向が変化しはじめたことに加え、宿泊客がより環境の整っている長野市内に流れているため、長野市内観光に従属する日帰り観光地の一つという色合いを強めている。

Ⅲ 観光資源としての戸隠そば

Ⅲ-1 戸隠そばの起源

この地域は長野市の北西部に位置し、その大部分が標高1,000m以上の火山灰土の高原である。年平均気温は20℃、夏季は冷涼な気候で避暑地として最適であるが、冬季は日本海側特有の北西からの季節風が寒気と豪雪をもたらしている。加えて、気温の日較差が大きく霧の出やすい地域であることが、ソバの生育により影響を与えている。霧の下で直射日光を避けて育ったソバは「霧下そば」と呼ばれ、品質が高く評価されている⁵⁾。

戸隠におけるソバの歴史は古く、平安時代には戸隠山で修行を積む修験者が携行食として、戸隠で栽培されたソバの実を持ち歩いてきたと伝えられている。地元に残存する、そば食に関する記述がみられる最古の史料が「奥院燈明役勤方帳帳」である。江戸前期の1709年に、戸隠奥院(現在の戸隠神社奥社)での祭事の際、直会の食事としてそば切りを振る舞ったことが記されている。同時期の他の史料にも同様の記述が見られることから、江戸時代には戸隠にそば切りの方法が伝わっていたことが分かる。しかしながら、現在食べられている様なそば切りは燃料と手間がかかるため、客人へのもてなしや祭事の際に出される「晴(ハレ)の食事」であった⁶⁾。

現地での聞き取り調査によると、日常の食事の中にも、ソバは取り入れられていたことがわかる。第2次世界大戦前後まで、農家では1日1食はそば食を行いコメの不足を補っていたとされ、この地域においてそばは欠くことのできない主食作物であった。その食べ方にも工夫が施され、そば切りの他に、そばがき、そば団子、そばせんべいや

かぶねり⁷⁾といった料理が生まれた。また、この地域では長い間、ソバ打ち技術の巧拙が嫁入り条件の一つとされ、それぞれの家庭では母から娘や孫にソバ打ち技術が受け継がれてきた。

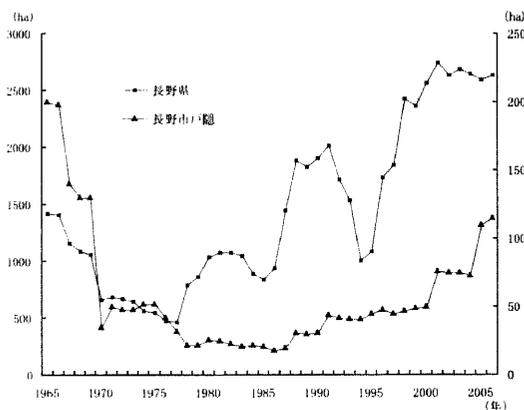
このように戸隠では、戸隠神社の祭事をはじめとした、もてなしの際に提供される「晴の食事」と、地域住民がコメに変わる主食作物として日常的に食した「常(ケ)の食事」の2つのそば食文化が地域の中で守られてきたことがわかる。

現在主流となっている戸隠そばは、従来のそば食文化を基礎としながら新たな特徴が加えられている。その一つが「ぼっち盛り」と呼ばれる独自の盛り方であり、茹で上がったそばを折り畳むように、5つの塊をつくる盛り付け方である⁸⁾。また、この地域でそばを盛り付ける際は、丸形の竹ざるが多く用いられている。いずれの特徴も明治以降、徐々に付け加えられ、現在に至るものとなっている⁹⁾。

Ⅲ-2 戸隠におけるソバ生産

1) ソバ生産の推移

第5図は長野県と長野市戸隠におけるソバ作付面積の推移を示している。コメの生産拡大などの影響を受け、1980年代までは減少傾向を示している。



第5図 長野県及び戸隠におけるソバ作付面積の推移 (1965-2007)

注) 左目盛は長野県、右目盛は戸隠における数値を示している。

(関東農政局長野農政事務所資料により作成)

たが、水田からの転作作物としての生産拡大や農山村地域における地域振興のツールとしてソバが全国的に注目を集めるようになったことなどが反映され、1980年代後半から現在に至るまで作付面積は拡大している。

戸隠においては、戦前には盛んに生産されていた大麻の裏作として、またコメの補完作物としてソバが生産されてきた。戦後は大麻の生産が減少したことで、労働生産性と土地生産性が共に低いソバの生産は減少傾向を辿り作付面積を減らしていった。しかしながら、戸隠そばで有名なこの地域にとって、ソバの生産は地域全体の発展に直結するものである。品種改良や栽培技術の向上などもあり、18haまで減少した作付面積は1988年から段階的に生産を拡大させ、115ha(2006年)まで増加している。現在戸隠では、豊岡地区や栃原地区などを中心に作付されており、品質が安定している秋ソバの生産が中心である(写真2)。

2) そば粉の提供

戸隠における2006年のソバの収穫量はおよそ90tである。戸隠で収穫されたソバは自家製粉されるものを除き、そのほとんどが地域内に立地する2つの製粉業者に農家から直接持ち込まれ、そば粉に加工され流通する。

聞き取り調査によると戸隠に立地するそば店が1年間に消費するそば粉は1店舗平均およそ2t



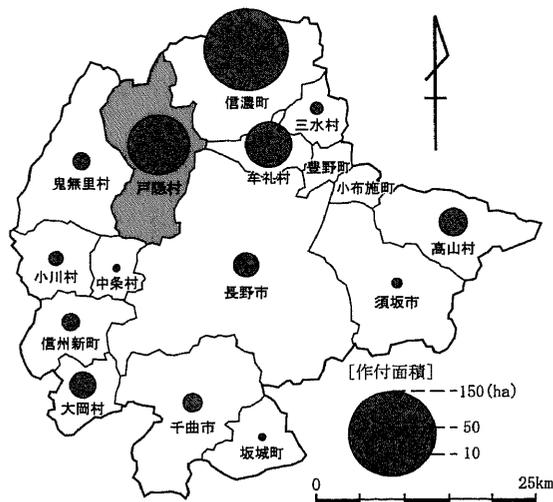
写真2 戸隠豊岡地区に広がるソバ畑

(2007年9月 筆者撮影)

である。この地域において、そば食を提供するのはそば店や旅館を含め60施設以上にのぼる。聞き取りを行った製粉業者Aでは、基本的に戸隠で生産されたソバは、地域内のそば提供施設に向けて、それぞれのオーダーに合わせる形で石臼挽きし、優先的に出荷されている。しかしながら、そば粉の安定した供給を行うには、戸隠産のソバだけでは足りず、製粉業者は戸隠以外からもソバを調達している。主な調達先は、戸隠よりも生産量が多い上水内郡信濃町をはじめとした近隣町村であるが(第6図)、長野県内各地、福島県や北海道からも調達している。こうした中、製粉業者Aでは、戸隠産のソバを安定的に供給するため、自社で農業生産法人を設立しソバの自社生産を2003年よりはじめた。現在は農家から借り受けた20haの農地でソバの生産を行っているが、将来的には100ha程度まで生産面積の拡大を目指している。

3) ソバ生産をめぐる新たな動向

ソバを生産する農家の中でも、新たな取り組みが行われている。2006年に設立された「戸隠そば再興大作戦会議」では、戸隠に元々存在していたが、交雑が進んだことで減少していった在来種の



第6図 長野地域におけるソバの作付面積(2004年)
(関東農政局長野農政事務所資料により作成)

普及と生産拡大を目的に、地域内で農業を営む13名(2007年時点)が会員となり活動を行っている。戸隠では品種改良によって生まれた信濃1号という品種を主に栽培しているが、本来この地域で栽培されていたのは在来種であり、戸隠そばの「本物」を取り戻すために始められたのがこの活動である。この取り組みは、地域内のそば店とも連携して行われており、在来種の生産を行う会員も増加傾向にある。将来的には戸隠で提供されるそばを在来種に切り替えることを目指している。

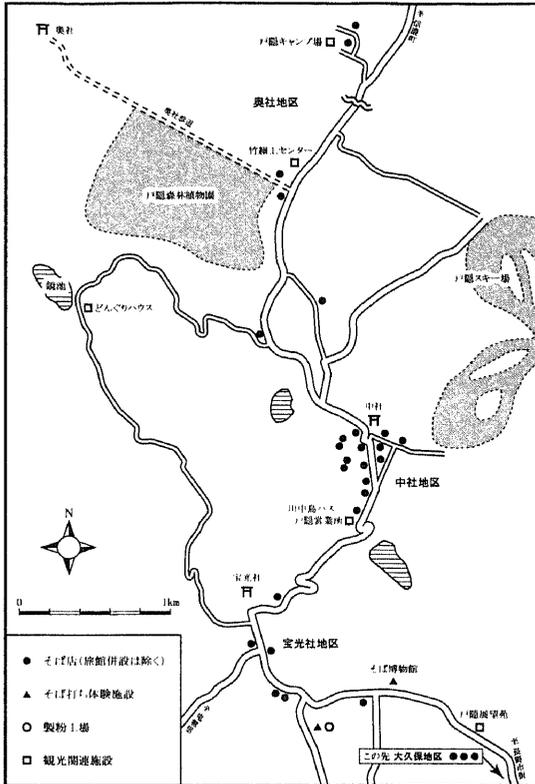
また、ソバだけでなくそばを食べる際に使われる大根についても在来種の普及が2002年からなされている。「戸隠おろし」と呼ばれる地大根は、戸隠そばの薬味として生産されていたが徐々に生産量を減らしていった。近年の取り組みによって生産量は回復してきており、地域内のそば店に提供されている。2007年には「信州の伝統野菜」に指定された¹⁰⁾。

Ⅲ-3 観光客に向けた戸隠そばの提供

1) そば店における戸隠そばの提供

戸隠において、観光客に戸隠そばを提供する中心的存在はそば店である。地域内にそば店は29店舗(2008年現在)あり、戸隠神社中社及び宝光社周辺を中心に分布している(第7図)。地域内では有志によって1963年に発足した戸隠そば商組合が組織されており¹¹⁾、戸隠におけるそば提供の中心的役割を果たしている。

今回の調査では、そば店に対して聞き取り及びアンケート調査を行った。アンケート調査の結果についてまとめたものが第2表である。そば店の開業年をみると、戸隠バードラインの開通前後に多くのそば店が開業している。特に1970年までの間に開業した店舗が多い。これは観光地化が本格化した時期と重なっており、観光客の増加がそば店の開業を促したといえる。また、宿坊や旅館、土産物店など以前から観光に携わっていた人による開業もみられるが、新規出店も多くみられる。2000年代に入ってから新たに店出した店舗がみられないことから、戸隠においてそば店は飽和状態



第7図 戸隠におけるそば店の分布 (2008年)
(現地調査により作成)

に達しており、今後は現在の規模をどのように維持していくかという方向に向かっていると考えることができる。

そば粉の調達についてみると、ほとんどの店舗が地域内にある製粉業者より戸隠産のソバを使ったそば粉を仕入れている。中には、地域内の農家と直接契約してソバを入手し自家製粉する店舗や使用するソバを自家栽培する店舗もある。いずれのそば店も、戸隠産のそば粉を使用することを基本にしながら、あらゆる方法で、より良質なそば粉を手に入れる努力を続けている。そば食の提供については、ほぼ全ての店で持ち帰りそばを提供している他、半数以上の店で地方発送を承っている。戸隠そばは年越しそばとしても人気が高く、全国各地から注文が届いている。

外部への情報提供は、半数のそば店がホームページを開設しており、ガイドブックへの掲載なども含め、各店舗で積極的に観光客に向けた情報提供が行われていることがわかる。観光協会などのホームページでは戸隠にある全てのそば店に関する情報を手に入れることができる。また、近年増加する外国人観光客に対応するため、外国語の

第2表 そば店を対象にしたアンケート調査

番号	開業年	地区名	開業前の職種	営業期間	ソバ粉について		そばの販売		情報発信		後継者	備考
					消費量	調達先	持ち帰り	地方発送	HP	ガイド本		
1	1623年	大久保	江戸期の茶屋	通年	N.A.	自家+戸隠	○	○	○	○	○	
2	1805年	大久保	江戸期の茶屋	通年	N.A.	戸隠	○	×	○	○	○	
3	不明	中社	魚屋・豆腐屋	通年	3,000kg	戸隠	○	○	△	○	△	そば打ち体験
4	1963年	中社	竹細工店	通年	N.A.	自家+戸隠	○	○	○	○	×	外国語メニュー(英, 仏, 独)
5	1964年	大久保	農家	通年	1,500kg	自家+戸隠	○	×	△	○	△	外国語メニュー(英)
6	1965年	中社	旅館	4-11月	N.A.	戸隠	○	×	△	×	×	外国語メニュー(英)
7	1965年	中社	新規出店	4-11月	1,000kg	戸隠	×	×	×	×	×	
8	1966年	奥社	茶屋	4-11月	1,600kg	戸隠	○	○	○	×	○	外国語メニュー(英)
9	1968年	中社	宿坊	通年	1,800kg	その他	○	○	○	○	○	そば打ち体験, 外国語の対応可
10	1968年	宝光社	宿坊	通年	1,200kg	戸隠	○	×	○	○	△	
11	1970年	中社	新規出店	3-1月	2,500kg	戸隠	○	○	○	×	×	
12	1972年	中社	旅館	4-11月	1,000kg	戸隠	○	○	○	○	○	
13	1977年	宝光社	新規出店	通年	2,400kg	戸隠	○	○	△	○	○	
14	1987年	宝光社	宿坊	通年	1,200kg	戸隠	○	×	×	×	×	
15	1988年	奥社	土産物店	通年	5,000kg	戸隠+県内	○	○	○	○	○	外国語の対応可
16	1997年	宝光社	新規出店	通年	3,000kg	県内	○	○	○	×	△	
17	1997年	宝光社	新規出店	4-11月	700kg	戸隠	○	×	×	×	○	炭焼き体験

開業年)「不明」は、創業100年以上であるが、正確な開業年は不明

ソバ粉の調達先) 戸隠: 戸隠の製粉業者(農家)より調達, 自家: 自家栽培, 県内: 長野県内の他地域, その他: 特に産地は問わない

「そば販売」「情報発信」の記号) ○: 行っている, ×: 行っていない, △: 今後検討したい

「後継者」の記号) ○: 既に決まっている, △: 今後決める予定である, ×: 後継者はいない

(アンケート調査により作成)

メニューを準備している店もある。

後継者についてみると、半数のそば店が既に後継者が決まっていると回答しているが、後継者がいないという店舗も存在する。これまでに戸隠で開業したそば店は、営業不振などの理由によって閉店した店舗はないものの、今後、後継者の不在によって閉店するそば店が出てくる可能性があることを示唆している。

2) そばに関連するイベントの開催

戸隠では毎年9月23日の秋分の日に「戸隠そば祭り」が開催され、毎年多くの観光客が訪れている(写真3)。このイベントは戸隠そば商組合が中心となり、観光協会や旅館組合など観光関連団体が協同して開催しているもので、1970年に第1回が催され、40年近く続いている長野県内で最も歴史のあるそば祭りである。当初より戸隠を訪れる観光客にむけたファンフェスタとしての性格が強く、そば食いコンクール、参加者に無料で手打ちそばを振る舞う「大盤振る舞いそば」や戸隠内のそば店で共通利用できる回数券「半ざる食べ歩き手形」などそばに関連したイベント¹²⁾をはじめ様々な取り組みを行っている。

また、毎年11月1日には戸隠神社において「蕎麦献納祭」が戸隠そば商組合によって行われてい



写真3 「戸隠そば祭り」で賑わう中社前広場
注) 2007年は9月21日から23日の4日間にわたり開催された。

(2007年9月 筆者撮影)

る。この行事は1987年から始まったもので、新ソバの報告と戸隠でそばを商うことの感謝を目的としている。神前に新ソバで打たれたそば切りを奉納した後、観光客にも新ソバが振る舞われる。

このように、戸隠そば商組合を中心に継続してそばに関連するイベントを開催することが、戸隠に観光客を引きつける要因の一つとして働いている(第8図)。

3) 観光客による体験活動

近年、観光客が実際に地域文化に触れる体験活動を伴う観光が人気となっているが、戸隠においてもその広がりをみせている。中でも、そば打ち体験はそば博物館をはじめ16施設が提供している¹³⁾。

このうち、製粉業者Aが運営するそば打ち体験施設(写真4)は2004年から受け入れを開始し、



第8図 そば関連イベントが掲載された観光パンフレット

(2007年度版戸隠観光パンフレットより転載)



写真4 製粉業者Aが運営するそば打ち体験施設
(2007年9月 筆者撮影)

個人客・団体客あわせて1,200人(2007年)が利用した。団体客の中には、ツアー客のほか小中学校の課外活動による利用も見られた。長野市内に限らず、首都圏の学校も訪れている。

IV 自治体による観光振興の動向

戸隠における観光振興は、2005年の長野市との合併を契機に大きく動き出した。

長野市では、2006年から実施されている観光振興計画の中で、戸隠を高い集客力が期待できるモデル地区の1つに選定し、神秘性をもつ戸隠神社と特色ある食文化を中心とした事業展開を打ち出している。このモデル地区は年度毎に集中的な事業展開がなされることになっており、戸隠では2007年に事業が実施された¹⁴⁾。

2007年は「戸隠年」と題され、主な事業として3つの取り組みが行われた。1つ目は戸隠神社を巡るウォーキングコースの整備である。「戸隠古道」と名付けられたコースには石で造られたシンボルサインが整備され、このコースを利用したウォーキングイベントが開催された。2つ目は戸隠について学ぶ、生涯学習イベントの開催である。「戸隠遊行塾」と呼ばれるこの取り組みは、これまで地元有志によって行われてきたものを発展させ、戸隠の歴史、文化や自然など幅広い視点で学

ぶイベントを通年で開催した。3つ目はそば食を用いたおもてなし料理の開発である。専門家の協力を得て、古文書に記されていた祭礼御膳を忠実に再現し「戸隠古流祭礼御膳」と銘打った新メニューが開発され、地域内の宿坊で提供された。このような事業の他にも、戸隠において観光客が体験できる様々な体験活動を体系的に整理し、情報提供を行った。

戸隠年に実施された事業は戸隠観光協会が中心となって計画がなされた。協会では、それまでに地域で行われていた既存の取り組みを可能な限り活かし、不足する部分を補完する形で計画を行った。したがって、新たに行う事業を中心に資金を効率的に使うことができ、また今後も継続して行うことができる観光事業を生み出すことができた。戸隠年に実施された事業は、一部変更が加えられたものの、全ての事業が継続している。

自治体が行う観光振興に関わる事業は、単年度の事業実施で継続性を欠くものが多いが、近年の戸隠における観光振興は、戸隠神社やその周辺の豊かな自然と特色あるそば食文化に重点をおいた継続性を持った事業が実施されている点で評価するに値する。

V おわりに

「戸隠そば」は戸隠信仰と地域の食料事情によって生み出された食文化である。この食文化は新たな特徴を付加しながら地域内で継承されてきた。

戸隠そばを全国的な知名度を持つ、この地域を代表する観光資源としたのは、戸隠講の全国的な広がりや戦後に段階的に進んだ戸隠の観光地化が大きく関わっている。また、この地域の観光開発が地元主導で進められたことが、自然環境を保全し、地域文化のマニュアル化・陳腐化をある程度防いだと考えることができる。

今日における観光客への戸隠そばの提供は、観光地化が進んでいく中で徐々に数を増やし、地域内に広く分布するそば店が中心となっている。観光地化が進み、そば店や宿坊などそばを提供する

施設が増加したことで、現在の戸隠では、そば粉など原材料を地域内のみでまかなうことが難しくなっている。そのため、製粉業者やそば店は近隣市町村をはじめ県内各地や全国のソバ産地からより良質なそば粉を調達している。

どこまでを戸隠そばと称するかについては議論が必要であるが、そば食の重要な要素として、そば打ちをはじめとした技能が挙げられる。この点で、戸隠には地域内で育まれていた確固たる技能が存在しており、この技能によってつくり出された今日の戸隠そばは十分に観光資源として正当に評価されるだけの伝統性や文化性を持っているといえる。

よって、戸隠そばは戸隠信仰の神秘的な伝統と山村地域特有の食文化を体現する観光資源としての性格を持っていると考えられる。また、この戸

隠そばは、地域で伝承され、形作られてきたそば打ち技術によって支えられている。地域内では農家、製粉業者やそば店が連携し、戸隠でのソバ生産の拡大や在来種の復活などソバの地産地消の実現に向けた様々な取り組みを行っており、近い将来、そば打ち技術の側面だけでなく、原材料調達の面からみた戸隠そばの地域的基盤の復活が期待できる。

しかしながら近年の戸隠では、そば店をはじめ観光に携わる人々の高齢化や後継者不足、日帰り観光地としての性格が高まることによる宿泊客の減少など、観光地としての地域的基盤を揺るがしかねない課題も生まれてきている。今後、この地域が戸隠神社や戸隠そばなど独自の観光資源を活用し、観光地として持続可能な発展をいかにして遂げていくか期待したい。

本稿を作成するにあたり、2007年9月及び2008年6月の現地調査の際には、戸隠観光協会的小林孝浩氏、長野市役所戸隠支所の渡辺修氏、長野市商工会戸隠支所の原山武彦氏、徳武あい氏、JA長野裾花営農センターの林部英明氏、(株)おびなたの井出高広氏、滝澤俊明氏、うずら家そば店の徳武敏幸氏、二澤旅館の二澤久昭氏をはじめとする長野市戸隠の皆様にご協力いただき、資料提供及び聞き取り調査など多大なる御協力を賜りました。アンケート調査に際して、戸隠そば商組合の渡邊林造氏をはじめ組合員の方々に、データ収集に際して、関東農政局長野農政事務所の丸山松代氏にそれぞれ御協力をいただきました。

また本稿の進捗にあたり、手塚章先生をはじめとする筑波大学生命環境科学研究科の諸先生より御指導を賜りました。末筆ではありますが、ここに記し、厚く御礼申し上げます。

[注]

- 1) 岩鼻 (1981) 及び信濃毎日新聞社戸隠総合学術調査実行委員会編 (1971) による。
- 2) 戸隠村三十年の歩み編集委員会編 (1989) による。1997年4月に県道となり無料化された。
- 3) 1985年7月26日に発生し、死者26人、負傷者14人、全半壊家屋60棟という被害を与えた。
- 4) 戸隠村営の施設として開設され、2005年の合併により長野市営となる。2007年4月からは指定管理者制を導入している。2006年の利用者は17,779人となっている。施設の愛称はソバ打ちを行う際の掛け声に由来している。
- 5) 戸隠そば商組合 (1995) 及び戸隠商工会女性部編 (2006) による。
- 6) 二澤 (1993) 及び二澤氏への聞き取り調査による。
- 7) 戸隠村誌刊行会 (1962) による。茹でたカブをソバ粉と練り合わせたもので、きな粉をつけて食べる。
- 8) この「ぼっち盛り」は戸隠のそば店主が考え出したとされている。
- 9) 現地での聞き取り調査による。
- 10) 長野県農政部が2007年から行っている。限定された地域で伝統的に栽培されてきた野菜を認定する制度。現在、戸隠おろしをはじめ52種類が選定されている。
- 11) 会員数は24。地域内のそば店20店舗と製粉業者他4業者で構成されている。

- 12) そば食いコンクールは第1回から第35回(2004年)まで行われ中止となった。大盤振る舞いそばは第20回(1989)より、半ざる食べ歩き手形は第36回(2005年)よりそれぞれ始められた。
- 13) ソバ打ち体験はそば博物館の他、そば店、宿坊旅館やペンションなどで提供されている。体験活動としてはこの他にそばがき作りや製粉工場の見学などがある。
- 14) 長野市産業振興部観光課(2006)による。モデル地区に指定された地域とその事業年度は次の通り。戸隠(2007年度)、飯綱及び善光寺界限(2008年度)、鬼無里及び善光寺界限(2009年度)、松代(2010年度)、豊野及び大岡については年度の指定なし。

[文 献]

- 岩鼻通明(1981): 観光地にともなう山岳信仰集落の変貌. 人文地理, **33**(5), 74-88.
- 岩鼻通明(1992): 観光地にともなう山岳信仰集落の変貌(第2報). 山形大学紀要(社会科学), **23**(2), 179-198.
- 岩鼻通明(1999): 観光地にともなう山岳信仰集落の変貌(第3報). 季刊地理学, **51**(1), 19-27.
- 落合康浩(2004): 中魚沼地域における地域資源としての「そば」利用による地域振興の実態. 日本大学文理学部自然科学研究所研究紀要, **39**, 69-78.
- 小金澤孝昭(2007): 地域農業振興と食文化・食育. 経済地理学年報, **53**(1), 98-118.
- 信濃毎日新聞社戸隠総合学術調査実行委員会編(1971): 『戸隠 - 総合学術調査報告』信濃毎日新聞社.
- 高野宙彦・深谷奈緒子(2003): 会津地域におけるソバ生産の拡大と地域づくりの展開. 福島地理論集, **46**, 20-37.
- 戸隠商工会女性部編(2006): 『戸隠豆知識』長野市商工会戸隠支部.
- 戸隠そば商組合(1995): 『信州・戸隠 手打そばの技術』旭屋出版.
- 戸隠村三十年の歩み編集委員会編(1989): 『戸隠村誌 合併三十周年記念』戸隠村.
- 戸隠村誌刊行会(1962): 『戸隠村誌』戸隠村.
- 長野市産業振興部観光課(2006): 『長野市観光振興計画 - 1200万人観光交流推進プランナー』長野市.
- 二澤久昭(1993): 戸隠信仰と蕎麦. 長野, **167**, 42-48.
- 丸山幸太郎(2002): 食文化と観光の関係. 岐阜女子大学地域文化研究, **19**, 43-62.

(2008年11月28日 受理)