

旅フェア'99

——新たな発見と驚ろきを求めて——

いも類振興情報編集部

1. 会場は「ナゴヤドーム」

プロ野球愛好家にとって毎日が楽しみであり、一喜一憂するシーズンが訪れました。今年は中日ドラゴンズが迂り出しよく開幕以来連勝し、ファンの血をたぎらせ、応援にもひとときわ熱がこもっていますが、その中日の本拠地であるナゴヤドームで4月21日から25日までの間、旅フェア実行委員会主催、運輸省・自治省後援で“旅フェア'99—未来へのかけ橋、夢づくり、日本の旅—”が開催されました。

新しい旅の魅力、地域の魅力を広く知ってもらうための、旅の総合見本市とでもいべきこのイベントは、今年で5回を数え、都道府県ほかの自治体、企業・団体がそれぞれ地域の振興と発展をはかって工夫と趣向をこらした展示を行いました。

名古屋市内の高い建物に登ればどこからでも見える、深いお皿を伏せたような恰好のドームは、近寄るとその威容に圧倒されますが、

中に入り観覧席の上から見下すとさらにその広さ、高さに驚かされます。グラウンドはまるで摺り鉢の底の感じですが、その広いグラウンド全面に数多くのブース（仕切り）が設けられています。さすがに屋外の催し場のような明るさはありませんが、照明装置もよく、それぞれのブースを美しく浮かび上がらせています。平日でしたが、入場を待つ人たちが列をなし、目を引くコーナー、展示物のまわりには人だかりができていました。

2. 有名観光地をさらにPR

各ブースには、その地を代表する名所または景勝地が描かれたパネルが設けられ、それらを紹介したパンフレットなどが置かれています。名産品が展示されているところもあり、また地方独特の衣裳をまったり、戦国時代の武將のいでたちをしたスタッフが人目をひいていました。

風光明媚で名所古蹟の多い日本は、全国が観光地ともいえますが、そのなかでも知名度



▲会場風景

▼農産物の展示（千葉県）



の高い場所をかかえる自治体は、この催しに力を入れ、特別に夢づくりのためのツアープランを立てています。

北海道は、北・北海道おもいきり大自然——あなたの知らない北海道をまるごと体験——と銘打って、旭川から北に向い、アスパラガスの収穫、そば打ちなどが体験できる、豊かな自然を旅するコースをメインとしてPRしていました。

北東北は、世界自然遺産であるブナ林の白神山地、新緑の美しい奥入瀬・十和田、のトレッキングなど自然とのふれ合いに加えて、史蹟に富む平泉への訪問を呼びかけています。

群馬県は日本有数の温泉地で、草津、伊香保、水上の三大温泉の再認識とともに、名峯草津白根山、谷川岳めぐりをプランしています。

千葉県はあまりにも東京に近く、ともすれば名だたる観光地に乏しいような印象をもたれ勝ちですが、決してそうではありません。東京とレインボーブリッジで結ばれる横浜から、ベイブリッジ・東京湾アクアラインを経て結ばれる南房総の海岸線は美しく、海の幸も豊かで、心温まる旅ができます。そのほか、県北に水郷をはじめとする明媚な風光、それ

に史蹟もあって飽きることがありません。

富士山北麓の山梨県は全県が観光地の趣ですが、富士五湖と、下部・河口湖ほかの温泉、それに高原の地の利を活かしたハーブ園などを売りものとしています。

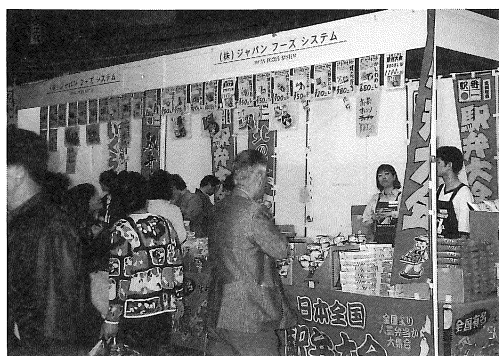
富山県は、アルプス北部の立山黒部というすばらしい大自然に加えて、おはら・こきりこ・むぎやの、いわゆる富山三大民謡という文化財をもつことを誇りとして、PRに力を入れています。

日本三名泉の一つ下呂温泉と、古都高山・郡上八幡のほか、あまり知られていない、寒天の産地東美濃の寒天料理が、岐阜県観光の目玉の一つとしてとりあげられています。

三重県は伊勢神宮、志摩スペイン村のほか、二見浦、大王埼灯台など、伊勢志摩の景勝地の一層のPRに力を入れています。南紀の海岸、清流、森林など見るべきものがたくさんあります。

島根県は、水の都であり史蹟に富む松江と、神々の国出雲、それに景勝と哀史の島隠岐が売りものです。

今年5月1日、広島県と愛媛県を結ぶ尾道——今治ルート、通称瀬戸内しまなみ海道が完成し、瀬戸内海にまた一つ、名所が増えました。いままでも、このルート上の島々には



▲名物駅弁の即売

名だたる寺社のほかにも見るべき多くのものがありましたが、これからは交通も便利になったことでもあり、より多くの観光客が海陸からこれらの島を訪れることでしょう。

江戸時代の鎖国下であって、唯一海外への開かれた眼であった長崎には、ポルトガル・オランダ・中国ゆかりの名所があり、また海岸島嶼の風光、温泉など自慢の観光資源がありますが、加えて大規模なテーマパーク、ハウステンボスが設けられたことで一層観光立県としての条件が整い、これらを中心としてのPRが行われています。

以上はほんの一例で、これら県自らが積極的にPRを行うほか、交通観光会社、観光協会、協同組合などの百余のブースが設けられ、各地域の広報宣伝を行って活性化をはかっています。多くは著名な観光地で、日本はこんなに観光資源に恵まれているのか、とあらためて認識を深めました。いずれも訪れてみたいところばかりですが、それらのなかにあって、ふだんあまり知られることのない町村のコーナーもありました。

3. PRにつとめる隠れた名所

上浦町は、このたび開通した瀬戸内しまなみ海道が通過する、もっとも大きな島である愛媛県のおおみしま大三島の東半分を占めています。全国的に有名な古蹟はありませんが、東に浮かぶひょうたん島は、以前NHKの子供番組“ひょっこりひょうたん島”のモデルになったといわれており、離島の甘崎城は戦国時代の水軍の城趾であり、甘藷地蔵は薩摩からこの地にさつまいもを導入し、瀬戸内地方の民を飢えから救った恩人下見吉十郎を祀っています。

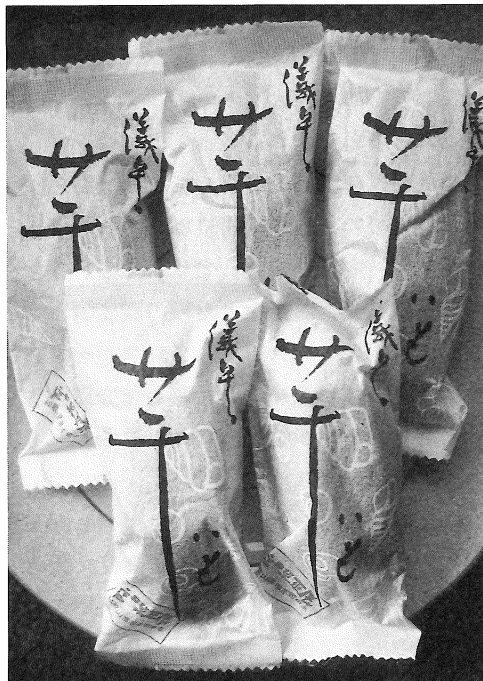
長野県の上田、小諸と、諏訪、茅野を結ぶ国道が通過する長門町^{ながと}もまた、とくに有名な史蹟とてなく、一部の高原地帯が夏のリゾート地となっていますが、蓼科山麓^{なてしな}の標高1,400mの地に200haの敷地をもつ長門牧場があり、乳牛200頭が飼育され、ここで生産される牛乳・乳製品は地元ではとくに高い評価を得ています。東京に比較的近く、交通の便もよく、何といっても広大な自然に恵まれているので、自然志向の人たちの訪問を期待しています。

出石^{いずし}を知る人は、よほど歴史・史跡についての造詣が深いことでしょう。兵庫県北部の小さな町で、少し離れて宮津・天橋立、城崎温泉^{きのさき}などの大観光地があるため、人目に触れにくいのですが、260年にわたり5万8千石の本城であった出石城をはじめ、藩士の登城を告げる太鼓が打ち鳴らされた辰鼓櫓、その他数々の寺社、史跡があり、昔ながらの町家も残っていて、雑踏を避けてゆっくりと思案にふけり、いにしえをしのびながらの散策をのぞむ観光客の心をひきつけるものと思われます。

同様、宮崎県の綾町^{あや}もまた、観光名所に囲まれながらも世間には広く知られていませんが、古い城下町として栄え、いま静かなただずまいを見せるなかにあって、木工芸、陶芸、染織、醸造、手作り食品業などにより地域の振興をはかる息吹きが感ぜられます。

これらのような、どちらかといえば隠れた名所はまだまだ全国的に数多くあり、ここに例示したのはほんの一部にすぎませんが、古くから暮らしが営まれきた地域は、その地独特の文化、歴史、産業をもっていて、これらを訪ねながら旅をするのもきっと楽しく、思い出深いものとなるでしょう。

▼陳列されたさつまいも菓子のかずかず



観光業の振興は、地域の活性化へのもっとも手っとり早い手段の一つにはちがいませんが、現在のように価値観が多様化しているなかにあつては、かならずしも有名な、収容力の大きい、いわゆる観光地ばかりでなく、知られざるスポットもそれなりに人々を呼びよせる魅力を備えているのではないのでしょうか。何気なく歩いているいなか道も、昔から多く利用され、そこには劇、ロマンが生まれたかもしれません。可憐に咲く小さな路傍の花も、見方によっては花の名所に劣らず、深い感銘を与えるかもしれません。いま不況下にあるとはいいいながら、“非日常性”の旅は日頃と異なる風物などに接することにより、明日への活力を養い、また予想外のアイデアを産みだす源となってくれるかもしれません。

4. 名産の一端に触れる

日常とちがった食物に接することも、風物、史跡とならぶ旅の魅力の一つです。このたびのイベントでは、多くのブースがパネル・ポ

スターの展示とパンフレット類の配付を主とし、一部に民芸品、織物などが並べられてはいましたが、名産品の展示はあまりありませんでした。場所が限られていること、それにとくに鮮度を生命とするものの陳列は困難ですから、止むを得ないものがありますが、やや淋しい思いがしないわけではありません。



このようななかにあつて、工業県の千葉はまた農業県でもあり、野菜の総生産高は全国第一位で、菓子類、海産物加工品の即売のほか、たけのこ、さつまいも、すいか、みかん、メロン、花類など県産品の実物が展示され、農業を観光資源の一つとしてもとらえてゆこ

うとする強い姿勢がうかがえました。千葉県にはさつまいもを用いた多くの菓子があるときいていましたが、会場に並べられていたのは焼いもを原料としたパイだけでした。現地を訪ねれば、珍しい趣向をこらしたいも菓子に出会えるでしょう。

南九州の県では、果汁＋野菜汁100%の赤紫色のジュース“これおいも？”がポリフェノールたっぷりの健康飲料として、数種類の焼酎とともに並んでいました。ただし展示だけで即売されておらず、味わえないのが残念でした。

このほか、さつまいもの大産地ではありませんが、まんじゅう造りの実演をしているコーナーで、あわせてさつまいもの焼菓子が売られていました。

これらが、いも製品についての陳列のすべてでした。いも類は名産品としてのイメージがいま一つで、今回は主力の鹿児島県からの出品がなかったのも、とくにその思いが強かったのですが、たとえ規模は小さくなくても、それぞれの産地で工夫をこらして新製品を作り出してゆけば、次第に人の知るところとなり、いもへの愛着も湧き、認識も深まり、消費も増えてゆくことでしょう。

5. グルメゾーンの立役者コロッケ

会場にはレスト&グルメゾーンがあって、全国の有名駅弁のほか、名産品が販売され、軽食堂が設けられています。日持ちしないものの販売が難しいので、売られているものは酒、地ビール、ワイン、チーズ、餅に限られていましたが、丁度昼どきとあって軽食コーナーは大繁昌でした。場所がゆったりとはしておらず、また見物客が早く食事を済ませたいので、出店しているものはうどん、そば、ラーメン、たこ焼、五平餅、フランクフルトソーセージ、それに生ビール、手づくりアイスクリーム、ジュース、お茶などでしたが、このような場所ではフライドポテトと並んでコロッケが大人気で、2軒のコロッケ屋さんでは揚げる片端から売れてゆく大忙がしさに汗だくでした。

1軒では3種類が売られていましたが、スキヤキコロッケはやや軟かいつぶしたジャガイモに、すき焼風のタレの味がうっすらとしみ込んでいて万人向きと思われます。ヒジキコロッケは、中のジャガイモが淡黒く見えるくらいにヒジキが入っていますが、細断されているため口あたりもよく、なかなかいけま

コソボ残留民を救った馬鈴しょ

バルカン半島に平和の兆しが見えはじめました。コソボを離れて近隣諸国に逃れた難民も故郷にもどりつつありますが、争乱のなか、自宅にふみ留まった人もかなりいたようです。これらの人たちは、物資の調達もままならない2カ月半におよぶ間、貯えていた食糧で過してきましたが、先日テレビで紹介された家では、キッチンの調理台をはね上げると下が半地下の貯蔵庫になっていて、かん詰などとともにたくさん馬鈴しょが積まれていました。コソボの長く

厳しい冬の間、馬鈴しょは貴重な生糧品で、大きさが不揃いで皮色もさまざまないものは、この地で昨秋収穫されたものと思われますが、初夏になっても芽を出していないのは驚きでした。生活の智慧で、ここでは貯蔵力の高い長い休眠の品種がつくられ続けてきたのでしょう。大航海時代から今日まで、異常な生活状況におかれるたびに馬鈴しょは多くの人命を支えてきましたが、戦乱、飢饉は起こってはしくないものの、いざの場合にはこれからも変らずその真価を発揮することでしょう。(編集部)

す。キンピラコロッケは中に細く切った長い味つけゴボウが2、3本入ったものです。各店共通の座席の数が少ないため、客のなかには立ったまま食べなければならない人もいますが、このようなとき手軽に食べられるコロッケはまことに好都合で、人気があるのももっともだ、と思われました。

あとの1軒は北海道真狩産ジャガイモ使用と銘打った男爵コロッケとポテトドックの店で、コロッケは外観、中味とも普通のもので変わりありませんが、店の前には長蛇の列ができ、なかには10個20個とまとめて買う人もいて揚げるのが追いつかず、5分、10分と待たされることもあるほどです。植物油を用いていると思われる口あたりの軟かさで、食べたあともベタつかないあっさりした感じで美味でした。ポテトドックは、茹でるか蒸すかした小ぶりのジャガイモにホットケーキミックス?をまぶして揚げたもので、いま流行の3個を串に刺して揚げたもので、これまた大好評、揚げるそばから売れてゆきました。

見たところ、レスト&グルメゾーンでは、2軒のコロッケ販売店が群を抜いて賑わっていましたが、やはりコロッケの庶民性、日本人の口に合う味付け、栄養のバランス、衛生的なこと、手軽さ、安さがうけているのでしょう。このイベントばかりでなく、全国のレストラン、食堂、惣菜店でそれぞれ工夫されたコロッケがつくられ、人気を博しているのももっとも、との気がします。

会場は広く、またあまりにも多くのコーナーが設けられていて、すべてをゆっくりと見学し、また味わうことはとてもできませんでしたが、まる一日、全国を旅して楽しい夢をた

くさん見ることができて幸わせでした。そして日本が多様な観光資源に恵まれていることに、今更のように認識を新たにしました。

現在は比較的安い価格で海外旅行ができ、多くの人が世界を体験した広い視野で物を見るようになり、社会が日々国際化してゆくなか、それはまことに好ましいことではありますが、ここらで眼を国内に移し、あらためて足許の良さについて振り返ってみることも、これからの日本が不況から立ち直って再度繁栄の道を歩みはじめる一助となることでしょう。そして観光業に携わる方々がさらに工夫と努力を重ねられ、より気軽に国内旅行に出かけられるようになることを願ってやみません。

編集後記 ジリジリと照りつける陽ざしのもと、暑さに耐えてハナミズキは葉を思いきりひろげています。樹陰にたたずんで仰ぐと、透き通るようにうすい、浅黄色の葉の一本一本の脈がはっきり見え、鼓動が聞えてくるようです。春には美しい花が賞でられると待ち望んでいたのに、気候のせいかなほとんど咲かず、葉も勢いがなくちぢれ、枯れるのかと心配したのですが、元気によみがえってくれて安心し、生きる力のたくましさを教わりました。

いも類振興情報 第60号

平成11年7月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社