

## 平成25年度知事と県民の意見交換会概要

テーマ：増田の伝統的建造物群を核とした地域づくりと交流人口の拡大について

日時：平成25年9月6日(金) 10:00～12:30

場所：増田観光物産センター「蔵の駅」及び佐藤多三郎家 内蔵

### (知 事)

この地を大切に、知恵を出しながら次代を担う子どもたちにいい形でふるさとを残していくことが我々大人の責務である。そして、地域を維持・経営していくためには一定の経済的基盤が必要であり、そのためにどうするかが県の一番の課題である。

そういう中で、我々は二つの視点で臨んでいる。一つは、秋田にあるいろいろな資源を、いかに上手く、県外に付加価値をつけて売り込むかである。付加価値をつけてどんどん売り込むことによって経済規模は大きくなり、雇用の確保にもつながる。一方で、旅館やホテルなどは東京へものを持って行くわけにいかないため、人口が減った分だけ外からお客さん呼び、秋田に金を落としてもらう必要があり、観光客を中心とした交流人口の拡大を図ることがもう一つである。

最近では文化的、歴史的なもの、さらには人々の暮らしぶりが観光の対象として大きくクローズアップされており、そういう中で、増田の蔵は、10年くらい前から注目されはじめている。これだけ立派な蔵が残っているのは全国にも例がなく、秋田の大きな観光資源ではないか。いかに活用するかが秋田の、特に県南部の観光のキーポイントではないかと、海外の人や中央の旅行業者が非常に興味を持っている。県内唯一の重伝建である角館は、城下町、武家屋敷であり、増田は主に商家ということで、同じ伝統的な建物ではあるがジャンルが異なり、この二つを組み合わせることによって非常に楽しい企画ができると言われている。

我々としても、増田の蔵を大いに売り出そうとしているが、単に行政がやるだけではだめ。そこに住んでいる皆さん、まちを形成するいろんな方々、蔵のみならず地域の物産だとか特産物などが一緒になって盛り上げていかないといけない。経済的な負担もある中で、いかにして良い形にしていくかということが大きな課題である。

※知事あいさつの後、意見交換に先立って、佐藤又六家の内蔵を見学。

### (局 長)

本日のテーマは、「増田の伝統的建造物群を核とした地域づくりと交流人口の拡大について」である。7月1日には横手市が伝統的建造物群保存地区に指定し、現在は、国の重要伝統的建造物群保存地区の選定に向けて手続きが進められている状況である。

増田地区の伝統的なまちなみは、地域の皆様の誇りであることはもちろん、県にとっても大変貴重な資源である。その一方で、実際にお住まいの方には、生活と保存・活用との両立に苦労されているというお話も聞いており、また、食や農業等との連携による観光振興、他の観光地との連携による広域観光というような課題もある。本日はこのような課題を共有しながら発言いただきたい。

(A 氏)

平成3年に現在の名前を襲名し、12代目になる。

平成15年に蔵の写真集が出され、それから当家の蔵が登録有形文化財に指定された。当時、観光ガイドの会が発足し、日の丸醸造と佐藤養助さんの内蔵の二つを公開していたが、現に暮らしている当家の蔵を入れたいと頼まれたことから公開を始めた。

内蔵は徐々に壊れてきて、その修繕の負担は蔵を持っている人たちにかなりの重みとなっている。

(B 氏)

私たちの代で16代になる。婦人会員の一員として、様々な勉強会に参加したりボランティア活動をしている。

(C 氏)

増田の蔵の日は、年に一回、一日だけ母屋や内蔵を公開するイベントである。生活しているプライベートな空間であるため、一年に一日だけなら公開に協力できるという方がおり、そのような方のためにもこの蔵の日を設けている。

また、ボランティアスタッフも地域総参加で、中学生・高校生・企業・婦人会・市職員など40団体・150名に参加していただいている。

平成15年に住民主体の地域づくり団体である増田地域センター運営協議会と増田町文化財協会が増田の写真集を発刊した。その後、所有者の方々が主体となって蔵の会が発足し、その翌年に第1回の蔵の日を開催した。

(D 氏)

りんご農家である。りんごを活用して、焼き肉のたれやりんごジャムなどをつくっており、焼き肉のたれは農林水産大臣賞をいただいた。

(E 氏)

職業は農業で、水田と果樹の複合である。

横手平鹿地域のりんごは、明治時代から100年以上の歴史があるが、2011年の大豪雪で大被害を受けてしまった。かつては地域全体で40万箱、18億ほどの売り上げがあったが、今年目標は、22万箱、売り上げで9億円である。今年天候にも恵まれ、出荷・集荷も大変順調に進んでいる。

(F 氏)

増田町観光協会は、昭和39年の設立以来50年近く活動している。年間のイベントとしては、春の真人公園の桜まつり、夏の全町盆踊り大会、増田の花火、真人公園の秋のりんごまつり、冬は増田のぼんでん祭りなどがある。

以前はイベントだけ行っていたが、今年4月に一般社団法人増田町観光協会となることから、いろいろな事業ができるようになった。

増田には「くらしっくロード」という呼称を持つ通りがあるが、生活の暮らしと、蔵と、古典を意味するクラシックの3つを合体して命名した。

(G 氏)

横手市観光連盟は、横手市広域観光協議会を前身にして、市町村合併の平成17年に横手

市全域の観光を取り計らう目的で組織された。3年ほど前に増田が注目され出した際には、増田のパンフレット「蛭町と呼ばれし町」を作成した。

(H 氏)

合併によってよこて市商工会が誕生して5年になる。

また、私は十文字町の観光協会、道の駅十文字にも携わっており、そこのお客さんをなんとか増田に取り込もうと秘策を考えている。

(局 長)

歴史的建造物群の保存・公開等、日常生活の両立において苦勞されていること、今後の不安、期待などがあればお話を頂戴したい。

(A 氏)

当家の蔵は150年程になり、徐々に壊れてくる部分が出てくると思う。それを保存し、継承していくということが私たちの使命であるが、個人で蔵を守っていくことは大変だと思う。一番の問題は、内蔵というのは雪から守るためにさやで覆っているわけなので、その雪対策に経費がかかることである。雪下ろしや周りの雪の処理は各々自力でやっているが、この地域全体のみinnで考えていかなければならないことだと思う。

(C 氏)

蔵の黒漆喰について、大学関係者が視察に来たときに、「これは国宝級だ。これをつくれる職人はもう全国にもいない」と言っていた。現在、漆喰の補修をする左官職人が少なくなったため、今年から職人を育成しようと、NPO増田地域活性化ステーションが「黒漆喰磨きの集い」を開催する。蔵の日の前日に、滋賀県から有名な左官職人を呼び、地域の職人を育成していこうという内容である。

(G 氏)

設計事務所をやっているが、住宅の中で左官職人が関わる工事はほとんどない。床のタイルを貼ったり住宅の基礎をつくる仕事に変わってしまっている。ぜひ職人育成を続けて欲しい。

(B 氏)

一人で家を維持しているが、次の代にどうしたらうまく蔵を引き継げるかというのが私の今の課題である。皆様の御意見の中から良いアイデアをいただきたい。

(知 事)

角館の武家屋敷を見ると、商売している方が商売と一緒に公開している。安藤醸造では、買い物客がお土産を買いながら建物を見ることが出来る。石黒家は、完全に住居部分と公開部分を分離している。ただ、内蔵の場合は、中で暮らしているため、それが難しいと思う。

(A 氏)

公開してもう8年程になるが、最初の5年間は団体客のみで無料で公開していた。今は個人の家の蔵は料金200円で統一して公開している。

私は今年75歳、妻は70になるが、いつまで公開が続けられるかは未知数である。我々が元気なうちに、観光客を迎えるシステムを構築する必要があると考えている。

#### (知 事)

角館も40年前に見学できるようになった。実は角館の場合は全て公開しているわけではなく、一つは商売を伴って公開しているところ、もう一つは住む方が亡くなったところを有償で借りて、観光協会に委託して公開、あるいは、売店を出店させて公開しているというケースである。そのほかは余り公開していない。以前から、相続者がいなくなったときに、観光協会や市が管理して観光施設にしていた。蔵だけの話ではなく、地域全体として、観光として、行政としてどうとらえるかという考え方が大事。

#### (C 氏)

増田の蔵には、増田の歴史や文化が背景にあるということが大事なことである。亀田地区のりんご、西成瀬の水力発電、北前船で増田に来たことなど、そういった文化・歴史背景があってこそ今の増田がある。地域の歴史と増田のまちなみをつなげながらPRしたら良いと思う。さらには増田と角館のように様々な、つながりのあるエリアまでもう少し広げて、両者が結びつきを持っていることをアピールしたらいいと思う。

#### (F 氏)

歴史をいかに膨らませるかがこれからの課題だと思う。一方で、余り観光化に走りすぎると、そこで暮らす人たちがついていけず、貝のように閉ざしてしまうのではないかと心配している。

また、観光は、点ではなく面的なものである。横手には横手やきそば、十文字には十文字ラーメン、増田は生そばで売ろうとしており、稲川には稲庭うどんがあるため、麵ロード、麵街道というものを考えている。

#### (知 事)

何でも見せればいいというわけではなく、歴史を理解しながら、ゆっくり落ち着いたものを見ていただくのが良いと思う。そういうものを理解していただける人、落ち着いた、いわゆるナイスミドル・団塊の世代の御夫婦を中心にきていただくようなPRをして、単なる田舎じゃなく、ハイクオリティな田舎であるという印象を持っていただく。長い間蓄積された地域のいろいろなファクターが積み重なって蔵と町があることをPRすることによって、来る人も洗練されると思う。

#### (D 氏)

観光客から「増田のお土産と言えど何があるか」「ごはんを食べるところがあるか」と聞かれるが、どういったお土産を、また、どの店を紹介したらいいのか迷う。他の地域からのお客様に紹介できるような、増田のものを使ったメニューやお土産があればいいと思う。

この前、道の駅十文字に行ったところ、「青森りんご」とPRした商品がレジのすぐ横の一番良い場所にあり、それだけでお客様の目がとまるようなものであった。私たちも、全国に秋田の農産物をPRするような商品を開発したいと思う。

(知 事)

青森でのりんごは、秋田の米と同じような扱いである。秋田は米が7割、青森はりんごが7割。青森は、海外にもりんごを売っているが、青森が国外に売ってもらわないと、国内のりんご市場が大暴落する。

りんごの加工品でも、単につくっただけではだめで、東京の市場で評価されるものをつくらないといけない。枝豆を使った菓子があるが、あれは東京のお菓子屋のカリスマパティシエと組んだから、それだけで東京で好まれる。値段も高いため、三越でも扱ってもらえる。そのレベルでないと今は売れない、中途半端ではだめ。

(E 氏)

J A のりんご部会で全国の市場や産地を視察してきたが、横手のりんごは栽培量は少ないが、味では全国どこにも負けないということが分かった。

先日、某テレビ局が取材に来たときに、「どうしてこんなに雪が多いところでりんご作りを続けるのか」と聞かれた。実は、雪のミネラルが浸透した土を一年かけてゆっくりりんごが吸い上げるため、本当においしいりんごができるのである。雪を観光とセットにして、ここに足を運ばないとできない雪下ろしなどの体験を組み入れることで、訪れる価値がアップするのではないか。

箱詰めには適さないりんごを加工する施設が近くにあれば、輸送費をかけて運んでいたものを、今度は逆に交通費を出して観光客が来てくれるようになる。加工施設は、県、市、J A が一緒になってできたらよいが、いざ使ってみたら使いにくいということがよくあるので、つくる前に現場の農家の意見を取り入れていただきたい。

(知 事)

さくらんぼも同様で、山形にはさくらんぼがあるが、秋田にもある。山形は普及品、秋田のはセレブ用だと、私ははっきり言っている。果物で成功した例として鹿角の桃がある。「北限の桃」という名前には、厳しい寒さに耐えて実がびっしり詰まったというイメージがある。男鹿沖で捕れるふぐを下関に持って行ったら値段が全部10倍になったように、日本海の荒波で育った身の締まった「北限のふぐ」というとすごくおいしそうに感じる。単に「秋田のりんご」「増田のりんご」ではなくて、イメージが浮かぶ名前があればと思う。

台湾の人が来ると大雪を喜ぶ。そういった、あちらにない体験を前面に出せばいいと思う。

加工の面は、県では施設整備の補助率をぐんと高くしているが、農家の方が完全に商売としてやるというと難しいため、意外とそれを利用している人は産地ではない人が多い。弁当も、総菜屋が自分の産地で作ったものを詰めて、産地のことを弁当に書いている。そういう組み合わせもあり、誰がどうやってやるかである。単に設備だけではなく、商売として成り立たせることが重要。

Gさんは建築が専門ということだが、こういう蔵は一定のメンテナンスをしないと相当もつのではないか。

(G 氏)

一番弱いのは土で、雨・風にさらされると1、2年でダメになる。痛み出すと劣化が早いため手をかけてあげないといけない。外を補修しないといけない部分もたくさんあるので、市も早急に手をかけないといけないと思う。

(知 事)

ある程度市のプロジェクトを立て、それに対して県がバックアップする方法が良いのではないかと思う。

(G 氏)

上手な補修をするところを見に来る専門家もいる。そういう的を絞った集客のやり方も良いのではないか。

(E 氏)

今、姫路城を大改修しているが、そこではタワーを組みエレベーターをつけて観光にしている。改修は50年に一度のものであり、改修の職人たちが作業している現場も料金を取って見せている。

(知 事)

奈良の平安京の門も、完全に観光で見せている。

(C 氏)

最近では職人が見学に来る。「職人を増田に呼ぼう」が一つのキーワードになると思う。

(E 氏)

職人というキーワードはいいと思う。我々りんご農家もいわば職人である。

(知 事)

パリの最高級の背広を縫えるのは、日本の縫製工場の職人だけのようだ。日本の職人は、昔の日本建築などをどう保存し、どう地域振興と結びつけるかなど、いろんな活動をしている。蔵の補修は、例えば重伝建に選定されるようなチャンスのあるときに、一気にするとやりやすいと思う。角館も、重伝建になってから10年ぐらいで、武家屋敷通りを全部黒塀と石積みにしてしまった。

(F 氏)

私の職業は建具屋だが、昔は、各蔵に職人が出入りして、毎年補修を繰り返して維持していた。職人も育った増田町である。職人養成は、左官ばかりでなく、建具屋や大工などが関わりながら技術を伸ばし、昔の技術を復元していく必要があると思う。

(G 氏)

私たち設計業者は、職人がつくる建具ではなく、既製品を使うことが多い。その点は私たちにも責任があると思う。

りんごの売り方について、ワインのボジョレーヌーボーのように「増田のりんご今日解禁！」など、「今日が特別の日だ」という売り出し方もあると思う。

また、周りの地域との連携については、田沢湖・角館はものすごく混んでいるので、盛岡から入って角館に行って、増田から北上の方に周遊してもらえばよいが、案内板が余りにも少ないため、整備をしていければ良いと思う。

(知 事)

角館から来る途中に池田邸を入れると、ジャンルが違う建物3つが見られる。建築家の安藤忠雄氏が言うには、角館と池田邸を結びつけると建築史学上も楽しい組み合わせになるのだそうだ。

今度は、広域的に、例えば仙北・大仙の商工会議所や観光協会の現場で動く人たちとの連携をしっかりとっていく必要がある。現場レベルで連携をうまくやるとルートができる。盛岡から入って、横手に来て、北上に行って、平泉へぐるっと回れる。

(G 氏)

観光客の方にとっては、県や市町村の境は関係ない。そういう取組をしていかないといけない。

(H 氏)

観光のキーワードは、通過の観光からいかに滞留の観光にさせるかだと思う。

人を感じない建築物は、いくら古くてもおもしろくない。大変だと思うが、所有者の方にはそこに住み続けて蔵を維持していただきたい。

それから、増田は朝市で大変有名であるが、午前中で終わってしまう。事前に大勢の観光客が来ると分かっていたら、時間を延ばして昼頃まで開いてもらいたいと思う。

昨日、横手市で開催された「食のマッチング商談会」に県の果樹試験場のブースが初めて出展し、首都圏のバイヤーに対して、りんごの新品種である紅ほっぺをPRしていた。どこに行けば買えるか聞いたところ、「9月14日発売です」と。商談会に果樹試験場が出て、発売日を決めて、それ以前は売らない、そこまでやるとは驚いた。

(知 事)

秋田は農業県というイメージがあるが、米以外のもので全国的に知名度があるかというところでもない。しかし、米以外の農産物にも非常に力を入れている。

例えば、種雄牛である義平福は、知事になってすぐ、全国共進会で上位入賞を目指すために予算措置をし、その後の第10回全国和牛能力共進会で2位になった。それで秋田全体の市場で牛の価格が15%ぐらいアップした。

食べることは、ものすごく大きな旅行の要素になっている。私は県が関わった食品は全部試食して、いろいろ文句をつけている。なぜかというと、役目柄、いろんな県でいろんなものを食べているが、そのレベルを越えないと商品として出せないからである。秋田のレベルが上がってきているのは確かである。

(E 氏)

増田町のりんご農家には後継者が結構いる。人材はいるので、その人たちがくじけないような未来の明るい農業、果樹産業を期待している。一発勝負ではなく、つながる戦略・戦術を持って、線になり円になるような販売を頑張っていきたいと思うので、県や市にも尽力していただきたい。

昔は何を売るにしても対面販売であったが、今はスーパーが主流になり、どんなふうに使えばおいしいのか、どのような効果があるのか伝えきれていない販売になっている。私たちがキャンペーンに行くと対面で試食販売を行うと、確実にものは売れる。人と人とのつながりができるような販売をしていきたいと思う。

(知 事)

東京に行って売るばかりではなく、地元でもちゃんとしたものを出すことが大事。

秋田の駅前に3年前に焼き肉レストランができた。値段は秋田にしては高いが、非常に混んでいる。羽後牛しか出さない、それが売りである。ある外国の方を連れて行ったら、「これを輸入したい」と言い始めた。別に東京でやらなくても、地元で評価を受ければとんでもないところにつながっていく。例えば、しっかりしたケーキ屋で作らせて、「このアップルパイは増田のりんごを使っている」と言って売り出す。それを誰かが食べたときにつながり、広がっていく。観光客が来たときに増田のりんごを必ず出すなど、そういう身近なところが秋田は余り徹底されていない。

(A 氏)

蔵に来たときにやはりお土産がないということと言われる。当地はりんごの産地であり、生で売るとするのはシーズンも限られるし重いので、増田りんごを使った加工品をなんとかつくって欲しい。

(知 事)

お土産とすると、ケーキのような動くものは難しい。りんごをどこまで脚色するか。笹かまぼこが売れるのは、パック入りで一つ売りをしているから。個包装で土地感があってその土地の物を使ったものというのは売れるそう。一個100円～150円程度であればお土産としてもちょうどいい。

(C 氏)

りんごを加工したお土産は、弘前にいろんな種類がある。増田は、増田の美味しさが出せる本物のお土産をつくっていかなくてはいけない。町も本物、蔵も本物、土産も本物。本物づくしでいけば、多少高くても、いろんな人が増田に来て、食べたり、見たりしてくれると思う。

「蔵の日」には、中学生のボランティアが観光客に話しかける。彼らは、まず増田の歴史やそれぞれの蔵の特徴を勉強し、それを頭に入れて当日対応をする。観光客の様々な質問に対して、中学生は自分の頭で考えて答える。朝、始まったばかりのときは、小さい声で話しているのが、最後には大きい声で対応してくれる。自分の頭で考えていろんな対応をする。中学校の校長先生も、こういうことは学校で教えることができないと喜んでくれた。

都会に行って、そこで社会人になったとしても、増田のことを聞かれたときに「蔵の町です」と胸を張って答えて欲しい。子どもたちに故郷のことを思ってもらうことを、まちなみと併せて考えていかなくてはいけないと思う。

(H 氏)

私もそのとおりだと思う。学校の場において、子どもたちへの教育として、こんなに素晴らしい地域に住んでいるということを知ってもらわないと魅力を感じないと思う。

JR十文字駅が立派に改修されたことで、観光客にもっとJRを利用してもらえると思う。観光は人のおもてなしがキーポイントである。子どもたちに「こんにちは」と話しかけられたり説明してもらえれば、どんな素晴らしいお土産もかなわない。是非、あいさつを大事にする教育をお願いしたい。



(B 氏)

私の家に「佐竹右京大夫御宿」という宿札がある。商業だけではなくて、そういうものがあつたことを歴史の背景に付け加えていただきたい。

(C 氏)

蔵の日の公開前に蔵を片付けていたところ、「佐竹右京大夫御宿」と墨で書かれた6尺くらいの木の板が出てきたそうだ。佐竹資料館で調べてもらったところ、右京大夫と呼ばれた人は3人いる。どの人かは分からないが、佐竹の殿様が増田に泊まったことは確かだろうとのことであった。

(G 氏)

歴史的な建物を検証していく「ヘリテージマネージャー」が、阪神淡路大震災を契機に全国的に活動しており、秋田県でも取組が必要だと思う。ヘリテージマネージャーが県内各地にいるという態勢づくりを目指し、工学院大学の後藤先生を加えて、県の建築士会に働きかけながら活動しているところである。

(H 氏)

JRの大人の休日倶楽部の今月号では増田が取り上げられていて、蔵に住んでいる人のことを書いていた。写真は、そこに住んでいる人の生活を写している。どんな人が住んでいるのか、匂いのしない古い文化はあまり良くない。どうか頑張って住んでいただいて、蔵の維持を続けていただきたいと思う。

(A 氏)

最近、そういう冊子を持って遠くから来るお客さんがいる。その人たちがリピーターとなって、他の人たちを連れてきてくれることがよくある。増田の蔵は確かに本物であつて、自分では気がつかなかつたところを、いろいろな人たちに取り上げてもらつて、注目されているのだと感じている。

(知 事)

明日から角館のお祭りがはじまるが、8日の日は私があそこに座る。私の場合は本物なので、観光客は本物の顔を見に来る。公募して誰か他の人が殿様役をやつても、単なるイベントとなつてしまい、余りおもしろくないかもしれない。本物が座っていることによって、イベントではなく、一つの文化としてとらえることができる。

増田の歴史的背景の中でこのような地域ができあがつたことは、非常に誇るべきことである。特に最近では、生活、文化、あるいは食、生業(なりわい)というか、人の生活に学ぶ、知識を得るということに観光の中心が移ってきている。そういうものを活用しながら、余り商業主義に走らないように、がんばっていただきたい。

また、重伝建の指定に伴っていろいろアクションが必要になる。蔵を維持していくことについて、どうやって行政が関わっていくのかという大きな課題もあるので、我々も秋田県の素晴らしい財産として、この地域を盛り上げていきたいと思う。大変御苦勞があると思うが、よろしく願いしたい。

(終了)