

# 内子町のグリーンツーリズムと「石畳の宿」

町田 俊彦

## 1 内子町のグリーンツーリズム

### (1) グリーンツーリズム

私と平尾氏が宿泊した「石畳の宿」は、建物、運営、食事などの面で内子町の「グリーンツーリズム」におけるモデルとしての地位にある公共施設である。

グリーンツーリズムとは、農村・山村・漁村に滞在して、自然や文化、人々との交流を楽しむ旅である。従来型の観光は、名所・旧跡、自然景観、観光施設などを楽しんで、ホテルや温泉旅館に宿泊するというのが主流であり、受入先は観光地と呼ばれてきた。これに対して、先進地であるドイツなどヨーロッパ諸国の経験に刺激を受けながら、際立った観光資源を持たなくとも、農村の自然や文化を味わい、農家との交流を通して農村の生活を体験してもらう新たな観光のタイプが広がってきた。これをグリーンツーリズムという。農村の側では、都市住民との交流を通じて自分が住む地域の個性的な「資源」「生活」のよさを見直し、守り育てるとともに、空き部屋を利用した農家民宿では新たな収入の途もひらかれるという社会的・経済的効果も生み出される。

### (2) 「内子グリーンツーリズム協会」による宿泊施設の連携

松山大学の鈴木茂教授が現地調査の前に専修大学で実施した事前学習会の講師として配付されたレジメ「内子の産業おこしとまちづくり」によると、内子町の地域づくりは、1970年代～80年代前半の歴史的町並み保存事業、1980年代後半～1990年代の村並み保存運動（1987年の「石畳を思う会」設置と水車小屋の復元、1994年の町立「石畳の宿」オープン）、1990年代後半以降の産直運動による産業振興（1997年に「内子フレッシュパークからり」オープン）、2000年代のグリーンツーリズム振興と展開してきている。

2000年代のグリーンツーリズム振興では、2004年4月に「内子グリーンツーリズム協会」が設立された。宿泊施設（石畳の宿など、ペンション形式の宿もある）5施設、体験施設（ぶどう・柿・野菜などの農作業体験、有機自然農法の体験、そば打ち・豆腐づくり・こんにゃくづくりなど）5施設、宿泊・体験併用施設8施設の計18施設が加入している。

現地調査に際して開催された「専修大学と松山大学連携におけるワークショップ」（2011年9月4日）における内子町の報告の資料によると、具体的には下記のような活動を行っている。

#### ① 女性会員の集い

女性会員どうしが、互いの宿の料理や地域資源を活かした体験メニューを理解することにより、協会全体のレベルアップを図る取り組みで、年2回開催している。

#### ② 農村コミュニティ再生・活性化事業

国庫補助事業で、国費 1/2、町費 1/2 の負担割合である。2007～09 年度の3カ年度実施された。パンフレット作成、ホームページ制作、先進地視察、学習会を実施した。

#### ③ グリーンツーリズム月間の設定

宿泊者・体験者からの感想や提言を募り、応募者には抽選でペア宿泊券や農産物をプレゼントする。リピーター対策など今後の取り組みに活かすことを狙いとしている。

#### ④ 小グループでの実践活動

実践活動参加の目的が料理・ワイン・リキュール・IT・広域連携など多様化しているのので、小グループに分けて専門的な実践活動を行っている。

#### ⑤ どぶろく製造・販売

2007年に「どぶろく特区」に認定され、2008年にグリーンツーリズム協会の9名が参加して、「企業組合・内子グリーンツーリズム」を設立した。同年10月に酒類製造免許を取得、同年11月にどぶろくの製造を開始した。初年度は1,400tを製造した。

#### ⑥ 果実酒・リキュールの製造・販売

2008年11月に果実酒特区に、2009年11月に果実酒・リキュール特区に認定された。地域資源、人材を活かした体験メニューの検討、情報の収集・発信、学習会・研修会の、宿泊施設が連携している点が特徴的であり、内子町における地域づくりの一環として活動していることが分かる。

### (3) 宿泊者数の増加

2005～09年度におけるグリーンツーリズム協会加盟の宿泊施設の宿泊施設数は、2009年度の4,130人から2009年度の6,230人まで順調に増加している（表、参照のこと）。

鈴木茂教授によると、歴史的町並みと結びついた観光は、マスツーリズム化して四国団体旅行の一行程に組み込まれ、大半は2～3時間滞在の日帰り客になっている。宿泊機能の脆弱性、本町商店街（保存地区は商店街の外、「内子座」は商店街の中にある）の観光客を取り込むための取り組みの弱さも影響して、一般宿泊施設の宿泊者数が減少している。そうした中で農家民宿の人気は高く、一般宿泊施設と合わせた宿泊者数に占めるグリーンツーリズム協会加盟宿泊施設のシェアは2005年度の2割から2009年度の4割弱へ高まっている。

表 グリーンツーリズムの宿と一般宿泊施設の宿泊者数

単位：人/%

		2005年度	2006年度	2007年度	2008年度	2009年度
グリーンツーリズムの宿	個人施設	1,720	2,379	3,369	3,508	3,824
	公設施設	2,410	2,566	2,404	2,346	2,406
	計 (A)	4,130	4,945	5,773	5,854	6,230
一般宿泊施設	計	16,410	14,495	15,276	14,081	9,787
合 計 (B)		20,540	19,440	21,049	19,935	16,017
グリーンツーリズムの宿のシェア (A)/(B)		20.1	25.4	27.4	29.3	38.9

注：「グリーンツーリズムの宿」はグリーンツーリズム協会加盟の宿。

出所：内子町、「専修大学と松山大学連携におけるワークショップ」提出資料より作成。

## 2 「石畳の宿」

### (1) 地元の古い民家を移築

石畳の宿は、1993年度に6,723万円の事業費で整備されたものであり、内子グリーンツーリズム協会に加盟する宿泊施設の中で最も早く整備された公共施設である。前述の内子町の地域づくりの展開では、1980年代後半～1990年代の村並み保存運動の時期に整備され、2000年代のグリーンツーリズムを先導する役割を果たしている。

石畳地区の古い民家（築80年）を移築して公共施設として整備した宿泊施設であり、農家が空き部屋を利用し、浴室・トイレなどを宿泊施設向けにリフォームした「農家民宿」とは異なる。屋根は新しい瓦に葺き替えられているが、内部は浴室・トイレを除くと、古い民家そのまま利用しており、懐かしい雰囲気が漂うグリーンツーリズムにふさわしい建物になっている。

1階には、宿泊者の共用スペースで、囲炉裏（いろり）のある板間、廻り縁がある座敷、居間から成る。広さからみて、豪農とはいえないが、それなりに豊かな人の家であったと思われる。2階は屋根裏を改修したもので、客室が3室ある。左右の2部屋には、床面から1.5m位の高さのところには水平に太い梁（はり）がある。注意力が散漫な私は、梁に何度か頭をぶつけて痛い思いをし、元屋根裏であったことを実感した次第である。別棟があり、宿泊客数が本体で受入能力を上回った場合には、宿泊施設として利用される。

### (2) 公設・公営から公設・民営へ、「住民管理」による公共施設管理

石畳の宿は公設・公営でスタートしたが、現在では指定管理者制度を活用した公設・民営方

式を採っている。特徴的なのは、指定管理者が民間営利企業ではなく、地元自治会である点である。1975年以降の町並保存を原点とする内子町のまちづくりでは、2001～10年には「ともにつくるエコロジータウン・内子」をスローガンとして、環境にやさしいまちづくりを進めるとともに、2002年度4月には自治会制度を発足させた。

石畳自治会報「でんごのかわら版」第44号（2011年8月号）によると、2011年度末までに今後10年間の「石畳地域づくり計画書」を策定する。策定班会は環境、福祉、教育、産業の4つの班から構成され、策定委員会では自治会役職者や各種団体会長ら37名が自治会長から委嘱されている。策定部員には、自治会のむらづくり部と郷土芸能部に属する24名が環境班、生活部と会報編集部に属する22名が福祉班、教育文化部と未来づくり部に属する26名が教育班、産業環境部と体育部に所属する20名が産業班にそれぞれ委嘱されている。134世帯、総人口352の石畳地区で92名が策定部員となり、住民ぐるみで地域づくり長期計画を策定しようとしている。受け皿となった石畳自治会は、一般的なリクレーション、河川清掃などの共同作業を実施するだけでなく、長期計画づくりまで取り組み、住民活動が活発であることが注目される。

### （3） 地元の主婦が「田舎料理」で暖かいおもてなし

運営形態は変更されたが、石畳の宿で接客をし、料理を提供してきたのは地元主婦である。地元の主婦が、シフトを組んで、都合のよい日に管理の仕事をする。夜間の常駐者を置くことはせず、戸締りをして自宅へ帰る。何かあった時に備えて、宿泊客に連絡方法は伝えてくれる。私たちが宿泊した時には、Mさんというベテランの地元主婦からあたたかいおもてなしを受けた。

旬の野菜の煮物や山菜の天ぷら、囲炉裏で焼くアメノウオ（天魚、あまご）など、地元の食材をふんだんに使った、地元の主婦の田舎料理が出される。復元した水車小屋の枠で精米した「水車米」や地元産のそばを原料とした打ち立てのそばも石畳の宿ならではの料理である。石畳の宿では、宿泊だけではなく、食事のみの客も予約制で受け入れている。私たちが宿泊した時の夕食では、食べたことのない「あまご」がだされ、珍味であった。

なお石畳地区には、地元で収穫したそばを丁寧に製粉し、修行を積んだ地元の方々が手打ちしたそばを食べさせる「そば処石畳むら」があり、1日100食限定で提供している。3基の水源地が復元された石畳清流園、屋根つき橋がある弓削神社、樹齢250年を超える東地区のシダレザクラなどの観光資源が石畳の宿を支えている。

### （4） 高い水準の宿泊客数と海外客・リピーター

鈴木茂教授の配付レジメ「内子の産業おこしとまちづくり」によると、食事・休憩のみの客

数は1996年度の約2,000人をピークとして、2005年度の600人強まで急減している。一方、宿泊客数は1994年度の約400人から2003年度の約1,500人まで増加し、その後微減したが、2005年度に約1,200人の水準になっている。3部屋という宿泊能力からみると、かなり高い稼働率を維持している。石畳地区の特性を活かした宿と暖かい「もてなし」から、リピーターも多い。海外からの旅行者も訪ずれる。表に示される通り、2000年代後半にはグリーンツーリズム協会加盟の宿泊施設の宿泊者数の増加は、石畳の宿に刺激を受けて開設された個人施設が担ってゆく。

鈴木茂教授は、石畳の宿の効果と可能性として、①農家民宿のモデル事業、②都市住民のニーズの確認、③空き部屋と農家民宿の可能性の提示、④自治会による公共施設管理方式の提示、④地域コミュニティの再生の中核施設としての役割を挙げておられる。