

漁師は海の先生 - 伊戸地区のブルーツーリズム構想 -

業務名	伊戸漁港観光拠点整備基本計画策定調査（12-350）
委託者	千葉県館山市
担当者	沼田洋一郎、（関いずみ）

1. 調査の目的

伊戸漁港地区は千葉県館山市の南側、房総半島南端部に位置し、温暖な気候と南房総国立公園に指定された風光明媚な環境にある。当地区の人口は277人、内漁協組合員は74名（平成10年港勢調査）で、漁業者は主に小型定置や採貝藻と同時に花の栽培を行い、半農半漁の経営となっている。

現在房総半島先端部の地域では、花摘み等の観光が盛んであるが、海岸部という立地を活かした海の利用は殆どなされていない。当該地区では、漁協組合員の共有地や磯場を開放し、自然環境に主眼をおいた観光（グリーンツーリズム、ブルーツーリズム）の推進による地域の活性化が望まれている。計画の推進に当たっては地区住民によるプロジェクトチームも構成され、計画の実現に向けて地区一体となった体制が固められてきている。

しかし、県道から漁港へのアクセスが整備されていないため、観光客を伊戸地区に呼び込むことが物理的に困難であること、駐車場等の必要な設備が全く整っていないこと等の施設面の課題、国立公園地域であること等の法的な課題、実際の推進体制等の課題等の問題があり、課題の具体的な解決策を含めたマスタープランの作成が必要となっている。

そこで本調査では、地元プロジェクトチームとの連携を計りながら地区の将来構想を策定し、計画実施のための具体的な事業区分や推進体制の検討を行うことを目的とする。

2. 調査内容及び方法

調査内容及び方法は以下の通りである。

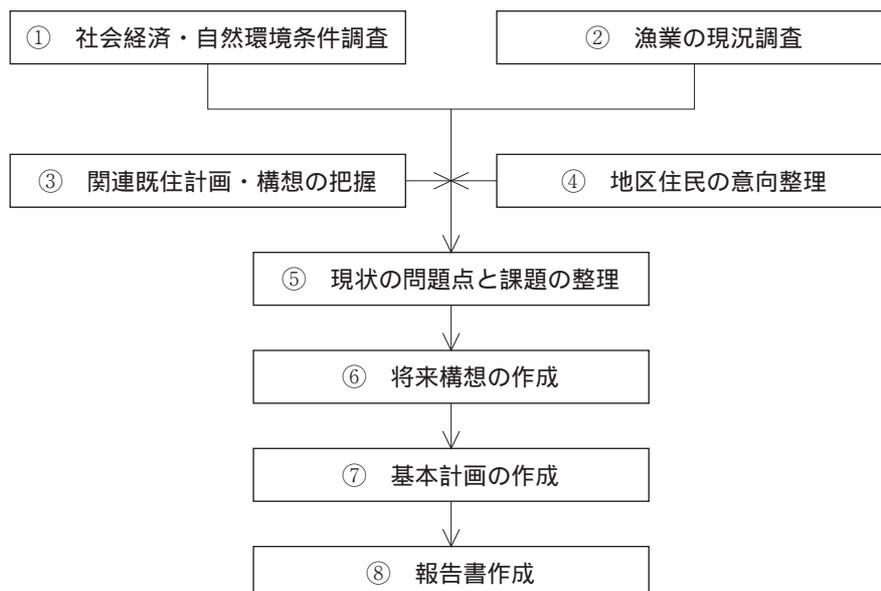


図 - 1 調査位置図

調査内容

- ① 社会経済・自然環境条件調査
地区の位置、交通条件、歴史、土地利用、人口の動向、産業等について、既往文献調査及び現地調査、ヒアリングを行う
- ② 漁業の現況調査
漁業形態、漁業生産、漁港の勢力、流通加工、漁場等について既往文献及びヒアリングを行う
- ③ 関連既往計画・構想の整理
県や市における関連既往計画（特に交通、観光関連）について整理し、伊戸地区の位置づけや関連計画との連携の可能性について検討する
- ④ 地区住民の意向整理
地区住民へのヒアリング、プロジェクトチームとの協議により地元の意向を把握する
- ⑤ 現状の問題点と課題の整理
上記の調査より、地区の現状に対する問題点と課題を整理する
- ⑥ 将来構想の作成
地区の意向を踏まえながら、漁港周辺及び背後地域の利用構想（将来構想）を作成する
- ⑦ 基本計画の作成
将来構想の実現化へ向け、事業化の検討、推進支援のための体制づくりの検討等を行う
- ⑧ 報告書作成
以上の調査結果を報告書に取りまとめる

3. 主な調査結果

- (1) 地区活性化の基本方針
伊戸地区の活性化を推進するために、原則となる基本方針を設定する。これは、今後地元を中心に詳細な計画に移行していく段階においても変わることのない基本的な考え方である。
 - ① 首都圏住民を対象に農漁業体験を提供する
本市における観光入込は年間160万人前後で推移している。将来的には館山自動車道が延伸されると、都心から2時間を切るという心理的効果は大きな要因となり、自然に恵まれた本市の観光交流ポテンシャルは格段に大きくなると見られる。こうした条件変化と都市的なニーズに的確に対応することによって、交流人口の増大が期待できる。
 - ② 磯場での体験を売り物にする
今回の計画づくりの発端は、伊戸地区の住民組合が磯場を一部開放しても良いと意思表示したことから始まる。都市住民にとっても磯遊びは魅力的であり、観光資源としての磯場の価値は大きい。と同時に、磯場は漁業者にとってはかけがえのない財産であり、生活基盤でもある。こうしたことから、磯場の一部開放が漁業者の生活基盤を揺るがすことなく、漁業者のメリットにつながる方策を提案する。
 - ③ 地区住民の生活や集落環境の向上を図る
磯場や海、花畑など伊戸地区にある資源を総合的に活用し、農漁業体験という形のサービスを提供することで、新しいビジネスを起こす。これにより地区住民に新たな収入の途を拓くことが事業の目的である。漁業生産活動の現場を見学させたり、体験させることにより、漁業に対する理解を深めてもらうことにも役立てるほか、集落内を外部の人に見せることが集落内をきれいにすることにもつながり、集落環境の向上が図られる。

④ 西岬地区や市内全域と連携した計画とする

伊戸地区が属する西岬一帯は市内でもリゾートゾーンに位置付けられ観光的な集積がある。農漁業体験の推進は、交流人口の増加により伊戸地区の漁業や農業を新たな方向に導き、新たなビジネスを創出するものであるが、本計画は伊戸地区単独で成立するものではない。特に体験メニューについては、伊戸集落で提供できるものには限度があるので、西岬地区や館山市内で提供できるメニューとの連携を図り、全体として体験メニューの充実を図る。本市の観光入込の特性として、秋口の入込が相対的に少ないことが挙げられる。四季折々の農漁業体験メニューを導入することにより、市全体として観光交流の通年化を実現することができる。

⑤ 地元で実現可能な計画をつくる

本調査で提案する農漁業体験の実現には、事業を担う組織や人の存在が前提となる。その担い手は伊戸地区住民であり、住民の総意で計画内容に賛同し、地区住民が主体となって事業化できる計画内容とする。

(2) 地域活性化のテーマと方向

① 磯場の活用と管理

- ・磯場の開放は全国的に見ても例が少なく、伊戸地区活性化の目玉になりうる
- ・都会の人にとっても、天然の磯場で遊べることは魅力であり、地元の負担にならずに管理できれば、新しい漁業の形を提案することができる
- ・不特定多数の人に常時開放すると管理が困難
- ・開放する場の限定や入る時間、人の限定
海の観察園、利用者を特定できるような部分的な磯場の開放

② ブルーーツリズム・体験学習の導入

- ・交流人口の増加によって、地区の漁業や農業が新たな方向に展開し、新たなビジネスの創出により地区の活性化を図る
- ・伊戸集落で提供できるメニューには限界があるので、西岬地区や館山市内で提供できるメニューとの連携を図り、全体として体験メニューの充実化を図る
- ・学校完全週休2日制をにらみ、子供や親の野外教育を体験学習のテーマとし、安全管理の徹底と自己責任教育に基づく、磯場での体験学習プログラムを提供する
- ・子供の体験合宿の需要を見込み、磯遊び以外にも、農作業体験など海山の体験メニューを豊富化させる
体験メニューカレンダーの作成、体験インストラクターの養成、交流相手の積極的誘致

③ 新しい海洋レジャーの導入

- ・気軽に海に入ったり、泳いだり、海の自然を目や耳・肌で感じてもらう仕掛け作り
- ・現在のようにイワシ溜まりを放置したまま磯場に人を入れると、転落等の危険もあるが、これにふたや柵をつけるのではなく、うまく活用する方策を検討する
漁業者が管理するダイビングスポット、体験水族館、海水露天風呂

④ 花き栽培の振興

- ・県道（フラワーライン）からも花畑が見えるように沿道に花畑を配置し、「花の伊戸」のイメージを創出する
- ・他地区で行われている観光花摘みとは異なる花の魅力で売っていくことを考える
- ・開花調整や新品種の開発などにも積極的に取り組み、一年中花が絶えない生産体制をつくる
花畑を効果的に見せる場の整備、アンテナショップを兼ねた見本展示施設、一年中花を絶やさない生産体制づくり

⑤ 館山ならではの「食」の開発

- ・伊戸に来た観光客が体験と合わせて食事もできるようにすることは最低条件で、わざわざ伊戸まで来ただけのことはあると思わせる食事内容を目指し、最終的には料理で人を呼べるレベルまで持っていくことを目標とする
- ・同じ料理でも、野外で食べさせる、豪快に作るなど、食べさせ方によって印象は大きく変わるので、食べさせ方の工夫も必要
地区運営型のレストラン、郷土料理研究会の発足

⑥ 魚介類の販路開拓・付加価値化

- ・種類はあるが量はないのが伊戸の漁業の実情なので、量がまとまらなくても販売できる体制を構築
- ・直販ルートの開拓（ただし施設に余りお金をかけない）
- ・大漁の際の魚を有効利用するためにも干物などの加工品分野への進出が必要
雑魚屋、獲れた魚を獲れただけ売る仕組み、干物の生産、その他加工品の開発

⑦ 集落環境の整備

- ・大型車や緊急車両が進入可能な幅員の道路を新設し、地区住民の日常生活の安全と漁業活動の円滑化を図る
- ・観光客にも花畑とそれに連続する集落環境を見てもらうため、歩いて楽しい集落を作る
アクセス道路の新設、集落環境整備計画の策定、排水処理施設や合併浄化槽の設置、花のある景観創造

(3) 活性化メニューの提案

① 伊戸地区周辺で提供可能な海の体験メニュー

磯遊び	春～夏	汐だまりで生活しているヤドカリ、イソギンチャク、小ガニ等磯の生き物の活動を観察する。小さな魚の中には熱帯魚を見かけることができる。
夜磯	冬	新月の晩、潮が大きく引いた時間を見計らって、懐中電灯で照らしながら岩陰に隠れた小ガニなどを採取する。獲物は翌朝のみそ汁の具として楽しむ。夜の磯場は危険が伴うので十分な管理体制が必要となる。
ハバノリ採り	冬	冬の岩場に貼り付いたハバノリ（布海苔）は、地元でしか味わえない冬の味覚である。寒風に吹かれながらのハバノリ採りは貴重な体験となる。地元にとってハバノリは重要な収入源なので、それに見合うだけの参加費の徴収が必要。
ヒジキ採り	春	地元では磯場の管理を兼ねて毎年刈り取りを行うが、作業に苦労している。外部の人が体験でやってくれるのはむしろ有り難い。ドラム缶で煮てから干すが、製品を後から送っても良い。生のまま食べることもできる。食べ方も教えられる。
天草採り/ ところ天づくり	春～夏	春に天草を採り、雨水にさらして白くしてから煮込むだけでところ天になる。ところ天を作る作業が体験できる。
干物づくり	夏	特産のアジを開きにして、塩水に漬けて干す。風のある晴天の日であれば半日で完成品ができる。水産加工施設を利用して子供の体験メニューとして導入する。
磯場の環境保全/ アワビの稚貝放流 見学	春	磯場は伊戸集落の財産であることから、環境教育の観点から子供たちと地元の人たちが共同で磯場の清掃を行う。「つくり育てる漁業」の実践の場としてアワビ稚貝の放流などを見学させる。打ち上げにはバーベキュー大会で盛り上げる。

遊漁船体験	夏	遊漁船は6隻あり、1隻30名が乗船できる。夏休み期間中が最も釣れる魚種が多い。冬場は釣りものが休みになる。
漁師料理の教室	通年	漁業者の婦人が中心となり、家族連れで訪れた母親などに伊戸で獲れた新鮮な魚を使った郷土料理や漁師料理の教室を開催する。魚の捌き方なども教える。
観光定置網	春～秋	西岬地区の坂田漁港で行われている。漁船に乗り込み、定置網の網揚げ作業を見学する。定置網に入る魚は日によってまちまち、何が入っているか期待が膨らむ。獲れたての魚を浜値で購入することもできる。
海中観光船	通年	西岬地区波佐間港から発着する半潜水艦に乗船しての海中散歩。館山近海は珊瑚の北限でもあり、海藻のジャングルを回遊魚が泳ぎ回る光景が楽しめる。

② 伊戸地区周辺で提供可能な陸の体験メニュー

花摘み	冬～春	集落内の花畑ではストック、ポピーなどが栽培され、初冬から出荷のシーズンを迎える。新品種の取り入れや開花調整などにより、一年中花が絶えないようにする。
イチゴ狩り	春	本市の観光イチゴ狩りの歴史は南房総の中でも古い。ハウスの中で実った甘酸っぱいイチゴを摘み取りその場で食べる体験をメニューに加える。
芋掘り/芋煮会	秋	掘った芋は焚き火で焼き芋にする。また、芋を肉やネギ、コンニャクなどと一緒に大鍋でごった煮にする芋煮会は家族連れやグループ客で盛り上がる。野外パーベキューのサブメニューとしても加えておきたい。
タケノコ狩り	夏	房総の山間はタケノコの産地である。宿泊した翌朝のタケノコ狩りを体験メニューとする。朝どりの新鮮なタケノコはアクもなく、刺身で味わえる。生えたまま蒸し焼きにする「大名焼き」などを名物にすると良い。
椎茸狩り/ホダ木づくり体験	春	ホダ木に椎茸菌を植え込み、裏山で椎茸の栽培をすれば比較的容易に椎茸狩りをメニューに加えることができる。ホダ木づくりを体験メニューとしても良い。
トウモロコシ狩り	夏	トウモロコシは鮮度が第一。集落内の畑でもぎたてのトウモロコシを焼いたり茹でたりして食べれば、ほんのり甘くおいしさも格別。
栗拾い	秋	野山を歩き拾った栗を焚き火で焼き栗にして食べる。野外での焚き火自体が子供たちにとって楽しい体験となる。
餅つき	冬～春	都会の子供には、木でできた臼と杵で餅つきをする経験が珍しい。つきたての餅で作った大根餅やあんころ餅はひと味違う。正月前に鏡餅づくりや春にヨモギ餅づくりなど、体験のバリエーションも広がる。
昆虫採集	夏	カブトムシ、クワガタ、トンボ、アゲハなど都会では貴重な存在。自然豊かな南房総の夏の野山を昆虫を追いかけて遊ぶ。
ホタル鑑賞	夏	夏の夜、ホタルが湧く小川に地元の人々の案内で出掛ける。光の乱舞を鑑賞する。
ガラス細工体験	通年	集落に隣接するガラス工房との連携により、体験メニューに加える。

(4) 施設・機能連携

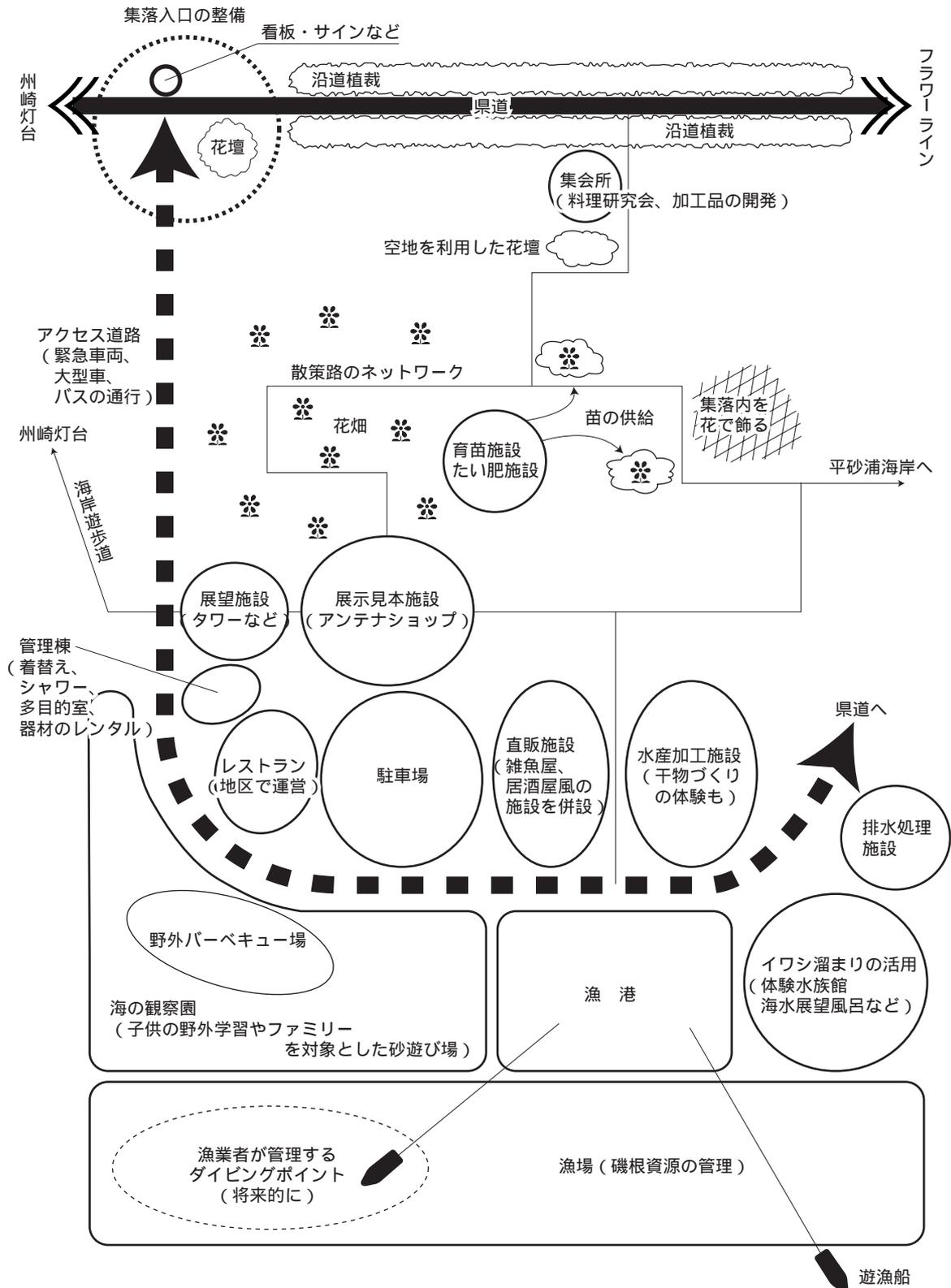


図 - 2 施設・機能連携図

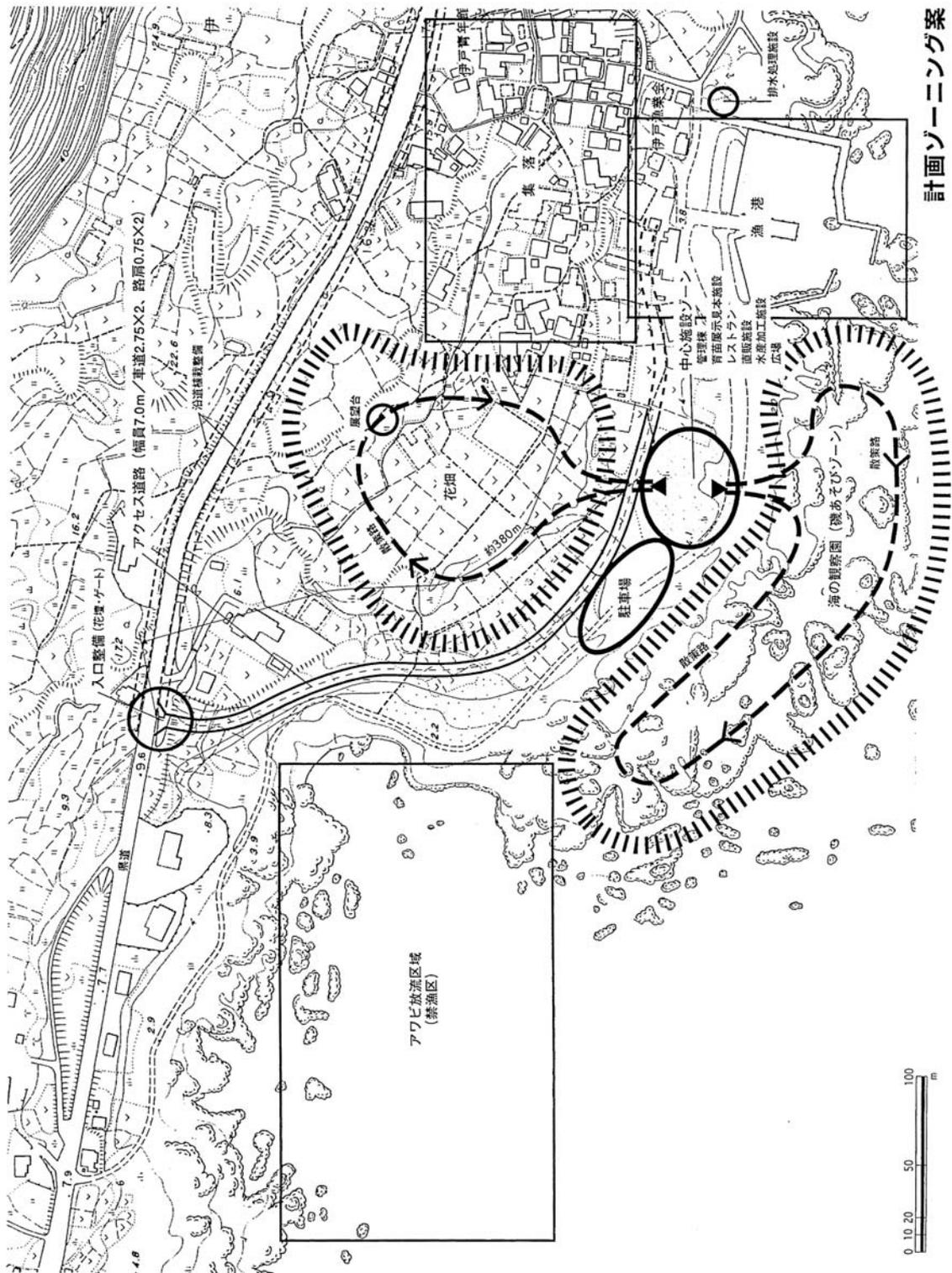


図 - 3 計画ゾーニング図

4. 成果の活用

伊戸地区では試験的に地元の小学生を対象としたヒジキ採り体験の実施予定（平成14年4月）など、地元住民の協力の下実際の活動へ向けて動き始めている。市内他地区についても、波佐間漁港で定置にかかるマンボウやエイを生け簀に放しダイバーの見学コースにして好評を得る等、地区で工夫をして新たな試みへの挑戦が始まっている。

また、関連道についても整備が決定し、ハード、ソフト共に計画の実践が開始されている。

