

# 産業観光資源に適する海関連施設の発掘と評価手法に関する研究 (その2) 旅行雑誌を対象とした魅力要素の抽出

## A Study on the Discovery Method of Water-related Facilities for Industrial Tourism —(Part.2) Extraction of Attractive Elements from Travel Magazines—

菅蒲田豊<sup>1</sup>, 桜井慎一<sup>2</sup>, 大友洋卓<sup>3</sup>, 樋口裕祐<sup>1</sup>

### 1. はじめに

前稿(その1)<sup>1)</sup>では、愛知県における産業観光の現状を各企業の見学担当者にヒアリング調査を行うことによりその実態を把握した。

そこで本稿では、産業観光に適する海関連産業の施設を発掘する手法を導くために、観光資源として認知されにくい産業の発掘およびそれらの魅力要素を抽出することを目的とする。

### 2. 研究方法

(1) 産業に関わる記事および写真の抽出：一般の観光客の関心を引き、旅行における行動の制約が少ないと考えられる個人旅行者向けの雑誌<sup>1</sup>を対象とし、その中から産業に関する記事<sup>2</sup>および写真<sup>3</sup>の抽出を行った。

(2) 海関連産業の絞り込み：抽出された記事および写真の中から海関連産業のみを絞り込むため、総務省統計局の「日本標準産業分類」<sup>4</sup>に従って、海関連産業が含まれる12の中分類を選定した<sup>5</sup>。これらに該当する産業が行われている施設を海関連産業の施設とした。

(3) 観光活用の程度の判定：雑誌から抽出した海関連産業の施設が、一般の観光客に広く認知されているかを把握するため、日本観光協会作成の「全国観光情報データベース」<sup>6</sup>(以下「DB」)に掲載されている施設か否かに基づき判定する。

### 3. 結果および考察

表-1に示す117冊から産業に関する記事が231件、写真が279枚抽出できた。次に、それらが海関連産業に該当するかで絞り込んだ結果、記事が83件、写真が112枚となった。さらにこれらの記事と写真の内容を分析し、複数の記事およ

表-1 対象旅行雑誌とその選定方法

雑誌名(出版元)	冊数
「旅 2000年10月号~2004年1月号」(日本交通公社) ただし、2004年2月号~4月号は出版されていない	40
「旅 2004年5月号~2005年9月号」(新潮社)	17
「旅の手帖 2000年10月号~2005年9月号」(交通新聞社)	60
合計冊数	117

び写真で同一の施設を扱っているものは一つにまとめ、また一件の記事で複数の施設を扱っている場合はそれぞれに分けた結果、海関連産業の施設として96か所が得られた(表-2)。これら96か所のうちDBに掲載され、観光地として一般に認知されている施設は15か所(15.6%)、これ以外の観光化されていない産業施設が81か所(84.4%)であった。これら抽出された施設をどこに焦点を当てて紹介されているかによって、(1)地域の見どころ、(2)地域を代表する生鮮品、(3)加工品の製造工程、(4)作業の様子、の4つに分類した。

(1) 地域の見どころ：ある特定の地域を広く認知してもらうために産業風景が用いられているものである。沖縄県の「石垣島」ではセリの風景を「本土から来た者は、玩具のように鮮やかなイラブチャー<sup>7</sup>などセリで扱う南国の魚が珍しい」といった地域特有の魚種を扱う様子が描かれていた。また高知県の「四万十」では、「今では他の地域では見られなくなった、多種多様な漁法が残されている」と地域ならではの漁法の珍しさについて記されている。中でも「投網漁」について「水面に大輪の花が咲いたような」とその美しさの様を比喩的に表現されている。

(2) 地域を代表する生鮮品：新鮮な魚介類などの生鮮品を取り上げ、その魅力を引き立てるように産業風景が掲載されている。その中でも、漁獲した後いち早く船上において、大きさや形状、品

1：日大理工・学部・海建 2：日大理工・教員・海建 3：日大理工・院・海建

質などによって選別される福井県の三国港で扱われているカニは「その中で最上級のものにタグを付ける。これが三国港で水揚げされた証となる。」などと掲載され、漁獲や水揚げの様子などの産業風景のみならず、カニの選別作業といった普段はほとんど目にするのでできない産業風景について詳述している。

(3)加工品の製造工程：加工品の製造工程を順に紹介することで、それに対する関心を高めようとする記事が多い。「さば節の作り方」ではその製造工程ごとに写真を交え、「茹でる」、「分ける」、「スモーク」、「発酵」、「熟成」といった段階別に紹介している。中でも、1年間を要する作業で発酵させたサバを屋外に大量に並べて干す風景が特徴的である。また「ふぐの子漬け」では、樽の中でフグの毒と漬け汁が化学反応し、その漬け汁が樽から染み出る様子を「フラミンゴの赤が滲む」のように表され、興味深い加工品の変化の過程を紹介している。

(4)作業の様子：船上や施設内の作業者の風景を写実的に紹介している記事が多い。例えば「船大工」の「檜や杉の材を思いのままの形状に切ったり、削ったり、曲げたりして船の形を成していく」といった技術力に着目した記事や、「声こそ出さぬが漁師たちの背中に活気がみなぎる」といった作業者の力強い活動景が描写されている。

【補注】

- 対象雑誌の選定については、「個人旅行を扱う」他に「月刊誌である」「全国規模で観光拠点が紹介されている」「現地での体験に則した事実が情報として提供」に該当するものとした。
- 雑誌中の表紙、目次、広告以外の頁から、「産業施設の所在地」、「産業の内容」および「記事の掲載方法」を記事中の文章から把握する。
- 「明らかに作業最中の風景である」と分かる写真を対象とし、魚などの製品が構図一杯に写されていたり、写真中の人物がカメラに向かってポーズをとっていたりするものは対象外とする。
- この中では産業を19の「大分類」、97の「中分類」、420の「小分類」及び1,290の「細分類」の4段階で分けている(文献2)。
- この中には飲食店・宿泊業、複合サービス業、サービス業および卸売・小売業の小売業については、広く知られた産業であり、本研究の意図する観光資源の発掘対象に明らかに含まれないため、対象外とした。
- 全国都道府県、市区町村から定期的に収集した観光情報を基に約16万件の観光施設が登録され、施設の「全体概要」「時期」「所在地」「問合せ先」「交通手段」が掲載されている(文献3)。
- ブダイ類の総称で青、赤、緑、白、黒などの種類が存在する。

【引用・参考文献】

- 大友洋卓ほか2名：「産業観光資源に適する海関連施設の発掘と評価手法に関する研究」,平成16年日本大学理工学部学術講演会論文集,pp.812-813,2004.11
- 総務省統計局統計基準部：「日本標準産業分類」,全国統計協会連合会,2002.6
- 日本観光協会：「全国観光情報データベース」,日本観光協会,2000.3

表-2 旅行雑誌に掲載された海関連産業施設に関する記事

都道府県	海関連産業の施設・場所	産業内容	全国観光情報データベースに掲載されているもの	記事内容			
				(1)地域の見とみ	(2)地域を代表する生鮮品	(3)加工品の製造工程	(4)作業の様子
北海道	利尻港	日干し(昆布)					
北海道	利尻港	日干し(昆布)					
北海道	利尻港	漁業(ワニ)					
北海道	利尻港	漁業(ワニ)					
北海道	釧路港	漁業(昆布)					
北海道	釧路港	日干し(ホッケ)					
北海道	釧路港	漁業(ワニ)					
北海道	釧路港	日干し(昆布)					
北海道	釧路港	魚市場					
青森県	大間崎	日干し(昆布)					
青森県	三厩	養殖(カキ)					
秋田県	八森漁港	漁業					
秋田県	平沢港	鱈を燻う					
秋田県	男鹿	漁業					
秋田県	男鹿 諸井醸造所	水産加工(しょうつる)					
宮城県	唐桑半島	船大工					
宮城県	鮎川港	捕鯨基地					
宮城県	気仙沼港	漁業					
茨城県	大津港	漁業(シラス)					
千葉県	大倉町	日干し(イカ)					
千葉県	十貫町	漁業					
千葉県	和田浦	定置網漁					
千葉県	鏡子港	漁業(シジミ)					
千葉県	伊予漁港	漁業					
千葉県	勝浦魚市場	セリ					
千葉県	保田・勝山漁港	日干し(カキ)					
東京都	築地市場	セリ(マグロ)					
東京都	大島 藤文	水産加工(くさや)					
神奈川県	袋井港	漁業(シャコ)					
神奈川県	真鶴港	セリ					
神奈川県	真鶴港	日干し					
神奈川県	三崎	マグロ解体					
神奈川県	三崎港	漁業(マグロ)					
神奈川県	三崎港	セリ					
神奈川県	江之浦漁港	日干し(アジ)					
神奈川県	名瀬漁港市場	セリ					
静岡県	裾取港	漁業					
静岡県	沼津港	セリ					
静岡県	藤原町富士川河口	漁業(サクラエビ)					
静岡県	裾取港	漁業(キンスタイ)					
静岡県	戸田漁港	漁業(カニ)					
静岡県	戸田漁港	漁業(伊勢エビ)					
静岡県	大瀬漁港	漁業					
静岡県	焼津市場	セリ					
福山県	新湊	定置網漁					
福山県	新湊	セリ					
石川県	白山市 あらと	水産加工(ワグの白子)					
石川県	金沢港 橋立港	水揚げ					
石川県	門前 玉谷水産	水産加工(いしり)					
福井県	小浜	水産加工(おぼろ昆布)					
福井県	三箇港	セリ(カニ)					
福井県	三箇港	漁業(カニ)					
愛知県	日聞賀島	日干し(テングサ)					
愛知県	下之一色町	水産加工(ハンペン)					
三重県	尾鷲漁港	漁業					
三重県	安東漁港	漁業(ワグ)					
三重県	安東漁港	セリ					
三重県	鴛鴦漁港	セリ					
三重県	熊野市	日干し(サンマ)					
和歌山県	勝浦漁港	水揚げ(マグロ)					
和歌山県	勝浦漁港	セリ					
和歌山県	勝浦漁港	えび網の修理					
兵庫県	香住	日干し(イカ)					
兵庫県	福良	日干し(イカナゴ)					
兵庫県	灘の漁港	漁業					
兵庫県	琴引港	漁業					
鳥取県	網代港 田後港	水揚げ(カニ)					
鳥取県	網代港直売所	松葉カニの産茹で					
鳥取県	網代港	日干し(スルメイカ)					
鳥取県	田後港	セリ					
鳥取県	田後港	日干し(スルメイカ)					
鳥取県	美保間港	漁業					
広島県	因島	日干し(タコ)					
山口県	南風泊市場	セリ(ワグ)					
山口県	唐戸市場	セリ					
愛媛県	八幡浜港	魚市場					
愛媛県	八幡浜 平田商店	水産加工(ちくわじょこ天)					
高知県	土佐清水漁港	セリ					
高知県	四万十川	漁業					
大分県	大津水産中津魚市場	セリ					
佐賀県	神集島	日干し(アジ)					
長崎県	青方漁港	漁業					
長崎県	九十九島	養殖(カキ)					
長崎県	船越漁港	養殖(カキ)					
長崎県	郷ノ浦町漁協	セリ					
長崎県	郷ノ浦漁港	日干し(スルメイカ)					
長崎県	福江漁港	漁業					
鹿児島県	一瀬港	漁業(サバ)					
鹿児島県	一瀬港	漁業(トビウオ)					
鹿児島県	一瀬港 馬場水産	水産加工(サハ節)					
鹿児島県	久久島 安房港	漁業(トビウオ)					
鹿児島県	五島有川港	漁業					
沖縄県	新川漁港	漁業					
沖縄県	八重山漁協	セリ					
沖縄県	屋久島	漁業					
合計		96(100%)	15	51(53.1%)	25(26.1%)	10(10.4%)	10(10.4%)

(注)無色は「旅の手帖」、色付「旅」より抽出されたもの