



関西北前船研究交流セミナー 大阪

2019年5月31日／住吉大社

主催：関西北前船研究交流セミナー実行委員会
後援：国土交通省、日本観光振興協会

北前船が紡いだ歴史・文化を 寄港地連携で地域活性化に活かそう

2017年4月に日本遺産*の認定を受けた「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間～北前船寄港地・船主集落～」。その寄港地45市町のうち、関西地区では9市町**が認定されている。そこで関西地区の寄港地による共同事業「関西北前船寄港地研究交流セミナー」が企画され、今年度は北前船の起点・終点地である大阪市で開催された。会場は、船主や廻船業者が航海の安全を願って参詣し、数多くの石燈籠を奉納した住吉大社。日本近世海運史が専門の上村雅洋氏（和歌山大学名誉教授）による基調講演や、北前船が運んだ昆布や寄港地ならではの食材で集客を図る人たちによるパネルディスカッションなどが行われた。

冒頭、主催者を代表して挨拶した大阪市副市長（当時）の田中清剛氏は、「ストーリーの広域性と関西の結束力を活かして、観光振興や交流人口の拡大につなげていくことが大切」と呼びかけた。また、来賓の国土交通省海事局長・水嶋智氏は、「この企画を担った関西・大阪21世紀協会は、北前船にヒントを得た地域活性化の方策を探る取

り組みをずっと続けてこられた。自治体の方々が、北前船という共通項で地域活性化に取り組

まれていることを大変心強く思う」と語り、セミナーの開催を祝った。

この日は、寄港地市町の学芸員や観光振興に携わる人たちが多数参加。北前船が紡いだ歴史・文化の観光活用について知見を深めるとともに、広域で連携して今後の地域発展に活かすため、情報交換や交流の輪を広げる機会となった。

*日本遺産…文化庁が2015年度から、地域に点在する有形・無形の文化財を対象に「地域の歴史的魅力や特色を通じて日本の文化・伝統を語るストーリー」として認定し、活用する制度。

**9市町…京都府宮津市、大阪府大阪市、兵庫県神戸市、姫路市、洲本市、赤穂市、高砂市、たつの市、新温泉町



会場風景（住吉大社 吉祥殿）

基調講演（要旨）

北前船の航海と安全



和歌山大学名誉教授
上村雅洋氏

北前船とは、日本海・蝦夷地と瀬戸内海・大阪を結ぶ廻船で、江戸時代後期から明治時代中期にかけて活躍した。船の構造は弁才船（べんざいせん）

千石船とも呼ばれる大型帆船）や合の子船（あいのこぶね：和洋折衷型の帆船）といった長距離航行の大型和船で、高さは4～5階建ての建物ぐらいある。積載量が大いことに加え、帆走性能が良いので櫓を漕ぐための多数の乗組員を必要とせず、経済性に優れていた。

北前船は、近江商人が雇っていた船主や船頭（加賀や越前の人たち）が、自ら船を持って独立したことにはじまる。荷物を運んで運賃を得るのではなく、商品を自分たちの裁量で買い取って輸送先で販売するもので、地域間の価格差を利用して利益を得る投機的な商いを行った。大阪や瀬戸内で木綿、塩、油、砂糖、鉄、米、酒など、敦賀で榎

包用の縄や錠（むしろ）、新潟で米を買い付け、それらを「下り荷」として蝦夷地を目指した。逆に大阪向けの「上り荷」は、蝦夷地で仕入れた鯡（にしん）やメ粕（魚肥の一種）、数の子、昆布など。鯡やメ粕などは、当時、河内木綿や阿波藍などの作物肥料として欠かせなかった。

活動時期は、鯡の漁期（4～5月）に合わせるのと、冬季の日本海の荒波を避けるため春から秋に限定。本来、弁才船は平穏な海上を航行することを前提に造られており、荒天を避けるため多くの寄港地で風待ちの停泊をした。こうして北前船を介して文化の交流も行われたのである。しかし、安全運行より利益追求を優先するあまり、重心の不安定さや水密性に乏しいといった船体の脆弱性を無視して、荒天や夜間をついた無理な航行が悲惨な海難事故を生んだ。とくに、上り荷を利益の源泉とした北前船の宿命というべきか、大阪への上りに事故が多発した。

危険と隣り合わせの仕事であったため、船主や船頭たちは各地の社寺に船絵馬を奉納して航海の安全を祈願し、また、無事に帰還した際には感謝の意を表した。船絵馬の多くは大阪の絵馬屋で作られ、その背景には、海上安

全の守護神である住吉大社が多く描かれている。
北前船は、鯡の代わりとなる化学肥料の登場や、汽船や鉄道の発達による輸送構造の変化、通信技術の発達によ

り地域間の価格差がなくなったことなど、時代の波にのまれて明治20年代以降は衰退を余儀なくされた。

パネルディスカッション

日本遺産の活用 ～ガストロノミーツーリズムの観点から～

コーディネーター おいえ たてお
尾家建生氏
(大阪府立大学客員研究員)

パネリスト うしろさこ みのり
後迫美乃里氏 (株)小倉屋山本 営業企画室長/大阪市
ちやだに まさふみ
茶谷昌史氏 (旅館「茶六別館」主人/宮津市)
かこいやま かずき
梶山一希氏 (日本料理「かこみ」店主/大阪市)



尾家建生氏

ヨーロッパの諸都市では、2010年頃から食文化の魅力を活用した観光開発「ガストロノミーツーリズム」に力を入れている。ガストロノミーとは、ヨーロッパでは一般的に「おいしい食べ物を選択し、準備し、給仕し、楽しむ技術」と説明され、日本では「美術術」や「美味学」と訳されている。尾家氏は、日本でもこれを活用した観光振興が重要であるとし、「その仕組みをつくるのが、生産者、加工業者、料理人であり飲食店。さらに宿泊施設や市場、店舗といったカテゴリーが一つになって食によるブランドづくりが可能になる」と指摘。和食が世界的に注目される今、日本遺産に認定された北前船の遺産を活用し、いかに観光集客につなげていくかについて登壇者の意見を求めた。

後迫氏は、「北前船が運ぶ北海道の真昆布を使って、昆布の小倉屋山本を創業して170年。看板商品の『えびすめ』を販売して70年になるが、それでも海外からのお客様に昆布の佃煮や塩昆布の美味しさをご理解いただくのは難しい。そのため、まずは昆布出汁の美味しさから認知してもらうようにしている。日本の若者たちにも昆布のうま味を知ってもらうことも重要」と、地道な取り組みの必要性を強調した。



後迫美乃里氏

茶谷氏は、「40年前、天橋立観光旅館協同組合の青年部が、松葉ガニに並ぶ冬の看板料理として「ぶりしゃぶ(薄切りにした寒ブリの身を昆布出汁にさっと通して食べる鍋料理)」を発案した。また、25年ほど前から丹後とり貝や岩牡蠣を獲り始め、今では当地の名物となっている。その他、ぐじ(赤甘鯛)、はたはた、鰯、かます、秋イカ、鯖など、お客様はその土地で獲れた新鮮な食材を楽しみに来ていただいている。その気持ちに添えるべく、日々おもてなしをしている」とし、宮津市もサン・セバスチャン(スペイン北部のバスク地方)のような美食都市を目指して頑張りたいと語った。



茶谷昌史氏

梶山氏は、「一昨年、大阪道修町で長崎奉行を接待したときの本膳料理を完全再現し、電気もガスも調理器具もない江戸時代に、こんなに凄い料理を作った革新的な料理人がいたことに驚いた。また、最近は外国人シェフが日本料理を勉強しに来ることが増えた。私も年に数回、フレンチやイタリアン、中国料理のシェフとコラボレーションするが、北前船寄港地の料理人とコラボしてみるのはいかがでしょうか。食材の交流だけでなく、料理人として感性をぶつけ合うのも面白い」と、食による観光振興を伝統だけで進めるのではなく、革新的な取り組みの重要性を指摘した。



梶山一希氏



日本遺産に追加認定された7市町に文部科学大臣より認定証を授与(参加者交流会にて)
山形県鶴岡市、新潟県出雲崎町、石川県金沢市、広島県竹原市、兵庫県姫路市、同たつの市、香川県多度津町

セミナー開催を記念して奉納された
絵馬(絵は東學氏、字は住吉大社宮司・高井道弘氏)



北前船船主などから寄進された「石燈籠」を見学(住吉大社境内)



住吉大社に伝承される、航海安全の祈りを込めた神楽・熊野舞「すみのえ」を見学