

巡礼の味を探して ～「写し四国」の食風景魅力化プロジェクト～



＊ あいお ＊
**230年間続く「秋穂霊場八十八ヶ所」(山口市)の
「お接待(食のふるまい)」を遺したい。**



山口観光コンベンション協会・秋穂支部パンフレットより | 香 穂 日 秋

山口県立大学

国際文化学部 文化創造学科3年生
久米愛美 (渉外)・山口紗恵 (リサーチ)・
熊谷日花里 (料理調査)

同学科2年生
鈴木沙江 (広報)・岡村春奈 (会場設営)

*photo: ホシノサトコ

1

1) 巡礼の味ってなんだろう。

かつて旅といえば巡礼が殆どで、巡礼はまさに旅の原点。江戸時代、庶民の旅には制約が多かったなか、社寺への参拝だけは比較的容認されていました。そのため、有名な寺社への参拝・巡礼が、庶民の旅として定着したようです。人々が巡礼の旅に出ることで、いわゆる物見遊山スタイルも次第に拡がり、今日の様々な観光スポットを形成してきました。

もちろん海外にも巡礼は古くからあり、例えば、近年注目を集めているスペインの「サンティアゴ・デ・コンポステーラ」。2015年の巡礼者数は25万人で、10年前の2.5倍(サンティアゴ巡礼事務所データ)と人気を博しています。その理由の一つがやはり巡礼の味。街々のバルに立ち寄ってはタパスに舌鼓。あるいは、パンに生ハム&チーズというランチボックスも巡礼の旅ならではの、でしょう。ここでの「味」にはもちろん「交流」も含まれます。道すがら仲良くなった旅人同士が、食を囲み、おしゃべりに花を咲かせる。同じ想いを共有する旅だからこそ得られる巡礼の味。格別です。この素敵な観光交流の機会をぜひ日本でも広めたい。これが本企画の背景です。

巡礼は旅の原点。「食」が旅人同士をつなげる。



欧州の巡礼路

<http://www.lebensart-bayreuth.de/adressen/bayreuth/article/forsthaus-schweiggelberg.html>
<http://tabing.hatenablog.com/entry/2014/07/22/164607>

2) 230年前から継承されてきた「秋穂八十八ヶ所霊場」

秋穂地域は、山口市南部に位置する人口約7千人(2016)の穏やかな街ですが、かつては瀬戸内海や山陽道の人々が盛んに行き交い、古くから内外の文化的交差点となってきたエリアです。一帯にはじつに千年の歴史を刻む村もあり、辻々にはなんだか神聖な雰囲気漂う魅力的なところですよ。

そうした歴史を裏付けるかのように、この地には「写し四国」のひとつ、「秋穂八十八ヶ所霊場」が230年以上にもわたって続いています。ことの始まりはこうです。性海法師という秋穂生まれのお坊さんが、別府の湯にて、悪行で熱湯地獄に沈む老婆を見て因縁の意味を悟ったといい、そのまま四国遍路の巡礼に。霊場ごとの御符と御砂を持ち帰り、すぐに秋穂八十八ヶ所霊場開設に動いたとのこと。たしかに秋穂には、田園風景も漁村風景も、また海が見渡せる小高い丘もあり、遍路にはうってつけの環境と言えるでしょう。こうして全長48kmの、四国からするとちょっと可愛らしいスケールの巡礼路が山口に誕生し、今日でも、おもに弘法大師ゆかりの旧暦3月20・21日の弘法忌(「秋穂八十八ヶ所お大師まいり」)には、中国地方各地から千数百人のお遍路さんがお参りに訪れ、地域の有志が総出でもてなしをする、という和やかな光景が見られます。

ただ近年になって、高齢化の問題から霊場の維持が難しくなっていると聞き、現況を調査してみることにしました。

3) 現地調査から見えてきた課題

① 押し寄せる高齢化の波

秋穂地域の高齢化率はおよそ40%。年々この数字が高くなるにつれ、各札所の維持管理が難しくなっています。地域でヒアリング調査をすると、長老の皆さんは「後世に伝えたい」との想いから私たちに事細かに説明して下さいます。

例えば10番札所の場合、日々の細々したことが大変だと言います。毎日のように供花はじめ、ご飯・惣菜・お茶を供える「仏飯」、お堂の清掃、草刈り等々があります。高齢女性は、花瓶をお堂に上げることさえ難しくなってきたとのこと。こうして一人また一人と、札所を維持する有志が減っていき、ますます一人あたりの負担が大きくなっていく、という悪循環に陥っています。

17番札所では、1つの札所を7世帯で守っています。ひと月交代の当番制。どの家庭も高齢者ばかりで、当番世帯がまた減っていくのではないかと不安を感じながら札所のお守りを続けています。高齢化は、札所維持にとってきわめて深刻な問題です。

② 札所の経済問題

札所の管理には、お賽銭の管理も含まれます。これがまた頭の痛い問題です。じつは巡礼に訪れる層も次第に高齢化し、お賽銭の総額が年々減り続けているとのこと。さらにある札所では、お賽銭箱にお札だけを入れるお遍路さんも増えていて、巡礼者の側のマナーも問われています。しかし、お賽銭は札所の修繕や、「お大師まいり」の際の食のふるまい(お接待)に必要な、重要な収入源です。最近では、資金不足から結果的に札所を守る有志が寸志を出し合って維持するなど、地域の負担は増えるばかり。

山口の「写し四国」：現状を調査する

巡礼路を歩いて
絶景ポイントを確認 **a**

札所を守る皆さんに
詳しくヒアリング **b**

地域の皆さんと
お接待の再現へ。 **c**

各札所の課題
人手や維持資金の不足
「誰か手伝ってもらえれば」
「平素も巡礼者の来訪があれば」

大学生でも何かできないか

3

現状の[ステークホルダー+来訪者層]では継続困難 そこで、[シェア]することで・・・

課題	解決案	
A 高齢化による人手不足 平素の仏飯、清掃、お大師まいりの運営は年を追う毎に負担。	[支える]のシェア	「お接待」料理講習で新たな関心層に周知していきたい。
B 札所の維持管理 修繕等も必要。でも、もっとお賽銭を、とは言えない。	[資源]のシェア	定期的なツアー開催で札所への維持経費を広く集めたい。
C 記憶の継承 各札所の記録・記憶(お接待等の)の継承が十分ではない。	[知恵]のシェア	地域の知恵が詰まった献立集等を発信することで、深い理解に繋げていきたい。

これらを満たす提案へ

4

巡礼の味を探して

旅するガストロノミー・ツーリズム

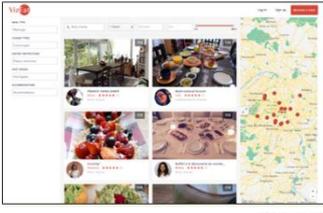
あるいは、ある札所では、毎年のお供え物（紅白餅、果物、料理）をやむなく2年前から諦めているとのこと。だからといって、「もっとお賽銭を」とはもちろん言えず、ここに大きなジレンマがあるのです。

③文化継承の問題

江戸期から続く秋穂の霊場ですが、残念なことに各札所の史的記録（昔はどんなお接待をしていたのか等）は殆ど残されていません。「〇〇さんが生きていた頃は判ったのに／あと10年早ければ」等の声を聞くと、口承の危うさを感じます。やはり、この問題により多くの人が関わっていくこと、これが重要だと考えます。

以上のことから私たちが思いついたのが、「シェア」ということ。巡礼路は日本の旅文化の基盤であり、将来の重要な観光資源でもあるはず。そこで、問題をシェアしながら、負担が偏ることなく、「旅を楽しみながら」解決できる方法はないだろうか、と考えていきました。

スマホで簡単にミールシェアできる時代に



vizeat.com/

外国人の自宅で本場の家庭料理を学ぶ料理教室や食事会（Tadaku, vizeat, Traveling Spoon）等、ミール・シェアが世界中で大人気。

1.7兆円 (2013) → **30.9兆円 (2025)**

● 全世界のシェアリング・エコノミー市場規模



https://www.tadaku.com/



https://www.travelingspoon.com/

5

4) 信仰と観光のバランスのとり方…「食べる」+「シェア」へ

お参りを妨げない観光交流のあり方とは何か、これも本プロジェクトを進める上での大きなテーマです。各札所の考え方も様々で、「あくまでも信仰の場として／いやいや、もっと自由に多くの方に来訪して欲しい」こうした食い違いも見受けられます。一方で、札所は宗教施設の一つとのことで、公的な支援なども受けづらい、という問題もあります。様々複雑です。

そこで、私たちは、「じつは信仰と観光の間を取り持つのが『食べる』ことではないか／お参りでも観光でも、食を楽しむ、という行為は共通のはずでは」と、このマグネットとしての「食」の力に注目しようと考えました。

なかでも「お接待」は、旅人へのおもてなしという観光の側面と、もてなすことで自らも功德を積むことができる、という信仰上の意味合いも同時に含むテーマとして大変興味深いものです。今日なお、秋穂ではおよそ7割の札所でお接待は継続されています。札所毎に創意工夫を施した惣菜をふるまい、「食」を介して地域住民と来訪者とがあたたかい繋がりを成しています。

提案：食風景を魅力化することから始めたい

作って、歩いて、味わう

旅するガストロノミー・ツーリズム

あいお

“シェア”+“秋穂” >> “シェ・アイオ”

順に次の札所で開催します ◀ 会費は、札所の維持経費にも充てます

参加者募集 (会費有り)
20名/回

地域のみなさんの
秘伝を聞く

「お接待」を作る



Chez Aio
Cook Walk & Taste

献立を記録/レシピ集に

風景+食を味わう

歩いて札所へ

6

5) 提案！ 旅するガストロノミー・ツーリズム「シェ・アイオ」

そこで提案したいのが、札所を転々と巡回しながら会食するプロジェクト「シェ・アイオ」です。フランス語の「シェ（店）」と、秋穂の魅力を「シェア」する、を組み合わせると「シェ・アイオ」です。

お遍路さんが旅をしながら自らを見つめ、向上させていくのと同様に、この「シェ・アイオ」も、まさに企画そのものが「旅人」となって各所をめぐるつつ、人の輪を広げていこうと考えています。毎回、目にする景色も、もちろん食のテーマも変わりますので、自然とリピーターを獲得しやすい仕掛けです。

巡礼の味を探して

旅するガストロノミー・ツーリズム

「シェ・アイオ」のコンセプトは、

「作って」>「歩いて」>「味わう」。

①「シェ・アイオ」は、毎回ひとつの札所を定め、札所周辺の地域の皆さんから「お接待」の作り方を学びます。各札所でお接待の作り方も様々。古い記録史料も手がかりにしながら、地域の皆さんの知恵が詰まった食文化を学び、作ります。料理に関心のある参加者にとっては、新しい食材や味に触れる貴重な機会になりますし、一方、地域の皆さんにとっては、お接待の味を次代に繋げる文化継承の時間ともなります。

②作った料理、お接待弁当を携えて、さっそく札所へ移動です。およそ 3km 程度の風光明媚な巡礼路を歩きます。参加者の皆さんは、巡礼路の白装束を思い起こす為、何かしら「白いもの」をコーディネートして臨んでください。思い思い、お遍路さんとなって歩く姿は、それだけで秋穂らしい風景を遺していくことにつながります。

③札所に到着し、ようやく味わいます。山道を歩いた後の食事は格別です。もちろん、ここが大事なポイントですが、札所を維持しておられる皆さんがお供えする「仏飯」の様子も見学・協力します。「お大師まいり」の際には見えない、日常の札所管理の苦勞の一端に触れて欲しいと思います。

④もうひとつのお楽しみは「泊まる」です。札所によっては困難なケースもありますが、「善根宿」と呼ばれるお遍路さんのための宿泊所を再現し、実際に滞在できればと思います。これはいわゆる民泊の先駆けともいえる仕組みで、場合によっては一家に 10 名から 20 名もお遍路さんを泊めていたとか。そのあおりを受けて、「家族はその日だけは蔵で寝ていましたよ」なんて証言される高齢者の方も居られます。投宿の皆さんには、各家庭で異なった精進料理（焼き豆腐、ふきの煮物、ちしやなます等）を出し、五右衛門風呂を焚き、翌朝にはおむすびを持たせて見送る、というのが何十年にもわたって続けられてきた伝統だと言います。

秋穂地域では、モータリゼーションの到来とともに昭和 40 年代、ぱったりと善根宿が姿を消してしまいましたが、この「ホスピタリティ」のルーツとも言える「善根宿」を復活させたいと希望しておられる長老が秋穂には居られ、現在、その方々と実現に向けて協議を続けています。

秋穂地域では、モータリゼーションの到来とともに昭和 40 年代、ぱったりと善根宿が姿を消してしまいましたが、この「ホスピタリティ」のルーツとも言える「善根宿」を復活させたいと希望しておられる長老が秋穂には居られ、現在、その方々と実現に向けて協議を続けています。

6) 実現までのステップ

上のようなアイデアを、2017 年 10 月、実際に秋穂地域で試行してみます。すでに強力な地域のキーパーソンたち（山口観光コンベンション協会・秋穂支部の皆さんや、地域おこし協力隊の皆さん、札所の有志の皆さん、ご住職等）と具体的な相談を進めています。その手順は以下の通りです：

①巡礼の味のルーツを探る

「シェ・アイオ」でいただく食事は、もちろん「お接待」。各札所での聞き取り調査や古い文献をひもとくと、お接待料理の筆頭は「ささげ豆ご飯」ということが判りました。ささげ豆には、エネルギーを作り出すビタミン B1 や細胞の新陳代謝を促す B2、マ

札所は風光明媚な場所ばかり。「食べる」に付加価値を。

20
Chez Aio
Cook Walk & Taste

瀬戸内海を一望できる20番札所の例
毎回、新しい風景を楽しみます。

善根宿で
休みます

7

<https://teakmoebel.com/teak-gartenmobel>

巡礼の味のルーツを再確認する
次第に忘れられつつある、かつての「お接待」献立をベースに。

[ささげ豆ご飯]
+
[伝統のお惣菜]
+
[創作お接待]

食をきっかけに
巡礼路の維持に関心を

ちしやなます
<http://www.recipe-blog.jp/profile/14636/blog/16516464>

巡礼の味を探して

旅するガストロノミー・ツーリズム

グネシウムなどのミネラル、食物繊維が含まれており、疲労回復効果が高く、険しい山道を上り下りするお遍路さんたちに最適な食事、といえるでしょう。こんなところにも先人たちの知恵を感じます。

加えて、お惣菜の類を目下調査中です。地域へのヒアリングによると、わらびの塩漬けや焼き豆腐、たけのこの煮物、ちしゃなます、ささげ豆の甘煮等いわゆる精進料理をお遍路さん達は口にしてきました。この企画では、あくまでも地域の皆さんの知恵から紡ぎだされてきた献立をベースに、これに加えて適宜、腕利きの料理人や参加者の皆さんなどの感性を織り交ぜながらアレンジを加え創作料理の域に高めていく、というのが最終目標です。回を重ねる毎に、献立のレパートリーが増えていく予定です。

② 札所の皆さんと調整し、最高の「食べるスペース」を確保。

「シェ・アイオ」の魅力の一つは、風光明媚なロケーションです。例えば、20番札所は高台にあり、穏やかな瀬戸内海を見渡せる絶景スポットです。御堂の周囲には大抵、お遍路さんが食事できる程のオープンスペースが確保されていますから、どの札所においても格別な食風景が得られるものと考えます。こうしたスペースに簡易テーブルや、床のような座敷を設えたりして食舞台を演出していきます。

③ 継続・循環する仕組みを考える。

「シェ・アイオ」プロジェクトは、「食」とともに「風景」も創っていく、を大事にしたいと思います。例えば「ささげ豆」の植栽。休耕田を利用し、栽培面積を拡げていければ一石二鳥です。これは生産者の方と相談中です。

あるいは逆に沿道の厄介者である「葛」、これを刈り取って「葛葉茶」にする企画も検討中です。葛は、蔓があつという間にあちらこちらへと絡まり地域では迷惑千万ですが、この葉を乾燥させ、お茶にするとビタミン豊富なお茶になることが最近判ってきました。これは秋穂地域で操業中の「食品乾燥メーカー」に協力を依頼する予定です。

さらに、「シェ・アイオ」で提供する食材の一部は、地域の方が育て、道の駅などに出品できなかった規格外野菜を譲り受けます。地域の皆さんに野菜を提供してもらうことで、今まで札所の維持・管理に関わりのなかった層も巻き込んで、皆で維持するという形を生み出していきます。

7) 継続する仕組み

「シェア」の輪を拡げ、巡礼をインバウンドコンテンツに

じつは「写し四国」霊場は、全国で30箇所ありますし、その他、巡礼路を持つ霊場は890もあると言います。本プロジェクトのモデルを全国に拡げていき、スマホでも予約

できるようにしていければ、魅力的なインバウンドコンテンツになることは間違いありません。各札所の維持運営費は（調査した範囲では）年間10万円程度であり、「シェ・アイオ」モデルで数万円程度の収入が得られるだけでも札所維持に貢献できます。また、巡礼のガストロノミーに関しては世界中にファンが居るため、外国人観光客の理解も得られやすく人気を博すものと考えます。皆が少しずつ「シェア」することで、観光交流も盛んに&日本の文化資源を維持していくことができれば素晴らしいと思います。

