『地域共創学会誌』，vol.10，49-64，2023
KYUSHU SANGYO UNIVERSITY, *Journal of Collaborative Regional Development* vol.10, 49-64, 2023

【論説】

糸島におけるガストロノミーツーリズムの構造
―観光産業の変遷過程を踏まえて―

本　田　正　明

要　約
本研究は，1990年代から「食」を観光動機とした来訪者が多い糸島のガストロノミーツーリズムの構造を，その発展過程を文献調査によって明らかにすることを目的とする。糸島のガストロノミーツーリズムは，歴史や伝統などの食文化が弱い一方，一次産業の生産者が基盤にあり，直売所を触媒として新たな食材や業態などを生み出し続ける地域システムが存在しており，食の多様性を供給し続けていることが明らかになった。また生産者が食材の品質や安全性だけでなく，環境保全にも真摯に向き合う姿勢が糸島の地域性として，重要な要素であることがわかった。

Keyword：ガストロノミーツーリズム，糸島

1．はじめに

1.1．研究の背景

福岡県の北西端に位置する糸島[1]は1990年代より農海産物などの旬の食材の魅力と，釣りや海水浴，冬場のサーフィンなどのマリンレジャーや豊かな自然環境の中での創作活動を求めて移住してきたクリエイターたちによって生み出される木工や陶器などのクラフト工房，音楽フェスなどのイベントなど，複合的な魅力によって年々観光入込客数を増やしてきた地域である。その中でも図1が示すように訪れる人々の多くが産直や飲食店を目的とした「食」を求めて来訪していることから，ガストロノミーツーリズム[2]によって発展してきた地域といえる。

糸島市の観光産業については，観光資源の多様性に着目し，地理学的な立場で分析した岡（2022）の研究はあるものの，ガストロノミーツーリズムの観点での分析や研究はこれまで行われてこなかった。糸島のガストロノミーツーリズムは直売所での生産物や加工品などの食材購入型が中心の地域である。飲食店やパン製造販売店なども多く存在するが，地域伝統や習慣・歴史といった食文化を活かした調理や料理などはあまり存在していない[3]。一方で，冬場の漁業として始まったカキ養殖が発展し，漁港で飲食できるカキ小屋など，ローカルフードの飲食型の観光形態も新たに生じている。

そのため本研究では，糸島の観光産業の発展過程を文献調査によって分析し，食文化や伝統

[1] 糸島は糸島市と福岡市西区の一部を含む糸島半島エリアを意味する。行政単位の資料や自治体のことを扱う場合は，糸島市（合併以前は旧市町，糸島郡）と表記している。
[2] UNWTO（国連世界観光機関）の定義によると，ガストロノミーツーリズムとは「その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ，その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム」のこと。
[3] そうめんちりなどの郷土料理を提供する店舗は存在するが，一部に留まっている。

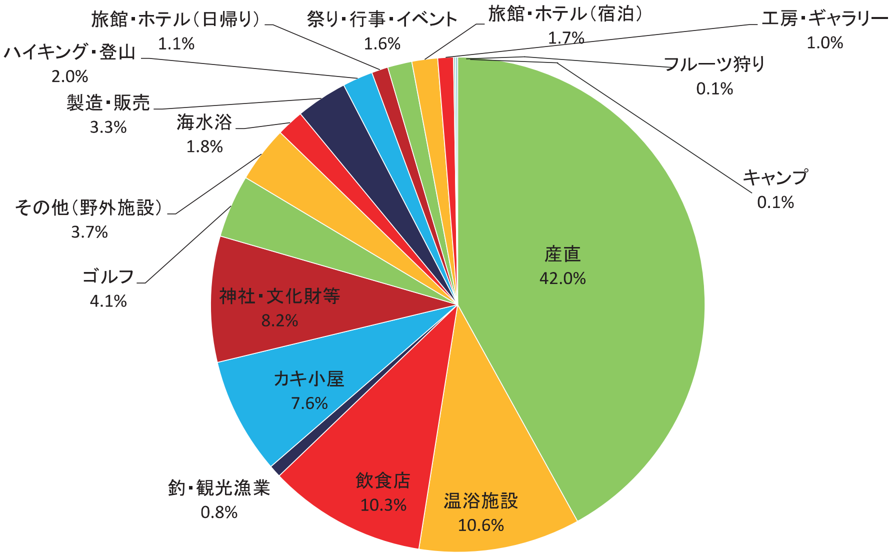

図１　糸島市項目別入込客数割合（2018年）
出所：第２次糸島市観光振興基本計画（2020）より転載

料理などの蓄積が乏しい地域において，実現可能なガストロノミーツーリズムの構造を明らかにすることを目的とする。

1.2．ガストロノミーツーリズムについて

食に関わる旅行や観光現象のことは，フードツーリズムと呼ばれている。フードツーリズムの定義については，さまざまなものがある。「食料，第一次生産者，第二次生産者，フードフェスティバル，レストラン，および食を味わったり，経験する特定の場所への訪問が，主要な動機付ける要因となる旅行」（Hall ら，2003）や「食を観光動機とする観光行動であり，食文化を観光アトラクションとする観光事業」（尾家，2010），また「地域の特徴ある食や食文化を楽しむことを主な観光動機，主な旅行目的，目的での主な活動とする旅行，その考え方」（安田，2010）などであるが，需要側（旅行者側）の「食」を主な動機とした旅行と位置付けている点は共通する。つまり，供給側（事業者側）がフードツーリズムと位置付けなくとも，旅行者側が「食」を一番の関心事として捉えていればフードツーリズムといえ，非常に幅広い概念である。

フードツーリズムの研究は，1990年代のワインツーリズムをきっかけに始まり，そこから派生しているが，英語圏においてはフードツーリズム，カリナリーツーリズム，ガストロノミックツーリズムという３種類の用語が幅広く使われている。

尾家（2017）は上記の３つを図２のように整理している。フードツーリズムは生産物，飲食物の対象として最も広い範囲を占め，カリナリーツーリズムは「食材と料理との関連で場所の調理文化を強調でき，また，ガストロノミーツーリズムはホスピタリティ，景観，物語，雰囲気，しつらえなど幅広く創造性を探求できる」としており，ディスティネーションにおける重要な分野であるとしている。

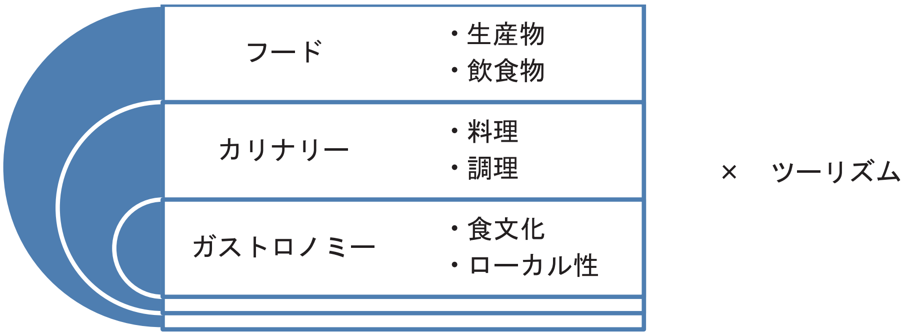

図2　ガストロノミーツーリズムの位置づけ
出所：尾家建生（2017）より転載

日本では1980年代からグルメツアーなどの「食」を主な動機とする観光旅行は行われていたが，フードツーリズムが意識され始めるのは1990年以降である。研究分野では讃岐うどんのブーム（原，2007）やご当地グルメ（村上，2014）などの研究が行われている。一方，ガストロノミーツーリズムについては，2015年からUNWTO（国連世界観光機関）が「ガストロノミーツーリズム世界フォーラム」をほぼ毎年開催しており，2020年の7回目の国際会議は日本（奈良）で開催されたこともあり，徐々にではあるが，日本国内にもガストロノミーツーリズムの存在が知られるようになってきた。ただ，「我が国のガストロノミーツーリズムに関する調査報告」（UNWTO他，2018）によると，日本のガストロノミーツーリズムは「一次産業振興，ツーリズム振興，地域づくりといったこれまで個別に実施されてきた取組が，総合的なものとしてガストロノミーツーリズムという形で浮かび上がりつつある」というように，当初からガストロノミーツーリズムを企図された取り組みは少ない状況である。また，ガストロノミーツーリズムの実態についての研究についても，尾家（2017）の庄内地域のガストロノミー・ネットワークに着目した研究があるが，まだまだその数は少ない。

しかし，ガストロノミーツーリズムは，従来の観光関連事業者の振興だけでなく，一次産業の振興や持続可能な地域づくりまで視野に入れた複合的な取り組みであることから，今後ますます重要視される取り組みであると考えられる。

以上を踏まえると，ガストロノミーツーリズムはフードツーリズムに包含される概念であるが，食文化や地域性（ローカル性）を対象とするため，その対象範囲はむしろ従来のフードツーリズムよりも広い。日本においては，これまで当初からガストロノミーツーリズムを企図された取り組みは少ないものの，ガストロノミーツーリズムの定義に当てはまる取り組みは各地で行われており，糸島の取り組みは同様の事例に当たる。ただ，糸島においては地域の歴史や伝統を活かした食文化に関する取り組みは少ないことから，地域性（ローカル性）を活かした取り組みだと言える。ガストロノミーツーリズムは，持続可能な地域づくりとしても位置付けられる取り組みであることから，その実態に関する研究も今後重要である。

2. 糸島のガストロノミーツーリズムの概要

本章では，糸島のガストロノミーツーリズムの発展過程を，自治体や農業・漁業協同組合の資料や新聞，書籍などの文献調査[4]を通じて整理することで，ガストロノミーツーリズムが形成されるに至ったその背景と構造を明らかにする。

2.1. 糸島市の位置

糸島市は福岡県の北西に位置し，人口150万人の福岡市に隣接している。糸島市は平成21年の平成の大合併の際に，前原市，志摩町，二丈町が合併してできた人口10万人ほどの都市である（図3）。福岡市の中心部まで車や電車で約40分という交通利便性もあり，ビジネスや観光の面においても恵まれた位置環境となっている。

糸島市は約2千年前の「魏志倭人伝」に記された「伊都国」の地であり，国指定史跡の平原遺跡（曽根遺跡群）などの遺跡や出土品が残されている。また，大宰府の防衛のため，吉備真備らが「怡土城」を築くなど，外交・国防上の要地でもあった。江戸時代には，JR筑前前原駅周辺の市街地が唐津街道の宿場町としてにぎわい，交通の要衝として発展している。

糸島市では海岸線を中心に玄海国定公園が指定されており，二見ヶ浦，芥屋の大門などの景勝地が存在している。市内には芥屋海水浴場と深江海水浴場の2つの海水浴場があり，戦前か

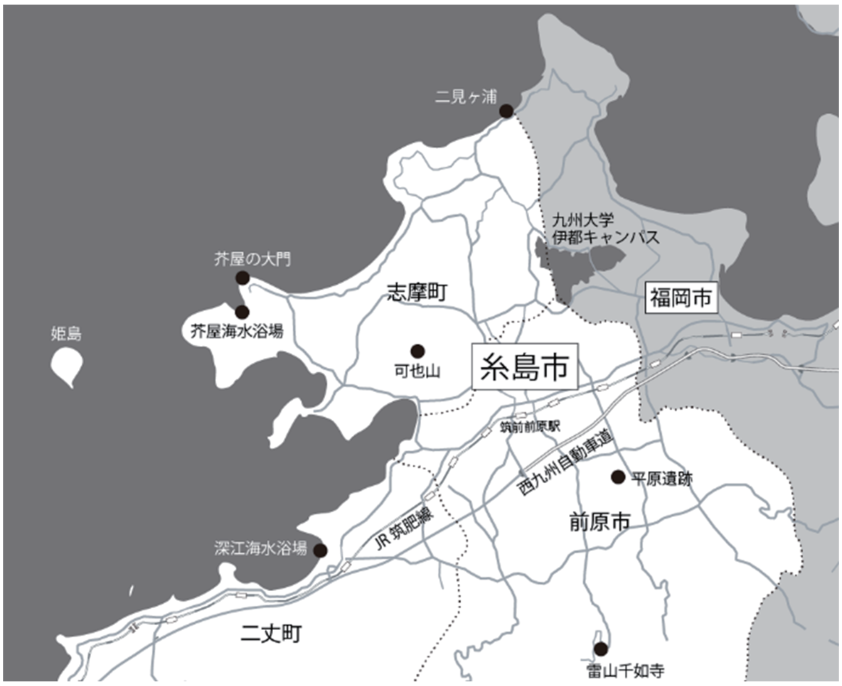

図3　糸島市の位置関係

出所：筆者作成

4　糸島地方酪農協同組合五十年史，糸島協同組合農業三十年史，前原町誌，新修志摩町史，二丈町誌，第2次糸島市観光振興基本計画，西日本新聞，シティ情報福岡を調べた。

ら夏のレジャーの地として福岡市近郊の人たちが訪れる場だった。

ただ図3のように，芥屋海水浴場は最寄りの筑前前原駅から10km以上も離れており，交通の便は必ずしもよい場所とはいえなかった。

2.2．糸島のガストロノミーツーリズムの発展過程

糸島のガストロノミーツーリズムの発展過程を観光入込客数の推移からみると，その変化から大まかに4つに区分することができる（図4）。

1970年代から1995年ごろまでは，潮干狩りや海水浴などのマリンレジャーが中心であり，入込客数はほぼ横ばいで推移した時期である（前ガストロノミー期[5]）。1995年以降は一番田舎などの直売所の立地が増えたことで観光入込客数が増加に転じている（直売所期）。2003年以降になるとカキ小屋などで地域の食材を現地で楽しめる飲食店などが誕生し，糸島内をドライブで巡るレジャーが一般化した。また，直売所で日本一の売り上げを誇る伊都菜彩もこの時期に立地している（飲食店期）。2012年には銀座松屋で「糸島マルシェ」が開催され，以後全国的に糸島が知られ県外からの来訪も増えている（全国期）。

以下では，それぞれの4区分ごとでの糸島のガストロノミーツーリズムにおける取り組みや変遷について，文献資料を踏まえてたどる。

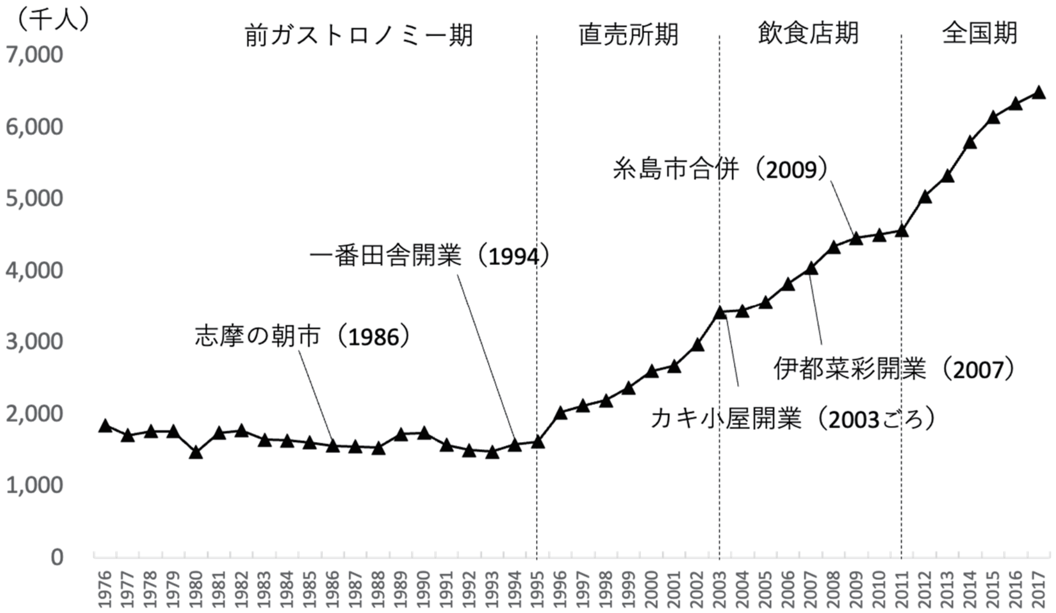

図4　糸島市の観光入込客数の推移
出所：福岡県入込客推計調査（1976-2017年）より筆者作成

5　糸島でガストロノミーツーリズムが始まる前の観光産業の時期のこと。

2.2.1．前ガストロノミー期（戦前から）

1976年から1990年代にかけての糸島市の観光入込客数はほぼ横ばいで推移している。1976年の地区別目的別の内訳をみると（表1），志摩町の4割以上，二丈町に至っては6割近くが海水浴や釣魚・観光漁業というマリンレジャーが中心だった。

この時期は既存の観光事業だけで，新たな取り組みがなかったわけではなく，むしろ観光政策に積極的に取り組んでいた。志摩町は1967年の総合計画では，観光を産業の柱として位置づけ，1968年には国民宿舎「芥屋」を開業する。1976年には，自然休暇村「志摩会館」，「可也の苑」など，たて続けに公営の観光事業を立ち上げている。可也の苑は，農業体験ができるテーマパーク施設である。グリーンツーリズムという言葉が登場したのは1992年であるため，かなり早い取り組みだった。

しかし，「可也の苑」の入場者数は振るわず，わずか10年足らずの1987年に閉園している。国民宿舎「芥屋」も当初は結婚式需要などで利用者は順調に推移したものの，施設の老朽化やモータリゼーションの変化に対応できず，1998年に閉鎖，解体している。公営観光事業は採算が合わなかったため，事業を継続できず，観光入込客数を伸ばすことができなかった。

一方，生産者の取り組みとして1985年ごろから糸島の各地で農産物や海産物の直売を行う朝市や夕市が始まっている。火付け役となったのは，「志摩の朝市」である。1979年に始まった「青空市場」は休眠状態だったが，農・漁・商業代表者と志摩町による観光農業推進協議会を発足させ，農協や農園組合，漁業婦人部に働きかけることで，1986年の「志摩の朝市」の開催につながった。初期段階の朝市は，図5のように仮設テントを設置する簡易的なものである。冷蔵設備もなく，当初は第2，第4日曜日の早朝のみの開催だった。それでも新鮮な農産物・海産物を生産者から直接購入できると都市住民に好評を博し，1987年には会場を志摩中央公園に拡大移設する。町の助成も徐々に縮小し，1988年からは朝市会の自主運営となった。

当時の新聞（西日本新聞，1990.4.6）をみると，糸島には10軒以上の朝市・夕市が生まれており，「伊都あさ市王国」とまで呼ばれている。記事には，「あさ市王国はこれからが旬。5月

表1　糸島の観光入込客数内訳（1976年）

単位：人	一般行楽	祭り・行事	寺社・文化財・史跡	ハイキング・登山	海水浴	キャンプ	釣魚・観光漁業	フルーツ狩り	ゴルフ	修学旅行	その他	合計
糸島郡	374,771	57,401	191,528	246,662	523,786	7,206	237,383	5,406	88,317	60,706	53,028	1,846,194
（構成比）	20.3	3.1	10.4	13.4	28.4	0.4	12.9	0.3	4.8	3.3	2.9	100.0
前原町	75,620	18,155	143,342	114,004	0	704	15,793	0	903	8,158	13,784	390,463
	19.4	4.6	36.7	29.2	0.0	0.2	4.0	0.0	0.2	2.1	3.5	100.0
志摩町	188,473	38,796	40,764	10,006	182,849	6,177	106,356	5,405	56,839	0	38,386	674,051
	28.0	5.8	6.0	1.5	27.1	0.9	15.8	0.8	8.4	0.0	5.7	100.0
二丈町	110,631	440	7,379	122,621	340,910	324	115,214	0	30,566	52,546	849	781,480
	14.2	0.1	0.9	15.7	43.6	0.0	14.7	0.0	3.9	6.7	0.1	100.0

注：町名，郡名などは当時のまま
出所：福岡県入込客推計調査（1976年）より筆者作成

1日に網漁が解禁になり，タイ，キス，イサキなどが豊富に並ぶ。露路のトマトも今からだ。無農薬野菜，添加物ゼロの手作りジャム，減塩の漬物」とある。旬の野菜や魚，漬物などが魅力であるとともに，「無農薬」という言葉があるように，当時から糸島が農薬の削減に取り組む地域であると認知されており，消費者を惹きつける要因にもなっていた。

朝市は生産者と消費者の接点も生み出した。詳細は後述するが，農家や漁師が自ら販売の現場に立つことで，直接的に消費者のニーズを知ることができた。また同業者との競争関係が生じることもあり，差別化を図るために新たな品種の栽培や加工品づくりといった食材の多様性，直売所やかき小屋などの新業態を生み出す役割を果たしている。

また，当時は好景気と1987年に総合保養地域整備法（リゾート法）が制定されたことにより，全国にリゾートブームが起きていた。糸島にも人工島建設を伴う遊園地建設の計画など，さまざまなリゾート開発の計画が生まれ，自治体にも持ち込まれている。ただ，糸島においてはバブル景気の後退，企業の倒産や事業資金の調達が行えないなどの理由によって，計画の多くが頓挫したため，結果として自然環境や農地などが開発から免れている。

1980年代から1990年代にかけての糸島は，観光入込客数の推移には表れないものの，自治体主体の観光振興政策の失敗や民間企業のリゾート開発計画の頓挫，のちの直売所の立地につながる朝市など，数字に表れないところでさまざまな取り組みが進行した時期でもあった。

2.2.2. 直売所期（1995年頃から）

朝市や夕市は週末の早朝などと営業日や時間が短く，商圏も近隣に限られていた。そこに登場したのが直売所である。糸島の中でも取り組みが早かった一つが前原市で1994年に開業した一番田舎である。肉用牛経営をしていた長浦牧場が，志摩の朝市の成功を受けて，農家が自

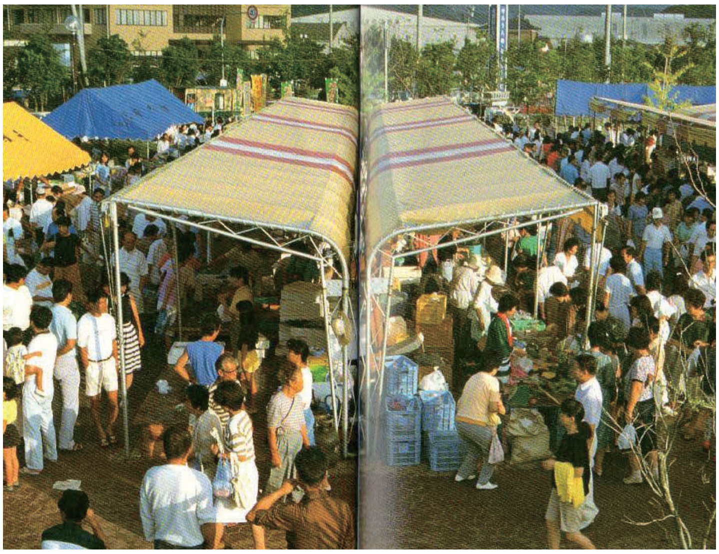

図5　志摩の朝市の様子
出所：THE GUIDE TO SHIMA（発行年不明）より転載

ら立ち上げたものであり，野菜と牛肉の直売を行っている。

いつでも生鮮食材が手に入る常設の直売所の登場によって，朝市・夕市は徐々にその立場を奪われていく。ただ朝市の出荷者が直売所に引き継がれるなど，直売所と朝市の関係性は強かった。

産直の場所が仮設から常設になり，週末営業から毎日営業になり，冷蔵などの機能も整ったという点では，直売所は朝市・夕市の発展した形態と捉えることもできる。

1998年に志摩町観光協会が事業主体の物産直売所「志摩の四季」が開業し，2002年には二丈町の福吉地域に福吉ふれあい交流センター「福ふくの里」がオープンしている。図6は2022年時点の糸島内の直売所の立地状況であるが，10店舗以上が市内各地に分散して立地していることがわかる。

2001年には福岡都市高速が福重まで開通するなど，糸島方面への交通アクセスが年々良くなったことも後押しし，直売所を訪れる来訪者は年々増加していった。1995年に162万人だった観光入込客数は，2003年には342万人と倍増している。一方で，「志摩の朝市」などの朝市・夕市は直売所に利用者や出荷者が移った影響を受けて，徐々に淘汰されていった（志摩の朝市は2010年ごろ終了）。

2.2.3. 飲食店期（2003年頃から）

糸島では1990年のサンセットカフェが沿岸部にできて以降，飲食店や店舗の立地が進み，若者のドライブによるレジャーが一般化していく。若者向けの地域情報誌であるシティ情報福岡（2005）で，「食材」「工房」「飲食店」を組み合わせたドライブコースとして，初めて糸島単独

図6　糸島内の直売所立地状況（2022）
出所：筆者作成

の特集が組まれた。その後，九州ウォーカーなどの地方メディアでも特集や企画が組まれるなど発信も増えたことで，幅広い世代にレジャースポットとしての糸島の認知が拡大している。

中でも観光入込客数の増加に貢献したのは，2003年頃から糸島各地の漁港で始まったカキ小屋である。カキ小屋の登場により，2002年ごろまで夏場に偏っていた入込客数が2010年には12月から1月の入込客数が大幅に増え，年間を通じて訪れるようになった（図7)。また，塩専売制度の廃止に伴い，糸島においても製塩業を営む事業者も誕生している。海岸沿いに立地する景観の良さなどもあり，製塩所自体が観光スポットとしてドライブコースに組み込まれた。

この時期は，直売所の大型化が進んだ時期でもある。2006年に「志摩の四季」が志摩イオンの敷地内に移転し，床面積を大幅に拡張している。2007年にはJA糸島の産直市場「伊都菜彩」がオープンし，直売所としての売上高日本一を記録するなど，入込客数の増加と連動する形で規模拡大が進んだ。

さらには2008年に志摩の朝市の会場だった志摩中央公園のふれあいプロムナードで「糸島クラフトフェス」が行われる。以前から糸島はクラフト工房の集積が進んでいたが，こうしたイベントを通じて，糸島のレジャーの新たな魅力としてクラフト工房が認識されている。この時期は飲食店のみならず，さまざまな面で糸島のレジャーの要素がクローズアップされはじめた時期でもあった。

2.2.4．全国期（2010年頃から）

2009年に前原市，志摩町，二丈町が合併し，糸島市が誕生した。合併を機に，観光協会などの統合も進み，それまで各地でバラバラに取り組んでいた事業も糸島市として取り組むようになる。

特に効果を挙げたのがシティプロモーションの取り組みだった。2011年に出版された「採れ

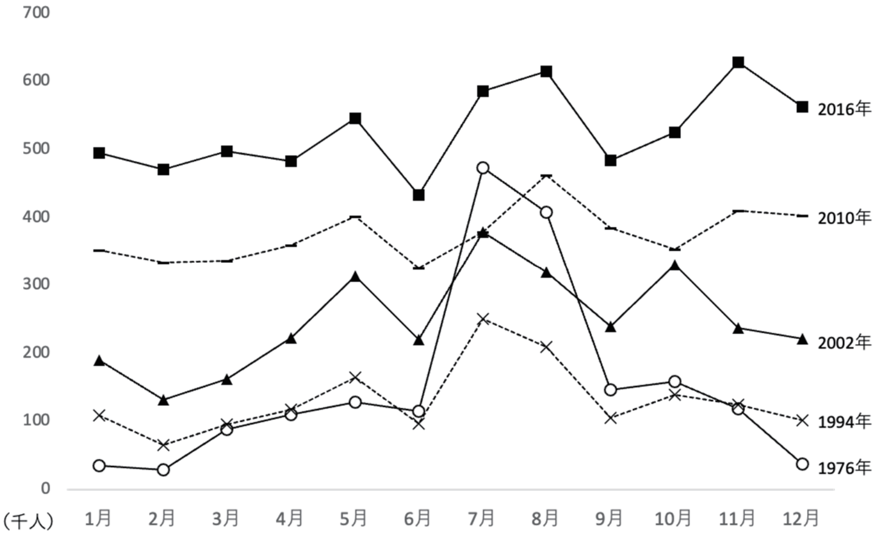

図7　観光入込客数の月別推移
出所：福岡県入込客推計調査（1976-2017年）より筆者作成

たて，糸島」は，糸島の生産者や食品加工の取り組みを丁寧に取材した書籍であり，その後，本の影響を受け，家庭画報（2011.9）で糸島特集が組まれた。

この特集で，首都圏の主婦層に「糸島は食材豊富な場所」という認知が進み，2012年に銀座松屋で糸島マルシェが開催されるきっかけになった[6]。この糸島マルシェは，糸島市が主催で行った事業であり，糸島の認知度が拡大したタイミングを逃さず，うまくプロモーション活動

表 2　糸島の観光関連の取り組み年表

西暦	できごと	全国の出来事
1956	・玄海国定公園の指定（糸島半島沿岸部）	
1962	・糸島郡農業協同組合が設立	
1963	・芥屋大門が国の天然記念物に指定 ・農協でみかん，イチゴ部会などが組織される	
1965	・二丈町観光協会の設立	・マイカーブーム
1967	・志摩町総合計画で農業，漁業，観光を三本柱	
1968	・二見ヶ浦が県の名勝に指定　大鳥居建築	・みかんの暴落
1969	・志摩町観光協会発足 ・国民宿舎「芥屋」，姫島町営渡船が開業	
1976	・自然休養村「志摩会館」完成 ・「可也の苑」事業（体験農園）・可也山リフト	
1978	・宇根豊氏が減農薬稲作を提唱	
1979	・青空市場の開始（志摩の朝市の前身）	
1985	・秋ウンカ大被害（減農薬農業のきっかけ）	
1986	・「志摩の朝市」開催（商工会館前）	
1987	・「可也の苑」閉園，「志摩の朝市」の移設拡大	・総合保養地域整備法
1988	・加布里でかき養殖がはじまる	
1989	・玄海レク・リゾート構想 （民間リゾート開発が多数） ・つまんでご卵（緑の農園），糸島手造りハム創業	・アジア太平洋博覧会 （よかとピア）開催
1990	・志摩町にリゾート開発課設置 ・自然農松尾ほのぼの農園の開園 ・サンセットカフェ開設	・ふるさと創生一億円
1991	・二丈赤米の販売開始	・バブル景気の後退
1992	・糸島みるくぷらんと創業	
1994	・一番田舎オープン（直売所先駆け）	・道の駅誕生（1993）
1996	・ふれあいプロムナードに朝市会場を移設	
1998	・国民宿舎「芥屋」閉館 ・観光物産直売所「志摩の四季」開設	
1999	・にぎやかな春（直売所）が開設	
2000	・製塩所「工房とったん」創業	
2002	・志摩地区の区域区分（線引き）決定 ・福吉ふれあい交流センター「福ふくの里」	
2003	・このころかき小屋開設	
2005	・九州大学新キャンパス第一期開校 （地元情報誌で糸島特集※GWのドライブ）	
2006	・「志摩の四季」移転（志摩イオン敷地内）	
2007	・JA糸島産直市場伊都菜彩開業	
2008	・第1回クラフトフェス開催	
2009	・糸島市合併	
2010	・志摩の朝市がこのころ終了	
2011	・糸島市観光振興基本計画	・東日本大震災
2012	・福岡市都市高速環状線全線開通 ・銀座松屋で糸島マルシェ開催	
2018	・九州大学キャンパス移転完了	

出所：筆者作成

[6] 当時の糸島市のシティプロモーション担当者Ｉ氏にインタビュー（2020.3.25）。

を行ったことで，全国に糸島ブランドをPRすることに成功している。観光入込客数もさらに増加し，2017年には648万人に到達した。福岡県外客の割合も徐々に高まり2割を超えている。

2.3．まとめ

糸島の観光産業の発展過程をみると，ガストロノミーツーリズムが始まる以前は海水浴などのマリンツーリズムが中心だったが，1990年代ごろから農海産物などの食材購入型のガストロノミーツーリズムに転換していることがわかる。糸島の場合，歴史や伝統に紐づく料理や食文化で目立つ取り組みは少なく，食材の豊富さや減農薬の取り組みが特徴的な地域性として評価されていることがわかった[7]。

糸島のガストロノミーツーリズムの構造を整理すると，図8のように，農業，漁業，畜産業，製塩業[8]などの幅広い一次産業が基盤にあり，直売所などを通じて生産者が消費者，事業者（飲食店など），また生産者同士との接点を持つことで，生産者が自ら加工や販売，飲食店や体験事業などを生み出す構造になっている。

こうした構造は，朝市・夕市に取り組んでいた1980年代から培われてきた地域システムであり，食の多様性を生み出す糸島のガストロノミーツーリズムの原動力となっている。

直売所（朝市・夕市を含む）がガストロノミーツーリズムの集客の拠点であり，かつ，新たな食材や加工品，飲食店などを生み出す触媒の役割も果たしてきたことが窺える。

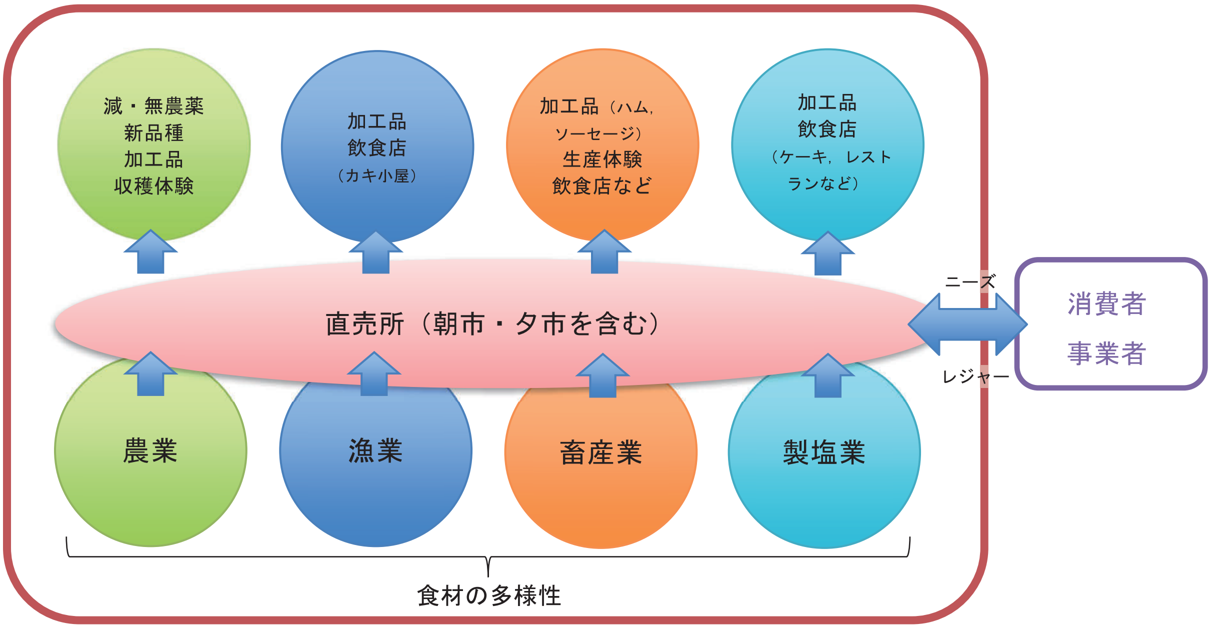

図8　糸島のガストロノミーツーリズムの構造
出所：筆者作成

---

[7] 岡（2022）の研究では食材・飲食店に限らず，クラフト工房や登山なども含めた多様性を糸島の観光化の成功要因として捉えている。
[8] 糸島の製塩業は鉱物資源の採取という鉱業（一次産業）の位置付けである。

3．糸島のガストロノミーツーリズムの地域性

前章で糸島のガストロノミーツーリズムは農業，漁業，畜産業，製塩業などの一次産業が基盤にあり，それが直売所や朝市や夕市などを媒介にして成長，発展してきた構造を明らかにした。また，食材の豊富さや地域として早くから減農薬に取り組んできたことなどが，糸島のガストロノミーツーリズムの地域性（ローカル性）として評価されてきた。ここでは，その地域性がどのように形成されてきたのか，産業別の取り組みの発展過程から分析を試みる。

3.1．糸島の農業

糸島では，福岡市という大消費地をそばに抱えており，朝市・夕市が始まる以前からイチゴやみかんなどの野菜や果樹といった都市近郊型農業に取り組んでいたが[9]，地域ブランドとして一大産地になるような取り組みは生じなかった。

糸島の農業が他の地域と比べて特徴を有するようになるのは，地域全体で減農薬に取り組み出してからである。きっかけは1985年の西日本一体のウンカ被害だった。糸島郡で3割の面積が被害を受けたのに対し，減農薬に早くから取り組んでいた福岡市では0.3%しか被害がなかった。その事実を知った前原市の農家が，福岡県農業改良普及員で「減農薬稲作」を提唱していた宇根豊氏に相談を持ちかけ，指導を仰いだ。

当時，農薬はスケジュールに沿って盲目的に散布するものであったが，宇根氏は虫見板を用いて虫の発生数をみながら，農家が自ら農薬の散布の時期や量を判断する方法を提案する。虫見板は福岡市農協，糸島農協の全組合員へ配布されたことで，糸島全域が減農薬に取り組むきっかけにもなった。また，減農薬の取り組みは単なる生産技術の話だけでなく，農家が主体性を持って環境保全に取り組む市民運動の形を取っていた。1994年には糸島環境稲作研究会が結成されるなど，合鴨農法やジャンボタニシ農法など農業技術の開発が行われ，環境保全型農業の先進地となっていった[10]。

二丈町では赤米を新たな品種として復活させたり，田んぼや畑を耕さない自然農に取り組む人たちが現れるなど，1990年代から2000年代にかけてさまざまな農業や方法に取り組む人たちが現れている。

3.2．糸島の漁業

糸島沿岸は魚種が豊富だったため，吾智網漁や底引網漁などさまざまな漁法が行われてきた。しかし，工場・家庭排水，農薬散布などによる海の汚染やコンクリート護岸などの影響で，沿

---

[9] 特に志摩町で稲作への依存度が低く，果樹，野菜の割合が高かった（志摩町史，p155）。
[10] 佐藤弘（2008）「宇根豊聞き書き農は天地有情」西日本新聞社，p87-89。

岸の海洋資源の減少も早かった。そのため1970年ごろから鯛，ワカメ，ハマグリやアカモクなどの養殖を行うなど，資源管理に早くから取り組んでいる。また，糸島漁協を中心に「森の恵みで貝は育つ。森は海の恋人。森を大切に」と植林活動にも取り組んだことから，漁業従事者の意識改革にもつながっている[11]。

カキ養殖は，網漁業が禁止される冬場の漁業として1988年に前原地区の加布里漁港で始まり，その後糸島の漁港全体に広まっている。カキ小屋は2003年ごろに二丈地区の福吉漁港から始まった。地元の漁師である増田氏が二丈夕市や福吉の朝市にカキを出荷した際，お客さんの「ここは焼いて食べさせてくれないの？」という一言をきっかけに漁協に話を持ちかけ，実現したものである[12]。現在では糸島の漁港全体に広まり，カキ小屋は30棟以上できるなど，糸島の冬場のレジャーの名物になっている。

3.3. 糸島の畜産業

糸島の畜産業は，福岡県随一の畜産国といわれるほどで，豚・牛・鶏・乳牛のいずれも優れたものを生産してきた[13]。乳牛は，稲作の合間に乳牛を飼う水田酪農が盛んに行われていたが米あまりによって始まった生産調整や都市化などの影響でピーク時（1959年）には270戸あった酪農家が1979年には66戸まで減少している[14]。1980年代には専業化して酪農に取り組まないと生き残れない状況が生じていた。1988年の牛肉輸入の自由化以降は肉の価格が下降線をたどり肥育牛・和牛，養豚なども施設を大型化，経営の合理化を徹底しないと存続できない状況が生じ，畜産農家数はどんどん減少している。養鶏もウイルス性の伝染病が蔓延するなどで事業を廃止する農家も多かった。

そうした畜産業を取り巻く厳しい状況の中，前述した長浦牧場は，もともと肥育牛の生産農家だったが志摩の朝市の成功を受けて，「これからはつくるだけの時代ではない。自分で育てた牛は，自分で売って，できるだけ安く提供したい」と一番田舎という直売所を立ち上げ，現在では牛丼やハンバークを提供する飲食店や市民農園も併設するなど，複合的な事業を展開している。糸島手造りハムは養豚農家だったものの，臭いに対する近所の苦情などの問題もあり，1989年にハム工房へ転身している。創業当時は自宅の倉庫を改装して始め，生ウインナーが売上を伸ばしたのち，ログハウスの農場レストランや生ウインナーの手づくり教室などの体験型の事業も行っている。

「つまんでご卵」の販売を行う緑の農園は，経営者が慢性腎不全になったことをきっかけに，安全な食べ物をつくろうと糸島に移り住み，1989年に養鶏場を開設している。1999年には直

---

[11] 志摩町史，p180。
[12] 吉村真理子（2011）「採れたて，糸島」書肆侃侃房，p108-113。
[13] 糸島農業協同組合三十年史（1995），糸島協同組合農業，p539。
[14] 糸島地方酪農協同組合五十年史（1985），糸島地方酪農協同組合。

売所「にぎやかな春」を開設し，2008年にはつまんでご卵ケーキ工房も設立している[15]。

糸島みるくぷらんとは，糸島近隣の酪農家34戸とふくおか県酪農業協同組合が出資して1992年に設立された。搾りたての牛乳を直接消費者に届けたいとトウモロコシや牧草を自ら生産する自給飼料にこだわった生産を続けている。牛乳の「伊都物語」をはじめ，ヨーグルト，みるくジャム，ソフトクリーム，ナチュラルチーズなどの商品を生み出している[16]。

このように，糸島には畜産関係の直売所や加工品などが数多く存在するが，畜産業を取り巻く厳しい環境の中で事業存続のために，消費者に直接自分たちの商品を届けようと取り組み始めたものが多かった。

3.4. 糸島の製塩業

1997年に塩専売制度が廃止され，塩の製造や販売が自由に行えることになったことで，糸島でも2000年に海水から塩づくりに取り組む「工房とったん」が開設する。

志摩芥屋の海岸沿いは天然林が保全されており，玄海灘の内海と外海がぶつかり，ミネラルが豊富な環境だった[17]。また，近隣に大きな河川がなく，付近の集落は全戸合併浄化槽を設置するなど，海の水質が守られていたことから，塩づくりにも適していた。工房が立地する場所は，玄海灘を一望できる景観も有することから，糸島の中でも人気のレジャースポットとなっている。

塩製造だけでなく，2006年には糸島市内に塩を味わうための飲食店を開業するとともに2010年には塩プリンなどの加工品販売も行う。2020年には塩そば（ラーメン）を開店している。また，地球温暖化などが原因で増えすぎたウニが海藻を食べ荒らす磯焼けの問題に対しても，ウニの陸上蓄養に取り組むなど，環境保全の取り組みも行っている[18]。

3.5. まとめ

糸島の一次産業の発展過程を農業，漁業，畜産業，製塩業ごとに見てきたが，いずれの産業においても生産者が事業の継続性に対して強い危機感を持っており，主体性を発揮しながら，食材の生産から加工販売まで手掛けるように業態変更に取り組んできたことがわかった。また，作物の被害や資源の枯渇化の問題から，環境の維持や保全の活動にも積極的に取り組んでおり，農協や漁業などの関係団体の協力も厚かった。

一次産業の生産者は，常に現場で自然環境に接しており，温暖化の影響など環境の変化に敏感である。糸島の生産者はそうした環境の変化に対し，危機感を敏感に感じながらも自身の業態変更も厭わず，早期に行動を起こすことで対応している。

---

[15] 佐藤剛史・早瀬憲太郎（2010）『金の卵』，築地書館株式会社。
[16] 吉村真理子（2011）『採れたて，糸島』，書肆侃侃房，p66-71。
[17] 吉村真理子（2011）『採れたて，糸島』，書肆侃侃房，p78-83。
[18]「工房とったん」の代表である平川氏にインタビュー（2023.2.16）。

4．おわりに

本研究では，文献調査によって糸島のガストロノミーツーリズムの構造を明らかにしてきたが，一次産業を基盤に，直売所を触媒として新たな食材や業態などを生み出し続ける地域システムが機能していることが明らかになった。

ただ，直売所が登場する以前から，その前身となる朝市・夕市の取り組みは糸島内の各所で取り組まれており，生産者と消費者をつなぎ，新たな食材や業態を生み出す仕組みは存在していたと言える。

糸島は歴史や伝統などに紐づく食文化のガストロノミーは弱いため，食材の旬や鮮度，その豊富さなど，食材の多様性に目が行きがちである。しかし，その背景には生産者が食材の品質や安全性の確保はもちろんであるが，生産を維持するためにも自然環境の保全が重要であり，積極的に保全活動にも取り組んでいることがわかった。また，既存の作物に固執せず，次々に新たな品目の生産や加工，業態の転換を行っている。こうした生産者の姿勢が糸島の地域性としてガストロノミーツーリズムを牽引していることがわかった。

生産者の姿勢を再度整理すると，①食材の品質，安全性へのこだわり，②自然環境への配慮や保全の取り組み，③新たなチャレンジの継続という3点が挙げられる。こういう人や取り組む姿勢という地域性は，場所に依存しないため，食文化や食資源が乏しい地域においても，ガストロノミーツーリズムに取り組む際の重要な要素となりうると考えられる。

この研究では，糸島のガストロノミーツーリズムを形成する地域システムの構造とその背景にある地域性が生産者の姿勢にあることを明らかにしたが，糸島では生産者の高齢化が進んでおり，代表者の交代時期を迎える組織も少なくない。今後は糸島の地域性である生産者の姿勢が次世代にどのように受け継がれるものなのか，検証を行っていきたい。

参考文献・資料

糸島市（2020）『第2次糸島市観光振興基本計画』糸島市.
糸島地方酪農協同組合（1985）『糸島地方酪農協同組合五十年史』糸島地方酪農協同組合.
糸島農業協同組合（1995）『糸島協同組合農業三十年史』糸島農業協同組合.
牛原賢二編（1941）『前原町誌』前原町.
岡祐輔（2022）「観光資源の多様性に着目した大都市近郊型観光地の形成要因」『都市地理学』Vol.17，42-55.
尾家建生（2010）「フード・ツーリズムについての考察」『所報 観光&ツーリズム』15号，23-34.
尾家建生（2017）「ガストロノミーを基本概念とするフードツーリズム開発の研究」，大阪府立大学博士論文.
株式会社世界文化社（2011.9）『家庭画報』52-57.

佐藤剛史・早瀬憲太郎（2010）『金の卵』築地書館株式会社.
佐藤弘（2008）『宇根豊聞き書き農は天地有情』西日本新聞社.
サヴァラン・B（2005）『美味礼讃 上』関根秀夫･戸部松実訳，岩波文庫.
シティ情報福岡（2005.3）プランニング秀巧社，18-35.
新修志摩町史編集委員会（2009）『新修志摩町史』志摩町.
二丈町誌編纂委員会（2005）『二丈町誌』二丈町.
西日本新聞（1999.4.6）「伊都あさ市王国，いまが旬」，西日本新聞社.
Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., and Camboume, B.(2003), Food Tourism, Around the World, Development, Management and Markets. Butterworth Heinemann.
原直行（2007）「讃岐うどんとフード・ツーリズム―うどん屋巡りの客層分析―」『香川大学経済論叢』第80巻第2号，53-76.
福岡県（1976-2017）「福岡県入込客推計調査」，福岡県.
村上喜郁（2014）「ご当地グルメによる地域振興における組織間ネットワーク–静岡県富士宮市の事例を中心にして–」『日本観光研究学会第29回全国大会論文集』177-180.
安田亘宏（2010）『食旅と観光まちづくり』学芸出版社.
安田亘宏（2013）『フードツーリズム論』古今書院.
吉村真理子（2011）『採れたて，糸島』書肆侃侃房.
国連世界観光機関（UNWTO），公益社団法人日本観光振興協会，株式会社ぐるなび他（2018）我が国のガストロノミーツーリズム関する調査報告.