

文化の創造

観光とリゾート

「これから山中湖の情報誌を創刊するので、何か山中湖の観光に関わる事柄について自由に書いて欲しい」と仰つて頂いた。日頃、文章を書く機会には恵まれていたが、その文章の内容はというと読者が研究者に限定されていることを想定して書く事が多く、自分の研究の領域を超えて記すことは少ない。しかし私にこのような領域の成果を還元して欲しいという願ひも込められていた。このことによると、一つの言葉が多くの人を動かす力を持つ場合があるが、私の言葉にその様な力がない事を自覚しながらも、普段の考えや思いを少し書き添えて頂く。

昨年夏から今年春にかけて、観光協会の主催で4回にわたつて観光ヤミナーが開催された。セミナーにおいて私も幾度か話題を提供する機会を得たが、その中で「山中湖は観光地を目指すのですか？それともリゾートを目指すのですか？」という問いを投げかけた。セミナー出席者の反応は様々であり、伝え聞いた人の反応もまた様々であった事を記憶している。しかしここで漢き

上がる二つの疑問がある。一つは、画一的な企画や事業としての失敗により手垢の付いた「リゾート」という言葉をなぜここで用いるのかという疑問である。この疑問に対する回答は、私自身がリゾートが本来持つ理想や理念に賛同するからである。リゾートの発祥はヨーロッパの貴族社会に端を発すると言われる。社会的に地位の高い貴族は、おのずと社会における役割が大きい。そして、社会的義務を十分に果たした後に当然の権利として獲得される休息、あるいは癒しの空間がリゾートである。ここでいう「リゾート」にリゾートとしての貴族について取り上げる意味は無いが、そのような社会的背景の中で築かれたリゾートの空間の質の高さに目を向ける必要がある。

二つ目は、現在の山中湖は観光地でもありリゾートでもあるのに、何故どちらか一方を選択する必要があるので、という疑問である。この疑問に対する回答は、観光とリゾートが目指す方向には大きな隔たりがあるという事である。最近ではエコツーリズムなどの新しい概念が登場し、観光とい

う概念の拡大が見られることを承知で、ここでは対比する事によって考える事にしよう。観光は発見や好奇心、探検の満足を得ることを目的として旅人が小回数来訪し観光資源を利用しながら楽しむものである。一方リゾートはくつろぎや心地よさを、快適さの満足を得ることを目的として準住人としても位置づけられる来訪者が長期滞在し、環境資源を利用しながら楽しむものである。何よりも決定的な違いは、日常を基準として考えた場合に、刺激を増やす方向にあるのが観光であり、刺激を減らす方向にあるのがリゾートなのである。以上のようにその差異が決定的である以上、両者を同時に成立させるならば相応の工夫が必要であり、山中湖を一体として考えるならばどちらかを選択する必要があるのであるように思う。

観光とリゾートの両立あるいは選択は、無論一人の意思によるものではなく、地域で考えていくべき事であり、問題提起に対して今後議論が生起することを期待したい。そして、議論の結果としてもたらされるものは、地域にとって大切な理想を含んでいるであろう。例えば、地域住民によつて山中湖の特性が、来訪者との交流にあると仮定された場合、交

流イベントや従来の地縁に代わるコミュニティの創出の必要が確認されることになる。また、観光やリゾートに関わる人々によつて、ゆつたりがキーワードになると結論づけられたならば、実際に湖畔の空間が、ゆつたりできる空間となつていくか、再点検する契機となる。事実、山中湖畔にある芝生の広場は現在、お弁当を広げ、ゆつたりと休息できると人気の場所になつていく。歴史の中に徳富蘇峰や三浦環など当時の著名な文化人と地域住民との交流が記録として残されている。さらに、日本野鳥の会創設者である中西悟堂の野鳥記には、探鳥地としての富士山の魅力が紹介され、地域住民との交流や富士山麓に別荘を持つ著

名人とのやりとりが数多く記述されている。西洋では人間の精神的な生活に関わるものを文化と呼び、技術的発展の三要素が強い文明と区別するとするとされるが、前述したような歴史的な人と人の交流の中に山中湖に文化があつたことを垣間見る事ができる。観光やリゾートを考えることは、地域の暮らしを豊かにするために試行錯誤の中で一つの題材を扱つたにすぎないかもしれないが、山中湖のこれからを考え、人と人あるいは人と自然の精神的な繋がりを確認し、目指すべき方向性として、理想を見出したとき、文化の創造の扉が開かれた事になるのではないだろうか。

山本 (2004.9.23日)

山中湖のネタ

富士まいものホームページ

Welcome to the Marimo Museum!



まいも博物館

<http://www.fujitaya.org/marimo/index.html>

Produced by Yasuhiro TAKAMURA

やさしいがん検診の話

国立がんセンター東病院 放射線部 村上康二

学校と家庭と地域社会の三者の連携・協力の必要性は、これまで教育関係の答申や提言のたびに何度も言われておったのじゃ。しかし現状はどうだ！連携の必要性が言われている割には、成果が広く見られるとは言えないのではないか。掛け声倒れに終わっているのが現状であるように思えるのじゃ。だからこそ必要性が繰り返される事になるのじゃ。

たちあがれ！おやたち

言葉だけで実行の伴わない連携関係の中で、子供の育ちにはますます大きな問題が覆い被さるようになっておるのだ。いじめや非行のエスカレート、不登校の増大。落ちこぼれや授業の不成立などなど。深刻な問題が表面化するにつれて、改めてどうしても学校・家庭・地域社会の三者の連携・協力による取り組みを求めざるを得ないと意識されるようになってきておる。

我々父母は子育てについて共通の悩みを抱えてると思うのじゃ。「子育て」はその喜びも苦しみも親の生きがいであり、子供の健やかな成長のためには親達の積極的なエネルギーの導入が不可欠だと思っておるのじゃ。今こそたちあがれ！親たち～



あんな事言わなまきや
僕だったの……

富三人の読者コラム

最近話題の検診法に「PET検診」があります。新聞やテレビでもたびたびとりあげられていますから、ご存知の方も多いかも

しれません。じつはこのPET

PETは全身の検査が簡単に出る点も大きな長所で、全身のがん病巣を一回の検査で、しかも楽に調べることが出来ます。

ところがPETにも弱点があります。たとえば脳、腎臓、尿管、膀胱は、正常でもFDGが強く集積するため、この部分に生じた腫瘍は発見できません。ほかにも胃癌や肝細胞癌、前立腺癌、胆道癌、白血病などの検出能力が低いことが知られています。いずれにせよPETが有用かどうかはがんの種類や患者さんの状況により異なります。検査の際は主治医の先生の説明をよくお聞き下さい。

PETはボジトロンCTDと呼ぶこともあり、弱い放射線を出す特殊な薬を体内に注射して病気の診断をする核医学検査の一種です。PETで注射する18F-FDGという薬はブドウ糖の一種で、多くの種類の腫瘍に集積する性質をもっているためにがん検診で応用されているのです。この薬を体内に注射し、でてくる微量の放射線を特殊なカメラで撮影するのがPET検査です。

私は約20年前の医学学生時代に4年間の夏を山中寮で過ごし、その後もときどき夏季診療所や富士山看護所を手伝うために山中湖に来ていました。来るたびに山中湖の周辺が変わっていくのに驚くとともに、全く変わらない山中寮が懐かしかったのです。昨年にととうその寮も新しく建て変わり、感慨もひとしおです。学生は今後も夏の間だけですが山中寮に来ておりますので、引き続きよろしくお願いたします。

活や環境などの要因なども考えられています。したがって親族にがんの方が多い場合には先に述べた検査以外に、自分のなりやすい特定のがんに対しての検査を加える事をお勧めします。

検査のないがんがあるのはなぜ？

おわりに

検査には甲状腺癌や肝臓癌、膵臓癌前立腺癌といったものはありません。この理由は、これらのがんに対する検査の有効性が証明されていないからです。つまり頻度が低いがんや大きくなつてから治療しても十分に治るがん、逆に現時点では治る段階の早期がんを発見する事が困難ながんなどは、自治体が高い費用を出してまで検査をやる意味がないからです。ただし民間病院が施行する一部のがん検診にはこれらのがんの検診が含まれている場合もあります。検査はあくまで自分の意思で行うものですから、どうしても心配という方は民間病院のがん検診を自費で追加して行うことも可能です。

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

検査のないがんがあるのはなぜ？

観光と街づくり

私が山中湖を訪れるようになってから20年以上になる。今は社会に出て仕事をしている息子が生まれたとき、東京から手軽に行ける自然豊かな週末を過ごすのに適切な場所を探し、山中湖に魅了された。山中湖の滞在で生活に潤いと張りを得る事ができ、この選択は間違いでなかったと感じている。仕事の気分転換に山中湖に来るのだが、ドイツへの観光促進という私の仕事柄、どうしても観光ビジネスという眼でこの地を観察してしまう。とても気に入った風光明媚な山中湖ゆえに他人事ではなくなってしまう。その時いつもたどり着く感想は、山中湖はもつと世界的でありうるのに残念というところになる。

富士山と山中湖の織り成す景色は、疑いもなく世界有数の誇るべき風景だと思ふ。でもそれには人が作る乱雑な不調和に眼をつむらなければならぬ。山中湖はもつと世界中から人々が集まる国際観光地でしかるべきであるのに、そうなるはずはない。自然の美、人情の美、そして人工の美の三拍子が揃って初めてよき観光地といえるのだが、山中湖と周辺には人工の美が欠けている、というより人の手が患まれた風光をますます破壊し、国際レベルに達するための障害になっているのではなからうか。

参考になると思われるので

ドイツの観光の事例を紹介してみる。ドイツでは意識して観光地を演出していることではない。しかし素晴らしい観光地が沢山あり、実は世界ランク10以内に入る国際観光国であることは知られていない。私たちは、日本は美しい国だと自負しているかもしれないが、世界では訪れるべき旅行目的の地として認められておらず、観光の受け入れは37位と低迷している。

ドイツ人は勤勉といわれるが、年間労働時間はなんと1500時間台で、最も働く時間が少ない国のひとつである。一人当たりのGDPにおいてドイツを上回る日本はドイツ人より300時間以上も多く働き、いまだに1800時間以上である。一日の労働時間を8時間とすれば、ドイツ人は私達より1年に37日以上長い休暇を得ていることになる。彼らは年5、6週間の有給休暇を必ず取る。休暇を消化しない人は正常とはみなされない。休暇と休暇旅行は生活の目的となつていくといつてよい。だから旅行好きのドイツ人休暇客を誘致することはドイツ国内の各市町村のみならず、欧州各国にとって重要な経済課題となつている。スペインを訪れるドイツ人はなんと年間1000万人を超える。でも激しい休暇客誘致競争の中でドイツの市町村がなっているかと言つて、そうではない。マイカーを締め出す温泉地もあれば、自然のためにリゾートを減らすスキーリゾートもかなりある。山の湖で騒音をどころかすモーターボートなどはもつてのほかである。

山中湖に住んでおられる土地の人は、美しい風光の中にいつもいるので、その美しさがよく分かっているのではない。世界有数のこの恵みを認識することから出発して、利便的な観光ビジネスに動かしむより、その美しさを保ち、破壊から守り、人と自然の調和の取れた景観を保ちつつ自分の住みよい街造りに集中すべきではなからうか。目を遠くの美しい景色から湖畔に移して見れば、まぶたを閉じなければならぬほど人工の物は不備と破壊が多い。

ドイツ人にとつてわが町や村は、歴史が長い間かけて築いた芸術品、自慢の顔である。人々はこれを守り、さらに住みよく美しくするように務め、そのためには厳しい自己規制もいとわれない。これに環境問題意識が強く係わる。環境問題意識のない休暇地は、ドイツ人は国内外を問わずポイントする。日本の観光客に人気のあるロマンチック街道のどの街を見ても、観光のために町を自然に作り変えたところは少ない。まずは自分たちのために町を住み易く美しくし、伝統を守りながら発展させてゆく。その結果としての町の個性と顔が海外の観光客をも引き付けるのに十分な魅力を発しているのである。このやり方はすべての地方自治体の基本姿勢である。観光インフラはその後から、顔である個性を壊さないように入念に築いていく。なんとも当たり前の手法ではないだろうか。

中国茶で取り戻す自分 365日

1000種を超えるといわれる中国茶ですが、発酵の度合いによって大きく6つのカテゴリーに分類しわかりやすく整理されています。今回は簡単にその分類をご紹介します。

- 緑茶 (不発酵茶)** 直接熱した釜で茶葉を炒って発酵を止めた釜煎り製法で作られています。大変種類が多く中国でもっとも多くのまれているのが緑茶です。高級品は一人が一回に作ることができる茶葉の量は150g~250gと僅かですが、すべて手作りで作られています。
- 白茶 (弱発酵茶)** 白い産毛をもっている若い芽が、摘まれてからしおれる間に自然にわずかに発酵をしたお茶です製造工程は一番シンプルですが、種類も生産量も少ない貴重なお茶です。
- 黄茶 (弱後発酵茶)** 製造工程は緑茶とほぼ同じですが、最後に乾燥前に「悶黄」という独特の後発酵のプロセスが余分にあります。種類も10種類ほどでそのほとんどが皇帝への献上品として珍重されたものです。
- 青茶 (半発酵茶)** 発酵の幅が15%~80%までと広く、ほとんど緑茶から紅茶に近いものまでこのカテゴリーに入ります。製造には「揉青」という茶葉をゆすったりして発酵を助長させ芳香を引き出す工程がありそれぞれに違う水色、香りがあります。烏龍茶もこのカテゴリーに入りますが、普及品と高級品ではかなり味も香りも違います。ほかの高級茶葉との決定的に違うところは(香檳烏龍を除く)先端の若芽を使わず第3葉より下の最も植物の葉として力のある成熟した部分を使っていることです。
- 紅茶 (全発酵茶)** 紅茶の発祥の地は中国になります。インドやスリランカのものよりタンニンが少なく甘味があるのが特徴です。ストレートで飲むのが一般的で良いものは芳香も強く飲んだ後やさしい甘味と香りが持続します。
- 黒茶 (後発酵茶)** まず緑茶を作りそこへ酵母菌を加え2~3年放置して発酵させていきます。ワインと同じように良い条件で熟成させたものは独特のまろやかな甘味とコクがあり高価になります。50年経過したものでも香りは無くならないそうです。(1度飲んでみたい！)

この6つのカテゴリーに入らないお茶で「花茶」があります。その名の通り花の香りを茶葉に吸着させたり、花そのものをストレートに利用したりするものです。本来は茶葉の品質をカバーするために強い芳香を放つ花を混ぜて乾燥したのですが、最近では高級化し貴重なものや、形を楽しむもの、効能を期待するものなど多様です。

坂田(2004.10記)

募集

思うとき私たちの住む山中湖は身近に美しいものが溢れている。秋色に染まる美しい秋雲が一瞬に広がる間に覆われるこの季節、山中湖に暮らす幸せを決して忘れないように、そして次の世代にこの幸せを引き継ぐように……そんな思いからこのミニコミ紙は作られました。

このミニコミ紙に掲載する記事 & 広告を募集しております。お問い合わせは下記編集室まで Eメール、FAX または郵便にてお願い致します。

いらっしやい 山中人 (やまなかじん)

連れ合いの「ペンションをやりたい」の一言がきっかけで、長野から山中湖へ越して来て4回目の秋を迎えている。特別に山中湖を目指したワケでもなく、何の縁もないこの土地に住み着くようになったのは、いったいどういふ意味があったのか、最近特に不思議に感じている。

ペンションでの生活に長野で暮らしていた頃とは一変して、24時間勤務のような所があるが、あまりストレスを感じないのは自然と暮らす人々による部分が大いなのかもしれない。

何故この山中湖なのか、その答えが見つかる頃、この土地に恩返しが出来ればと思う。

Kaori KOBAYASHI

ペンションアルバートハウス
小林 ご夫妻

● 作り方

- ①鍋にしじみと酒を入れ火にかけ、殻が開いたらしじみの身を取り出し、煮汁はこしておく。しじみの身に醤油少々をからませておく。
- ②米はよく洗ってざるに入れて水気を切り、鍋に入れ冷ましたしじみの煮汁に水を加えて、米を30分以上浸す。
- ③ニンジンは鉄切りにコンニャクも同様に切つてゆでる。
- ④②の鍋に調味料を入れて味を付け③を加えて炊く。炊き上がったらしじみの身を入れて混ぜ合わせて、蒸らす。
- ⑤器に盛って、木の芽をのせる。

Naoto TAKAMURA



● 材料(4~5人分)

しじみ……………800g	米……………3カップ
水……………3.5カップ	酒……………大さじ3
醤油……………大さじ2	ニンジン…1/3本
塩……………少々	コンニャク…150g
みりん……………大さじ1	木の芽…適宜

しじみご飯

四季の美しさを映し出す山中湖は富士北麓の美しい気象環境の中で特有の幾つかの美味を育みました。なかでも名実ともに山中湖の味覚を代表するのがシジミ。私たちの健康を支えてくれるのは、日常的な毎日の食事が重要である事が明らかとなつている中、自然食品としてのシジミが見直されています。

シジミをおいしく食べましょう

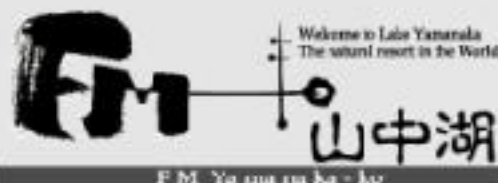
Fine Koshu

ファイン 甲州

<http://www6.ocn.ne.jp/~win/>

甲州はワイン醸造において国内では最も古い歴史を持ち、その生産量もトップです。当店は甲州ワインNO.1ショップとして、熱いこだわりを支えられた高品質なワインとの出会いをお手伝いいたします。

山中湖畔明神前文差点東へ二百米 ふじたや 山中店



F M Ya ama no ka no iro

●2004年10月26日発行 ●季刊年4回発行 ●創刊号

●発行人/編集人 高村 達也

●編集アドバイザー 斉藤 崇年 (KDDI)

●Special Thanks 山本 清龍 (東京大学)

坂田 史男 (ドイツ観光局)

村上 康二 (千葉大学医学部OB)

高村 富三人 (ZERO設計事務所)

高村 安浩

●FM山中湖編集室 山梨県山中湖村山中99

E-Mail: bonjour@jasmine.ocn.ne.jp

FAX: 0555-62-1512