

行くだけじゃ面白くない!

大人の 「ひねり旅」 指南



第6回

あなたもハマるかも!? コア
でマニアック… 勇気を出し
てディープなひねり旅に挑戦

DiTHi (ディシー) 代表
観光ホスピタリティコンサルタント

石田 宜久

URL <http://www.dithi.net>

E-mail info.contact@dithi.net

今、秘かに話題を呼んでいる「地域密着本」。ディープな町ラプ本として、絶対的な名店から隠れた名所まで、地域の深いところまでを網羅した一冊が存在します。

前回、「旅をした者は長生きした者より多くを知る」という言葉を紹介しましたが、世界にはまだ知らないことが多く存在します。中には、少々冒険心を出して覗いてみるのが大切な事柄もあり、世間では「コア」や「マニアック」などという言葉で表されます。

旅は、非日常を味わうことに醍

醐味があると当連載でお伝えしていますが、なかなか味わうことの出来ない世界も旅を通してならば体験できるかもしれません。今回は、そんな好奇心をくすぐるような旅へと、ご案内します。

非日常と日常の同時進行

これまで数多くの種類の旅を紹介してきましたが、そのキーワードが「非日常を楽しむ旅」だとして、各地で展開される各種の体験ツアーやアトラクションに参加

することで充分かもしれません。

実は「非日常」とは、劇的に生活環境を変えなくてはいけないわけではなく、時間軸で考察すれば日常も非日常も同時進行であり、日常のすぐ隣に非日常が存在しています。今回のディープなネタを求める旅には、普段触れることのない時間を見つめることも含まれています。日常生活のすぐ隣にある「知らない世界」に飛び込むのも面白いではありませんか。

コアな水族館の人気と魅力

日常生活の中で、テレビや雑誌、新聞などのメディアから「なにこ

「街ラブ本」で知るディープ情報

通称「街ラブ本」。巷で秘かにブームになっている地域密着本です。スローガンは「観光だけじゃない。その街で暮らすのが楽しい理由が詰まった、大人のためのエリアガイド。他との違いを見てください!」。そして、本のターゲットは地域に暮らす人々あり、住人がより楽しく生活できるようなチョイスでガイドブックが作られています。

暮らすことが前提になっているので、非常に濃い内容となっているわけです。住んでいる人にも負けないくらいディープな旅をするには、旅のガイドブックとしても役立つこと間違いなしです。

れ?」と思う情報が舞い込んでくることがあります。

最近の話題では、日本近海で多く陸揚げされるようになった「ダイオウイカ」がありますが、実は、これに代表される深海生物だけにテーマを絞った水族館に注目が集まっています。

静岡県沼津市にある「沼津港深海水族館」は、日本で初めて深海をテーマとした水族館で、駿河湾の深海生物をはじめとし、世界中の摩訶不思議生物など約200種を展示しています。

同館では、3億5千年前から変わらぬ姿で生き続けている「生きた化石シーラカンス」の冷凍個体

沼津港深海水族館（入館料：大人1,600円）



を世界で唯一観察することができ、まだ謎の多い大変珍しい「ダイオウグソクムシ」の生きた姿も目にするのが可能です。

しかし、各種メディアで深海生物に注目が集まる以前までは、人の往来が少なくひっそりとした水族館でした。今でこそ多くの人が訪れていますが、入館に勇気ときっかけが必要な水族館であったのはつい最近の話です。ではどうして、このような「コア」な水族館に多くの人が訪れるようになったのでしょうか？

人は日頃から、非日常を求めています。そのため、休暇や自由な時間が取れると旅に出かけようとする意識が芽生えるのです。そして、コアな世界とは、日常生活ではなかなか触れることの出来ない、しかし今現在地球のどこかで起きている現実的な世界を意味します。さらに、それは人の好奇心をくすぐり魅力を生み出しているのです。

まさしく、これらのポイントが「コアの人氣と魅力」の理由なのです。マニアックでコアな世界だからこそ、すべてが自分自身にとって新鮮であり、多彩の知（智）を獲得出来るのです。

勇気を乐しむゲテモノ食材

旅の楽しみには、現地の美味しい食事を堪能することも含まれますが、当然、地域が違えば食材も違います。世界に目を向ければ、日本料理に始まり、フランス料理やイタリア料理、中国料理など、料理手法が違えば扱う食材も異なる

り、それらを「食文化」という言葉で総称できます。

ところが、日本の食文化と一言で括するには、あまりにも非日常の環境へ飛び出した食べ物も存在しています。皆さんは普段口にしない食材を目の前に出された経験がありますか？そして心理的に受け付けられない場合、人はそれを「ゲテモノ」と呼びます。

著者の体験談です。仕事柄様々

な観光地を訪れていますが、ホテルや旅館の食事において、想像とは違った豪華な食事に遭遇することがあります。その代表的なものが「蜂の子」でした。地方によっては、高級食材にして大切なタンパク源である蜂の子は、とても贅沢な食事です。

しかし、東京出身で海外生活も都市部が主であった著者は、どんなに高級食材であっても蜂の子は

日本は「ゲテモノ」大国なの？

三大ゲテモノ食文化国家をご存知ですか？意外な印象を受けるかもしれませんが、解答には、フランス、中国に加えて、日本の国名が並んでいます。じっくり考えてみると納得できる面もあります。

例えばフグ。日本では高級食材として贅沢なメニューですが、世界から見れば「日本人は、猛毒があるのに死の覚悟をもって口にしている」と考えられています。また、三大珍味のひとつとされるコノワタ。そもそもナマコが受け入れられていない文化圏にとって、その内臓の塩漬けなど考えられないことでしょう。ウニやシャコも、あらためて考えれば珍味中の珍味かもしれません。

中国と日本の共通食材としては、ツバメの巣が挙げられます。誰もが知る超高級食材で、なかなか口にすることができません。主な原料はアナツバメの唾液です。環境保護もあり、巣立った後の巣を採取しているので、羽毛や臭いもあります。それを口にしているわけです。

世界ゲテモノ旅… 国別「超クセ〜!」食品

【スウェーデン】シュールストレミング：世界一臭い缶詰として有名です。スウェーデンで食べられているニシンの塩漬けを缶詰にしたもので、発酵食品特有の匂いと日本のクサヤっぱい匂いが混ざった、強烈な匂いを放っています。

【カナダ・アラスカ】キビヤック：海鳥のウミスズメを、肉や内臓を取り出したアザラシの中に詰めて、地中で長期間発酵させた漬物っぽい食品です。シュールストレミングと並ぶ非常に臭い食品で、北欧・北米の伝統的な民族以外は口にすることはありません。味は美味とのことで、栄養価が高く体にはいい食品です。

【フィンランド】サルミアッキ：世界一まずい飴で、塩化アンモニウムと甘草の一種であるリコリスによって作られたお菓子です。化学物質である塩化アンモニウムが入っているのも驚きですが、北欧周辺地域では伝統的で国を代表するお菓子として老若男女が食しています。

【イタリア】カース・マルツウ：チーズで有名なイタリアですが、販売が禁止されるほどのチーズです（闇市で売買）。ウジムシが付くことで通常の発酵を越えた状態にし、クリーミーになったチーズで、アレルギー反応が出る人もいます。知らない人が見れば、捨ててしまうほどのチーズです。



虫なのです。口にするには覚悟を決める必要がありました。他にも、「イナゴの甘露煮」や「ザザムシ」などもインパクトがありました。

ここで考えさせられるのは、自分の生活環境の食卓に出てこないだけで、ゲテモノと言われている食材も、その地域の人にとっては日常的な食べ物であるということです。宿泊施設の売店では瓶詰された蜂の子やイナゴが販売されており、販売員の方の話によるとかなりの売上があるそうです。

「知らなかった」だけで、本当はおいしいモノを食べずにいるのかもしれない。また、人によっては「なんでこんなおいしいものを食べないの」と思っているかもしれません。ちなみに、イナゴは、「小エビの甘露煮」と表現出来るような味と食感でとても美味しかった印象があります。

ゲテモノの中には、かつては日常的な食べ物であり、現代社会が失った大切な食文化も含まれているのです。それを知るために、少しでも勇気を振り絞って口にしてい

みると貴重な体験に出合えます。もちろん、その体験を世界視野に広げることも可能であり、きっと異文化・多文化の懐の深さに驚かされることでしょう。

いざ、堀の中へ！
始めの一步が大切

普段、「行くことが難しい」「行きたくない」エリアも世の中にはあります。そこを訪れるのも、旅の醍醐味ではないでしょうか。そんなディープな場所へ、入るのにも勇気が必要なのが刑務所です。ここ数年、多くの人が訪れるようになってきたのが「府中刑務所文化祭」です。刑務所の矯正行政の広報活動として始まり、昨年で38回目の開催になっています。

全国68ヶ所の刑務所や少年刑務所の受刑者の作品展示や、刑務作業で作られた作業作品の販売、収容者の食事を食べることも可能です。そして何と言っても、堀の中の風景は非日常の極みでしょう。他にも、刑務作業の体験コーナ

府中刑務所文化祭。毎年11月3日、文化の日に開催されている（入場無料）



ーや刑務所職員によるバンド演奏のステージが用意され、特に所内見学「プリズンアドベンチャー」は毎年多くの人が参加し、1〜2時間待ちは当たり前です。この時ばかりは、どこか近寄りたいたい刑務所との距離が少し縮まります。著者は何を隠そう府中在住者であり、その私が言うのですから間違いありません。

この刑務所文化祭を訪れて感じるのは、やはり塀の中は、普段なかなかお目にかかれない場所であり、出来る限りお邪魔したくない場所であるということです。そし

マニアックだけに行く価値大 日本の2大マニアック博物館

目黒寄生虫博物館（入場料無料、寄付金の募金箱あり）



世界で唯一の寄生虫専門の博物館です。全長8.8mのサナダムシは圧巻で一見の価値有。最近ではデートで行くと盛り上がる博物館として話題になり、実際に行ってみると意外な人の多さに驚くかもしれません。そして、消毒や加熱の大切さを実感し、これからの生活が少し変わること間違いありません。なかなか見ることが出来ない寄生虫だからこそ、怖さやその生態を学ぶことが出来る博物館として、素晴らしい一ヶ所として推薦します。

として話題になり、実際に行ってみると意外な人の多さに驚くかもしれません。そして、消毒や加熱の大切さを実感し、これからの生活が少し変わること間違いありません。なかなか見ることが出来ない寄生虫だからこそ、怖さやその生態を学ぶことが出来る博物館として、素晴らしい一ヶ所として推薦します。

明治大学博物館（入場料無料、特別展は有料の場合あり）

以前からあった商品博物館・刑事博物館・考古学博物館を統合して2004年に開館。とにかくマニアックな展示物がズラリと並んでおり、非常に濃い内容となっているのが特徴です。特に、刑事部門に並ぶ拷問具や処刑具の展示は博物館とは思えない威圧感があります。その圧倒される空間の中にたたずむのが、日本で唯一の「鉄の処女アイアンメーデン」と「ギロチン」。教科書では習う事のない負の歴史と人間の怖さを、ここでは隅々まで知ることが出来ます。見終わった後は放心状態が続きますのでご注意ください！



が、日本で唯一の「鉄の処女アイアンメーデン」と「ギロチン」。教科書では習う事のない負の歴史と人間の怖さを、ここでは隅々まで知ることが出来ます。見終わった後は放心状態が続きますのでご注意ください！

て、文化祭とはいえ足を踏み入れるのには、少々勇気がいることも付け加えておきます。今でこそ、「今年も盛況でした」とテレビニュースでも取り上げられますが、それもここ数年の話です。つい最近までは、地元で暮らす著者でさえ、「何か開催されている」程度にしに興味がありませんでした。非現実的な空間であるという先

入観と、どこか怖いという心情から、最初の一步が踏み出せずにいたのでしょうか。このようなコアな名所では、最初の一步を踏み出す勇気が大切になってくるのです。今回は、ディープな世界を知ることがテーマにした旅を紹介しました。知らないことを知る。やはり旅は学びになります。そして、「苦い思い出」という言葉があるように、その時には「エッ!」と

感じたことも、将来はいい思い出話として花が咲くこともありま。時に、思考を変えた旅をしてみると、異次元の発見に出合えることもあります。そして、旅の相伴に「街ラブ本」も忘れずに。次回回は、旅のトラブルについてお話しします。旅先での「こんなはずじゃなかった」を、少しでも減らしましょう。