

中村周作 著

佐賀・酒と魚の文化地理

文化を核とする地域おこしへの提言

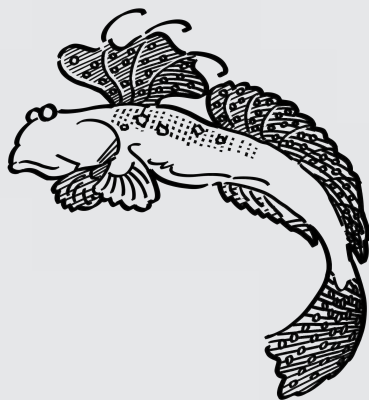


海青社

佐賀・酒と魚の文化地理

文化を核とする地域おこしへの提言

中村周作 著



海青社

はしがき

本書は、筆者による酒と肴の文化地理シリーズの第4弾、すなわち、2009年発刊の『宮崎だれやみ論——酒と肴の文化地理——』（鉾脈社）、2012年の『熊本酒と肴の文化地理——文化を核とする地域おこしへの提言——』（熊本出版文化会館）、2014年の『酒と肴の文化地理——大分の地域食をめぐる旅——』（原書房）に続くものである。これらの一連の研究は、今日危機的状況を迎えている珠玉の地域文化である地酒と伝統的魚介類食が、それぞれ地域でどのように根付き、愛され続けてきたのかを明らかにすることと、これらを消失させないように、さらに、これらを活用した地域振興のあり方を考察することを目的としてきた。研究成果として、それぞれの地域事情の中で、宮崎県域には、特徴的な飲酒嗜好地域が6つ、伝統的魚介料理の分布パターンが9つあること、熊本県域では、前者が5つ、後者が7つあること、大分県域では、やはり前者が7つ、後者が11あることが明らかになった。そうして、地域個性的な酒と魚の拠点をめぐる旅をはじめとする地域振興策を提示することができた。

本書では、佐賀県域を事例として、調査研究を行った。なぜ、佐賀県域において、このような研究を行おうと考えたのかと言うと、まず、飲酒嗜好に関して、前3著において、焼酎と清酒が拮抗する南・中九州における状況を把握することができたので、その対比として、従来、清酒嗜好圏として、わが国の大部分の地域に共通する北部九州の状況を把握したいと考えたことがある。また、伝統的魚介類食に関して、佐賀県域は、非常にコンパクトな地域ではあるが、その中に玄界灘の荒波にもまれた多くの魚介、出入りの激しい北岸の磯場で獲れる魚介、波静かな内湾ながら干満差が日本最大で、川の流れのような海水の出入りがみられる有明海の遮断的环境下で育まれた個性豊かな魚介、山間・平野・干拓地へと続く内水面のクリークなどに展開する淡水魚介の数々など、他に例を見ないほど豊かな食材に恵まれての多彩な魚食文化がみられることがある。このように、非常に興味深い地域なのではあるが、有明海の環境悪化に伴

う魚介類生産の減少、クリークなど内水面も利用頻度が下がって魚介生産にとって好ましい状況にないこと、玄界灘沿岸漁業の不振など食材供給の点で非常に厳しい現状から、伝統的魚介類食が危機的状況にある点は、他と変わりがない。したがって、これらの摂食の展開を究明することが急務であると考えたことも事実である。

なお、タイトルの主題、副題に前著まで「酒と肴の文化地理」を使用してきた。肴は、酒のアテであり、従来より魚が使われることが多かったので、アテ＝魚となったとされるが、肴自体は、決して魚のみでなく、肉であろうと野菜であろうとアテになるもの全てが含まれる。しかしながら、筆者の研究対象は、あくまで伝統食としての酒と魚に限定されるものであり、厳密な意味で、今回は「酒と魚の文化地理」と題することにする。

次に、本書の構成について概述する。本書は、6章から構成される。第1章は、導入として、地域の飲食にまつわる問題の所在と本書の研究目的、佐賀県の地理的特徴が語られる。

第2章では、佐賀県域における酒をめぐる動向、飲酒嗜好地域の展開とその形成の背景などが、文献、統計データ、県内各地での小売酒販店に対する聴き取りアンケート調査データなどをもとに明らかにされる。

第3章では、佐賀県における伝統的魚介料理75品目を選定し、その料理の調理法や特徴、文献などで取り上げられた地域などが紹介され、伝統食が展開する地理的背景、およびそれぞれが県内各地でどれぐらい食べられているのか(摂食頻度)、県全域で合計365件の聴き取りアンケート調査を行った成果と、それらのデータ分析をもとに、伝統的魚介類食の地域的分布パターンが明らかにされる。さらに、分布の背後にある理由や要因に関する考察がなされる。

第4章では、前章で明らかにされた伝統的魚介類食を育み、食材供給という点で下支えしてきた当県の水産業の特徴とその地域的展開が明らかにされる。具体的には、統計データなどより当県水産業を俯瞰した後、特に今日の当県水産業の基幹をなすノリ養殖業の隆盛の経緯、県内沿岸に点在する漁港の分布と個々の漁港の特徴などが語られる。その上で、個性的な有明海の魚介を利用する地域振興策に関する提言がなされる。

第5章では、現地調査をもとに、酒と伝統的魚介類食の地域的ポイント、たとえば魚市場であったり造り酒屋であったり、漁家や店での調理実演であったり、漁業自体、はたまた、漁と商売の神様であるえびす様であったり、そういった諸々をめぐって楽しみ、地域文化を体感するツアー(ドリンク&イート・ツーリズム)へ、読者の皆様をご案内する。1つ目は、内陸の鳥栖・基山地方から佐賀市周辺に至る旅、2つ目は、玄界灘沿岸の唐津およびその周辺の旅、3つ目は、有明海西岸の太良から北上して鹿島、白石、嬉野へ至る旅である。日本の原風景と伝統的な住民生活にふれ、美しく、楽しく、美味しく、さらに知識欲をかき立てる、旅人にとって一挙三得にも四得にもなる旅である。本章において、読者の皆様には、佐賀県の素晴らしさをご理解いただき、その楽しみ方を存分に味わっていただきたい。

最終の第6章では、筆者が考えるドリンク&イート・ツーリズムに続く地域振興のためのいろいろな方策についての提案がなされる。

本書作成のための調査は、直接的には2015(平成27)年から17(同29)年までの3年間をかけて、佐賀県各地に14回出向き、のべ29日間かけて調査を行った。ただし、筆者は、職務の関係で1987(昭和62)年から1998(平成10)年まで、佐賀県で地理教員として11年間を過ごし、佐賀市や神埼、小城に住んでいたことがあり、当時の生活や調査経験が、本書の下地になっている。かつてお世話になった佐賀県という地域に、何がしかのご恩返しをしたいという気持ちが、本書作成の大きなモチベーションになった。

調査では、本当にたくさんの方々にお世話になった。佐賀県庁や酒造組合、県漁協の関係者諸氏の他、魚食に関する聴き取りアンケート調査のお相手をしていただいた方が365人、飲酒嗜好に関する聴き取りアンケート調査にご協力いただいた小売酒販店が57件、見学や貴重なお話をいただいた酒蔵6件、魚市場3件、伝統魚食の実食調査でお世話になった多数の方々などなど、単純に見積もっても、500人を超える県民の皆様にご協力いただいたことになる。現場に出向き、現地の方々に対する聴き取りやアンケート調査によってデータ収集を行う地理学のような学問では、地元の方々のご厚意をもっての協力が得られなければ、何らの仕事も成しえないわけで、皆様方のご協力に、ただただ感

謝申し上げる次第である。また、聴き取りアンケート調査では、宮崎大学教育文化学部経済地理学ゼミの学生を中心に調査チームを作り、酒販店調査を筆者が、魚食調査を学生に担当してもらった。学生の協力を仰いだのは、自分一人では量的にこなすことが不可能な調査であったことが理由であるが、佐賀県内のいろんな場所に出向いていろんな人に出会い、世の中の厳しさや優しさを感じる様々な体験が、教育という点でも、彼・彼女らの人間的成長に役立つであろうと考えたからでもある。最後まで調査をやり遂げてくれた学生諸君に、本当に感謝している。

読者の皆様には、本書によって、佐賀県の伝統的な飲食文化のすばらしさをご理解いただければありがたい。さらに、本書が、地酒や伝統的魚介類食の担い手の方々にとって、少しでも応援になり、地域を元気づけるのに、いくらかでも貢献できるならば、著者としてこれほど喜ばしいことはない。

刊行に当たって、海青社社長宮内久氏と編集部の福井将人氏にお世話になった。厚く感謝申し上げたい。

2018年8月 残暑厳しい宮崎 木花台にて

中村 周作

佐賀・酒と魚の文化地理

文化を核とする地域おこしへの提言

目 次



佐賀へよう来んしゃったねー
えびす様が空港でお出迎え

はしがき	1
第1章 序 論	9
1.1 問題の所在と研究目的	9
1.2 佐賀県の地理的特徴	12
第2章 佐賀県域における飲酒嗜好の地域的展開	17
2.1 はじめに	17
2.1.1 研究の目的	17
2.1.2 研究の方法	17
2.2 地域の概観	19
2.3 佐賀県域における飲酒嗜好の地域的展開	21
2.3.1 酒類ごとの飲酒嗜好にみる特性	23
2.3.2 地域ごとにみた飲酒嗜好の展開	27
2.4 佐賀県域における飲酒嗜好地域区分の設定	38
2.5 結 び	40
第3章 佐賀県域における伝統的魚介類食の地域的展開	47
3.1 はじめに	47
3.1.1 問題の所在	47
3.1.2 研究の目的と方法	47
3.2 地域の概観	55
3.3 佐賀県域における伝統的魚介類食の展開パターン	56
3.3.1 伝統的魚介類食の基本的性格	56
3.3.2 伝統的魚介類食の地域的分布パターン	56
3.3.3 伝統的魚介類食の市町村別展開に関する考察	85
3.4 結 び	85
第4章 伝統的魚介類食を育んできた佐賀県水産業 ——その展開、および‘有明七珍’の勧め——	91
4.1 はじめに	91

4.2 地域の概観.....	91
4.3 佐賀県の水産業.....	93
4.3.1 水産業の概観.....	93
4.3.2 佐賀県におけるノリ養殖業.....	95
4.4 水産業の生産拠点である漁港の分布.....	100
4.5 ‘有明七珍’の勧め.....	103
4.6 結 び.....	110

第5章 酒と魚 地域飲食文化を堪能する旅

—ドリンク&イート・ツーリズム構想—	115
5.1 はじめに.....	115
5.2 酒と魚に関わる地域拠点.....	116
5.3 県東部鳥栖・基山地区から県都佐賀市周辺に至る旅.....	119
5.4 唐津およびその周辺地域をめぐる旅.....	133
5.5 県西太良・鹿島・嬉野・白石へ至る旅.....	155

第6章 研究内容のまとめと地域振興に関する提言

—佐賀の魅力とそれらを活用した地域振興—	179
6.1 はじめに.....	179
6.2 地域の色(エリアカラー)を使った地域振興.....	180
6.3 佐賀えびす県構想.....	184
6.4 地域の売り‘有明七珍’	185
6.5 県域丸ごと佐賀ジオパーク構想.....	186
6.6 結 び.....	188

あとがき	191
------------	-----



〈第1章〉

序 論

1.1 問題の所在と研究目的

本書は、はしがきにも記したとおり、酒と魚を中心とした文化地理学に関する筆者の一連の研究、すなわち、宮崎県(中村, 2009a, 2012a)、熊本県(中村, 2012b)、大分県(中村, 2014)における事例研究に続く第4弾として、佐賀県を事例に取り組んできた研究の成果を世に問うものである。

この一連の研究の目的は、わが国における伝統的¹⁾地方食の多くが消失の危機にあるという現状を踏まえた上で、どのようにしたらそれらの記録を残すことができるのか、単に記録として残すだけでなく、それらを消失させないために何をしたらよいのか、さらに一步踏み込んで、それらを積極的に活用していくことで地域住民の誇りを取り戻し、地域活性化に寄与する方策を見出すことであった。

今日では、食に関する様々な問題が生じている。それは、西欧型肉類中心の食生活定着による食生活の変化に始まり、食材・食品の全国・世界的流通などに起因する食の画一化、それと並行して、様々な外国食の流入などに起因する食の多様化が同時進行するという、一見矛盾した状況が現出¹⁾してきている。そういった一連の問題は、長年地域に根付いてきた伝統的な飲食文化、とりわけ、わが国の食卓において、副食の主役をなしてきた魚介料理を否定し、排除する結果(いわゆる「魚離れ」)をもたらしている。

酒類の消費についても大きな変化が生じている。わが国では、女性飲酒量の増加もあって、太平洋戦争後、経済の回復に同調してその消費量が伸びてきていた。その中でも、かつて国民酒と言われてきた清酒は、高度経済成長期に爆発的に生産・消費量が増加したが、1975(昭和50)年以降は、一貫して消費量を減じている。酒類消費量全体も2000(平成12)年以降漸減傾向にあり、飲酒者

このプレビューでは表示されないページがあります。

〈第2章〉

佐賀県域における飲酒嗜好の地域的展開

2.1 はじめに

2.1.1 研究の目的

酒は、人類が生み出した至高の文化のひとつであり、地理学においてもそれに関する多様な既存研究がみとめられる。ただ、酒に関する既存研究をひもとくと、その生産(青木, 2003 他)やそれに関わる労働に関するもの(松田, 1999 他)が大半で、その消費に関わる地域的な飲酒嗜好に関する研究蓄積が、調査の難しさもあって少ないことが指摘された(臼井・張, 2010)。筆者は、そういった研究の空白部分を埋めるべく、地域的研究として、宮崎県域(中村, 2009 他)や、熊本県域(中村, 2012)、大分県域(中村, 2014)を事例とする一連の研究を行ってきた。本稿は、それら一連の研究の第4弾ということで、北部九州に位置する佐賀県域を事例とする。北部九州は、焼酎文化の卓越する中南部九州と違って従来、清酒文化圏として、わが国の大分の地域と共通する飲酒嗜好地域であったところに、数次の焼酎ブームの影響で焼酎嗜好が広がりを見せて今日に至る。したがって、佐賀県域での飲酒嗜好動向を把握することで、地域独自の状況を把握すると同時に、日本の大分の地域における飲酒嗜好とその変容がある程度見通すことが可能となろう。本稿の目的は、佐賀県域で、まず①税務署管内ごとの飲酒嗜好とその変容について把握すること、②より詳細な分析を通じて佐賀県域に展開する地域的な飲酒嗜好圏の析出を試みる。その上で、③わが国の清酒文化圏の飲酒嗜好とその変容について展望することである。

2.1.2 研究の方法

佐賀県全域、および県内の地域的な飲酒嗜好の概要を掴むためのデータとして、まず、酒類消費に関する公的な統計である『福岡国税局統計書』¹⁾を使用す

このプレビューでは表示されないページがあります。

〈第3章〉

佐賀県域における伝統的魚介類食の地域的展開

3.1 はじめに

3.1.1 問題の所在

わが国において、魚介類はかつて副食の主役を担うものであり、その食が沿岸から内陸に至るあらゆる地域にまで展開していた。魚介類の地域的、さらに全国スケールでの生産・流通システムに支えられて、長い年月をかけて伝統的な地域食文化を形成してきたのである。しかしながら、そういった伝統的魚介類食は、いわゆる‘魚離れ’や漁業生産・流通システムの変質による食材の入手難、それらの担い手の超高齢化に伴い、消失の危機にあるものが多い。したがって、地域に根付いてきた伝統的な魚介類食を記録に残すことが学問上の喫緊の課題となっている。さらに言えば、伝統文化を他の多様な地域資源と併用して再活用することで、担い手の高齢化・減少によってもたらされる社会的沈滞が著しいルーラルな地域の活性化に寄与できると考える(中村, 2009, 2012b, 2014)。

3.1.2 研究の目的と方法

伝統的魚介類食に関する地理学の既存研究をみると、全国にわたる伝統食の分布と特徴を明らかにした木村(1974)では、沿岸から内陸にかけて様々な工夫を経て魚介摂取が行われてきたことが示された。また、市川(1986)では、東西の食文化の違いの中で、歳取り魚が西(ブリ)と東(サケ)に二分されていることを示した。全国の食生活の統計分析を行った山下(1992)では、1963年と1990年の家計出費に占める様々な食品を解析することで、食文化の地域的個性の喪失による均質化が進行したこと、すなわち伝統食の衰退が指摘されている。また、地域的個性のある伝統食研究の例として、関東地方のシモツカレの分布を

このプレビューでは表示されないページがあります。

〈第4章〉

伝統的魚介類食を育んできた佐賀県水産業

—その展開、および‘有明七珍’の勧め—

4.1 はじめに

本稿の目的は、佐賀県各地に展開する伝統的魚介類食を食材供給という点で育み、下支えしてきた当県の水産業の特徴とその展開について明らかにすることである。佐賀県の水産業が展開する水域は、大きく分けて玄界灘と有明海という2海域、および河川やクリークといった内水面の3域がある。それらは、それぞれの環境の大きな違いから、非常にユニークな魚介類が生息する場となっている。以下、本稿では、1. 佐賀県水産業の展開する場である水域を中心とする地域の概観、2. 漁獲漁業とノリ養殖業を中心にみた生産の推移からみる当県水産業の特徴、3. 漁業拠点である漁港の特徴について論を進めた後、4. 特にユニークな魚介が展開することで個性が際立つ有明海の珍魚介の保護と、それらを活用した地域おこし策として‘有明七珍’の勧めについて提唱する。

4.2 地域の概観

佐賀県は、人口832,832人、世帯数302,109(2015年国勢調査)、面積2440.7 km²のコンパクトな県である。地形的には、東部福岡との県境をなす脊振山系から中北部を占める筑紫山地、西に北から上場台地、杵島丘陵、長崎県境をなす多良岳山系が延び、南部に自然陸化および人工的な干拓地の展開する佐賀平野が広がる。北の玄界灘に接する海岸線は、屈曲に富んだリアス式海岸をなしている。対馬暖流の流入する玄界灘では、外洋性漁業としてのアジ・サバなどのまき網、イカ釣り、フグ・アマダイなどの延縄、磯浜での採貝採藻などが展開し、波静かな唐津・伊万里両湾では、魚類・真珠養殖がみられる¹⁾。一方、南の有明海に接する海岸線は、単調な干拓前線である。有明海は、長崎・

このプレビューでは表示されないページがあります。



写真 4-1 琵琶湖八珍の魚介類

① ビワマス ② コアユ ③ ニゴロブナ ④ ホンモロコ ⑤ ハス ⑥ イサザ ⑦ ゴリ(ウロリ) ⑧ スジエビ ※写真提供: 滋賀県農政水産部水産課

〈第5章〉

酒と魚 地域飲食文化を堪能する旅

—ドリンク&イート・ツーリズム構想—

5.1 はじめに

佐賀県内で長年にわたって培われ幾多の変容を遂げてきた地酒と、副食の主役であると同時に地酒に最高の肴でもあった伝統的魚介料理の組み合わせは、'地域飲食文化の粋'とすることができる。佐賀県各地には、夕時の晩酌に供され、地域住民に愛されてきた昔ながらの地域飲食文化の粋が存在しているのである。しかしながら、いわゆる高度経済成長期の始まりから60余年を経た今日のローカルな地域にあっては、それらの技術的な担い手の超高齢化、地域基幹産業である農漁業や流通機構の変容・縮小からくる食材の入手難などの様々な要因によって、こういった誇るべき地域飲食文化が、まさに消失の危機にある。一度失われてしまうと復元することが大変困難なそれらの飲食文化を掘り起こし、その記録を残すことが、本書の大きな目的のひとつであった。

しかしながら、地酒と伝統的魚介料理の記録を残すだけでは、それらの消失を食い止めることにはならない。伝統的地域飲食文化を今一度見つめ直し、その価値、魅力を再確認することで、住民が長年にわたって受け継いできた伝統文化、そして地域そのものに対する誇りを取り戻すことができる。同時に、地域の魅力を外にアピールすることで、他所からの誘客を図り、住民が主体となった地域おこしへとつなげていくことが肝要である。

地理学の研究には、大別してテーマ、目的に沿って地域調査を行い、大きく言えば法則定立を目指す系統地理学と、詳細な地域研究を行う地誌学とが含まれる。いずれも緻密な地域実態調査を行うことで成果が実を結ぶものである。本書で言えば、佐賀県における飲酒嗜好の地域的展開(第2章)や、伝統的魚介類食の地域的展開(第3章)などが、地域研究の成果としての展開パターンの析出という地理的法則性を究明した研究事例と言えよう。

このプレビューでは表示されないページがあります。

⑤ 瀧下家へ移動(12:00) (写真 5-37)。



写真 5-37 瀧下家での宴

①タイやヒラメの刺身盛り ②魚と野菜の煮物 ③塩釜焼き割って身を取り分け ④祭りには地酒「太閤」

唐津の皆様、大変お世話になりました。

読者の皆様、美味しい旅を堪能いただけたでしょうか。

●唐津の酒蔵

.. 唐津文化の大黒柱 鳴滝酒造「太閤」で聞きました

古舘正典さん(50歳)／2017年2月21日(火)

社長の古舘正典さんは、4人兄弟の2番目で後を継ぐ立場ではないと考えていたので、教育関係に強い筑波大学を卒業後、東京で4年間教員をしていたが、親の希望で急遽帰って後を継ぐ形になった。その後、半年間、当時本社と資本提携していた大手中央メーカーの大関で研修を積んでから自社の運営に携わっている。

本社のもとになった太閤酒造(銘柄：太閤)は、江戸時代中期の創業宝永2(1705)年ということで、今年で312年目になる。現在の鳴滝酒造は、太閤酒造と東西酒造(唐津市；銘柄「富久花」)、中島酒造場(鹿島市；銘柄「君恩」)の3社が

このプレビューでは表示されないページがあります。



写真 5-90 酒蔵内の様子



写真 5-91 次へ向かいます

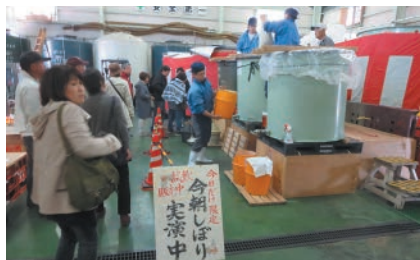


写真 5-92 酒(醪)のしぼり実演



写真 5-93 光武酒造前の混雑ぶり



写真 5-94 光武酒造内の様子



写真 5-95 唄にお雛



写真 5-96 芸子さんも 賑やかです。

このプレビューでは表示されないページがあります。

〈第6章〉

研究内容のまとめと地域振興に関する提言

——佐賀の魅力とそれらを活用した地域振興——

6.1 はじめに

前章では、酒と魚にまつわる様々な地域ポイントをめぐる旅、ドリンク&イート・ツーリズム、NHK的に言えば、「地域の酒と魚にまつわるポイントを探せ」というお題で回る番組「ブラタモリ」の実例を3つの地域に関して紹介した。他の地域、特に都市部からやってくる客との新たな交流によって人が元気になり、ある程度お金を落としてもらうことで経済効果も見込めるツーリズムをうまく実践することで、地域の活性化を図ることができる。グリーン・ツーリズム(農村・農業体験観光)であったりブルー・ツーリズム(漁村・漁業体験観光)が盛り上がりを見せる今日、都会の生活に満足しきれない人々が、田舎の本物を求めにやって来る時代である。

嗜好性の強い酒に関して言うと、高度経済成長期以降清酒の消費量は一貫して減り続けてきたが、その間にチューハイやソバ、ムギ、コメなどの焼酎ブームが巻き起こり、中央市場に浸透してきた。つまり、宮崎や大分、熊本の地方の酒が、中央でその存在を認められてきたわけである。それでも匂いに抵抗が強かったイモ焼酎の浸透は遅れたのであるが、焼酎業界の品質改善に関する努力もあって2000年頃から臭くない焼酎から匂いのしっかりついたイモ焼酎へ、鹿児島、宮崎の本物の焼酎が広く深い支持を得てきたのである。この本物志向の行きつく先はどこのあるのか。本物の酒にまつわる文化は、それが造られた場所へ外向き、その風土と人にふれて初めて体感することができる。酒につきものの肴(酒菜)を合わせて、地域食文化としていただくことこそが‘本物の酒文化’を知る素晴らしい経験となるのである。このことは、焼酎のみならず、現在質のよい特定名称酒造りに励んでいる各地方の清酒蔵に関しても言えることである。現地に行って本物を知る、逆に現地では、本物の酒文化を求め

このプレビューでは表示されないページがあります。

●著者紹介

中村 周作 (なかむら しゅうさく)

略 歴

1958年 鹿児島県薩摩郡樋脇町(現薩摩川内市樋脇町)にて誕生
1981年 立命館大学文学部地理学科卒業
1987年 関西学院大学大学院文学研究科地理学専修博士課程後期課程単位取得
同年 松尾学園弘学館中等学校(佐賀市)教諭(地理担当)
1998年 宮崎大学教育学部講師(経済地理学担当)
2001年 宮崎大学教育文化学部(改組による)助教授
2005年 宮崎大学教育文化学部教授
2016年 宮崎大学教育学部(改組による)教授(人文地理学担当)(現在に至る)

学 位

博士・地理学(2007年, 関西学院大学, 『移動就業行動の地理学的研究——水産物
行商活動を中心に——』)

著 書

『行商研究——移動就業行動の地理学——』, 2009, 海青社。
『宮崎だれやみ論——酒と肴の文化地理——』, 2009, 鈺脈社。
『熊本 酒と肴の文化地理——文化を核とする地域おこしへの提言——』, 2012,
熊本出版文化会館。
『酒と肴の文化地理——大分の地域食をめぐる旅——』, 2014, 原書房。
他著書論文60余編(2017年12月現在)

イラスト: 中村 豪

Cultural Geography of alcoholic drink and Fish in Saga Prefecture, Japan
A Proposal for the Regional Innovation centered on its Culture

さが・さけとさかなのぶんかちり

佐賀・酒と魚の文化地理 文化を核とする地域おこしへの提言

発行日 ————— 2018年10月1日 初版第1刷

著 者 ————— 中 村 周 作

発 行 者 ————— 宮 内 久



海 青 社
Kaiseisha Press

〒520-0112 大津市日吉台2丁目16-4
Tel. (077) 577-2677 Fax (077) 577-2688
<http://www.kaiseisha-press.ne.jp>
郵便振替 01090-1-17991

● Copyright © 2018 ● ISBN978-4-86099-339-9 C0025 ● Printed in JAPAN
● 乱丁落丁はお取り替えいたします

本書のコピー、スキャン、デジタル化等の無断複製は著作権法上での例外を除き禁じられています。本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することはたとえ個人や家庭内の利用でも著作権法違反です。