

▶ 鳥取二十世紀梨記念館

鳥取二十世紀梨記念館（1）

地域の名産「二十世紀梨」を踏まえた、わが国唯一の「梨の展示施設」
観光施設として広域集客を推進

2004年11月10日

○施設概要

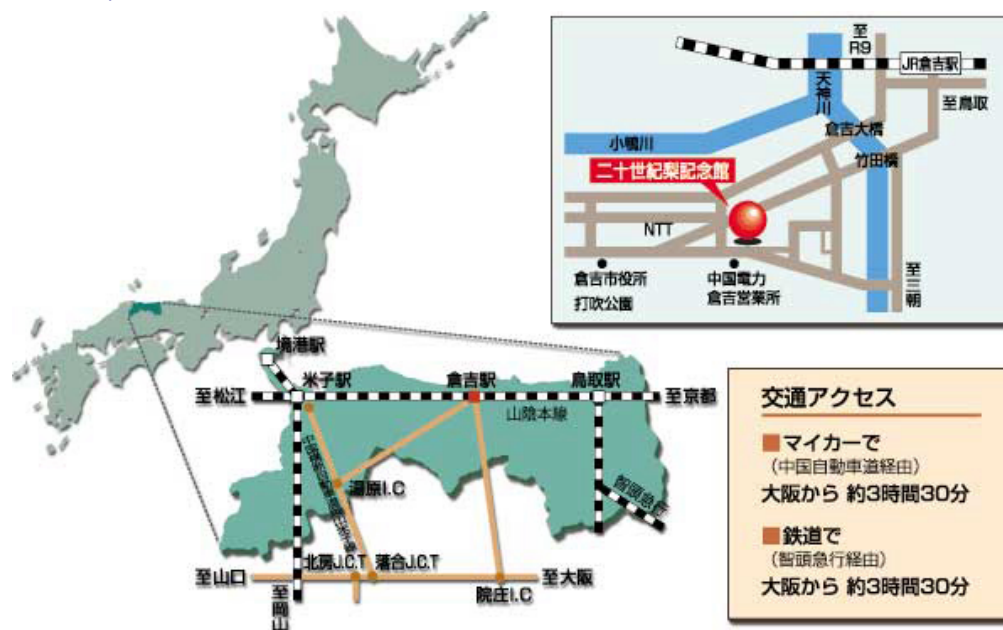
所在地：鳥取県倉吉市駄経寺町198-4

開館時間：9時から17時

休館日：毎月第3月曜、12月28日～31日

料金：大人500円、小人200円（20名以上の団体割引有り）

URL <http://www.nashikinenkan.com/>



○「全県公園化構想」――観光活性を図る鳥取県

鳥取県は東西約120 km、南北約20～50 kmと、東西に細長い。北は日本海に面しており、海岸線が続く。南は中国山地の山々が連なっている。山地から流れ出る三つの河川の流域に平野が形成され、そこ鳥取市、倉吉市、米子市が拠点都市として成長した。同県の人口は約61万人で、これは47都道府県で最も少ない。そのため、県が主導する形で地域の活性化のために様々な取り組みが行われてきた。

地域の活性化には産業創造、振興がある。現在の“売れる”資源をさらに強化することでの活性化策、これは主に観光産業によって具体化されてきた。その究極が平成4年の



手前の丸い建物が鳥取二十世紀梨記念館。
その奥の建物はアトリウム。

前西尾知事に発表された「全県公園化構想」であろう。なるほど鳥取県にはたくさんの観光資源がある。例えば「鳥取砂丘」の知名度は圧倒的であろう。さらに四季を通じての大山（だいせん）もある。この他、自然の造形美が楽しめる浦富海岸など、海と山に多数の観光資源を保有している。これに集客装置を加えることで、吸引力と周遊喚起を進めてきたのが「全県公園化」、90年代の同県における観光政策であった。設計から材料まで中国河北省の協力を得て建設された国内最大級の中国庭園「燕趙園」、1997年に境港市で開催した「山陰・夢みなと博覧会」、その会場跡地に創造された1998年5月の「夢みなと公園」、1999年にはオランダのキューケンホフ公園との交流で建設された日本最大級の「県立フラワーパーク：とっとり花回廊」等、いわゆるハコモノを多数整備することで観光活性に火を付けようとの事業が続いた。この「鳥取二十世紀梨記念館」もその延長線上にある。

○「二十世紀」梨では全国の半数を生産

そのネーミングが示すように、「梨」は鳥取県の名産で、茨城県、千葉県に続く全国3位、収穫量の約1割（9.2%）を生産する。梨には、この「二十世紀」をはじめ「豊水」、「幸水」、「新高」等の種類があるが、栽培面積では全国で14%のシェアに関わらず、鳥取県内では「二十世紀」の割合が75%を占める。このため、全国の「二十世紀」収穫量の半分（49.7%、収穫量23,200トン）が同県での生産となっている（平成15年）。

この「二十世紀」は、1888年（明治21年）に千葉県松戸市で発見され、1898年にそのネーミングが行われたのだが、鳥取で生産が始まったのは20世紀に入ってから（1904年）である。その後、1.梅雨に雨量が少ない、2.台風の直撃が少ない、3.気候が味に適している等の環境から、日本一の産地に成長したのである。（<http://www.pref.tottori.jp/shijou/taste/f-information/nashi/part111/index.htm#a2>）

ちなみに、鳥取産の「二十世紀」は京阪神以西への出荷が多く、関東・東海・信越には合わせても1割にも満たない。従って、馴染み深い果物だが、首都圏の食卓ではなかなかお目にかかれない品種というわけである。

鳥取県内での「二十世紀梨」の産地は、東郷町、東伯町、佐治村、倉吉市、中山町、赤崎町、青谷町等の中部地域に集中する。つまり倉吉市を拠点とする中部地域の特産であり、代表となる地域資源がこの「二十世紀梨」である。これが倉吉市に「鳥取二十世紀梨記念館」が構想された基本背景である。

実はこの「二十世紀」は、「豊水」「幸水」や輸入果物等に押されて、厳しい販売を強いられており、その生産量は年々減少しているのが現実である。そのため、「他の果実と同様に生き残りをかけて、積極的に再生のためのアクションを起こすことが必要」（鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓課）という危機意識を持っている。販売強化には、生産者の品質保全等の栽培努力はもちろん、行政の生産支援や農協等関係者の流通開拓等の努力も必要だ。その一環が広報機能で、「二十世紀梨」の認知と理解促進によって、激しい競争にあっても消費者に選ばれる梨としての支持、すなわちブランドへの脱皮を図らなければならない。梨を身近に感じてもらい、鳥取二十世紀ブランドを選択できる機会、これも「鳥取二十世紀梨記念館」が果たすべき役割なのである。

[鳥取二十世紀梨記念館レポート（2）へ](#)

▶ 鳥取二十世紀梨記念館

鳥取二十世紀梨記念館（2）

○「倉吉パークスクエア」に53億円かけて建設

南北朝時代からの城下町である倉吉市は、その面影を白壁土蔵群や商家の町並み、赤瓦等で今に残す、風情のある街である。そのため市内の散策も重要な観光メニューとなっている環境にあって、歴史を超えて未来を標榜したのが、この鳥取二十世紀梨記念館が建てられた「倉吉パークスクエア」である。1986年（昭和61年）に閉鎖された紡績工場の跡地14haを同市が取得、平成7年に跡地利用の基本計画「倉吉パークスクエア整備計画」を策定、1998年（平成10年）に建設着工の後、第2期計画施設を除いた11の施設が2001年（平成13年）にオープンしている。倉吉市民の交流、休息、レジャー機能及び広域を対象とするホール、文化施設のなかで、観光施設としての機能を発揮しているのがこの鳥取二十世紀梨記念館だ。ちなみに当初は学芸員を配置した博物館形態での整備を構想していたが、エリア全体の活性を図るために、観光施設機能を優先させた経緯があるという。

事業主体は鳥取県、約53億円（建設工事約28億円、展示工事15億円、用地8億円、その他2億円）の事業費を投入した。その規模は用地面積約15,829平方メートル、RC2階造、延床面積5,400平方メートルとなっている。1993年（平成5年）から1999年（平成12年）までの7年間に事業期間として、2000年（平成13年）4月27日にオープン。現在は（財）鳥取県文化振興財団により、宮本京子館長以下14名の職員で運営に当たっている。



倉吉パークスクエアの全体配置図（「倉吉パークスクエア 整備概要」より）

○梨をテーマにする展示施設としてはわが国唯一の空間

鳥取二十世紀梨記念館の公式サイトには、館内の展示状況が紹介されており、だいたいの雰囲気か掴めるだろう。ここでは梨に関する状況、「ナシ百科」にある「鳥取二十世紀梨ものがたり」をぜひ参照してもらいたい。二十世紀という品種はもちろん、梨全般について豊富な情報がまとめられており、梨のトリビアでもお任せ、間違いなく新しい発見があるだろう。その上で実際に記念館を見学すれば理解度・満足度ともに確実に満たされるはずだ。



以下、公式サイトであまり説明のない要素として、施設のポジショニングについて紹介する。「鳥取二十世紀記念館設置条例」で同館の役割は、「梨に関する産業、歴史及び文化への県民の理解を深めるとともに、観光及び果樹の振興に資する」と示されている。そのために、1.国内外の梨に関する情報拠点、2.生産者と消費者の交流拠点、3.魅力あるアミューズメント性を備えた観光施設としての機能が導入された。特徴（同館ではコンセプトと言っている）は、梨をテーマにする展示施設としてはわが国唯一の空間というオリジナリティにある。3つの施設機能に対応して、来館ターゲットは「二十世紀」梨の出荷地域に同調して、京阪神、岡山方面の団体客および子供連れに置いている。

設計・デザインは、シーザー・ペリ氏で、同館のみならず倉吉パークスクエアの全体を担当している。

○ドーム状の空間は他の施設と複合・一体化

「倉吉未来中心」（ホール）から、木構造で高さ42m、面積1,700平方メートルの規模があり、倉吉パークスクエアのランドマークとなっている「アトリウム」を介してこの鳥取二十世紀梨記念館まで一体的な動線が確保されている。

記念館は直径55mになるドーム構造だ。そうした理由は、入館後、最初に目に飛び込んでくる、吹き抜けのフロアの中心部に展示された、国内最大級の二十世紀梨の巨木を見れば分かる。その枝の広がりには最大20mにも達しており、補強を加えて実際に生育していた形状を伝えている。展示空間にはその大きさ（枝の広がり）に対応した円周が必要だったのである。1999年に掘り起こされるまで樹齢74年、最盛期には4,000個の二十世紀梨が実っていたという。この巨木が同館＝二十世紀梨のシンボルであり、天井では朝日から月夜までの時間の変化を光で表現する演出を加えている。

○2階建て、屋外には「梨ガーデン」

展示は、体系的な訴求を意識したゾーニングによって構成されている。1階は、梨についての総合的な理解を体験しながら形成していく場、2階は企画展示およびレストスペースとライブラリーとなっている。その上で、「梨とは」→「梨作りとは」→「梨の楽しみは」それぞれ何かを、展示スペース毎に異なる演出表現によって訴求する。家族連れを意識して、子供向けに「梨ミュージアム探検ノート」と二十世紀梨づくりに特化した「梨作り体験ノート」といった設問シートが提供され、1階から順路に従って展示を見て（該当の展示を確認して）、設問に答えながら（空欄を埋めていく）理解を深める、記念スタンプを押して思い出に持ち帰るという仕組みもある。

さらに屋外には、2004年に再整備されたという約1,600平方メートルの「梨ガーデン」があり、野生の品種、明治時代以前の品種、二十世紀梨、中国産等の多数の品種が育てられている。成長して様々な実を付けるシーズンが楽しみであるが、“梨もぎガーデン”ではなく、あくまでも梨の木の比較観察が目的である。「ホクシマメナシ」、「マメナシ」のように、渋くて食べられない品種もあるのだ。

1階の中央吹き抜けに記念館のシンボルツリー、樹齢74年の二十世紀梨の巨木を配置



2階から見た巨木



「資料展示室」では民具や梨づくりの歴史を学べる



「梨ミュージアム探検ノート」

鳥取二十世紀梨記念館

鳥取二十世紀梨記念館 (3)

○来館者の人気は、梨や加工品の試食が可能な「キッチンギャラリー」

1階の展示スペースで「梨(二十世紀)の本場・鳥取」を感じさせるのが、「梨と暮らし・キッチンギャラリー」である。展示テーマが梨という果物である以上、その味覚を体験する機会の提供も重要なコミュニケーションだ。梨の消費拡大もまた記念館の役割なのである。しかし梨は出荷シーズンが決まっており、冬季から夏期にかけては収穫がない。そのため、前年に収穫した日持ちする品種で冷蔵保存したものや加工品等を試食(もちろん無料)することで対応している。個人的には必ず試飲を勧めるといふ、冷やした「梨紅茶」(地元の名和町産の無農薬茶に八島町産の二十世紀梨のチップをブレンド、合成香料を使わずに作ったもの)がとても気に入った。以上は女性のインフォメーションスタッフが応対してくれる。

この他、倉吉にある7つの窯元の茶器展示、自由に検索可能な梨料理のデータベースや梨の花による押し花体験コーナー等が設けられている。ここが同館で最も人気のコーナーだという。デバ地下の誘客ではないが、やはり試食体験は重要である。

なお、2004年8月から同館入口付近にミュージアムショップをオープン。近隣の農家が直販を行っている。来館のピークとなる8月からスタート、10月までは二十世紀梨を中心に6品種を販売。11月からの閑散期は3品種を1月下旬まで販売している。

○パノラマやメディアミックス等の表現で訴求

「梨を育てる」コーナーでは、梨栽培の盛んな地元・東郷町の舎人地区から山田谷地区にかけての梨畑の風景をパノラマで表現。そこに、梨を育てて出荷するまでの作業や設備の様子をミニチュア模型で表現、手元のパネル操作で希望するシーンを選ぶと、パノラマに設置されている超小型カメラが移動して、パノラマ内部での該当該所でそのシーンを実況してくれる。例えば「収穫・出荷」を指定すると、パノラマの選果場にカメラは移動して、その内部で行われている人や機械による規格による分別と箱詰めの様子を映し出す。つまり、パノラマのミニチュア類はちゃんと内部まで造作されているのである。

1階には梨についてのほぼ全てと思われるトピックスが展示されている。果物としての3,000種類に及ぶ梨、そこから内外の代表的な品種の展示、「梨」をテーマにする芸術作品、「梨」の食文化的考察、農業として生産技術開発の歴史等、梨を知るに不足はないだろう。例えば「シア



キッチンギャラリー



梨を使ったレシピを紹介。自由に持ち帰ることができる

鳥取二十世紀梨記念館 キッチンギャラリー 「梨のお料理レシピ」
No.46 イタリア風 肉料理
「鶏肉と梨のソテー、ヴェルモット風味」

材料(4人分)
鶏胸肉(皮なし) 鶏ささ腿、鶏こし(少量) 各少々
オリーブ油・バター 各大さじ3、スープストックは、
ヴェルモット ネット(少量)、イタリアンパセリ 適量

作り方
(1) 鶏肉は塩、こしょうする。鶏は皮と骨を取り、くし形に薄く切る。
(2) フライパンにオリーブ油とバターを入れて熱し、バターが香ばしい状態を待たせ、鶏肉を焼く。
鶏肉を裏返し、7分通り火が通ったら梨を並べ入れて炒め焼きする。
(3) フライパンの余熱を利用して、スープとヴェルモットを加えて少し煮て鶏肉と梨を取り出し、皿に盛り。
(4) フォトパネルに映ったシーンをしばらく見定め、流れが入っているようならこして3の焼と梨にかけ、パセリを飾る。

鳥取二十世紀梨記念館 キッチンギャラリー 「梨のお料理レシピ」
No.17 アメリカ風 魚料理
「梨とほたて、えびのライムマリネ」

材料(4人分)
梨 1個、ほたて貝柱(明食用) 8個、大正えび(12尾、
塩・こしょう 各適量、ライム汁 大さじ5~6、
ライムの皮(薄切り) 適量
ソース 梨たまごのみじん切り 100g、
トマトの皮のみじん切り(少量) 10g、タバスコ 適量
白ワイン・オリーブ油 各大さじ3~4
塩・こしょう 各少々

作り方
(1) ほたてはさっとゆで、ゆで時間を2~3秒分する。
(2) ほたての殻を剥いてゆで、殻を剥いて殻を取る。
(3) 1と2を合わせて塩、こしょう、ライム汁、オリーブ油を
かけ、お好みで飾る。
(4) 梨はとろろ状にして適度な大きさの薄切りにし、ライムの
薄切り、3を合わせてソースで混ぜて冷やし、香りを調える。

ター」で上映されている「梨の来た道」というハイビジョンのコンテンツは、国内レポートでなく中国・シルクロードの梨生産ドキュメンタリーであった。

このように、広範な範囲の情報を対象とした分、それほど地元性は感じられない。現在の「二十世紀」の訴求を少々アレンジすれば、鳥取県でなくても首都圏にあっても不思議ではないようなスケール感がある。逆にそれがせっかくの鳥取旅行あるいは鳥取二十世紀梨の訴求を弱めている。

その中で、地元をアピールしていたのがこの「梨を育てる」コーナーのパノラマである。小型カメラによる実況の仕掛けは面白いが、パノラマの造作についてはもっとリアリティが欲しいと感じた。それともうひとつ、「梨と生きる」をテーマにした「鳥取二十世紀梨物語劇場」がある。ここでは、ジオラマやロボットを使ったメディアミックス手法により約10分間、鳥取が二十世紀梨の一大産地になるまでのプロセスを紹介する。そのスペースは昭和初期の梨農家の土間を再現した演出である。ただしコーナーの入口も兼ねるこの梨農家の造作にはそれほど地元らしさを感じなかった。いわゆるレトロな日本家屋として、全国どこでも通用する造作だったのである。

○圧倒的な情報量で広く浅い理解に終わるリスク

吹き抜けの中央に設置されたシンボルツリーは、2階から俯瞰してもその大きさに畏怖を感じてしまう。梨の枝は、実を収穫しやすいように人工的に低い位置から伸ばすように育てるのだが、これだけ巨大になると、まさに大地を包み込むような迫力がある。

その、ライブラリー機能中心の2階で唯一子供向けとなっているのが「梨と遊ぶ」コーナーである。ここは、遊具類で梨の木の下を表現。自分が小動物になった間隔で、幹の部分や土の中に入って探検する、あるいはAVシステムを駆使しながらクイズに答えて遊ぶといったエンターテイメントが提供されており、「梨と暮らし・キッチンギャラリー」と並ぶ人気のスペースである。

総じて、地元の梨文化訴求は、どちらかといえばエンターテイメントを意識、その他広範な話題は極めて実直に表現という差違を感じたが、これは逆のように思う。一般的な話、例えば「梨」の民話紹介などはエンターテイメントに振った方がわかりやすく興味も持ちやすいのではないか。地元の二十世紀梨の消費拡大フックという施設の役割からして、食品の栄養や安全性に関して敏感な消費事情にある現在、なぜ二十世紀梨が美味なのか、あるいは健康にどのように役立つのかを実際の試食経験の提供を含めての訴求、つまり鳥取二十世紀梨のストレートな表現が来館者の意識に残りやすいのではないだろうか。現状では広く浅く梨を知ることができても、その後に記憶の道は閉ざされやすいように思う。

▶ 鳥取二十世紀梨記念館

鳥取二十世紀梨記念館（4）

○年間8万人来館を目標に情報発信を強化

今後の取り組みだが、「梨の文化情報施設」として、観光集客性を維持しながら生涯学習機能や生産者と消費者の交流拠点機能をさらに高める。具体的な施策として、1.知的娯楽要素の充実により観光集客を強化、2.体験学習の充実、3.栽培農家、試験場、大学、博物館等との連携で交流機能を強化等の方向性が示されている。

オープンした2001年（平成13年度）はその効果もあって、約16万人の来館で賑わった。2003年（平成15年）は約75,000人、2004年（平成16年）も同様の数字が見込まれている。来場者アンケートの結果では、鳥取県内からの集客が最も多く、次いで島根県、大阪府、兵庫県、岡山県と続く。個人：団体は35：65の割合で、同館としては団体比率をアップさせたいと意識している。

目標は年間8万人となっており、積極的にプロモーションを行い運営のバランスシートのさらなる改善を図る計画である。公式サイトにあるように、イベントの企画・実施を活性化する他（[http://www.nashikinenkan.com/event_annai\(04.11\)](http://www.nashikinenkan.com/event_annai(04.11))）、取材時（2004年7月時点）では以下のような施策を挙げていた。

- ・愛称募集：平成17年度に「鳥取二十世紀梨記念館・○○○」といった愛称となるネーミングを公募する。施設の認知普及と親近感を高めるのが狙いである。

- ・案内の強化：現在、受付や案内を担当する「インフォメーション」スタッフは5名（常勤、この他非常勤2名、臨時2名）だが、詳細に説明するのは巨木で、その他の展示について案内を行うレベルに止まっている。そこで“梨の語り部”として、各コーナーでも詳細をフォローできるようにレベルアップを図る。

○土の香り-生産のリアリティが欲しい

率直な感想として、梨産地において梨を理解する生涯学習施設としては理想であろう。倉吉パークスクエア内に整備された温水プールや屋外遊具場と同館で、心身をリフレッシュが可能にありそうだ。

一方、生産者と消費者が交流する（できる）拠点としての役割だが、これには荷が重いように見える。インターネット等を利用した直販による両者の交流、インターネットオークションのような新たな直販チャネルの登場、流通や農協による生産者を公開した付加価値販売の浸透等、生産地に立派なハレ空間を用意しなくても交流は可能な時代



昭和初期の梨農家を再現した劇場で上映される「鳥取二十世紀梨ものがたり劇場」



「梨の不思議ガーデン」は自分が虫になった気分でナシ園を探検する



大きなイモムシはかなりのインパクト



「梨ガーデン」には珍しい品種、新種を植栽

である。それに、来館者はほとんど鳥取二十世紀梨の出荷地と同じである。よく知られた「鳥取二十世紀」のブランドに対して、さらに詳細な情報を理解してもらうのは、ブランドの圧倒的な支持さらには上位スイッチ（つまり高価格帯商品へ）の獲得にある。このセオリーが二十世紀梨にも該当すると仮説しても、そこに集客空間がどのような役割を果たすのかは曖昧である。

そして博物館のコンセプトを変更して機能強化を図った観光施設性だが、同館も「記念館を見るだけの目的では訪れない。温泉、帰省等観光レジャーのついでや団体旅行がきっかけとなる」と認識。そこで旅行者、近隣の観光施設等との連携強化を示している。率直に言って、地域資源である二十世紀梨をテーマにするなら、これほどの規模が必要だったのか。こうした人工的・未来的（倉吉未来、というネーミングが示している）な整備空間の立地が、生活者の“見て体験したい”好奇心を刺激するとは思えない。テーマは二十世紀梨である。もっと生産の現場に近く、そのプロセスがわかるような場所、空間構成でもよかったのではないか。地域最大の産物でありながら、記念館にいと、近隣で栽培されているとはイメージにしにくい。来場者は率直に言って試食を求めている。梨のフードパーク的な割り切りも必要ではないだろうか。

もし、これが日本唯一の梨に関する博物館（「二十世紀」という人気品種の最大産地を意識しながらも）として、研究・保存等に徹するのであれば最高の環境にあるといえよう。しかし、観光施設、集客という最も厳しいマネジメントを選択したのである。行政はもちろんのこと、生産者、経済団体、農協そして個人に至るまで、密なコミュニケーションによる連携で、「梨のエンターテインメント」その究極の完成に集中・行動してもらいたい。

メイン展示となる巨木は、まさに“二十世紀梨の二十世紀”であった。それは枯渇して終わったのではない。二十一世紀の新たな巨木と代替わりしたのだ。そして今、まさに新生が始まっている。“二十世紀梨の二十一世紀”を記録して発信する使命を、鳥取二十世紀記念館は課せられたのである。

はじめに