

調査検証  
コース



## 入道埼灯台利活用事業

コンソーシアム名：入道埼灯台利活用事業実行委員会

対象灯台：入道埼灯台（秋田県男鹿市）

# 調査検証報告

# 入道埼灯台（秋田県男鹿市）

## 入道埼灯台利活用推進事業

コンソーシアム名

入道埼灯台利活用事業実行委員会

構成団体

男鹿市、一般社団法人男鹿市観光協会、男鹿半島・大潟ジオパークガイドの会、秋田テレビ株式会社、

### 1.調査・検証概要

#### 調査検証を構想した背景

##### 入道埼灯台エリアには、特殊な地層と名物料理がある

入道埼灯台が建っているエリアは赤島層といわれ、まだ日本が大陸と繋がっていた7,000万年前の恐竜がいた時代にできた地層の岩石でできている。灯台下の崖では、当時の火山から噴出した高温の火山灰や火山礫などが陸上に堆積してできた「溶結凝灰岩」の地層がある。濃い緑色をしており、ピンク色の礫を多く含んでいる。

男鹿には名物料理として「石焼料理」というものがある。木の桶などの容器に水を張り、魚介類や海藻などを入れ、真っ赤に焼いた石をいくつか沈める。ジュジュという音とともに湯気がもうもうと上がり、中の水は一瞬にして沸騰する。中の魚介類はアクが抜けて生臭さが消え、瞬間的に身が締まり、そのあとに秋田味噌や魚醤の「しょつつる」等で味付けをする男鹿ならではの鍋料理。この料理に使われる真っ赤に焼く石が、入道埼灯台の下にある「溶結凝灰岩」である。

石焼料理の起源には諸説あるが、「日本民族社会史研究」（弘文堂・昭和44年発行）によると、明治36年にはすでに漁師の間でその料理法の習慣があったと記述されている。おそらくは、たまたま浜で石を並べてかまどを作って鍋をしていたら、高温でも割れない石があり、それならばとその割れない石を鍋に直接入れて、沸騰した鍋料理を食したものと推察される。それが長い間、漁師に受け継がれてきたものだと考えられている。その後、昭和38年頃に、男鹿温泉郷の中にある男鹿ホテルが、宿泊客への名物料理として座敷で出すようになり、男鹿全体に広がっていった。



←入道埼灯台にある溶結凝灰岩の地層



↑溶結凝灰岩

↓石焼料理



### 2.調査検証の目標～明らかにしたい仮説

入道埼灯台を拠点とした男鹿半島全体のジオパークと郷土料理の関係性は、これからの新しい観光事業としてなりえる

survey 01

### 入道埼灯台とジオパークと郷土料理に関する基礎調査の実施

・背景を再確認するために、改めて入道埼灯台と男鹿ジオパーク、郷土料理に関する基礎調査を実施



survey 02

### 入道埼灯台とジオパークと郷土料理に関する有識者検討会の実施

・入道埼灯台、男鹿のジオパークに関する専門家、地質学者、郷土料理の専門家などの有識者による検討会の実施（男鹿市のサポート・資金調達の可能性）



survey 03

### 入道埼灯台とジオパークと郷土料理に関するワークショップの実施

・基礎調査及び検討会での内容を確認するためのワークショップの実施（モニターツアーについて検討）



survey 04

### 入道埼灯台とジオパークと郷土料理に関するモニターツアーの実施

・男鹿のジオパークの勉強会・見学会をツアーし、実際に自分たちが見た7,000年前の地層の石を使った「石焼料理」を食べて体験するツアーの実施・運営（事業持続化、収益性の可能性）



survey 05

### 入道埼灯台周辺でのイベント「入道埼灯台石焼フェス」の実施

・男鹿の郷土料理「石焼料理」の他、石で焼くに関連する料理の提供や男鹿の郷土芸能「なまはげ太鼓」の披露などをメインとした入道埼を会場としたイベントの実施・運営（イベント持続化、収益性、事業効果予測確認）





## にゅうどうさきとうだい 入道崎灯台

基礎 データ 	初点灯	1898（明治31）年
	灯台の高さ	地上～灯塔頂部約28m
	灯りの高さ	平均水面～灯火57m
	灯質	単せん白光（毎15秒に1せん光）
	光達距離	20海里（約37km）
	レンズ	第三等大型2面フレネルレンズ式閃光レンズ
	構造	コンクリート造
形状	塔形コンクリート造	
設計者		

### 設置された経緯



入道崎に最初の鉄造灯台が建てられたのは明治31年（1898年）。灯塔の高さは24.4mで、当時は日本一美しく豪華な一等フルネルレンズが毎晩ゆっくりと日本海を照らしていた。当時この付近には船川灯台（秋田県）と酒田灯台（山形県）の2基の木造灯台しかなく、暗く危険な海域と言われていた。ロシアへの航路を整備するための灯台のひとつとされ、軍事施設としての一面もあったとされている。その後、この灯台は太平洋戦争でも無傷で終戦を迎え、老朽化に伴い、昭和26年に現在のコンクリート造に改築され、現在の2代目入道崎灯台が誕生した。2代目灯台は白と黒のコントラストが鮮やかに映える大型灯台で、全国の登れる灯台16基のひとつである。一般の公開期間は4月上旬から11月上旬で、灯台守の官舎があった場所には、現在、灯台資料展示室がある。

### 関係者インタビュー（抜粋）



秋田海上保安部  
交通課 専門官  
**阿部和也**

「入道崎灯台は高さ自体はそれほど高くない灯台のひとつです。光を届かせる距離にもよるのですが、海面から比較的低い場所にある灯台は高いのっぽの灯台になります。入道崎灯台はそれなりの標高がある高台なので、そんなに高くは作らなかったのだと思います。海上の船から見やすい場所、ということで半島の北西端に建てられたと思います」



入道崎在住  
龍宮館 店主  
**細川忠夫**

「私は現在79歳なんですが、灯台守のお子さんと遊んだ思い出を話せるのは、もう私だけになってしまいましたね。代々いろいろな灯台守さんが来ては、転勤で変わっていきました。当時はよく灯台の下の岩場から海に入ってサザエを取ったりして、海から上がると寒いから火を焚くのんですが、そのときに割れない石があって、それを『金石（かねいし）』と地元の人は呼んでいました。それが石焼料理で使う石です」

## 入道埼灯台のストーリー

# 日本海を安全に航海するためにできた 登れる唯一の白黒模様の灯台

秋田県と山形県の日本海には、  
明治時代には2基の木造灯台しかなく、  
航海には大変厳しい海域でした。

そのため見晴らしのいい入道崎に建設された入道埼灯台。  
昭和26年に現在の白黒模様のコンクリート造2代目灯台になり、  
日本の登れる16基の中では唯一の白黒縞模様の灯台です。  
2011年にジオパークとして認定された場所の中に建つこの灯台は、  
約7,000万年前の恐竜がいた時代の地層の上に建っています。

この珍しい地層があったことで、  
地元では独特の郷土料理も生まれました。



**有識者検討会で  
灯台×ジオ×郷土料理の  
3つの関係性の確認と  
歴史や事実を再確認**

実行委員会含め11名の参加による、有識者検討会を開催。男鹿市長の挨拶から始まり、それぞれの専門的な立場から入道埼灯台に関する様々な歴史や地元での経緯等の意見を交わし、貴重な歴史的事実や新たな発見を含めて意見が交わされた。



**灯台を中心とした  
ジオ×郷土料理の  
関係性を確認する  
ワークショップを開催**

男鹿半島・大瀧ジオパークの会4名や火山学の専門である秋田大学名誉教授林先生も参加して、灯台×ジオ×郷土料理のワークショップを開催。灯台の建つ立地を登って確認し、灯台が建つ岩盤の「溶結凝灰岩」を実際に現地でも触り、その石を使った郷土料理の調理法を学んだ。



**灯台×ジオ×郷土料理に関する  
モニターツアーを募集し実施**

11月3日（日）に無料の体験ツアーを募集し、実施。灯台前駐車場に集合後、入道埼灯台に登って灯台の位置関係などを確認。その後、灯台下の海岸に降りてジオガイドの方から溶結凝灰岩の説明を聞き、実際に「石焼料理」を試食した。



**入道埼灯台前の駐車場で  
石で焼く料理を食べてもらうイベント  
「入道埼灯台石焼フェス」を実施**

イベント当日は、ここ数年地元の方も見たことがないというほどのお客さままで溢れ、駐車場は満車。来場者は約1,400人。この日の入道埼灯台参観者が昨シーズン最高の730人と、記録的な1日となった。

**課題** 男鹿で暮らす人たち、サービス業の人たちでさえ、「石焼料理」の由来や歴史の正式な事実や背景を把握できていない場合が多い。

関係各所、関係者、地元有識者、地元サービス業者、学者、等様々な方へのヒアリング調査をした結果、男鹿半島全体で正しい「石焼料理」の由来や歴史などの事実や背景が統一されていないということが調査により分かった。料理名さえ、正式に統一された名称ではなく、市としてもこれまでは各所に特に依頼もしてこなかった。また、統一の事実や背景を説明する冊子なども制作していなかった。



**施策** まずは調査の結果を関係各所・関係各社の中で、正式な由来や歴史として、「石焼料理」に関して共有事項として確認する有識者会議を実施した。

有識者会議を市役所で開催し、各専門家、地元サービス業者、など計9名の方に参加していただいた。調査した内容を正式な共有事項として認識し、今後共有していくことが確認できたことで調査結果が男鹿の正式な事実と背景となった。

**課題** 入道埼灯台を中心としたジオのコースを新しいコースとしてガイドと共有していく必要がある。

2011年に「男鹿半島・大潟ジオパーク」として日本ジオパークに認定されてから、ジオパークガイドの会も発足し、人数やコースに合わせてガイド付きツアーが実施されていた。ただし、入道埼灯台とその岩盤である「溶結凝灰岩」の部分はコースに入っていなかったため、ジオパークの案内で入道埼灯台に登ることもなかった。



**施策** ガイドの会も含め、入道埼灯台とその地盤である「溶結凝灰岩」、さらに「石焼料理」に関するワークショップを実施した。

有識者会議の後、ジオパークガイドの会を代表する3名と、地元秋田大学で火山学専門である名誉教授にも参加していただき、入道埼灯台と「溶結凝灰岩」の現場検証といえるワークショップを開催。改めて事実と背景を関係者で再確認した。

**課題** 「入道埼灯台×ジオ×郷土料理」の新しい魅力を、体験ツアーの募集と新しいイベントを企画し、多くの人に知ってもらう必要がある。

入道埼灯台とジオパーク、そして郷土料理の関係性を新しい観光事業にするために、灯台を中心としたエリアと食の体験ツアーを募集して少しでも知ってもらうような施策が必要だった。さらに、「石で焼く」という料理を集めることで、男鹿の郷土料理をさらに知ってもらうイベントを灯台の下で企画できないか考えた。



**施策** 初めてとなるイベント「石焼フェス」というイベントを灯台の下で開催し、同時に体験ツアーも実施して魅力を体験してもらった。

灯台ウィーク中の11月3日。入道埼灯台下の駐車場を利用し、「石焼フェス」と体験ツアーを同時開催。当日は来場者約1,400人、灯台参観者がシーズン最高の730名という記録的な人で賑わい、入道埼灯台を中心としたエリアの新しい魅力を再確認できた。



ラジオFM秋田／10月24日放送  
「サクラボ オンライン」にて  
イベントを事前告知



毎日新聞／10月12日掲載  
調査検証の取り組みを紹介



AKT／海と日本プロジェクトin秋田県  
11月17日放送／6:15～6:25分30秒尺



秋田魁新報／11月1日掲載  
イベントを事前告知



読売新聞／11月5日掲載  
イベントの実施を報告



AKT／FNN Live News イット  
11月3日放送／1分43秒尺



秋田魁新報  
【別刷・マリマリ】  
／11月1日掲載  
イベントを事前告知



読売新聞オンライン

テレビ・ラジオ・新聞等のベ9媒体、リリース転載数153回

# 調査検証をふまえた 今後の展開案

## 事業背景1

 入道埼灯台×ジオ×郷土料理は、魅力あるコンテンツである。

 入道埼灯台を拠点としたエリアのジオパークとしての魅力をコースとして定着させるために、ガイドの会の皆さんとの研修の必要性を課題として、行程の追加に向けて検討課題とする。

 これまでの通常のジオパークのコースには郷土料理を食べる、というような実体験はなかったことから、それを内容に加えることで興味関心の度合いをアップできる。

 前年度の調査検証だけでは、由来や歴史の正式な事実や背景をまだまだ多くの人に広まってはいない。より多くの関係者・地元の方に正確な情報を共有してもらう。

## 事業背景2

 新しい観光コンテンツを、定番として定着させて安定させる。

 入道埼灯台を拠点としたこの観光コンテンツが、定番として残るための体制や組織作りを定着させ、来年度のステップとなるよう、関係性を安定化させて強化していく。

 新しいジオパークのコースにするためにも、入道埼灯台周辺で可能なハード整備を少しずつ進めながら、多くの人に灯台とジオパークの関係性を実感できるような場所となるよう、取り組んでいく。

 次の世代へと繋ぐために、イベントを含め子どもたちが引き継いでいけるような、親子参加型の内容を追加させ、楽しみを醸成していきたい。

## 事業概要

**事業名：**  
入道埼灯台を拠点とした新しい観光コンテンツを、みんなの事業として広げる。

入道埼灯台×ジオ×郷土料理を、地元の人はもちろん、多くの人に知ってもらい、イベントは定番化させ、観光プログラムとして定着させ、安定したコンテンツに育てる。



入道埼灯台はまだまだ知られていない  
魅力がいっぱいの伸びしろがある



石焼料理をもっと人気メニューに  
ブラッシュアップしていきたい



入道埼灯台下の駐車場が  
人で溢れるイベントを  
男鹿半島のレギュラーイベントに

事業名：入道埼灯台を拠点とした新しい観光コンテンツを、みんなの事業として広げる。



熱源となる人たち  
(核となる主体者)

入道埼灯台利活用事業実行委員会



熱源を支える人たち  
(その他の主体者)

男鹿市役所

観光文化スポーツ部  
男鹿半島・大潟ジオパーク推進協議会

男鹿市観光協会

男鹿半島・大潟ジオパークガイドの会

秋田テレビ株式会社

営業企画部



協力者

株式会社ハッピーエンドデザイン

農家民宿  
里山のカフェ ににぎ

店主 猿田真

雄山閣

取締役会長 山本次夫

地元企業

## 事業名：入道埼灯台「石焼フェス」

新たな灯台利活用モデル事業が定義する「自走化4分類」のうち、本事業は以下を目指します

本事業が 目指す型	分類	自走化の方法	中心となる事業者
	I ビジネス型	灯台および付属施設等をホテルなどに利活用する、 または 灯台および周辺地域の魅力をコンテンツとして利活用することで、 <u>ビジネスとしての収益化を達成し、自走する。</u>	民間事業者
✓	II 非営利 収支均衡型	灯台及び周辺施設等を活用し、 イベント開催や観光ガイド等を組織しながら、主として、 <u>収支均衡となるような小規模の地域活性化事業を行い、 非営利団体として、自走する。</u>	非営利任意団体、 NPO等
	III 自治体 補助金型	自治体が主体となり、 新たに地域課題や観光資源の一つとして 灯台及び周辺施設等を位置づけることにより、 <u>自治体の予算やリソースが投入され、自走する。</u>	自治体
✓	IV お祭り協賛型	灯台に係るイベントを開催することで、 灯台を含むエリアの新たな価値と集客・PR効果を創造し、 <u>地元自治体や地域企業からの協賛金や、出店料、 参加者から入場料などの イベント収益によって、自走する。</u>	イベント事業者、 放送局

# 調査検証資料

イベント告知用 B2ポスター

**入道埼灯台 初開催**  
**石焼フェス**  
石焼にまつわる  
フードが大集合!  
2024.11.3 SUN  
11:00~15:00  
イベント限定価格でおいしさも味わってください。

115歳の入道埼灯台を愛って男鹿半島・大湯ジオパークを体験し、灯台の地盤になっている「溶結凝灰岩」を使った石焼料理を味わってみよう!

【モニターコースとスケジュール】  
11:00 入道埼灯台見学会  
11:30 資料館見学/入道埼灯台見学  
11:30 海岸で「溶結凝灰岩」を観察  
12:00 石焼料理試食  
13:00 現地解散

当日は、**入道埼灯台 無料開放!** (10:00~16:00)  
観覧無料!  
なまはげ太鼓 演奏! (12:00~14:00~02)

【モニターコースとスケジュール】  
11:00 入道埼灯台見学会  
11:30 資料館見学/入道埼灯台見学  
11:30 海岸で「溶結凝灰岩」を観察  
12:00 石焼料理試食  
13:00 現地解散

2024.11.3  
11:00~15:00

主催:入道埼灯台利活用事業実行委員会

**入道埼灯台**  
灯台 × ジオパーク × 郷土料理  
**体験ツアー**  
参加者募集!  
20人限定  
参加無料

115歳の入道埼灯台を愛って男鹿半島・大湯ジオパークを体験し、灯台の地盤になっている「溶結凝灰岩」を使った石焼料理を味わってみよう!

2024.11.30

主催:入道埼灯台利活用事業実行委員会

イベント告知用 A4チラシ (両面)

**入道埼灯台 初開催**  
**石焼フェス**  
石焼にまつわる  
フードが大集合!  
2024.11.3 SUN  
11:00~15:00  
イベント限定価格でおいしさも味わってください。

当日は、**入道埼灯台 無料開放!** (10:00~16:00)  
観覧無料!  
なまはげ太鼓 演奏! (12:00~14:00~02)

主催:入道埼灯台利活用事業実行委員会

**入道埼灯台**  
灯台 × ジオパーク × 郷土料理  
**体験ツアー**  
参加者募集!  
20人限定  
参加無料

115歳の入道埼灯台を愛って男鹿半島・大湯ジオパークを体験し、灯台の地盤になっている「溶結凝灰岩」を使った石焼料理を味わってみよう!

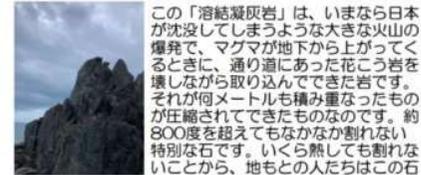
2024.11.30

主催:入道埼灯台利活用事業実行委員会

イベント当日設置 A4POP

**石焼料理で使われる、約7,000万年前の地層の石!**  
**「溶結凝灰岩」はこけいし石です!!**

男鹿市は大湯村とともに2011年、「男鹿半島・大湯ジオパーク」として日本ジオパークに認定されました。入道埼灯台が建つ北西端の地盤は、ジオパークの中でも最も古い岩石の帯で、約7,000万年前の大陸と繋がっていた恐竜のいた時代に火山から噴出した高温の火山灰や火山礫などが堆積してきた「溶結凝灰岩」でできています。



この「溶結凝灰岩」は、いまなら日本が沈没してしまうような大きな火山の爆発で、マグマが地下から上がってくる時に、通り道にあった花こう岩を壊しながら取り込んでできた岩です。それが何メートルも積み重なったものが圧縮されてできたものなのです。約800度を超えてもなかなか割れない特別な石です。いくらか熱しても割れないことから、地もとの人たちはこの石のことを「金石(かねいし)」と呼んでいました。

その石を真っ赤になるまで熱して、木桶などに入れて魚を煮るのが男鹿の石焼料理です。



主催:入道埼灯台利活用事業実行委員会

**入道埼灯台の下にある、約7,000万年前の地層!**  
**それが石焼料理で使われる「溶結凝灰岩」です!!**

入道埼に最初の鉄造灯台が建てられたのは明治31年(1898年)でした。現在の入道埼灯台は、昭和26年にコンクリート造に改築された2台目になります。

2代目灯台は白と黒のコントラストが鮮やかに映える大型灯台で、全国の登れる灯台16基のひとつです。一般の公開期間は4月上旬から11月上旬で、灯台守の官舎があった場所には、現在、灯台資料展示室があります。

男鹿市は大湯村とともに2011年、「男鹿半島・大湯ジオパーク」として日本ジオパークに認定されました。入道埼灯台が建つ北西端の地盤は、ジオパークの中でも最も古い岩石の帯で、約7,000万年前の大陸と繋がっていた恐竜のいた時代に火山から噴出した高温の火山灰や火山礫などが堆積してきた「溶結凝灰岩」でできています。

豪快な料理として男鹿名物となっている石焼料理は、その「溶結凝灰岩」の石が使われます。約800度を超えてもなかなか割れない特別な石なのです。

明治36年頃にはすでにこの料理方法が男鹿には存在していたようです。その後この石焼料理を男鹿温泉郷で宿泊客への名物料理として座敷で出すようになって、それが男鹿全体に広がったとされています。

主催:入道埼灯台利活用事業実行委員会