

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 27 年 5 月 14 日現在

機関番号：24403

研究種目：基盤研究(C)

研究期間：2012～2014

課題番号：24611027

研究課題名(和文)ガストロノミーを基本概念とするフード・ツーリズム開発の研究

研究課題名(英文)The Study of food tourism development based on conceptualized Gastronomy

研究代表者

尾家 建生(OIE, Tateo)

大阪府立大学・21世紀科学研究機構・客員研究員

研究者番号：30441124

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 4,200,000円

研究成果の概要(和文)：主目的であるガストロノミーの概念を解明をするため3地域における各調査の分析の結果、現代におけるガストロノミーは3つの基本的な意味から構成されることが見いだされた。美食のための食材の選択と料理術である「美食術」、美味に関する学際的知識の総体としての「美味学」と地域社会において美味を探求し共有する「美味場」である。美味場とは地域において開発され継承される美味に対する集団の追求である。それは現代の地域社会の生活と文化を豊かにすることができる社会関係資本であると定義され、フードツーリズム開発においては地域のガストロノミーを確立し、ガストロノミー体験を創造することが重要であるとの結論を得た。

研究成果の概要(英文)：We tried to resolve the meaning of the concept of gastronomy by analyzing the results which were done by survey research. As a result, we could find that gastronomy of the day is composed of three basic elements; “the art of good eating” that means a selection of ingredients and a way of cooking, “the studies of delicious food” which means the whole knowledge regarding the delicious food by systematized in the interdisciplinary field, “the good flavor field” which indicates the place concerning the delicious food in which should be involved an impelling force to seek the delicious food both in regions and home.

As mentioned above, that is the good flavor field which is a new concept, and should be developed or succeeded in regions. We define it as a resource of society that can make region and culture richer. On the development of food tourism, we could reach the conclusion that it is very important to establish gastronomy in our own region and create the gastronomic experiences.

研究分野：観光学

キーワード：フードツーリズム ガストロノミー 庄内 エノガストロノミー B級ご当地グルメ イタリア 美味場

1. 研究開始当初の背景

観光学において食と観光の関係についての先行研究は、1990年代から観光マーケットの成熟化とともに散見され始めた。しかし、観光需要や観光事業における「食」の存在が重要性を増す中、欧米において観光の重要な概念となっているガストロノミーを導入した観光研究はわが国で皆無である。様々な場所と形態で展開されているフードツーリズム現象に対する共通する概念や体系の必要性を見出し、ガストロノミーの概念を導入したフードツーリズム開発の研究が不可欠であった。

2. 研究の目的

美味学 = ガストロノミーとは、いかに食材を選択し料理し給仕し美味しい食を楽しむかの術であると言われている。観光分野においてフードツーリズムと称される観光形態はその土地の重要な観光体験であるだけでなく、背後にある農水産業と食品加工、食産業、宿泊業等と連動して地域活性化への基盤になるものである。本研究は、ガストロノミーをフードツーリズムの基本概念であると仮説し、その現代的意義を観光学、経営学、食文化論の各視点から明らかにしたうえでフードツーリズム開発の体系化を目的としたものである。

3. 研究の方法

そのために、ガストロノミーに関する文献研究を行い、その現代的概念を明らかにした。同時に、ガストロノミーが観光活性化への原動力となる「食の都庄内」をめざす山形県庄内地方、エノガストロノミック・ツーリズムを展開するイタリアの各地域、及びB級ご当地グルメを実践する地方諸都市におけるフードツーリズムの実態とガストロノミーの役割を食関係者と観光事業者への調査研究を実施し、内容分析を行った。分析手法としては研究分担者の各専門である観光事業論、経営組織論、イタリア食文化論からアプローチし、最終的に食と観光の相関関係を明らかにし、ガストロノミーを基本概念としたフードツーリズム開発の理論化を試みた。

4. 研究成果

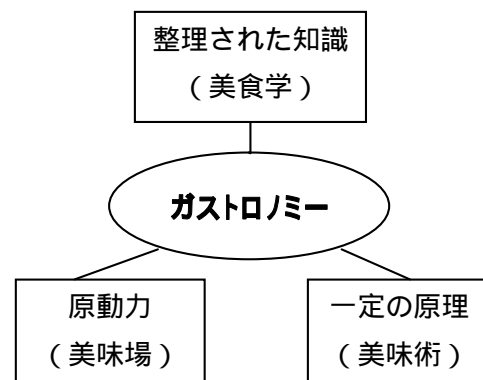
(1) ガストロノミーの現代的解釈

ガストロノミーは古代ギリシャ語の「ガスト:消化器官」と「ノミー:法則」に起源し、紀元前4世紀にシシリー島に生まれたアルケストラトスが「美味しい食べ物の技術と学問」という意味の詩編の題名に使ったとされている用語である。現在では一般に「美味術」や「美食学」と訳されている。アルケストラトスについてはその著書や伝記は残されてなく、かろうじて後2世紀のローマで書かれたアテナイオス「食卓の賢人たち」の中に

引用されているアルケストラトスに関する62の断片がアルケストラトスの世界とガストロノミーを知る貴重な資料となっている。そこには地中海各地の食材(特産物)と料理術が場所、季節、味覚によってぜいたくな生活をもたらされる。

フランス革命を経た1825年にフランス人のブリア・サヴァランが著した『味覚の生理学』(邦題『美味礼讃』)によってガストロノミーは広く知られると共に19世紀・20世紀のフランス料理を通じて近代ヨーロッパ社会に定着した。ガストロノミーの現代的意義は、サヴァラン自身の言葉の中に既に存在していると考えられる。彼はガストロノミーを次のように定義している。「ガストロノミーとは栄養のうえから言って人間に関係のあるあらゆる事柄の整理された知識を言う」「この目的を達成するには、食物に変わりうるもろもろの物を探索し、または調理する全ての人たちを、一定の原理にしたがって指導しなければならない」「であるから、このガストロノミーこそ、ほんとうに農夫、ブドウ作り、漁夫、猟師、それからその称号や名目は何といおうと食品の調理にあたっているたくさんの料理人を動かす原動力である」整理された知識とは学問体系ということができる。一定の原理とは、美味を創り出す調理技術の原理を指している。又、原動力とは地域社会の活動を引き起こす力といえる。図表1はサヴァランのガストロノミーの定義を社会的構造に置き換えたものであり、特に美味あるいは美食を追求する社会的な力である原動力を「美味場」とした。

図表1. ガストロノミーの構造



美味場とは社会関係資本であり、近世においては王侯貴族と料理人の関係に存在したが、現代では地域コミュニティに存在し、美味場の作用によってより豊かな地域社会が形成される。美味場はツーリズムと結合することにより、味覚を中心とした観光を創造する重要な要因であることが見いだされた。

(2) 庄内地域におけるガストロノミー

「食の都庄内」は山形県庄内地方における県行政主導の農業政策の一環としてのプロモーション活動であるが、農業にとどまらず広

く食文化を基盤にした6次産業化の実践となっている。庄内地域の「食」に関わるステークホルダーとコミュニティがネットワーク化されて「生産者の会」「庄内DECクラブ」「在来野菜研究会」「庄内浜文化伝道師」などの組織が庄内のガストロノミーを具現化する場として機能している。その成果のもとに鶴岡市はユネスコ創造都市ネットワーク<食文化部門>に登録されるなど、食による地域の活性化への取り組みが進んでいる。庄内のレストランに対するアンケート調査ではガストロノミーが庄内の文化、社会、経済の重要な原動力となっていることが明らかとなった。さらに、観光客への調査により、庄内の食が観光動機と強く結びついていることも導かれ、その上で「食の都庄内」に向け、より戦略的なフードツーリズム開発が求められることの課題が浮かび上がり、例えば、東北にミシュラン・ガイドブックが発刊されると、庄内のレストランでのミシュランの星の数は国際的な評価基準となりフードツーリズム戦略に大きな影響を及ぼす。

(3) フードツーリズム開発とマネジメント
マネジメントの視点からフードツーリズムを見た場合、以下の3つの特徴が挙げられる。開発に掛かる資金は他のツーリズムに比べて少ないこと、フードツーリズム開発が地域の魅力をより高めること、他の産業に対して広がりを持つことである。まず、フードツーリズム開発は特別なハコモノを必ずしも必要としないため、農水産物、郷土料理、ご当地グルメなど従来の資源を活用した少額資金での開発可能性を有している。次にフードツーリズム開発は地域の魅力を高め、旅先の食事は旅行者の関心事となる。フードツーリズムは「食」を通じて旅行地を体感する「ガストロノミー体験」であり、受入れ側にとっては「食」を通じて地域の魅力を発信し、消費拡大を狙うことが可能となる。さらに、「食」を観光資源とする場合、全ての産業域に波及効果をもたらすことができる。また、産品は土産物ともなる。「食」を観光資源の中心に据えるフードツーリズム開発は、様々な産業との関係性を持ち、大きな相乗効果を生むのである。しかしながら、どのような「食」であっても、観光資源となり、フードツーリズム開発が可能であるかといえ、そうではない。マネジメントの視点から見れば、そのカギが「ガストロノミー」であり、競争優位の源泉となるものの核となると考える。ガストロノミーの構成要素として生産地、農業・漁業、農水産物、流通、醸造、加工、フードサービス、料理人、料理法、祭・儀式、フードウェイ、食文化が提示される(尾家、2011; 村上、2012)。これは、言い換えればフードツーリズム開発における付加価値と競争優位性を生み出すための価値連鎖の体系、マネジメントの視点から見た味の体系「整理された知」である。富士宮市の例を示

せば、富士宮市内では富士宮やきそば学会を中心とした組織がこれに当たる。マネジメントの視点から見れば、「美味」そして「ガストロノミー」の要素が地域に存在したとしても、それは単なる資源である。それをつなげて「ガストロノミー体験」として価値を生み出し、地域外に発信することによって初めて、フードツーリズムが成り立つのである。

(4) イタリアのガストロノミーとフードツーリズム開発

イタリアにおいて、エノガストロノミック・ツーリズムやワインツーリズムは食が主要なアトラクションとなった人気のツーリズムである。エノガストロノミーはワインと美食と訳されているが、ワインと郷土料理の美味を包括的な意味として文化的資源(エノガストロノミック資源)となっている。玉置(2014)は、こうしたツーリズムのキー概念となるガストロノミーについての考察を行い、現代のイタリアにおけるガストロノミーを決定付ける主な要素は次の3点であることを明らかにした。

- 郷土料理や農産物の美味
- 生産履歴が明確で安全な食
- 農薬などの化学物質が最小限度に抑えられ生産される健康に良い食

イタリアのガストロノミー体験の前提には、地理的表示の保護制度が深く関わっている。地理的表示とは法が規定した農産物の質や安全性の基準、原産地の保証制度であり、それはEUで法制化された地理的表示の保護制度が関連している。イタリアのガストロノミー体験である地域固有のワインと料理の味覚の調和は、ツーリズムの目的地で体験する特別な味覚体験であると考えられる。イタリアではツーリズムのガストロノミー体験をベースにしたフードツーリズム開発が民間レベルではなく、地方自治体や国家レベルで推進されている。その代表的なシステム開発が「ワインの道(Strada del Vino)」である。「ワインの道」とは1987年、39市の市長によって地方法で規定された制度である。この地域には「ワインの道」協会に所属した数多くのワイナリーが点在している。現在、イタリアには全国で140箇所以上の「ワインの道」があり、ワインの試飲や購買、ワイナリーが経営するレストランでのワインや郷土料理、農産物や特産物の販売、ワインに関わるイベントといった観光アトラクションが供給されている。運営に関しては、地方法に準じる「ワインの道」協会の規定によって行われているが、集客のためのプロモーション活動に関しては、国が参画し地方自治体や民間との連携で「ワインの道」に関する情報発信活動が世界に向けて行われている。「ワインの道」は、イタリアにおけるフードツーリズムの先駆的な開発システムであり、地域の供給シス

テムとして確立された新しい地域活性化の発想と結び付いたものである。

(5) 庄内とトスカナ地方の比較研究

「食の都庄内」は国内および海外市場に知れ渡っているわけではないのが現状である。庄内地域は海山の旬ごとの食材は豊富であるが、通年の凡庸性の高い食品や料理がイメージされてないことが課題でもある。例えば、シンガポールの屋台料理、上海の小籠包、バルセロナのタパス、ナポリのピザのように庄内の食文化を象徴する料理や食べ物が求められる。例えば、イタリアのトスカナ地方は国際的に知られたフードツーリズムのメッカであり、食料品の輸出も世界中に広がっている。

イタリアにおけるガストロノミーの優位性の特徴の一つに特産物の地理的表示保護制度があり、それは国際競争上も重要な役割を演じている。レストランにおける郷土料理の提供と食品における地理的表示を強調した展開はトスカナ地方の強力な観光戦略となっている。また、地元住民の利用が多い市場での食のデモンストレーションは、イタリア各地における季節ごとのフードイベントとワイナリーツアー、オリーブ搾油所の見学プログラム、田園地方での滞在と体験から成るアグリツーリズムは食の都トスカナの世界的地位を不動なものにしている。わが国もインバウンド時代を迎え、外国人観光客を対象にした地域のガストロノミー形成とフードツーリズム戦略が求められる。和食が海外や観光客に人気を呼びユネスコの世界無形遺産に登録されるなど、特産品とレストランの国際化は重要なテーマである。

(6) フードツーリズム開発の体系化

本研究の成果発表のひとつとして、2015年2月に辻静雄料理教育研究所所長の八木尚子氏を講師に招きファラム「ガストロノミーとフードツーリズム」(主催:フードツーリズム研究会)を開催した。八木氏は『フランス料理と批評の歴史』(2010)の著者であり、ガストロノミーについての造詣が深い。講師の演題は「ガストロノミーはなぜフランスで誕生したか」というもので、近代を通じ食の新たな概念となったガストロノミーの社会的価値、知的価値とテロワールの価値の発見を歴史的に辿り、地方のガストロノミーへのまなざしを強調した。一方、本研究の研究者3名を入れたシンポジウムでは、尾家が地域の原動力となる社会資本としての美味場とそこでの観光との結合を指摘してフードツーリズム開発の特性を主張した。玉置はスローフードの理念とガストロノミーを重ね合わせイタリアのガストロノミーの本質が食することへの知恵にあると位置付けた。村上のご当地グルメのマネジメントにおけるガストロノミーの意義と重要性を指摘した。い

ずれにしても、フードツーリズムの開発においてその地域のガストロノミーを確立することが条件であることが見いだされた。以上のように食と観光の関係からフードツーリズム開発に必要なガストロノミーの概念を様々なアプローチから考察してきたが、ガストロノミー体験は味覚・嗅覚を中心とするものであるが多感覚による観光体験であるとの結論に達した。例えばトスカナ州政府のロマニョーリ氏は次のように発言した。「我々のフードを守らないということは、我々の土地の景観をも失うことに値する。ワインもオリーブオイルも作らなくなったらトスカナの傾斜面をかざる美しい葡萄棚やオリーブ畑を失い、それは我々の土地そのものを失うことに繋がる」。このように観光とガストロノミーは料理やシェフ、食材、レストラン経営などの要素だけでなく生産地の景観とも強くつながっている。そこにはガストロノミーと観光に深く関係する「場所感」を指摘することができるが、食に関わる観光体験と場所の関係については今後の課題としたい。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計17件)

尾家建生、フードツーリズムにおけるレストランの役割 庄内地域のレストラン調査と「食の都」の形成、観光研究、査読有、26-2、2015(予定)

尾家建生、美食都市とフードツーリズムの形成、大阪観光大学紀要、第15号、2015、71-77

尾家建生、フードツーリズムに見る観光動機と観光アトラクション その基本構造とガストロノミー、観光学術学会第3回大会発表要旨集、査読無、2014、60-61

尾家建生、フードツーリズム 観光まちづくりの原動力、観光とまちづくり、査読無、通巻514号、2014、42-45

尾家建生、玉置桃子、村上喜郁、ガストロノミーとフードツーリズム開発、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No29、2014、97-100

玉置桃子、イタリアにおける農産物の地理的表示の保護制度とツーリズムの関係性 トスカナ州キャンティ、シエナ地方を事例にして、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No29、2014、393-396

玉置桃子、イタリアにおける現代のガストロノミーに係る考察、関西外国語大学研究論集、査読有、第100号、2014、221-235

村上喜郁、ご当地グルメによる地域振興における組織間ネットワーク 静岡県富士宮市の事例を中心として、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No29、2014、177-180

尾家建生、農家レストランにおける場所感とツーリズム、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No28、2013、85-88

尾家建生、観光アトラクションの基礎的研究、査読有、観光学評論、第1巻、2013、95 - 106

尾家建生、ガストロノミーの現代的意義、大阪観光大学紀要、査読無、第13号、2013、189 - 192

玉置桃子、イタリアにおける観光のガストロノミーの概念について、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No28、2013、93 - 96

村上喜郁、B級ご当地グルメのブランド戦略、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No28、2013、101 - 103

尾家建生、玉置桃子、村上喜郁他、フード・ツーリズム研究 関西における食と観光の関係性と競争優位性、観光研究、査読無、25 - 2、2013、59 - 62

尾家建生、フード・ツーリズムの観光ポテンシャル 関西における調査と考察、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No27、2012、193 - 196

玉置桃子、観光におけるガストロノミーに関する考察 - イタリアのガストロノミーを事例に、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No27、2012、61 - 64

村上喜郁、フードツーリズムにおける差別化要因としてのガストロノミー 都市型と地方型を軸に、日本観光研究学会全国大会論文集、査読無、No27、2012、193 - 196

〔学会発表〕(計11件)

尾家建生、フードツーリズムに見る観光動機と観光アトラクション その基本構造とガストロノミー、観光学術学会第3回大会、京都文教大学、2014年7月6日

尾家建生、玉置桃子、村上喜郁、ガストロノミーとフードツーリズム開発、日本観光研究学会全国大会、大阪府立大学、2014年12月7日

玉置桃子、イタリアにおける農産物の地理的表示の保護制度とツーリズムの関係性 トスカナ州キャンティ、シエナ地方を事例にして、日本観光研究学会全国大会、大阪府立大学、2014年12月7日

村上喜郁、ご当地グルメによる地域振興における組織間ネットワーク 静岡県富士宮市の事例を中心として、日本観光研究学会全国大会、大阪府立大学、2014年12月7日

玉置桃子、イタリアにおけるツーリズムの形態 食文化とソーシャルメディアの発達、日本国際観光学会第18回全国大会、帝京平成大学、2014年10月25日

尾家建生、農家レストランにおける場所感とツーリズム、日本観光研究学会全国大会、松蔭大学、2013年12月8日

玉置桃子、イタリアにおける観光のガストロノミーの概念について、日本観光研究学会全国大会、松蔭大学、2013年12月8日

村上喜郁、B級ご当地グルメのブランド戦略、日本観光研究学会全国大会、松蔭大学、

2013年12月8日

尾家建生、フード・ツーリズムの観光ポテンシャル 関西における調査と考察、日本観光研究学会全国大会、宮城大学、No27、2012年12月7日

玉置桃子、観光におけるガストロノミーに関する考察 - イタリアのガストロノミーを事例に、日本観光研究学会全国大会、宮城大学、No27、2012年12月7日

村上喜郁、フードツーリズムにおける差別化要因としてのガストロノミー 都市型と地方型を軸に、日本観光研究学会全国大会、宮城大学、No27、2012年12月7日

〔図書〕(計0件)

〔産業財産権〕
出願状況(計0件)

取得状況(計0件)

〔その他〕

ホームページ：フードツーリズム研究会ホームページ内に、当該科研費の成果報告に関するページを作成し、研究成果を一般に公開している。HPアドレス：フードツーリズム研究会 <http://www.foodtourism.jp/>

6. 研究組織

(1) 研究代表者

尾家 建生 (OIE Tateo)
大阪府立大学・21世紀科学研究機構観光産業戦略研究所・客員研究員
研究者番号：30441124

(2) 研究分担者

玉置 桃子 (TAMAKI Junko)
関西外国語大学・外国語学部・准教授
研究者番号：70564516

村上 喜郁 (MURAKAMI Yoshifumi)
追手門学院大・学経営学部・准教授
研究者番号：60548353