

《書評》

『ガストロノミーツーリズム：食文化と観光地域づくり』

尾家建生\*・高田剛司\*\*・杉山尚美\*\*\*著、学芸出版社、2023年

原 田 弘 之†

テレビをつければ、ほぼ毎日、どこかのチャンネルで「旅番組」や「食レポ」を見ることができ  
る。美味しいものを食べに行く、旅で食を楽しむことは、当たり前になっている現実がある。そう  
したある種、消費される「食旅」を前にして、今、「ガストロノミーツーリズム」を語ることはどう  
いう意味があるのだろうか。

評者がかつて「ガストロノミーツーリズム」という言葉を聞いた時の第一印象は「美食家」であ  
り、難しそうな、日本語の語感的には固いイメージで、「定着するのかな」というものであった。そ  
れまで「フードツーリズム」という言葉が流布しており、偶然にも、日本語の「風土」との音の重  
なりもあって、意味を捉えやすかったからだ。しかし、本書を読んで、UNWTO（国連世界観光機  
関）が2016年から「ガストロノミーツーリズム」という言葉を戦略的に使い始めたことがわかり合  
点があった。本書の「はじめに」で記載されているように、UNWTO#TravelTomorrow キャンペ  
ーンとしてUNWTO（World Tourism Organization, 2020）が発信したメッセージは、「ガストロノ  
ミーは食べ物以上のものです。さまざまな人々の文化、遺産、伝統、共同体意識を反映しています。  
異文化間の理解を促進し、人々と伝統をより近づける方法なのです。ガストロノミーツーリズムは  
文化遺産の重要な保護者として注目されており、特に農村部での雇用を含む機会の創出を支援して  
います」となっている。キーワードは、「文化遺産」「農村部（地域）」「雇用」ではないか、実は、本  
書のサブタイトルである「食文化と観光地域づくり」がその趣旨を言い当てている。

本書は、フードツーリズムを含むガストロノミーツーリズムの教科書といえる。ガストロノミー  
ツーリズムの誕生や歴史、現在について日本及び欧米の取組等、さらには日本における今後のヒン  
トについて詳細に書かれており、体系図や年表、事例等も豊富に掲載され、理解しやすくまとめら  
れている。食に関わる観光のステークホルダーは、川上から川中、川下の事業者まで多種多様であ  
り、もちろん、来訪者や地域の公的団体や関連団体なども含まれる。そうした多様な主体が共通理  
解をするためのテキストでもある。

また3人の著者たちの経歴も、本書の奥行やリアリティに確実に貢献していると考えられる。尾家氏

---

\* 平安女学院大学国際観光学部特任教授

\*\* 立命館大学食マネジメント学部教授

\*\*\* ガストロノミーツーリズム アドバイザー

† 大阪成蹊大学国際観光学部准教授

harada@g.osaka-seikei.ac.jp

© 立命館大学アジア・日本研究所

『立命館アジア・日本研究学術年報』2024, PRINT ISSN 2435-421X ONLINE ISSN 2435-4228, Vol.5, pp.108-111.

は大手旅行会社での豊富な経験をベースに、フードツーリズムについて10年以上の研究実績があり、日本フードツーリズム学会の初代会長で本書はその所産である。高田氏は現場に寄り添う地域活性化コンサルタントを長年担ってきたことから、地域づくりの事例や知恵が活かされている。杉山氏は、飲食店紹介のプラットフォームサービスに従事した経験や、インバウンドの受け入れ等で日本の食を見つめ直す経験が活かされている。そうした著者の経歴も含みながら読むと、なるほどという箇所がいくつも立ち上がってくる。

本書は、以下のように8章構成となっている。各章の概要と特記事項を紹介する。

- 1章 フードツーリズムの誕生
- 2章 日本におけるフードツーリズムの発展
- 3章 欧米に見るガストロノミーツーリズムの台頭
- 4章 欧米はなぜガストロノミーを重視しているのか
- 5章 地域におけるガストロノミーのマネジメント
- 6章 日本のガストロノミーとインバウンド
- 7章 ガストロノミー体験づくりのヒント
- 8章 ガストロノミーツーリズムとまちづくりのツボ

1章では、「フードツーリズムの誕生」について整理しており、フードツーリズムの定義や開発の利点、発展と体系についてわかりやすく解説している。フードツーリズムは2005年頃から欧米の一般メディアで使われ始めた用語で、ニューツーリズムの1つとして誕生した。また、食と観光の関係の変遷を時代別に整理している箇所があり、現在の位置づけがよくわかる。すなわち、①食事のほとんどを自給・自炊しなくてはならなかった難儀な旅（古代）、②宿屋や茶屋で飲食が提供されるようになり行程が立てやすくなった旅（中世から近世）、③近代交通で快適性が高まり選択肢が多様に広がり、食が楽しめるようになった旅（近代）、そして、④土地の味覚を求める旅（現代）である。

2章では、「日本におけるフードツーリズムの発展」について、旅行会社と鉄道会社によるグルメツアー、ご当地グルメ、農家レストラン、道の駅、屋台村、まちなかバルなどのキーワードを用いて解説している。年表形式で日本のフードツーリズムの発展に関するトピックスがまとめられており、フードツーリズムの変遷をふりかえり、頭を整理するのにとても役立つ。

3章では、前半では欧州におけるフードツーリズム開発期の4つのイノベーションであるワインロード、フードトレイル、フードフェスティバル、フードツアーについての解説があり、これが後のガストロノミーツーリズムの主要な要素にもなっていくとのことである。後半は、地域開発のエンジンとしてのガストロノミーとして、UNWTOや欧州旅行委員会、ユネスコ、EUやEU加盟各国の「美食都市」関係の政策や取組を紹介している。それらの背景として、2010年代のアジア・太平洋地域へのインバウンド需要の増大により、相対的に欧州の地位が低下したため、その危機感があったのである。政策等のポイントは、食文化、食習慣、食の風景、祝祭などを統合した都市経営戦略、生産から消費までの「飲食」に関わるステークホルダーと消費を集大成した地域戦略で、単にニューツーリズムの1つのカテゴリーとしてのフードツーリズムではなく、「都市・地域戦略」としてのガストロノミーツーリズムなのである。

4章では、古代ギリシャに遡って、ガストロノミーの言葉の誕生を紐解き、ブリア・サヴァランの

『味覚の生理学』（1825年）も紹介しつつ、歴史をふりかえり、「テロワール」との比較も踏まえて、現代における意味を探っている。結論的にはUNWTOによる定義「旅行中の食品および関連製品や活動に関連する訪問者の体験を特徴とする一種の観光活動」（UNWTO, 2019）を引用し、極めてシンプルな定義であるからこそ、「ガストロノミー」の言葉に含蓄される壮大な概念を示唆している。

5章では、「地域においてガストロノミーをマネジメント」するための要点を解説している。「食」には多様な主体が関係するため、まずは、生産者、食品製造・加工業者、料理人・レストラン、販売者、市民団体、公的機関・団体などのステークホルダーのネットワークが大切だとしている。さらに、それらステークホルダーをつなぎ、全体をプロデュースする役割の「つなぐ担い手」が極めて重要であることを敢えて取り上げている。その担い手としてDMO（観光地域づくり法人）やローカルメディアなども期待される場所である。この「つなぐ担い手」の重要性は、多くの地域で課題になっており、とても共感する部分である。

6章は、世界に誇る豊かな食文化を有する日本に、それを求めて多くの訪日外国人旅行者が訪れていることから、日本におけるガストロノミーの可能性と価値をインバウンドの視点から解説している。おもに外食産業（飲食店）を対象に、対応の心構えや考え方を提起しており、特に、UNWTO（UNWTO and Basque Culinary Center, 2021: 21頁）は「ガストロノミーツーリズム発展のためのガイドライン」の中で「思い出に残る体験の提供」の要件として、独自性のある環境の整備やシナリオを策定する、観光関連事業者との交流の機会を提供する、感情を解き放つなどを挙げていることを紹介している。とても興味深いガイドラインである。

7章は、「美食」という言葉にとらわれて、料理や飲み物だけにフォーカスするのではなく、食べることにまつわるあらゆる行為や背景、ローカルな食文化や流通の現場にも目を向けようと呼びかけている。6つのヒントは、「料理人・生産者とガストロノミー資源を掘り起こす」「料理人が地域を案内する」「蔵元の知識を活かしたペアリングメニューの開発」「伝統工芸と美味しい料理の組み合わせ」「ローカルフードを発見する地元食品スーパー」さらには「食材集積の景観と鮮度を体感できる卸売市場」である。来訪者側としても受け入れ側（仕掛け側）としても、日本特有のとても魅力的ですぐにでも実践できそうなヒントが詰まっている章である。

終章である8章は、「ガストロノミーツーリズムとまちづくりのツボ」として、国内外の取組事例を6項目にわたって紹介している。青森県八戸市のフードフェスティバル、中国杭州市のフードミュージアム、全国の地方料亭、発酵ツーリズムと微生物テロワールなどである。各項目で「まちづくりのツボ」という囲み記事があり、取組事例におけるガストロノミーツーリズム推進の重要ポイントがピックアップされ、理解しやすい工夫がされている。特に評者としては、地方の料亭に興味をそそられた。料亭は、地元の季節料理だけではなく、建築物、調度品、食器、庭園、仲居の服装やもてなし、言葉も含めて「地域の食文化の粋」であると考えられ、ガストロノミー資源としての今後の保全・活用が大いに期待されると考えた。

最後に、評者としての感想とコメントを述べる。本書により、ガストロノミーツーリズムに関わる経緯や定義、欧米や日本における現状はよくわかった。また、特に日本におけるガストロノミーツーリズムの魅力や展開可能性もまだまだあり、アフターコロナやインバウンド客の復活、地方創生の推進などの文脈でみても、今後の展開が大いに期待されることもわかった。ガストロノミーツーリズムに関心のある方、特に地域で取組を進めたいと考えている方には、ぜひ一読されることをお

勧めする。

一方で、本書を通読してみた上で、日本におけるガストロノミーツーリズムの課題も浮かび上がってきたことも記しておきたい。特に地方では、食材生産の根幹をなす農畜産、水産業などの一次産業の担い手の高齢化や人材不足が深刻である。さらに飲食店や食品加工業者、宿泊業も含めて零細事業者が多く、コロナ禍で大打撃を受けた。こちらも経営的に厳しく、人材不足である。アフターコロナで観光客が戻ってきても、十分受け入れできないところもあると聞く。これらの事業者は地方におけるガストロノミーツーリズムの主要なステークホルダーの候補であるが、現状では心もとない。

本書の中で、UNWTO がガストロノミーツーリズムに関して発信したメッセージにおけるキーワードとして、「文化遺産」「農村部（地域）」「雇用」があった。さらに、欧州では地域開発のエンジンとしてガストロノミーを捉え、都市や地域でガストロノミーの経営戦略を策定し、実施しているという。それを援用するならば、今後は、日本においても、上記の一次産業や地域の食関連事業者の仕事や雇用を創出し、人材育成という視点も含めて、各地域で総合的なガストロノミーツーリズムの戦略を立て、実践していくことが求められているのではないだろうか。

#### 参考文献

- World Tourism Organization (UNWTO). 2019. *UNWTO Tourism Definitions*. Madrid: UNWTO. <https://doi.org/10.18111/9789284420858> (2024.3.8 閲覧).
- . 2020. “#TravelTomorrow, Tourism & Gastronomy.” <https://www.unwto.org/gastronomy> (2024.3.8 閲覧).
- UNWTO and Basque Culinary Center. 2021. *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism, Japanese version* (ガストロノミーツーリズム発展のためのガイドライン). Madrid: UNWTO. <https://doi.org/10.18111/9789284421596> (2024.3.8 閲覧).