

著者名：尾家建生・高田剛司・杉山尚美著

著書名：『ガストロノミーツーリズム 食文化と観光地域づくり』

出版社：学芸出版社、2023 年

「はじめに」に記載されているように、本書は「地域の＜食＞の体験を目的としたフードツーリズムと、そのフードツーリズムを進化させることによって生まれたガストロノミーツーリズムについて解説」する書籍であり、「ガストロノミーツーリズムが観光と地域、そして私たちのライフスタイルにどのような役割を持つのか」や、「地域の＜食＞と観光の発展」を考えるための議論の端緒となることを目指す書籍である。以下に概要を示す。

1 章「フードツーリズムの誕生」では、そもそも食と観光がどういう関係性にあるかという問題や、フードツーリズムの定義、フードツーリズム開発の利点、フードツーリストの定義、フードツーリズムの体系などが論じられる。学術的な議論を平易な言葉で解説している点が大変有益である。

2 章「日本におけるフードツーリズムの発展」では、旅行会社・鉄道会社によるグルメツアー、ご当地グルメと食のまちおこし（B-1 グランプリ等）、生産者と消費者の顔が見える関係（農家レストラン、道の駅）、まちなかの賑わい創出と地方の食の街道（屋台村、まちなかバル、食の街道）、食による観光まちづくり（雪国 A 級グルメ等）が紹介されている。特に、日本におけるフードツーリズムの発展をカテゴリーに分けて整理し表にして示すなど、多岐にわたる現象の総合的理解に資する内容が含まれている点が有益である。

3 章「欧米に見るガストロノミーツーリズムの台頭」では、オーストリアのワインロード、スコットランドのフードトレイル、ニューヨークのフードツアーの事例に加え、「地域開発のエンジンとしてのガストロノミー」という観点から、海外におけるガストロノミーツーリズムに関わる様々な取組み（欧州の美食都市プロジェクト、研究所の設立等）が紹介される。海外の事例に読者の視野を広げる章であると評価される。

4 章「欧米はなぜガストロノミーを重視しているのか」では、欧米におけるガストロノミーという概念や言葉の誕生と歴史が、古代ギリシア・ローマに遡行しつつ近現代まで解説され、現代社会において観光の成長がガストロノミーとどう関わるか、著者独自の「ガストロノミーの構成要素と観光資源」や「ガストロノミーの概念」を提示しつつ論じられている。歴史的・学術的にガストロノミーの概念への理解が深められる章と言える。

5 章「地域におけるガストロノミーのマネジメント」では、消費者が期待するガストロノミー体験が整理された上で、多様なステークホルダーの存在（生産者、食品業者・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）及びそれらの「ステークホルダーをつなぐ担い手」の存在が指摘される。その後、具体的事例として庄内地域のガストロノミー・マネジメントのあり方が紹介される。概念と事例がバランス良く説明されている点が有益である。

6 章「日本のガストロノミーとインバウンド」では、日本のインバウンドの取組み、和食

の歴史とインバウンド、日本の外食産業と和食のグローバル化、ガストロノミーツーリズムによる地方誘客と消費額改善などが解説される。多角的観点から、現代社会において観光に関心を持つ読者や観光振興に取り組む読者にとって、示唆に富む議論が展開されている。

7章「ガストロノミー体験づくりのヒント」では、「地域の食文化をまるごと体験する観光」であるガストロノミーツーリズムを地域が推進するためのヒントが提示されている。具体的には、料理人・生産者とガストロノミー資源を掘り起こすこと、料理人が地域を案内すること、蔵元の地域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場所としての地元食品スーパー、食材集積の景観と鮮度を体感できる卸売市場が紹介される。地域に存在する様々な素材に関する理解を深めることができる章である。

8章「ガストロノミーツーリズムとまちづくりのツボ」では、著者達が「ガストロノミックスな地域」と呼ぶ地域、即ち、「そこに住む人たちとそこを訪れる旅行者がともに安心して外食を楽しめる飲食街、広場、路地などがあり、市場には新鮮な有機野菜や近海の海産物が豊富に並び、フードフェスティバルで町の人々が飲食を楽しむ風景のある場所」の事例が紹介されつつ、同時に、事例に即して「まちづくりのツボ」が簡潔かつ的確に提示される。扱われる事例は、青森県八戸市、食の遺産を伝えるフードミュージアム（中国の杭州料理博物館等）、地方料亭のニューカルチャー、金沢市のガストロノミー開発、北海道の「かみかわフードツーリズム」、発酵ツーリズムと微生物テロワールなど、国内外の様々なジャンルにわたり、ガストロノミーツーリズムの広がりが感じられる章であると言える。

以上が本書の概要であるが、コロナ禍を経て、国内・国際観光が回復しつつある現時点において、特に日本のインバウンド観光において重要である「食と観光」というテーマにつき、「ガストロノミーツーリズム」の歴史や定義、マネジメント等の学術的理論を踏まえ、それらを平易な言葉で解説しつつ、更に国内外の様々な話題や事例を豊富に紹介する本書は、観光学研究という観点からは学術理論の広がりの端緒となり、観光に関わる教育・啓蒙という観点からは広く「食」や「観光」に関心を持つ観光関係者や一般読者に対する訴求力を持つ、優れた書籍であると評価できる。刊行時期のタイムリーさ、内容の充実度、新しい時代の観光の更なる発展や可能性への希望を感じさせる点に鑑み、本書は観光学術学会の「観光企画・作品賞」に値すると評価する。

<目次>

はじめに

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