

日本フードツーリズム学会 第6回研究大会

【参加無料・対面開催】

2024年 2月 17日 (土)

名古屋産業大学 3号館 1階 313教室 [愛知県尾張旭市新居町山の田3255-5]

* 「名古屋駅」から30分 — 名鉄瀬戸線「尾張旭駅」から徒歩7分

12:40 開場

司会：小川 雅司
日本フードツーリズム学会 事務局長
大阪産業大学 経済学部 教授

13:00 開会挨拶

中村 忠司
日本フードツーリズム学会 会長
東京経済大学 コミュニケーション学部 教授

13:05 開催校代表挨拶

高木 弘恵 氏
名古屋産業大学 学長

13:10 基調講演 (講演：55分、質疑応答：5分)

講師紹介：傍嶋 則之
日本フードツーリズム学会 理事
名古屋産業大学 現代ビジネス学部 教授

四條流庖丁儀式と尾州早すしの復活

入口 修三 氏
四條流包丁儀式保存会十六代家元

【講師プロフィール】



1946年11月愛知県半田市に生まれる。愛知県立旭丘高等学校（定時制）卒業の後、調理人修業の道に入る。東京都京橋、料亭「春日亭」、料亭「双葉別館」などで修行。1974年、半田市料亭「春扇楼末廣」に入社。その後、幾つかの店で料理長を務める。現在、四條流包丁儀式保存会十六代家元（号・入口柏修）、全国日本調理技能士会連合会副会長、全国日本料理技能士会師範、愛知県日本調理技能士会会長、那古屋味道研修会会長、東京日本料理研究会師範、国際調理師専門学校名駅校講師、東邦ガス料理教室講師、愛知県立瑞陵高校講師、書籍「楽しい会席：料理の三真」新葉館出版。

【休憩 14:10～14:15】

1) 地域固有性を有するスムージーのフードツーリズムへの展開

野村 京子

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 講師

藪下 保弘

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 教授

川崎 真理子

長岡崇徳大学 看護学部 教授

小畑 博正

嵯峨美術大学 芸術学部 教授

2) 大阪産 (おおさかもん) を活用したフードツーリズム研究

平島 佳世子

株式会社 Double Doors 取締役

【休憩 14 : 55 ~ 15 : 00】

座長 : 山原 一晃

日本フードツーリズム学会 理事

株式会社 JTB 企画開発プロデュースセンター 企画開発担当課長

1) 国産ウナギを活用したフードツーリズムの発展可能性に関する予備的考察

毛利 康秀

静岡英和学院大学 人間社会学部 教授

本発表では、静岡県の大井川下流域の吉田町で養殖される国産ウナギを事例とし、吉田町へのフードツーリズムの拡大可能性を目指した基礎的な調査を行い、分析結果を報告するものである。高級食材として知られるウナギは産地が全国にまたがっており、全国的な知名度を得ている産地も多い。しかし、ウナギは都市部の料理店などに運ばれて消費される量が多く、産地へ出かけて食するというものであるというイメージに乏しい。そこで、ウナギを主な食材としたフードツーリズムへの意識に関する予備的なアンケート調査を静岡市内で実施し、その発展可能性についての検討を試みることにした。主な調査項目は、吉田町産ウナギの認知度、国産ウナギおよびウナギの産地へのこだわり、郷土料理についての地産地消についての意識、カニやエビ、ラーメンなど他の食材や料理の賞味を主目的とした旅行への意向などである。これらのデータを分析することにより、ウナギの賞味を目的としたフードツーリズムの展開可能性について検討を行っていく。

2) 食の生産・加工体験を通じた関係人口構築の取り組みと課題に関する一考察 : (株) 雨風太陽の取り組みを通じて

前嶋 了二

中村学園大学 流通科学部 准教授

2016年に高橋博之(現・雨風太陽代表取締役)らが提唱した「関係人口」の概念は、今や第2期地方創成戦略(2020~2024)の主要政策となるに至った。全国の自治体が政策として関係人口創出・拡大を事業化する一方で、民間レベルでも多様な取り組みが行われている。なかでも(株)雨風太

陽は生産者と消費者を直接的に結びつけ、関係人口化する事業に取り組んでおり、1990年代イタリアのスローフード運動等で派生した独自のフードツーリズムと同様の消費者行動を生み出している。本研究では、同社の産直Eコマース「ポケットマルシェ」、2022年に岩手県下、2023年に全国展開されたワーケーションと生産・加工体験とを融合した「おやこ地方留学」について検証した。岩手・福岡両県の関係者の調査を実施し、フードツーリズムの視点からその意義を検証した。さらに、主催者の高橋氏と同事業の課題と醸成される関係人口と生産者との関係性の深化について、どのような取り組みを行うべきか議論し、その結果をまとめた。

3) 「SDGs・食品ロス削減」を目標にした商品開発と地域資源活用によるガストロノミーウォーキング」

加藤 翔一郎

名古屋産業大学 現代ビジネス学部 3年生

大西 憧

名古屋産業大学 現代ビジネス学部 3年生

安田 恭太朗

名古屋産業大学 現代ビジネス学部 3年生

2022年度愛知県内江南市を中心に、まちづくり・地域活性化を目的に地域資源を使った商品開発に取り組み、特に江南市は「SDGs・食品ロス」削減を目標とした内容で、市内古知野高校地域連携講座に名古屋産業大学傍鳴ゼミ生3年生が連携して課題に取り組み、実践してきた。2023年度はそのことを受け、江南市の高校生と大学生が協働でまちづくりに関して協議を重ね、交流人口を増やす目的からガストロノミーウォーキングを計画して、市長に提言する内容を併せて報告する。

【休憩 16:30~16:35】

4) 発酵ツーリズムから生まれるまちづくりに関する一考察：石川県白山市鶴来町を事例に

野村 京子

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 講師

藪下 保弘

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 教授

川崎 真理子

長岡崇徳大学 看護学部 教授

坂井 ひより

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 2年生

越田 諒

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 2年生

野村 千尋

かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 2年生

鶴来（つるぎ）地区は、石川県の西南部に位置する小さな町である。かつては、山岳信仰の聖地白山麓の玄関口として、また全国三千余社の「白山神社」の総本宮「白山比咩神社」をはじめとする古寺社旧跡が残る門前町として栄えた。一方では、古くより市（いち）の立つ商業地としての側面も合わせ持つ地域である。当地の特色は、白山が蓄える伏流水の恩恵を受けた人々の暮らしから、独特で多種多様な発酵文化が育まれているところにある。さながら、酒、味噌、醤油、酢、糰など「発酵食文化クラスタ」としても過言ではなかろう。かたや、自然資源や人文資源を擁するだけでなく、趣のある古い建造物が残るレトロな街並みに古民家を改装した洒落たカフェやスイーツ店などが軒を連ねている、そこでは発酵食を用いた和洋の菓子や食事が提供されており、いわば新旧の発酵食が融合した特有の食文化空間を醸している。本報告では、同地域に根付いた発酵文化を事例に、発酵ツーリズムが成し得るまちづくりのポテンシャルを考察する。

5) 「温・飲・食」の相乗効果による旅行者のウェルネス概念の変容

傍嶋 則之

名古屋産業大学 現代ビジネス学部 教授

本年度、科学研究費基盤研究（C）「ウェルネス概念からみたアルザス地方のガストロノミーウォーキングに関する研究」を調査研究し、その得られたデータをもとに日本版の「温・飲・食の相乗効果によるガストロノミーウォーキング」におけるウェルネス概念の変容について、場所を長野県上田市に特定し、実施した内容のまとめとデータを報告いたします。さらには、日本で実施されているONSENガストロノミーウォーキングとの比較も併せてご報告する。

17:35 閉会挨拶

村上 喜郁

日本フードツーリズム学会 副会長
追手門学院大学 経営学部 教授

18:00 意見交換会（～19:30）

伍味西栄町店（愛知県名古屋市中区錦3-16-20）

【2月15日（木）までに 下記のURLからお申し込み下さい】

<https://forms.gle/kwHF3JCVRp1R3ZmJ6>



*研究大会終了後、意見交換会（任意参加）を行います。奮ってご参加下さい（会費：5,000円）。受け付けは追って、事務局よりメールでご案内いたします。