

# 日本フードツーリズム学会 第7回研究大会

【参加無料・対面開催】

2025年 2月 15日 (土)

石川県政記念 しいのき迎賓館 [石川県金沢市広坂2丁目1番1号]

\* 金沢駅からバス10分「香林坊(アトリオ前)」下車、徒歩約5分

12:40 開場

司会：青木 洋高  
日本フードツーリズム学会 事務局長  
文教大学

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

13:05 基調講演 (講演：55分、質疑応答：5分)

講師紹介：藪下 保弘  
日本フードツーリズム学会 理事  
かなざわ食マネジメント専門職大学  
コーディネーター：野村 京子  
かなざわ食マネジメント専門職大学

## 食文化の宝庫：加賀料理が紡ぐ歴史と現在 (いま)

新澤 祥恵 氏  
北陸学院大学 健康科学部 教授・学部長

### 【講師プロフィール】

専門分野は生活科学。現代の食生活における郷土食、食品流通の変化と食の地域性に関する研究が現在の研究テーマ。特に郷土食である「加賀料理」に造詣が深く、学術的知見を大学教育のみならず地域貢献に還元している。

著書に『食育と現代の食生活における課題』（北陸学院大学臨床発達心理学研究会出版グループ）、『新 調理の科学』（学文社）など多数。

### 【講演要旨】

我が国のほぼ中央に位置する石川県加賀地方は、東西の食文化が融合する地として知られています。さらに、地元で水揚げされる新鮮な魚介類や多彩な農産物により、豊かな食文化が育まれています。一方、金沢は藩政期以降に城下町として発展した都市であり、武家社会の生活文化や食文化が根付いています。それ以前には、「百姓の持ちたる国」として一向宗の影響を受けた歴史があり、浄土真宗が盛んな地域としての影響も色濃く残っています。こうした多様な歴史と文化を背景に、加賀料理が形作られてきたと言えましょう。

【休憩 14:05～14:15】

14:15 研究分科会報告 (報告：1)は15分・2)3)は10分、質疑応答：4分、交代：1分)

## 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

藪下 保弘

かなざわ食マネジメント専門職大学

川崎 眞理子

長岡崇徳大学

小畑 博正

嵯峨美術大学

坂井 ひより

かなざわ食マネジメント専門職大学 (学生)

佐藤 凜

長岡崇徳大学 (学生)

廣瀬 吉謙

株式会社中央メディアプロ

分科会 2 年目となる本年度は、災害の自粛ムードに配慮して 1 年目に構築した地域固有性が付加価値を生む仮説モデルの有効性を実証するために、農業体験施設サンファーム (新潟県三条市) とともに地域資源を活用した協働を行った。同活動の内容を報告するとともに、3 年目の活動に向けた準備の一部を報告する。

## 2) 現代の和食シェフの育成プロセスに関する調査研究

梶原 晃

久留米大学

日本の観光業界や外食業界では、急増するインバウンド需要に対応した和食シェフの人材確保が喫緊の課題となっています。一方で、少子化や若者のキャリア選択の変化により、従来からの学歴を問わない、いわゆる「弟子入り」の制度が機能しにくくなっており、和食シェフの人材養成のパスが「学校」に集約されつつあります。

そこで本研究では、和食シェフの育成に関する現状を調査し、その課題を明らかにすることを目指しています。これまでの議論では、外国人材の活用や専門学校との連携、事業承継の実態が議論され、高級店を含む日本料理店の経営課題も浮き彫りになりました。中間報告では、国内外の需要動向や現場の実態をもとに、和食シェフ育成の新たなモデル構築の可能性を提示します。本研究は、観光産業における人材育成や持続可能な事業モデル構築の一助となることを目指します。

## 3) 奈良のガストロノミーツーリズムの可能性を探る

～「奈良にうまいものなし」は返上できるのか～

白石 恵子

クリエイティブシス

山口 美穂

全国通訳案内士

浅野 幸治

C&K デザイン

「うまいものなし」と言われてきた奈良で、2022 年に国内で初めて「ガストロノミーツーリズム世界フォーラム」が開催されたのを機に、官民が一体となって奈良の食の魅力のアピールしようという動きが加速している。本研究では、奈良県をはじめ各関係者へのヒアリングを通じて、現状と今後の可能性を探っている。研究半ばだが、この一年間の調査内容を報告する。

座長: 山原 一晃  
日本フードツーリズム学会 理事

### 1) 会津若松におけるフードツーリズムの考察

初澤 敏生  
福島大学

熊谷 涼  
福島大学 (学生)

本研究は会津若松市のソースカツ丼を事例として、食文化が観光客を呼び寄せる有力なツールとなっており、その満足度の高さが観光地としての価値を高めていることを実証的にとらえるものである。会津若松市を訪れた観光客に対してアンケート調査を行い、会津若松市でどのような食事をしたのかを調べたところ、伝統的なソバやわっぱ飯よりもB級グルメ的なソースカツ丼とラーメンの方が非常に多く食されていることが明らかになった。また、ご当地グルメを食べることを観光目的としている回答も多く、観光客の90%近くが旅行にあたって食を重視していることが分かった。そのため、旅行中の食事を事前にリサーチする観光客も70%近くに上る。その手段としてはインターネット検索が最も多く、次いでSNS、ガイドブックの順になるが、「情報収集が難しい」との回答も40%近くに上る。わかりやすい情報発信を拡大していくことがフードツーリズムの拡大のために重要であると考えられる。

### 2) 大阪産 (もん) の地域振興への活用とその課題

田中 遥菜

城元 風花

末綱 彩雲

網谷 香穂

富田 さくら  
追手門学院大学 (学生)

本研究は、「泉州きくな」と「八尾えだまめ」を事例として、「大阪産 (もん)」の地域振興における活用の実態を概観し、その課題を明らかにし、新たな提案をおこなうものである。まず、「大阪産」とは何かについて確認し、実際の圃場見学の報告をおこなう。次に、これまで実施されていた「大阪産」の広報活動を分析し、その課題を見出す。具体的な課題としては、広報活動において理系の視点が中心であり、文系の視点が極めて少ない点である。すなわち、栄養に関するデータのアプローチなどが目立っていた。そこで、これら分析結果を踏まえ、村上等の研究成果である「地域振興における食資源体系の概念モデル」を基礎として、ガストロノミーの視点を取り入れた「大阪産」の新たなPRと地域振興への活用を提案したい。

### 3) 加賀の「伝統工芸と食文化」の相互補完関係

野村 京子

かなざわ食マネジメント専門職大学

坂井 ひより

かなざわ食マネジメント専門職大学

藪下 保弘

かなざわ食マネジメント専門職大学

川崎 眞理子

長岡崇徳大学

藩政期（江戸時代）の加賀藩で奨励され、当時の技術の粋を極めた「伝統工芸」は、今も地域の日常に溶け込んでいる。同じように、当地の「食文化」は歴史と風土に根差し、地域特有の素材や調理法が生活を彩る色褪せない文化として息づいている。加賀藩の文化形成には、当時の工芸の実物コレクションや図案・文書資料の総体である「百工比照」や、「御細工所」を中心とした工芸振興政策が影響しており、これらの伝統工芸は、加賀独特の食文化や食器との相互作用によってさらに発展した。たとえば、九谷焼や輪島塗の食器は、加賀料理を引き立てる役割を果たしており、その美的価値と実用性の両面から評価できる。また、伝統工芸に込められた美意識が、加賀料理の盛り付けや季節感の表現に与えた影響についても議論されている。本報告では、歴史的資料や先行研究を通じて、加賀の観光資源の中核をなす「食」と「工芸」の相互補完について包括的に考察する。

### 4) 47 都道府県における郷土料理を食する旅の移動距離に関する研究

大原 高秋

高知工科大学

郷土料理を食する旅は食と旅いずれを優先するかが問われる。食を優先した場合は旅を抑えること、すなわち基幹駅からの移動距離を小さくすると効率的になると考えられる。そこで今回次の方法で 47 都道府県における郷土料理を食する旅の移動距離について考えた。農林水産省選定の各都道府県における郷土料理ランキング上位 3 品目を現地老舗名店で食する、旅における最短移動の合計距離 (A)、各都道府県の基幹駅起点の上記 3 点移動の最短合計距離 (B)、そして B/A の比率等から、47 都道府県を 4 つに分類した。老舗名店 3 点間の距離が近く基幹駅からも近い場合を D1 とした (石川県等 13 都道府県が該当)。老舗名店 3 点間の距離が近いが基幹駅から遠い場合を D2 (3 県)、老舗名店 3 点間の距離が近くはなく基幹駅から遠い場合を D4 (13 県)、その他を D3 (18 道県) とした。さらに、A 及び B の数値が最も小さい D1 の高知県 (食優先の旅に最適) について、老舗名店が高知の基幹駅近くに立地している理由について考察した。

【休憩 16:25~16:35】

### 5) ハラルに対応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

コロナ禍を経て訪日外国人の数は復調傾向にあり、世界人口の四分の一を占めるムスリム (イスラム教徒) の訪日客も増加しつつある。それに伴い、日本の食を堪能するフードツーリズムの発展も見込まれているが、ムスリムの生活習慣への理解、特に食事面での配慮が求められる。ムスリムに許された食物は「ハラルフード」と呼ばれる。ムスリムにとって豚肉やアルコールが禁忌であることはよく知られているが、日本の醤油も醸造過程でアルコールが生み出されるので禁忌であり、特別な製法で作られた「ハラル醤油」を提供する必要があることは、ほとんど知られていない。ムスリムの習慣や信仰に配慮した観光は「ハラルツーリズム」と呼ばれ、先進的な自治体において対応への取り組みが進められつつあるものの、学術的な研究はこれからという状況である。本発表では、日本における「ハラルに対応したフードツーリズム」に着目し、実態把握のための予備的なアンケート調査の実施と分析を通して、その発展可能性について検討を加えていく。

6) ホップ生産地におけるビアフェスティバルの現状と課題に関する一考察  
岩手県遠野市を事例に

石川 美澄  
金沢星稜大学

本報告の目的は、岩手県遠野市で開催された「遠野ホップ収穫祭 2023」ならびに「遠野ホップ収穫祭 2024」の来場者アンケート調査の結果をもとに、ホップ生産地におけるビアフェスティバルの現状と課題を考察することである。まず本報告では、先行研究におけるビアツーリズムの定義を整理する。次に、ビアツーリズムの一形態であるビアフェスティバルの国内事例として「遠野ホップ収穫祭」に着目し、来場者アンケート調査の結果をもとにその現状を把握する。その上で、国内有数のホップ生産地である遠野市において、今後も持続可能なビアフェスティバルを展開するための課題について考察する。具体的には、ビアフェスティバル参加者の遠野市内の宿泊数よりも市外宿泊数のほうが多いという点、遠野市を除く岩手県内からの参加者が増加した（対前年比）という点について主に検討する。

7) ディスティネーションレストランの検証  
—飲食施設は地方誘客の観光目的足りうるか—

山口 一弥  
一般社団法人 産官学連携ネットワーク

国がオーバーツーリズム対策の政策の柱に置くインバウンド観光客の「地方部への誘客の推進」を実行する上で訪日の目的として期待が高い「食」に焦点をあて、特に地方部の観光目的化した飲食施設である「ディスティネーションレストラン」について着目する。しかし、ディスティネーションレストランのような飲食施設は観光目的化にしているにも関わらず、観光学における飲食施設の位置づけの変遷を辿ると、飲食施設は観光対象と長い間みなされてこなかった。それが情報通信技術の進展等によって観光対象に対する情報の非対称性が大きく改善されたことで観光目的が細分化され、飲食施設も観光目的化したと考えられる。そこで、実際にサイト上で紹介されている情報からディスティネーションレストランの特性を検証する。その取りまとめ内容からインバウンド観光客の地方部への誘客を推進する上での課題を導くことを目的とする。

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

終了後、意見交換会を 18:30~20:00 で行います。  
会場は源左衛門（金沢市木倉町 5-3）で費用は 7,000 円となります。