

称号及び氏名	博士（経済学）尾家 建生
学位授与の日付	平成29年3月31日
論文名	「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」
論文審査委員	主査 橋爪 紳也 副査 吉田 順一 副査 上村 隆広 副査 花村 周寛

論文要旨

本論文はフードツーリズムやカリナリーツーリズムと呼ばれる、旅行者が目的地で食べることや飲むことを主要な動機や目的とする観光形態を主題としたものである。そのような観光と食の関係にはガストロノミーが重要概念であることがリチャーズ（2002）らによって示され、国際的なフードツーリズム研究の通念となって来た。本研究では、そうした先行研究を踏まえて観光と食の関係性を考察し、まずガストロノミーの現代的意義を見出すことを目的とした上で、フードツーリズムの構造を観光学理論に基づき解明し、フードツーリズム全体の類型化と体系化を図り、実証的研究として「食の都庄内」を目指している庄内地域におけるレストラン調査と観光客調査を実施することによりフードツーリズム開発の課題を見出すとともに、鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワークへの加盟認定（2014年12月）によって鶴岡市のゴールともなった美食都市について考察したものである。

第1章は観光と食の関係について述べたものである。旅（移動）と食の関係は太古には生きることそのものであった。食と観光の関係を歴史的に分析することにより、食の記憶性、地方性、文化性、ブランド性、創造性、社会性が見いだされる。食事体験そのものは日常的な行為であるが、その日常性から観光動機が生まれる。旅行先での食べ物や飲み物あるいは食べ方などが日常では体験できないものであれば、それはピーク観光体験（Wang, 2004）となり記憶に残る。但しそこには、食べ物や飲み物が日常とは異なるというだけではなく場所感が伴わなければならない。場所感とは場所の体験であり、多感覚的体験である。つまりツーリズムはツーリズム領域の拡大（観光の成熟化、大衆化、多様化を指す）により、フードとカリナリーの上位概念であるガストロノミーと結合することが

分かる。食と観光の関係に基づくこのような観光と食の概念図（本論図 3）はフードツーリズム開発の研究を進めていくことにおいて基礎的理論とすることができる。

第 2 章では観光学におけるフードツーリズムの先行研究をレビューすることにより本研究の意義と方向性を見出す。フードツーリズム研究は 1980 年代後半に観光と外食産業との関係から始まったと見ることができ、それに続く観光と食の関係の研究は萌芽期（1986～2001）と基礎期（2002～2011）、発展期（2012～現在）とに分けることができる。主要文献からフードツーリズム研究によって観光学にもたらされた知見を明らかにした。さらに、これらのレビューからフードツーリズムの定義を検証した。

第 3 章ではフードツーリズム開発の基盤となるガストロノミーの現代的意味を歴史的、社会的、文化的に考察し、現代におけるガストロノミーの意義を明らかにした。サヴァラン著『味覚の生理学—超越的ガストロノミーの技巧』（1826）に述べられたガストロノミーについての文脈から現代のガストロノミーは美食術を原点として 3 つの次元—シェフのガストロノミー、学問のガストロノミー、ローカル・ガストロノミーにより構成されることを見出した。飲食を動機や目的とした観光形態の出現は、観光需要の面からはサイトシーイングと呼ばれる「見物」の観光から「体験」や「交流」の観光へ変化したことにも起因するが、それらはニューツーリズムと呼ばれる。味覚と嗅覚を中心とした多感覚性は五感と記憶のすべてを駆使した体験であり、視覚と聴覚を主とした今までの体験とは違った刺激と体験が可能である。

第 4 章はフードツーリズム現象を観光学の観光動機、観光体験、観光システムの各理論から考察し、その観光的構造を明らかにしようとした。旅行者のガストロノミー体験を観光的に分析し、ツーリズムとガストロノミーの相関図（本論図 9）によってフードツーリズムの観光システムを図式化した。ガストロノミーと消費者の日常生活との相互作用から、消費者にガストロノミックな欲求が生じる。その欲求は内的動機のプッシュ要因となり、飲食情報であるプル要因とともにガストロノミックな観光動機を誘発する。目的地に到着した旅行者は場所感とともに味覚体験により欲求を満たされる。このようなツーリズムとガストロノミーの相関性は、拡大したツーリズムと特定の経済社会文化的概念が結合して成り立つ観光形態を生む。その内的動機は娯楽志向や逃避願望よりも日常生活やライフスタイルの充実につながる自己実現への志向が高い。観光による場所の経験の仕方は多様化しつつある。ツーリズムと対峙する概念との相関関係によって成り立つこのような観光形態をニューツーリズムと呼ぶことができる。

第 5 章はフードツーリズム現象の類型化を行うことによって、フードツーリズムの供給面からの体系化を図るものである。ガストロノミーの供給は大きく 3 つの類型に分類でき、第一に食の生産・流通・加工に関わる供給であり、第二には飲食サービス業に関わる形態で各種レストラン、料亭、食べ歩き地区などが含まれる。第三に各種のフードイベントやフードフェスティバル、フードツアー、フードトレイルなどである。観光と食の関係のもたらすガストロノミー体験の全体はこのフレームワークの中でさらに細分化され結合しフ

ードツーリズムの全体を体系化することができる。

第6章では庄内地域における食と観光への取り組みを調査し、フードツーリズム開発の課題を考察したものである。庄内地域の社会関係資本ともいえるガストロノミー・ネットワークの形成、フードツーリズム開発における生産者、食品加工、レストラン、行政の役割と観光マネジメントを検証した。生産者から流通、加工、調理、食事のサービスに至る複数のガストロノミー・ネットワークはシェフの集まる料理研究のグループであり、伝統的食文化を次世代に伝える専門家であり、フードフェスティバルを計画し運営するネットワークであり、訪問者のための観光アトラクションとなるフードトレイルを商品化し観光客を迎える組織である。ユネスコ創造都市ネットワークガストロノミー分野に加盟が認定された鶴岡市は国際的なネットワークでの協働による創造産業都市を目指す目標を持つことになった、

第7章ではガストロノミーを基本概念とした「美食都市」という新しい概念について論じた。美食都市—ガストロノミーシティとは市民が新鮮な食材の集散する市場を持ち、伝統的な料理と食べ方を伝え、多様な食文化を受け入れ飲食を楽しむ市民たち食べ歩き地区を持ち、スーパースターのシェフを生みだし、食文化を称賛し楽しむフードフェスティバルを訪問者とともに開催し、年間を通じて食の発信をする都市である。そのような都市には訪問客が集まり、リタイアしたシルバー層が毎日を談笑して健康に暮らす場所があり、若者の雇用が生まれ食材の生産が維持され、持続可能な都市となる。美食都市はガストロノミーを中心としたアートや音楽や映像芸術を展開して創造産業を育み、国際観光競争を生き抜くことができる。そのための美食都市政策はどうあるべきかを海外の事例より検証し、手法のひとつとなる美食都市評価基準案を定めた。

結論としては **B.C.4** 世紀半ばの古代ギリシャにルーツを持つガストロノミーという概念が、この **21** 世紀において新しい価値を創出するであろう。それはガストロノミーの揺籃の地であった地中海世界においてアルケストラトスの旅と食材と料理から生まれた「贅沢な生活」を現代人が求めていることを暗示している。フードツーリズム開発は生活の質を向上させるガストロノミーを開発するための手法であり、美食都市はその都市観光戦略である。ヨーロッパでの美食都市の諸事例から美食都市の概念を明らかにする美食都市研究は、本論図 **19** のようにわが国の観光研究にツーリズムとガストロノミーと都市の統合的研究領域をもたらす。それは美食都市研究が観光研究の新領域であることを示している。**2010** 年以降、美食都市の概念はヨーロッパを中心として実践されている状況があり、ガストロノミーの概念を都市政策に導入する方向性はユネスコによっても提示されている。本研究では、美食都市が従来の食の都やグルメ都市とは異なる概念の基に形成されていることを見出し、その美食都市がフードツーリズム開発の最終プロセスとしての「美食都市」という新しい概念となることを論じた。ガストロノミーにより新しい観光価値を創出し、既に国際的評価の高い日本料理を利用した国際的競争力の強い観光都市づくりへと結び付けることが今後の課題である。そのため、海外における先進事例の調査研究を行い、ガストロノ

ミー資源、ステークホルダー、事業組織、食文化の伝承、市民の食への関心などの実証的なデータを蓄積・分析し、美食都市の機能的構造を明らかにする。その上で、地方都市へのインバウンド拡大と関連して日本の美食都市の事業モデルを構築し、日本のガストロノミーが何であるかを究明する必要がある。

審査結果の要旨

飲食を主たる動機とする観光形態について、従来はフードツーリズムないしはカリナリーツーリズムと称されてきた。対して近年、スペイン、フランス、イタリアなどでは、ガストロノミーの概念を導入した新たな観光開発がなされる事例が見受けられる。本研究は、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意義を把握すると同時に、その分析を通じて、食に関する観光開発を相対的に体系化することで、関連する諸研究を観光研究の理論的な枠組みに位置づけることを目的とする。

本論文は下記の章からなる。

第1章では、観光と食の関係について考察を加える。日常的な行為である食事体験から観光動機が生まれる際、記憶性、地方性、文化性、ブランド性、創造性、社会性などの意味が見いだされることを指摘、そこに場所に関する体験が加味されることを述べる。そのうえで観光の成熟化、大衆化、多様化など、ツーリズム領域の拡大により、ガストロノミーとツーリズム行動が結合することを検証し、本研究の基礎的な枠組みとして提示する。

第2章では、観光研究領域におけるフードツーリズムに関する先行研究を精査、萌芽期（1986～2001）、基礎期（2002～2011）、発展期（2012～）に区分したうえで、フードツーリズム研究が観光学に寄与した知見を精査する。

第3章では、ガストロノミーの現代における意味を歴史的、社会的、文化的に考察、いわゆる「美食術」を原点としつつ、シェフのガストロノミー、学問のガストロノミー、ローカル・ガストロノミーという3つの次元から構成されることを提示する。

第4章では、旅行者のガストロノミー体験を、観光動機、観光体験、観光システムの視点から分析、ツーリズムとガストロノミーとの相関を明示しつつ、観光学の理論的枠組みにおける構造を明らかにする。あわせて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にあっては、旅行者の内的動機が娯楽志向や逃避願望などではなく、日常生活やライフスタイルの充実につながる自己実現への志向が高いことを指摘する。

第5章では、ガストロノミーの供給が、食の生産・流通・加工、飲食サービス業、フードフェスティバル・フードツアー・フードトレイルなどの催事や観光事業という三要素から構成されることを指摘、供給面からフードツーリズムを体系化する。

第6章では、山形県庄内地域のケーススタディに基づいてフードツーリズム開発の実態と課題を考察、シェフの集まる料理研究のグループ、伝統的食文化を次世代に伝える専門家、フードフェスティバルの実践者など、生産から流通、加工、調理、食事のサービスに至る複数のガストロノミー・ネットワークが社会関係資本として形成されてきたことをあきらかにする。そのうえで、この種の連携がフードトレイルを商品化するなど新たな観光開発を促す母体となり、また庄内地域の中心都市である鶴岡市がユネスコ創造都市ネットワークのガストロノミー分野に日本で初めて認証されるうえで、重要な役割を果たしたこ

とを指摘する。

第7章では、スペインやフランス、および国連機関などの制度を総覧しつつ、ガストロノミーを基本概念とした「美食都市」という新しい概念について論じる。ここでは欧州における先例から「美食都市」の概念を再定義し、都市を評価する際の評価モデルを提示している。

結章では、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実践が、「美食都市」という都市観光戦略の柱となる概念をもたらしている状況を指摘しつつ、ツーリズム・スタディーズおよび観光学理論、ガストロノミーに関する研究、都市・地域研究の三者が交わる領域にあって、統合的な研究が必要であることを指摘して、結論としている。

以上、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を学術研究に位置づける本論文は、食文化と観光開発に関する学術研究として新たな領域を拓くものであるとともに、**2010**年代になって欧州を中心に世界各地の観光振興の場で実践されている「美食都市」という新概念について分析を行なう学術研究としては、わが国では最初の成果である。

萌芽的な研究であるがゆえに、専門用語の用法や定義などに課題も残すが、観光研究の領域にあって、十分に学術的な貢献をなす業績であると評価することができる。また最終審査において申請者は、公聴会において指摘された事項や、提出論文に関する質問に対して的確に応答、自立して本研究を継続するうえで、必要な能力と学識を有していることを示した。

学位論文審査委員会は、本論文の審査および最終試験の結果から、申請者に対して博士（経済学）の学位を授与することを適当と認める。