

# 地域の食文化で 外国人観光客をまちに呼び込む



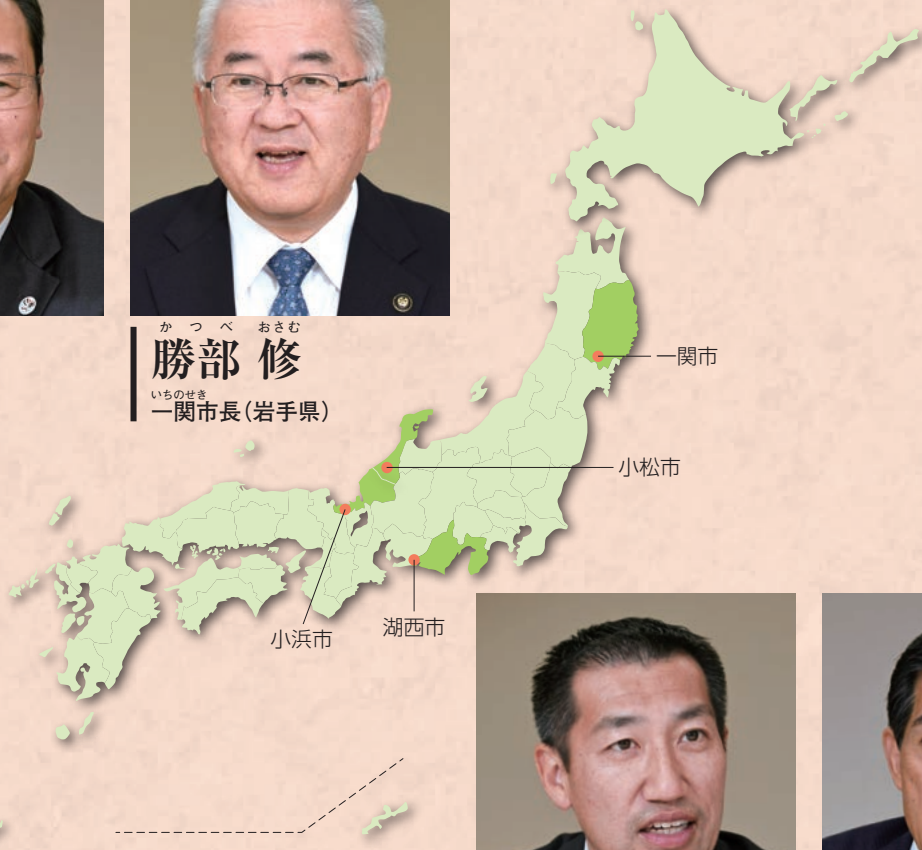
わだ しんじ  
**和田 慎司**

こまつ  
小松市長(石川県)



かつべ おさむ  
**勝部 修**

いちのせき  
一関市長(岩手県)



かげやま たけし  
**影山 剛士**

こさい  
湖西市市長(静岡県)



まつざき こうじ  
**松崎 晃治**

おばま  
小浜市長(福井県)

司会・コーディネーター

ほその すけひろ  
**細野 助博**

中央大学総合政策学部教授

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録、ミラノ国際博覧会(2015年)などを通じて、近年、海外における日本食・食文化に対する関心は高まっています。それに伴い、日本を訪れて「本場の日本食」を体験したいという外国人も増えています。一方、政府は地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として訪日外国人を中心とした観光客の誘致を図る地域での取り組みを「SAVOR JAPAN(農泊食文化海外発信地域)」として認定する制度を2016年度に創設しました。

座談会ではSAVOR JAPANに認定された市を代表して勝部・一関市長、和田・小松市長、松崎・小浜市長、影山・湖西市長にご出席いただき、それぞれの食文化の歴史や特徴、観光施策への活用、外国人観光客へのおもてなしの在り方、滞在時間を長くするための工夫などについて、幅広くお話しただきました。

(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)



勝部 修  
一関市長(岩手県)

季節の節目にもちについて  
食べる風習を大事にしようと、  
市長就任以来、もち食文化の  
振興に注力してきました。

## 地域の食文化を観光振興に生かす

**細野** 日本食に対する関心が国際的に高まる中、地域に根付く食文化は、観光振興、とりわけインバウンド促進につながる重要な資源として位置付けられるようになってきました。

それでは、今回「SAVOR JAPAN」として政府から認定を受けた各都市に根付く郷土食の歴史や特徴、観光への活用に向けた取り組みなど

についてお話しいただきたいと思っています。

**勝部** 一関市には結婚式や葬式、お花見、七五三など、人生の節目、季節の節目にもちをついて食べる風習があります。その歴史は今から400年ほど前の藩政時代までさかのぼることができます。当時、この地方を治めていた伊達藩の命により、毎月1日と15日に神様にもちを供え、平安無事を祈る習慣が、武士、そして庶民へと普及していったのです。

私は2009年に市長に就任して以来、一関地方のもち食文化の振興に、特に力を入れてきました。市役所には、通常の職務と兼務する形で「もち特命係長」なる役職まで存在します。これまで、市を挙げて、PR動画の制作、学校給食への導入などを進めたほか、現在は、小豆、ごま、くるみ、あんこ、ずんだなど、300種以上にも及ぶ調理法を一つずつレシピ化する作業も行っています。

同時に、地域の活性化に向けて、日本各地から自慢のもち料理が集結する「全国ご当地もちサミット in 一関」など、食文化に関する地域イベントも多数、開催しています。中には会場内で出される料理はすべてもちのみという、まさにもち三昧のイベントもあり、毎回、多くの人でにぎわっています。

**和田** 戦国時代、現在の小松市を含む加賀の国は、時の守護大名を滅ぼして、浄土真宗の門徒を中心とした自治国を形成しました。こうした歴史がある小松市では、今でも浄土真宗の開祖・親鸞聖人の命日前後に、その遺徳をしのんで「報恩講」という宗教行事が行われています。

この行事の終了後、集まった人をもてなすために出されるのが報恩講料理です。小松市の代

表的な郷土料理であり、お節料理にも取り入れられるほど、地域の家庭料理に大きな影響を与えています。私にとりましても、まさにこの地方のおふくろの味ですね。

元来は、地元の食材だけでつくられていたが、江戸時代に北前船の寄港地となってからは、蝦夷地(北海道)のコンブやニシンをはじめ、全国の食材が盛り込まれるようになりました。

小松市にはこの報恩講料理のほかにも、加賀百万石の茶文化や懐石料理、さらには歌舞伎など、さまざまな伝統文化が息づいています。現在、抹茶体験、歌舞伎の化粧である隈取体験(くまどり)、伝統工芸の制作体験、着物の着付け、体験剣道や空手などの武道体験など、さまざまな地域文化を生かした体験型の観光施策を進めています。これが外国人観光客に好評です。その効



イベントなどで臼と杵を使った伝統的なもちつきを披露(一関市)

地域に根付く、さまざまな  
伝統料理、伝統文化を生かした  
体験型の観光施策を  
進めており、外国人観光客  
からも好評です。



和田 慎司  
小松市長(石川県)

果もあって2017年の外国人観光客の宿泊数は約2万3000人と、当初の目標を3年前倒しで実現することができました。

**松崎** 小浜市は寒流と暖流が交差する若狭湾の良好な漁場を有する地域で、古代には「御食国」として海産物などの食材を、奈良、京都の都に運んできた歴史があります。特にサバが多く捕れたことから、京都へサバを運ぶ「鯖街道」の起点のまちとなったほか、地域には「サバのへし

こ」「なれずし」をはじめサバの加工食品が、郷土食として根付いています。また小松市と同様、北前船の寄港地としても繁栄しました。

小浜市では、このように「食」で栄えた地域の歴史を、地域振興に生かそうと、2000年に「食のまちづくり」を開始しました。その一環として「食のまちづくり条例」を制定したほか、「生涯食育」の概念を基に、園児から高齢者まで食育について学ぶことができる拠点施設として「御食国若狭おばま食文化館」も設置しました。同館では、食にまつわる歴史・文化や伝承料理などを展示するとともに、「キッチンスタジオ」を設け、料理体験のイベントや食育に関する講演会を開いています。さらに、2015年のミラノ国際博覧会にも出展するなど、地域の食文化を広く国内外に発信してきました。

また、漁獲量が激減したサバの復活に向けて、2016年6月から、産学官民が一体となって、サバの養殖プロジェクトを推進しています。ブランドインクの観点から、「小浜よっぱらいサバ」として、酒かす入りの餌で育てたサバを売り出しており、臭みがなく味もよいと評判を呼んでいます。

**影山** 湖西市はトヨタグループの創始者、豊田佐吉翁の出身地でもあり、自動車産業を中心に発展してきたまちです。一方で、観光地としてのイメージが乏しく、これまで観光施策を積極的に進めてこなかった歴史があります。

しかし、湖西市には浜名湖のウナギや、通常よりも大粒の牡蠣(ブランド名「プリ丸」)、さらには遠州灘のシラスなど、地域の恵みも多数あります。また、全国で唯一現存する関所建物の「新居関所」をはじめ、観光資源も豊富です。



歌舞伎の隈取体験は外国人観光客からも好評(小松市)

そこで、こうした地域資源を市の活性化に生かそうと、観光振興にもより積極的に取り組むようになりました。その一環として、2018年4月には、浜松市と連携する形で「浜松・浜名湖ツーリズムビューロー」というDMO組織を立ち上げました。

現在、「里山たいけん帖」「浜名湖おんぼく」などのイベント期間中に、市民や商工会婦人の方々、さらには地元のNPOが企画提案する形で、さまざまな体験プログラムが展開されています。また、浜名湖を生かした観光として、浜名湖を自転車一周する、通称「ハマイチ」の取り組みも広がっています。現在、霞ヶ浦、琵琶湖エリアと連携しながら、サイクリングの受け入れ環境の整備や情報発信などを進めているところでは、



外国人観光客を対象にワカメ刈り体験を実施（小浜市）

## 日本酒が「食」の付加価値を高める

**細野** 地域の食文化として欠かせない資源に「日本酒」もあります。食の付加価値を高める効果も期待できると思いますが、各都市の状況はいかがでしょうか。

**和田** 小松市に蔵元が4軒あります。また、ノーベル賞公式行事で供されたり、日本政府専用機の正式機内酒に採用された清酒もあるなど、品質の高い日本酒がつくられていることでも知られています。

細野先生がおっしゃるように、料理と日本酒の組み合わせは非常に大事ですね。さらにもう一つ不可欠な要素が器です。小松市では九谷焼の器を用いています。食、酒、器をうまく組み合わせると、外国人観光客はとても

喜んでくれます。

**勝部** 一関市にも蔵元が4軒ありますし、地ビールの製造も盛んで、毎年、「全国地ビールフェスティバルin一関」を開催しています。郷土食であるもちとお酒は接点がないように思われるかもしれませんが、酒のつまみにぴったりのもち料理もありますよ。また、炭火で焼いた地元産の「曲がりネギ」とお酒の相性は抜群です。器といえば、最近はワイングラスで清酒を飲む

古代、天皇家に食材を  
献上した「御食国」を背景に、  
2000年から「食のまちづくり」  
を展開しています。

松崎 晃治  
小浜市長（福井県）

女性も増えましたね。漆の産地である岩手県では漆を施したワイングラスもつくられています。

**松崎** 2016年の暮れのことですが、小浜市唯一の造り酒屋が廃業を決定したというニュースが地域を駆け巡りました。御食国としての歴史があるわがまちで、地元のお酒がなくなるのは何とも寂しいことでしたが、結果的に商標は別の新会社に譲渡されることになり、小浜市の造酒は継承されることになりました。現在、80歳を超えるベテランの杜氏の下で、酒造りが行われています。

**影山** 残念ながら湖西市にはありませんが、お隣の浜松市には二軒の蔵元があります。一つの蔵元では、当局のために力を尽くしてくれ、豊田佐吉翁の生誕150年を迎えた昨年（2017年）には、市内で収穫した山田錦で記念の素晴らしい清酒をつくっていただきました。

## 地域の観光を支える女性の力

**細野** 外国人観光客を迎え入れるに当たって、いかにおもてなしをするのかは、各都市においても大きな課題でしょう。特にこの分野では女性の方々の活躍が重要ではないでしょうか。

**勝部** 一関市ではAKB48になぞらえて、IKB48（いちのせきかあちゃんばあちゃん48）が結成され、イベント時のPR活動、旅行ガイド、観光客へのおもてなし活動において、大変活躍されています。

**和田** 小松市でも、観光客に対するおもてなしはもとより、女性の皆さん方が報恩講料理をはじめ、郷土料理を守り、広く伝える活動をしてくださっています。本当に頭が下がります。

特に、シルバー人材センターの女性スタッフ

個々の観光資源を  
しっかりと「線」で結んで、  
地域一帯を周遊できる  
ような旅の形を観光客に  
提案したいですね。



影山 剛士  
湖西市市長(静岡県)

22名が開いた、地元食材を使い、伝承されている郷土料理をアレンジしたレストランは、有名ホテルの料理長の指導もあり、連日満席となつて、1年半で3万人の来場がありました。

**松崎** 小浜市では、食文化館で活躍する「グループマイメイト」(食生活改善推進員の有志からなる)や、子どもたちに料理を教える「キッズサポーター」など、日常的に食のまちづくりに協力いただいている女性市民が中心となつて、外国人観光客への手厚いおもてなしが行われています。

さらに、熱心なのが漁家民宿のおかみさん方です。温かい心遣い、行き届いた対応は、外国人観光客からも高い評価を受けています。

**影山** 「里山たいけん帖」浜名湖おんぼく」の交流体験イベントでも、さまざまな女性が企画者としてプログラムに携わってくれています。また、紀州藩の御用宿を再現した「紀伊国屋旅館資料館」では、当時の風情を体験してもらおうと、江戸時代の食事として「紀伊国屋御膳」を提供していますが、そのアイデアを出してくれたのも女性の方でした。今の時代、女性の方々の声を観光施策に反映させることは極めて大切なことだと思っています。

### 言葉の壁をいかに乗り越えるか

**細野** 外国人観光客におもてなしをする上で、大きな壁となるのが言葉の問題です。話し言葉もさることながら、日本語はひらがな、カタカナ、漢字が混じるので、表記の仕方も工夫が必要になると思います。

**松崎** これまで外国人への接客時に利用できる「指さし会話シート」を市内の飲食店や宿泊施設に配布していたのですが、飲食店関係者などから使にくいという声が聞かれていました。そうした中、ある市内の高校生が、「自分もインバウンド促進に貢献したい」と、より使い勝手のよいシートを制作してくれ、飲食店などでの活用も進んでいます。私としてはその高校生の心意気がとてもうれしかったですね。

**影山** 湖西市は自動車産業のまちですから、もともと外国籍の方々が多く居住しており、現在は、市の人口の約5%を占めています。そのため、日常的に地域の中でも国際交流の取り組み



江戸時代の食事を再現した「紀伊国屋御膳」を提供(湖西市)

が進められていることに加え、道路標識もポルトガル語やスペイン語に対応しています。そうした土壌があるので、外国人観光客への対応もそれほど心配していません。

**勝部** 一関市では、イヤホンが付いたペン型の音声ガイドを観光スポットで活用しています。パンフレット内の掲載写真などにペンの先を当てると、センサーが感知して、音声案内が流れる仕組みです。こうした便利な機器もうまく観光ツールとして用いることが大切だと思います。

**和田** 小松市では外国人観光客に対して、さまざまな体験メニューを用意していますが、関係者の皆さんがすべて外国語を話せるわけではありません。しかし、特に言葉の問題で苦労しているわけではないようです。表情なども交えながら双方がハートでコミュニケーションを取られています。

## 観光客の滞在時間を延ばすために

**細野** インバウンドを着実に地域の活性化につなげるためには、滞在時間の長期化、そして宿泊客の増加が欠かせません。そのために工夫していることなどはございますか。

**勝部** 一関市では、世界文化遺産に登録された、隣接する平泉町と連携しながら、観光施策を進めています。しかし、平泉町の場合は典型的な通過型観光で、平均的な滞在時間は2時間を切っています。滞在時間をより長くすることが大きな課題ですが、以前からそうした観光スタイルだったため、宿泊施設も多くありません。この点が一番頭の痛い問題ですね。

**影山** 本市も状況は同じで、観光客の滞在時間の延長が大きな課題です。市内には、豊田佐吉記念館や新居関所など、魅力的な観光資源があるものの、今は点と点でしかありません。これをつつかりと線で結んで、地域一帯を周遊できるように旅の形を提案できるようにしていきたいと思っています。その意味でも、自転車、船、鉄道の連携は重要です。最近では、浜名湖遊覧船や第三セクター「天竜浜名湖鉄道」に、観光客が



細野 助博  
中央大学総合政策学部教授

自転車を積み込んで移動できるような仕掛けなどの新しい取り組みを始めています。

**松崎** 体験型の観光をいかに提供できるかがカギとなるでしょう。小浜市でその役割を担っているのが、漁家民宿です。各民宿が工夫しながら、シーカヤックやクルージング体験、さらには養殖鯛のさばき体験など、体験型メニューを数多く提供しています。

さらに、小浜市には国宝寺院や仏像などの文化財も数多くあります。また、座禅体験などができるお寺もあります。食文化はもとより、こうしたさまざまな地域資源を組み合わせながら、旅の楽しさを提供することで、少しでも長く滞在いただきたいと考えています。

**和田** 最近では、小浜市のように民宿などを活用した「農泊」が各地で盛んに行われるようになっていきますね。小松市でも、地域おこし協力隊の皆さんの努力により、古民家を活用した農泊が進められ、宿泊客の増加につながっています。食事も、あえて地元の方が日常的に食べるような簡素なメニューを提供することが多いのですが、それがかえって人気を集めているようです。伝統的な生活体験や地域住民との交流を楽しみたい。そんな観光客のニーズが背景にあるのでしょう。

もう一つ、現在の旅行スタイルで無視できないのが、個人旅行者への対応です。小松市でも伝統文化を生かした体験メニューを豊富に用意していますが、これが個人旅行者に喜ばれています。嗜好やニーズが異なる一人一人の観光客に向けて、豊富なメニューを丁寧提供していくことが、滞在時間の長期化にもつながると思います。



**細野** 国連世界観光機関（UNWTO）によると、2017年の入国者数（国際観光客到着数）は前年比6・8%の伸びを見せたとのこと。この有望なマーケットを、いかに各都市が工夫して、地域経済の活性化につなげられるか。本日は、その実現に向けて、いずれの都市も地域の食文化や伝統などの地域資源を生かしながら、効果的に観光施策を進めている実態を説明いただきました。

今後、地域住民や関係機関と連携しながら、インバウンドの促進、地域振興の実現に向けて、より一層、ご努力いただきたいと思っています。（2018年11月15日、全国都市会館にて開催）  
本コーナーは隔月掲載となります。