

北海道における飲食消費と域内循環 —帯広市と釧路市の飲食店実態調査からの接近—



下山 朗 (しもやま あきら)

奈良県立大学地域創造学部教授

兵庫県芦屋市出身。2000年、関西学院大学経済学部卒業後、同大学経済学研究科博士前期課程および後期課程に進学。2006年より釧路公立大学経済学部講師、2008年より准教授、2017年より奈良県立大学地域創造学部准教授を経て、2018年4月より現職。博士(経済学)。専門は、地方財政・地域政策。

1 はじめに

グローバル化の進展や産業構造の変化に伴い、観光はわが国の新たな成長産業として大きく期待されている。特に成長するアジア各国からの訪日外国人が急増している中、観光立国の推進がクローズアップされ、平成20年には観光庁が発足されるなど、様々な政策が進んできている。北海道への訪日外国人も平成24年度以降急増し、平成28年度では230万人を超える状況となっている。観光客の旅行の動機について日本交通公社(2017)『旅行年報2017』によると、「旅先のおいしいものを求めて」が2017年では62.2%と2007年の調査と比べて7.4%ポイント増加しており、観光における食への期待は大きくなってきている。

観光の経済効果は、宿泊業や飲食業といった直接的な産業だけでなく、サービス業や運輸業さらには農林水産業や製造業をはじめ幅広い産業に及ぶとされている。しかしながら、地域経済の活性化を考えた場合、観光客の増加が単純に結びつくとは限らない。取引先企業の撤退・廃業などによって地域内の取引があまり活発ではないならば、地方圏に観光客が増加しても、地元の産品が売れなければ活性化には繋がらず、経済効果は都市圏へ「漏出」してしまう可能性も考えられるだろう。

このような観光客の消費行動に関連した研究は、観光論や文化論を中心とした研究が中心であり、地域経済の循環との関係性で述べられたものは少ない。本稿と同様に北海道を対象とし、観光と地域経済の関係について研究したものとして、小磯・新山・梅川・塩谷・大西・田代(2002)がある。この研究では、釧路根室地域を事例に地域観光の経済効果分析として、原材料の域内調達率および生産物の地元比率を観光関連事業者へのアンケート調査から求め、域内調達率の向上が地域経済に与える影響について分析している。

そこで本稿においても、同様の問題意識に基づきながら、観光における飲食消費に着目しより詳細な分析を試みる。具体的には帯広市および釧路市にある観光

客が比較的訪れる範囲の居酒屋を中心とした飲食店を対象に、地元産食材比率がどれだけあるのかについて調査した。またその地元産食材をアピールしているのか等についても併せて検討していく。

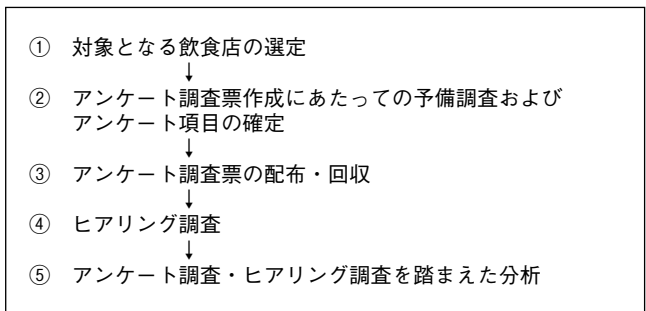
2 分析の対象とアンケートの概要

本調査の目的は、釧路市および帯広市において観光客が比較的訪れる地域の飲食店においてどの程度地元産食材が用いられているか明らかにすることである。その理由としてすでに述べたように、観光客の食への期待の高まりだけでなく、対象とした帯広市および釧路市ともに「地元産の食材が豊富」であるということが強く認識されていることから^{*1}、地元産の食材を使ったメニューを地域の特産品として期待していると考えられるためである^{*2}。しかしながら地元産食材比率は、飲食店の仕入状況や価格設定と大きく関わることから、厳密な調査が行われてこなかった。

また、地元産食材の「地元」の定義についても様々な考え方があ。本稿では、アンケート調査を行った釧路市および帯広市の「地元」の範囲として、釧路市

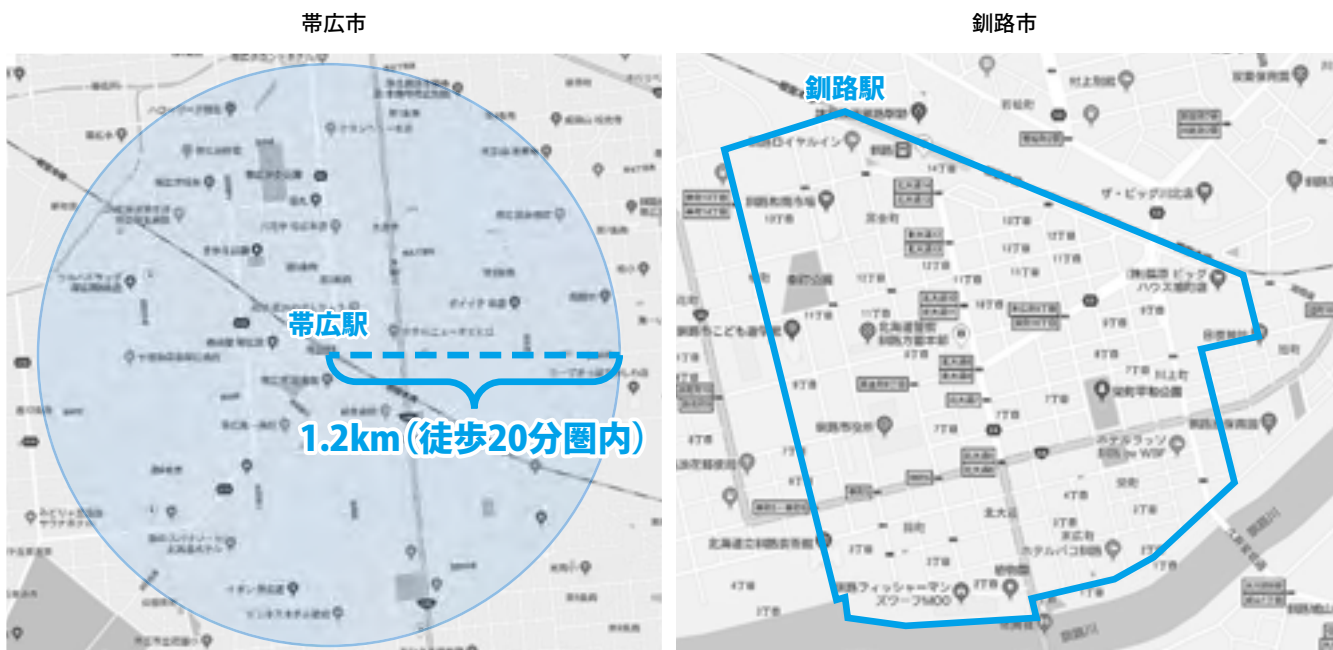
においては釧路管内、帯広市については十勝管内を対象とした^{*3}。また、飲食店の対象範囲によっても大きく結果が異なることが予想されるため、本調査では次のような流れで調査を行った（図1）。

①において対象となる飲食店の選定を行うために、どこの「地域（エリア）」にするか、その地域におけるどの「飲食店」を対象とするかについて検討した^{*4}。まず、対象となる地域は、本稿では観光の飲食消費を調査することであるため、観光客が比較的訪れる可能性が高い地域として、帯広市は帯広駅から20分圏内（1.2km）までとし、釧路市は釧路駅から最大の繁華街である末広地区までとした（図2）^{*5}。



出所：筆者作成。

図1 アンケート調査のフロー



出所：google mapをもとに筆者作成。

図2 アンケート調査対象範囲（帯広市・釧路市）

表1 アンケート調査の回答飲食店数

	釧路市		帯広市	
	該当店舗数	(比率)	該当店舗数	(比率)
居酒屋	59	(56.7%)	104	(42.8%)
和食	13	(12.5%)	40	(16.5%)
炉端	8	(7.7%)	0	(0.0%)
カフェ	0	(0.0%)	25	(10.3%)
食堂・レストラン	5	(4.8%)	19	(7.8%)
海外料理	9	(8.7%)	23	(9.5%)
ラーメン	1	(1.0%)	9	(3.7%)
焼肉	5	(4.8%)	10	(4.1%)
その他	4	(3.8%)	13	(5.3%)
小計	104		243	

出所：下山研究室のアンケート調査をもとに筆者作成。

調査によって得られた標本について、ジャンル別に見たものが表1である。

帯広市の回答飲食店数は243店であり、回収率は47.6%である*6。釧路市のアンケート調査回答飲食店数は104店であり、回収率は30.4%である。ジャンル別の比率について見てみると、食堂や、レストラン、ラーメンといった分野は比較的サンプル数が少ないが、メニューが豊富に存在する、居酒屋や和食は、どちらもある程度多くサンプル数を確保できていることがわかる。両市を比較すると、居酒屋については釧路市の比率が高い一方で、カフェや食堂・レストランといったジャンルについては帯広市の方が高くなっている。

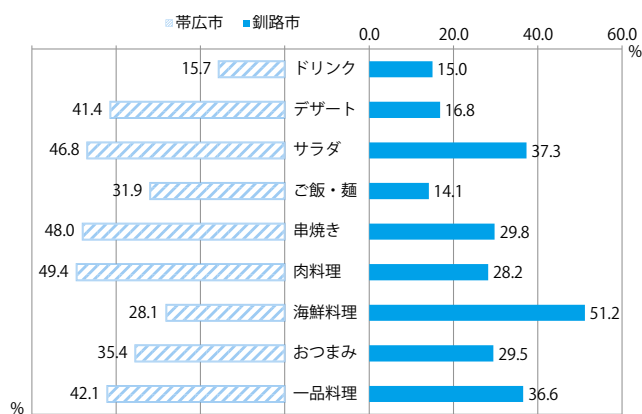
3 アンケート結果

アンケート調査結果について分析、検討を加えていく。まず、地元産食材がどれくらい使われているのかについて、メニュー別に帯広市と釧路市を比較したものが図3である。

メニューは、一品料理、おつまみ、海鮮料理、肉料理、串焼き、ご飯・麺、サラダ、デザート、ドリンクの9種類に分けて分析した。帯広市では、肉料理、串焼き、サラダを中心に地元産比率が高いだけでなく、一品料理やデザートについても40%を超える高さとなっている。これは料理の一部に地元産食材を用いて

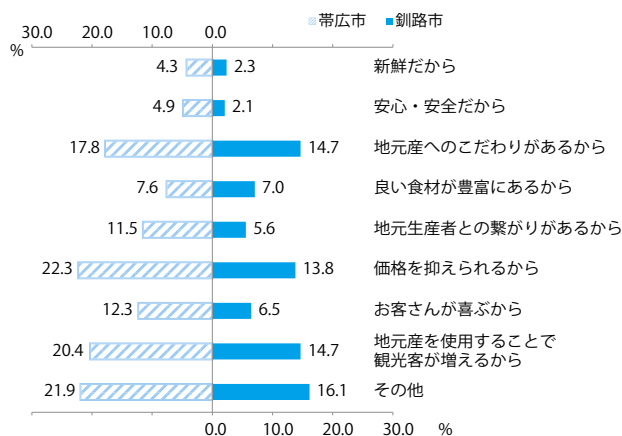
いることから比較的高い数値になっていると考えられる。一方釧路市では、地元産比率が最も高いのが、海鮮料理であり、ついで一品料理やサラダとなっている。両市を比較すると、どちらもそれぞれの地域の特産物である、釧路市の海産物、帯広市の農産物・畜産物に関するメニューの地元産比率が高いことがわかる。帯広市の方が、一品料理やデザートについても40%を超える値と高くなっている理由として、地元において入手することが可能な乳製品からメニューを開発していることが考えられるだろう。

次に、これらの地元産食材を使用する理由についても調査している（図4）。



出所：下山研究室のアンケート調査をもとに筆者作成。

図3 メニュー別地元産食材利用率（帯広市・釧路市）

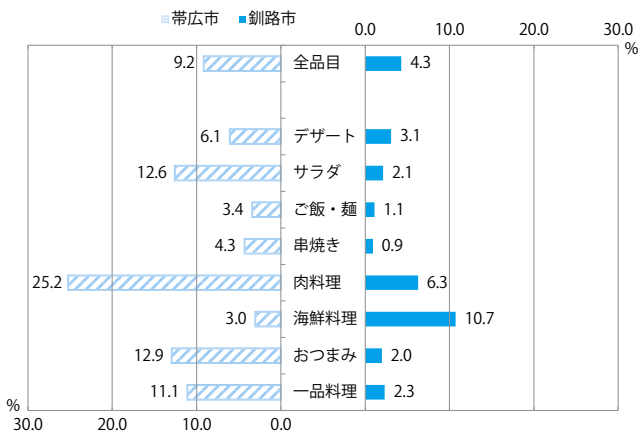


出所：下山研究室のアンケート調査をもとに筆者作成。

図4 地元産食材を利用する理由

アンケートの回答率には若干差があるものの、「価格を抑えられるから」、「地元産を使用することで観光客が増えるから」、「地元産へのこだわりがあるから」の3つについては両市とも高い結果となっている。一方、「新鮮だから」や「安心・安全だから」といった値はそれほど高くはない。また、観光客が多く訪れる両地域であるが、「良い食材が豊富にあるから」という点についてあまり割合が高くないのも特徴である。図3で見てきたように、どちらも地元産食材は豊富であり、その評価も高いものであるにもかかわらず、それぞれの店舗では、これらの点が高くないのは非常に興味深い結果である。さらに「お客さんが喜ぶから」の項目があまり高くなっていない理由として、地元のお客さんの評判も考えられるだろう。地元のお客さんであっても、普段家庭では味わえないような、丁寧な調理方法、珍しいメニューを提供しているのならば、好んでメニューを注文するであろう。しかしながら、この両地域のメニューは、比較的食材の新鮮さやそのまの美味しさを味わうものが多いことから、地元のお客さんの評判としてはあまり高くないことが推察される。

次に、アンケート対象店に追加調査を行い、メニュー表の表記状況から地元産食材の利用が観光客に対して十分情報提供されているのかについて見ていく（図5）*7。



出所：下山研究室のアンケート調査をもとに筆者作成。

図5 メニュー群（種類）別メニュー表記地別分類

帯広市では全メニュー品目7,914品目のうち、地元産と表記していたものは9.2%であり、その割合は10%未満にとどまっている結果となった。さらに、メニューごとに見ていくと、最も地元産食材を提供している比率が高かった肉料理において25.2%と非常に高い値となっている。ついでおつまみ(12.9%)やサラダ(12.6%)となっているが、いずれも地元産食材の利用率と比べると低い値となっている。一方、釧路市では全メニュー4,958品目のうち、地元産と表記していたものはわずか4.3%と、帯広市と比較しても非常に低い値であることがわかった。また、最も地元産食材を提供している比率が高かった、海鮮料理において地元産と表記していたものは、他のメニューと比べて高いもののわずか10.7%であり、実際に用いられている食材の比率と比べて過小な割合であった。他のメニューではいずれも10%未満であり、ほぼ地元産表記がされていないことが明らかとなった。

これらの結果を受けて、いくつかの飲食店にその要因を再度ヒアリング調査したところ、「地元産食材を使っているときもあるが、常に使っているわけではなくメニューに表記することが難しい*8」、「旬のメニューについては別の様式でお客様に提供しているけれども、通常メニューについてはあまり変更していない」等が聞かれ、飲食店が積極的にメニュー表を改変できていない（していない）状況にあり、結果的に客（観光客）に対して十分周知できていない結果となっているといえるだろう。

4 おわりに

本稿では、アンケート調査により釧路市および帯広市の飲食店において地元産食材がどの程度用いられているか、それが十分観光客に情報提供されているのかについて分析検討を行った。地元産食材比率については、釧路市、帯広市ともにその地域の特徴ともいえる製品の地元産比率が相対的に高く、これらの比率をさらに高めるためには、それらの製品を使った多様なメ

ニュー開発が求められるだろう。また、お客に対して地元産食材の情報をほとんど提供できておらず、地元産食材を使用しているにもかかわらずメニューに表記されていない割合が高く、結果的にそれらをアピールすることが十分できていないことが明らかとなった。

わが国では地方創生のもと、様々な地域振興策が模索されている。インバウンドによる一過性のブームではなく、持続可能な地域経済の振興には、自立できる経済システムが重要である。そのためには、外貨を稼ぐ移出産業としての基盤産業の存在だけでなく、域内に来た資金を循環させ漏出を防ぐ循環性が大切であり、地域経済から資金が漏出しているかを正確に分析する必要がある。本稿の調査では、北海道の釧路市および帯広市という特定の地域を対象とした分析ではあるものの、上述したように観光客の飲食消費におけるいくつかの課題が発見された。このことは、観光客誘致政策を行っている地域経済政策担当者が検討すべき地域内での資金の循環のあり方に関する検証方法を提示できたものと考えられる。

謝辞

本研究は、一般財団法人北海道開発協会 開発調査総合研究所 平成28年度研究助成金による研究成果の一部である。また、アンケート調査をするにあたって協力いただいたすべての方に感謝する。なお、本研究において有り得る誤謬^{ごひょう}は全て筆者の責任に帰するものである。

主要参考文献

- ・小磯修二・新山毅・梅川智也・塩谷英生・大西雅之・田代健介 (2002) 「地域観光の経済効果分析と地域自立型産業への展開に向けての研究」 釧路公立大学地域経済研究センター。
- ・下山朗 (2017) 「観光客の土産物購入行動の分析－北海道釧路・根室地域を対象とした域内循環の検討－」 『奈良県立大学研究季報』 第28巻, 第2号, pp.1-16.
- ・中村良平 (2014) 『まちづくり構造改革 地域経済構造をデザインする』 日本加除出版。
- ・山田浩之・徳岡一幸 (2007) 『地域経済学入門 [新版]』 有斐閣コンパクト。

* 1

ブランド総合研究所『地域ブランド調査2016』において、地元産食材が豊富と認識している割合は、釧路市は全国1000自治体の中で11位、帯広市も16位と非常に高位である。

* 2

十勝管内における豚丼や釧路管内におけるザンギやスパカツといったいわゆる「名物」といわれるものについては、必ずしも地元産食材を用いているとは限らない。一方、これらの「名物」を求めて訪れる観光客も多く、この影響を考察するためには地域ブランド構築を含めた検討が別途必要である。

* 3

釧路市においては釧路管内（釧路市・釧路町・厚岸町・白糠町・鶴居村・弟子屈町・標茶町・浜中町）の産品と定義し、帯広市においては十勝管内（帯広市・新得町・清水町・幕別町・池田町・豊頃町・本別町・音更町・士幌町・上士幌町・鹿追町・芽室町・中札内村・更別村・大樹町・広尾町・足寄町・陸別町・浦幌町）と定義している。

* 4

飲食店営業に関わる稼働している飲食店を選定するため、北海道情報公開条例第14条第1項の規定に基づき、公文書開示請求を行い、開示されたデータをもとにサンプル対象とした。

* 5

釧路市の観光客が比較的宿泊する観光地として「阿寒湖温泉地区」も存在するが、そちらは温泉街であることから、ホテル・旅館内での飲食が中心であること、また物理的にも釧路市内から遠方にあることからアンケート調査対象地域から除外している。

* 6

帯広市の回収率が高くなった理由として、前年度に実施した釧路市における調査よりも調査員を1名増員したこと、また調査に関する経験が増したことにより、各店舗との信頼関係構築が比較的上手く行えたことなどが考えられる。

* 7

メニューに関する調査の対象となったのは、釧路市では86店舗、帯広市では217店舗である。

* 8

これは、2013年10月に阪急阪神ホテルズのいわゆる「食材偽装問題」というメニューの食材表示の偽装問題が社会問題化したこととも関係があると考えられる。

※本レポートについては、当（一財）北海道開発協会ホームページも参照ください。平成28年度助成研究「観光における飲食消費と域内循環－釧路地域と十勝地域の飲食店実態調査－」