

## 地域固有の価値を「食」で表現・発信する～ガストロノミーの推進～

オホーツクガストロノミー推進協議会

現在、各地で新たな観光振興の視点として着目されているのが「ガストロノミー」です。ガストロノミーというキーワードを、まだ聞き慣れない方も多いかと思いますが、そもそもガストロノミーとは、もともとはフランスの食文化で、日本では美食術、美食学とも訳されることが多いです。

### 【ガストロノミーの広がりとは地域主義】

ガストロノミーの広がりについては、尾家建生(2017)の研究によると、ガストロノミーは以下の経緯を通じて世界中に広がっていったと考えられています。<sup>1)</sup>

18世紀にヨーロッパの主要都市では高級ホテルが登場し、パリにはレストランが開業し始めていきました。その後、市民革命をいち早く成し遂げたフランスではレストランが発達していきます。そこには、フランス革命後、貴族に仕えていた有名料理人たちが、主人とともに亡命するか、それともフランスにとどまって転職を計るかの選択を迫られ、主人と共に亡命の道を選んだ者は、イギリス、スイス、ドイツの貴族社会に大きな影響を与え、フランスにとどまった者の中には自らレストランを開くという者があられました。その結果、革命前(1780年代)に100軒だったパリのレストランは帝政下(1800 - 1814年)で500~600軒、王政復古期(1814 - 1830年)には3,000軒にまで増加しました。

以上のような、フランスでのレストランの広がりを通じて、「ガストロノミー」は幅広い層で親しまれるようになりました。

また、今日、ガストロノミーは地域固有の価値を表現するものとして認知されていますが、その「地域主義」を重要視する要因となったと言われているのは、産業革命です。<sup>2)</sup>

19世紀末は、産業革命によって工業化が進んだことにより、加工食品や大量生産が可能となり、人々は「効

率性」を重視するようになりました。生活の利便性は高まった一方、都心部と地方の経済格差や各地の個性や文化が失われるのではないかと懸念が高まり、フランスにおいては、各地域の文化的・経済的な豊かさを求め「地域主義」が誕生しました。当時の美食家たちもこの「地域主義」に賛同し、フランス料理の多様性や芸術性の復興を目指す活動が始まり、これがガストロノミーの中でも深く根付いていきます。

### 【ガストロノミーと観光振興】

今では、このガストロノミーに対する期待は、特にコロナ禍後、観光振興の点で世界的に見ても極めて大きくなっています。国連世界観光機関では2020年に以下のようにガストロノミーを評価しています。

「ガストロノミーは食べ物以上のものです。それは、さまざまな人々の文化、遺産、伝統、共同体意識を反映しています。それは、異文化間の理解を促進し、人々と伝統をより近づける方法です。ガストロノミーツーリズムも文化遺産の重要な保護者として浮上しており、各部門は特に農村部での雇用を含む機会の創出を支援しています」

### 【オホーツクガストロノミー推進協議会の設立経緯】

このように、観光振興において着目されるガストロノミーは、食の宝庫である北海道においても注目すべき点です。そこで、地域文化の継承や「食」に関する学習の場の創出が期待されてきた“ガストロノミー”を、オホーツクを舞台に展開し、ガストロノミーツーリズムを通じた地域の関係人口の拡大を目指すべく、2021年7月26日にオホーツクガストロノミー推進協議会を設立しました。

### 【オホーツクでガストロノミー推進に取り組む意図】

オホーツクでは、冷涼な気候と広大な土地を最大限に活かし、大型機械化農法による寒冷地作物の栽培、特に加工原料の畑作3品(デンプン用ジャガイモ、麦:小麦、ビール麦、ビート)を中心に作付けしてきました。日本でも屈指の高い生産性を誇るオホーツクの農

1) 尾家建生『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』(学位論文)大阪府立大学大学院、2017年。

2) sharedine HP (<https://sharedine.me/media/know-how/gastronomy>) (閲覧日: 2023年4月13日) より引用。

業は経営の安定化に向けて、高効率→高所得の経営を展開してきました。また、直接口にする事のない加工原料を生産してきたという背景も相まって、オホーツクの農家においては、単純に儲かるための作物をいかに効率よく作るかのみに焦点が集まり、あたかも工業製品を作っているような感覚が生産者の中にも定着してきたように思われます。また、政策、市場、気候変動の影響を見ながら毎年畑作3品の作付割合を調整してきたことから、特産品となりえる作物が見えづらく、加えて、生産者自らが食すような作物が選択されてこなかったことで、食文化が生まれづらい環境が今も続いています。

ゆえに、オホーツクにおいて豊かな「食」を構築していくためには、食文化の視点からも今日の農業のあり方を見直し、(1)農家自身が自ら生産する農畜産物の価値を捉え直していくこと、そして、(2)その農畜産物に対し消費者が共感・評価していくための仕組みづくりが必要です。これはこれまで“売りモノ”として価値のみが重視された農畜産物を、食育視点から見た「地域の特産品としての価値」や観光視点から見た「景観作物としての価値」など、多面的視点からその価値を捉え直し評価・発信していくなかで、改めて“食べモノ”として価値を見いだすというものであり、ここに地域文化の継承や「食」に関する学習の場の創出が期待されてきた“ガストロノミー”をオホーツクで展開していく意義があります。

### 【小清水ガストロノミーの開催】

オホーツクガストロノミー推進協議会は、北海道小清水町を舞台に、地域関係者の協力のもと、2022年7

月16日、麦をテーマとしたガストロノミーイベント「小清水ガストロノミー（イベント名：Koshimizu Gala）」を開催しました。このイベントは、麦のある農業・農村空間の魅力を都内シェフの協力のもとガストロノミーで表現し、それを演出した空間のなかで地域内外の有識者で食し、共感・発信する場として企画した野外ディナーイベントです。また、このイベントでは、地元の食を支えてきた女性農家と都内シェフとの交流の場も設け、地域の伝統食や家庭の食を支えてきた女性農家の感性を刺激することで、ガストロノミーを地域で普及・展開していくための基盤形成も目指しました。

### 【ガストロノミーの効果】

野外ディナーに参加された参加者からは、ディナーを通じて、改めて地域の文化や農村景観としての魅力、自ら生産する農作物の重要性を理解することのできるイベントであったとの声をいただき、小清水町で農業を営み生活することの「誇り」を実感するきっかけになったと思われ、地域資源の価値を地域住民が再認識することに寄与できたと考えられます。

なお、この度のガストロノミーイベントを通じて、オホーツク地域の内外において徐々にではありますが、農業関係者及び観光関係者を中心にガストロノミーが認知されつつあり、小清水町をはじめ、他の地域でのガストロノミーの展開が期待され、北海道の強みである「食」と「観光」を担う「生産空間」の保持形成に繋がる事が期待されます。

当協議会では、引き続きガストロノミーの推進に努めていきます。



小清水ガストロノミーの様子