

トラベル懇話会 4月例会レポート

ガストロノミーツーリズム最前線

柏原光太郎氏

日本ガストロノミー協会会長/Kassie & Co.代表取締役

訪日外国人旅行者はいまや 4000 万人以上。何が彼らを惹きつけるのでしょうか。日本には魅力がさまざまあれど、とりわけ食の魅力が注目されます。彼らに「なぜ日本に来たいのか」と問えば「美味しいものが食べたいから」が他の回答を大きく引き離すそうです。そこで今回は日本ガストロノミー協会の柏原会長をお招きし、日本の食の魅力の秘密と可能性についてお話しいただきました。

美食を求めて来日する世界の富裕層

日本政策投資銀行と日本交通公社が 2021 年に実施した共同調査によれば、「コロナ禍が明けて次に観光旅行したい国」の質問で、他を引き離し 1 位だったのが日本。また日本政府観光局の 2023 年の調査で、訪日旅行の目的として圧倒的多数を占めたのは「ガストロノミー・美食」でした。つまり世界が日本を選ぶ理由、それは食であり訪日の最大の動機はいまやガストロノミーであるのです。

ガストロノミーの定義は、単なる美食の意味ではなく食文化全体を指します。19 世紀にフランス料理を定義する際に使われたことをきっかけにひんばんに使われるようになったのですが、そもそもは食文化の背景にある歴史や地理などを含めて解釈するアカデミズム分野の専門用語でした。それが幅広く使用されるようになり、20 世紀に入るとツーリズムとつながってガストロノミーツーリズムという言葉が生まれました。

現在、このガストロノミーツーリズム市場を支えているのは比較的若い年齢の富裕



層、いわゆる新富裕層です。一世代前の富裕層が豪華ホテルに宿泊しゴージャスなレストランで美食を堪能するのを好んだのとは違い、新富裕層は地元の人が食べている美味しいもの、まだ他の人が知らない美食を自分で探し、誰よりも早く発掘して SNS で発信することに喜びを見出すのが特徴です。

したがって彼らの関心は、東京や京都のミシュラン星獲得の有名レストランよりむ

静岡県・焼津市では魚屋さんが主役です。サスエ前田魚店は今や世界的に有名な魚屋です。店主の前田さんの目利きと「神経締め放血」の技術が超一流で、サスエ前田の魚を仕入れている飲食店に国内外から美食家が集まっています。この食材を求めて西日本から移住して焼津に店を構えるようになったシェフもいます。こうして焼津や静岡県内各地の飲食店がサスエ前田効果で盛り上がっているわけです。

長崎県の雲仙では農家が主役です。収量は少なくとも作物本来の味わいや滋味が豊かな在来種や固定種を無農薬で育てる農業にこだわった岩崎さんの手法を学ぶ若手就農者が、岩崎塾生として雲仙に集まり、それに刺激を受けたイタリアンのシェフも移住。農家が起点となりガストロノミーツーリズムが育ちつつあります。

行政のストーリー作りにも期待

行政もガストロノミーツーリズムに着目しています。前述した山形県・鶴岡市では、レストラン「アル・ケッチャーノ」を中心とする民間の頑張りを行政として応援する目的で、ユネスコの食文化創造都市の日本認定第1号を目指しました。2014年には「ユネスコ創造都市ネットワーク 食文化分野」への加盟が認定され、世界中に食文化創造都市としてアピールできる環境を整えました。以降、インバウンドの来訪は確実に増えているとのことです。

新潟県はガストロノミーアワードを2021年から主催しています。このアワードの特徴は、県内から100軒のガストロノミーレストランを選定したうえで分野別に順

位付けをした点でした。行政は順位付けを避け平等な紹介に終始するのが一般的ですが、訪れる側の立場で考えれば順位があった方が参考情報として利用価値が高くなります。現在ではガストロノミー先進県として他県からの視察が数多く訪れています。

富山県では知事自ら「寿司といえば富山」を目指すとして2年前から取り組みを開始。富山湾の海産物は豊かで立山連峰からの水は清冽、美味しい寿司を生む条件が整っていますが現状では「寿司といえば富山」までの存在感は示せずにあります。そこで行政主導で存在感の向上に務めようというのです。

民間の頑張りを行政が後押しするのではなく、新潟県や富山県のように行政が率先してストーリーを作り、民間の背中を押しガストロノミーツーリズムを盛り上げようとの取り組みも始まっているわけです。

世界がわざわざ訪れる美食の目的地として地域がいますぐに始めるべきことは、良い意味で圧倒的なヘンタイとして核となる人材を見つけ出して支援すること。官民連携のネットワークを設立して、地方のガストロノミーツーリズムの課題である二次交通の整備や宿泊施設の整備を図ることです。そして戦略的な情報発信を実現するため、必ずしもフラットな情報発信ではなく、あえて「えこひいき」的な情報発信にも取り組むことが重要だと考えています。

<Profile>

かしわばら・こうたろう●1963年生まれ。慶應大学卒業後、1986年文藝春秋社入社。「週刊文春」「文藝春秋」編集部等を経てEC事業開発局長を最後に退職。2023年にKassie & Co.設立。北九州市参与（食の魅力戦略担当）も務める