

# 地域の食の評価

## 5

西武文理大学サービス経営学部教授

安田 巨宏

観光旅行中の旅行者にとっての地域の食は、どの時代であっても、必要不可欠なものであり、大きな楽しみであった。

しかし、観光の成熟期以前の旅行中の地域の食は、観光資源と位置づけられる美しい自然景観や歴史ある神社仏閣、伝統的な祭事などの「本源的需要」に対し、それらを見学、体験するために必要な交通や宿泊などとともに「派生的需要」であり、「支援的商品」「補完資源」であるとの考えが一般的であった。観光資源としての固有性、独自性や代替性、さらに脆弱性などの観点からの議論であった。

### 地域の食は誘客の源泉となる観光資源

人々の生活が豊かになりレジャーとしての観光旅行の頻度が高まり定着する中、どうせ食べるのなら、その土地らしい、おいしいもの、珍しいものを食べたい、現地に出身いてその食が生まれ育まれてきた環境に自分の身を置いて食を楽しんでみたいと多くの旅行者が思うようになり、観光旅行中の食は旅行を構成する重要な要素となった。

旅行者のニーズの多様化、個性化が進むなか、すなわち、社会や時代の価値観の変化の中で、地域の食は

「本源的需要」となり、「中核的商品」「中核資源」となっていた。今日では、地域の食が、誘客の源泉であり、感動の源泉となる観光資源となっていることは疑う余地はない。

特徴ある地域の食や食文化、食空間は、その土地の自然や歴史、文化、人々の暮らしの中から生まれ、育まれ、今日に続く、そこに暮らす人々にとっての自慢であり、誇りである。

地域の「食」が、公益財団法人日本交通公社の取り組み「観光資源評価」の対象に加えられたことは、時代の変化を感じるとともに大きな喜びである。このたび発刊された写

真集『美しき日本 旅の風光』で取り上げられた「食」のそれぞれについて、筆者の見解を交えながら概観してみたい。

### 世界に誇る東西の横綱 —京懐石と

#### 江戸前の寿司

地域の食の価値は、旅する人それぞれの味覚や興味、知識、経験などに委ねられており、客観的に評価することは困難である。しかし、だれもおいしいと思うものはおいしく、多くの人がわざわざ食べに行きたいと感じるものやはり魅力的である。日本人として一生の間にはぜひ一度は地元で味わいたい、外国の人々にもぜひ食べてもらいたい、そんな地域の食が確かに存在する。

その筆頭は、京都の京懐石である。懐石料理とは、本来、茶会の際に亭主が来客をもてなす料理のことであり、茶道の形式にのっとった食事の形式であった。したがって、献立、食作法、食器などにも一定の決まりがあったが、茶会ではなく料理

店で供されるようになってから、品数も増し趣向も凝らされるようになった。野菜や魚介などの食材にこだわり、その持ち味を生かす薄い味付けで、見た目にも美しい料理であり、まさに日本料理の原点である。多くの旅行者を惹き付ける料理であるが、庶民がなかなか口にすることができない贅沢な料理でもある。京懐石が西の横綱なら、東の横綱は江戸前の寿司であろう（写真1）。

こちらは、今日では決して安価な庶民食とは言えないが、ルーツは庶民である江戸っ子が好んで食べた江戸の郷土料理である。江戸前の寿司とは、本来「江戸の前」つまり江戸湾（東京湾）で捕れた海産物を使った寿司のことであるが、一般的には酢飯を一口大に握り、その上に四季折々の生身の魚介などを載せた握り寿司のことを指す。具材はタネ（種）という。逆さに



**江戸前の寿司** [はとまゑのすし]  
江戸の食文化が生み出した代表的な料理で、少量握った酢飯の上に生身の魚介を主とする具材をのせた、にぎり寿司が中心である。「江戸前の海」すなわち東京湾で取れた魚介を食べる屋台料理として、江戸時代後期に生まれた。当時はコハダやシヤコ、アナゴなどを酢や醤油に漬ける、煮るなど下ごしらえをしたものが中心だったが、現在は東京に集まる「旬」の素材をふんだんに用いた寿司が中心。左の写真は東京湾から捕がった旬の地魚をネタにしたにぎり寿司である。【食】東京

**Edomae Sushi**  
Edo style sushi is a product of the culinary culture of Edo (Tokyo), fast-paced, booming capital of the Tokugawa Shogunate. Edomae sushi usually refers to nigiri-zushi that consists of a small mound of cooked vinegared rice and a slice of fresh fish topping. It started in the late Edo period as a fast food sold at street stalls and served the fish and shellfish caught in Tokyo Bay—the sea in front of Edo. Early main ingredients included gizzard shad, squillas and sea eels and many fresh ingredients were cured with salt and vinegar or immersed in soy sauce and sometimes even simmered in broth to extend shelf life. Today, however, Edomae sushi features a wide variety of “in season” fresh ingredients delivered to the gastronomic capital of Japan. The photo on the left shows a nigiri-zushi set with a variety of seasonal fish freshly caught in Tokyo Bay. [Food] Tokyo

写真1 江戸前の寿司

した符牒で「ネタ」とも呼ばれることが多い。主にコハダやサバなどを締めたもの、煮アナゴや蒸しエビ、卵焼きなどであったが、今日では東京に全国から集まる旬の素材を使うのが一般的である。江戸の郷土料理ではあるが、現在は全国各地に広がり、地域の旬なタネを使った寿司を楽しむことができる。その流れの中で地域性が希薄になったことは否めないが、日本の江戸東京が育て上げ完成させた、世界に誇れる料理であることは間違いない。

また、世界共通語となった「sushi」はこの江戸前の寿司である。海外ではヘルシー食として定着しているが、驚きのアレンジも見られる。

## 一度は地元で食べたい 地域食材を生かした おもてなし料理

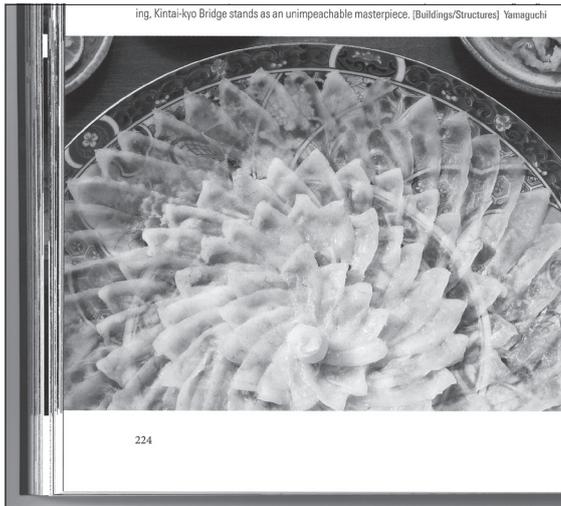
日本各地にはそれぞれの特産物があり、その食材を生かしておいしく味わる、客人へのおもてなしにもふさわしい料理として完成させた地域がある。今日では、全ての料理

は東京にいながらにして食すことができるが、輸送手段、保存技術、冷凍技術などが発達していなかった昔は現地に行かなければ食べられなかった。もちろん、今日でも地元で食べるのが一番おいしい。

日本人の嗜好する美味、希少、季節限定の農水産物といえ、カニが筆頭に挙げられる。特に、冬の松葉ガニ料理は格別である。北近畿、山陰で水揚げされるズワイガニは松葉ガニと呼ばれ、日本海で育ったカニのぎつしりと詰まった身と上品な旨味はこたえられない。カニ刺し、焼きガニ、茹でガニ、カニすき、カニ雑炊と旅行者をうならせる。特に知名度が高いのは、兵庫県の城崎温泉香住である。

下関のふく料理も日本を代表する地域のおもてなし料理である（写真2）。

下関では、フグのことを濁らずに「ふく」と呼ぶ。「福」につながるからだといわれる。下関は日本で水揚げされる天然のトラフグやクサフグなど八割近くが集まる大集積地である。この地に多くのフグ料理を専門



下関のふく料理 [しものせきのふくりょうり]  
下関では「福」に通じるから等の理由で、ふくのことを避らずに「ふく」とよぶ。明治初頭に中毒事故の増加でふく料理が禁止された際、伊藤博文が下関の料亭でふく料理を食べてその味に感嘆し、山口県下でふく料理を解禁させたとの逸話がある。【食】山口

**Globefish in Shimonoseki City**  
Because "fuku" means "good fortune" in Japanese, the usual word for globefish "fugu" is pronounced "fuku" in the city of Shimonoseki. Consumption of globefish was banned at the start of the Meiji period due to an increase in cases of poisoning from the fish, but the story goes that Ito Hirobumi ate the delicacy at a fine dining establishment in Shimonoseki, and was so taken by the taste he lifted the ban on globefish cuisine in Yamaguchi Prefecture. [Food] Yamaguchi

写真2 下関のふく料理

に出す料亭、割烹旅館、料理旅館が集積された。フグ刺し、フグ唐揚げ、焼きフグ、フグちり、フグ雑炊、どれも逸品であり、コースで食べることが多い。

和牛の代表格である松阪牛のす

し、振る舞い料理、おもてなし料理として完成させたのが今日の精進料理である。もともとは僧の厳しい戒律の中で食していた料理である。和歌山県にある日本仏教の聖地である高野山には多くの宿坊があり、山里

き焼きも、どこでも食せるとはいうものの、一度は地元で食べてみたい地域の食である。松阪牛の特徴は、きめの細かいサシと箸で切れるやわらかな肉質、脂肪分に甘みのある風味が特徴だ。とろけるような味、滑らかな舌触りなどとよく表現される和牛を代表する歴史ある牛肉である。松阪市内には専門店が多数あり、しゃぶしゃぶやステーキ、網焼きなどもあるが焼き焼きをまず楽しみたい。地域の特徴的な食材を生かすのとは逆に、限定された食材、すなわち、地元で採れた野菜や豆類、穀類のみを工夫して調理

ならではの旬と生の食材にこだわり、丁寧に調理した品格のある精進料理で訪れた旅行者をもてなしてくれる。その他にも、カキ生産量は全国二位で全国総生産量の半分以上を占めている広島の大粒で濃厚かつ繊細な甘みが特徴のカキを生かしたカキ料理、本格的なウナギ養殖の発祥の地と言われる浜名湖に近い、いつもウナギ料理専門店から蒲焼きの食欲をそそる香りが漂っているまち浜松のウナギ料理もまた生産地が生み出し育ち続けてきた旅行者を惹きつけるブランド料理である。

## 地元にも息づく郷土料理

郷土料理とは、地域独特の自然風土、食材、食習慣、歴史文化等を背景として、地域の人々の暮らしの中で生まれたものであり、地域の伝統として受け継がれてきた料理のことである。

日本の郷土料理と聞いて、すぐに思い浮かべるのは秋田県のきりたんぼ鍋であろう。きりたんぼとは、つ

ぶしたご飯を竹輪のように杉の棒に巻き付けて焼き、棒から外して食べやすく切ったものである。野菜やキノコと比内地鶏を煮込み、そのきりたんぼを入れた鍋がきりたんぼ鍋である。今も県民の定番の家庭料理ともなっている。田舎家、古民家、囲炉裏端、雪景色など料理から連想される、食する情景のイメージが旅心をくすぐる。

前項の地域食材を生かしたおもてなし料理に分類してもよいが、土佐の郷土料理とした方がピンとくるのが、高知県の皿鉢料理である。いくつもの大皿に刺身、カツオのたたき、寿司と組み物といわれる揚物、煮物、酢の物などを盛り合わせた料理で、もともとは本膳の後の酒宴用料理であったが、今日ではメインの料理として、酒とともに供されている。やはり、高知で豪快に食したい料理である。

## わざわざ訪ねて

### 食べ歩きたい庶民の味

地域の暮らしの中から生まれ、地

域住民が日頃より好んで食し、愛し、誇りに思っている、おいしくて安価な庶民的な郷土食を目当てに、多くの旅行者がわざわざ訪ねるようになってきている。地域内に一定の店舗集積が見られるのが特徴で、食べ歩き、店舗巡りがキーワードともなっている。

筆頭は、香川県の讃岐うどんである。郷土食として全国的に評価が上がり、多くの旅行者を呼び、幾度もブームとなった。讃岐出身の弘法大師が中国から持ち帰ったのが始まりと言われ、江戸時代中期にはうどんづくりが行われていたとされ、その歴史は長い。讃岐うどんはコシの強さが重視され、セルフサービスの店が多いのも特徴である。県内に千軒が立地していると言われ、うどん店巡りはとても楽しい。

そばも全国に有名な地域がある。そば粉の産地である長野県の戸隠神社周辺で食すことのできる戸隠そば、食べ方がユニークな岩手県のわんこそば、小麦粉から作られる麺を使用する独特の沖縄そばもわざわざ食べに行く価値がある。

日本の国民食ともなったラーメンはまさに現代を代表する庶民食である。地域には独自の味付けや調理法、食べ方などがある、いわゆるご当地ラーメンがある。その元祖ともいえるのが札幌ラーメンである。ルーツは大正期まで遡り、一九七〇年代に観光名所となる「ラーメン横丁」が誕生する。その頃から、全国的な札幌ラーメンブームが起り、観光に寄与する。現在、市内のラーメン店は千軒以上あると言われている。

大阪のたこ焼きは、大阪発祥と言われる粉物料理の一種で大阪府民にこよなく愛されている。「食い倒れの街」大阪には同じ粉物のお好み焼きや串揚げなど庶民の味が生き続けていて、旅行者も十分に楽しむことができる。

## 旅しなければ 味わえない食の空間

近年、地域の特徴ある食空間が旅行者を集めている。食材や料理ももちろん大きな要素ではあるが、それ以上に特異なその空間で食すこと

とを楽しむ食の旅である。

京都の夏の風物詩、川床の京料理は最も日本的で優雅な食空間であろう(写真3)。

料理屋や茶屋が川の上や、屋外で川によく見える位置に座敷を作り、そこで京料理が供される。夏期のみ、贅沢な楽しみである。川床は、鴨川では「ゆか」、貴船、高雄では「かわど」と言う。また、納涼床とも呼ばれる。

東京の台所と言われる、世界最大規模の魚市場、築地市場の海鮮料理も、国内

外の旅行者が競って食べに来ている。もちろん、日本全国から集まる魚介類は新鮮で美味であるのは間違いないが、場内や場外の活気のある小規模な店舗で食することに価値があるようだ。

developing as the temple town of Yasaka-jinja Shrine, Gion was one of Kyoto's most prestigious night entertainment quarters. Famous centuries-old *chaya* (teahouses) still operate there, and visitors can spot *geisha* and *maiko* (apprentice geisha) on the street. [Town] Kyoto



### 川床の京料理

鴨川や貴船、高雄などでは夏になると、料亭や茶店などが屋外の川岸や川の上にテラスや座敷を組んで料理を提供する。これらは「川床」または「納涼床」とよばれ、京都の夏の風物詩になっているが、鴨川では読みが異なり「かわゆか」「のうりょうゆか」とよぶ。夜の鴨川では、二条通りから五条通りにかけて川沿いに川床の灯りが連なり、独特の夜景が見られる。[食] 京都

### Kawadoko: Outside River Dining

In Kibune, Takao and Kamo-gawa, restaurants and *chaya* (teahouses) build platforms over a flowing river or erect elevated verandas over riverbanks to offer diners relief from the summer heat. These wooden platforms are called *kawadoko* or *noryo doko* and the verandas along the Kamo-gawa River are called *kawayuka* or *noryo yuka*. Rows of shimmering lights from *kawayuka* verandas along the Kamo-gawa River between Nijodori and Gojo-dori streets create a beautiful summer nightscape unique to Kyoto. [Food] Kyoto

163

写真3 川床の京料理

札幌のビール園も、旅をしないと味わえない特別な食空間と思える。形式はただのビアホールであるともいえるが、一九六〇年代、ひとつのビール園が開業し、「生ビール飲み放題・ジンギスカン食べ放題」をう

たったのは衝撃的であった。工場直送の生ビールと、北海道名物のジンギスカンを札幌で味わうのは、その空気感である。

大きな特異性のある食空間といえば横浜中華街がある。街には上海路、中山路、福建路など中国の地名を冠した路地が交差しており、エリア内には五百店以上の料理店が並んでいる。特定の料理店や料理を求める人もいるが旅行者にとっては、街全体の雰囲気を感じ、それが味付けとなっている。

日本には、人との触れ合いが楽しめる屋台村がまだ残っていて屋台料理が楽しめる。最も有名で規模が大きいのは、福岡の博多中洲川端や長浜地区であろう。屋台では博多ラーメン、餃子、おでんだけでなく洋食や天ぷらなども味わえる。不思議な食の空間を楽しむことができる。

## 地域の食を評価することの意義

地域の食が他の地域とちよつと違うというだけで、全てが食の観光

資源になるかといえそうではない。

本稿で紹介してきた、多くの旅行者の支持を受けている地域の食には共通点がある。客観的に数値化することが困難な項目ばかりではあるが、これらが、筆者の考える観光資源となる地域の食に対する評価軸である。

第一に、美味で安全な食であること。味覚には個人差があり、全員がおいしいと思う食は存在しないかもしれないが、大多数の人がおいしいと感じることが必要であろう。食の安全は絶対的なものであり、大多数の人が安心と感じるものである。

第二に、地域固有な食、その地域でしか食べることのできないその地域らしい食であること。そこでしか食べられないというのは、流通の発達した日本においては、もはやあり得ないかもしれないが、明確な差別性が存在してはならないだろう。

第三に、地域住民が共感する食であること。つまり住民がその食を好んで食べ、おいしいと感じ、誇りとしていることである。

第四に、物語性のある食、料理や

食材、調理方法などに物語が隠れていること。歴史だけでなく、伝説やストーリーなどが、その地域でこそ味の味となる。

最後に、持続性のある食、保護できることである。一過性で終わってしまうブームのような食は、この対象とはならない。

とはいえ、食は、誰が何と言おうが自分自身がおいしいと思つたものが、おいしい魅力的な食である。そんな食を評価することはとても難しく、意味のないことかもしれない。

しかし、南北に長く、四季がはつきりとある日本の地域には、そこに住む人々の暮らしの中から生まれ愛され、継承されてきたおいしい食がある。それを多くの人に知ってもらいたい。そして、その食を地域の誇りとして、日本の宝として次の世代にも残していきたい。そのきっかけになることが地域の食を評価する大きな意義であると考えている。

もつともつと多くの人に、長く本源的な価値となる地域の食にかかわってほしい。食を味わうこと

を通して、地域の文化、日本人のアイデンティティを、観光という行為によつて多くの人に知られるようになるとうれしい。

日本人だけでなく、世界中から日本の食を求めて多くの人々が訪れ、日本の地域まで足を延ばし、住民自慢のさまざまな地域の食を堪能してくれることを望みたい。

「美味しき日本」をアピールする地域の食という観光資源はたくさんある。(やすだ のぶひろ)

掲載写真 出典：JTBパブリッシング  
『美しき日本 旅の風光』より



安田巨宏(やすだのぶひろ)

西武文理大学サービス経営学部教授、法政大学大学院政策創造研究科博士後期課程修了、博士(政策学)。観光士。一九七七年JTBに入社、元JTBグループ旅の販促研究所所長。二〇一〇年より現職。日本エコツーリズム協会理事、コンテンツツーリズム学会副会長、日本地域資源学会常務理事など。『フードツーリズム論』古今書院、『食旅と観光まちづくり』学芸出版社、『澤の屋旅館』はなぜ外国人に人気があるのか』彩流社、など著書多数。