

“松江らしさ”を形成する「職人」と体験型アクティビティに関するフードツーリズム研究

土屋佳絵子／観光創造研究室／島根県立大学人間文化学部

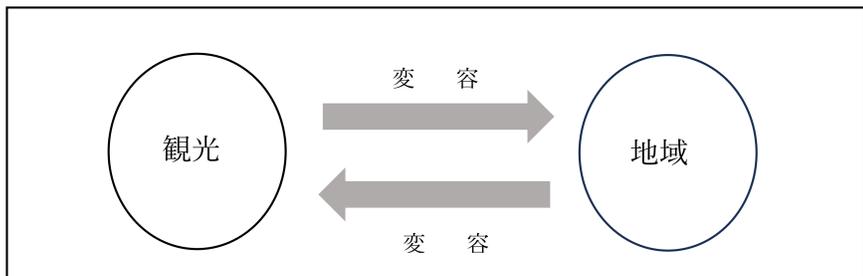
研究背景

全国に多く存在するフードツーリズムを使った観光事業

島根県松江市において、フードツーリズムや体験型アクティビティを楽しむ旅行形態が存在し、観光客に楽しまれていることを知った

しかし、地域が、観光客から求められる観光地のかたちになろうとすればするほど、地域の独自性が失われ、その地域らしい観光地ではなくなる「**再帰性**」が発生するのではないかと

フードツーリズムを使った観光事業は多くの地域が取り組んでいるため、**他地域との差別化をはかり**、地域らしさを伸ばしていくことが重要なのではないかと考えた



研究目的

松江における地域ブランドとして確立できる“松江らしさ”という独自性を持った観光資源を検討したい

フードツーリズムの概念と着地型観光を組み合わせることにより、他地域との“**差別化**”を図り、松江における地域ブランドとして確立できる“**松江らしさ**”という独自性を持った観光資源を検討“松江ならではの”地域ブランディング方法を探ることで、全国各地で取り組まれている食の着地型観光において、**独自性**を持つ観光資源となるための手がかりを発見する

研究手法

調査対象：島根県松江市の城下町において食の着地型観光を行う人々と、実際に着地型観光に携わっている人々

- 研究方法：①先行研究による文献調査
②体験型アクティビティを提供、運営する側に対する構造化、半構造化インタビュー
③体験に参加をすることによる参与観察

研究結果

松江には、体験を提供する側である「**職人**」に魅力がある

研究①：和菓子づくり体験と蕎麦打ち体験についての参与観察

- ▶ 体験者数の多さは職人の熟練度を成長させることへ繋がるため、時代に合わせた発信は重要である
- ▶ 「**職人**」という主体の作用の仕方は、体験者が得る満足感に大きく関わってくる。職人の「**パフォーマンス力**」がある体験型アクティビティが、松江の着地型観光の特徴といえる

研究②：体験型アクティビティを提供、運営する側に対する構造化、半構造化インタビュー

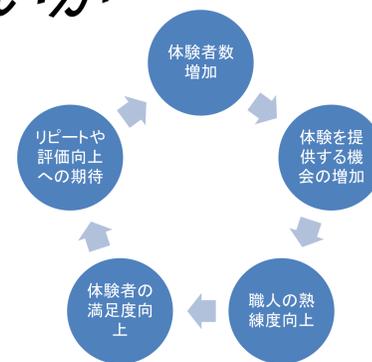
- ▶ 地元の人々が求める観光資源として、松江の観光資源や、そこから地域自体の魅力が高まり、県外、国外の観光客に対してアピールできる地域ブランド力も高まっていくのではないかと
- ▶ 体験型アクティビティは、松江の食のファンになるのみではなく松江で活躍する**職人の魅力**に気づく時間となる
- ▶ つくり手である職人に実際に会うことができる**距離感の近さ**は松江ならではの魅力として挙げられる

考察

「**食**」と「**職人**」を掛け合わせることで、独自性のある着地型観光による地域ブランディングができるのではないかと

考察①

体験を行う際に発生するサイクル全体が、体験型アクティビティの満足感を得るために重要であり、**職人の熟練度からくるパフォーマンス**性が松江の着地型観光の特徴となるのではないかと考察



考察②

調査で出会った体験を提供する側の「**職人**」に注目し、「**食の着地型観光**」と「**職人**」を掛け合わせることで、「**松江らしさ**」を内包した、**独自性**を持つ観光資源を生み出し、松江ならではのブランディングができると考察

結論

「**再帰性**」に言及しつつ、全国に存在するフードツーリズムにおいて松江の食を**差別化**していくために、「**松江の食の着地型観光**」と「**職人**」を掛け合わせ、1つの独自性を持ったイメージをつくり上げることで地域ブランド化をすることを提案した

【参考文献】

岩崎邦彦 (2019) 『観光ブランドの教科書』日本経済新聞出版社
遠藤英樹 (2017) 『ツーリズム・モビリティーズ—観光と移動の社会学—』株式会社ミネルヴァ書房
大社充 (2008) 『体験交流型ツーリズムの手法 地域資源を活かした着地型観光』株式会社学芸出版社
尾家建生 (2023) 『ガストロノミーツーリズム』株式会社学芸出版社
尾家建生・金井高道 (2008) 『これでわかる！ 着地型観光 地域が主役のツーリズム』株式会社学芸出版社
小林哲 (2016) 『地域ブランディングの論理—食文化資源を活かした地域多様性の創出—』株式会社有斐閣
佐々木一成 (2008) 『観光振興と魅力あるまちづくり』株式会社学芸出版社
中村志司・村上善和・小畑博正・王静・稲本恵子・小川雅司・傍嶋則之・五嶋俊彦・萩野哲也 (2022) 『人はなぜ食を求めて旅に出るのか—フードツーリズム入門—』株式会社学芸出版社
星野春雄 (2002) 『松江菓子業の軌跡—松江市、島根県経済の変遷—』松江今昔書店
安田豆宏 (2013) 『フードツーリズム論—食を活かした観光まちづくり—』株式会社古今書院

【参考Web】

出雲そばと美食の旅「出雲そばと美食の旅」(https://izumosoba-bisyokutabi.jp/ 2024.12.17 最終閲覧日)
尾家健生「フードツーリズムについての考察」(http://www2.meijo.ac.jp/img/s15oie.pdf 2024.12.17 最終閲覧日)
おせわさん「おせわさんについて」(https://jp.matsue-osewasan.com/about 2024.12.17 最終閲覧日)
カラコエ工房「カラコエ工房」(https://karakoro-kobo.com 2024.12.17 最終閲覧日)
経済観光部観光課「出雲そば」の文化庁「100年フード」の認定について」(https://www.city.izumo.shimane.jp/www/contents/1654153092977/files/7siryu.pdf#:~:text= 2024.12.17 最終閲覧日)
彩雲堂「松江の和菓子文化」(https://www.saiundo.co.jp/culture/wagashi.php#:~:text= 2024.12.17 最終閲覧日)
しまね観光ナビ「出雲そばと美食の旅」(https://www.kankoushimane.com/events/38905#:~:text= 2024.12.17 最終閲覧日)
農林水産省「出雲そば」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/izumosoba_shimane.html 2024.12.17 最終閲覧日)
農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」(https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/pdf/japanese.pdf 2024.12.17 最終閲覧日)

農林水産省「松江和菓子」(https://traditional-foods.maff.go.jp/menu/matsuewagashi#:~:text= 2024.12.17 最終閲覧日)
農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」(https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/pdf/japanese.pdf 2024.12.17 最終閲覧日)
風流堂「風流堂とは」(https://www.furyudo.jp/furyudo/ 2024.12.17 最終閲覧日)
文化庁「全国各地の100年フード」(https://foodculture2021.go.jp/jirei/?area=hokkaido 2024.12.17 最終閲覧日)
松江観光協会「水の都 松江」(https://www.kankou-matsue.jp/event_calendar/desc/?event=78817 2024.12.17 最終閲覧日)
松江市「松江城天守の国宝指定について」(https://www.city.matsue.lg.jp/soshikikarasagasu/bunkasportsbu_matsuejo_shiryochosaka/rekishibunkazai/2/tenyuu/2714.html 2024.12.17 最終閲覧日)
B-1グランプリ「B-1グランプリのはじまり」(https://www.b-1grandprix.com/about/ 2024.12.17 最終閲覧日)
JTB「JTBエピソード—110年の歩み」(https://www.jtbcorp.jp/jp/ourstory/110th/ 2024.12.17 最終閲覧日)
JTBパブリッシング「Memories of 50 years るる50年の歴史」(https://jtbpublishing.co.jp/campaign/rurubu50th/history/ 2024.12.17 最終閲覧日)