

平成 29 年度地域づくり海外調査研究事業調査報告書
美食によるまちづくり
美食の街いすみ～サンセバスチャン化計画～

調査地：スペイン バスク地方
調査日：平成 29 年 10 月 10 日～18 日

平成 30 年 3 月
一般財団法人地域活性化センター
振興部 地域づくり情報課 安藤 修一
(派遣元:千葉県いすみ市)

目 次

1. はじめに	1
(1) いすみ市の概要	1
(2) 調査地の選定理由	1
2. サンセバスチャン事務局への視察調査	3
(1) 美食倶楽部について	3
(2) バルについて	4
(3) オープンレシピとその効果	5
(4) 第3時産業と第1次産業の連携	6
3. バスククリナリーセンターへの視察調査	8
(1) 概要	8
(2) 運営	9
(3) 学生	9
(4) 一般愛好家向けの活動	9
(5) 施設	9
(6) 戦略としての食科学の拠点	10
4. まとめ	11

1. はじめに

(1) いすみ市の概要

いすみ市は、千葉県房総半島東南部に位置する人口 38,872 人（平成 29 年 12 月 1 日現在）、平成の大合併によって 2005 年 12 月 5 日に夷隅郡夷隅町、大原町、岬町が合併で誕生した千葉県で唯一の平仮名の市である。

気候は黒潮の影響で年間を通じて温暖であり積雪も稀である。

交通アクセスは、主要駅である大原駅から千葉駅までは各駅停車で 65 分程度の所要時間となっており、特急を利用すれば東京駅まで 1 時間 10 分である。

都心から 100km 圏内にありながら、里山・里海の原風景が色濃く残るいすみ市は農業と漁業を主要産業としている。

農業は、水稻が盛んであり、市内に流れる夷隅川流域には水田が多く、主に生産される早場米のコシヒカリは「いすみ米」の名で市場出荷され、裏作ではナバナ生産に力が注がれている。いすみ米は献上米として扱われた歴史があるほど、味、形、共に優れている。いすみ市北部から隣接の一宮町にかけては日本梨の生産が盛んであり、その他市内には、ブルーベリー・柿・イチゴなどの観光農園や、牧場や個人が経営するチーズ工房なども多数ある。特徴としては経営耕地が 1 ha 未満の小規模農家が過半数を占め、少量多品種の農産物・園芸作物が生産されているが、産地と呼べる作物は米だけである。

漁業は、器械根と呼ばれる沿岸の岩礁群が良好な漁場となっており、イセエビやタコ漁をはじめヒラメやマダイ漁などが盛んである。大原漁港を中心に岩船漁港と太東漁港などが「夷隅東部漁業協同組合」を形成しており、漁協別のイセエビ水揚げ量は日本トップレベルである。その他、釣り船との複合経営も盛んで、大原漁港に所属する約 70 隻の遊漁船数は単独漁港別の登録数で日本一であり、年間約 6 万人もの釣り客を抱えている。

またいすみ市では、黒潮と親潮がぶつかり合い南北の動植物が出会って共存する豊かな生物相や、固有種、絶滅危惧種など希少生物の生息も数多くみられ、2014 年には豊かな里山の象徴であるコウノトリが飛来したこともあり、房総半島の中でもとりわけ自然の豊かな地域として注目を集めている。

(2) 調査地の選定理由

今日、いすみ市においても地方創生が強く求められている。一番の原因は、人口の減少である。わが国は、これまで経験したことの無い本格的な人口減少時代に突入しているが、いすみ市の人口もその例に漏れず減少傾向にある。図 1 のとおりで、1995 年以降減少に転じている。国立社会保障・人口問題研究所の「日本の地域別将来推計人口（平成 25 年 3 月推計）」によると、今後もいすみ市の人口減少はさらに進み、

2040 年には約 27,000 人にまで減少すると推計されている。このことから農業・漁業の後継者不足による生産量の落ち込みや産地としての存続の危機が予想さる。

その対策としていすみ市では、地域再生計画「美食の街いすみ～サンセバスチャン化計画～」を掲げている。

サンセバスチャンは人口約18万人、スペイン東北部のビスケー湾に面したバスク自治州北部、ギプスコア県の県都で、フランスとの国境から約20kmの距離にある。バスク自治州は、スペイン語とは異なるバスク語を話すバスク人により、独自の文化が守られている自治州である。毎月フェスティバルが行われており、毎年9月にはサンセバスチャン映画祭が開催される。また、サーフィンなどの海洋スポーツ、フランス様式の建築物、美術館、教会、カンファレンス施設など様々な地域資産を有し、広大な山と限りなく青く美しい海を持つ地域でもあり、かつては、スペイン王室（ロイヤルファミリー）が高級保養地として選んでおり、2016年には欧州の文化都市に選ばれている。

サンセバスチャンは、約10年前までは大きな特色が街であったが、現在ではバスク料理と美食（ガストロノミー）の文化で知られ、「世界一美味しい街」、「美食の都」などと呼ばれており、世界各地から人が押し寄せている。



スペインサンセバスチャンの位置

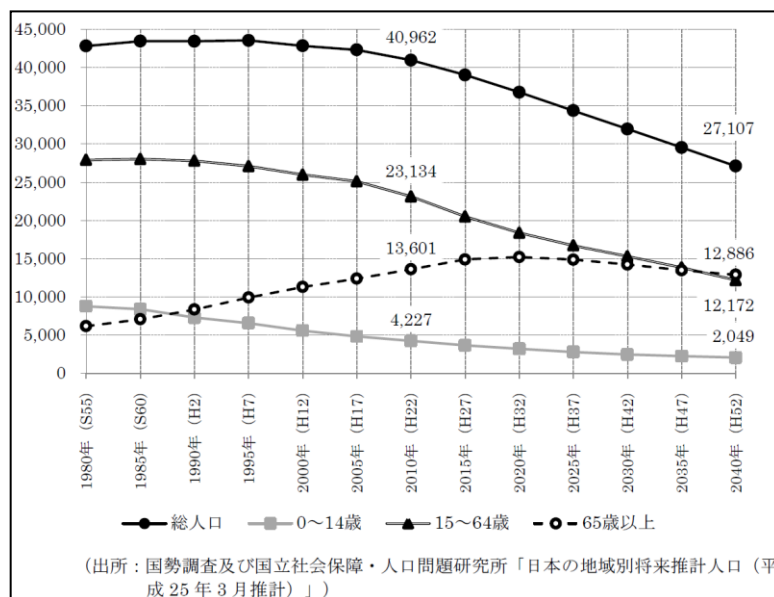


図 1：いすみ市の総人口及び年齢 3 区分別人口の推移

サンセバスチャンとその周辺の地区は、ミシュランガイドに記載される星付きレストランの宝庫であり、2016年にはサンセバスチャン市内の2軒のレストランと、近郊の街にある1軒のレストランが3つ星を取得している。さらに、飲食業界で最も影響力があると言われる、イギリスの2017年版世界のベストレストラン50においても、上位10軒のうち2軒にサンセバス

チャンかその周辺のレストランがランクインしている。

サンセバスチャンに人が押し寄せる理由は有名レストランの存在だけではない。

旧市街等に多数存在する「バル」で提供されるサンセバスチャン発祥のピンチョスにも定評があるからである。

また、サンセバスチャンには、料理学についてスペインで初めて大学の学位を認定する機関であるバスククリナリーセンターもある。

日本の食のレベルの高さは世界でも折り紙つきであるが、日本にはサンセバスチャンのように、圧倒的な美食の街はない。

いすみ市には、都会もなく、古都もなく、世界遺産もないが、地域に受け継がれてきた素晴らしい食材や景観が残されている。また、都市には多くの料理人がこういった食材を求めており、腕を振るう機会を求めている。

こうした中で、世界的な認知を持つまでになったサンセバスチャンを学び、いすみ市の地域資源と都市の料理人を食材と調理技術の共有で結びつけ、いすみまち・ひと・しごと創生総合戦略に掲げた基本目標や地域再生計画を達成するための一助になればと考え、サンセバスチャン事務局とバスククリナリーセンターを訪問した。

2. サンセバスチャン事務局への視察調査

サンセバスチャン事務局はサンセバスチャン市直属の組織であり、地域住民や文化・経済分野の専門家と連携しながら、市の政策という目線ではなく、「街の政策」という目線を意識して活動している組織である。

今回の調査では、サンセバスチャン事務局政策事務局長のケパ・コルタ氏から、下記の4点について話を聞いた。

(1) 美食倶楽部について

会員制の食堂で、ソシエダ・ガストロノミカ（バスク語で TXOKO）と呼ばれるものが美食倶楽部である。サンセバスチャンには、100 軒を超える美食倶楽部が点在している。

昔、漁業が盛んだったバスクでは、男性は家を留守にすることが多く、家庭内の切り盛りをしているのは女性であった。常に女性の尻に敷かれてしまう男性たちが、男性だけで自由に好きなもの



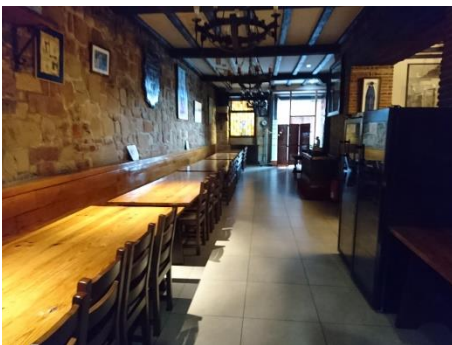
写真：美食倶楽部の外観

を食べて飲める場所が欲しいという思いから美食倶楽部は誕生した。そのため、当初は女性禁制、男性のみ会員になれるシステムであったが、現在では女性も入れるクラブがほとんどである。レストラン並みのキッチンと食堂が設けられており、会員たち

が自分たちで料理をし、集まって食事を楽しんでいる。



写真：美食倶楽部内のキッチン



写真：美食倶楽部の食堂

会員の年会費で一軒家を借りて運営している場合が多いため、レストランに行くように気軽に行くことはできず、会員と一緒になければ入ることすらできない。

美食倶楽部は会員制で人数制限もある。基本的に会員権は世襲制であるため、誰かが脱退、または亡くならない限り空きはできない。空きが出た場合、新たな会員になるには会員の推薦を受ける必要がある。しかし、推薦を受けても必ず会員になれるわけではなく、名前が公表されている1ヶ月間に異議が唱えられた場合は会員になることができない。それほど信頼関係を大切にしている集団である。

入会審査も厳しく、ルールもきちんと存在する一方で、テーブルを囲めば、誰もが平等の関係にあるのも美食倶楽部の特徴である。

世界的に有名なシェフの多くも美食倶楽部に所属し、職業に関係なくお互いに料理を教えあうため、料理のレベルも次第に向上していった。それにより会員の中から、シェフやバルのオーナーといったプロになる人も出てきている。

美食倶楽部の存在がサンセバスチャンの食文化を支えていると言えるであろう。

(2)バルについて

バルとは、酒場の「BAR」と同じつづりであるが、年中無休で朝から夜まで開いていて、気軽に立ちっておつまみを楽しむ場である。サンセバスチャンの旧市街にある路地には、バルが100軒以上も軒を連ねている。日本でも近年、様々な地域で行われるようになってきている「バルめぐり」の見本である。

サンセバスチャンでは、夕食前に一杯一品で立ち寄り、それを数件食べ歩く「はしご酒」が習慣である。

サンセバスチャンのバルは、店ごとに創意工夫された様々なつまみが用意されている。一般的に食されているのが「ピンチョス」というおつまみで、サンセバスチャンが発祥である。ピンチョ（バスク語で pintxo）と



写真：バルで提供されるピンチョス

は、「串」の意味であり、一般的に、バゲットパンを土台にして、卵焼きや肉、魚介類をのせて落ちないように楊枝で刺したおつまみである。最近は楊枝が使われていないものや小皿料理までピンチョスと総称するようになっている。価格も割と安く、1.8～4 ユーロくらいであるため、1 人でも何種類か食べ比べたりできる。カウンターに出していない食材でも、ピンチョスサイズとしてオーダーもできる。

ピンチョスが発展してきた背景は、19 世紀後半に「バルでお酒を提供する時は何かを食べさせる」という法律ができたこと契機に、お酒を飲む際に、無料のおつまみがついてくる風土が、スペイン全土で広がっていったことである。こういった流れの中で、サンセバスチャンでも当初は、パンの上にゆで卵とエビを茹でたものにマヨネーズがかかっていたといった、シンプルなピンチョスを提供していたが、それに手間かけて、お金を取るようになっていった。さらには、フランスとの国境の近さから、フランス食文化の影響も受け、それが他店にも広がり、次第に多様で、創造性が高く個性的なピンチョスに進化していった。



写真：バルの様子

サンセバスチャンのバルは、次々と新しい流行を生み出しており、バルであっても、美食（ガストロノミー）で世界トップクラスを目指している。そのため、世界トップクラスのシェフを輩出しているバルもある。シェフのステータスが高いことがこの街の食文化をさらに活気づけている。

(3) レシピのオープンソース化とその効果

1970 年代にフランス料理界で、伝統的な料理に軽さとカジュアルさを取り入れた新しい料理ムーベル・キュイジーヌ（フランス語で「新しい料理」）が流行、これに影響を受けたサンセバスチャンの若いシェフたちは、地元の素晴らしい素材を活かしつつ、世界中のフレーバーを織り込んだバスク版の斬新な料理の創作に挑戦した。地元の特産品



写真：カジュアルなピンチョス

を生かし、ゼラチンや寒天を使って素材を好きな形に固めたり、食材を泡状にして新しい食感を生み出したり、真空で調理したりといった、科学的根拠に基づき調理する分子料理法など、新しい調理法を果敢に取り入れた彼らの独創的な料理は、「ヌエバ・コシーナ」（スペイン語で「新しい料理」）と呼ばれるようになり、彼らの料理スタイルがスペイン中に伝播し、世界中を席卷するようになった。

彼らが目指したものは、料理でバスクを復活させることであり、レシピによるバスク料理の基礎の確立と、料理の盛り付けの美しさ、目新しさである。これにより、一部の裕福な美食家たち向けの閉鎖的な料理を、カジュアルだが洗練された料理として市民の日常へと解放することとなった。

そして彼らは、さらなる地域の食の発展のために、また、後進が育つ環境を造るために、料理哲学からレシピまで全てを公開し、お互いに教えあったのである。

従来、料理業界は、徒弟制度が一般的で、何十年もかけて味を覚えるのが主流であり、新しい試みには否定的であった。また、「技術は目で見えて盗む」のが基本であったが、自分の習得した技術や新しい手法をお互いに教えあい協力したことで、お互いの理解が深まり、料理のレベルが一斉に向上していった。徒弟制度のような慣習が無いからこそ、若い料理人が新しく加わることが容易となり、それにより街全体のレストランの品質が急速に向上していったのである。

街全体が美味しいと評判になれば、一軒だけでは集められないような数の観光客を集めることが可能となる。複数人が協力すれば、単独では開発できないような美味しい料理を作ることにも可能になる。そういったレシピのオープンソース化の文化が功を奏したことで、街全体の品質向上、美食の社会的地位の向上へとつながっていったのである。

これがレシピの「オープンソース化とその効果」である。このことは、たびたびメディアで好意的に取り上げられ、サンセバスチャンの美食をアピールすることにもつながった。食は関心や注目を集めやすく、その注目を地域の魅力向上につなげるために、新しい取組は常にメディアを巻き込むことが重要だという。

(4)第3次産業と第1次産業の連携

サンセバスチャンは、豊かな自然と豊富な水によって、スペインで最も質の良い農水産物が収穫できる。有名な農産物としては、ピーマン、ズッキーニ、いんげん、アーティチョーク、アスパラガス、ジャガイモなどがあげられる。魚介類では、メルルーサ、ラペ（アンコウ）、アングラス（ウナギの稚魚）、カラムレス（イカ）、ホタルイカなどである。山の幸は、コルデロ（仔羊）や羊乳チーズなどが主である。

サンセバスチャンは斜面や坂が多いため、大量生産ができず、品質で勝負せざるを得ない土地である。また、近年の工業の発展とともに工場働きながら、農業も行う兼業農家が多い。

バスク人は仲間意識の強さが根底にあり、お互いに助け合う精神により、農家は急を要する収穫や家の建て替えなどの大作業時には近所同士が助合うなどしている。漁師も、同業者組合による集団協業が行われて来たため、助け合う精神がある。こうい

った文化が背景にあることから、第 1 次産業だけでなく、シェフ同士の結束や地域をより良くするといった意識も高い地域である。

第 3 次産業と第 1 次産業の関係においては、スター・シェフ等が、美食を一般層にも普及させた貢献は非常に大きい。レシピのオープンソース化によって、地域のレストランのシェフ、バルのオーナーは料理を学び続ける。その間に、スター・シェフは次々と新しい料理に取り組み続け、地域的美食を発展させていく役目を担う。また、観光客を相手にするバルが多い中、地元住民が好んで通うレストランは、地元住民のみぞ知る店であり、料理と素材に対する想いやこだわりも強く、ニーズに合わせてくれる生産者を大切にする。特に野菜にこだわりをもつシェフの存在は、周囲のレストラン・シェフの野菜に対する意識を高めており、こういったレストランが近年増えている。バルで提供されるピンチョスは、その歴史から、魚介類をメインに使うことが多いが、その中で地元素材はバルの繁盛に貢献しており、地元の質の良い海産物の加工品をメインに使うバルは地元住民で溢れかえっている。このように、特に質の高い地元産の食材素材を用いている店には、味がわかる地元住民が足しげく通う。逆に、観光客は、店頭に並ぶピンチョスが目立つ店に入る傾向があるため、観光客にはこういったバルはあまり知られていない。なお、バルのピンチョスもコンクールなどの創作活動によって進化しつづけており、街全体の美食レベルが高まっていく。

こういった状況において、シェフは、料理の美しさを追求すること、旬の野菜が欲しいこと、野菜を安く安定的に入手したいという思いが強い。それに対して農家は質の良い野菜を生産し、シェフに応えている。

こういったシェフの視点に対応できるだけの農水産物の強みをこの地域は持っている。この土地の風土だからこそ作り上げられる酒(チャコリー、シードル)や、野菜、カンタブリア海を渡る春のカタクチイワシ、リアス式海岸に集まるタイ、タラなどの豊富で美味しい魚などのテロワールとしての個性がある農水産物が豊富に存在する。土地は狭いが、栽培に時間と手間をかけるため美味しい。



写真：チャコリー

これらを育むその地にあった栽培(飼育)方法に価値がある。そして、もうひとつは、消費地の近くで生産していることによる新鮮さも強みである。

農水産物には課題もある。希少価値のある野菜を皆が作り生産性が増えると、希少価値の維持が難しいこと、野菜はメインディッシュにならないことなどである。こういった課題に対して、野菜の価値を重んじるシェフの存在は非常に大切であり、彼らがレストランで素材をアピールをしてくれると、農水産物の価値向上につながる。そのため、生産者はシェフのニーズに寄り添うことを大切にしている。

3. バスククリナリーセンターについて

日本には、4 年制の大学で、調理や美食に重点を置いた食科学関連の学部をもつ大学はなく、食を大学で勉強したい場合には調理関係は主として栄養学部で、食品関係は農学部、サービスや経営関係は観光学部などで勉強せざるを得ないのが現状である。

外食産業などの食関連産業の高度化は、海外からの観光客誘致など経済戦略上、重要であるため、その基盤となる食科学関連の高度な人材育成や研究開発の拠点整備は重要な戦術の一つと考えられ、その先行事例であるバスククリナリーセンターに視察を行った。

(1) 概要

バスククリナリーセンターは、サンセバスチャン市の郊外に 2011 年 9 月に設立された 4 年制の大学である。バスク地方で活躍するシェフや料理関係者が、「料理をすることがほかの学術研究の様な社会的な地位をもち、医学や建築学のような大学資格を取れるようにしたい」という、彼らの夢が形となったものである。施設整備に当たっては、スペイン政府、バスク州政府、ギプスコア県政府、サンセバスチャン市が約 16 億円の資金を投じて校舎を建設した。現在、食科学に関する大学としては、イタリアのピエモンテ州ポッレンツォという村に、食科学大学（University of gastronomic sciences）というスローフード協会本部によって設立された教育機関があるが、食文化などの人文科学系の食品に関する教育が中心であり、バスククリナリーセンターは調理科学に重点を置いた大学としては、世界で初めてのものである。

バスククリナリーセンターは、料理における技術移転と技術革新の促進を目的としている。その意味するところは、ハイレベルな知識の生成と有能な専門家の訓練であり、高度な料理の専門家や食関連のビジネス分野、直接・間接に美食に関連する食科学の他の領域に、技術や知識の移転を促進させることにより、国際的なセンターとしての地位を担おうとしている。あわせて、新たなビジネスやプロジェクトの創出とともに、関連産業における技術移転や技術革新の促進をもう一つの大きな目的としている。

なお、モンドラゴン協同組合企業とは、スペインのバスク自治州に基盤をおく労働者協同組合の集合体で、ビジネス集団として金融・工業・小売そしてナレッジの 4 つの活動領域をもっている。ナレッジ部門として、1997 年にモンドラゴン大学を開設していて、バスククリナリーセンターはこのモンドラゴン大学の 4 番目の学部である食科学学部として運営されており、卒業すれば 4 年制大学卒業の資格を得ることが出来る。

(2) 運営

バスククリナリーセンターの運営は、教育・研究関係はモンドラゴン協同組合企業

の教育部門であるモンドragon大学が中心となっていて行っているが、諮問機関として、美食に関して最も重要な国々9カ国のトップシェフ9人により構成される、国際顧問委員会 (Consejo Asesor Internacional) を設置している。

もう一つ、重要な機関としてシェフ評議会 (Chefs del Patronato) がある。シェフ評議会は、バスクの三つ星レストランのトップシェフたちが定期的に会合を持ち、今後のバスククリナリーセンターの戦略を議論するとともに、彼らのもっている強大な知識を共有している。

(3) 学生

各学年の定員は 100 名、地元スペインをはじめ、世界各国から学生を受け入れている。専門家・プロの料理人向けの専門コースや一般向けのコースもある。年間の授業料は、8,500 ユーロ程度である。

(4) 一般愛好家向けの活動

料理の愛好家への教育・啓発活動を行うことにより、地域の人々の食への関心を高め、美食文化の向上を目指して様々な事業を行っている。

ネット上では Bculinary Club の Facebook ページを、Twitter でも bculinaryclub を開設し、情報の発信、共有を行うとともに事業を展開している。

(5) 施設

サンセバスチャン市の南部郊外の丘陵地帯にあり市の中心部からバスに乗って約 20 分の距離である

建物は 5 階建てで、皿を 5 枚重ねたようなユニークな外観となっている。一方、住



宅地に近いところにあり、近隣からの住民によって、土地造成は最小限にして、従来からの斜面の地形に沿って建てられたコの字型の形状の細長い建物であり、建物の中央には緑の植物におおわれた中庭が存在する。また、屋上にはソーラーパネルの設置や緑化が行われ、環境に配慮した建物となっている。

写真：バスククリナリーセンター 施設内のカフェテリアとレストランは、学生が食事をするいわゆる学食で、定食が日替わりで供されますが、調理の大学だけに普通の大学とは異なった意味を持っている。カフェテリア、レストランともに学生が毎日交替で実習として調理を行うことになっており、重要な訓練の場となっている。レストランは外部の訪問者も予約すれば利用可能で、60

ユーロ程度でコースメニューの食事をとることができる。また、一般愛好家向けの料理教室も行われている。



写真：講堂の様子

200 人を収容することができる講堂には、最新のコンピュータ機器を備えた視聴覚設備のほか、調理台が舞台の上に置かれ、講師が壇上で実際に料理をつくりながら講義をすることが可能になっている。各席には電源コンセント、ライト、テーブルが備えられ、席でテイスティングを行えるようになっている。舞台の隣に調理室と控室があり、予め準備された料理をそのまま壇上でデモンストレーションし、試食することも可能である。

図書館には料理関係の多くの蔵書や資料が備えられ、学習と研究のリソースセンターとして、学生のグループ研究などに利用されている。

ワークショップルームはテーマ別に設けられており、テーマは野菜、肉、魚、パン、デザート、

加工食品、大規模ケータリングなどかなり細かく設定されている。このことから、この大学が少人数のワークショップを重視していることが分かる。

テイスティング関連の教室も設けられている。テイスティングルームは、それぞれの席にライトと小さなシンクが付いており、その場で口を濯いだり、グラスを洗浄して、ワインのテイスティングができるなど、日本のワインスクールにはない本格的な設備となっている。

官能分析研究室 (sensory analysis laboratory) は人間の知覚と食品の関係の分析を研究したり学習したりする部屋で、仕切りにより区切られたテイスティング・ブースの各席には 3 原色のカラー・ライトが備えられ、色の違いによる味わいの変化なども確認できるようになっている。また、ブラインド・テイスティング出来るように、各席に食品の差し出し口が付いている。

(6) 戦略としての食科学の拠点

バスククリナリーセンターは、食を科学の観点からとらえる食科学を基本テーマにしながら、一方では調理に関するハイレベルの人材育成機関であるとともに、他方では研究開発機関の役割を果たし、ビジネスとしての調理産業、食産業の振興を図るための拠点としての役割を果たしている。

また、地域との関連では、料理愛好家向けの短いコースや講演などの啓発活動やバスクのトップシェフによる委員会、バスク料理の教室などを通じて、地域住民の文化

的創造活動としての食のレベルを高め、食による創造文化都市づくりに貢献している。

さらに、国際的には前述した国際顧問委員会を海外において開催し、各国の関係機関との協力連携関係を築き、海外から多くの学生を受け入れるなど、食における国際機関としての役割を担っている。

4. まとめ

なぜ、サンセバスチャンがわずか 10 年で世界一のグルメ都市になれたのか？

それはスペインの複雑な歴史や文化的背景の中から、山の幸・海の幸が豊富にある豊かな自然と、住民が美食倶楽部といった食に対する深い造詣と文化を前提として存在した場があったこと、そして、その地で活躍する若いシェフが新しい食の運動を行い、レシピを公開するオープンソース化によって、地域に存在するレストランの料理、バルのピンチョスのレベルを向上させてきたこと、から今のサンセバスチャンが生まれてきたのだと思う。

生産者がシェフの求める「料理の美しさ」や「旬」に対応していくことで、その素材として使われる農水産物の価値を高めてきたこと、シェフの方でも、使っている食材や生産者を紹介したり、シェフ・コミュニティで支えたりしている。斜面の多い土地であることから量は多く作れないものの、生産者も手間と時間をかけて美味しさを高める努力を行っている、こうした点から、シェフ・ニーズへの適応と食材の品質の良さが集客に貢献しているといえる。また、地域に貢献するスター・シェフの存在、シェフ・コミュニティで良い生産者を支えようとする動きなどは、バスク地方の助け合いの精神も重要な要因であろう。

サンセバスチャンのバルのピンチョスは、観光客が好むピンチョスを提供してきたわけではなく、地元住民が食べていたものを観光客が好んだだけである。つまり、サンセバスチャンを訪れる観光客は、地域の住民が文化として浸透している美食そのものを、この土地のレストランやバルという場で体験することに価値を感じているからこそ、訪れているのである。そのため、現状の美食文化を継続していくだけでも、地域に人を呼び込み続けることは可能であろうと思う。

また、バスククリナリーセンターの誕生により、料理人の社会的地位が向上した。今やシェフはサッカー選手と並ぶスター的存在になり、若者の憧れの職業となっており、料理を学問としてとらえ、あらゆる料理は物理化学の式で表せるとしたことで、これまで単なる経験則であった料理を科学的に研究し、より美味しいものを追求することができる。これにより新しいメニューが料理研究室で白衣を着た科学者が開発していることも特色であろう。

いすみ市においても、多くの観光客に来ていただきたいという思いがある。

観光客を呼び込みたいのであれば、地元住民のみぞ知るレストランやバルが、なぜ

美味しいのかを食材とともにアピールしていくことも考えたい。この地でしか体験できないこと、そして食材を知るためのアグリツーリズムへと導いていくことで、食材の個性や良さをより深く理解し、共感を高め、この地域に対して愛着を持ってもらう活動がより重要となると考える。

また、農業や漁業といった第 1 次産業者との連携を深めていくことに加え、個性のある良い食材を「後世に残していく必要性」を考えるべきである。この土地にしかない食材を育て、それをシェフが好んで使い続ける仕組みを作っていくことで、「この土地でしか味わえない、独自性が高く美味しい料理」としての価値をさらに高めていく。

その価値を高める役割を担うのがいすみ市の仕事であり、食材の価値を高めることで地域のブランド資産になり、その食材を求めて観光客が訪問したい街となれば、結果として産地として存続していくことが可能となるであろう。

文化としての美食と、それを支える個性ある食材の存在にこそ地域ブランド資産としての価値がある。これらの関係を深めていくためにも、良い素材を育て提供してくれる生産者（第 1 次産業者）と、その素材に価値をつけるシェフ（第 3 次産業者）との連携や関係性の構築を、今後も促進させていくことが重要であろう。

参考文献・資料

- ・ 高城剛 (2012)『人口 18 万人の街がなぜ美食世界一になれたのか：スペインサン・セバスチアンの奇跡』祥伝社新書。
- ・ 高橋広行 美食を通じた地域ブランディングの事例研究—スペインバスク地方の「美食の都」：サン・セバスチアンの成功要因の解明—
<https://doors.doshisha.ac.jp/duar/repository/ir/24855/017068050603.pdf>
- ・ Travel Book【スペイン】料理好きの男性が集う秘密結社「美食倶楽部」って？
<https://www.travelbook.co.jp/topic/5327>
- ・ 旅するパティシエ 旅する本屋
<http://traveling-pp.com/blog/diary/sansebastian2/>
- ・ TripAdvisor Gallery
<http://tg.tripadvisor.jp/news/advice/sansebastian-bar/>
- ・ Asahi Shimbun Digital 10 年で世界有数のグルメ都市へ変貌したバスク地方
http://www.asahi.com/and_w/interest/SDI2014042452471.html
- ・ COOPSAPPORO Vol 12. バスククリナリーセンター (Basque Culinary Center : BCC)
<https://www.sapporo.coop/corporate/content/?id=51>
- ・ 村上章文の WEBSITE
<http://uemuraakifumi.com/gourmet/6843>