

地域の食文化と観光への提言

人によって広がる 体験の価値

柴崎聰 グローバル ユース ビューロー代表取締役社長

旅行を「文化事業」と位置づけている当社は、特に食についての取り組みを海外と国内で実践してきた。フランスのオーベルジュを視察しようと考へた07年に、フランスの小さな町ヴァランスにあるメゾン・ピックに宿泊した。交通の不便な田舎町にあるレストランには教室の宿泊部屋が階上にあり、フロアごとがプライベート空間になっていた。人影がない町に夕暮れが近づいてくる頃、パリナンバーの高級車がどんどん集まってきてあつという間に駐車場がいっぱいになった。女性シェフのアンヌの料理を目的にこの田舎町に集まってきた人々で町全体が活気を帯びる光景となった。食事を目的に旅をする「デスティネーションレストラン」を目の当たりにした。

メゾン・ピックでの体験がツアーで実現できないかと考え、パリに本部を置くホテル・レストランの協会「ルレ・エ・シャトー」と業務提携することになり、通常、グループ旅行では利用が難しいオーベルジュに滞在するツアーの企画が実現した。協会加盟のオーナーシェフが同行、マルシェ（市場）での仕入れを見学し、その日の料理をいただく体験は、個人ではなかなかできない旅の思い出として好評を得ている。食文化は、その土地の方々との触れ合いによって伝わる部分が大きいと、ツアーを実施したことであらためて実感している。そこが食文化とツーリズムとの接点だと思う。

当社の企画するヨーロッパツアーには、日本人シェフが同行して現地シェフとの交流を行う旅や、

ソムリエにフランス各地のワインカーブを案内いただき、ワインテイスティングや食事とのマリアージュを楽しむ内容を盛り込んできた。料理人同士のコラボレーションや、専門家ならではの視点を旅の体験に加えることで、食文化をより重層的に実感できるとの考えから企画したもので、当社が掲げる「心の財産となる旅」の一例である。

コロナ禍での経験から

海外のツアーでも食文化の体験キーワードは「人」であった。生産者やシェフ、そしてソムリエは専門家として食文化を分かりやすく解説する伝承者でもある。当社ではコロナ禍の3年間に日本の旅を集中して企画したこと、日本各地のさまざまな食文化を知る契機となった。特に日本のルレ・エ・シャトーのメンバーであるレストランのシェフや料亭の料理長には大変多くの助言をいただき、さまざまなツアー企画が生まれた。

ルレ・エ・シャトーメンバー「オトワ レストラン（Otowa restaurant）」の音羽和紀シェフはフランスで修行し、帰国後に東京ではなく、あえて地元の宇都宮でレストランを開業し、今までに数々の世界的な受賞をされている稀有名シェフである。彼は「栃木の食文化」をライフワークとして、生産者と連携しながら地元の方々に愛されるフレンチレストランを40年以上経営している。

東京から新幹線を利用し、日帰りで音羽シェフ

の料理を食べに行く人も珍しくない。一度、音羽シェフに同行していただき、地元の農家や養殖家の方を訪ねた。どのような生産者がどのような思いで野菜を育て、養殖しているか。音羽シェフは人々とのつながりを大切にしながら地元の食材を生かし、季節ごとにメニューを創造し続けており、いまは息子さんたちの世代に継承する段階にある。

同じくルレ・エ・シャトーのメンバーである金沢の料亭「錢屋」は、世界から注目される料理人・高木慎一さんが経営している。高木さんは自身の料亭のみならず、金沢の食文化の研究団体やさまざまなレストランにアドバイザーとして関わり、世界各地へ日本の食文化を紹介している。当社のツアーでは、高木さんに朝の近江町市場を案内いただく体験や、錢屋の7席のカウンターを貸し切りにして、料理長との会話を楽しみながら食事をする体験をツアーにして実施している。

初回は私自身がツアーコンダクターとして同行したが、市場の散策では高木さんと漁師さんや仲買さんとの会話から相互の信頼関係を感じ、食材を大切に扱う料理人の姿勢と、素材から発想する数々の料理の創造性を体感することができた。

地域を大切にする視点

日本には全国に日本酒の酒蔵があり、長い伝統を守りながら製造を続ける貴重な食文化の担い手である。群馬県の永井酒造は地元川場村の自然環境を維持するために水源や水田を守り、さらに尾瀬の水芭蕉が絶滅危機にあるため売り上げの一部を保全活動に充て、地元の高校生と継続的な取り組みを行っている。この酒造が発表した日本酒の発泡酒がフランスで高く評価され、ワイン関係者が海外から訪問するほどだ。地元群馬の食材を使った料理をコースメニューとして、日本酒とのマリアージュを蔵元が同行してアレンジするツアーを実施したところ、参加の方々に大変喜ばれた。

現在、若手の唎酒師に同行していただき、日本各地の酒蔵を訪ね郷土料理を体験するツアーを企画しているが、最近ではお酒が飲めない方まで参加



「2つ星『錢屋』の主人高木氏とつくる旅」と打ち出したグローバルヒューリ・エ・シャトーの共同企画。6人限定の旅行商品となる

されるほど人気となっている。

食文化とツーリズムの連携は「人」によって実現できる。ソムリエや唎酒師は生産者に尊敬の念を持ちながら専門家の視点で解説し、目に見えない味や香りを上手に表現することで参加者の共感を高める。シェフや料理人は食材の説明とともに背景にある地域や生産者について語ることにより、食の体験の世界をさらに広げる。

私たち旅行会社・企画者は、その旅のストーリーのシナリオライターであり編集者である。登場人物として地元の生活者との触れ合いを加えることができれば、さらに体験価値の充実度が高まる。これはインバウンド観光にも通用する方程式である。

現在全国で多様なDMOが活動していることは心強い。自治体や行政からさまざまな支援があることも承知しているが、食文化は農林水産省、旅行は観光庁、文化財は文化庁、日本酒は国税庁と所管が異なり、その領域をつなぐ役割をDMOが担うことができれば、さらに有効な地域の助成活動が実現するのではないか。文化庁が推進する文化観光は、正に観光と地域の連携を促す横断的で画期的な取り組みの1つだ。食文化も同様に文化と位置づけ、地域の伝統を担う次世代につなげられるような後押しができればと願う。そこには地域の人を大切にする視点が欠かせないことは言うまでもない。

私たちも「人」を大切にした旅づくりを念頭に、これからも食文化をツーリズムにつなげていこうと考えている。



Profile

しばさき・さとし 1962年生まれ。日本の大学を卒業後、渡欧（84～86年に独フランクフルト大学在籍）。98年グローバルユースビューロー入社。取締役、代表取締役専務を経て2021年11月から現職。