

2022(R4)年度フードツーリズム教育実践報告

A Report on the Food Tourism Education in 2022

前嶋 了二

Ryoji Maeshima

はじめに – フードツーリズム教育の意義

わが国における食と観光の関係について遡ると、朝鮮戦争特需を機に高度成長によって成長したマスツーリズムが、1970年の国鉄によるディスカバージャパンキャンペーンとそれに連動した町並み保存運動や小京都ブームの拡大へと大きな転換を見せたことに注目しなければならない。この時期には、伝統的な町並みだけでなく、地域の伝統文化や郷土料理などの食文化が再評価され、次第に観光目的化された。さらに、1973-4年の第1次オイルショックによる経済停滞期には、低消費の旅行形態である「安近短」スタイルが誕生し、その後も「温泉グルメブーム」として定着している。

1991年のバブル経済の崩壊期には、大都市圏資本による観光開発が沈静化し、地域主体が自らの観光資源を発掘、再評価し、観光商品化する内発的観光まちづくりの必要性が高まった。安価な庶民的食がご当地グルメあるいはB級グルメとして観光目的化される一方で、道の駅⁽¹⁾や多くの産直施設が開設され、食を目的とする旅は幅広いものとなった。

農山村地域と地域外との生産工程や食体験を通じた人的交流を図ることの重要性は、小川(1990)らの農政学者によって「交流人口論」として論じられ、各地での多様な取り組みが行われた。しかし、小泉内閣の観光立国宣言(2003年)以降は、人口減少地域における域外経済の吸収という観点から、観光客そのものを交流人口として捉える定義づけが政府内でも行われており、観光客＝交流人口という狭義の使われ方が一般的になっている。

一方、2004年頃からの世界的スローライフブーム期には、フランスのツーリズム・ヴェール(tourism vert)やイタリアのアグリツーリスモ(agriturismo)を取り入れた農家民泊や農業体験などのグリーンツーリズムが

わが国でも見られるようになり、交流人口構築における食の役割は一層重要性を増した。しかし、経済の広域化とグローバル化の影響により、食の生産と流通そのものは、消費者の日常生活から外部化されていた。

こうした流れを大きく変えたのは、2011年の東日本大震災である。震災後、多くの都市部若年層が復興ボランティアとして東北地方の生産地に入って活動することで、被災した生産者との直接的な交流を実現した。彼らの体験はリアルな映像としてマスメディアやSNSで拡散され、生産地のライフスタイルや地域社会の紐帯に価値を見出す人々の拡大と大都市圏若年層を中心とした、農山漁村への移住願望の拡大につながっていった⁽²⁾。しかし、実際に移住を実現するには就業や教育、医療など多くのハードルがあり、移住願望者の多くは移住せず地域の外に居住しながら、継続的に地域への関与する方法を選択しているのが現状である。こうした人々は「関係人口」⁽³⁾と呼ばれている。

「第1期まち・ひと・しごと創生政策」(2015-2019年)いわゆる地方創生政策で目指した東京一極集中の解消が失敗し、移住定住政策や観光立国政策の恩恵がごく一部の地域に限定されたことから、「第2期地方創生政策」(2020-2024年)においては、関係人口の創出・拡大が政策目標化されている⁽⁴⁾。関係人口は、人口減少時代の新たな地域経営資源であり、地域課題解決の主体ともなりえる(田中 2021)のである。

観光は、今やそうした関係人口創出の重要なツールの一つとなっている。2022年度からは観光庁でも「第2のふるさとづくり事業」として、各自治体での観光を切り口とした関係人口創出の取り組み支援が行われている。なかでも食と食文化は、生産・加工・販

売の各プロセスにおいて地域訪問者と住民とを結びつけることを可能にする重要な観光資源としてその役割が期待されている。

その意味で、食・食文化の体験を目的とする観光形態としての「フードツーリズム」の活用は、地域において非常に重要になっている。しかし、その一方で地域の食や食文化を、風土や歴史のコンテクストのなかで掘り起こし、ステークホルダーを巻き込みながら観光商品としてコーディネートしていく専門人材の育成が必要である(鈴木・片上 2022)。

弊学では、こうした専門人材へのニーズを踏まえ、観光分野における専門人材教育の基礎構築を目指して観光サービスビジネス分野の発展科目である「フードツーリズム I(理論・事例学習)」および「フードツーリズム II(商品企画・マーケティング演習)」を 2021 年に開講するとともに、観光専門ゼミにおける補助的プログラムを実践している。

本稿では、弊学流通科学部におけるフードツーリズム教育プログラムに関し、その成果と課題、今後の改善と展開の方向性について論じる

1. フードツーリズムの定義

「食と食文化を主目的とする観光」の概念と定義は多様で、呼び方自体も一定しない。国連世界観光機関(UNWTO)は、「食及び関連の生産物に関する観光客の体験や活動」をガストロミーツーリズムと定義し⁽⁵⁾、フードツーリズムとは呼んでいない。ホール(Hall 2003)の「食の第 1 次生産者、第 2 次生産者、フードフェスティバル、レストランおよび食を味わったり経験したりする特定の場所を訪問することが主要な動機となる旅行」とするフードツーリズムの定義がよく知られるが、世界フードトラベル協会(World Food Travel Association)による定義は「Food tourism is the act of traveling for a taste of place in order to get a sense of the place (フードツーリズムは場所のセンスを得ることを目的にその場所を味わうための旅行である)」と非常に抽象的である。

わが国においては、尾家(2010)の「食を旅行動機とした観光旅行であり、食文化を観光アトラクションとした観光事業」とする限定的定義、安田(2013)の「地域の特徴ある食や食文化を楽しむことを主な旅行動機、

主な旅行目的、目的地での主な活動とする旅行、その考え方」とするより広い定義が知られている。

また、後述の日本フードツーリズム協会(2016)では、「地域ならではの食・食文化をその地域(土地)で楽しむことを目的とした旅」と定義している。これは、食・食文化の固有性と物理的な移動という観光現象を伴うことを条件として明確に規定したものである。

2. フードツーリズム教育の現状と問題点

本章では、大学でのフードツーリズム教育の現状と問題点を整理するために、代表的事例を概観する。

主要大学のフードツーリズムに関する科目(表 1)は、①観光・社会学分野からのアプローチ、②農学分野からのアプローチ、③食ビジネス経営分野からのアプローチに分類できる。

表1 主要大学のフードツーリズムに関する講義内容

大学 学部	科目名	定義	歴史	類型	国内 事例	海外 事例	観光 政策	学外 講義	演習
立教大学 観光学部	観光文化(食)	●	●	●	●	●	●	わ うい	
日本大学 生物資源科学部	農村再生論	●	●		●		農村 政策		
	グリーンツーリズム論	●	●	●	●	●	●		
京都外語大学 国際貢献学部	食品ビジネス演習 I・II								●
	フードツーリズム	●	●	●	●	●			
中村学園大 流通科学部	フードツーリズム I	●	●	●	●	●	●		
	フードツーリズム II							●	※

注: ※ツアー商品企画演習

出所: 各大学のシラバスを参考に筆者が作成

立教大学、京都外大の講義は、観光学・社会学分野からのアプローチで、定義・歴史・類型および事例学習が中心となっている。

農学分野からのアプローチとしては、日本大学生物資源科学部のカリキュラムが特筆される。表1の「農村再生論」、「農村資源の保全と活用」だけでなく、食に関する広範な講義の中で、フードツーリズムの諸研究で知られる片上敏喜の担当科目である「グリーンツーリズム論」や「食品ビジネス演習 I/II」、「ゼミナール」などの演習科目において食と観光の可能性としてのグリーンツーリズムやフードツーリズムに関する学習プログラムが構築されており、示唆に富んでいる。しかし、観光実務において必要なフードツーリズム商品の企画・運営の学習や演習は含まれていない。

一方、近年フードマネジメント、あるいはフードビジネス系の学部・学科が新設され、食ビジネス経営分野からのアプローチも始まっている。立命館大学食マネジメント学部(2018年設立)および大学院食マネジメント研究科(2021年設立)や中村学園大学食物科学部フードマネジメント学科(2017年設立)が設立されたほか、2023年度には柴田学園大学生活創生学部にはフードマネジメント学科が創設される。こうした学部・学科では、食ビジネスにおける企業経営や商品開発、マーケティングを中心としたカリキュラムが組み立てられ、食と食文化が地域活性化に果たす役割についての講義が含まれるが、フードツーリズムそのものとその専門人材育成に特化し、観光実務からアプローチする講義は行われていない。

3. フードツーリズム教育プログラムの構築と実践

3-1. 弊学フードツーリズム教育プログラムの概要

3章では、弊学流通科学部におけるフードツーリズム教育の全体像とその特徴について述べる。

「フードツーリズムⅠ(理論・事例学習)」および「フードツーリズムⅡ(マーケティングおよび商品企画演習)」は、観光サービスビジネス領域の発展科目として2021年度より開講した。当該領域の基礎的科目として2年次前期に学習する「観光学概論」を履修することを必須としている。

観光学概論では、観光分野における「食・食文化」とその観光活用に関して講義1コマ(90分)で紹介する。また、2年次後期の「観光社会学」においては、観光現象を通じた現代社会の理解の中で「食」の役割について紹介する。

2年次後期以降の演習科目では、講義として行われる観光系基礎科目の深化を行うとともに、フードツーリズムに関心を持つ学生に対して、個別の研究指導を実施している。

2年次後期の「スタディスキルⅣ」では、筆者の担当するクラスが観光分野の卒業研究を希望する学生の基礎ゼミの役割を果たしており、観光学概論および観光社会学の学習内容を深化し、3年次以降の卒業研究分野を絞り込むことを目指す。

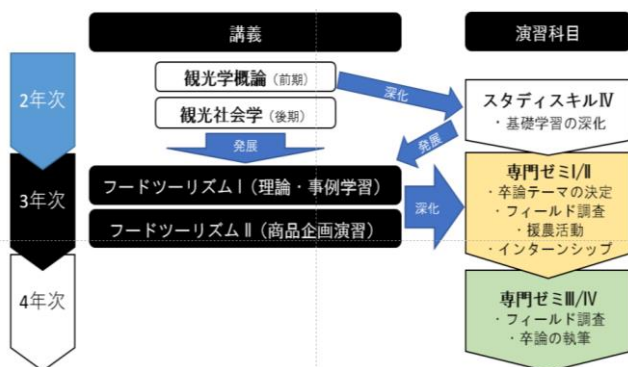
3年次前期の「フードツーリズムⅠ」では、フードツーリズムの理論学習および国内外の事例学習を行うとともに、簡単な日帰りフードツアーの企画コンセプトをまとめる期末レポートを課す。

3年次後期の「フードツーリズムⅡ」では、より専門性を高めるために、マーケティングに関する講義を付加するとともに、学外学習による食・食文化・観光資源の視察・調査とグループワークによるフードツーリズム商品(具体的なフードツアー)の企画演習を行う。この商品企画演習は、前章で述べた観光実務に必要なとされる商品企画の実習を組み込んだものである。

商品企画に際しては、観光実務上必要となるフードツアーの要素として、①販売対象市場の明確なターゲット、②明確なセールスポイント、③訴求力のある価格、④適切な販売チャネルの設定、⑤効果的なツアースケジュールを求め、ツアーコンセプトシートにまとめさせる。また、⑥各ツアー運行回の販売目標(人数および収益)、⑦ツアーの運行回数、⑧総販売目標(総販売人数および総収益)についても設定を求める。ツアー価格の設定に際しては、筆者の旅行会社での商品企画実務経験を活かし、スプレッドシートを活用して、具体的なコスト計算を行う。

更にフードツーリズムに関する卒業研究を希望する学生は、3年次にフードツーリズムⅠおよびⅡを受講しながら、さらに筆者の担当する専門ゼミⅠおよびⅡにおいて2次調査によるリサーチクエスションの明確化と1次調査やインターンシップに取り組む。また、後述するが、筆者の観光専門ゼミでは、週末や休暇期間を利用して県内の棚田での援農活動や遠隔地での農業支援プログラムへの派遣、食・食文化を訪ねるフードツーリズム研修などのアクティブラーニングを実施して、学生が食の現場を訪問し、関係者と直

図1 フードツーリズム教育プログラムの構成



出所:筆者が作成

接的に交流する機会を創出することを目指す。

3-2. フードツーリズムⅠ(理論・事例学習)の実践

「フードツーリズムⅠ」のテーマは、「フードツーリズム(地域ならではの食・食文化をその地域[土地]で楽しむことを目的とした旅)の基礎的な理論と知識を学び、地域経営やまちづくり、観光ビジネスで活用するための基礎力を修得する」こととした。

到達目標としては、以下の3点を掲げた。

- ①フードツーリズムの概念、定義を説明できる。
- ②フードツーリズムの社会的役割を説明できる。
- ③フードツーリズムの商品企画とマーケティングの基礎的な知識を活用し、商品コンセプトをまとめることができる。

講義内容は、第1部フードツーリズム論(理論学習)、第2部 フードツーリズム商品の企画とマーケティング(商品化理論)、第3部フードツーリズムの事例(国内外の事例学習)の3部構成とし、表3の内容で遠隔講義を行った⁽⁶⁾。

表3 フードツーリズムⅠ遠隔講義内容(2022年度)

回	講義内容
1	◆ガイダンスとイントロダクション
2	第1部フードツーリズム論 1. フードツーリズムの概念と定義
3	2. フードツーリズムの歴史
4	3. 日本の食文化と観光
5	4. 観光立国・地域振興と「食」
6	5. 生産地と消費地共生関係とフードツーリズムの社会的役割
7	第2部フードツーリズム商品の企画とマーケティング 1. フードツーリズムの構成要素と訴求力
8	2. フードツーリズムのマーケティング
9	3. フードツーリズム商品の演出
10	4. 期末課題(レポート)の提示と解説
11	第3部フードツーリズムの事例 1. バスクの食文化とイノベーション
12	2. イタリアのアグリツーリズムと日本のグリーンツーリズム
13	3. 日本におけるフードツーリズムの取り組み
14	4. ビジネスツーリズムにおけるフードツーリズムの活用事例 ◆期末レポートの提出
15	5. ニューノーマル時代のフードツーリズム まとめ、レポートの講評

出所:筆者作成

第1部、第2部は理論学習が中心となるため、学生にとって身近な課題となるよう、出身地の食文化や自身の食生活から食と食文化の現代社会における重

要性を確認できるテーマについて、簡単な調査や考察を行わせたり、各回講義のキーワードを答える問題を課したりした。第10回の小テストは、第9回までの理論学習におけるキーワードの確認テストである。

期末レポートは、第1部、第2部の理論学習を踏まえ、学生にとって比較的知名度がある糸島市の食・食文化と観光資源を使った日帰りフードツーリズム商品の提出を求めた(表4)。

表4 フードツーリズムⅠ自宅学習課題と配点

回	課題	配点
2	考察課題(コロナ禍でのフードツーリズムの定義)	5
3	調査課題(和食の世界無形文化遺産登録の影響)	5
4	調査課題(出身地の地域食と食文化の調査)	5
5	考察課題(地域食の分類)	5
6	考察課題(食材の生産・流通過程のトレース)	5
7	考察課題(感動体験と感動の構成要素の分類)	5
8	復習課題(キーワード)	5
9	考察課題(出身地の食を使った体験の演出)	5
10	小テスト	10
11	復習課題(長文穴埋め)	5
12	復習課題(長文穴埋め)	5
13	復習課題(キーワード)	5
14	復習課題(キーワード)	5
他	期末レポート(糸島市への日帰りツアー企画)	35

出所:筆者作成

3-3. フードツーリズムⅡ(商品企画演習)の実践

「フードツーリズムⅡ」のテーマは「食の生産地へのフィールドワークをもとに、フードツーリズム(地域ならではの食・食文化をその地域[土地]で楽しむことを目的とした旅)の商品企画を行い、レポートおよび口頭発表を行う」こととした。

到達目標としては、以下の4点を掲げた。

- ①食と観光に関する現状と課題を理解している。
- ②食と観光による地域活性化の手法を理解することができる。
- ③文献講読やフィールドワークにより調査を行うことができる。
- ④調査結果をもとに商品企画を行い、レポート、口頭により報告することができる。

到達目標を踏まえ、講義内容は、県内「食」の生産地(2021年は柳川市とうきは市、2022年は柳川市)への学外学習をもとにフードツーリズムの商品を企画し、企画コンセプトシートの作成と商品発表会(パワーポイントを使用したプレゼンテーション)を行った。

柳川市への学外学習に関しては、事前学習として、甲斐諭・九州大学/中村学園大学名誉教授を講師に迎え、同市の風土と1次産業に関する講義を実施するとともに、学外学習にもご同行いただいた。また、弊社社会人大学院「食 MBA アドバンスコース」の外部講師でもある葛原利香氏⁽⁷⁾からコロナ禍における高千穂町での取り組みや糸島市での成功事例についてご講演いただいた。

表5 フードツーリズム II 講義内容 (2022 年度)

回	講義内容
1	◆ガイダンス
2	フードツーリズムの商品企画とマーケティング① ・フードツーリズム I の復習・講義前アンケートの入力
3	フードツーリズムの商品企画とマーケティング②
4	フィールドワーク事前学習① 講義・調査地地域(柳川)の一次産業と生産環境 講師: 甲斐諭/九州大学名誉教授
5	フードツーリズムのマーケティング(特講) 特別講義: コネクトプラスデザイン・葛原利香 代表
6	フィールドワーク事前学習②グループワーク ・調査目的と調査事項の整理
7-10	◆柳川市への学外学習(08:30-17:30) 外部講師同行: 甲斐諭/九州大学名誉教授
11	調査内容の整理 グループワーク: 商品企画コンセプトシートの作成
12	商品企画 グループワーク: 商品コンセプトシートの完成
13	企画のまとめとプレゼンテーションの作成
14	グループワーク: プレゼンテーションの作成
15	商品発表会

出所: 筆者作成

学外学習では、初年度(2021 年度)に、うきは、柳川両市を2日間かけて訪問した(図2)。現地学習に際しては、うきは市うきはブランド推進課、柳川市観光課より現地でのプログラムの必要経費をご支援いただいた。

うきは市のプログラムについては、同市うきはブランド推進課からの提案に基づいており、果樹園や棚田、スイーツショップでのプログラムでは、食の生産・加工に携わる地元住民との直接的交流ができた。柳川市では、筑後平野の中心的作物である「米」に関する食文化を中心とするプログラムを組んだ。

2年目の2022年度は、受講学生が参加しやすくなるよう、学外学習を単日に短縮した。研修地は、あらかじめ経費支援の準備をいただいていた柳川市にお願いした(図3)。

柳川市における「水」の重要性に焦点を当て、学生

たちに学ばせた。柳川は地下水が利用できないため、江戸時代から上流にいくつもの堰を築いて流水を確保してきた。その流水が米を中心とした大規模耕作や酒造りを可能にただけでなく、1950年代には川下りの観光利用につながった。また、農業生産を凌ぐ海苔の養殖でも水環境の保全は重要である。

図2 フードツーリズム II の学外学習(2021 年度)

10月23日(土) うきは市	
08:30	大学本館前集合
08:45	出発
10:00-10:35	①道の駅「うきは」視察
10:40-11:40	②観光果樹園「弘農園」訪問(視察)
12:00-13:40	③つづら棚田(棚田で昼食、スイーツ試食、森林セラピー)
14:00-14:30	④浮羽稲荷神社
14:40-14:55	⑤スイーツショップ「ナチュラル」※弘農園経営
15:00	観光会館 土蔵(くら)到着
15:00-16:30	⑥吉井歴史地区(自由視察、レンタサイクル4台借用)
16:30	再集合、レンタサイクル返却
16:35	出発
18:00	大学帰着、解散
10月24日(日) 柳川市	
08:15	大学本館前集合
08:30	出発
10:00-10:40	①米集荷場(両開カントリーエレベーター)
11:00-12:15	②川下り(水郷柳川観光)
12:20-14:30	観光案内所で解散、昼食(各自) ※レンタサイクルあり(¥500) 自由見学(白秋記念館、御花など)
14:30	御花にて再集合
14:40-15:10	③米せんべい焼き体験(坂田屋本店)
15:20-16:00	④板海苔づくり体験(高橋商店)
16:00	出発
17:00	大学帰着

出所: フードツーリズム II 2021 年度講義資料

注: 10/23②③⑥、10/24②③④の費用は各市が負担

図3 フードツーリズム II の学外学習(2022 年度)

10月22日(土) 柳川市	
08:15	大学本館前集合
08:30	学園バスで出発
09:35-09:45	①道の駅「みやま」・・・トイレ休憩
10:00	②二ツ川堰見学
10:30-11:10	③柳川酒造見学
11:30-12:30	④川下り(水郷柳川観光)
12:30-13:00	⑤柳川藩主立花邸「御花」見学
13:00-15:00	自由視察(白秋記念館など) ※昼食時間を含む
15:00	御花にて再集合
15:20-16:20	⑥板海苔づくり体験(高橋商店)
16:20	出発
17:30	大学帰着

出所: 筆者が作成 注: ④⑤⑥の費用は、柳川市が負担



柳川酒造での研修（2022年10月22日筆者撮影）

学外学習終了後は、4人一組のチームで柳川市への日帰りツアーを企画させ、最終回では商品発表会を実施した。各チームは、プレゼンテーション10分、質疑応答5分、計15分の持ち時間で企画したフードツーリズム商品の発表を行い、著者とフードマネジメント学科の水元芳教授の2名で講評を行った。

また、学生たちにも他チームの発表についてGoogle Formsを使って相互評価を行わせ、集計結果とコメントは学内学習システムを通じてフィードバックした。

学生の成績評価は、学外学習への取り組み(準備/調査/まとめ)態度とレポート(企画コンセプトシートの提出)、商品発表会でのプレゼンテーションにより評価した。各評価要素の点数配分は以下の通りである。

- ・フィールドワークへの取り組み:30点
- ・商品企画案(企画コンセプトシート):50点
- ・プレゼンテーション:20点

3-4. 演習科目での食関連アクティブラーニング

プレゼミの役割を持つ2年次の「スタディスキルIV」および3・4年次の「専門ゼミI～IV」では、フードツーリズムを含め、広く地域活性化に関心を持つ学生のために、週末や大学の休日を利用してアクティブラーニングを実施した。また、卒業研究のために遠隔地での「農業支援プログラム」へ参加した学生もいた。

3-4-1 農業オーナー制度への参画

農業オーナー制度を通じた援農やボランティア活動は、実際に生産活動や地域活性化に携わる人々との交流し、農業の現状と地域活性化の難しさを学ぶ大変良い機会である。

筆者のゼミナールは、大学と包括協定を結んでいる、福岡県うきは市葛籠地区の「つづら棚田オーナー制度」(同市うきはブランド推進課が事務局)に2022年度から加入した。年間のスケジュールと参加した学生の数は、表6の通りである。

また、同地区での棚田保存活動に共感した学生の意見から、学園祭(2022年11月5,6日)のフードバザーで、棚田米と同市産シイタケを用いたシイタケおにぎりの販売と活動紹介パネルの展示、うきはファンクラブ[®]募集活動が企画され、実施された。3年生12名とフィールドワークに参加した台湾玄奘大学からの短期留学生2名の計14名が活動した。

表6 2022年度つづら棚田関連イベントと参加学生数

開催日	イベント	人数
5月21・22日	田植え祭り	*
7月17日	彼岸花球根植え	8
9月24日	収穫祭(稲刈り)	8
11月5-6日	学園祭フードバザー出店	14
12月18日	餅つきとしめ縄づくり **	7

出所:筆者が作成

注:*6月上旬に制度加入したため、参加できなかった。

**12月18日は降雪により中止となった。

学園祭を除くイベントの定員は8名/会員であった。



学生たちによる棚田での稲刈り(2022年9月24日筆者撮影)

3-4-2 農業支援プログラムへの参画

植え付けや収穫期など特定期間に人手を必要とする農業では、かつて地域内で相互に労働を補完しあっていたが、地域の農業従事者自体が減少した現代では機能していない。そのため、地域外からの短期援農プログラムとして「農業支援プログラム」がJAやJTBの共催によって運営されるようになった。

筆者のゼミナールでは、2022年8月と11月に3年

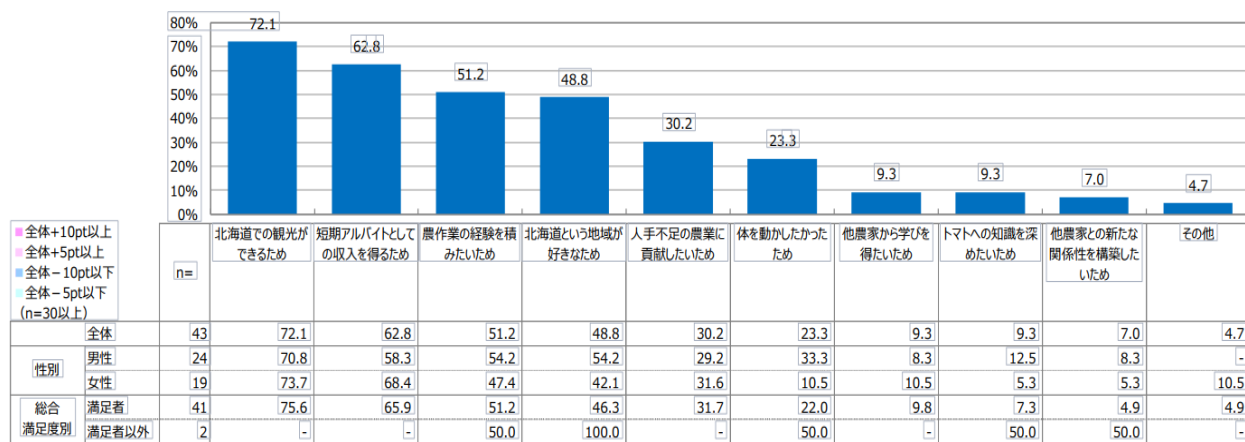
生の男子学生1名が北海道および山形でのプログラムに参加し、その成果を卒業論文としてまとめた。当該学生がプログラムを運営したJTB北海道より入手したプログラム参加者のアンケートデータによると、多くの参加者が滞在地での休日やプログラム前後での観光を主目的とし、併せて短期アルバイトによる収入を目的としていることがわかる(図4)。一方で、農作業体験への興味や人手不足の農業への貢献などの社会的目的も決して低い数値ではない。

こうした農業支援プログラムの多くは、農水省や自

治体の交付金を活用したものが多く、助成期間終了後の自走の可否が課題視されているが、プログラム自体が食の生産体験というフードツーリズムのビジネスモデルとして成立する可能性は高い。また、学生にとってはアクティブラーニングのよい機会となるため、弊学の教育プログラムである「インターンシップ」、「サービスマーケティング」、「プロジェクト学習」などの認定科目にも活用が可能であると考えられる。

図4 北海道における農業支援プログラム参加者の参加目的

(n=43; 複数選択)



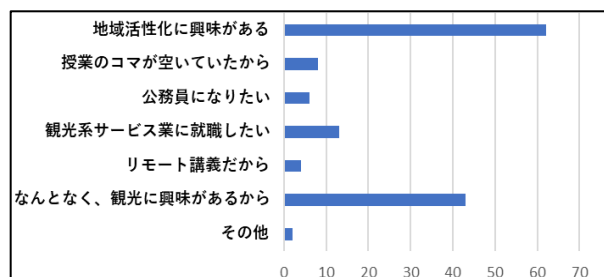
出所: JTB 北海道から提供資料

4 考察 - 教育プログラムの成果と課題 -

4-1 フードツーリズム I の成果と課題

当該講義を選択する学生を対象に、フードツーリズム I の初回ガイダンス時に講義の選択理由についてアンケート調査を実施している。地域活性化への関心が高い(62名、45%)一方で、観光に関する関心は、比較的漠然としたものであることが分かる(図5)。

図5 フードツーリズム I の選択理由 (n=138, 単一選択)



出所: 筆者が作成

こうした学生に食や食文化についての関心を持たせるため、フードツーリズム I では身近な食や体験に関係するいくつかの参加型課題を準備した(表7)。

表7 フードツーリズム I 学習課題と平均得点 (n=160)

回	課題	配点	平均得点
2	考察課題(コロナ禍でのフードツーリズムの定義)	5	3.3
3	調査課題(和食世界無形文化遺産登録の影響)	5	3.8
4	調査課題(出身地の地域食と食文化の調査)	5	4.3
5	考察課題(地域食の分類)	5	3.3
6	考察課題(食材の生産・流通過程のトレース)	5	3.0
7	考察課題(感動体験と感動の構成要素の分類)	5	3.4
8	復習課題(キーワード)	5	3.2
9	考察課題(出身地の食を使った体験の演出)	5	4.1
10	小テスト	10	6.9
11	復習課題(長文穴埋め)	5	3.5
12	復習課題(長文穴埋め)	5	3.9
13	復習課題(キーワード)	5	3.3
14	復習課題(キーワード)	5	3.2
他	期末レポート(糸島市への日帰りツアー企画)	35	25.9

出所: 筆者作成

第4回の課題「出身地の地域食と食文化の調査」では、①地域食の名称、②特徴、③歴史、④自分との関わり、⑤観光・地域活性化への活用状況を調べて提出させた。学生たちからは、福岡県を中心に多様な郷土食が抽出され、講義を通して共有した。中には筆者も初めて耳にする食もあり、非常に興味深い抽出結果となった(表8)。さらに抽出した郷土食について、①高級グルメ、②伝統郷土食、③現代郷土食、④発掘型B級グルメ、⑤創作型B級グルメのいずれに属するのか分類させることにより、郷土食の歴史と地域での役割について学生たちの理解を進めることができたと考える。

表8 学生が抽出した出身地の郷土食

地域	地域食
福岡	福岡市: 博多ラーメン、辛子明太子、おきゅうと、ゴマサバ、水炊き、博多雑煮、牡蠣 北九州市: 焼うどん、焼きカレー 久留米市: 豚骨ラーメン、筑後うどん、ふなやき 福津市: 早生キャベツ 古賀市: 鶏肉のすき焼き 新宮町: 立花蜜柑 八女市: 八女茶 柳川市: 鰻蒸籠蒸し 筑前町: 蒸し雑煮 朝倉市: スイゼンジリ 小郡市: カモ料理 那珂川市: ヤーコン 太宰府市: 梅ヶ枝餅 大野城市: 鶏ぼっかけ 春日市: 奴国の友 筑紫野市: 博多地鶏、はらふと餅 粕屋町: 減塩味噌汁 篠栗町: 筍の水煮 須恵町: 養生みそ 久山町: 赤米ご飯 直方市: 焼きスパ 飯塚市: 筑前煮 糸島市: そうめんちり、糸島牡蠣、鯛めし、牧のうどん ※がめ煮(福岡市、筑紫野市、古賀市、須恵町)、だぶ(福津市、古賀市、粕屋町)、もつ鍋(福岡市、太宰府市、大野城市)、かしわ飯(福岡市、北九州市、糸島市)
佐賀	佐賀市: シシリアンライス、のっぺ汁、須古寿司、がめ煮、海苔 唐津市: いかしゅうまい、だぶ、あらの姿煮 伊万里市: にごみ 鳥栖市: がめ煮、だご汁
長崎	長崎市: ちゃんぽん
熊本	熊本市: からしレンコン、合志市: あん餅だご汁
大分	宇佐市: すっぽん鍋、豊後高田市: だんご汁
宮崎	宮崎市: チキン南蛮、がね、高千穂町: 神楽うどん、日南市: 魚うどん
鹿児島	始良市: 加治木饅頭、肝属郡: つけあげ
その他の地域	下関市: 瓦そば、広島市: お好み焼き、高松市: 讃岐うどん 西原町(沖縄): ゴーヤーチャンブルー
海外	ベトナム北部: バインチュン、中国河南省: 胡辣湯

出所: 筆者作成

期末レポートでは、近年人気の観光地であり、学生たちも訪問経験があると思われる糸島市の風土、歴史、観光資源、食・食文化を調べ、魅力ある日帰りツアーのコンセプト(ツアーの売りとなる特長、固有の食を使った観光プログラム、販売ターゲット、成功イメー

ジ)とツアー日程を「ツアーコンセプトシート」に入力して提出させた。

学生たちがレポートで取り上げた糸島市の食・食文化は、多岐にわたった。すでに知名度が高い観光資源となっている「糸島牡蠣・牡蠣小屋」、「またいちの塩・塩プリン」、JA 糸島の大規模直売所「伊都菜彩」などを単純に組み込んだもの、あるいは「インスタ映え」という理由だけで実際は糸島の食材ではないマグロ・ウニ・イクラ・ホタテなどを中心とした海鮮丼を取り上げたものなども見られた。

しかし、多くの学生が全国一の水揚げを誇る天然鯛漁、化学調味料を使わない天然醸造の醤油づくり、伝統的はね木搾りによる酒造り、祭事・祝い事で食べ継がれてきた郷土料理そうめんちり、などに注目し、生産・加工・調理の各段階での体験をうまく組み入れながら、体験・交流型のフードツアーのコンセプトを提出した。

このように学生の取り組みと成果にはかなりの幅がみられたが、今後は学習成果を反映する期末課題の質をどのように高めていけるかが課題となるだろう。

4-2 フードツーリズム II の成果と課題

フードツーリズム I では、後期の演習科目であるフードツーリズム II への受講者(定員 34 名)⁽⁹⁾誘導を図った。2022 年の受講登録者数は開講前に 53 名であったので、当初の目的は達せられたが、初回ガイダンス時に学外学習(10 月 22 日土曜日単日)への参加を受講の必須条件としたところ、修正登録後 21 名に減少した。このように週末に学外学習をせっている場合は、アルバイトや部活動との日程調整が困難な学生が発生することが懸念される。

表9 講義の受講者数(2021-2022 年度)

科目	年度	講義方法	学外学習	受講者数
フードツーリズム I	2021	遠隔	なし	160 名
	2022	遠隔	なし	160 名
フードツーリズム II	2021	対面	2 日	5 名
	2022	対面	1 日	21 名

出所: 筆者作成

注: フードツーリズム I の 160 名は、遠隔講義の受講可能者数の上限である。

フードツーリズムⅡの主要な目的は、フードツーリズム商品(フードツアー)の具体的企画作業をグループワークで行うことにある。そのため、フードツーリズムⅠの期末課題では課さなかった新たな課題として、「ツアーコスト計算」、「ツアー価格設定」、「販売目標(販売人数、販売利益)の設定」を課した。また、企画した商品について、パワーポイントを作成してプレゼンテーションする「商品発表会」を実施し、学生相互に評価しあうとともに、フードマネジメント学科・水元芳教授と筆者の2名で講評を行った。

表10 各チームが企画した商品の一覧(2022年度)

班	【ツアー内容】 ①ツアータイトル、②構成観光資源、 ③ターゲット、④販売価格、⑤販売目標
1	①水都柳川満喫ツアー～柳川オトナ旅～ ②川下り、塩づくり体験、道の駅みやま ③成人カップル、小グループ ④7,000円/人 ※昼食を含まず ⑤20名x1回、43,180円
2	①柳川むつごろうランドの旅 ②くもで網体験、むつごろうランドでのBBQ、立花邸御花 ③ファミリー ④11,000円/人 ※昼食込 ⑤20名x5回=100人、181,500円
3	①柳川で感じる和～welcome to Fukuoka～ ②日本酒づくり体験、川下り、鰻蒸籠蒸しの食べ比べ 和装体験、立花家資料館 ③訪日外国人、ファミリー ④15,000円/人 ※昼食込 ⑤不明
4	①柳川の魅力いっぱい旅 ②川下り、醤油仕込み体験、御花でさげもん鑑賞 まりづくり体験、道の駅 ③親子(親1名+子供1名) ④15,000円/組 ⑤16名(8組)x1回、9,096円
5	①柳川満喫日帰りツアー<三連休限定おにぎえ観光 +海苔づくり体験プラン> ②海苔づくり体験、鰻蒸籠蒸し、川下り、柳川酒造 三柱神社「おにぎえ祭」 ③20-40代の二人組 ④12,500円/人 ⑤20名x3回=60人、70,240円

出所:各班の発表をもとに筆者が作成

各班が企画した商品は表10のとおりである。

①ツアータイトルは、一読してツアーの「売り」が何であるかを理解できるものでなければならない。5班を除き、各班とも抽象的な表現が多い。実際に旅行会社が企画したツアータイトルの事例について学習する機会を設ける必要があると考える。

②構成観光資源には、食・食文化に関する資源と訴求力がある食以外の観光資源との効果的な組み合わせが必要である。また、食・食文化に関しては、感動を演出し、できれば人と人との交流の機会が設定されることが好ましい。この点において、各班とも「川下り」、「立花邸御花」、「さげもん」など訴求力が強い観光資源と「くもで網」、「醤油仕込み」、「海苔づくり」などの体験型フードツーリズム素材とを上手く組み合わせた内容になっている。「日本酒づくり体験」、「鰻蒸籠蒸し食べ比べ」など、通常は実現性が低いと考えられる体験素材への挑戦は、学生ならではの発想で面白い。

③ターゲットについては、④販売価格との関連性を含め、4班以外は考察不足が目立った。1班、5班のように不明瞭なものや、3班のように訪日外国人とファミリーという性格的にも言語的にも相いれないターゲットの混在がみられた。

④販売価格の設定については、親子料金を設定した4班以外は、「売れる価格」という視点の弱さを感じられた。また、ファミリーをターゲット化したもので、2班のように子供料金が設定されていないものも見られた。「売れる価格イメージ」から逆算して仕入れをしていく旅行会社の実務について、あらかじめ理論学習を行っておくことが必要であろう。

⑤販売目標については、2班および5班以外は非効率的な目標となった。旅行商品の標準的なROI(投資効率)についての事例学習が必要と思われる。

また、今回コスト計算時に考慮を求めなかったサプライヤーから旅行会社に支払われるコミッション(販売手数料)についても、次回からは学習要素に加えることで、より実現性が感じられるツアー価格設定と販売目標の設定が可能になると思われる。更にツアー参加者への土産品の販売、通販などによる付加収入の確保についても、旅行商品企画実務では考慮すべき事項である点も学ばせたい。

こうした成果と課題を総合的に考察すると、実際に旅行会社で商品として催行されている商品についての事例紹介、あるいはケーススタディを実施することで、より現実的なフードツーリズム商品の企画に近づけることができると考える。

5. 今後に向けた検討事項について

5-1 講義内容と学習方法の改善について

5-1-1 フードツーリズム I (理論・事例学習)の改善

フードツーリズム I に関する、2023 年度の最大の変更点は、遠隔講義から対面講義へ講義方法が変更されることである。講義の臨場感という点、あるいはリアルな双方向性の実現や逆転授業設定、グループワークなどが可能となる点は、大きなメリットである。

次のカリキュラム改訂に合わせた講義方法の見直しを行いたい。

5-1-2 フードツーリズム II (商品企画演習)の改善

フードツーリズム II については、観光実務演習としての質の向上、そして、受講者数の拡大の 2 点について改善が必要と考える。

観光実務演習としての質の向上という点については、すでに前章で述べたことの繰り返しとなるが、フードツーリズム商品(フードツアー)の具体的なケーススタディ、あるいは商品分析を取り入れるべきであると考え。例えば、学生たちにとって身近な九州管内で成功しているフードツアーについて、学生に分析させるだけでなく、実際に企画・運行している旅行会社の担当職員に講師として解説してもらうことも検討したい。併せて、商品発表会で講評を依頼するのも効果的かもしれない。

受講者数の拡大については、ボトルネックとなっている学外学習の方法を変更することで可能となる。

第一に、学外学習の実施日を 2 回に分ける方法である。40 名で 2 回実施すれば、80 名の受講が可能である。ただし、引率教員と訪問先自治体の負担は増すことになる。

もう一つは、学外学習に関して、自主研修を認めることである。本来の学外学習に参加できない場合、学生は、関心がある地域を自由に選び、自主研修させる方法である。実施に際しては、どのような地域あるいは組織で、どのような研修を何時間以上実施するのか事前指導が必要となる。この点については、他のアクティブラーニング科目やゼミナールでの活動を自主研修の対象として認めるかどうかについても検討を行いたい。

5-2 学部・学科を超えた受講について

中村学園大学の強みは、食物科学分野の教育における優位性であり、フードツーリズムの分野においては、学部・学科を超えた学際的学習機会を設けるべきであると考え。

例えば、フードマネジメント学科と流通科学科とのオープンな受講である。両学科の学生たちによるグループワーク時の学際的協働は、新たな相乗効果をもたらすことが期待される。この点については、今後、学部の枠を超えて設立予定の「フードツーリズム研究会」⁽¹⁰⁾などの場を通じ継続的に検討したい。

5-3 産学官民連携の可能性について

食と食文化の力で地域活性化を図るフードツーリズムの社会的役割と可能性に最も期待しているのは、生産地の地方自治体と生産者・加工者・販売者・観光関係者などのステークホルダーである。

弊学におけるフードツーリズム関連科目、ゼミナール、インターンシップなどアクティブラーニングによる単位認定科目については、フードツーリズムに関心を持つ地域社会の産官民との交流・協働が可能な機会を増やしたいと考える。

筆者のゼミナールでは、うきは市、柳川市の支援を受けながら、そうした場での学生の活動に取り組んできた。また、フードツーリズム II (商品企画演習)においても、柳川市観光課から産学連携事業委託契約による支援をいただいて、学生たちの学外研修費用に充てている。

こうした産学官連携をより拡大・深化して、地域活性化を学びたいと考える学生が、実社会でのアクティブラーニングを経験できる機会をより多く設定できるようにしたいと考える。

おわりに

フードツーリズム教育プログラムについて、観光学の視点から論じてきた。本稿では分析の対象としなかったが、日本大学生物資源科学部のように広く農学分野での専門人材育成プログラムの中に、決して専門的観光実務教育ではないがグリーンツーリズムやフードツーリズムの取り入れた優れた教育プログラムも存在する。また、かなざわ食マネジメント専門職大

学のように、大学生と社会人の両方を包括した地域活性化の専門人材教育に取り組んでいる大学もみられるようになった。

今後はこうした進んだ教育プログラムの中においても、より専門的な観光実務としてのフードツーリズム教育が行われることが期待されるが、その点に関しては今後の研究課題としたい。

現代日本において、起業やソーシャルビジネスなど社会的価値の高い仕事への若者の指向性は、これまでになく強く感じられるようになった。また、2020年以降のコロナ禍は、都市生活の脆弱性や経済的格差の拡大を明確なものとして浮かび上がらせた。

第2期「地方創生」政策においては、「関係人口」の役割を都市部から地方部、消費地から生産地、人口集中地域から人口減少地域への一方的な社会的価値として傾向が強い。しかし、地方部、生産地、人口減少地域として「地方」の呼び名でひとくりにされる地域には、これまでの経済優先主義的「成長」のなかで失われてきた、人と人とのつながりや信頼、互酬性などの外部経済的価値が歴然と存在し、強い社会関係資本(ソーシャルキャピタル)を形成している。こうした地域には、逆の立場の「関係人口」が存在し、都市生活者を精神的に支えるという社会的価値を創出し続けている。

食と食文化には、両者を結び付ける強い力がある。フードツーリズムは、観光の一形態であるだけでなく、そうしたきっかけをつくり、相互に関係人口化を促進するという重要な社会的役割を果たすことができることを学生たちには是非学んでもらいたい。

注

- (1)道の駅は、1991年から実証実験が行われ、1993年には全国103カ所で一斉に開設された。
- (2)2014年の総務省のアンケート調査「農山村部への移住に関する意識調査」では、「農山村部に移住したい」、「条件が整えば移住したい」と答えた人々は、前回2005年の調査結果より15ポイント以上増加し、35%を超えた。
- (3)「関係人口」という用語は、高橋博之(2016)および差出一正(2016)が初出である。学術的には田中(2017)において理論的に整理されるとともに、社会関係資本論からのアプローチ(田中2021)が試みられている。政策的には、小田切

徳美が座長を務めた「これからの移住定住に関する検討会」(総務省主管)の最終報告(2018年1月)の中では、関係人口を第三の人口と位置づけ、「長期的な『定住人口』でも短期的な『交流人口』でもない、地域や地域の人々と多様に関わるもの」という曖昧な定義付けが行われた。

- (4)2018~2019年度に事業予算6.6億円をかけて74自治体での取り組みが行われた。2020~2024年度の第2期まち・ひと・しごと創生戦略では、1000以上の自治体での取り組みを目指すことがKPI化された。
- (5)ガストロノミーツーリズム;UNWTOホームページ、
‘Gastronomy and Wine Tourism’
<https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>
(最終閲覧日:2023年2月1日)
- (6)「フードツーリズムI」は、教室での対面講義を想定したが、新型コロナウイルスの感染拡大のため2021年はやむなくzoomによる遠隔講義を実施した。2022年については、当初、対面講義で準備したが、教務委員より遠隔講義による単位取得可能者数の拡大を図る目的から遠隔講義実施の要請があり、予定を変更してzoomでの遠隔講義を継続した。
- (7)葛原氏は、上海万博(2010)やミラノ万博(2015)での宮崎県産食材プロモーションのコーディネーターや食関連インバウンド事業をJTBで担当した。起業後は糸島市での地産地消レストランのコーディネーターや福岡商工会議所のコンサルティングなどを手掛けてきた。2022年からは延岡市に移住し、高千穂町などの地域活性化に取り組んでいる。
- (8)2018年からの「関係人口創出・拡大モデル事業(総務省)」の一環として開始された。都市部でのうきはファンを拡大し、同市の情報発信力やつながりの拡大を図る。会員は同市の観光施設や温泉などの割引特典や観光・イベントの情報を得ることができる。
- (9)学外講義時の学園バス(45席)における新型コロナウイルス感染防止を考え、定員を34名とした。
- (10)2023年10月を目途に設立準備を行っている。学内で学部を超えた研究者・事務職員の他、包括協定締結自治体の観光部署へも呼びかけを行う予定である。

参考文献

- ・Hall, C. Michael (2003)“ Food Tourism Around the World”, Routledge
- ・尾家建生(2010)「フードツーリズムについての考察」大阪観光大学観光学研究所所報15号

- ・小川全夫「都市と農村の交流」『日本の農業』177号、農政調査委員会、1990
- ・指出一正(2016)『ぼくらは地方で幸せを見つける ソコト流 ローカル再生論』ポプラ新書
- ・鈴木美穂子・片上敏喜(2022)「フードツーリズムの可能性-食と農と観光の新たな連携のあり方-」『フードシステム研究』第28巻4号、pp219-221
- ・高橋博之(2016)『都市と地方をかき混ぜる-「食べる通信」の奇跡』光文社新書
- ・田中輝美(2017)『関係人口をつくる』木楽舎
- ・ 同 (2021)『関係人口の社会学』大阪大学出版会
- ・前嶋了二(2019)「「関係人口」を活用した人口減少自治体の観光政策に関する一考察～大分県佐伯市を事例として～」九州大学大学院経済学府産業マネジメント学科修士論文
- ・安田亘宏(2013)『フードツーリズム論』古今書院