

サステイナブルな地方を創る 地方型統合型カジノ

中 條 辰 哉

はじめに

日本における統合型カジノ（以下IR）は最大で3カ所まで承認されることになっており、1枠は大阪府夢洲のIRが承認された。残りの2枠に対して、地方型IRの開設を目指す和歌山県は申請を検討していたが、最終的には辞退、そして、最後の地方型IRとして期待された長崎県はハウステンボスでのIRの申請をしたのだが却下されてしまった。

IRのライセンスを申請・承認されるためには、政令で定められた6つのIR施設や経営資源、経営陣、また売上など、長期的な視点から地域の活性化、財政、雇用、なども含めたプランを考え、申請する必要がある。これらのプランが脆弱であれば、IRのライセンスの承認を得ることはできない。

将来、どこかの都道府県が未だ2枠残っているIRライセンスを申請をする可能性はあるが、現在の政令が定める規模の6つのIR施設を作らなければならないのであれば、地方型IRにおける黒字化のハードルは極めて高く、参入する企業は二の足を踏むことになる。

まずは現政令を見直し、6つのIR施設群を地方の市場規模や地域の文化や特徴に応じて規模を小さくしたり、また、正当な理由があれば、政令に明記された施設を作らないことも認める柔軟性を持たせることが地方型IRを成功させるために必要であるといえる。

しかしながら、仮に現政令が変更され、規模や施設群を市場規模に見合ったビジネスモデルでオープンできたとしても、地方型IRを成功させるために都市型IRと同じビジネスモデルを持ち込むという短絡的な思考は避けた方が良い。

単にカジノを含むIRを誘致して、施設内で様々なイベントを開催したり、有名シェフのレストランを誘致したりする戦略により観光客や海外からのインバンド顧客を呼び寄せる“観光地”を目指しても、地方の特色を取り入れた明確な差別化を構築できなければ、長期に渡り顧客の

誘致を持続することは困難であるといえる。

地方型IRが成功のためには、その地域の文化や風習を基礎とした明確なコンセプトを基にした戦略が必要であり、その柱となるのが“地域が主導するサステイナブルな観光地”と“フードツーリズム”であるといえる。

一例として九州の大分県にある湯布院が行った戦略は、まさに地域の自治体や観光局、様々な分野の専門家、そして住民が主体となって地域や住民にとって最もメリットのある“サステイナブルな地域”を創り上げることをゴールとしており、地方型IRを考える場合、同じアプローチから計画されることが望ましいと考える。

単に、IRによる税収、地域や経済の活性化、雇用増加などをゴールとして観光客や世界のVIPを呼び込むにはどうしたら良いのか？を出発点にするのではなく、湯布院モデルが出発点とした“観光の為に何をするのか？”ではなく、“何のために観光をするのか？”という視点から考えることが重要であるといえる。

地域の自治体や観光局、各分野の専門家、そして住民が深い思慮の基、地域経済、地域環境、地域の人々の暮らしが発展することをゴールとして、その地方の特性を最大限に活かす“サステイナブルな地域”を創り上げる為の地方型IRの在るべき姿と役割は何か、それらをどのように活用すべきかを考えるべきである。

地方の文化や風習などの特性を最も表すコンテンツのひとつに郷土料理がある。その地方の気候や収穫物、そして、数百年もの長期に渡り伝承された調理方法や保存方法など、まさにその地方の本質を凝縮したコンテンツであり、それらを中核とした観光が“フードツーリズム”である。

本論文では、地方型IRが“サステイナブルな地域と観光地”を創るための中核的な役割を担う為に、“フードツーリズム”を柱としたビジネスモデルを説明する。第1章では“サステイナブルな地域と観光地”の成功事例となる湯布院モデルとそのアプローチを説明する。第2章では、地方型IRの差別化戦略の中心的なコンテンツとしての役割を担う地方の文化や習慣を体験することができる“フードツーリズム”と日本全国の郷土料理を説明する。第3章では、“地域が主導するサステイナブルな地域と観光地”と“フードツーリズム”をビジネスモデルの中核とした地方型IRを考えてみる。

第1章 地域が主導するサステイナブルな地域と観光地 - 湯布院モデル

1.1 サステイナブル・ディスティネーション

コロナ禍による観光の閉鎖的な状況が終わり、インバウンドによるツーリズムが回復している。先日、中部国際空港の国際線ターミナルを利用した際、出国のセキュリティ（手荷物検査場）には数百人以上が列を成していた。白川郷や高山を訪れた観光客達であった。

これら観光客は、食事や買い物、宿泊、また、レジャーなどに対して大量消費をするため、地域に多くの恩恵をもたらす反面、京都や鎌倉などオーバーツーリズムが問題になる地域も増えている。

これら大量消費は、地域経済の活性化、雇用や税収など多くの利点をもたらすので促進すべきであるが、同時にオーバーツーリズムをコントロールすることができなければ、自然、地域、そして人々の暮らしや文化と共存は崩れ、結果的には地域にマイナスの影響をもたらすことになる。

消費とは、人々が何等かの問題点を解決するために生産物やサービスを購入することであり、その基準は物質的な価値、言い換えれば、人々が抱える問題を解決する“使用価値”により購入、そして消費されるのである。自らの生活圏ではない地で、観光客達は自らの地域では体験することができないことに使用価値を見出すのである。

近代社会においては“使用価値”以外のステータスや希少性などから発生する“ブランド価値”の存在も重要視されている。大量生産ではなく、例えば、有名デザイナーや職人らが作る希少性の生産物に価値、予約が取れないホテルやレストラン、イベント、高級列車の旅などがその一例である。

本章で説明する“サステイナブルな地域”とは、単に食材や自然などの資源を大切にするという狭い範囲のみではなく、また、大量消費社会から続く“モノの消費（使用価値やブランド価値）”の視点から“サステイナブルな観光地”を考えるのではなく、“人とモノと自然とのつながり”、“人と人とのつながり”、“人と文化のつながり”、“人と食文化のつながり”などの視点から“地域が主導するサステイナブルな地域”を考えることで結果的に“サステイナブルな観光地”としてのディスティネーションであると考ええる。

1.2 湯布院モデル

湯布院は日本屈指の温泉街であり、その高いブランド力は他の温泉街を含む観光地の中でも

突出している。この湯布院は観光を誘致する都道府県や地方自治体のみならず、地方IRを進めたい都道府県は参考にすべきモデルであるといえる。湯布院モデルとは、住民が望む、住みやすく、そして経済的に自立した理想の“サステナブルな地域”を創造するために、どのように地域の知恵や伝統、文化、風習の要素を吸い上げ、合意形成を行い、そして、それらを観光に活用するのかを考えるアプローチであるといえる。

湯布院モデルは1980年代後半のバブル期に起きた大型リゾート開発まで遡ってみると、その中心的なコンセプトと考え方がわかる。この大型リゾートの開発は1987年6月、総合保養地域整備法（以下、リゾート法）が公布施行されたことに端を発する。

リゾート法の目的は、

“良好な自然条件を有する土地を含む相当規模の地域である等の要件を備えた地域について、国民が余暇等を利用して滞在しつつ行うスポーツ、レクリエーション、教養文化活動、休養、集会等の多様な活動に資するための総合的な機能の整備を民間事業者の能力の活用に重点を置きつつ促進する措置を講ずることにより、ゆとりのある国民生活のための利便の増進並びに当該地域及びその周辺の地域の振興を図り、もつて国民の福祉の向上並びに国土及び国民経済の均衡ある発展に寄与することを目的とする（リゾート地域の開発・整備に関する政策評価書より転載 総務省）。”

国民が余暇を利用して或る地域に滞在し、休養やスポーツ、レクリエーション、教養文化等の様々な活動のための施設・地域の整備を、民間活力を生かして促進することで、ゆとりある国民生活の実現、地域振興を図ることを目的とした法律であった。

国の承認を受けるとリゾート事業者は税・財政・金融上の様々な優遇措置や農地法の処分、国有林野の活用等についての配慮を受けられるというものである。

これらのリゾート法により大型のリゾート開発が日本中で巻き起こり、森林を伐採してスキー場やゴルフ場、大型マンションや別荘などが次々と建設されていった。これらの開発は、地元の特色や文化を深く理解していないデベロッパーにより画一的なコンセプトのリゾートを乱立することになる。

このリゾート法を基にしたリゾート開発は全国各地で行われたが、結果的には経営主体の経営難、破綻が相次ぎ、環境破壊や地域に大きな財政の負担をもたらすことになった。巨大コンクリートで作られたホテルやマンション、森林を破壊して建設されたスキー場やゴルフ場などは環境保護に対する価値観とモラルの低さがもたらした人的な破壊ともいえる。

このリゾート開発の波は湯布院にも押し寄せたが、地元の観光協会や住民らはこれら地元の

特性や文化を取り入れないような金太郎飴的な開発を拒絶し、独自の路線を歩むことになる。湯布院モデルの基本は“どのような取り組みをすると集客に成功し、観光地として成功するのか？”ではなく、“何のために観光をするのか、どのような地域を創りたいのか？”ということ考えたのである。

何をしたらツーリストを呼び込むことができるか？を最終目的にするのではなく、観光により地域をどうしたいのか？を目標に観光協会や地元の各分野の専門家、また、外部の専門家らが徹底的に議論し、方向性を決めたのである。

結果的に失敗、破綻したりリゾート施設を誘致した自治体や地域の多くは、大手デベロッパーの開発計画を鵜呑みにし、計画自体を丸投げするなどし、地元の文化や特性などを組込むことなく計画を進めたことが破綻に繋がった一つの原因であるとも言える。

無論、リゾート開発の失敗の原因はバブルが崩壊したことも強く関わってはいるが、湯布院はバブル崩壊を乗り越え、進化を続けて今に至る。

以下、湯布院モデル（大澤健、米田誠司著）から抜粋して要点を説明するが、そのモデルを分析し、そのアプローチと手法は地方型IRを進める上で参考にすべきであると考ええる。

1 A. 地域経済、地域社会、地域環境の融和

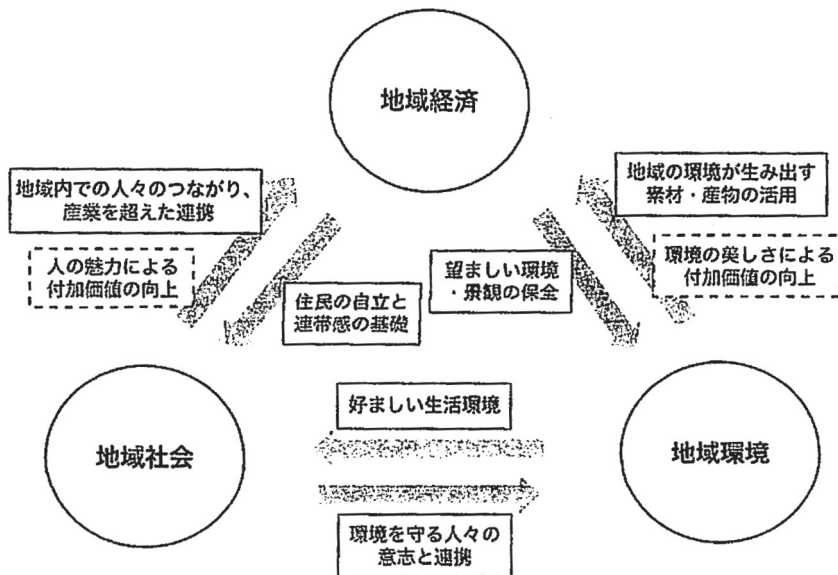
湯布院を考える会は「サステイナブルな地域」を作る為に3つの柱を考えた。1つ目は産業を育て、町を豊かにする、2つ目は美しい町並みと環境をつくる、3つ目が和やかな人間関係をつくる、となる。この3つの柱となる目標の為に、産業部会、環境部会、人間部会という部会を創設し、「サステイナブルな地域」を創るためには3つの柱のバランスを取ることで成り立つと考え、積極的にこれを進めたのである。

湯布院が目指したのは「サステイナブルな地域」であって「サステイナブルな観光」ではない点がとても興味深い。元々、「サステイナブルな観光」とはオーバーツーリズムなどが引き起こす自然破壊や環境破壊、住民生活への弊害に対する解決策の概念として登場し、観光資源を守ることで観光自体を持続するという考え方である。

これに対して、湯布院は「観光」を地域経済の1つの要素と考えているのではなく、「観光」は「まちづくり」という目的のために使用される手段であり、自然破壊や、地域や住民の生活に負担をかけないというより、自然、農業、社会の在り方にプラスになるように活用されるべきツールと考えたのである。言い換えれば、「観光」の持続性ではなく、「地域」の持続性にフォーカスしたのである。

湯布院モデルの根本的な考えは、この街に将来、子供たちが残ってくれるか？この街は経済的な自立ができるのか？そして、自立の精神、またはコミュニティの連帯感を生み出すことができるのか？であるといえる。

図1. 「まち」の3要素を「結びつける」ことの意味



(大澤健・米田誠司、湯布院モデル、学芸出版社、2019、36ページから転載)

ここで難しい点は、当たり前かもしれないが“住みよい街”は必ずしも“魅力的な観光地”ではないし、逆もまた同じであるといえる。恐らく、湯布院は“住みよい街”や“魅力的な観光地”の為に現在の自然や昔ながらの湯布院を残すことにこだわっているのではない。“住みよい街”や“魅力的な観光地”の定義も時代と共に変化し続ける必要があり、それを再考する時に中心となるのがこの3つの要素である。よって湯布院の地域としての独自性は、3つの要素の結びつきにより、創造され、美しい街、自立した地域と和やかな人間関係を創ることができるのである。

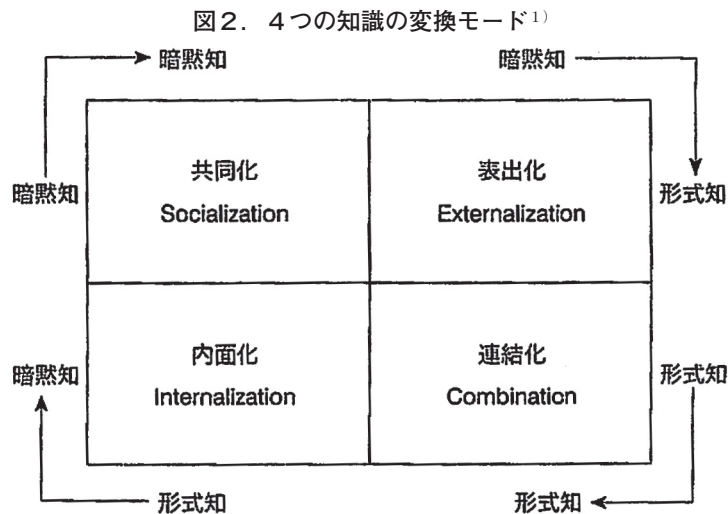
1 B. 組織的な知識創造のスキーム

湯布院モデルの特殊性と差別化の源泉は、個人とまちの間で暗黙知と形式知を循環させることで出来上がる知識を基に湯布院を創り上げていく手法である。

このプロセスは野中侑次郎らによるSECI(セキ)プロセスを活用し、知識には「形式知」と「暗黙知」があり、この2つの知識の循環的な相互変換によってイノベーションが起こるという手法である。

形式知とは形式的・体系的で理論的な知識であり、所謂、私たちが一般的な意味で使用するものである。これは言語や数字などを使用し、データとして、文書として、伝達・共有することができる。

暗黙知とは、個人の主観に基づく「勘、直観、洞察」などであり、その主観は「個人の行動、経験、価値観、情念、理想」などを基に形成されている知である。よって見方や考え方であるので、先の形式知のように伝達が難しく、表現も様々であり、共有することが難しい場合がある。



(大澤健・米田誠司、湯布院モデル、学芸出版社、2019、69ページから転載)

知識変換のプロセスは、1) 共同化、2) 表面化、3) 連結化、4) 内面化の4つのモードとなり、2つの知識のモードを表すと、1) 暗黙知→暗黙知、2) 暗黙知→形式知、3) 形式知→形式知、4) 形式知→暗黙知、となる。

簡潔に説明すると、第一のモードである「共同化」は個人の暗黙知を組織の個人間で共有する過程である。体験やものに対する考え、価値観を共有するために直接顔を合わせて、場、時間、経験を共有するプロセスである。

第二のモードは「共同化」であるが、共有された暗黙知によって創造された新しい知識を形

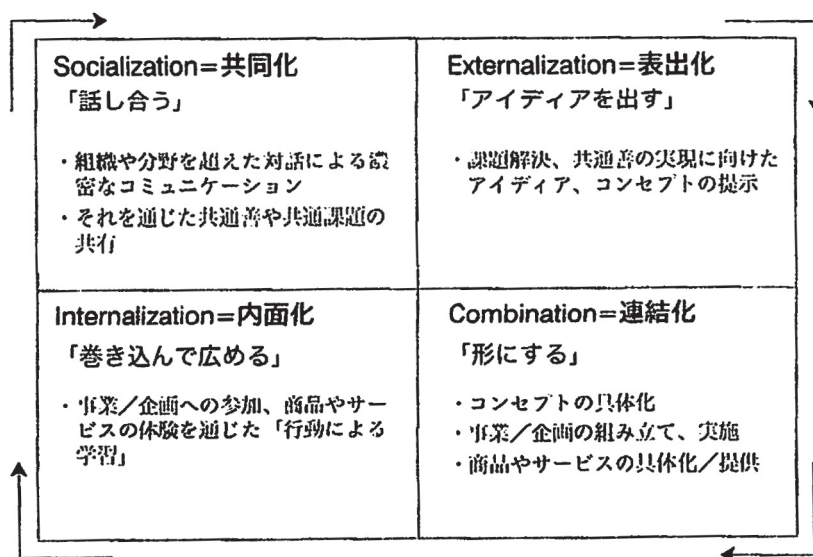
式知への変換し、「明確なコンセプトで表現する」プロセスである。このプロセスにより個人の暗黙知を表現するのであるが、この時点では抽象的な表現の場合が多く、シンボリックな意味として共有されることが重要である。そもそも本人でも表現しづらい知識であるから、いきなり明確な形式知までもっていく必要はない。

第三のモードは「連結化」は暗黙知から形式知へと抽象的ながら表現された知識を具体的な知識に変換するステージである。

第四のモードである「内面化」とは体系化された組織レベルの形式知を暗黙知として個人レベルへ落とし込むステージである。例えば、業務マニュアルを読んだり、商品を体験してみたりするなど実体験を介して、個人の暗黙知に組み込むのである。

これらの4つのモードはイノベーションを行い、時代と共に進化する為には必要不可欠であり、進める上で最も重要なことは参加する個人の暗黙知のレベルであるといえる。例えば、地方型IRを誘致しようとしている自治体や観光関係者、地元民が地元の特性や郷土料理、文化な

図3. 「地域」においてSECIプロセスを駆動させる要件



「地域」においてSECIプロセスを駆動させる要件

- ・共通の目標（課題）の設定と、それへの主体的なコミットメント
- ・分野／組織を超えたつながり
- ・場をつくり、人を巻き込んで動かしていくリーダーシップ

（大澤健・米田誠司、湯布院モデル、学芸出版社、2019、77ページから転載）

どに対する深い暗黙知や形式知を持ち、且つ、地方型IRを利用してどのような地域として発展していきたいのか？また、10年後、20年後の人々の暮らしや経済、環境はどうしたいのか、外部要因として地域に入り込む地方型IRとはどのようにその地方と関わるのか、を様々な視点から考える必要がある。

湯布院では、これらの動的ネットワークを使い、地元の食材や郷土料理、ご当地グルメ、そして、別の地方の食事も外部要因として組込むことで、湯布院らしい多様な料理をプロデュースすることができたのである。

湯布院における食事のコンセプトは会席風の料理ではなく、地元の食材をふんだんに使用した独自性のある料理となる。この背景には湯布院の宿は小さい宿が多く、大型のホテルや旅館のように40名や100名の顧客に一度に料理を提供する必要がないため、地元の食材を農家から仕入れて特徴ある料理を提供することができるのである。

郷土料理などは利用すべき観光資源であり、動的ネットワークにて暗黙知を形式知に変換することで“サステイナブルな地域”を創るために湯布院はこれらのフードツーリズムとして大いに活用している。

この郷土料理にブランド価値を付け、インバウンド戦略の柱にするのであるが、まず必要とされるのが郷土料理を一番理解している人たちの意識改革が必要なのである。様々な人にインタビューをすると意外に地元の郷土料理を理解しておらず、全国的に食べられていると思い込んでいたり、その歴史や調理製法の特殊性などを理解していないケースがみられる。

自分らの食文化が経済的な効果をもたらすポテンシャルを秘めていることに気づき、フードツーリズムの根幹に据えることが重要であり、それが延いては食材や調理方法、食文化を持続的に存在させ、それを介しての“人とモノと自然とのつながり”、“人と人とのつながり”、“人と文化のつながり”、“人と食文化のつながり”を構築するのである。

日本各地の郷土料理などの食文化はブランドとしての特性を秘めており、それらをブランド価値として、いかに活用するかということを軸に、自然や文化、人とのつながりを加えることで“サステイナブルな地域”を形成することができるのである。

地方型IRの誘致を考える場合、地域は湯布院モデルを参考にし、理想とする“サステイナブルな地域”とは何かをまずは考え、そのために地方型IRを活用するのである。地方型IRで地域を活性化するという視点ではなく、“サステイナブルな地域”を創ることができる地方型IRは何かを考えるのである。

次章では、地方型IRのキラーコンテンツになる郷土料理を説明する。使用される独自の食材、

調理方法の背景の文化・歴史などを全面に出すことでブランド価値を強く掲げ、他の観光地と差別化することがサステナブルな観光地戦略の根幹となるフードツーリズムを説明する。

第2章 フードツーリズム

2.1 フードツーリズムとは

地方の特色で最も顕著なのが食文化である。食文化とは、ある地域で調達・収穫できる食材に、その地域独特の伝統や文化、気候や地形、人々の暮らしや宗教観などが組み合わさること、長期に渡り人々の生活と密接に関わりながら形成される文化である。

食文化は、他の国や地域から訪れる観光客がその地方に暮らす人々の生活に触れることができる観光資源であり、同時に地域のツーリズムに特異性をもたらす故に、これらを観光の中核に利用するのがフードツーリズムである。これらのフードツーリズムを地方型IRの戦略の中核に活用し、地方型IRを成功に導くための重要な役割を担うのである。

観光庁の調査によると、訪日外国人が日本で最も期待しているのが「日本食を食べること」である。「和食 日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコの無形文化財に登録された食文化であり、ツーリズムで大きな役割を果たす文化資源であるといえる。

訪日外国人のみならず、国内旅行をする日本人を含む、日本在住の外国人の旅行においても、訪れた地域の異文化の食を楽しませる“体験型観光”を提供することができれば、リピート率を増加させることに繋がり、他の地域の人々のアイデンティティに直接、また間接的に触れることができるのである。

人は毎日、空腹を満たすため、健康のため、また、時には空腹でなくても日々のルーティンとして決められた時間に食事をする。人々の日常生活に当たり前のように組み込まれている食事であるが、余暇性やエンターテインメント性、非日常性などの特性が含まれると、全く違った機能を有する形態に変わるのである。

言い換えれば、異国や他の地方を訪れた時、その地域の郷土料理を食することで地方の文化や習慣、その郷土料理が生まれた気候や食材などの背景、そこに暮らす人々のアイデンティティに触れることができるフードツーリズムへと変化するのである。

以下、“人はなぜ食を求めて旅に出るのか（中村忠司、2022年、晃洋書房）”から引用して説明する。

フードツーリズムの定義とは「他社の食生活への意図的、探索的な参加、その参加には、自分の食生活ではないシステムに属すると考えられる他者の食べ物、料理、食事のシステム、あるいは食事スタイルを消費、準備、提示することが含まれる (Long 2004,20-21)²⁾」

国連世界観光機関 (UNWTO) は、「フードツーリズムは、レクリエーションや娯楽目的での美食地域への体験旅行であり、一次・二次食品生産者への訪問、美食フェスティバルそして、フードフェア、イベント、ファーマーズマーケット、料理ショーとデモンストレーション、高品質な食品の試食など、食に関するあらゆる観光活動が含まれる。この体験型旅行は、実験、異文化からの学習、観光商品に関する品質は特性についての知識と理解の習得、その地域で生産される料理の特産品を消費するなど、特定のライフスタイルに関連している。したがって、美食観光の体験は、上記の全てが特定の目的地を訪問する旅行者の主な理由、または動機、または少なくとも 1 つの重要な理由とみなされる (Hall & Sharples, 2003,9-10³⁾)」。

また、フードツーリズムとは別に「美食学」であるガストロノミーを利用したガストロノミーツーリズムも存在する。ローカル・ガストロノミー協会によると、

“ローカル・ガストロノミーとは、地域の風土、歴史、文化を料理に表現すること。根底にあるのは、「料理は地域経済や文化、教育活動にどのように貢献できるのか」という視点です。分かりやすく言えば「地産地消」という考え方と共通する部分もあるのですが、単純に地域の食材を使えばいいのではなく、もっと地域のことを総合的に学び、サステナブルな食環境を考え、その上で「自分の料理に地域を表現していきましょう」という考え方です。それはすなわち、料理の質を高めること、クリエイティブの世界を追求することに他ならず、この点が量的な面を重視する「地産地消」や「6次産業化」とは大きく異なります。ローカル・ガストロノミーが目指すのは、作り手と食べ手を繋いで大きな輪を作ること。それは「心が豊かになる料理」を追求すること。そして食によって「心が豊かになる社会」を目指す、社会活動でもあります” (<https://gastronomy.or.jp/about/> “ローカル・ガストロノミーとは” を転載)。

また、カリナリーツーリズムというコンセプトもあり、カリナリーとは「料理」や「調理」を意味し、レストランでの体験を主としたツーリズムであるといえる。

フードに関わるツーリズムは上記の 3 つとなるが、明確な線引きは難しいので、フードツーリズムのコンセプトを多方面から考察する時の要素として考えることが良い。

人はルーティンとして慣れ親しんだ食事ではなく、休日や余暇、仕事帰りにちょっとした非日常や自分へのご褒美、友達らとの楽しい会食なども、余暇やエンターテインメントの機能を有するが、フードツーリズムにおいては、他の国や地方に移動することで食文化を直接、体験

するのである。

大都市においては、様々なレストランが存在し、わざわざその地域に行かなくても、ある国や地方の食文化に触れることは可能であるが、その地方の食材を移動させるには、冷凍にしたり、加工したり、また防腐剤などの添加物を加える必要があるため、ホンモノを味わいたいのであれば、ツーリストとして実際にその地域を訪れることで、その食にまつわる文化、人との交流や地域の風景などを“体験”することが必要である。

フードツーリズムに関わる“食”には大きく2つの分類に分ける必要がある。1つは郷土料理、もうひとつはご当地グルメである。郷土料理は、その地域で収穫される食物を使用し、その地域に古くから伝承された独特の調理方法で作られた料理である。例えば、滋賀県の琵琶湖近辺の鮒ずし、秋田県のきりたんぼ鍋、愛知県の八丁味噌を使用した料理などである。

これに対して、ご当地グルメとは、地域の食材や伝統的な調理方法にこだわらず、地域振興の一環として提供されている料理であり、B級グルメなどもそのひとつである。例えば、栃木県宇都宮市の宇都宮餃子、静岡県富士宮市の富士宮やきそば、愛知県名古屋市のエビフライなどが、それにあたる。

以下、農林水産省が公表している日本各地の郷土料理は多種多様であるが、独断で各地域の郷土料理をまとめてみた（巻末資料参照）。

2.2 日本各地の郷土料理

様々な地域の郷土料理をみると、その地域で得られる食材、調味料、気候と密接に関わる保存方法、また、貧しい時代に少ない食材を最大限に利用した工夫の中で誕生した料理、神事や戦に関わる料理であることがわかる。

例えば、北海道の「いかめし」は第二次世界大戦中、食料統制における米不足が深刻化される中、函館本線森駅の駅弁として考案されたのがはじまりとされる。「少しでも米を節約できる料理」と、当時、道南地域で大量に水揚げされていたイカに米を詰め込んで炊き上げた郷土料理である。

青森の「きんかもち」は米が貴重であった時代に小麦、あわ、ひえ、蕎麦などの雑穀を黒砂糖と胡桃、味噌で作った餡を小麦粉の皮で包む料理である。

新潟には塩漬けにしたクジラの皮の脂身を野菜と一緒に味噌で煮た郷土料理である「くじら汁」や「つなぎに布海苔（ふのり）」という海藻を使った蕎麦をへぎといわれる器に盛り付けた切りへぎそば」がある。

富山には、浄土真宗の開祖・親鸞聖人の命日に作られる料理があり、親鸞聖人の好物であった小豆、ごぼう、大根、にんじん、里芋といった根菜類などを煮込む「いとこ煮」や、海苔ではなくとろろ昆布を巻く「とろろ昆布のおにぎり」がある。

日本の料理で外国人にも人気の高いにぎり鮓や天ぷらの発祥は東京である。江戸時代に庶民の小腹を満たす屋台食として人気を得た「にぎり鮓」は、手軽化の工夫と高級化で発展した料理である。

「天ぷら」は、江戸前の新鮮な魚介類をごま油で揚げ、その揚げたての熱々を次々と食するのが特色であり、16世紀中頃、ポルトガルから伝わったフリッターのような南蛮料理が原点と伝えられる。

愛知の郷土料理は「味噌煮込みうどん」など八丁味噌を使用した郷土料理が多い。徳川家康の居城であった愛知県岡崎が発祥の八丁味噌は、大豆を原料とし、長い期間、発酵させ熟成した豆味噌である。戦国時代の陣中食とし、赤味噌を丸めて乾燥させた味噌玉を藁や竹の皮に包んで腰兵糧とし勝ち戦に挑んでいった徳川三河武士の携行保存食であり、この滋養のある赤味噌を使った土着の郷土料理が多々ある。信州味噌を広めた武田信玄もまた味噌玉を兵糧とし、この地にも味噌を使った郷土料理「ほうとう」がある。

また、愛知県の山間部や岐阜県や長野県では「へぼ飯」という郷土料理があり、“へぼ”とはクロスズメバチをはじめとする地蜂の幼虫のことで、いわゆる蜂の子である。地蜂の成虫と幼虫を甘辛く煮つけ、ごはんに混ぜ込んで食べる「へぼ飯」や「へぼの甘露煮」、「へぼ五平餅」などの郷土料理である。

大阪のお好み焼きはご当地グルメと思われるかもしれないが、安土桃山時代に千利休が催した茶会に供された「フノヤキ（麩の焼）」という茶菓子が原型だといわれる。水で溶いた小麦粉を銅板に伸ばして薄く焼き、味噌を塗って巻いたり、クレープ状にたたんだりしたものだった。江戸時代末期には、溶いた小麦粉を鉄板などで焼いて食する習慣が庶民の間にも広まり、明治時代後期にはメリケン粉、キャベツ、ソースを使った「洋食焼」が登場し、現在の形になったのである。

大阪には他にも、「鯨のハリハリ鍋」があり、庶民にとって身近な食材だった鯨肉と水菜を組み合わせて炊いた郷土料理である。水菜を食べるときにハリハリッと音がすることからハリハリ鍋と名付けられたといわれている。

三重県には「茶粥」があり、聖武天皇の時代から食べられており、水の量を増やすことにより米を節約するという米の収穫量の少ない地域で創意工夫された郷土料理や塩漬けした魚と米

を漬け込み乳酸発酵させた古来のすしである「なれずし」がある。発酵が進むにつれて「馴れる、熟れる」ことから「なれずし」と呼ばれている。「なれずし」は元々魚を長期保存するための加工方法だったため、発酵を促す飯は捨てられていた。室町時代には発酵期間を短くし飯も魚と共に食べる「なまなれ」が生まれた。

京都には聖護院かぶと鯛の煮物を使用した「鯛蕪」が古くから食べられてきた郷土料理である。聖護院かぶは、京の伝統野菜の一つであり、享保年間に滋賀県大津市で栽培されていた近江かぶの種子を左京区聖護院の農家が持ち帰って、栽培をはじめたのが発祥とされている。

また、「ずいきの炊いたん」は里芋の葉柄であるずいきを使った炊いたん(煮物)で、出汁をじっくり染み込ませるように炊いてつくっておかずである。京都市にある北野天満宮では、秋に五穀豊穡に感謝する「ずいき祭り」がおこなわれる際にもこの料理が提供される。

広島にも「お好み焼き」があり、大阪の「お好み焼き」と似ており、同じように小麦粉の生地を薄く伸ばすが使用する具材には違いがあり、キャベツや豚肉、焼きそばなどを山盛りにし、薄く焼いた卵などを重ねて蒸し焼きにしたものである。発祥は、戦前に食べられていた「一銭洋食」とされ、戦後に空腹をしのぐ食べ物として誕生し、お好み焼に形を変えていった。広島においてはお好み焼と呼ばれているのだが、関東や他に地域では大阪のお好み焼と区別するために広島焼や広島風お好み焼きとも呼ばれている。

この他、「鯛めん・鯛そうめん」も郷土料理として有名で、ゆでそうめんを大皿に波形に盛り、その上に鯛の姿煮を乗せ、木の芽やきゅうり、錦糸卵、甘辛く煮た椎茸などを添える料理であり、棟上げや喜寿、米寿、結婚式、船おろしなどのめでたい席で振る舞われる、祝いの料理である。鯛は「めでたい」、そうめんは「長く細く続く」ことを意味し、縁起のよいものとされた。

高知には「きびなごのほおかぶり」が有名である。「たまずし」の一種で、キビナゴ(体長10cmほどの小型魚)をていねいに背開きし、酢でしめてからおからずしを包む。すしの見た目が、ほっかむりをした(手ぬぐいを頭から頬にかけて包んだ)人の頭のように見えることから、その名がついたとされる。

また、「皿鉢料理」と呼ばれるものがあるが、特定の料理名ではなく料理の様式のことを指し、36cmから39cmの大皿に「姿ずし」や「田舎ずし」、煮物、和え物、揚げ物、甘い物、果物などを盛りつけた皿鉢、そのほかに「蒸し鯛」やそうめん、ぜんざいといった一品盛りの皿鉢となる。

福岡には江戸時代に風土や文化に関わる郷土料理があり、「ぬかみそ炊き」別名を「おささじ煮」といい、栄養価が高く保存がきくため、戦の際にも用いられ、当時の小倉藩の藩主であっ

た小笠原公から「陣立煮（じんだに）」と命名もされている。江戸時代中期より、砂糖や酒が加えられ、今日の「ぬかみそ炊き」の食文化に繋がる。

また、「鶏肉のすきやき」は、江戸時代の飢饉（享保の飢饉等）の時、福岡藩は「鶏卵仕組」という役所をつくり、財政を立て直そうとしたため、養鶏が盛んになったといわれている。鶏を一羽あるいは数羽をしめて有田焼の大皿に鶏肉、もつ（内臓）、他の大皿には、白菜、ねぎ、かぶ、豆腐、こんにゃく、春菊などを盛り、七輪に鉄鍋をおいて食べるすき焼きである。

沖縄の「ラフティー」は、琉球王朝時代の中国との交流の影響で、豚肉文化が発達した時からの郷土料理である。皮付きの豚の三枚肉の角煮で、砂糖、醤油、泡盛で気長に煮込んだものである。

この他、「イカスミ汁」があり、イカ墨を加えた真っ黒な汁物で、白イカとも呼ばれるアオリイカと脂身の少ない豚肉、ンジャナと呼ばれるニガナを煮込み、仕上げにイカ墨を加える。食べるとお歯黒のように口が黒くなるユニークな郷土料理であり、「サギグスイ（下げ薬）」といわれ、悪い物を体から出す解毒作用があると言われ、のぼせや頭痛、産後の回復に効くとして、健康食としても重宝されている。

このように様々な地域には、文化は習慣、食材、気候などに深く関わる土着の郷土料理が存在し、それらは各々の地域のツーリズム自体のアイデンティティを形成する重要なコンテンツとなる。これらの郷土料理の他にもご当地グルメもフードツーリズムには必要不可欠であるといえる。

フードツーリズムにおいて郷土料理とご当地グルメの違いを明確に分けて考える必要性はなく、両者を上手く活用する必要がある。ご当地グルメには、その地域の人にしか知られていないものも多々存在しており、B1グランプリなどにより全国へとその存在が発信することでフードツーリズムにおけるコンテンツとして、郷土料理と同じように活用すべきである。

地方ごとのご当地グルメの詳細な説明は省いたが、地域住民に人気のある料理であり、地域興しにも重要な役割を果たすので、その地方にもう一度来たいと思わせる“体験”を提供することに活用し、リピーターの増加に繋げる必要がある。

しかしながら、ご当地グルメは、土着の食材、伝統的な料理・保存方法地域の食材や地域独特の文化との関係性が希薄なケースが多い為、伝統的な文化や風習など、その土地に根差す味覚を堪能する体験を提供したいのであれば、やはり郷土料理をフードツーリズム戦略の中核に活用すべきである。長期的な地方の伝統や文化、風習、また、その地方の歴史などをストー

り的に表現・発信する為のコンテンツとしては郷土料理の方が最適であるといえる。

ツーリズムには他にも様々な体験型ツーリズムが存在し、例えば、登山、ラフティング、スキー、バイク、スキューバダイビングなどのスポーツ系や、焼き物、絵を描く、民芸品を作る、料理教室など文化系などがあるが、これらのスポーツ・文化系体験型ツーリズムとフードツーリズム系体験型のツーリズムの根本的な違いは、後者は人が毎日必ず行う“食事”という行為自体をツーリズムの根幹に据え、それにより、その土地の文化や習慣、人々の暮らしに触れさせることができる点である。

次章では、“サステイナブルな地域と観光地”として“フードツーリズム”などの視点を組込んだ地方型IRのビジネスモデルを考えてみる。

第3章 地方型IRカジノと地方の観光資源

日本IRのライセンス枠は2枠残っているが、もしどこかの都道府県が地方型IRに参入を検討するのであれば、湯布院モデルとフードツーリズム戦略を取り入れるべきであると考ええる。特に湯布院モデルは地方型IRを計画する際には、自治体や経済界、地域の人々は参考にすべきモデルであるといえる。

動的ネットワークによる暗黙知と形式知のサイクルを活かして地方型IRにより“サステイナブルな地域”として創り上げる為には、人が必ず行う“食事”を観光の中心に置くフードツーリズムはこれから地方が活用すべきコンテンツであり、ツーリストやカジノ顧客が“食”という行為を介して地方と特色と文化を体験できる差別化戦略を構築することができるコンテンツである。このコンテンツを最大限に生かすには、郷土料理やご当地グルメを深く理解している人達が協力して地方型IRに組み込むことが重要であるといえる。

2021年に執筆した“統合型リゾートとコンテンツ（自著、大阪商業大学アミューズメント産業所紀要集、2021）”において、IRは“コンテンツ”を集約する“プラットフォーム”と位置付け、その価値を上げるためには、どのようなコンテンツがIRには有効かを分析した。

統合型リゾート、または、統合型カジノの“コンテンツ”を生かすための施設として、私的造語であるが“IRプラットフォーム”と“IRプラットフォーマー”という名称を付け、次世代IRにおける“IRプラットフォーマー”として、日本が世界に誇る文化であるアニメ、ゲーム、キャラクター、観光、映画、スポーツなどに留まらず、日本の地域全般における観光や文化、

食などの“コンテンツ”を“IRプラットフォーム”を介して戦略的に利用する可能性について考えた。

従来の都市型日本IRのビジネスモデルは図4に示したようにカジノを中心に、それに付帯する施設により構成されている。

図4. 都市型日本IRのビジネスモデル

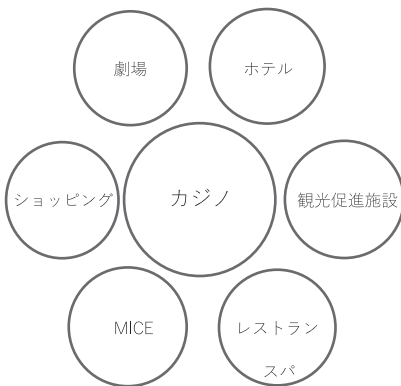


図5. フードツーリズムを中心とした
地方型日本IRのビジネスモデル

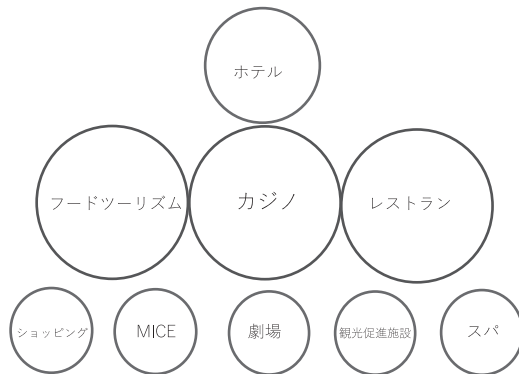


図5はフードツーリズムを中核にしたIRビジネスモデルである。地方型IRにおいては脆弱な集客力とコスト高になる可能性の高い5つの施設（ショッピング、MICE、劇場、観光促進施設、スパ）の規模は最小限にし、フードツーリズムとレストランをカジノプログラムとリンクさせることで、食を介した地方の特色を出すことが必要であるとする。

バカラ、ブラックジャック、ルーレット、スロットマシンなどのゲームは、どの国のIRでもルール設定は一定の範囲に収まり、特異性を出すことは極めて難しい。もちろん世界標準の統合型IRのサービスレベルを提供することは言うまでもないが、地方が地方たるアイデンティティとなる土着の文化や人々の生活、郷土料理を大いに活用することで地方型IRを創り上げることが重要である。

加えて、地方型IRを成功させるためにIRに関わる政令や法律を地方型IRが収益を得ることができるように改正することができるか否かが大きなハードルとなる。その為には地方型IRによりどのような地域を創っていきたいのかを地元の人々と地方自治体、知事を含む県議会が深く話し合い、方向性を決めて、強く中央政府に働きかける必要がある。

IRの誘致は地方の経済を活性化し、雇用促進、税収の増加、などの一辺倒な主張を繰り返し、

また、観光によるメリットを最大化する為には、どのようにしたら観光客を呼べるのか？どんなイベントや施設を作ったらツアーリストやインバウンド顧客が地域に経済的なメリットをもたらすかをメインとしたゴールに設定するような一般的なスキームでは政令を変えることはできないかもしれない。

湯布院モデルは、長期的にその地方で生活する人々が住みやすい地域を創ることを目指し、そのための地方型IRの活用方法を考えるという、今までとは違った新たなアプローチにより自治体や経済界、地域の人々を巻き込み、官民がひとつになって成功する地方型IRを創り上げるスキームを示唆してくれる。

地方が経済的に自立し、素晴らしい環境と人同士のネットワークをもたらし、またツアーリストはその地方の文化に触れ、体験することができる。それこそが、地方型IRが地方にもたらしことができる最大のメリットであるといえるのではないかな。

サステイナブルな地方を創る地方型統合型カジノ

巻末資料 1.

地域	県・都市名	郷土料理 1	郷土料理 2
北海道	石狩市・函館市	「石狩鍋」石狩地方では、江戸時代からサケ漁が盛んにおこなわれていた。大漁を祝う際、漁師たちはサケのぶつ切りやあらをそのまま味噌汁が入った鍋に入れ、ご褒美として食べていたといわれている。	「いかめし」第二次世界大戦中、食料統制における米不足が深刻化されるなか、函館本線森駅の駅弁として考案されたのがはじまりとされる。「少しでも米を節約できる料理」と、当時、道南地域で大量に水揚げされていたイカに米を詰め込んで炊き上げた郷土料理。
東北	青森県	「けの汁」刻んだ具材を米に見立てて小正月に食べる料理	「きんかもち」小麦、あわ、ひえ、蕎麦などの雑穀を黒砂糖とくるみ、味噌でつくった餡を小麦粉の皮で包む料理
	山形県	「だし」暑さで食欲がなくなる時期に、きゅうりやなすなど水分を多く含む夏野菜と青じそやみょうがなどの香味野菜を刻んで和え、味付けした料理	「どんがら汁」どんがら” は、あらを指す言葉で「どんがら汁」は、寒ダラのあらを煮るあら汁
関東	東京都	「にぎり鰯」江戸時代に庶民の小腹を満たす屋台食として人気を得たにぎり鰯は手軽化の工夫と高級化とで発展した料理である。	「天ぶら」江戸の天ぶらは魚介の衣揚げを指す。江戸前の新鮮な魚介類をごま油を使って、揚げたての熱々を次々と食するのが特色。16世紀中頃、ポルトガルから伝わったフリッターのような南蛮料理が原点と伝えられる。
	長野県	「鯉こく」曲川の冷たい流水により身の引き締まったコイは、臭みがほとんどなく、脂肪が適度になった肉質となる。鯉を大胆に筒切りにして味噌で煮た汁もので、佐久地域の正月には欠かせない料理。	「こねつけ」戦国武将、真田幸村が出陣前に腹ごしらえのために食したとされる「こねつけ」。こねつけとは、ご飯と小麦粉を混ぜてこねたものに味噌だれを付けたもので、北信・東信地域に伝わる郷土料理。
北陸	新潟県	「くじら汁」塩漬けにしたクジラの皮の脂身を野菜と一緒に味噌で煮た郷土料理。	「へぎそば」つなぎに布海苔(ふのり)という海藻を使った蕎麦をへぎといわれる器に盛り付けた切り蕎麦
	富山県	「いとこ煮」浄土真宗の開祖・親鸞聖人の命日作られる料理。親鸞聖人の好物であった小豆、ごぼう、大根、にんじん、里芋といった根菜類などを煮込む。	「とろろ昆布のおにぎり」海苔ではなくとろろ昆布を巻くおにぎり。富山県独特の黒とろろは酸味が強く、白とろろは酸味が控えめである。
東海	愛知県	「味噌煮込みうどん」八丁味噌は、徳川家康の居城であった岡崎が発祥の大豆を原料とし、長い期間、発酵と熟成した豆味噌。この赤味噌である八丁味噌を使った郷土料理。	「へば飯」へば、とはクロスズメバチをはじめとする地蜂の幼虫のことで、いわゆる蜂の子である。地蜂の成虫と幼虫を甘辛く煮つけ、ごはんに混ぜ込んで食べる「へば飯」や「へばの甘露煮」、「へば五平餅」などの郷土料理。
	三重県	「茶粥」聖武天皇の時代から食べられており、水の量を増やすことにより米を節約するという米の収穫量の少ない地域で創意工夫された郷土料理。	「なれずし」塩漬けした魚と米を漬け込み乳酸発酵させた古来のすし。発酵が進むにつれて「馴れる、熟れる」ことから「なれずし」と呼ばれている。「なれずし」は元々魚を長期保存するための加工方法だったため、発酵を促す飯は捨てられていた。室町時代には発酵期間を短くし飯も魚と共に食べる「なまなれ」が生まれた。
近畿	大阪	「鯨のハリハリ鍋」庶民にとって身近な食材だった鯨肉と水菜を組み合わせ炊いた郷土料理である。水菜を食べるときにハリハリッと音がすることからハリハリ鍋と名付けられたといわれている	「お好み焼き」安土桃山時代に千利休が催した茶会に供された「フノヤキ(麩の焼)」という茶菓子だといわれる。水で溶いた小麦粉を銅板に伸ばして薄く焼き、味噌を塗って巻いたり、クレープ状にたたんだりしたものだった。江戸時代末期には、溶いた小麦粉を鉄板などで焼いて食する習慣が庶民の間にも広まり、明治時代後期にはメリケン粉、キャベツ、ソースを使った「洋食焼」が登場する。
	京都	「鯛蕪」聖護院かぶと鯛の煮物を使用した「鯛蕪」は、京都市で古くから食べられてきた郷土料理である。聖護院かぶは、京の伝統野菜の一つであり、享保年間に滋賀県大津市で栽培されていた近江かぶの種子を左京区聖護院の農家が持ち帰って、栽培をはじめたのが発祥とされている。	「ずいきの炊たん」里芋の葉柄であるずいきを使った炊いたん(煮物)で、出汁をじっくり染み込ませるように炊いてつくっておかずである。京都市にある北野天満宮では、秋に五穀豊穡に感謝する「ずいき祭り」がおこなわれる。

地域	県・都市名	郷土料理1	郷土料理2
中国・四国	広島	「広島焼（お好み焼き）」小麦粉の生地を薄くのばし、キャベツや豚肉、焼きそばなどを山盛りにし、薄く焼いた卵などを重ねて蒸し焼きにしたもの。発祥は、戦前に食べられていた「一銭洋食」とされ、戦後に空腹をしのぐ食べ物として、お好み焼に形を変えていった。	「鯛めん・鯛そうめん」ゆでそうめんを大皿に波形に盛り、その上に鯛の姿煮を乗せ、木の芽やきゅうり、錦糸卵、甘辛く煮たしいたけなどを添える料理。棟上げや喜寿、米寿、結婚式、船おろしなどのめでたい席で振る舞われる、祝いの料理である。鯛は「めでたい」、そうめんは「長く細く続く」ことを意味し、縁起のよいものとされた。
	高知	「皿鉢料理」特定の料理名ではなく料理の様式のことを指し、36cmから39cmの大皿に「姿ずし」や「田舎ずし」、煮物、和え物、揚げ物、甘い物、果物などを盛りつけた皿鉢、そのほかに「蒸し鯛」やそうめん、ぜんざいといった一品盛りの皿鉢がある。	「きびなごのほおかぶり」「たまずし」の一種で、キビナゴは（体長10cmほどの小型魚）をていねいに背開きし、酢でしめてからおからずしを包む。すしの見た目が、ほっかむりをした（手ぬぐいを頭から頬にかけて包んだ）人の頭のように見えることから、その名がついたとされる。
九州	福岡	「ぬかみそ炊き」別名を「おささじ煮」といい、栄養価が高く保存がきくため、戦の際にも用いられ、当時の小倉藩の藩主であった小笠原公から「陣立煮（じんだに）」と命名もされている。江戸時代中期より、砂糖や酒が加えられ、今日の「ぬかみそ炊き」の食文化に繋がる。	「鶏肉のすきやき」江戸時代の飢饉（享保の飢饉等）の時、福岡藩は「鶏卵仕組」という役所をつくり、財政を立て直そうとしたため、養鶏が盛んになったといわれている。鶏を一羽あるいは数羽をしめて有田焼の大皿に鶏肉、もつ（内臓）、他の大皿には、白菜、ねぎ、かぶ、豆腐、こんにゃく、春菊などを盛り、七輪に鉄鍋をおいて食べるすき焼き。
沖縄		「ラフティー」琉球王朝時代の中国との交流の影響で、豚肉文化が発達した。皮付きの豚の三枚肉の角煮で、砂糖、醤油、泡盛で気長に煮込んだもの。	「イカスミ汁」イカ墨を加えた真っ黒な汁物で、白イカとも呼ばれるアオリイカと脂身の少ない豚肉、ンジャンと呼ばれるニガナを煮込み、仕上げにイカ墨加える。食べるとお歯黒のように口が黒くなるユニークな郷土料理だ。また「サギグスイ（下げ薬）」といわれ、悪い物を体から出す解毒作用があると言われ、のぼせや頭痛、産後の回復に効くとして、健康食としても重宝されている。

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/から抜粋)

〔注〕

- 1) 野中侑次郎、竹内弘高（梅本勝博訳）1996 「知識創造企業」東洋経済新報社
- 2) 中村、2022、p 4
- 3) 中村、2022、p 4

〔参考文献〕

- ・大澤健・米田誠司 湯布院モデル 学芸出版社 2019年
- ・中村忠司（編者）
村上喜郁・小畑博正・王静・稲本恵子・小林雅司・傍島則之・五嶋俊彦・荻野哲也（著者）
人はなぜ食を求めて旅に出るのか 見洋書房 2022年
- ・廣川州伸 観光DX 秀和システム 2022年
- ・ジェイシー・リース 肉食の終わり 原書房 2021年
- ・和田寛 スキー場は夏に儲ける 東洋経済新報社 2022年