

都市とガストロノミー (1)

——ユネスコ創造都市ネットワークに見る美食都市の形成——

Cities and Gastronomy (1) : The Formation of Gastronomic Cities through UCCN

尾 家 建 生*

OIE Tateo

The aim of this paper is to take up eighteen cities registered with UNESCO Creative Cities Network (UCCN)-Gastronomy field and examine the formation of Gastronomic City through analyzing the relationships between those cities and gastronomy. The term of Gastronomy City should be originated in UCCN project and nowadays is used on some urban policies in European cities chiefly. Gastronomic City is based on the term of gastronomy and it's goal is to develop creative urban industries. This paper would reveal the formation structure of Gastronomic City and the creativity on gastronomy.

キーワード：美食都市 (gastronomic city)、ユネスコ創造都市ネットワーク (UNESCO Creative Cities Network)、ガストロノミー (gastronomy)、食の都 (food city)、都市政策 (urban policy)

1. はじめに

美食都市 Gastronomic City とは欧米において 2010 年頃から EU の都市活性化プロジェクトや都市政策で使用され始めた用語であるが、その起源は 2004 年に設立されたユネスコ創造都市ネットワーク (以下、UCCN) ガストロノミー分野の City of Gastronomy にあると考えられる。従来、美味で知られた都市は食の都 Food City やグルメ都市 Gourmet City と呼ばれていた。しかし、今世紀に入って都市とガストロノミーの関係を表現する用語として美食都市 City of Gastronomy や Gastronomic City が使われ始めた。美食都市はそれまでの食の都といった言葉と同義とは言えず、ガストロノミーという概念に基づいた都市を美食都市と呼ぶことができる¹⁾。

現在、UCCN には 7 分野にわたって全 116 都市 (2015 年 12 月現在) が加盟しており、その内ガストロ

ノミー分野は 18 都市である。UCCN の目標は「文学、映画、音楽、芸術などの分野において、都市間でパートナーシップを結び相互に経験・知識の共有を図り、またその国際的なネットワークを活用して国内・国際市場における文化的産物の普及を促進し、文化産業の強化による都市の活性化及び文化多様性への理解増進を図る¹⁾」ものであり、そのための中心的な活動は UCCN に加盟する全都市を対象とする年次国際大会がベースになっている。本論は UCCN ガストロノミー分野に加盟する美食都市を事例として、都市とガストロノミーの関係性を調査・分析し、美食都市の形成を理論化するものである。

2. UCCN ガストロノミー分野都市の概要

UCCN ガストロノミー分野の 18 都市は 2005 年に南米コロンビアのポパヤンが最初に加盟を承認されて以降、2010 年に中国の成都、スウェーデンのエステルス

*大阪府立大学 21 世紀科学研究機構観光産業戦略研究所

ンド、2012年に韓国のチョンジュ（全州）、2013年にレバノンのザーレ、2014年に日本の鶴岡、中国広東省の順徳区、ブラジルのフロリアノポリスの3都市が加わり、そして2015年には一挙に10都市－ベレン（ブラジル）、ベルゲン（ノルウェイ）、ブルゴス（スペイン）、デニア（スペイン）、ガジアンテプ（トルコ）、パルマ（イタリア）、ラシュト（イラン）、プーケット（タ

イ）、ツーソン（米国）、エンセナーダ（メキシコ）が認定された。これらの加盟都市を大陸別分布、人口規模の面から分類すると次のようになる。

(1) エリア分布

大陸別の都市数はヨーロッパ5、アジア5、南米・北米4、中東4である（トルコは中東としている）。認定

表-1 UCCN ガストロノミー分野 18 都市一覧²

| No. | 都市名(国名) 登録年 | 人口 万人 | 食文化の特徴 |
|-----|-------------------------|----------|---|
| 1 | ボパヤン（コロンビア） 2005 | 25.8 | 先住民とのプレコロンビア文化、アフリカ文化とスペイン料理の混合した食文化がルーツとなっている。 |
| 2 | 成都 Chengdu（中国） 2010 | 1,300 | 中国四大料理のひとつ四川料理の発祥地。肥沃な盆地。数千年前の古代都市。 |
| 3 | エステルスンド（スウェーデン） 2010 | 5.9 | 国立小規模職人食品加工センターを中心に伝統食品を継承。ニューズウィーク誌が日本以外の最高の日本食と評したレストラン「MIKADO」がある。 |
| 4 | チョンジュ全州（韓国） 2012 | 65.1 | 韓国を代表する「美食の町」として知られ、食品産業も盛ん。「全州ビビンバ祭」が毎年10月に開催される。 |
| 5 | ザーレ（レバノン） 2013 | 15.0 | 「ベカー渓谷の花嫁」と呼ばれ、「ワインと詩の町」と川辺のレストランで有名。 |
| 6 | フロリアノポリス（ブラジル） 2014 | 40.6 | サンタカタリーナ島と本土の両方に位置し「ブラジルのクオリティオブライフの首都」「ブラジルの牡蠣の首都」と呼ばれている。 |
| 7 | 順徳区 Shunde（中国） 2014 | 116.1 | 珠江デルタの核心部にあり、広東料理の揺籃の地でもある。淡水魚や野菜が豊富で、水牛の乳も有名。2014 |
| 8 | 鶴岡（日本） 2014 | 13.0 | 変化に富む地形、四季を豊かに感じる自然環境と食材に恵まれ、年間を通じて多様な食文化が楽しめる。「食の理想郷」を将来像とする。 |
| 9 | ベレン（ブラジル） 2015 | 76.5 | 地元のシェフはアマゾンの島の牛の足のシチュー、水牛のミルクからのチーズのような創作で知られる。アマゾンのあまり知られてない食材でブラジルの料理ルネサンスをめざす。 |
| 10 | ベルゲン（ノルウェイ） 2015 | 26.5 | 1100社以上の水産加工会社を持つ漁業の町。氷河の清涼な水と冷たい海水で育つサーモンを捕獲している。 |
| 11 | ブルゴス（スペイン） 2015 | 18 | スペインの美食首都2013となり、才能のあるシェフの新しいグループが町のカリナリー・シーンとなりつつある。 |
| 12 | デニア（スペイン） 2015 | 4.1 | 最近、スペイン東海岸のバレンシアで食の最高の場所として知られている。シェフたちは伝統食のタパスを最高としている。 |
| 13 | エンセナーダ（メキシコ） 2015 | 31.0 | 新鮮な貝とエビ。地理的に有機と持続可能な農業に適している。太平洋の寒流とコルテス海の温かい海水、適量な太陽と温暖な気候。 |
| 14 | ガジアンテプ（トルコ） 2015 | 85.3 | トルコのこの町は、肉の多い料理とナッツ入りの甘い中東の多重パイバクラバを愛する。気候変動と農業に取り組むトルコの最初の都市。 |
| 15 | パルマ（イタリア） 2015 | 17.7 | モダンイタリア料理の創始者 Gualtiero Marchesi の伝統と革新を組み合わせた創作料理。La Terrazza は24カラットの食べられる黄金の葉のサフラン・リゾット。 |
| 16 | プーケット県（タイ） 2015 | 37.8 | 人気のレストラン「ブルー・エリファント」はタマリンドソース、マッシュドスイートポテト、バジルとフォアグラのようなタイのフージョンが有名。 |
| 17 | ラシュト（イラン） 2015 | 64.0 | カスピ海に近く、その食文化はトルコからメソポタミアの影響を受けている。他の地域では見られない米の料理のターチンはおこげ料理。 |
| 18 | ツーソン（米国） 2015 | 52.0 | 増加する革新的シェフと非利益食品。Native Seeds は砂漠でタネを栽培し、岩に囲まれた雨水の流れ込む狭いトレンチに植物を植える。 |

はすべて申請認可ベースであり、どの国のどの都市が応募しているかを筆者は把握してないが、わが国でいえばガストロノミー部門には鶴岡市以外では新潟市が 2014・15 年に申請を行っている。

(2) 人口規模の分布

18 都市中、人口が一番少ないのはスペインのデニアで 4 万 1 千人であり、最も多いのは人口 1 千 3 百万人の中国の成都でこれはメガポリス (巨大都市) と言える。その成都を除いた人口規模のグラフが図-1 である。大都市 (50 万人~150 万人) は 6 都市、中都市 (20 万人~50 万人) は 5 都市、小都市 (5 万人~20 万人) は 5 都市、5 万人以下は 1 都市である³⁾。こうした分布から、UNCCN ガストロノミー分野の 61.1% は中都市以下に属することが分かる。全体的には UCCN 創造都市と人口規模の相関関係は、デザイン分野において大都市が目立つものの、その他の分野では顕著な関係は見られない。なお、2015 年に申請都市は 10 万人以上であることが決められた。

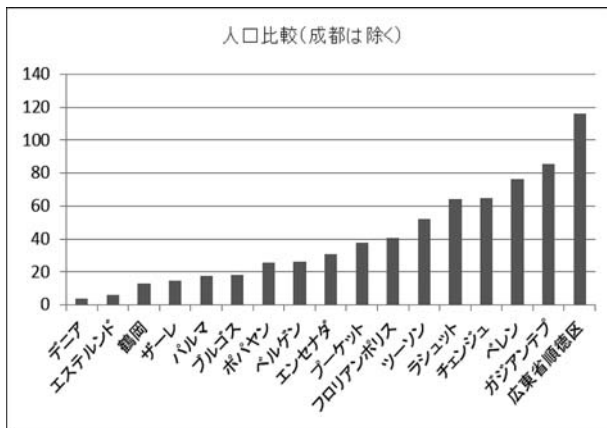


図-1 ガストロノミー分野創造都市の人口規模 (万人)

(3) 加盟申請のガイドライン

ユネスコ創造都市ガストロノミー分野への加盟を希望する自治体は UCCN の定めるガイドラインに従って企画書を作成し、日本の場合文化庁を通じて申請をすることになっている。そのガイドライン²⁾は以下のような 8 項目から成っている。

- ①都市の中心や周辺地域の特徴的なガストロノミーの発展
- ②数多くの伝統的レストランやシェフの活気に満ちたガストロノミー・コミュニティ

- ③伝統料理に使われる地元固有の食材
- ④産業と技術の進歩を生きぬいた地方のノウハウ、伝統的な料理実践と調理方法
- ⑤伝統的食品マーケットと伝統的食品産業
- ⑥ガストロノミー・フェスティバル、アワード、コンテストとその他の広いターゲットへの認識の方法を主催する伝統
- ⑦持続可能な地元の生産物の環境と促進に対する尊重
- ⑧公共理解の育成、教育研究機関における栄養の促進と料理学校のカリキュラムでの生物多様性の保全プログラムを含める。

これらの基準項目のうちまず、ガストロノミーという言葉が使われている項目に着目する。それらは①、②、⑥の 3 項目であり、都市の中心や周辺地域の特徴的なガストロノミーの発展であり、伝統的レストランやシェフのガストロノミー・コミュニティ、そしてガストロノミー・フェスティバル、アワード、コンテストである。こうした基準からはその都市にユニークな飲食店街や食べ歩き地区があり、シェフやレストラン経営者のネットワークと活動があり、フードフェスティバルやフードイベント、コンテストが開催されている都市がイメージできる。また、項目③、④、⑤の伝統料理に使われる地元固有の食材、伝統的な料理実践と調理方法、伝統的食品マーケットと伝統的食品産業からは伝統的でガストロノミックな生産物、食品、産業が連想される。そして、項目⑦、⑧の地元の生産物の環境と促進に対する尊重、栄養の促進と生物多様性の保全プログラムなどからは市民生活やコミュニティに伝統的な生産物が根つき、健康的で生物多様性を尊重する市民像と結びつく。

このように UCCN ガストロノミー分野のガイドラインからは、ガストロノミーの古典的な「美術術」の意味を拡大した伝統料理とその食材やそれを支えるコミュニティ、飲食サービス業、料理人、オーセンティシティ、生物多様性などを総合した「食文化への住民の愛着と誇り」に重点が置かれていることが分かる。UCCN ガストロノミーのガイドラインを概念化すると図-2 のようになる。こうした美食都市の概念は Hall & Sharples (2003) に基づいたフードツーリズムの定義³⁾に示された「フードツーリズムはガストロノミックな地域への体験旅行である」のような要素を多く含むものと考えられ、UCCN 美食都市とフードツーリズムの関係性が認められる。つまり、UCCN 美食都市は観光の面においても成功する要素を多く含むものと見ることができる。

ただし、現在のところ、UCCN 美食都市のブランド性
が実証されているとは言えない。

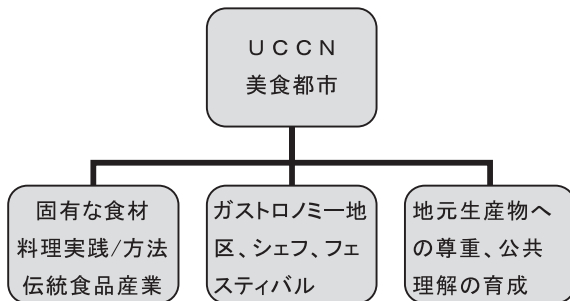


図-2 UCCN 美食都市基準の概念化

3. UCCN 都市とガストロノミー

本章では現在のガストロノミー分野加盟都市から事例
としてチョンジュ（韓国；2012年加盟）、鶴岡（日本；
2014年加盟）とブルゴス（スペイン；2016年加盟）の
3都市を取り上げ、各都市を UCCN 美食都市の評価基
準の概念に照応させ、美食都市を考察する。

(1) チョンジュ（韓国；人口 65.1 万人）

チョンジュは李氏発祥の歴史的都市であり、892年
には後百済の首都となった。昔から韓国を代表する「美食
の町」として知られ、食品産業も盛ん。「チョンジュビ
ビンバ祭」が毎年10月に開催される。

【固有な食材】 湖南平野で収穫されるコメの生産、黄海
からの魚と塩漬けの魚、山岳からの新鮮な野菜と山菜の
長い伝統。

【技術の伝承】 調理料理の伝承のためのプログラムを大
学、高校、研究所で実施している。「全州道郷土料理発
掘育成条例」によりビビンバ、もやしクッパ、韓定食、
石焼ごはん、オモガリタンの伝承・教育、観光創造料理
研究所、ビビンバ・グローバリゼーション財団

【ガストロノミーの表象】 伝統的な4つの食品市場、ビ
ビンバ・レストラン、マッコリ居酒屋街、韓屋村の飲食
店街、ストア・ビール（Gamaek）、チョンジュビビン
バまつり、

【アイデンティティ、教育】 ビビンバの本場、韓屋村地
区、ユネスコ美食創意賞

(2) 鶴岡市（日本、人口 13 万人）

山形県鶴岡市は本州の日本海側に面した庄内地域の城
下町である。同じ庄内の最上川河口の酒田市と並び庄内

平野の中心都市である。豊かな農産物、海産物で昔から
知られる。

【固有な食材】、米、タケノコ、枝豆（だだちゃ豆）、山
菜とキノコ、海鮮（サクラマス、岩ガキ、ヒラメ他）、
三元豚、在来作物

【技術の伝承】 庄内浜伝道師、庄内 DEC クラブ、修験
道と精進料理、出版物「つるおかおうち御膳」「はたけ
の味」「たんぼの味」「はまべの味」「めぐみの味」

【ガストロノミーの表象】 市内に点在する料亭・レスト
ラン・居酒屋・そば屋、漬物屋、農家レストラン、寒鱈
祭、庄内酒まつり、鶴岡のれん、アル・ケッチャーノ、
農産物直売店

【アイデンティティ、教育】 食の理想郷、食の都庄内、
山形大学農学部在来作物研究会

(3) ブルゴス市（スペイン、人口 18.0 万人）

スペイン北部のカスティーリャ・イ・レオン州ブルゴ
ス県の県都であるブルゴス市は中世の城塞都市であり、
3つの世界文化遺産－大聖堂、サンチアゴ・デ・コンポ
ステラ巡礼路、アタブエルカ遺跡を持つ。バスク地方と
カスティーリャ地方を結ぶ交通の要所でもある。

【固有な食材】 イベアスの赤豆、高原地帯のレンズマメ、
キノコ、沢ガニ、小麦の大産地

【技術の伝承】 白パン、リベラ・デル・ドゥエロ・アル
ランツァ河岸のワイン、ポタージュ（ブロス）、レチャ
ソ（子羊のロースト）、ブルゴスモルシーリャ（ソーセ
ージ…豚肉、血、米、オニオン）、乾燥肉、ブルゴスチ
ーズ、ブルゴスジビエ、キノコ料理、クエソデブルゴス
（ヤギ乳のチーズ）、沢ガニのサラダ、タラのブルゴス
風、地ビール

【ガストロノミーの表象】 旧市街地区の食べ歩き地区、
ソンプレリア、サンロレンツォ、フードフェスティバル
〈デボラ・エス・ブルゴス〉

【アイデンティティ、教育】 美食都市、若いシェフ、健
康と人類の進化の結合、人類進化博物館

4. 3都市のガストロノミーの特徴

(1) 固有な食材と技術の伝承

固有な食材については、チョンジュと鶴岡は山海の産
物に恵まれ新鮮で特徴のある食材を生産している。特に
鶴岡では在来作物の保護と伝承が研究され実践されてい
る。ブルゴス市は内陸部の都市ということもあり、周辺
の農産物と林産物が主体ではあるものの肉類とワインが

料理を豊かにしている。技術の伝承はフードフェスティバルの〈エボラ・エス・ブルゴス〉では市民や子供に対するシェフの料理教室を行っている。鶴岡では庄内総合支庁により庄内浜伝道師が市民へ調理を伝える活動を行い、市の支援により郷土料理の本が出版されている。また、チョンジュでは料理講習会が大学、高校、研究所により実施され伝承されている。また「全州道郷土料理発掘育成条例」は料理の伝承に大きな役割を果たしている。

(2) ガストロノミーの表象

UCCN 基準の項目カテゴリーのうち、「ガストロノミー地区の発展」と「フェスティバル・アワード」はツーリズムとの関係の深い分野である。チョンジュはビビンバレストランやマッコリ通り、韓屋村、ビビンバまつりがその中心となっている。ブルゴスは旧市街にピンチョスや郷土料理によるガストロノミー地区を形成し、大聖堂への観光客と地元住民でにぎわっている。一方、鶴岡市は飲食店の分散により観光客を引き寄せるガストロノミー地区の発展に乏しいといえる。これには都市の人口規模も関係している。このような物理的障害はツアーやトレイルなどのプログラム化によってカバーされなければならない。

「伝統的レストランシェフのコミュニティ」という点ではシェフのネットワークは西洋料理の庄内 DEC クラブが伝統はあるが、日本料理については活発ではない。ブルゴスではブルゴスシェフ協会が結束をして互いに競い合っている。

「フェスティバル・アワード」の点ではレストランを巻き込んだフェスティバルとしてブルゴスの〈エボラ、エス・ブルゴス〉が毎年テーマを決めシンポジウムを行って市民の意識を高めている。鶴岡は名物のたら料理の祭り「寒だら祭」、特産物をアピールする「鶴岡のれん」、日本酒をテーマにした「庄内酒まつり」を開催している。チョンジュは「ビビンバ祭り」が有名で、全国から来訪者がある。アワードではチョンジュが「ユネスコ美食創意賞」を設定し、食文化への功労者を顕彰している。

(3) アイデンティティと生物多様性

市民のアイデンティティにつながるものとしてはチョンジュの「ビビンバの本場」、鶴岡の「食の都庄内」、ブルゴスの「美食都市」があげられる。生物多様性については各都市の生産物の豊富性が生物多様性の維持につな

がっていると見ることができる。

(4) UCCN 美食都市の変容

UCCN 美食都市全 18 都市 (表-1) の No.1~No.8 は 2005 年から 2012 年の間に順次決まり、No.9~No.18 の 10 都市は 2015 年 12 月に一挙に承認された。2015 年の 10 都市の加盟によって UCCN 美食都市は新たな展開を迎えたと言える。なぜならば全体の半分以上 55.6% を新規加盟諸都市が占めたからである。こうした急速なネットワークの拡大の背景には 2010 年頃 UCCN 本部 (パリ) の財政事情で承認事務が滞ったこともあると思われるが、なによりも加盟申請の都市が急増したと考えられる。初期の加盟都市 (No.8 鶴岡市まで) に比べると No.9 のバレン (ブラジル) から No.18 のツーソン (米国) までの諸都市の傾向として、全般的にすでに料理や食品生産に特徴を有しながら観光の面でもある程度知名度があり、さらに創造性を加味した産業へのもくろみが全体として感じ取れる。例えば、漁業の町でありフィーヨルド観光のベルゲン、地中海に面したバレンシアの保養地デニア、パルマハムで有名なパルマ、ビーチリゾートを持つプーケット、米国アリゾナ州の砂漠の町ツーソンなどはすでに世界的な観光地として名が知られている。初期に加盟したポパヤン、エステルズ、チョンジュ、フロリアノポリス、順徳区、鶴岡など比較的国際的に知名度の低い都市との違いがそこにはある。こうした傾向は、食と都市あるいは食と観光の都市政策の変化によるものと考えられる。

5. 食の都の変遷

(1) メディアの選ぶ食の都

美食都市 (Gastronomic City) は先に述べたようにガストロノミーを基本概念とした新しい名称であるが、従来は食の都 (Capital of Food) あるいはグルメ都市 (Gourmet City)、食の都 (Food City) などの名称が使用されてきた。しかし、それらの定義は一般にあいまいであり、例えば、米国のコンデナスト・トラベラー (旅行情報誌)、サブール誌 (グルメ情報) やネット情報サイトのスリリスト (Thrillist) がよく知られているが、それらの評価基準は一定ではなく、読者の投票によるもの、フードジャーナリスト、料理界の有識者の評価によるものなど方式や基準もまちまちである。

1998 年、米国の「フード&ワイン誌 "FOOD & WINE"」9月号に〈フード&ワイン ベストフードシ

ティーズ 20〉が特集され、その冒頭にこう書かれている。「地球上にはかつてひとつの食のメッカがあるだけだった、パリである。あるいは少なくとも、ほとんどのアメリカ人はそう信じていた。もちろん、パリは食べることを愛する人々にとってパラダイスであったし、今でもそうである。しかし、アメリカ人は最終的には世界中にすごい食べ物があることを理解してきた。そして、今日、私たちは素晴らしいレストラン、市場、キッチン用品店、ベーカリー、チョコレート店、そして料理教室を熱心に求めて世界一周へ出かける。これから続くページに、ローマの最も軽いニョッキやボンベイのおいしいタンドリー・クラブ—世界有数の食のデスティネーションのベスト・オブ・ベストを見つけるだろう。料理のベデカー⁴をめぐって、世界へでかけるのだ⁴⁾ (Hayes, 1998, 拙訳)

この文章が書かれた 1998 年、フランス料理の頂点であるパリはすでに世界唯一の食の都ではなく、ニューヨーク、香港、ミラノ、シンガポールなどが食の都として自他ともに認められていた。当時から 20 年余を経た今日、美食の世界はイタリア料理、スペイン料理、北欧料理、そしてペルー料理へと広がり、さらに屋台料理（ストリートフード）が食の都の重要な要素にもなっている。米国の著名な旅行雑誌である『コンデナスト・トラベラー誌 Conde Nast Traveler』は毎年、読者のインターネット投票により「世界のベストフードシティ」20 都市を選び発表している。2015 年 4 月に発表された 2014 年の結果には冒頭に以下のように述べられている。「旅行者は食べるのが大好き—それが毎年のリーダーズ・チョイス・アワード調査を行う理由です。私たちは読者に世界中のお気に入りの食の街をランク付けしてもらいます。今年の結果は 2、3 のサプライズと同様いくつかの古いお気に入りの町、パリとローマを含んでいます。美味しそうな都市の詳細をご覧ください⁵⁾」(CNT ed., 2015, 拙訳)

〈世界のベストフードシティ〉の 20 都市は上位からサン・セバスチャン、パリ、ケープタウン、フィレンツェ、ローマ、東京、香港、シンガポール、バルセロナ、ケベックシティ、シドニー、バンクーバー、モンテリオール、リヨン、ボローニャ、京都、ウィーン、ブタペスト、マドリッド、メルボルンである。トラベラー誌の読者投票には米国内の都市は対象外となっているが、少なくとも英語圏の旅行好きなあるいは旅行通であり食通である読者による「食べること」が人気の都市の最新の投票結果である。その評価の基準は設けられてないもの

の、これらの町がいずれもある種公平に選ばれた世界の「ベストフードシティ」と呼ばれるにふさわしい都市であることに異存はなかろう。このようなグルメ都市のランキングは米国を中心とした各種メディアにより公表されているが、これまで、概して選ばれる都市の多くは定番化してきたきらいがある。

一方で、ミシュラン・ガイドブックがヨーロッパ以外の米国、アジアの諸都市をカバーすることにより、毎年更新される星の数や三ツ星レストランの数は世界主要都市のレストランの新たなランク付けを可能とした。「食の都」のランキングへの関心は高まる方向にある。

(2) グローバルシティと食の都

食の都ランキングの定番となっているパリ、ニューヨーク、東京をはじめとしてローマ、ミラノ、香港、シドニーなどはその背景にその国の料理文化自体が優れていることがあげられるが、その一方で、食の都の主要な要素が都市規模である。コンデナスト・トラベラー誌〈世界のベストフードシティ〉の 20 都市のうち人口 100 万人以上（都市圏を含む）が 16 都市であり食の都の 80% を大都市が占めている。残りの 4 都市のサン・セバスチャン、フィレンツェ、ケベックシティ、ボローニャが人口 100 万人以下（都市圏を含む）である。

美食都市となる要因のひとつにレストランの集積がある。レストランの集積は、一般に人口に比例するものであり、その点人口 100 万人を超える大都市にはレストランの集積が十分あり、美食的な価値も優位であることが予想される。人口数百万人以上のメトロポリスともなると富の集中する巨大マーケットとして食材の集約、外食産業の集積、高級レストランから屋台までの多様性、腕の立つ料理人、各種民族の料理、レストラン批評と情報の発達などが見られ、美食都市となる条件がそろっていることが指摘される。

米国のペンシルバニア大学ローダー研究所のガストロノミーとグローバル都市チーム（2013）の調査研究⁶⁾によると、グローバルシティは美食の開発に有利であることが、サンパウロ、シンガポール、ドバイの調査研究で明らかになっている。事実、ロンドン、ニューヨーク、パリ、東京、香港などのグローバルシティには英国の「レストラン」誌の主催する「サンペレグリノ・トップ 100 レストラン」の上位に毎年名を連ねているレストランが多い。つまり、食べることもまた消費活動であるため、ヒト・モノ・カネが世界中から集まるグローバルシティに美食文化が開発される可能性は極めて高いのであ

る。

(3) 中小規模の食の都の出現

今なおローマ、香港やニューヨーク、東京が世界的美食都市の不動の一角を占めてはいるが、もっと違った都市や地域—例えばコペンハーゲン（北欧）やリマ（ペルー）、ジョージタウン（ペナン島）など新しい美食都市が出現してきた。そこには美食への価値観の変化や好まれる料理のトレンドを見ることができる。従来になかった中小都市や新たな大陸の都市が食の都として出現している。

グローバル化の世界で、われわれの味覚はよりローカルな料理へと研ぎ澄まされていくであろう。それゆえ、地方都市にこそオーセンティックな食べ物や飲み物の体験がある。そして、都市間競争が増す中、ガストロノミー資源を活かした都市を創造することが都市戦略として求められ始めてきた。パリが世界的美食都市として誰もが認める町になるには、100 年以上の歴史を要した。スペインのサン・セバスチャンの町が立ち飲みの酒のつまみに過ぎなかったピンチョスを世界有数の美食料理に仕立て上げ、小都市ながら人口当たり世界最多のミシュラン・スターを獲得するにはシェフたちの努力と情熱をどれほど要したであろうか。これからの時代、現代人の価値観や求めるライフスタイルに占める「食」と「味覚」の意味はますます高まると思われる。つまり、われわれは都市を語る時、芸術や音楽や商業やエンターテインメントと同じように、都市の美食を語ることなくその都市の魅力を語ることはできないだろう。

ニューヨークは米国内でも極めて特殊な都市であるといわれている。世界の金融関係者が集まり、民族が集まり、映画スターやアーティストやミュージシャンが集まり、ジャーナリストや国連関係者が集まり、ファッションモデルやメディア関係者が集まる街に、世界の食材とやり手の料理人が集まるのは動かしがたい経済原理である。つまり、ニューヨークは現在の繁栄を維持する限り永遠の美食都市なのである。同様にパリ、東京、香港、ロンドン、ローマなどの諸都市も美食都市ランキングの常連であるが、21 世紀に入ってそのような評価に変化が生じ始めている。その変化のシンボルとなったのがスペインのバスク地方の人口わずか 18 万人のサン・セバスチャンであった。

コンデナスト・トラベラー誌と並び、世界的美食都市投票を行っている機関に米国のグルメ雑誌「サヴール誌 SAVEUR」の読者が選ぶ「カリナリー・トラベル・ア

ワード」がある。この選考では都市規模を大都市（人口 80 万人以上）と中小都市（人口 80 万人以下）の二部門に分けて行い、それぞれ「最優秀」、「優秀」と「注目」の 3 カテゴリーと専門家の選ぶ部門の 1 都市の、全部で 4 つのカテゴリーに分け選考がされている⁷⁾。2014 年度の発表は大都市の部の読者選考の最優秀がパリ、優秀がメルボルン、サンパウロ、バルセロナ、注目がバンコック、ケープタウン、ソウル、リマ、ロンドン、大阪、ベルリン、シドニー、シンガポールで、専門家の部は香港となっている。これらの都市の多くは人口 300 万人～1000 万人という大都市であり、人口規模を考慮しない従来の多くの選考基準ではこれらの都市が中心となる傾向があった。中小都市の部では読者選考の最優秀がサン・セバスチャン、優秀がテルアビブ、フィレンツェ、リヨン、注目がビルバオ、ボローニャ、ポルト、アムステルダム、リスボン、コルマル（フランス）、モリシャス、ジョージタウン（マレーシア）、エディンバラ、ダブリンの諸都市である。専門家の部ではコペンハーゲンが選ばれている。

表-2 はグルメ都市の国際ランキングを実施している 3 つの機関と、レストラン＝シェフの最も権威のある選考機関を一覧にしたものである。ニューヨークに本社を置くスリリスト社 Thrilist は 2005 年に創業した男性向けのニュースレター・サービスサイトであるが、最初は 600 人のニューヨーカーに向けてスタートし、2008 年には全米主要 7 都市に拡大、現在では 3 つの電子商通販売サイトを併せ持ち 1000 万人の読者を擁するサイトに急成長し、年間利益は 100 億円に達するという電子メディア企業である。男性のライフスタイルにかかわる飲食、旅行、エンターテインメント、テクノロジー、セックス&デート、ビデオ、健康、クルマ、贅沢、金融、料理の豊富なカテゴリーに渡るニュースレターは最先端の流行と話題を盛り込んで、ライフスタイルと消費にこだわる若中年層の男性を飽きさせない。いわば半世紀前の人気男性雑誌プレイボーイの 21 世紀版ともいえる。そのスリリストの専門フードジャーナリストの執筆による「世界の 18 ベストフードシティ・ランキング 2015」⁸⁾は上位からボルドー、ボローニャ、ボンベイ、ロンドン、ニューヨーク、マラケシュ（モロッコ）、カルタヘナ（コロンビア）、イスタンブール、東京、バルセロナ、香港、コペンハーゲン、モントリオール、ニューオーリンズ、プエノスアイレス、ホーチミン、メルボルン、ペナンを選考しており都市規模は比較的バラエティに富んでいる。これら 3 つのメディアによる美食都市ランキン

表-2 メディアによる世界の食の都

| メディア名 | 種類 | アワード名 | 選考方法 |
|----------------|-------------|-----------------|-------------------------------------|
| コンデナスト・トラベラー誌 | 米国の旅行雑誌 | 世界のベストフードシティ20 | 読者の投票による「お気に入りの食の街」 |
| サヴァール誌 | 米国のグルメ&料理雑誌 | カリナリー・トラベル・アワード | 専門家と読者によるベスト・カリナリー・デスティネーション。 |
| スリリスト Thrilist | 米国のネットメディア | 世界の18ベストフードシティ | フードジャーナリストのケビン・アレクサンドア&リズ・チルダーズによる。 |
| ザ・レストラン誌 | 英国のレストラン専門誌 | 世界の50ベストレストラン | 世界の専門家600人により世界のベストレストラン50を選考。 |

グから人口100万人以下の都市をエリア別にグループ化すると次のようになる。カッコ内は都市人口(万人)を示す。

ヨーロッパ

サン・セバスチャン (18.6)、フィレンツェ (35.7)、ボローニャ (37.1)、ポルト (26.3)、リスボン (54.7)、ビルバオ (34.6)、リヨン (49.1)、アムステルダム (82)、エディンバラ (49.5)、コペンハーゲン (55.8)、コルマール (6.7)

アフリカ・中東

モーリシャス (首都ポートルイス 15万人)、テルアビブ (38)、マラケシュ (92.9)

北米・南米

ケベックシティ (49.1)、

アジア

ジョージタウン (40)

これらの都市に共通しているのは観光都市として知られているということである。これらの平均の都市人口は42.8万人である。100万人をやや超えるダブリン (104.5) とカルタヘナ (107) を加えた平均の都市人口は49.8万人である。

6. 食の都と UCCN 美食都市

(1) ガストロノミック・デスティネーション

前章で見てきたように食の都は消費者の人気投票やフードジャーナリストによる選択が基準となって評価されている。選ばれた都市の多くはグローバルシティや人口100万人を超える大都市、あるいは国際観光都市であったりする。しかし、21世紀に入りそうした状況に変化が見られる。例えば、サヴァール誌は食の都の発表を人口80万人以上の都市と以下の都市に分けて行っている。そうすることにより魅力的な料理を提供する人口の少な

い中小都市が知られ始め、食の都の仲間入りを始めた。その代表がスペインの人口18.6万人のサン・セバスチャンである。

サン・セバスチャンについてはすでに多くの文献やネット情報があるのでここでは詳しくは触れないが、美食の町として最も完成された都市であるということが出来る。名物ピンチョスのバル街通りやミシュランの星付きレストランを求めて世界中から訪れる観光客、毎日催行されている各社の食べ歩きツアーやクッキングクラス、名物ワインのチャコリ、リンゴ酒のシードル、赤ワインなどの飲み物、中心部の市場に並ぶ新鮮な農産物・海産物、そして映画、アート、音楽、演劇など創造性の高いバスク文化が国際的保養地への観光客を迎えている。こうした食と観光が一体となった小都市の風景はメディアの選ぶ食の都ではニューヨークや東京のようなグローバルシティと並んで美食の町と称されている。

サン・セバスチャンを UCCN 美食都市の基準に照合すると固有な食材・料理実践/方法・伝統食品産業、ガストロノミー地区・シェフ・フェスティバル、地元生産物への尊重・公共理解の育成のすべての点を満たしていることが分かる。つまり、サン・セバスチャンはメディアの選ぶ食の都であると同時に UCCN 美食都市の条件を満たす美食都市でもある。サン・セバスチャンのガストロノミーは歴史的には漁港であること、国際的保養地である、フランスとの国境に近く料理文化の影響があった、市民に美食倶楽部が定着してきた、バスク民族という独自の文化などがあげられ、そうした基盤の上に、1975年頃から地元シェフたちの勉強会が始まり、1978年に「アケラレ」がミシュラン一つ星を獲得、1981年にはルイス・イリサールを中心に「ヌエバ・コシーナ・バスカ(新バスク料理)宣言」が始まった。1982年に「アケラレ」がミシュラン二つ星、1989年に「アルサク」がミシュラン三つ星、1993年「マルティン・ベラサテギ」がオープン後すぐにミシュラン一つ星を獲得と、サン・セバスチャンにミシュランの星が降り始め

た。こうした層の厚い料理技術の発展は単にレストラン産業だけではなく、ガストロノミーを通じて観光、文化、景観との相乗効果により 2000 年代にはガストロノミック・デスティネーションとして知られた。

(2) 都市とガストロノミー

ガストロノミーについては、近代フランスにおいてブリア・サヴァランが「味覚の生理学－超絶的美味学の瞑想」(1825)によって理論化を試みた用語である。彼はその書の「瞑想の章・三・ガストロノミ」⁹⁾において〈学問の起源〉、〈美味学の起源〉、〈美味学の定義〉など全 7 節に渡ってガストロノミーを定義づけている。ガストロノミーの語源が古代ギリシャ時代のアストロノミー(天文学)に由来するように、サヴァランが「食」の法則をガストロノミーに求めたことは明らかである。

ガストロノミーの概念はその後約 200 年近くにわたって基本的にはフランス料理の美術術の実践に伴って成長してきた。1980 年代以降、ガストロノミーは観光産業の成長と共に地域資源として注目され始め、00 年代にはフードツーリズムあるいはカリナリーツーリズムが観光マネジメントのテーマにもなった。

ガストロノミーの現代的意義は図-3 のようにシェフのガストロノミー(美術術)として古代ギリシャに発生し、近代にサヴァランにより学問体系としてのガストロノミーが試みられ、現代においてローカル・ガストロノミー(コミュニティの美味への追求)が都市を中心とした地域における創造性への原動力になろうとしている。

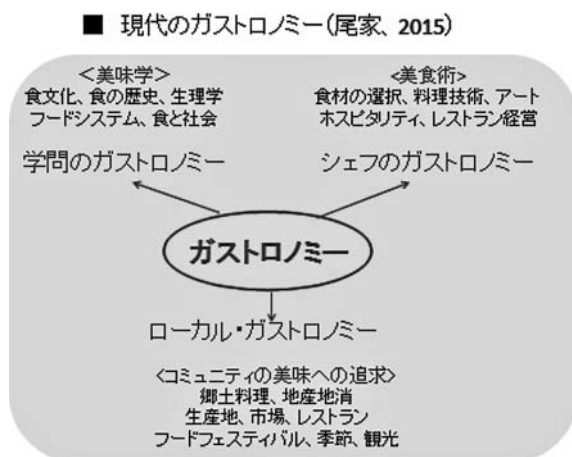


図-3 ガストロノミーの現代的意義¹⁴⁾

2004 年、ユネスコ創造都市ネットワークが発足し、そのガストロノミー分野に加盟する都市は The Cities of Gastronomy (美食都市)と呼ばれている。フードシ

ティ(食の都)と UCCN 美食都市の大きな違いは前者が意図的な政策によって形成されたものではないのに比べ、後者は自治体を中心になって創造都市という理念に基づいて政策的に推進されているものであるが、食の都の世界トップランキングの地位を占めるサン・セバスチャンは UCCN 美食都市の条件をも満たす都市として評価できる。

UCCN 加盟都市は、「ネットワークに認定された都市は、創造経済と創造的観光の概念に基づいた活動のため、経験を共有し、グローバルなプラットフォーム上の他の都市との新しい機会を創造することができる¹⁰⁾」。このような食を通じて都市間の連携が図り、経験を共有しようとしている組織は例えば「デリスネットワーク」がある。

デリスネットワークはリヨン市が中心となって 2007 年に設立され、現在 21 都市が加盟する国際都市連合組織である。リヨン市副市長(当時)である発案者のダグラン氏によると、「ガストロノミーは、私たちの都市にとって必要不可欠な文化遺産であり、それは私たちの生き方を表すものであり、アイデンティティそのものだ¹¹⁾」(小林、2015)であり、デリスネットワークの目的は「『人々を結びつけ街の繁栄をもたらす良き食文化(good eating)を奨励すること』を信条(Délice Spirit)としてネットワークを通して、食に関わる各地域の活動家を組織化し、各地域の伝統料理を奨励するとともに、料理人同士の交流の場を提供することで、加盟する各々の都市が自らの食文化を良き方向にさらに発展させること¹²⁾」(小林、2015)である。毎年、持ち回りで開催されるデリス総会は 2016 年にフランスのボルドーにて「都市マーケティングあるいは経済/観光成長における飲食のインパクト¹³⁾」をテーマに実施される。こうした都市連携は、UCCN 美食都市にも共通した都市とガストロノミーの結合の強化である。

7. おわりに

UCCN 美食都市の一部とメディアに見られる世界的な食の都ランキングの都市を取り上げ、都市とガストロノミーの関係を比較し、美食都市の形成を考察した。メディアに取り上げられた食の都は、読者の投票やフードジャーナリストらの評価を基準としたものであるのに対し、UCCN 美食都市はガストロノミーを通じて創造産業を起こす内部志向的な意思と計画性の高いプロジェクトであることが違いとしてあげられる。都市におけるレ

ストラン地区や料理と味覚の個性と特徴、あるいはそこで開催されるフード・フェスティバル、昔からの生鮮食料品市場などがガストロノミーと称することのできる都市の社会関係資本は、従来、都市政策の一部として考慮されることはなかったが、現在、ヨーロッパを中心に世界のいくつかの都市においてそのガストロノミー資源を活用したまちづくりが始まっている。その背景には、ライフスタイルや観光における「食」の影響や重要性が着目され、住民と観光客の双方にとってガストロノミーのものと「快樂」が都市の快適さに大きな意味を持つものと言える。UCCNにおけるガストロノミーに対する各都市の今後の取り組みと加盟都市間の国際的連携に注目し、ガストロノミーを通じた都市の創造性と観光活性化について今後、さらに研究を深めたい。

【補注】

- 1) 美食都市をめぐる考察については拙論「美食都市とフードツーリズムの形成」(大阪観光大学紀要、2015)を参照。
- 2) UNESCO Creative Cities Networkを参考に筆者が作成した。<http://en.unesco.org/creative-cities/home>等による。
- 3) 人口による都市分類はOECDによるものを使用した。メトロポリタン150万人以上、大都市50万人~150万人、中都市万人~50万人、小都市5万人~20万人；<https://data.oecd.org/popregion/urban-population-by-city-size.htm>
- 4) ドイツの出版社で旅行ガイドブックの出版で有名。

【引用・参考文献】

- 1) 文部科学省日本ユネスコ国内委員会のHP：<http://www.mext.go.jp/unesco/006/1357231.htm>

- 2) UCCNのHP：<http://en.unesco.org/creative-cities/home>
- 3) UNWTO：Global Report on Food Tourism (p.6, 2012)
- 4) FOOD&WINE 20 Best Food Cities, Jonathan Hayes；<http://www.foodandwine.com/articles/20-best-food-cities>
- 5) The World's Best Food Cities：Readers' Choice Awards 2014, <http://www.cntraveler.com/galleries/2015-04-07/worlds-best-food-cities-readers-choice-awards-2014/20>
- 6) The Lauder Institute Gastronomy & Global Cities Team, Class of 2013 Gastronomy：<https://lauder-blog.wharton.upenn.edu/academics-lauder-community/gastronomy-and-global-cities-a-lauder-gkl-project/>
- 7) SAVEUR 誌 HP；<http://www.saveur.com/good-taste-awards-2015>
- 8) Kevin ALEXANDRE and Liz CHILDERS
- 9) サヴァラン. B., 関根秀夫・戸部松実訳(1825/1967)『美味礼讃 上』岩波文庫、p 80-p 89
- 10) UNESCO Creative Cities Network HP：<http://en.unesco.org/creative-cities/home>
- 11) 小林哲「グルメシティネットワーク『デリス (Délíce)』－食文化資源に注目したグローバルな都市間ネットワークの可能性－」日本マーケティング学会ワーキングペーパー Vol.1 No.5、2015、p 7
- 12) 小林、同上、p 7
- 13) デリス全体総会、2016年11月17-19日ボルドー会議の案内より；<https://drive.google.com/file/d/0Bz5jaN5p24t1eGIMSjBDM25pZ3c/view>
- 14) 科研費基盤研究(C)「ガストロノミーを基本概念とするフード・ツーリズム開発の研究」24611027(尾家、村上、玉置、2015)の研究報告書の図表1から作成。