

スペイン・バスク地方のガストロノミーツーリズム 先進事例

メタデータ	言語: ja 出版者: 静岡大学発酵とサステナブルな地域社会研究所 公開日: 2024-04-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大原, 志麻 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/0002000593

スペイン・バスク地方の ガストロノミーツーリズム先進事例

大原 志麻

1. はじめに

ガストロノミーツーリズムは、国連世界観光機関（UNWTO）によって「観光客の体験・活動が、食や食材に関連付いていることを特徴とする。本格的、伝統的又は革新的な料理体験と併せて、ガストロノミーツーリズムには地域の産地訪問、食に関するフェスティバルへの参加、料理教室への参加など、他の関連活動を含む場合もある¹と定義されている。近年、その先進事例であるバスクへの関心が高まっている。2022年に『ニューヨーク・タイムズ』紙によってバスクチーズケーキが報じられ、レシピが世界に公開されたことで、日本でもバスクによってバスクが広く知られるようになった。

バスクには世界屈指の美食都市サン・セバスティアン（バスク語のドノスティア）があるが、地理的には中央の文明から僻遠の辺境に位置し、人口も地域面積も小さい²。歴史的に周縁的でイベリア半島のなかでもとりわけ土地が貧しく、モノトーン農業で歴史的に食の乏しい地域であった。フランコ政権下では、バスク・ナショナリズムの影響力が強いビスカヤ県とサン・セバスティアンを県都とするギプスコア県について、「裏切りに相当する」「反スペイン的政策」を行ったとし、経済協約を廃止したため、バスク地方は生活水準悪化と食糧不足に陥り、美食とは程遠い状況下にあった。また2011年までスペイン及びフランスからの分離独立闘争を展開してきたETA（祖国バスクと自由）のテロ活動によってバスクには負の印象が喚起されてきた。

このように観光資源がなくガストロノミーツーリズムとは無縁であるように思われるバスクが、活動領域をグローバルに展開し、美食世界一になった要因

¹ 『ガストロノミーツーリズム発展のためのガイドライン』国連世界観光機関（UNWTO）、2020年、8頁。

² Instituto Nacional de Estadística español（INE国勢調査）によると、2024年のバスク州の人口は2213993人でスペイン第8位、面積は1.4%である。<https://ine.es/>（最終閲覧日 2024年2月17日）

は何なのだろうか。本稿では2023年10月に実施した官民連携フィールドワークを通して考察していく³。

2. バスク地方の発酵飲料

a) ギブスコアのシードル

ヨーロッパの食文化において最も重要なパンとワインが欠乏していたバスクにおいてどのようなガストロノミーが形成されたのだろうか。バスク地方ではワインの代わりにシードルが飲まれてきたが、ここではアスティガラガのシードル博物館（Sagardearen Lurralde）での調査を通してバスクの歴史的な食糧事情を踏まえた上で、現在どのようにシードルが位置づけられているかについて述べていく。

バスク地方はイベリア半島北部、ピレネー山脈西端に位置し、ビスケー湾からカンタブリア海までのスペインとフランスにまたがる地域で、スペイン側はギブスコア、アラバ、ビスカヤの三県から成る。バスク地方の農業は有史以来「欠乏とアンバランスとモノトーン」で、1255年に成立したとされる『フェルナン・ゴンサレス伯の詩』⁴では、ビスカヤは「りんごが豊富で、パンとワインが欠乏」⁵しているとある。山地地形により穀物栽培が限られ、丘陵や山々により種まきできる平野は限られていた。また温暖湿潤な気候により森が拡大し、山の斜面や川の段丘の広くない土地で僅かな穀物が栽培されるのみで、穀物や果樹、歴史的出来事がなかった⁶。ヨーロッパ最初の旅行ガイドブックとされる、12世紀の『カリクストゥス写本』の第五書『巡礼案内記』には、「バスク国がある。この国の言葉は粗野で森や山が多く、ワイン、パン、体の栄養になるものは何もないが、かわりにりんごとシードルと牛乳がある。」⁷とあり、ガストロノ

³ 参加者は静岡大学発酵とサステナブルな地域社会研究所のメンバーである静岡大学人文社会科学部の大原志麻、横濱竜也、同客員教員の掛川東病院院長宮地紘樹、久留米大学経済学部中昌中昌教、加えて農林環境専門職大学丹羽康夫、静岡県観光交流局観光政策課阿形高紘で、本稿の写真は全て筆者撮影である。

⁴ *Poema de Fernán González*, Vitoria, 1989, p. 19. メネンデス・ピダルは1255年に老齢のカスティージャ人によりブルゴス周辺で書かれた作品であるとしている。

⁵ “byen rrico de mançanas, pobre de pam e de vymo”, *Poema de Fernán González*, Vitoria, 1989, p. 204.

⁶ García Cortázar, M.A., “El aprovisionamiento de trigo en Vizcaya a fines del siglo XV”, *Investigaciones sobre Historia Medieval del País Vasco (1965-2005)*, la Universidad del País Vasco, Zarautz, Gipuzkoa, 2005, pp. 37-48, p. 37.

⁷ *Libro de la peregrinacion del Codice Calixtino*, Madrid, 1972.

ミーとは真逆の紹介がされている。

ビスカヤの農業の全般的な不安定さとアンバランスによる食糧の絶対的な欠乏は恒常的なもので、1452年のフエロ・ビエホ（El Fuero Viejo／局地法）9条には「エンカルタシオ地方ドゥランゴは非常に山が多く、種まきができず、生活を維持できるパンも他の食糧もない。大麦、肉、豆類、海産物はある」⁸とある。バスク地方の食糧の欠乏にはしばしば王権の介入が必要なほどで、15世紀後半のパレンシアの『エンリケ4世年代記』には「ギブスコアとバスコンガダスは兵を維持するに適さず、収穫のない土地でフランスから海路小麦を輸送しなければならない」⁹とあり、1462年の大欠乏の年にエンリケ4世はビスカヤが食料、肉、パン、ワイン、油その他が決定的に不足したため供給を命じたが、過疎化を止めることはできなかった¹⁰。1548年に印刷された『スペインに起き、記憶されうる偉大な出来事』のなかで旅行者ペドロ・デ・メディーナは「ギブスコアとビスカヤは山地で、わずかなパンとワインしかなく、黍のパンを食べるところもあり、シードルというりんごのワインを飲む。ビルバオは荒地であることから、1年で130000ファネガの小麦が必要とされるところに1ファネガ（55.5ℓ）しか収穫することしかできず¹¹、スペインのどこよりも輸入に頼っ



図1 シードル醸造所紹介パンフレット¹²

⁸ García Cortázar, M.A., “El aprovisionamiento de trigo en Vizcaya a fines del siglo XV”, *Ibid.*, p. 38.

⁹ Palencia, A., *Crónica de Enrique IV*, pp. 263-264.

¹⁰ García Cortázar, M.A., “El aprovisionamiento de trigo en Vizcaya a fines del siglo XV”, *Ibid.*, p. 40.

¹¹ García Cortázar, M.A., “El aprovisionamiento de trigo en Vizcaya a fines del siglo XV”, *Ibid.*, p. 39.

¹² 「バスク国ガストロノミカ」 <https://www.euskadigastronomika.eus/es/> ではシードルに関するツアーなどが紹介されている。

ていた。大部分のパンとワインは海路と陸路により別の場所から供給される」とあり、小麦は生産されずアンダルシアやフランスなどから持ち込まれ、りんご、大麦、ライ麦、黍、粟、ホルクス、果実と森しかなかった。食糧は極端に簡素で、黍、粟、りんごを基本とし、牛乳と肉とシードルを付け加えることができるくらいであった。

現在ギブスコア県はシードル県と位置づけられており、巨大なシードル樽から自分のグラスに注ぎこむ乾杯文化(La cultura de Txotx)を標語に、シードルによるガストロノミーツーリズムを積極的に展開している。アスティガラガを中心にシードル醸造所めぐりや醸造所に併設されたレストランの紹介があり、シードルとチュレトン(chuletón/炭火焼の巨大骨つきステーキ)は最高の組み合わせであるとするのは後述のガストロノミカ2023とも共通した紹介のされ方である。

アスティガラガでは収穫したりんごを大きな籠や袋に入れて運び、潰し、試飲するという典型的なアグリツーリズムを体験した。りんごの採集から始めたが、山の急な斜面の木になっているりんごを採らず、落ちていて、傷んでいても腐っていないりんごを、先に鉤がついた棒で採るのはかなりハードだった。

アスティガラガはバスク・アイデンティティの強いところで知られるが、シー



図2 ガストロノミカ2023でのシードルと牛肉



図3 シードル醸造体験

ドル醸造体験では、その場にバスク語がわかる参加者がいないにもかかわらず、最初に通り公用語であるバスク語で説明された。アストゥリアスもまたシードルで有名であるが、今回インタビューしたアストゥリアスのカラビア出身であるバスク大学のジェラ・ラモ名誉教授によると、味と泡立ちが全く違うようで、シードルの特徴もアイデンティティ形成に関係しているようである。

シードルは大航海時代と結びつけられバスク人の誇りとなっている。大西洋のビスケー湾に面するバスク地方の海岸は、リアス式海岸が続くことから、良港が多く、古来より漁業活動が盛んで伝統的には鯛、メルルーサ、タラ、イワシ漁が盛んであり、現在もサン・セバ스티アンの最も有名なバルの一つはアンチョビを専門とするチェペチャ(Txepetx)である。



図4 チェペチャのタパス

スペインのほかの地域と比べて肉食が圧倒的に少なく、肉は貴重で馬肉やロバを食べることはあっても、牛は労働力のために基本的に食さない。肉の不足は魚で補われ、鯨油で全て賄われていた。バスクの捕鯨はヨーロッパにおける先駆で、11世紀に鯨肉売買記録があり8世紀から9世紀に築かれたと推測される鯨の見張り台跡現在もいくつも残っている。2013年にユネスコの世界遺産リストに登録された「レッド・ベイのバスク人捕鯨基地」は、1550年から1625年までの間、1592年にバスク人がプトゥスと呼んでいた主要な捕鯨基地のひとつであり、16もの捕鯨基地の遺跡が発見されていることから、少なくともバスク人たちの活動がその地域で重要なものであったことがわかる。コロンブスの新大陸発見を大きく後押ししたのはバスク人の航海術であるとされており、アスティガラガでも美食クラブでもバスク人たちが「コロンブスよりも前に北米大陸到達していた」、そして大西洋の航海はシードルによって可能だったと主張していたが、いまのところ確たる証拠はない。鯨の減少、タラが希少になることで、漁業活動が低迷したが、鯨の図柄を含む紋章を持つバスクの港町はゲタリアをはじめとして10を数え¹³、海バスクにおける集団主義志向や同朋意識はチキテオの習慣として残っている。

¹³ 萩尾生・吉田浩美編著『現代バスクを知るための60章』明石書店、2023年、49-51頁。

b) アラバのチョコリ

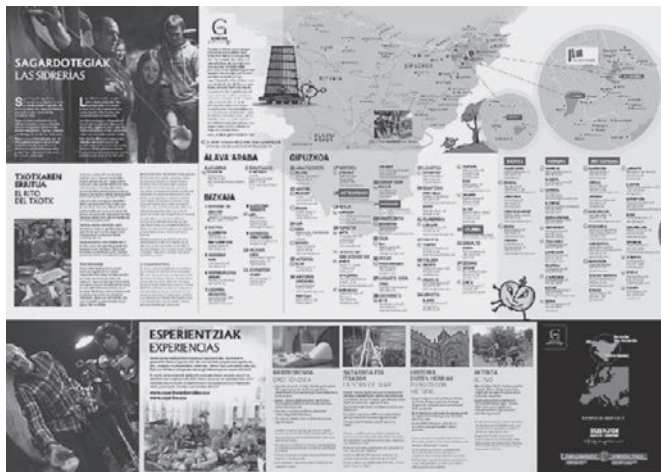


図5 アスティガラガのシードルガストロノミーのパフレット

図5をみてもわかるように、シードル醸造所の圧倒的多数はギブスコアにあり、アラバにはほとんどない。アラバではワインが16世紀から醸造されていたが、質より量が重視されており、ブドウは熟する前にすべて摘み取られ、量の確保が最優先された酸っぱいワインであった。現在バスクで造られるワインはチョコリで、白で微発砲のたたきつけるようにして泡を出して飲む。最近では赤チョコリやシャンパンチョコリなども造られ、またアラバでも銘醸地リオハに接するバスク州アラバ県南部に位置するリオハアラベサは世界遺産登録の準備が進められている。

アラバでは14年前からワイン醸造を始めたムルガの塔を訪れた。アラバとギブスコアは1199年に建設され、ボルテド領主ロペ・サンチェス・デ・メナがカスティーリャのメセタ、カンタブリア海、ナバラ王国、ビスカヤ領主との間の核として、アヤラの地の行政管区を創設した¹⁴。このアヤラ家の親族集団に属するのがワイナリーを営むムルガ家である。バスクにおいてアヤラには14世紀末にフエロ（局地法）が定められ¹⁵、ムルガ家はビスカヤ領主からもカスティーリャ王からも自治を維持していた。バスク地方もアラバ県のように南に行くほ

¹⁴ Gracia Fernández, E., Verástegui Cobián, F., *El linaje de la casa de Murga en la historia de Álava (siglos XIV-XVI)*, Diputación Foral de Alava, 2008, p. 39.

¹⁵ Gracia Fernández, E., *Ibid.*, p. 41.

ど均分相続を原則とするカスティーリャ法が優勢となり、バスクよりもカスティーリャの影響が強く半カスティーリャともいわれる。ビスカヤ領主のアロ家とも親族関係にあり、カスティーリャ宮廷で大法官に上り詰めたペドロ・デアヤラ（1332-1407年）もこの地で誕生し葬られており、またかのウルキホ侯はムルガの塔で誕生している。

バスク地方に位置するもののアラバはカスティーリャ・メンタリティーが強く、バスク語は話さず、シードルよりワインを好む。ワインはギリシアとローマ帝国という古代ヨーロッパの文化を形成してきた中心地域で親しまれ、文明社会の象徴とされた。ローマの版図拡大にともない、様々な地域でブドウ畑が開墾され、ローマ帝国がキリスト教化されるなかでワインは「キリストの血」として、キリスト教の儀式に欠かせない存在となった。中世キリスト教ヨーロッパでも、修道院によってブドウ畑の開墾とワイン醸造が推し進められた。中心から外れた北方地域ではシードルやビールが飲まれ「ワインの代替品」「蛮族の酒」とされた。このアラバのワイナリーでは「私たちは農村のバスク語は話さない」とし、カスティーリャ史とビスカヤ領主との関係性のなかでムルガの塔

の歴史を語っていた。ちなみに日本人の受け入れは我々が初めてのことだった。



図6 ムルガの塔ワイナリー（Torre De Murga）

c) クラフトビア

ワイン文化圏であるスペインではあるが、現在のビール消費量世界第7位で、量としてはワイン以上にビールが飲まれている。ビールはワインよりアルコール度数が低く、12本パック8€で一本0.6€、安いのだと0.3€と安価であることが理由の一つであろう。



図7 マドリッドのエル・コルテ・イングレスのビール売り場

スペインの「辺境」に位置し、ワインを生産しないバスク地方のビルバオ、サン・セバスティアンでは、地ビール文化が盛んであるとのネット記事がいくつかあったため数か所のビール醸造所直営のバルを訪れた。ラ・サルベではまずワインが勧められ、つまみはワインのためのものが準備されていた。ビールについては二種類あったのみであった。



図8 ビール醸造所ラ・サルベ直営のバル



図9 ビールサーバーが並ぶバルだが、ワインの方が飲まれていた

美食クラブでは19世紀末に創業されたケレルの箱があり、グロスがサン・セバスティアン代表格の地ビールであると紹介されたが、当然のように最初にワインが勧められ、こちらが尋ねてようやくビールを出してもらった。



図10 美食クラブで提供された地ビール

日本では醸造タンクを見ながらビールを飲むスタイルの店が多いが、サン・セバスティアンでは条例により、「醸造タンクが爆発する恐れがあるから、中心部ではなく郊外に醸造タンクは設置しなければならない」とのことである。

2020年に製作され、日本で2024年に公開されたウディ・アレン監督最新作『サン・セバスチャンへ、ようこそ』(El Festival de Rifkin)は、サン・セバスティアン国際映画祭と世界のセレブに愛されるホテル・マリア・クリスティーナを舞台としたヌーベルバーグのカリカチュアで、発酵飲料とは関連性のない内容であるが、ポスターは赤ワインが目立つデザインとなっており、アメリカ人の蒸留酒嗜好と対比されている。

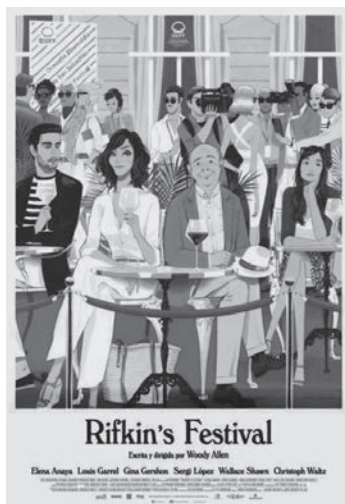


図11 『サン・セバスチャンへ、ようこそ』のポスター¹⁶

¹⁶ https://es.wikipedia.org/wiki/Rifkin%27s_Festival#/media/Archivo:Rifkin_s_Festival.jpg (最終閲覧日 2024年2月12日)

3. アニャーナ塩田

バスクのトップシェフが使う塩を産出するアラバのアニャーナの塩田では、6500年前から製塩が行われており、2億年前に海だった場所が地殻変動によって海水が地中に閉じ込められ、土壌の中で結晶化し、塩の層が地下水で押し上げられてできた。1ℓにあたり36gの塩を含有し、木材の溝で塩の泉の水を流しているが、塩で腐食せず、「塩の谷」(El valle salado)の強い風と照り付ける太陽が製塩する。紀元前一世紀にローマ帝国の版図に入ったが、アニャーナは生産地であって消費地ではなかったため、アンダルシアでのリクアメン(ガルム)などの塩漬の調理法が不在だった。カスティール王アルフォンソ6世によって整備され、12世紀ごろに山麓を開拓して塩田をつくれ、地下水を引き入れて濃縮・結晶させる現在の製法が確立した。サン・ミジャン・デ・コゴジャ修道院、サント・ドミンゴ・デ・シロス修道院などサンティアゴ巡礼路沿いの重要な修道院が管理するようになり、中世ヨーロッパで最も重要な塩田の一つとなる。



図12 アニャーナ塩田

フェリペ2世期にスペイン内の塩田全てを王権が独占しようとしたがアニャーナは特権にまもられ、在地の世俗権力の下で存続した。1950年代には冷蔵庫の発明により塩蔵が不必要となり、また海水からの塩づくりが圧倒的となったため、アニャーナ塩田は崩壊し、所有者も塩田を放棄した。その後は地元の人が安く買い取り細々と製塩が続けられた。添加物が入っておらず、ミネラル分を豊富に含んでいることが特徴で、今日ではバスクの三ツ星をはじめとする多くの有名レストランで使われており、アラバの地方議会やバスク・クリナリー・センターも含め産官学が専用の塩田を所有しており、塩田にその目印がつけられている。塩田の研究や解説はバスク大学が行っており、多くの企業もスポンサーとして参画するなど産官学連携によって運営されており、ブランド化に成功している。

アニャーナの塩を使って
いる三ツ星レストランの一
つであるアケラーレで食事
をしたが、ここは Nueva
Cocina（ヌエバ・コシナ/
新しい料理）運動を契機に
1975年以降、歴史的に美食
文化を確立した潮流に属す
るレストランである。バス
ク地方はスペインでほぼ唯
一魔女狩りがあったことで
知られているが¹⁷、アケラー
レはバスク語でサバト（魔女集会）を意味する。



図13 アケラーレ

アケラーレでは三ツ星レストランにのみ可能なキロメトロセロ（kilómetro cero/ゼロキロメートルの範囲の地産地消）にこだわった素材に加えコンセプトが徹底していた。パンにつけるバターはサバトの中心にいる黒い雄山羊の姿をした悪魔で、ジャガイモだと説明されたものはそうではなく、塩を少しだけかけるといってどっさりかけられ、しかもそれは塩ではなく、というように視覚、聴覚、味覚が一致せずサプライズに終始した。また一度予約したら夕方までゆっくりするものということで『サン・セバスチャンへ、ようこそ』でもしばしば登場した港や海岸線の風光明媚な風景をたのしめるテラスに移動して食後のコーヒーなど味わえるなど、別格の体験をすることができた。サン・セバスティアンにはアケラーレといった三ツ星レストランなど人口一人あたりのミシュランの星の数が世界でトップにあり、その知名度で群を抜き、同時に多くの人々が楽しむことのできるバルがある構造が美食の都として世界中に知られる所以であろう。有名なバルは一通り回ったが、個人的にはスペイン人に最も喜ばれるバスクのラチャの乳しかつかわないイディアサバルチーズを使ったビルバオのグレットキのタパスが秀逸だった。ラチャについて色々教えてくれた方をはじめバスク人が「テロは10年前に終わった」と笑っていたのが印象的だった。

¹⁷ 大原志麻「スガラムルディの魔女（1608-1610年）—史実とアレックス・デ・ラ・イグレシアのアダプテーション」『翻訳の文化／文化の翻訳』15号、1-34頁、2020年。



図14 イディアサルチーズ

3. ガストロノミーツーリズムの歴史的背景

バスク人のコミュニティは常に食を中心に形成されてきたと、2023年10月14日から19日まで豊島区で開催された東京バスク・ウィークでVIPシェフのフェデリコ氏が述べていたが、その慣習は美食クラブ（La sociedad gastronómica）形成の背景となっている。長時間にわたり食を中心に人々が集まる習慣には政治的結社の歴史があるとのことである。1512年のカスティーリャ王国によるナバラ併合により、独立した王国としてのバスクはなくなった。バスク地方はスペイン王位継承戦争中、ナバラとともにフェリペ 5 世を支持したことで、「免除県」として変わらずその特権を許されることとなったが、19世紀初頭にはフランスからのナポレオンの侵攻により、国境に位置するサン・セバスティアンは常に脅威に晒されていた。同世紀のカルリスタ戦争に敗北するなどの危機感からも人口の少ないバスクでコミュニティをつくり、大きなものに組み込まれないための対策を講じる必要性が高まった。

ガストロノミーとは歴史的に無縁であったが、18世紀の啓蒙の時代に「ピレネー山脈の向こう側」の文化の受容が可能となり、またサン・セバスティアンが19世紀に王室の避暑地になったことからフランスのエリートシェフがバスクにやってきて、外からの影響を積極的に受け容れていったことがガストロノミーツーリズムへの大きな転機となった。サン・セバスティアン、ビアリッツなどわずかな砂浜海岸地域のリゾート化が始まり、サン・セバスティアンはスペイン王室だけでなく政府高官の夏の避暑地となった。フランコ独裁政権も王権

の慣行を踏襲し、毎年7月から9月までの夏季はマドリッドの首都機能が事実上サン・セバ스티アンへ移転したとされている。国内外の富裕な有閑階級や政財界の要人の滞在先である豪華な屋敷が建てられ、サービス産業が発展した。19世紀にカジノが設けられるなど都市計画を実施してきたが、地元住民のカジノへの嫌悪感が強いのが印象的で、現在はドノスティア市庁舎となっている。外国資本によりビルバオの鉄鋼資源は占有されたが、ビルバオに残った一部の資本でグッゲンハイム美術館を誘致し、サン・セバ스티アン国際映画祭など文化資本が蓄積され、ヌエバ・コシナ運動を基軸としてガストロノミー産業が興隆した¹⁸。結社の必要性和ガストロノミー産業構築が結びついて19世紀末に美食クラブが創出された。

美食クラブが出来た直接的な背景は住宅事情の悪化で、サン・セバスティアンには長時間人と集まるための空間を共同でつくることになったという。厚かましいひとは忌避され、信頼関係が強く、共同体というものを理解していないと不適格として追い出される。よほど伝統的なところで、相互に信頼関係がないと程なく潰れるため、新しい美食クラブは伝統的な信頼関係が欠如していることから長く続かないそうである。

カルリスタのサビノ・アラナがPNVを設立した際、①血族、②言語、③統治と法、④気質と慣習、⑤歴史的人格をバスクの民族性として定義づけた。言語は一度失われても復活できるが、純血性は一度失われると取り戻せないため、順位が血族、言語二位となっている¹⁹。美食クラブには今は外国人も入ること



図15 美食クラブ

¹⁸ 萩尾生・吉田浩美編著『現代バスクを知るための60章』明石書店、2023年、64頁。

¹⁹ 萩尾生・吉田浩美編著、前掲書、33頁。

ができ、日本人もいるとのことであるが、当初は父母バスク人、生まれもバスクでなければならなかったようである。30年ほど前から女性は徐々に入れるようになったが料理はできない。日本人もやっと一人入れたそうだが、30年以上サン・セバスティアンに住んでいるとても感じのよいひとだとのことである。美食クラブには滅多に空きが出ないとのことで、基本的には外には閉ざされた空間である。美食クラブで出される料理は伝統的なものばかりだったが、質が抜群によく、ここでもキロメトロセロにこだわりぬいており、きのこも鰹も羊肉も市販のものではなく、伝手を辿って定められた人しか入ることのできない山などで入手していた。

バスク政府の副大臣やバスク統計研究所の所長も務めていた政治学者のバスク大学文学部ジェラ・ラモ名誉教授にはこのようなガストロノミーを中心としたコミュニティが創出される背景についてさらにご教示頂いた。バスクのアイデンティティで最も重要なのは公用語であるバスク語で家長長制と長子相続(マジョラスゴ/mayorazgo)である。言語的に孤立し、家に重きをおき、財産を分散させないため長期に及ぶいとこ婚といった集団内婚姻の頻度の高さがバスクを特徴づけている。バスク語は他の言語と系統の関係がわからない難しい言語で、公用語なので昇進試験に課され、バスクで育ったジェラ先生の息子たちも大変な労力を払って勉強したとのことである。バスク語はスペイン・バスクとフレンチ・バスクとの大事な紐帯にもなっている。

バスクの強固な農村共同体の中心にあるのが典型的な集合家屋(カセリオ/caserío)では世代を超えて一族が同居する。長子相続が守られ共同作業が重視された。そのため強い同族・家族意識が保持され同郷意識も強くなる。近隣の集団で合議がなされ、日々の作業のみならず政治も論じられ強力なコミュニティが形成された²⁰。またマジョラスゴによって、第二子以下は宣教師、兵士、移民として家から出ていくしかない。フランシスコ・ザビエルなど海外で活躍したバスク人の足跡はあらゆる分野で見いだされ、バスク人の矜持となっている。またバスク人は結束が固く、かならずバスク本土に帰ってきて、おいしいものを一緒に飲み食べることが社会の本質となっているとのことである。

²⁰ 渡部哲郎『バスクとバスク人』平凡社、2004年、39頁。

4. 高等教育機関におけるガストロノミーツーリズム

スペインでははやくからガストロノミーとツーリズムは不可分であるとし、観光客が目的地を決める上で、戦略としてのガストロノミーツーリズムはいまや世界的に絶頂期にある現象で、国内外からの観光の鍵となっている。スペインではin situすなわち、その場でないとならない体験のプロモーションを行い、「スペインブランド」(Marca España)構築に向けて20世紀初頭から下記のように取り組んできた。

- 1905年 10月6日勅令により国立観光員会が設立。外国人観光客誘致振興。
- 1910年 バルセロナで最初の旅行会社がマルサンス銀行によって創設。
- 1918年 7月22日 ピコ・デ・エウロパがスペイン最初の国立公園に指定
- 1928年 アビラのグレドスに最初のパラドールが創設
- 1986年 「ヨーロッパ人と余暇」ヨーロッパ経済共同体とユーロバロメーターに統合。
- 1990年 ヨーロッパ経済共同体がヨーロッパ観光年を定める。
- 1992年 スペインで観光目的地の活性化プラン (Planes de Excelencia y Dinamización Turística (PEDT))²¹

国際世界観光機関La Organización Mundial del Turismo (OMT) がバスク・クリナリー・センターと開催するガストロノミーツーリズムフォーラムは昨年で8回目を迎えたが、OMTの賛助会員であるバスク・クリナリー・センター(以下BCC)の設立は、高等教育機関におけるガストロノミーツーリズムの取り組みの先進的事例であるといえる。

カセリオを中心とした隣人たちとの共同作業の伝統は、漁業におけるコフラディア (cofradía/講)にもみられ、美食クラブにも生かされ、この伝統はモンドラゴン協同組合という企業組合グループに成長した²²。その教育部門が設立したのがモンドラゴン大学である。BCCはモンドラゴン大学のガストロノミー科学学部の一部としてヌエバ・コシナを担った伝説のシェフたちが、シェフの需要にこたえるために2009年に開学した。ガストロノミーを専門的に学ぶ、料理人の地位向上のために産官学連携による運営されている料理大学校で、政府や食品関係、厨房機器関係など様々な企業が50社以上参画している。BCCはモ

²¹ De Esteban Criel, J.(dir.), E. Sánchez y Arta Antonovica, V.(coor.), *Turismo Gastronómico y enológico*, Madrid, 2014, pp.15-16.

²² 渡部哲郎『バスクとバスク人』平凡社、2004年、202頁。

ンドラゴン大学のダビ・モラ教員により訪問が可能となった。オープンレシピ、廃棄ゼロをめざすサステナブル、会計学、経営学、最先端の料理技術、分子料理の調理学、歴史学など総合的に学ぶ。それまでの「玉ねぎを刻むのに20年」と称される、長く厳しい修行を経るのではなく、大学で総合的に効率よく一人前のシェフになることを目的としている。施設内にはレストランがあり、学生が料理の提供等運営を任されている。SDGsの考え方が浸透しており、調理実習で失敗した食材も徹底的に利用し、廃棄ゼロを試みている。

1990年から始まるスペインで大人気の料理番組*Master Chef*は既にシリーズ11回目となる料理のアマチュアコンクールで9000人が参加しており、スペインにおけるシェフになることへの憧れの度合いがわかる。このようにシェフに皆がなりたがるが1, 2年で失敗する人も多いことも大学教育の整備の理由の一つである。学生は400人程度で男性57%、女性43%でほとんどがバスク出身者だとのことであるが、海外からの留学生も増加傾向にある。



図16 バスク・クリナリー・センター (BCC)

ほかにはマドリードのカミロ・ホセ・セラ大学にエル・ブジのフェラン・アドリアを招聘して2004年にガストロノミー文化と食材科学講座が、またコルドン・ブルーが上述の*Master Chef*とコラボしてマドリードのフランシスコ・デ・ビトリア大学に講座開講している。バレンシアに地中海国際ウェルネス大学開学されており、高等教育機関におけるガストロノミー文化研究が広がりを見せている。ダビ・モラ教員は、「静岡には豊富な食材があり、海外で知らない人のない富士山があるので、ガストロノミーーツーリズムを成功させるのは容易だろう、しかし静岡自体があまりに無名なので富士山と結びつくことはない。海外からはまず、東京、京都、大阪、奈良、広島、札幌、沖縄が旅程に入り、静岡が一回目、そして二回目の旅行先になることはない」と述べていた。これは他の方とも共通した見解である。

サン・セバスティアンではグルメの国際会議が開催されている。サン・セバスティアン・ガストロノミカ（Gastronomika）は、現代グルメの歴史を形成してきた国内外の著名なシェフを迎える世界で初めて行われた国際会議で、参加したガストロノミカ2023は25年目の節目の年だった。公式HPによると48の国々から1468人が出席し、413人のジャーナリストが参加し、10000を超えるサンプルが提供し、160社以上の企業が展示スタンドを運営した。主催者と話をする機会があったが、やはりホテル・マリア・クリスティーナが会場場所として提案され、25年間忍耐と一歩ずつ理解を得ていくことの積み重ねだったとのことだった。バスク州農業・食糧安全組織HAZI代表ジョス・ガラリアルデ氏にインタビューしたところ、バスクと日本は気候、人の気質また文化的に共通項が多く、他のアジアの国々とはできない交流ができるのではないかとのことだった。

展示ブースにはスペイン各地から多くの事業者と人が集まっており、なかでも圧巻だったのは大西洋に面するカディスの三ツ星アポニエンテのマグロの生ハムで、モハマも格別であった。



図17 アポニエンテの展示ブース

アポニエンテのレシピは静岡の廃棄マグロやカツオをグルメに変える示唆を与えてくれよう。ガストロノミーツーリズムはバスクの戦略がトップを走っているが、スペイン各地で取り組まれていることで、半島で海に囲まれ、マグロといった海の食材が豊富で温暖なアンダルシアは静岡にも似ていることから、アンダルシアで展開されているガストロノミーツーリズムも大いに参考となりうる。

バスクのガストロノミーツーリズムはサステナビリティを最重要視している。スペインの法曹の名門デウスト大学ビジネススクールジョスネ・サエンス副学

部長にスペイン政府と連携したガストロノミーとサステナブル農業の両立についてヒアリングを行った。バスク地方は農産物が多く取れる地域ではなく、ゼロキロメトロを目指しているが、それが可能なのはトップクラスの3つ星ぐらいで実際には不可能である。キロメトロゼロでは「足下のトマト」しかないが、200キロメートル圏内に広げればガリシア地方とナバラが入り、実際に問題ないとのことである。また特筆すべきはIDOKI（イドキ「私たちの持続可能な農業」(バスク語でGure laborantza iraunkorra)「誠実で尊重されるべき農業従事者」はスペイン・バスクとフレンチ・バスクにまたがる取り組み)²³で、農業、社会、環境の協約のもと小規模生産者のみで校正される生産者協会のなかで生産された高品質の原材料のみの、身の丈で、直接販売を行い、原産地呼称を統制している。耕作放棄地への新たな農業参入者と地元の農業従事者とのトラブルなど日本と同じ問題を抱えているが、成功事例を少しずつ積み重ね共有することで、環境づくりを進めてきた。バスクは農業環境が厳しい中、1950年代に集約的農業に移行し、ネットを使い、付加価値をつけるためのブランドづくりや加工の工夫をしてきた。

デウスト大学のレジャー研究所は観光コミュニケーションや観光促進の研究を行っている。ジュゼッペ・アルベルティ博士によるとバスクは辺境に位置するがゆえにある程度オーバーツーリズムが抑えられている。小さな窃盗などは他のどの地域とも同じようにあるが、夜でも安全なことが付加価値となっている。バルセロナには空からも海からも多くの観光客が押し寄せているが、サン・セバスティアンはそのような状態にはなっていない。加えてガストロノミーツーリズムの普及にはバスク政府と企業、企業間も良好な関係を構築し、大学も加わり一つの共通の目標としてマストツーリズムではない、サステナブルなガストロノミーツーリズムを目標としている。ガストロノミーツーリズムに対しては、バルのピンチョスの値上がりに対する住民の抵抗運動があり、住民最優先にオーバーツーリズムを防ぐため倫理綱領が整備されている。文化的な価値やアイデンティティを大事にし、地元の価値観やルールを観光客に守らせるなど、持続可能な観光が整備されている。

²³ IDOKI, Agricultura campesina, sincera y respetuosa <https://www.osala-agroecologia.org/experiencia/idoki-agricultura-campesina-sincera-y-respetuosa/> (最終閲覧日2023年2月16日)「札を全て見せよう」という意味もある。

5. おわりに バスク・ウィークin静岡に向けて

地域面積と人口ともに小さく、辺境に位置し、厳しい農業条件にあるバスク州と比べて、食材が豊富で地理的に恵まれ気候もよく富士山もある静岡でガストロノミーツーリズムを成功させるのは容易である。またバスクの成功例は長期間に及ぶ小さな成功事例と理解を少しずつ積み重ねた賜物であるとバスク人は口をそろえる。観光GDPは日本の50倍という観光先進地域であるバスクは、文化的に個性的であるがゆえに人々をひきつけてきたが、静岡県は東日本と西日本のほぼ中央にあるため東西の食文化の接点といえる位置にあり、東西双方の嗜好に通じておりかえって個性に乏しい。農林生産物に恵まれているため、サン・セバスティアンの5つ星で供される「見たことも食べたこともない」調理法や分子料理などの工夫の必要も、外からの影響を積極的に受け入れる必要もなかったのかもしれない。

バスク州農業・食料安全組織HAZIのサステナビリティ・環境部門代表のジョス・ガライアルデ氏は、日本とバスクには共通項が多くある。バスクには富士山のように大事にされているチンドキ山があり、サンティアゴ巡礼路「北の道」の整備が進んでいるように、静岡県には修験道がある。海と高い山、高い湿度、伝統的な社会、なにより人への尊重や言葉への責任感是他の東アジアのどの国よりもバスクの方法を取り入れることができるのではないかとのことである。

サンティアゴ巡礼路と熊野古道が「道」の世界遺産となり、「道」のブームが続いているが、ガストロノミーだけでは観光客は3日としない。現代の巡礼路を「歩くこと」は、宗教的動機からというよりも健康やダイエットのためであり、歴史文化を感じながら体を動かすことができる道とガストロノミーを並走させる取り組みは既に「フランス人の道」でみられ、「巡礼路沿いは食事が最高」というのはスペインでの決まり文句となっている。

富士山と静岡を繋げ、聖地巡礼の整備を行い、徹底した県内地産地消を謳い、頂点の有名レストランとバル文化を組み合わせ、多様性のなかから個性を絞り込んだプロモーションを行うことは、これから時間をかけてでも取り組む目標としてもよいのではないだろうか。また恵まれた食資源がゆえに尖ったところがないとされる静岡において「駿府料理」をまとめるなど、独自の食文化についての考察も必要だろう。バスクでもガストロノミーツーリズムの8割がプロモーションであると言われていたが、静岡の豊富な食材がかえって個性をみえなくさせているため、独自性の構築が今後の課題となるだろう。