

高知県の地域活性化案に関する研究

ーグルメイベントのアプローチ

1130509 山崎 遼太

高知工科大学マネジメント学部

1. 概要

現在、高知県の現状は経済状況を見ると衰退しているのは明らかである。しかし、高知県の食材に対する他県の評価は高い。高知県の強みは食材の良さ、豊富さである。高知県の経済を活性化させる可能性の高いグルメイベントに着目し、問題点を明らかにすることで、改善点を考察した。その結果高知県の食材を活かす調理法豊かな新レシピ案を創造するための方策を調理の観点から初めて提案した。そのためには、協力を求める調理史学校、行政、コンサルタントの批評を求めなければならない。

2. 背景

現在、高知県の経済状況の推移を見てみると、県内総生産は2兆円で、全国で2番目に小さく、総生産額の減少率は全国で最も大きい。

国勢調査によると、農業生産額全国1位、漁業生産額全国8位の水準となっている。旅行会社の「じゃらん」の調査では、おいしい食べ物が多い県として全国1位、魅力ある特産品が多い県全国4位となっている。そこで高知県の経済の活性化を図る一つのカギとして、この良さを活かすべきだと考える。そういった活動はNPO法人高知の食を考える会が主体で行っている「土佐の豊穰祭」というグルメイベントである。このイベントで経済効果7億円創出したと調査で出ている。やはり、高知県にとってグルメイベントからの経済活性化の可能性は大きい。しかし他のグルメイベントの経済効果、認知度ともに比較すると低い。このことから、このイベントを改良し更なる飛躍させることが高知県の経済を活性化させる一つの解決策ではないかと考える。

3. 目的

そこで本研究では、高知県の既存のグルメイベントを分析し、問題点を導出する。そしてその改善案を提案することを目的とする。

4. 研究方法

本研究は、はじめに高知県の食材の強み・弱みを魚介類、農作物、加工品に分けて実態調査する。そこで調理の観点で問題があると仮説を立て、既存のグルメイベントで比較検証する。それを踏まえ、次に、調理に関して高知県の歴史と現代の調理教育を調査し、最後に、これを踏まえ調理の観点から改善策を提案する。

5. 結果

5.1 高知県の食材の分析

高知県の食材の分析について、高知県の食材の強み・弱みを魚介類、農作物、お菓子に分けて分析した。

5.1.1 食材の強み・弱み

魚介類については漁業生産額全国8位と水準は高い。特産品に「かつおのたたき」は全国的に認知度も高い。品種も豊富である。農作物については、多種にわたって生産額も大きく、野菜以外でもゆずなどの知名度も高い。この2分野は共に就業者の減少から後継者不足、流通コストも他県よりかかるなどの弱みが挙げられる。加工品は、ぼうしパンなどが挙げられるが、インパクトが薄く、知名度も低い。高知県は生で食べる料理が多いためか、ただ食材を焼く、揚げるだけの料理が多く、調理の工夫が乏しい。このことから、高知の食材を、調理方法を工夫することで更に活かせるのではないか。他の調理を活かしたグルメイベントと比較し、この考えが正しいか検証する。また、このように調理が発展していない要因を明らかにし問題点・改善点を見つける。

5.2 イベント比較

全国で成功しているグルメイベントとして、「B-1 グランプリ」が挙げられる。まず調理方法を定義付け、「土佐の豊穰祭」と「B-1 グランプリ」の出店商品をランダムで互いに10品ずつピックアップし比較した。そうすると結果は、土佐の豊穰祭は食材を焼くだけ、揚げるだけなど、調理方法を工夫した料理が少ない。B-1 グランプリは調理方法を工夫した料理が多い。調理品+食材、調理品+調味料などをして工夫を施している。B-1 グランプリは例えば、「北見塩焼きそ

ば」はホタテ・玉葱と焼きそばと、特産品と調理されているものを組み合わせている。調理方法を豊かにすることで、調理の完成度が高くなる、新しい味を創造ができるなどの利点がある。また、その料理をそこでしか食べることができないとすると、イベントの観客動員数の増加に繋がる。土佐の豊穰祭では、この調理方法が豊かな商品がほとんどない状況である。このことから、高知のグルメイベントの改善点として、この調理方法を豊かにした料理を新たに作ることを考える。

5.3 高知県の調理方法が発展していない要因

この要因を高知県の歴史の観点からと、現代史からの観点、両方から調べる。

5.3.1 高知県の歴史

文献を調べた結果、以下の4つの要因が挙げられる。

・環境的要因

寒い気候から北国は保存方法が発達したが鮮度が落ちるため調理を工夫してカバーしていた。それと比べ、高知などの南国では一年中魚介類も農作物も、多くの食材が手に入るが、暖かい気候から貯蔵方法が未発達で、生食の文化が根付いた。

・生食文化の発達

室町時代、調味料が発達し、調理への意識が全国で高まり、調理を研究する料理人が出現し新たな調理方法を創出、しかしこの研究成果は門外不出で高知県にこの情報は共有されず、独自の生食文化が根付く。

・料亭の禁止

日本初の料亭ができたのは1771年。土佐藩が藩令で料亭を禁じていたため、高知は100年遅れて料亭ができた。レベルの高い料理人は当時いなかった。

・他地域との交流

高知と高松を結ぶ鉄道土讃線ができたのが、1935年。他県と比べてとても遅かったため、文化的交流が阻まれた。そのため高知はそのまま生食文化が浸透した。

5.3.2 高知県の調理教育の現状

なぜ、昔と比べハンデが無いにもかかわらず、調理方法が乏しいのか調理教育の観点からRKC調理師学校と四国3県の調理師学校を比較した。四国3県と比較すると、校数・コースの種類・取得できる資格ともに少ない。

6 提案

5章で分析した結果から考察した改善点をもとに、経済を活性化する企画案を提案する。

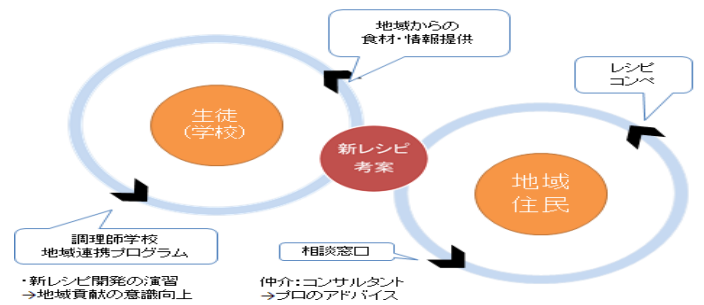


図6-1 新レシピ創造システム

改善策の提案

5.2で示した通り、新レシピ開発は高知の食材を活かす調理の複合をした新レシピ案を開発する案を提案する。そのために地域住民主体となるシステムをつくる。まず地域住民から地域ごとの食材の良さを活かす新レシピ案を考案してもらう。考案してもらうために定期的にグルメコンペを開催し、町おこしの意識を刺激させる仕掛けを作る。また行き詰まりを防ぐため、コンサルタントなどの仲介に相談窓口を設置し、プロ(料理人、栄養士、評論家など)のアドバイスを聞く機会を設ける。

次に、地域住民だけでは、厳しいので調理師学校にも新レシピ考案してもらう。新たに「地域連携プログラム」というコースを設置。生徒達に考案を委託する。このサイクルを継続的に推進させるため、地域住民は食材やその食材の情報を提供する、また調理師学校の先生にアドバイスをもらう。

この二つの多面的なサイクルで新レシピ案を考案し、市場調査、試食会をし、改善を施して、考案したレシピでイベントを開催する。

7 結論

7.1 研究の成果

高知県のグルメイベントの今後の課題を明らかにした。そして、これを解決する、高知県の食材を活かす調理法の豊かな新レシピ案を創造するための方策を調理の観点から初めて提案できたと考える。

7.2 今後の課題

この改善策を実行するために、協力を求める調理師学校、行政、コンサルタントの批評を求めなければならない。

引用文献

- [1] 「聞き書 高知の食事」農山漁村文化協会
- [2] 「土佐の料理」宮川逸雄
- [3] じゃらん観光調査 <http://jrc.jalan.net>