

「美食都市サン・セバスチャン」再考 －知識・食料・文化の複合的集積の視点から－

宮崎 崇将

Reconsidering the "Gastronomic City San Sebastián" :
As a Composite Agglomeration of Knowledge, Food, and Culture
Takamasa MIYAZAKI

Otemon Business Management Review, Vol.32, No.1

「美食都市サン・セバスチャン」再考

－知識・食料・文化の複合的集積の視点から－

宮崎 崇将

1. はじめに

本稿の課題は、サン・セバスチャンを食・知識・文化の複合的な集積として俯瞰的に論じることである。

スペイン北部バスク州ギプスコア県に位置するサン・セバスチャン（バスク語名：ドノステア）は、しばしば「世界一の美食の街」として語られる。人口一人当たりのミシュラン星付きレストランの数が世界最多とされ、ピンチョスやバル文化の発祥の地として国際的な名声を獲得している。日本においても、高城（2012）が美食や観光政策に成功した都市とした紹介するなど、サン・セバスチャンは「美食の聖地」として都市のイメージが形成され、食を中心とした観光都市のベンチマークとして注目されてきた。

しかし、この「美食の都市」という表象は、同市の実態を的確に捉えているのだろうか。本論で詳しく述べるように、サン・セバスチャンの付加価値や雇用を生み出しているのは知識集約型サービス（Servicios Empresariales Intensivos en Conocimiento: SEIC）と呼ばれる分野であり、「美食の都市」と聞いて想起される飲食や宿泊業ではない。すなわち、同市の経済を実質的にけん引しているのは「美食」ではなく「知識」なのである。

この「美食」という表象と「知識」という実態との乖離が、本研究の出発点をなす重要な問題である。「美食の街」という一元的なイメージは、同市がもつ複合的な都市構造を見過ごす危険をはらんでいる。同市の真の特質を理解するためには、この既成概念を離れ、その背後にある構造的な複合性に目を向ける必要がある。

本論文の構成は以下のとおりである。第2節では、先行研究の整理を行ったうえで、複合連関モデルの理論的枠組みを示す。第3節では、この枠組みに基づき、サン・セバスチャンの3つの要素の連関構造を実証的に分析する。3.1で産業構造の全体像を概観したうえで、3.2で知識・イノベーション、3.3で食料供給、3.4で文化・交流を順次検討する。第4節では、3つの要素間の相互連関と媒介装置の機能を考察し、サン・セバスチャンが提示する都市モデルの含意を論じる。

2. 分析枠組み

2.1 先行研究の整理と本研究の位置づけ

サン・セバスチャンをめぐる既存研究は、大きく4つの流れに整理できる。

第1に、ガストロノミーツーリズム論の流れである。ガストロノミーツーリズム論は、Hjalager and Richards（2002）を嚆矢とし、Richards（2015, 2021）、日本では尾家・高田・杉山（2023）らによって展開されてきた。この研究は食と観光の関係性に着目し、とりわけ Richards（2021）は食体験研究の発展を「Experience 1.0（生産者主導のサービス）」「Experience 2.0（生産者と消費者による共創）」「Experience 3.0（フードスケープ：場所に埋め込まれた関係論的ネットワーク）」の三世代モデルとして体系化した。このうち Experience 3.0は、食が場所・アイデンティティ・文化・観光を結合する関係論的ネットワークとして機能する段階を指しており、食を文化や観光と関連付ける点で本研究の問題意識と一致する。

第2に、創造都市論の流れである。クリエイティブクラスが都市の経済発展にとって重要であることを指摘したフロリダ（2014）によるクリエイティブクラス論や、特定の集団ではなく都市の構成員が創造性を発揮できる条件を整えることを着目した Landry（2000）の創造都市論、日本では佐々木（2012）らが、都市の文化的厚みと創造産業の集積を論じてきた。この研究では、知識や創造性と都市との関係に着目しており、知識集積と文化・交流の関係性を理論化する上で有効である一方、食の供給システムなど物質的な基盤への関心は相対的に弱い。

第3に、テリトリー論の流れである。木村・陣内編著（2022）のテリトリー論は、都市と農村の結合や地域食品の供給システムを論じてきた。それに関連して Renting et al.（2003）は「short food supply chains (SFSCs)」概念を用いて、産地や生産者との結びつき、品質の差異化、信頼の再構築を通じて付加価値を生み出す仕組みを解明した。また、高橋（2017）は地域ブランドの視点から、1次産業（農業）と3次産業（美食）との関係性について論じている。これらの研究は都市と農村の関係性に着目し、食料・供給を理解する上で不可欠だが、都市内部の知識集積や文化・交流機能との接続については十分に論じていない。

第4に、Gastronomytech 研究の系譜である。Galarraga and Martinez de Albeniz（2025）は、バスク地方における美食イノベーションの科学化を論じ、BCC Innovation、LABe、GOe の三機関を中核とするイノベーション・エコシステムの形成過程を分析した。同論文は Gastronomytech という新たなパラダイムが段階的制度変化の機構である「層化 (layering)」を通じて確立されたこと、そして異種組織間の協働的な価値創造を説明する「ネットワーク創造性 (network creativity)」概念を提示した点で極めて示唆的である¹。

以上の4種類の研究は、それぞれ重要な貢献を

行ってきたが、いずれも食と観光、文化と創造性、都市と農村、美食の科学化という特定の分析軸に焦点を絞っており、これらを統合的に捉える枠組みは未だに提示されていない。本研究はこのリサーチギャップに対して、知識・イノベーション、食料供給、文化・交流という3つの要素を相互関連の視座から把握する分析枠組みを提示する。

2.2 複合集積モデルの理論的構築

本研究が提示する分析枠組みは、サン・セバスチャンの都市構造を、知識・イノベーション、食料供給、文化・交流という3つの自律的な要素として把握し、それらの相互関連を明らかにするものである。3つの要素はそれぞれ独自の論理によって動きながら、媒介装置を通じて循環的に結合している。ここで重要なのは、3つの要素がそれぞれ自律的な論理で独立に存立しつつ、相互に関係し合っているという点である。

3. サン・セバスチャンにおける三要素の連関構造

本節では、サン・セバスチャンの都市経済の全体像を把握するために、主にバスク統計局 (EUSTAT) およびサン・セバスチャン経済振興局 (Fomento de San Sebastián) の最新データに基づき、その産業構造の特徴を整理する。以下、サン・セバスチャンおよびバスク州に関するデータは、ことわりがない限り、EUSTAT および Fomento de San Sebastián のデータベースから抽出したものであり、文末に抽出したデータベースの名称を記す。

サン・セバスチャンは人口18万3388人（2025年1月1日時点）、総面積61km²、人口密度3,006人/km²と空間的に制約されており、大規模な工業用地を確保することは困難な地域である (EUSTAT)。その一方で、サービス業の高度な集積を促進する条件ともなっており、住民の教

1 ここでの層化とは、既存の制度を完全に置き換えるのではなく、新しいルールを既存のものに「層 (レイヤー)」として重ねていくことで、制度を徐々に変容させる緩やかな制度変化 (gradual institutional change) をもたらす主要なメカニズムとして定義されている。

表1 サン・セバスチャンの産業構造（GVA 構成比、2023 年）

産業区分	構成比
第一次産業（農業・林業・漁業）	0～0.4%
第二次産業（工業・エネルギー）	6%
第二次産業（建設業）	4%
第三次産業（サービス業）	90%

出所）EUSTAT のデータに基づき筆者作成。

育水準は高く、大学卒業者比率は 28.3%（2021 年）、個人平均所得は 3 万 1126 ユーロ（2023 年）、自治体 GDP 指数はバスク州平均（100）に対して 117 と、極めて高い経済的パフォーマンスを示している（Fomento de San Sebastián）。

サン・セバスチャンの産業構造を付加価値（GVA）ベースでみると、表 1 のように、第一次産業の寄与度は 0.4% とほぼ 0% に近い値であり、第二次産業も工業・エネルギーが 6%、建設業が 4% と合計 10% を占めるに止まっている。これに対し、第三次産業は全体の 90% を占めており、極端な第三次産業主導型といえる（EUSTAT）。サン・セバスチャンは「美食の街」と知られているが、第一次産業が経済的にはほぼ存在しないといえる。この表象と実態の乖離を解くためには、90% を占める第三次産業の内実を分析する必要がある。

第三次産業の内訳をみると、SEIC が雇用の 35.5%（3 万 4787 人）を占め、市全体の GDP の約 50% を生み出している（Fomento de San Sebastián）。SEIC には、科学技術・研究開発関連、コンサルティングなどの高度ビジネスサービス、ICT 関連などが含まれている。SEIC の就業者 1 人当たり付加価値は 12 万 633 ユーロに達し、バスク州の製造業平均 11 万 8730 ユーロを上回る高い生産性を記録している。一方で、飲食・宿泊業は雇用の 8.8%（8,689 人、1,460 事業所）、商業は 8.7%（8,547 人、2,418 店舗）を占めており、雇用という点で観光・商業部門も一定の基盤を形成している。特に商業については、市内の雇用がドノスティアルデア圏全体の 65.0%、ギプスコア県全体の 31.0% を占めており周辺地域に対する商

業的中心地としての性格も併せ持っている（Fomento de San Sebastián）。

さらに、企業密度は人口 1,000 人あたり約 80 社と、首都マドリードと同程度の集積度を示している（Fomento de San Sebastián）。2023 年には新設企業 1,600 社のうち 25% が科学技術・高度サービス分野に属しており、過去 3 年で従業員数を倍増させた「ガゼル企業」39 社の多くもバイオテクノロジーや情報通信分野に集中している（Fomento de San Sebastián）。研究開発（R&D）従業者も 6,292 人に達する。

以上のように、サン・セバスチャンは一般に想起される単なる「観光都市」や「美食の街」ではなく、高密度の知識集積と高度な消費・交流機能をあわせもつ複合的な都市であることを示している。しかし、付加価値の 90% を占める第三次産業の内訳は、決して単純ではない。次項以降は、この複合性を「知識集積」、「食の供給基盤」、「景観・美食・文化」の 3 つの要素に分けて、それぞれの成立過程と相互関係を検討する。

3.2 知識集積の形成

前項でみた第三次産業の比率 90% のうち、付加価値の半分を生み出しているが SEIC であった。この知識集積は短期間で形成されたものではなく 18 世紀までさかのぼる歴史と、1980 年代のグローバル化による危機を契機とする地域の戦略的転換の産物である。

本節では、サン・セバスチャンにおける知識集積の形成過程について述べる。

サン・セバスチャンの知識集積の歴史的源流として国際貿易ネットワークと工業化の伝統がある。サン・セバスチャンを含む 18 世紀のバスク地方は、スペイン帝国とアメリカ大陸、北欧諸国を結ぶ国際貿易のハブとして機能し、独自の「フェロス（地方特権）」に基づく商業ネットワークを築いていた。バスクの商人たちは、マニラ、メキシコシティ、ニューヨーク、ロンドンなどに広がるディアスポラ（離散民）のネットワークを通じて、最先端の金融技術や組織運営に関する知識を地域に取り込んだ（Angulo and Morales, 2016）。

19 世紀の工業化の時代には、ビルバオを中心とするビスカヤ県が大資本による重厚長大産業に傾斜したのに対し、サン・セバスチャンのあるギプスコア県は、より小規模ながら高度に専門化された中小企業による工業化の道を歩んだ。エイバルの武器製造業に端を発する機械工作技術は、のちにギプスコア県全体の工作機械産業へと発展し、「外国の特許を単に模倣するのではなく、地域の現場ニーズに合わせて改良を加える」というイノベーション文化を醸成した。この「精密なもののづくり」の伝統は、技術的熟練を競争力の源泉とする価値観を地域に深く根付かせた。

1980 年代に産業危機を迎え、知識経済への転換を図る。1970 年代後半から 1980 年代にかけて、グローバル化と産業構造の変化により、バスク地方の鉄鋼・造船を中心とする重工業は壊滅的な打撃を受けた。一時期の失業率は 25～35% に達し、深刻な社会不安や人口流出を招いた（Orkestra, 2021）。この危機に直面して、ビルバオは美術館を核とする都市景観再編と観光・サービスへの転換をすすめた。これがいわゆる「ビルバオ・エフェクト」である。それに対して、サン・セバスチャンは、既存の工学的基盤を高付加価値な科学技術分野へと昇華させる道を選択した。

表 2 は、サン・セバスチャンにおける知識集積に関連する機関の一覧である。表のとおり、1960 年代にはじまり、1990 年代から 2010 年代にかけて本格的に設立されていったことが分かる。

この転換を財政的に可能にしたのが、バスク州が有する独自の経済協定（Concierto Económico）である。バスク州はスペイン国内でも例外的な徴税権と財政運用権を持ち、中央政府の方針に左右されることがない。この独自財源を科学技術・研究開発へ長期的に投入することができた（Regions4, 2025）。1990 年代初頭には、アメリカの経営学者マイケル・ポーターの産業クラスター戦略を欧州でいち早く導入し、産官学連携によるイノベーション・ネットワークを構築していった。

これらの大学・研究機関は単独で存立しているわけではなく、バスク州政府の主導する「バスク科学・技術・イノベーション・ネットワーク（RVCTI）」として制度的に統合されている（CIC nanoGUNE, 2024）。RVCTI の中で、基礎研究を担う大学、応用研究を担う卓越研究センター（BERC）、産業界との橋渡しを担う協調研究センター（CIC）など、各大学・研究機関が役割分担されている。

これらの機関の設立や、制度の設定だけでなく人材誘致の仕組みも整備されている。その中で特に画期的であったのが、2007 年に設立された Ikerbasque（バスク科学財団）である。同財団は、世界のトップレベルの研究者をバスク地方に招聘し、地域の研究能力を底上げすることを使命としており、2023 年末時点で 373 名のトップ研究者を採用し、彼ら彼女らが率いる研究グループには合計 1,639 名の専門家が従事している（Iker-

表 2 サン・セバスチャンの大学・研究機関の一覧

創立年	機関	主な役割
1961 年	Tecnun（ナバラ大学工学部）	次世代技術者の育成
1963 年	CIT（技術研究センター）	冶金・機械工学の研究支援
1982 年	Ceit（ギプスコア技術研究センター）	Tecnun と連携する技術研究拠点
1999 年	DIPC（ドノステア国際物理学センター）	凝縮系物理学の国際拠点
2009 年	CIC nanoGUNE	ナノテクノロジー分野の研究拠点
2011 年	BCC（バスク・キュリナリー・センター）	美食の科学化・高等教育
2025 年	GOe（Gastronomy Open Ecosystem）	食のイノベーション・ハブ
2025 年	IBM-バスク量子計算センター	量子コンピューティング拠点

出所：Ceit（2025）、Tecnun（2025）、Ikerbasque（2024）、Basque Culinary Center（2025）ほか各機関公式資料より筆者作成。

basque, 2024)。

さらに、研究者の移住に関わる障壁を物理的に取り除くために、2011年にはサン・セバスチャン経済振興局が「タレントハウス」を開設している。家具付きの80戸のフラット、ビザ・行政手続きのワンストップ支援、同伴パートナーのキャリア支援にいたるまで、研究者とその家族が到着初日から研究活動に専念できる環境を整備している (Fomento de San Sebastián, 2025)。

こうした長期的な取り組みの結果、サン・セバスチャンのGDPに対するR&D投資比率は3.7%に達し、EUが目標とする目標値3.0%を上回っている (Fomento de San Sebastián)。住民一人当たりR&D投資額は1,724.4ユーロであり、マドリードの760ユーロやカタルーニャの619ユーロの2倍以上に相当する。人口10万人以上のスペインの都市の中で、サン・セバスチャンは技術関連雇用の密度が最も高い都市として認定されている。さらに2025年には、IBMのグローバル量子コンピューティング・ネットワークの一翼を担う「IBM-バスク量子計算センター」が運用を開始し、300名以上の専門家が従事する計画になっている (IBM, 2023)。

このようにサン・セバスチャンは伝統的な工学からナノサイエンス、そして量子サイエンスへと、知識集積を絶えず更新している。

3.3 食料の供給基盤

前項ではサン・セバスチャン内部に構築された知識集積を検討したが、サン・セバスチャンの「美食」を物質的に支えているのは、都市内部で

はなく後背地に存在する食料供給システムである。本項では、都市と農村の構造的な乖離や、ギプスコア県の一次産業の特質、Km0運動の展開、公共調達による制度的支援の4点を論じる。

3.1 でみたとおり、サン・セバスチャンの一次産業の付加価値寄与度はほぼ0に近い。これは、都市において食料生産がほぼ行われていないということである。その食料生産を担うのが周辺の小規模な農村である。バスク州全体でみると、一次産業の活動の94.8%が人口2万人未満の小規模な自治体に集中している (EUSTAT)。サン・セバスチャンのような人口20万人規模の大きな都市は「消費」を、その周辺の2万人未満の農村部が「生産」という機能的な地理的分業が成立しているのである。

サン・セバスチャンの後背地となるギプスコア県の一次産業の特質をみる。同県は、大西洋気候に適応した小規模・高品質な生産体制を特徴としている。表3のように特にリンゴの生産は、バスク州全体の生産量7,724トンのうち5,180トン(67%)をギプスコア県が占め、他にピーマンやリーキ(ポロ葱)、インゲン豆といった伝統的野菜も一定の生産量を維持し、キウイやクルミなどの比較的新しい作物の導入も進んでいる。

畜産では、伝統的なカセリオ(農家)を基盤とした家族経営が中心であり、特に羊の飼育はイデアサバル・チーズの生産に不可欠である。有機農業の面積は2018年時点で4,466haに達し、拡大傾向にある (EUSTAT)。

水産資源についても、ギプスコア県はバスクの「ブルーエコノミー」の中核を成している。オン

表3 ギプスコア県における主な作物と生産量

作物種別	ギプスコア栽培面積 (ha)	ギプスコア生産量 (トン)	バスク州合計生産量 (トン)
ピーマン	41	513	2,593
リーキ (ポロ葱)	70	1,100	3,701
インゲン豆	70	710	3,000
リンゴ	1,470	5,180	7,724
キウイ	48	310	1,270
クルミ	74	400	825

出所) EUSTAT に基づき筆者作成。

ダリビア、ゲタリア、パサイアといった歴史的漁港が存在し、2022年にはオングリビアで約2,400万ユーロ、ゲタリアで約2,300万ユーロの付加価値を生み出している（EUSTAT）。バスクの漁業は、遠洋での冷凍マグロ漁（船団の漁獲量の約78%）と、アンチョビ・サバ・メルルーサを中心とする近海・沿岸漁業の二極化が進んでいる。サン・セバスチャンの美食を支えるのは、このうち残りの約22%を占める地元近海の漁業であり、2006～2010年の禁漁を経て復活したアンチョビはその象徴的な産品である。

「消費」する都市と「生産」する農村という都市と農村の構造的な乖離を橋渡しし、統合する役割を果たすのが流通である。一次産品の流通に関するバスク州全体の特徴として Km0（キロメートル・ゼロ）の展開がある。Km0 とは、通常 100 km 以内で生産・加工・販売される産品の流通を推進する運動であり、地域の伝統や食文化を守ると同時に、輸送距離の短縮による環境負荷低減を目的としている（Cavicchi and Ciampi Stancova, 2016）。バスク州ではこの取り組みが、伝統的な市場、近代的なスーパーマーケット、外食産業の3つのチャネルを通じて展開されている。

伝統的な市場として、サン・セバスチャンでは「ラ・プレチャ」や「サン・マルティン」といった市場がある。これらの市場では生産者によって青果などが直接販売されている。Kizos（2011）がギリシャ・エーゲ海周辺の10のファーマーズ・マーケットを対象に実施した調査では、これらの市場での直接販売が他のセクターに対して大きな波及効果をもたらしていることが実証されている。伝統的な市場は単なる商業としてだけでなく、地域の農村経済を活性化させる経済的な装置としても機能しているといえる。

スーパーマーケットにおいても、地元産品の取扱いが拡大している。バスク地方最大の協同組合エロスキ（Eroski）が展開するスーパーマケッ

トでは、2020年上半期にバスク地方産品の売上が14.5%増加したと報告している。大型店舗・食品スーパーの販売指数も2025年11月には前年同月比1.8%の伸びを示している（EUSTAT）。このことは、Km0が伝統的な市場だけでなく、近代的な流通システムにも組み込まれつつあることを示唆している。

外食産業もまた地産地消の重要なチャネルである。バスク州の家計支出統計によれば、食料・非アルコール飲料への支出は家計全体の16.4%を占めるが、レストラン・ホテルへの支出も10.2%に達している（INE, 2024）。サン・セバスチャンのような美食都市では、家庭内調理以上に、外食を通じた地元産品の消費が地産地消の主要なチャネルになっている。

公共調達による制度的支援である。地産地消を持続可能なものとする政策手段のひとつに、公共調達がある。バスク州政府の2024年の教育支出は52億4,000万ユーロに達し、そのうち「学校給食」関連支出は2億2,600万ユーロを占める（EUSTAT）。バスク州政府はこの巨額予算を地元産品、特に有機農産物の購入に優先配分する「持続可能な給食」モデルへの転換を進めており、地元の小規模生産者に対する安定した需要を創出している。

こうした政策的基盤を財政的に可能としているのが、前節でも触れた経済協定である。バスク州は独自の徴税権によって、学校給食予算を地元産品に優先配分するという、通常の中央集権的財政制度では困難な政策選択を可能にしている。すなわち、経済協定は知識集積への投資のみならず、食の供給基盤への制度的支援をも可能にするという複数の要素に通底する制度的条件として機能している²。

以上のように、食の供給システムは都市と農村の地理的・機能的乖離を、伝統的な市場・近代的スーパーマーケット・外食産業・公共調達という

2 しかし課題も存在する。EUSTATのSDGs指標によれば、バスク州の「小規模食料生産者の平均所得」（指標2.3.2）は停滞または後退と評価されている（EUSTAT）。有機農業面積の拡大や畜産からのアンモニア排出削減など環境面での進捗に対し、生産者の経済的持続可能性は依然として脆弱である。地産地消が一時的なブームではなく持続的な地域システムとして定着するためには、生産性向上と所得確保が不可欠な課題として残されている。

複数のチャンネルによって再結合する構造として成立している。この構造は、知識集積や観光や美食という文化・交流とは異なる論理で機能するが、「美食都市」の成立にとって不可欠な物質的基盤を成している。次節では、この食の供給システムの上に成立する文化的な厚みを検討する。

3.4 景観・美食・文化の厚み

前項までの知識集積と食料の供給基盤の構造を明らかにしたが、これらがどのように「美食都市」という表象やブランドへと結実しているのか。本項では、サン・セバスチャンの表象を構成する景観・美食・文化の厚みを、歴史的過程、美食文化の制度化、文化イベントの経済効果という3つの側面から検討する。

サン・セバスチャンの文化的基盤は、19世紀に遡る歴史的蓄積のうえに成り立っている。1813年のナポレオン戦争末期、英葡連合軍による包囲戦で中世的な街並みはほぼ全焼したが、再建にあたっては混沌とした迷路状の街路を復元せず、ペドロ・デ・ウガルテメンディアらの主導により、直線の通りと統一された建築様式を持つグリッド状の都市計画が採用された。これが現在の「旧市街」(Parte Vieja)の骨格である。

19世紀半ばには「工業と貿易の拠点」とするか「観光目的地」とするかを決定する投票が行われ、わずか1票の差で観光都市の道が選ばれた。この偶然に近い政治的決断によって、ラ・コンチャ湾沿岸が工業用地ではなく観光空間として保存される方向性が確定したのである。

この方向性を決定づけたのは、スペイン王室による庇護である。1845年、イサベル2世が療養のため同市で海水浴を行ったことを契機に、サン・セバスチャンは貴族の避暑地としての地位を獲得した。1885年に未亡人となったマリア・クリスティーナ王妃は同市を夏の定住地を選び、1893年にはミラマール宮殿を完成させた。この時期、旧市街を囲んでいた城壁が1863年に解体され、パリのオスマン様式に影響を受けた「新市街」(Centro)が形成された。グラン・カジノ(1887年)、ホテル・マリア・クリスティーナ

(1912年)、ヴィクトリア・エウヘニア劇場(1912年)などの施設が次々と建設され、サン・セバスチャンはヨーロッパ随一の高級リゾートとしての地位を確立した。これらの建造物は現在も市の重要な観光資源として維持されており、表象の「洗練」を支える物理的な基盤となっている。

美食文化に関して、今日のサン・セバスチャンを「美食の聖地」たらしめたのは、1970年代半ばに起こった「ヌエバ・コシーナ・バスカ(新バスク料理)」運動である。フランコ体制の終焉後、文化的自由を取り戻した時代において、ファン・マリ・アルサックやペドロ・スピハナといった若手シェフたちが、フランスの「ヌーベル・キュイジーヌ」の精神をバスクに持ち帰った。この運動が成功した背景には、バスク独自の文化的価値観がある。すなわち、伝統的な共同作業の精神を意味する「アウザラン(Auzolan)」に基づき、シェフたちは互いのレシピを秘密にするのではなく、オープンに共有し、研究会を通じて互いに高め合った(Basque Culture, 2025)。この協調の文化が、個別店舗のみならず都市全体の料理水準を急速に底上げしたのである。

文化的な厚みという点で、活発な文化イベント開催がある。サン・セバスチャンの表象は、美食にとどまらず、映画、音楽などの領域も寄与している。1953年に開始されたサン・セバスチャン国際映画祭(SSIFF)は、カンヌ・ヴェネツィアに並ぶ欧州有数の権威あるイベントに成長した。2024年の第72回映画祭に関する経済効果調査によれば、映画祭は表4のように経済効果をもたらしている。

特筆すべきは、映画祭が年間40名の常勤雇用と開催月の約320名の追加契約を生み、17万人を超える観客の7割以上が一般市民であるという事実である。これは、映画祭が外部向け観光資源であると同時に、地域社会に深く根ざした文化行事として機能していることを意味する。

1966年に創設されたジャズフェスティバル(Jazzaldia)も、ヨーロッパで最も古いジャズイベントの一つとして、都市の夏の風景を形作っている。

表 4 サン・セバスチャン国際映画祭の経済効果 (2024 年)

項目	影響額(百万ユーロ)
直接的影響	18.3
間接的影響	14.0
誘発的影響	16.0
合計経済効果	47.9
公共投資リターン(税収等)	8.4

出所：Ikertalde (2025) より筆者作成。

こうした文化的な蓄積が評価され、サン・セバスチャンは 2016 年の「欧州文化首都」選出された。同市の 2016 年のスローガンは「共生のための文化 (Culture for Coexistence)」であり、長年の課題となっていた政治的緊張を乗り越え、多様なアイデンティティを持つ人々が平和に共存するための手段として文化が位置づけられた (Donostia/San Sebastián, 2016)。旧タバコ工場を改装した現代文化センター「タバカレラ」の設立は、産業遺産を文化財産へと転換する実践例となっている。

以上のように、サン・セバスチャンは歴史、景観、美食、文化を備えた魅力ある都市であり、知識集積や食の供給基盤がその土台をなしている。さらに同市の特徴は、この三者が緊密に関係し合っていることである。

美食と知識集積の関係で、サン・セバスチャンの美食文化は 2011 年のバスク・キュリナリー・センター (BCC) の設立によって高等教育・研究の対象として制度化されている。BCC はモンドラゴン大学の一学部として料理学の学位を授与するヨーロッパ初の機関であり、その研究部門「BCC イノベーション」は食品産業におけるテクノロジー開発、栄養学、感覚評価などの分野で年間 80 以上のプロジェクトを実施している (Basque Culinary Center, 2025)。2025 年 10 月には、新たなイノベーション・ハブ「GOe (Gastronomy Open Ecosystem)」が正式に開所し、教育、科学研究、起業、市民参加を統合する「食の

オープン・エコシステム」として始動した (Basque Culinary Center, 2025)。

ここで重要なのは、BCC と GOe が、「料理」というサン・セバスチャンの表象を、前述の知識集積と連結させる制度的装置として機能していることである。Galarraga et al. (2025) がバスク地方における Gastronomytech のイノベーション・エコシステムを描き出したとおり、サン・セバスチャンにおいて美食は一般に想起される単なる食文化ではなく、科学の対象として知識集積の一部をなすようになっているのである。

表象を構成する景観や美食、文化イベントは、単なる観光資源や住民の娯楽にとどまらず、にこの知識集積を支える戦略的資源として機能している。3.2 でみたタレント・ハウスが研究者を誘致する際の最大の訴求点は、ラ・コンチャ湾の景観、世界最高峰の美食環境、豊富な文化行事といった「QOL」の高さである (Fomento de San Sebastián, 2025)。都市の物理的な魅力と文化的な厚みが、高度な専門的人材を惹きつける「マグネット」として働き、彼ら彼女らの定着が知識集積をさらに厚くし、知識集積の発展が国際的発信力を高めるという循環構造が成立している。

知識集積の厚みはサン・セバスチャンの観光政策にも影響を与えている。上記のような、サン・セバスチャンのもつ知識集積、食の供給基盤、景観・美食・文化の間の好循環が、問題を生んでいる。同市はスペインで最も住宅価格が高い都市の一つとなり、オーバーツーリズムや「観光恐怖症 (Tourismphobia)」といった現象も顕在化している (Cocola-Gant and Gago 2021)³。この問題に対して、従来のマス・ツーリズムで無制限に一般観光客を増やすのではなく、一人当たりの消費額の高さを期待できる MICE を重視する政策へと変わってきている。MICE とは、Meeting (会議)、Incentive (報奨・研修旅行)、Convention (国際会議)、Exhibition/Event (展示会・イベント) の頭文字であり、多くの集客交流が見込まれるビジネスイベントなどの総称である。一般観光客よりも

3 住宅価格の高騰は一定の所得をもつ層しか住民になれないというある種の参入障壁となっている。

滞在期間が長く、消費支出額も大きいため地域への経済効果を期待することができる。さらに知的な交流の場として都市のブランド力を高める作用も期待できる。サン・セバスチャンは、代表的な観光地であるだけでなく、知識集積に関連して学会など MICE に関するイベントを実施しやすい環境にある。

以上のように、「美食都市」というサン・セバスチャンの表象は歴史、美食文化、文化イベントの経済効果と、それによる高い QOL という資源の厚みをもって成立している。そして、この表象は決して独立して存在するのではなく、その土台となる知識集積と食の供給基盤によって物質的・人的に支えられ、逆にそれらを国際的に発信・増幅する装置としても機能している。この3つの要素は、「美食都市」という表象を結節点として相互に結合しているのである。この相互作用の論理については、次節で改めて論じる。

4. 考察

4.1 相互連関の動態

前節では、知識・イノベーション、食料供給、文化・交流というサン・セバスチャンの3つの要素をそれぞれ実証的に分析した。本節では、これらの要素が独立して存立しつつも、媒介装置を通じて連関し合っていることを論じ、この都市システムの動態性を考察する。

前節で述べたようにサン・セバスチャンの構造は、知識・イノベーション、食料供給、景観・美食・文化という3つの要素で形作られているが、重要なのはこの3つの要素を連関させる媒介装置の働きである。

第1の媒介装置は、バスク州が有する経済協定である。独自の徴税権と財政運用権を持つバスク州は、中央政府の方針に左右されることなく、R&D 投資と公共調達を長期的視野で配分しうる。結果として、GDP に対する R&D 投資比率 3.7% という知識・イノベーションの高水準と、学校給食への年間 2 億 2,600 万ユーロという食料供給への支援が同時に可能となっている。バスク州政府

の存在、経済協定は単なる財政制度ではなく、3つの要素に通底する制度的条件として機能しているのである。

第2の媒介装置は、BCC および GOe である。これらの機関は、文化・交流の象徴である美食を知識・イノベーションの科学技術と結合させる触媒として機能している。BCC は料理学の学位を授与するヨーロッパ初の高等教育機関であり、その研究部門「BCC イノベーション」は年間 80 以上のプロジェクトを通じて食品産業の技術開発、栄養学、感覚評価を推進する (Basque Culinary Center, 2025)。2025 年開所の GOe は、食のイノベーション・ハブとして、教育、科学研究、起業、市民参加を統合する「食のオープン・エコシステム」として始動した。Galarraga and Martinez de Albeniz (2025) が「Gastronomytech」と呼ぶこの過程は、本研究の枠組みにおいては、文化・交流と知識・イノベーションを媒介する局面として位置づけられる。

第3の媒介装置は、タレントハウスである。ラ・コンチャ湾の景観、世界最高峰の美食環境、豊富な文化行事といった文化・交流の厚みは、Ikerbasque が招聘する世界のトップ研究者にとっての決定的な魅力として機能する。2011 年設立のタレントハウスは、家具付きフラット、行政手続きのワンストップ支援、同伴パートナーのキャリア支援を通じて、文化・交流の QOL を知識・イノベーションへの人材定着へと転化させている。すなわち、文化・交流の蓄積は、単なる観光資源ではなく、知識・イノベーションの再生産と連関する戦略的資源として作動しているのである。

4.2 層化とネットワーク創造性

これらの媒介装置を通じた3つの相互連関を、より深く理解するために、Galarraga and Martinez de Albeniz (2025) が提示した2つの概念が有用である。

第一に、層化の視角である。サン・セバスチャンの3つの要素は、一時点で形成されたものではなく、歴史的蓄積の産物である。18 世紀の国際

貿易ネットワークと19世紀のギブスコア精密機械工業の伝統が、知識集積の遠い源流を形成した。20世紀後半、1980年代の産業危機は、ビルバオが美術館を核とする観光・サービス業への転換（「ビルバオ・エフェクト」）で応答したのに対し、サン・セバスチャンは既存の工学的基盤を科学技術へと昇華させる「ドノスティア・モデル」を選択した。1970年代のヌエバ・コシーナ・バスカ運動による文化・交流の再構築、1999年のDIPC設立に始まる知識・イノベーションの制度化、2011年のBCC設立による知識・イノベーションと文化・交流の結節、そして2025年のGOe開所と量子計算センター運用が開始されるなど、既存の制度的蓄積に新たな制度を漸進的に重ね合わせる過程であった。複合連関モデルは、この時間的蓄積の上に、相互に連関する3つの要素の現在の構造として把握する分析枠組みである。

第二に、ネットワーク創造性の視角である。Hemonnet-Goujot et al. (2022)によれば、ネットワーク創造性は組織間の相互作用を通じて新規で価値ある着想が生成される過程を指し、多様なアクターと資源の関与、創造的相互作用の促進、共通目標の設定という三要素を特徴とする。サン・セバスチャンにおける3つの要素の循環的結合は、単なる機能的補完にとどまらず、このネットワーク創造性の発現形態として理解できる。食料供給の食材は、BCCの研究を通じて知識・イノベーションの科学的知識の対象に転化する。知識・イノベーションの研究者は、文化・交流のQOLを享受することで定着し、次世代の知識生産を担う。文化・交流の美食文化は、GOeを通じて起業家的イノベーションの対象となる。こうして3つの媒介装置は、領域間の理解や意味付けを通じて、単一機能の都市では生じえない独自の価値を生成しているのである。観光のみのリゾート都市などの他の単一視点の都市では、このような三要素間の創造的翻訳は生じない。

4.3 都市モデルとしての含意と課題

以上の分析から、サン・セバスチャンが提示する都市モデルの含意を三点に整理できる。

第一に、複合的集積の戦略的意義である。サン・セバスチャンは人口約18万人、面積61平方キロメートルという中規模都市でありながら、住民一人当たりR&D投資額でマドリードやカタルーニャの2倍以上を記録し、スペインで技術関連雇用密度が最も高い都市の地位を確保している。これは、単一産業への特化ではなく、複数の異質な要素を媒介装置で結合させる戦略によって達成されたものである。グローバル競争下の中規模都市にとって、この複合的集積モデルは参照しうる一つの可能性を示している。

第二に、制度的条件の重要性である。経済協定に象徴される財政的自律性、BCC/GOeという媒介装置、タレントハウスのような支援インフラは、いずれも長期的視野に基づく制度設計の産物である。三要素の循環構造は自然発生的に成立したのではなく、政治的意思と制度的投資によって構築された。Galarraga and Martinez de Albeniz (2025)が指摘するように、バスク州政府および県議会が主導するトップダウン型の制度構築と、シェフ・研究者・生産者らの協働というボトムアップ型の地域文化が結合した点が、同市の特質を支えている。

第三に、表象と構造の乖離への警鐘である。本研究の出発点で指摘したとおり、「美食都市」という既成概念は、同市の複合的構造を見えなくするリスクがある。政策担当者、研究者、そして同市をモデルとする他地域の行政実務者にとって、文化・交流のみを模倣することは、食料供給と知識・イノベーションの制度的条件を欠いた「似て非なるもの」を生産することにしかない。フードスケープとしての魅力は、背後の知識集積と供給システムと関連してはじめて持続可能となる。

ただし、この都市モデルにも当然問題がある。前述のとおりサン・セバスチャンはスペインで最も住宅価格が高い都市の1つとなり、オーバーツーリズムや「観光恐怖症」が顕在化している。また、食料供給の担い手である小規模食料生産者の所得の停滞は、食料・供給の持続可能性における構造的な課題を示している。文化・交流の国際

的発信が成功すればするほど、食料・供給の生産者と知識・イノベーションの研究者の生活基盤が圧迫されるという矛盾に今後どう対応するのか動向が注視される。

5. 結論

本研究は、「世界一的美食の街」として国際的に知られるサン・セバスチャンを、知識・イノベーション、食料供給、文化・交流という3つの要素が相互連関を形成する複合的集積として俯瞰的に把握することを試みた。既存研究が「食と観光」、「文化と創造性」、「都市と農村」、「美食の技術科学化」と単一の分析軸に焦点を絞ってきたのに対し、本研究は地域イノベーション・システム論、テリトリー論、創造都市論、そして *Gastronomytech* 研究を統合する複合連関モデルを提示した。このモデルの特徴は、三つの要素がそれぞれ自律的な論理で独立に存立しつつ、媒介装置を通じて相互に連関する動的関係として捉える点にある。

第3節の実証分析は、同市の産業構造において第三次産業が付加価値の90%を占め、とりわけSEICがGDPの約50%を生成している事実を明らかにした。知識・イノベーションにおいては、18世紀以来の工業的伝統を基盤として、1980年代の産業危機を契機に「ドノステア・モデル」と呼ばれる戦略的転換が行われ、*Ikerbasque*、*DIPC*、*CIC nanoGUNE*、*BCC*、*GOe*、*IBM* 量子計算センターへといたる知識機関群が漸進的に蓄積された。食料供給においては、都市と後背地ギプスコア県との地理的分業が、伝統的な市場・現代的小売・外食産業・公共調達という4つのチャネルを通じて制度的に再結合されていた。文化・交流においては、19世紀の王室庇護に由来する景観、1970年代のヌエバ・コシーナ・バスカ運動により生み出された美食、国際映画祭や、2016年欧州文化首都選出といった文化的厚みが、高いQOLを実現し、知識・イノベーションへの人材誘致の戦略的資源となっていた。

第4節の考察では、3つの要素が経済協定、

BCC/GOe、タレントハウスという媒介装置を通じて循環的に結合していることを示した。経済協定はバスク州の自律的な財政を通じて知識・イノベーションのR&D投資と食料・供給の公共調達を同時に可能にし、*BCC* および *GOe* は文化・交流の美食を知識・イノベーションの科学技術と結節させ、QOLとタレント・ハウスは文化・交流の厚みを知識・イノベーションへの人材定着と連関させている。この循環構造は、層化とネットワーク創造性を通じて、他の単一機能の都市では生じえない独自の価値を生成している。

本研究の学術的貢献は、従来別個に論じられてきた複数の理論潮流を複合連関モデルとして接合し、中規模都市における複合的集積の分析枠組みを提示した点にある。また実務的含意としては、「美食都市」という表象のみを模倣することの限界を示し、食料供給と知識・イノベーションの制度的条件を欠いた文化・交流のみの観光戦略では不十分である。

同時に、本研究には限界がある。第1に、生産者、研究者、行政担当者へのヒアリングなど現地での質的調査を体系的に実施していないため、3つの要素の相互連関の内実を十分に描き出すことができていない。第2に、本研究のモデルが、例えば日本の地方都市や商業集積地など他の中規模都市に対してどの程度の適用可能性を持つかという比較研究の視点も、今後展開されるべき課題である。

複合連関モデルが提示する最も重要な含意は、都市の持続的発展が単一の強みへの特化ではなく、異質な諸要素の相互連関によって達成されるという点にある。知識・イノベーション、食料供給、文化・交流のいずれか一つが欠ければ、あるいはそれらの間の媒介装置が機能しなければ、サン・セバスチャンが実現しているような都市システムは成立しない。同市は、その構造的な複合性を実現することによって、21世紀の中規模都市にとっての一つの基準点を提供しているのである。

【謝辞】

本研究は、追手門学院大学プロジェクト型共同研究奨励費の助成を受けたものである。

参考文献

- Álvaro Aragón Ruano and Alberto Angulo Morales (2016) The Spanish Basque Country in Global Trade Networks in the Eighteenth Century, *International Journal of Maritime History*, 25(1).
- Asheim, B. T., and Gertler, M. S. (2005). "The Geography of Innovation: Regional Innovation Systems." In J. Fagerberg, D. C. Mowery, and R. R. Nelson (eds.), *The Oxford Handbook of Innovation*, pp.291-317. Oxford University Press.
- Cavicchi, A., and Ciampi Stancova, K. (2016). *Food and Gastronomy as Elements of Regional Innovation Strategies*. European Commission, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies.
- Cocola-Gant, A., and Gago, A. (2021). "Airbnb, Buy-to-Let Investment and Tourism-Driven Displacement: A Case Study in Lisbon." *Environment and Planning A: Economy and Space*, 53(7), pp.1671-1688.
- Cooke, P. (1992). "Regional Innovation Systems: Competitive Regulation in the New Europe." *Geoforum*, 23(3), pp.365-382.
- リチャード・フロリダ著・井口典夫訳 (2014)『新クリエイティブ資本論』ダイヤモンド社 (原著: Florida, R. (2002). *The Rise of the Creative Class: And How It's Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life*. Basic Books.)
- Galarraga, A., and Martínez de Albeniz, I. (2024). "Innovation and Creativity in Gastronomy beyond *Haute Cuisine* Restaurants: Towards an Innovation Ecosystem in *Gastronomytech* in the Basque Country." *Creativity and Innovation Management*, 34(1), pp.3-29.
- Hemonnet-Goujot, A., Ivens, B. S., and Pardo, C. (2022). "Network Creativity: A Conceptual Lens for Inter- and Intra-Organizational Creative Processes." *Industrial Marketing Management*, 102, pp.503-513.
- Hjalager, A.-M., and Richards, G. (eds.) (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- 木村純子・陣内秀信編著 (2022)『イタリアのテリトリー戦略——魅る都市と農村の交流』白桃書房。
- Kizos, T. (2011). "What is the extent of short food supply chains in Greece? Evidence from the cheese supply chains in the North Aegean Region", *International Journal of Agricultural Resources, Governance and Ecology*, 9(1-2), pp.49-67.
- Chrysanthi Charatsari, Fotis C. Kitsios, Evangelos D. Lioutas (2019). Short food supply chains: the link between participation and farmers' competencies September 2019 *Renewable Agriculture and Food Systems* 35(6), pp.1-10.
- Landry, C. (2000). *The Creative City: A Toolkit for Urban Innovators*. Earthscan.
- Mahoney, J., and Thelen, K. (eds.) (2010). *Explaining Institutional Change: Ambiguity, Agency, and Power*. Cambridge University Press.
- 尾家建生・高田剛司・杉山尚美 (2023)『ガストロノミーツーリズム：食文化と観光地域づくり』学芸出版社。
- Orkestra (2021). *The Basque Country Competitiveness Report 2021*. Basque Institute of Competitiveness, Deusto Foundation.
- Renting, H., Marsden, T. K., and Banks, J. (2003). "Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development." *Environment and Planning A*, 35(3), pp.393-411.
- Richards, G. (2015). "Evolving Gastronomic Experiences: From Food to Foodies to Foodscapes." *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), pp.5-17.
- Richards, G. (2021). "Evolving Research Perspectives on Food and Gastronomic Experiences in Tourism." *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), pp.1037-1058.
- 佐々木雅幸 (2012)『創造都市への挑戦——産業と文化の息づく街へ』岩波書店。
- 高橋広行 (2017)「美食を通じた地域ブランディングの事例研究：スペインバスク地方の「美食の都」：サン・セバスティアンの成功要因の解明」『同志社商学』68(5-7)、507-530 ページ。
- 高城剛 (2012)『人口18万の街がなぜ美食世界一になったのか：スペインサン・セバスティアンの奇跡』祥伝社。
- Van der Heijden, J. (2011). "Institutional Layering: A Review of the Use of the Concept." *Politics*, 31(1), pp.9-

18.

公的機関資料・公式報告書

- Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián (2019). *Plan de Acción Klima 2050: Estrategia de Mitigación y Adaptación al Cambio Climático de Donostia-San Sebastián*. Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, Dirección de Medio Ambiente.
- Basque Culinary Center (2025). *BCC Innovation Annual Report 2024*. Basque Culinary Center.
- Basque Culture (2025). “Auzolan: The Basque Tradition of Cooperative Work.” Basque Cultural Heritage Portal.
- Ceit (2025). *Ceit Annual Report 2024*. Centro de Estudios e Investigaciones Técnicas de Gipuzkoa.
- CIC nanoGUNE (2024). *Annual Report 2023*. CIC nanoGUNE.
- Donostia/San Sebastián 2016 (n.d.). *European Capital of Culture 2016 Final Report*. Donostia/San Sebastián 2016 Foundation.
- EUSTAT (2024). *Sustainable Development Goals Indicators for the Basque Country*. Instituto Vasco de Estadística.
- Fomento de San Sebastián (2025). *Talent House: Annual Report 2024*. Sociedad de Fomento de San Sebastián.
- IBM (2023). *IBM-Basque Quantum Computing Center: Project Announcement*. IBM Corporation.
- Ikerbasque (2024). *Ikerbasque Annual Report 2023*. Basque Foundation for Science.
- Ikertalde (2025). *Estudio del Impacto Económico del 72 Festival Internacional de Cine de San Sebastián*. Ikertalde Grupo Consultor.
- INE (2024). *Encuesta de Presupuestos Familiares 2023*. Instituto Nacional de Estadística.
- Regions4 (2025). *The Concierto Económico of the Basque Country: A Model of Regional Fiscal Autonomy*. Regions4 Sustainable Development.
- Tecnun (2025). *Tecnun School of Engineering Annual Report 2024*. Universidad de Navarra.