

論文

サン・セバスチアンのガストロノミー戦略モデルの研究
：美食都市と観光をめぐるStudy of San Sebastian's gastronomic strategy model
： About the gastronomic city and tourism

尾家 建生

大阪府立大学観光産業戦略研究所

Tateo OIE

Research Institute for Tourism Industry,
Osaka Prefecture University

1. はじめに

美食都市（ガストロノミー・シティ）とは近年、ヨーロッパを中心に意欲的に推進されている観光戦略のひとつである。それは英語のGastronomy Cityの日本語訳に由来するものであるが、用語としては食の都（Food City, Food Capital）やグルメ都市（Gourmet City）のように前世紀から使われていたものではなく、21世紀に入って現れた比較的新しい用語である。一方、ガストロノミーそのものは1801年にフランス人の詩人ベルシュエが詩編の題名に使って以来、近代ヨーロッパに普及して来た。現代において、例えばSantich,B. (2007)が「ガストロノミー研究の学際的モデル図」¹に示したように、ガストロノミーは＜美食術＞を意味すると同時に、様々な学術分野との関係において成り立つ概念でもある。したがって、「ガストロノミーは様々な社会的文化、歴史的要素、文学、哲学、経済的地位、宗教、そしてその他の側面の理解であり、そこでは食は核となる主題である」² (Williams, et. al, 2014)。であり、ガストロノミーの現代的意味は単にシェフの探求する＜美食術＞にのみあるのではなく、食と農業、経済、生活、観光、社会、商業などが結びついた新しい社会的価値の

創造性にあると考えられる。とりわけ、ガストロノミーはこの半世紀の成長著しい観光（ツーリズム）との関係において社会・経済・文化的発展が見られる。観光学者のGreg Richardsは次のように述べている。「観光地間の競争が増すなか、地方文化は旅行者をひきつけ、楽しませるための新しい商品とアクティビティの価値のある資源にますますなりつつある。ここでは食が観光体験の中心であるだけでなく、ガストロノミーがポストモダン社会においてアイデンティティ形成の重要な資源となりつつあるために、特に重要な役割を演じている」³ (Richards, 2002)。ガストロノミーと観光との関係は、フードツーリズムやカリナリーツーリズムと呼ばれる新しい観光形態として2000年前後に出現した。こうした変化をRichardsは「ガストロ・ターン」⁴と名づけ、1990年代の観光研究⁵において出現したとする。

欧州都市の文化と観光の関係は、1985年に発足した「欧州文化首都」制度によって変貌を始めた。この30年余で57都市が欧州文化首都として芸術文化活動を繰り広げ、都市再生を象徴する事業となり、大きな成果を上げてきた。そうした文化芸術の持つ創造力はアート、演劇、パフォーマンス、ダンス、音楽、映像等を通じた文

¹ Santich,B (2007).: The Study of Gastronomy : A Catalyst for Cultural Understanding, The Interbational Journal of the Humanities,Volume 5, p56

² Helena A. Williams*他 (2014); Gastro-tourism as destination branding in emerging, *Int. J. Leisure and Tourism Marketing*, Vol. 4, No. 1, 2014 ,p5

³ Edited by Hjalager, A.H.& Richards,Greg (2002) ; *Tourism and Gastoronomy*, p3

⁴ Richards, G. (2015), *Evolving Gastronomic Experiences : From Food to Foodies to Foodscapes*,p6

⁵ RichardsはBessière (1998), Fognini (1995), Gilbert (1992) を例にあげている。脚注4と同じ出典。

化振興が都市再生の手法になるとともに、観光プロモーションの機会としても推進されてきた。2010年代に入ると、それまで食文化は観光の副次的な要素と見なされたが、ガストロノミーと観光の結びつきにより都市魅力の重要な核をなすものとなって来て、新たにガストロノミーが観光政策の柱となって取り組み始められた。それらガストロノミーと観光戦略の結合する都市を美食都市（Gastronomy City）と呼ぶことができる。しかしながら、一般に美食都市の基準や定義は明らかでない。メディアの取り上げる美食都市はオンラインでの読者投票やフードジャーナリストによるものが多いが、最も説得力のある国際的な評価基準としてミシュランガイドの星の数がある。東京が世界一のグルメ都市と評されるのは三ツ星レストランの軒数がパリを上回ったからであり、又、人口わずかに18万6000人の小都市（都市圏の人口は46万人）であるスペインのサン・セバスチャンが美食都市の名を欲しいままにしているのも住民当たりのミシュランの星の数によるものである。サン・セバスチャンには事実多くの国際観光客が美食を目的に訪れ、2010年代のメディアの多くは美食都市ランキングにパリ、ニューヨーク、ロンドン、香港などと並んでサン・セバスチャンを上位に置いている⁶。実際、サン・セバスチャンを訪れる観光客は、そこが確かに突出した美食の街であることを認めるであろう。そうした評価の背景には、国際観光における食文化の魅力（ガストロノミー）が、21世紀に入って高まりつつあることを示している。文化は常に現代観光の重要な動機でありアトラクションであるが、なかでも食文化の役割が目され、昨今世界的に都市や地域の観光政策に取り入れられている。

本稿は、2010年代に顕著に展開され始めた欧州を中心とした美食都市政策を俯瞰した上で、サン・セバスチャンにおけるガストロノミー資源の活用の実態を調査・検証し、美食都市の事例をガストロノミー資源の視点から考察したものである。その結果、サン・セバスチャン市はガストロノミーと観光を原動力としながらも、産業、文化、人々の生きがいや健康など広範囲にわたる分野での高度な都市戦略を策定し実践していることが明らかになった。

2. 美食都市の系譜

フランス革命後の19世紀初頭に美食家ブリア・サヴァランや美食評論家グリモ・ドゥ・ラ・レニエールらにより近代ガストロノミーの黎明期が到来し、フランス料理は19世紀から20世紀に体系化され、理論化され、黄金時代を迎えて世界の料理文化に君臨した。しかし、21世紀になると経済のグローバル化や消費の成熟化に伴い、日本、イタリア、スペインなど各国の料理文化が世界に広まって称賛されガストロノミーは多様化した。パリだけが美食都市ではなく、そのパリを追ってニューヨークやロンドン、香港、東京、ローマ、バルセロナのような大都市がグルメ都市ランキングの上位を占めた。さらに21世紀の現在、美食都市あるいはグルメ都市と呼ばれる町は新北欧料理やペルー料理の新興により今や五大陸に点在する。料理の範囲も高級料理や宮廷料理から郷土料理、家庭料理、屋台まで幅広い階層の料理が好まれ、さらに地産地消、新鮮さ、オーガニック、オーセンティシティ、ローカルなどの新しいジャンルへの志向が生まれつつある。食べ物だけでなく、ワインはテロワールを楽しむのに欠かせない飲物であり、地ビール、サイダー（リンゴ酒）、日本酒、焼酎は新たな味覚をもたらす。こうしたガストロノミー体験の豊かさは、観光とガストロノミーの結合により誕生した。サン・セバスチャンはそうした新しい時代の美食都市である。

3. 欧州における美食都市政策

ユネスコが2004年に設定した創造都市ネットワーク（UCCN）の7分野のうちのひとつであるa City of Gastronomy（美食都市）はガストロノミーと都市が結びつくきっかけになったと考えられる。現在、UCCNのガストロノミー分野に加盟が承認された世界の26都市（2017年11月現在⁷）は創造都市ネットワークの傘下でガストロノミーを通じた創造産業都市を目指しつつある。こうしたガストロノミーの活用への志向は世界観光機関（UNWTO）のレポートにおける次のような提言とも関係する。「近年、ガストロノミーは地域の文化とライフスタイルを知るための欠くことのできない要素になってきた。ガストロノミーは観光の新しいトレンドと結びついた伝統的な価値のすべてを具現化する。つまり、文

⁶ 例えば、米国の旅行雑誌コンデナストラベラーの読者投票（2014年実施）による「世界のフードシティー20」ではトップからサン・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、バルセロナの順になっている。

⁷ ユネスコ創造都市ネットワークHP；<https://en.unesco.org/creative-cities/home> 2017.12.1閲覧

表－1 欧州の美食都市／地域事業

	名称／主催機関	設 立	登録する都市／地域
1	リージョナル料理遺産ヨーロッパ European Network of Regional Culinary Heritage	2003～	45地域、1517の事業者、711のレシピ。
2	ユネスコ創造都市ネットワーク UNESCO Creative Cities Network : City of Gastronomy	2004～	(欧州関係) エステルスンド (スウェーデン)、ベルゲン、ブルゴス、デニア、バルマ、ガジアンテプ、アルバ、ハタイムトロポリタン、
3	EU : URBACT II	2012～2014	ブルゴス (スペイン)、フェルモ (イタリア)、アルバジュリア (ルーマニア)、コリダロス (ギリシャ)、ロスビタレト (スペイン)
4	スペインの美食首都Capital Española de la Gastronomía	2012～	(2012より毎年決定) グローニョ、ブルゴス、ビトリア・ガステア、カセレス、トレド、ウエルバ、レオン
5	ユネスコ世界無形文化遺産	2010	(欧州関係) 「フランスのガストロノミー」、「地中海料理」、「トルコの祭礼料理ケシケキの伝統」
6	フランスの国際美食都市 Cité de la Gastronomie	2014～2020	ディジョン「ワインとぶどう畑」、リヨン「健康と栄養」、パリーランジス「都市エリアの食料供給」 ツール「食と社会生活のつながり」
7	ヨーロッパガストロノミー地域プラットフォームとアワードEuropean Region of Gastronomy (IGCAT主催)	2016	(2016) カタルーニャ、(2017) 東ロンバルディー、アールス中央デンマーク、(2018) ゴルウェイ (アイルランド)、北ブラバント (オランダ)
8	欧州デスティネーション オブ エクセレンス (EDEN2015) : ツーリズム アンド ローカル・ガストロノミー (欧州委員会主催)	2015 (2007)	トゥルニュ (フランス)、バレンフードトレイル (アイルランド)、Gaziantep (トルコ)、Jeseniky (チェコ)、Latgale地域 (ラトビア) 他全20都市
9	UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム	2015～	2015年第1回サン・セバスチャン、2016年第2回リマにて開催、以降毎年、サン・セバスチャンと他都市での交互開催の予定。

化と伝統、健康的なライフスタイル、真正性、持続可能性、体験を尊ぶことである」⁸ (UNWTO、2012)。事実、ヨーロッパを中心に美食都市への取り組みは2010年代に活発になり、いくつかの美食都市政策が現在、都市や地域で進行中であり、次ページの表－1は欧州のガストロノミーを活用した事業を俯瞰した一覧である。こうした食と観光の関係は2005年頃に欧米にフードツーリズムやカリナリーツーリズムの新しい観光形態が登場した時期とも一致する。以下、そうした事業の概要を簡潔に示す。

(1) 地域料理遺産ヨーロッパ⁹

欧州の45地域と1517の事業者のネットワークによりカリナリーヘリテージ料理遺産 (伝統料理・郷土料理) を通じて共同でマーケット開発が行われている。主要な分野は地域開発戦略、料理体験と観光及びビジネス開発と物流の3つであり、2003年から加盟の各地域において

成功事例の発表等のフォーラムを持ち回りで開催している。最初の開催はノルウェイのエストフォル県で行われた。
(2) ユネスコ創造都市ネットワーク

ユネスコの組織する創造都市ネットワーク制度は2004年に設立され、文化の多様性と持続可能な都市開発のために共通のミッションに向けて7つの分野において活動している。各分野での申請によりユネスコに認定された都市は、創造経済と創造的観光の理念に基づいた経験を共有し、グローバルなプラットフォーム上で他の都市との新しい機会を創造する。7つの分野のうちガストロノミー部門では2005年にコロンビヤのポパヤンが加盟都市となって以降、中国の成都市 (2010)、スウェーデンのエステルスンド (2010)、韓国の全州市 (2012)、レバノンのザーレ (2013) の5都市の加盟が認定され、現在、ガストロノミー分野の加盟都市は日本の鶴岡市を含んで26都市 (2017年11月現在) に及び、そのうちヨーロッパ

⁸ UNWTO (2012)、WTO Grobal Report on Food Tourism ; p.10 Inaki Gaztelumendi : Grobal trends in food tourism

⁹ European Network of Regional Culinary Heritage ; HP 2017.9.17閲覧、<https://culinary-heritage.com/>

は8都市である。

(3) EU: URBACT II¹⁰

欧州共同体(EU)が「ヨーロッパ2020」(EUにおける成長戦略目標)を実現するため2002年からスタートしたURBACTプログラムは「持続可能な都市開発を促進するヨーロッパの交流と研修プログラム」である。URBACT IIの内2012年12月~2015年3月の期間で「美食都市プロジェクト」(Gastronomic Cities Project)がスペインのブルゴス市をリードパートナーとしてフェルモ(イタリア)、アルバジュリア(ルーマニア)、コリダロス(ギリシャ)、ロスピタレト(スペイン)の5都市が参加して行われた。このプロジェクトの目的はガストロノミーを通じた「観光の活性化」と「雇用の増加」であり、ガストロノミーを観光と雇用開発のツールとする都市戦略であった。

(4) スペインの美食首都¹¹

スペイン国内で2012年に始まった「スペインの美食首都」は公募の候補都市から毎年、一都市を選定し美食都市促進の活動を集中的に行う事業である。その選定はホスピタリティ&ケータリングの業界団体と旅行ジャーナリスト団体によりスペイン政府観光局との連携で実施されている。このプロジェクトの目的は、デビューした美食首都が、①ガストロノミーによる観光客の振興と都市の美食のオファーを促進し地域社会に貢献する行動を提案、②原産地呼称保護制度のシールで品質保証された食品製品の販売促進活動のプログラムを推進し地理的表示と伝統特産品保証を保護すること、③インセンティブプログラムの料理の卓越性を保護することである。さらに、④美食首都の実践により蓄積される社会資本がスペインのガストロノミーを高め、スペインを世界第一級の国際観光地のひとつとして持続させることである。

(5) ユネスコ世界無形文化遺産

2003年の第32回ユネスコ総会で採択された「無形文化遺産の保護に関する条約」は3年後の2006年4月に発効し、2008年から2013年までに192件が登録されている。食文化の分野では2010年に初めて「フランスのガストロノミー」が登録され、同年にスペイン、ギリシャ、イ

タリア、モロッコの4カ国での「地中海料理」、メキシコの伝統料理の2件が登録された。2011年にはトルコの「ケシケキノ伝統」、2013年に日本の「和食」と韓国の「キムチ文化」が登録されている。

(6) フランスの国際美食都市¹²

フランス政府は2010年に「フランスのガストロノミー」がユネスコ無形文化遺産に登録されたのを受け、フランスの美食都市を構想し、ディジョン市、リヨン市、パリ=ランジス市、ツール市の4都市を「美食都市(シテ・ド・ガストロノミー)」として選定した。これらの国際美食都市をフランスの食の遺産のイノベーション及び観光客、料理学校生、シェフの教育のセンターとして位置付け、各都市のガストロノミーに関わるテーマに基づいた施設を計画している。4都市のテーマはディジョン:ワインとぶどう畑、リヨン:健康と栄養、ツール:食と社会生活のつながり、パリ=ランジス:都市エリアの食料供給であり、ディジョンの2019年春のオープン予定が先行している。

(7) ヨーロッパ・ガストロノミー地域(ERG)¹³

IGCAT(International Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism:国際ガストロノミー・文化・アートと観光研究所)は2012年に創立されたローカルコミュニティの活性化の支援を行っている国際ネットワークの研究教育機関である。ガストロノミー、文化、アート、ツーリズムの各分野の専門家41名によって組織され、スペインのバルセロナ郊外のサンボルドメールに本部を置く。IGCATが2016年に設立した「ヨーロッパ・ガストロノミー地域プラットフォーム&アワード」はヨーロッパの地域のよりよい生活の質への貢献と固有な食文化の強化、よりよい健康と持続可能性のための教育、そしてガストロノミック・イノベーションの刺激を目的としている。第1回目のEuropean Region of Gastronomyとしてスペインのカタルーニャ地方が選ばれ、開発の支援を受けている。

(8) 欧州DESTINATION・オブ・エクセレンス(EDEN)¹⁴

EUのヨーロッパ委員会は隔年で顕彰される2015年の

¹⁰ EU: URBACT II; 尾家建生「美食都市とフードツーリズムの形成」p73-74, 2015を参照。

¹¹ Capital Española de la Gastronomía; HP <https://capitalespanoladelastronomia.es/2017.12.12> 閲覧

¹² CITES DE LA GASTRONOMIE; alim'agri HP, 2017.10.10 閲覧 <http://agriculture.gouv.fr/les-cites-de-la-gastronomie-cest-parti>

¹³ European Region of Gastronomy; IGCATが主催するヨーロッパ10地域を対象にした地域開発プログラム <http://www.eastlombardy.it/en/What-is-it/>

¹⁴ European Commission (2015) Tourism and local gastronomy: Winners of the 2015 EDEN Destinations of Excellence Awards, 2017.5.10 閲覧 http://ec.europa.eu/growth/content/tourism-and-local-gastronomy-winners-2015-eden-destinations-excellence-awards-0_en

EDEN (European Destinations of Excellence: エクセレンス・デスティネーション・アワード) のテーマを「ツーリズムとローカル・ガストロノミー」として各国政府観光局とともに20ヶ国の20地域を選んだ。20ヶ国はオーストリア、ベルギー、クロアチア、キプロス、チェコ共和国、エストニア、フランス、ハンガリー、アイスランド、アイルランド、イタリア、ラトビア、リチュアニア、マルタ、ポーランド、ルーマニア、セルビア、スペイン、トルコである。

(9) UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム¹⁵

UNWTO (世界観光機関)、バスク・カリナリー・センターと開催国が共催する「UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム」は2015年に第1回サン・セバスチャン大会が開催された後、2016年に第2回をペルーのリマ、2017年は再び(隔年)サン・セバスチャンにて開催し、2018年はタイのバンコックで開催予定である。フォーラムはUNWTOの賛助会員によるネットワークにおけるガストロノミーツーリズムのパブリックセクターのマネジメントの質の向上を目的としている。こうしたヨーロッパを中心とした一連の美食都市への取り組みの中で、サン・セバスチャンの位置づけは、1981年の「ヌエバ・コシーナ・バスカ宣言」(ニューバスク料理)を基準にするならばおよそ30年先行していたと見ることができる。その後のローコストキャリアの発達やEUでのシェンゲン協定(1995)による国境の撤廃等は国際観光の増加に拍車をかけたとはいえ、旅行者のガストロノミーに対する需要の高まり—ガストロターンが根底にあったと言える。

4. サン・セバスチャンの概要

スペイン北東部からフランス南西部のピレネー山脈の地域には、古代ローマ時代に既にバスク語を話す民族—バスク人が定住していたとされている。バスク人は中世より漁師として太平洋にタラ漁、捕鯨に繰り出し、新大陸発見にも活躍するとともに移民として南米へ多くの人が渡った。フランコ政権の時代(1939–1975)には中央政府の弾圧に苦しんだ。内紛のちフランコ大統領の死後は憲法上、州の自治権が認められ、所得税や法人税を含むほぼすべての徴税権を獲得した。ちなみに、今年

(2017年)の徴税額は130億ユーロ(約1兆7千万円)で、うち外交や防衛を担う中央政府に支払う分担金は8億ユーロ(約1千億円)に過ぎない(朝日新聞¹⁶)。

スペイン北東部に位置するバスク自治州は3つの県—ビスカイヤ県(県都:ビルバオ)、アラバ県(県都:ビトリア・ガステイス)とギブスコア県により構成されている。そのギブスコア県の県都がサン・セバスチャンであり、正式な都市名はバスク語での地名を併記して「ドノスティア/サン・セバスチャン」と呼ばれている。現在、バスク州自治の人口は212万人、その内ギブスコア県に居住する人口は64.4万人であり県都のサン・セバスチャンの人口は186,000人、面積は60.89km²である。都市圏には46万人が住む。市街地の面するゴンチャ湾は「ビスケー湾の真珠」と呼ばれる景勝地で、かつてはスペイン王妃の夏の王宮があり、ヨーロッパ王侯貴族の保養地・避暑地としても知られる。小都市ながら「サン・セバスチャン国際映画祭(9月)」(1953年開始)、「国際ジャズフェスティバル(7月下旬)」、「サン・セバスチャン音楽週間(8月)」など芸術文化・スポーツのイベントが毎年開催され、ヨーロッパにおける国際文化都市でもある。2016年には「欧州文化首都」に登録され、多彩な事業が年間を通じ開催された。

サン・セバスチャンの市内には4大学のサブキャンパスがあり、学術研究都市でもある。モンドラゴン大学(本部はギブスコア県アラサーテ/モンドラゴン)のガストロノミーサイエンス学部、ナバラ大学(本部はナバラ州バンブローナ)、バスク大学(UPV/EHU)(本部はビルバオ)、デウスト大学(本部はビルバオ)のサブキャンパスである。これらのサブキャンパスは材料科学、癌研究、アルツハイマー病やパーキンソン病の研究、建築学、高分子化学、バイオマテリアル、ナノテクノロジー、ロボット工学、情報科学、ガストロノミーなどの分野をカバーしている¹⁷。

同じバスク自治州にあるビスカイヤ県のビルバオ市はサン・セバスチャンから高速道路で西へ1時間の距離であるが、1997年に開館したビルバオ・グッゲンハイム美術館がユニークな建築物としてビルバオ再生のシンボルとなり国際的な人気観光地となって最初の3年間で400万人を集客した。それを追いかけるようにサン・セバス

¹⁵ 第1回は1ST UNWTO-BCC WORLD FORUM ON FOOD TOURISMとして開催された。: 2017.5.10閲覧
<http://affiliatemembers.unwto.org/event/1st-unwto-world-forum-food-tourism>

¹⁶ 参照: 朝日新聞2017年12月25日

¹⁷ Wikipedia参照: <https://ja.wikipedia.org/wiki/サン・セバスチャン>、2017.12.15閲覧

チャンはピンチョスの食べる歩きとミシュランの星付きレストランにより美食都市として世界中から観光客が押し寄せている。

5. サン・セバスチャンのガストロノミー資源

美食都市サン・セバスチャンの形成は伝統的な「美食倶楽部」を社会関係資本として、スペインの居酒屋であるバルでの飲食の楽しみ方と国民的料理であるタパスでの飲食文化を、バスクの料理文化がバスク独自のピンチョスへと発展させ、さらにバスク民族の社会的結束力の強い気質と協調と勤勉さによりミシュランガイドの高い評価の芸術的料理を完成させたことによるものである。それらの多様な要素は、ガストロノミーそのものであり、ガストロノミー資源により美食都市というアトラクションが創られたと言える。ここではガストロノミー資源の個々について精査する。

(1) ピンチョスとバル街

タパスの単数形であるタパ（ふたを意味する）とはスペインのバル（居酒屋）でワインやビールなどの飲み物と一緒にサービスされる前菜（つきだし）である。グラスの飲物にハエが来ないようにスライスしたパンやハムでグラスにふたをしたことに由来する。もともとは飲み物に無料がついてきたつきだしであったが、サン・セバスチャンではお金を取っていたという。現在では、小さなパンの上に食べ物をサンドイッチのようにのせたものやサラダ、小皿料理、串刺しなどを指し、たいていのバルではカウンターに10種類以上のタパスが置かれ、好きな皿を取り、食べ終わって後支払いをする。バルや居酒屋はその店だけのタパスをメニューにしているところが多く、地方やバルによってもタパスはいろいろ特色がある。通常、タパスは冷たいままだが、地方によっては温かいものを出す¹⁸。

スペイン北部ではタパスをバスク語でピンチョスと呼んでいる。ピンチョは串の意味で、やはり一口サイズのつまみを指す。サン・セバスチャンのピンチョスは1980年代まではオリーブの酢漬けや塩漬けなどの加工品を組み合わせてつまようじに刺した酒の肴だったが、90年代に食材の多様化や技術の向上で一部高級料理化して現在のピンチョス文化が誕生した。ピンチョスはカウンターでの立ち飲みが原則で、一杯と一口食べては次の店へと

飲み歩くスタイルがスペイン人のタパスの楽しみ方になっている。カフェにもピンチョスがおかれ、街中で気軽に食べることができる。ミニチュア料理とも呼ばれるように、パンの上や小皿の料理は食材や料理も様々で、創作にぎり鮓を思わせる。値段は200~300円のもの主流である。サン・セバスチャン発祥のピンチョ「ヒルダ」はアンチョビ、トウガラシの酢漬け、オリーブを楊枝で刺したもので原型とも言える。タラのあげ春巻、エビ・ベーコン、マリフリ サーモンや小皿に載せてナイフとフォークで食べるピンチョスもある。サン・セバスチャンのバル街は旧市街、グロス地区、セントロ地区の3つの境界が観光客でいつもにぎわっている。バル街では言葉通りの食べ歩きが楽しめる。

(2) バスク料理とドリンク

豊富な魚介類と肉類を食材にした伝統的なバスク料理にはアサドル（焼肉）、肉と魚の炭火焼き、マルミタコ（マグロとジャガイモを煮込んだ漁師の料理）、代表的なバカラオ・アル・ピルピル（香辛料をきかせた塩漬けや干したタラの料理）、子羊の煮込み料理、メルルーサ料理、トロサの豆料理などがある。ドリンクは大手メーカーのビール、地ビール、「チャコリ」と呼ばれる酸味の強い白ワイン、赤ワイン、カリモツ（コーラと赤ワイン）、シードル（リンゴ酒）などがあり、又、シドレイア（発泡りんご酒の醸造所）には店内にオークの樽が並び、樽から直接グラスに入れて飲むことができる。

(3) ミシュランの星付きレストラン

サン・セバスチャンが1990年代初めころから美食の町として知られ始めたのは、ミシュランの星付きレストランが増えたことと、同時に1995年にEUでの「シェンゲン協定」により国境がなくなったことによって拍車がかかった。ミシュラン・ガイドブックの星の数は重要な基準であるが、サンセバスチアンは区域として他のどのヨーロッパ都市よりも平方メートル当たりのミシュランの星が多い。スペインにはミシュラン三ツ星のレストランが7軒あり、そのうち3軒はサン・セバスチャンにある。星の数が17となったサンセバスチアンは区域として他のどのヨーロッパ都市よりも平方メートル当たりのミシュランの星が多く、アイルランドと英国を合わせたよりも多い。

その最大の貢献者としてルイス・イリサールの名を挙

¹⁸ キース・ベローズ他・関利枝子他訳「世界の食を愉しむBEST500」2009、日経ナショナルジオグラフィック社 参照

げることができる。サン・セバスチャン生まれのルイス・イリサール¹⁹は中学を卒業してすぐにコックを志願し、地元の最高級ホテルマリア・クリスティーナ、パリのリッツでの修業を経て、ロンドンのヒルトンの総料理長を務め、1967年頃サン・セバスチャンに戻って料理学校を始めた。彼は料理人にして教育者、人格者としても優れ、コックを集めてはバスク料理の勉強会を開き、ポール・ボキューズなどフランスの料理の影響、中央政府への対抗意識が強い中料理でマドリッドに対抗する気風の中で1981年の「ヌエバ・コシーナ・バスカ」（ニューバスク料理）宣言の基盤を築いた最大の功労者である。現在（2017年）のサン・セバスチャン（郊外を含む）のミシュランの2つ星以上のレストランは次の通りである。加えて、1つ星レストランが5軒ある。

- ・アケラレ：1978★、1982★★、2007★★★★
- ・アルサック：1989★★★★
- ・マルティン・ペラサテギ：1993★、1996★★、2001★★★★
- ・ムガリッツ：2006★★、2011-12 TOP50の第3位

サン・セバスチャンの料理界はその後、スターシェフを中心に国際ピンチョスコンクールの開催、世界料理学会開催（1998年）—現在の「サン・セバスチャン・ガストロノミカ」、国際ピンチョスフォーラム（2007年）、バスク・カリナリーセンター：BCC（2011年）の創立、UNWTOとの世界ガストロノミーツーリズムフォーラムの隔年開催などを経て、名実ともに世界の料理人の拠点となっている。

(4) バスク・カリナリーセンター

バスク・カリナリーセンター（BCC：バスク料理大学）はモンドラゴン大学付属のガストロノミーサイエンス学部とフード&ガストロノミー研究イノベーションセンターとの協同により、サン・セバスチャン市南部のテクノロジーパークに2011年に開設された4年制の料理大学である。バスクのトップシェフ7人と世界的に影響のある11人のシェフが創立に関わり、ガストロノミーと栄養の教育、研究、イノベーションとプロモーションを推進する。定員は100名で学生の半分は海外からの留学

生である。2015年には大学院を設立し、マスターコースが設立され現在7コースがある。社会経済開発を目的としてガストロノミーと外食産業の新ビジネスと起業、健康なライフスタイルと食事、より健康で活動的な生活のための社会的イノベーションなどの促進を担っている。

(5) 美食倶楽部と市場

美食倶楽部はバスク地方に独特な会員制の料理クラブで、最初の美食倶楽部の設立はサン・セバスチャンで1932年にさかのぼる。本来は男性限定の美食愛好家の集まりであるが、最近は、女性を入れるクラブもある。集まりのある日には担当の2～3人が買い出しに出かけ、倶楽部のキッチンで料理を準備し、テーブルを囲む。食事を楽しんだ後は親しい雰囲気の中でカード、ゲーム、歌などの社交に興じる。会員の紹介で同行もできる。祝辞にかかった経費は参加者で分担する。市民の料理に対する関心は伝統的でもある。ラ・ブレッチャ市場は旧市街中心部の建物の地下にあるこじんまりとした市場で、鮮魚、野菜、果物、肉類、加工食品など40店余が入っている。地上には青空市が並ぶ。

(6) フードツアーと料理クラス

サン・セバスチャンでは定期的に「フードツアー」や「料理教室」が実施されており、旅行者や市民がピンチョスや名物料理、有名食料品の食べ歩き、料理体験ができる。ピンチョス・マスタークラス、イベリコハム・マスターコース、バスク料理マスターコース、美食倶楽部体験、料理体験ツアーが設定され、観光客に美食体験を提供している²⁰。

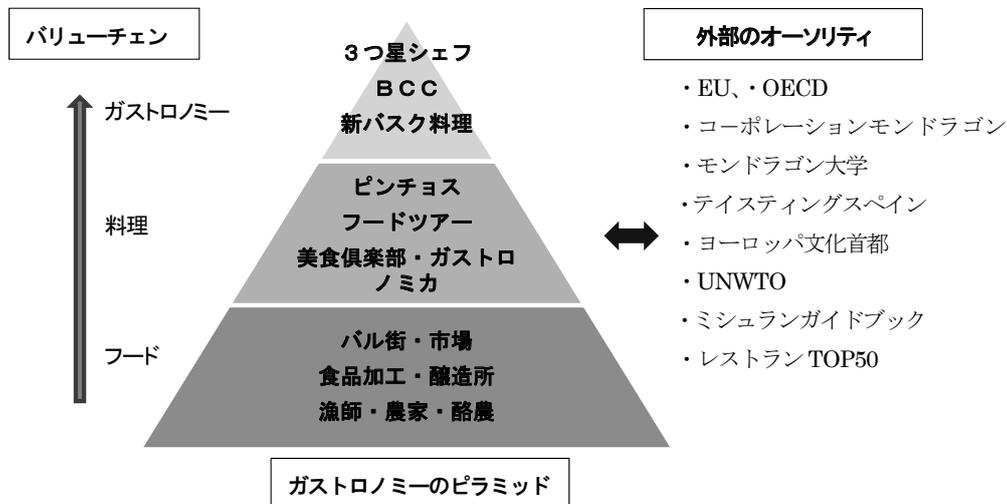
(7) ガストロノミー戦略モラル

図1は美食都市サン・セバスチャンのガストロノミー資源による都市戦略を図式化したものである。ガストロノミー資源を表すガストロノミー・ピラミッドは、左側にフード、カリナリー（料理）、ガストロノミーのバリューチェーンが示され、又、右側にはガストロノミー資源が外部のオーソリティにより連携・関係・支援されていることが示されている。バリューチェーンの原動力となっているのは美食倶楽部、バル街、シェフ、新バスク料理に見られる社会的結束（社会関係資本）である。こうした社会的結束はバスク人社会に特有なものが見ることができよう。

¹⁹ 岩佐十良編集「自遊人11月号」2016, (株)自遊人 掲載の深谷宏治（1975-77：サン・セバスチャン在）へのインタビュー記事を参照。

²⁰ 例えば、SAN SEBASTIÁN FOOD社は各数コースのクッキングスクールと食べ歩きツアーを催行し、グルメショップを併設している。

図-1 サン・セバスチアンのガストロノミー戦略モデル



6. 「戦略2020DSS」に見る都市ビジョン²¹

「戦略2020DSS」はサン・セバスチアン市が2010年に策定した戦略計画である。「戦略2010」に続く「戦略020DSS」には、人口19万人の規模とは思えない高度な都市戦略構想が謳われている。サン・セバスチアン市の戦略策定対象は明らかに都市圏（人口46万人）に焦点があることが分かる。戦略の概要を見ると、4つの戦略的分野—「サン・セバスチアンのデザイン」、「人々と価値」、「つながる都市」、「生きる、楽しむ」を基盤として具体的な6つのプロジェクトが策定されている。まず、4つの戦略分野とは次の4つのエリアを指している。

Area 1：都市のデザイン

イノベーション、科学、知識、創造、文化、ガストロノミー。この都市では、将来の活動として知識とイノベーションに関連する新しいブランドが徐々に刻まれています。

Area 2：人々と価値

将来の都市には、現代の都市を現実のものにしたような人々が必要です。グローバルな進化を達成するために責任ある、積極的で訓練を受けた市民。それは強い価値観や社会的資本によってのみ可能です。協力し、自分自身を組織し、暴力を排除し、人生をリードし、永続かつ持続可能な発展への道を開く市民です。

Area 3：つながる都市

国境を越えた世界でグローバルに考え、ローカルで行動することができるようにするために、また、グローバルに行動するためにローカルで考えていくこと。

Area 4：生きる、楽しむ

生活の質は都市の主要な指数のひとつですが、バランスのとれた開発、持続可能性、貿易とコミュニティサービス、接続性、住宅へのアクセス、レジャー…都市を取り巻く機会を忘れることはありません。自らを改革することができる都市の特徴としてのイノベーション。

さらに、都市モデルの基礎となるこれら4つの戦略分野に基づいて「戦略2010」で定義されていた4つの戦略軸—品質、人々、創造とイノベーション、ネットワーキングに沿って次のような最も重要な6本の都市プロジェクトが策定された。

① スマートで成熟したレジリエンス (Smart Mature Resilience：SMR)

SMRの目的は、気候変動（洪水、火災、寒冷発生など）や重大なインフラストラクチャー（移動性、コミュニケーション、災害など）に起因する主要な危機に対処するための市の能力の分析と改善に貢献するモデルを開発し、レジリエンスを向上させるためにヨーロッパの都市の標準として機能するツールパッケージを生成すること

²¹ ESTRATEGIA2020 Donostia-San Sebastián；HP 2017.10.10参照 <http://www.donostiafutura.com/en>

図-2 戦略2020の4つの戦略分野²²



とである。

② 欧州文化首都2016

ドノスティア／サン・セバスティアンはポーランドのヴロツワフ市と並び、ヨーロッパの文化首都2016である。より自由で人道主義的で人権を尊重する市民、文化と芸術を通じて紛争を解決することを学ぶ参加型社会、創造的プロセスと文化のリーダー、新しい働き方と同様、私たち自身、社会、そして周囲にどのように関係しているかを再考するための始まりである。ヨーロッパ文化の豊かさ、多様性、共通の特徴を強調し、ヨーロッパ市民の相互理解を促進する方法として、ヨーロッパの感性を醸成することに重点を置く。

③ バスク・カリナリー・センター

バスク料理センターは、料理が今後もイノベーションの拠点であり続けることを確実にすることを目的とする。これは、高度な知識を生み出し、資格のある専門家を訓練することを含み、また、ガストロノミーの研究と知識の直接的・間接的な伝達を促進し、国際的に都市や料理技術のイメージを高める。

④ PI@オーディオビジュアル・イノベーション・ハブ

PI@オーディオビジュアル・イノベーション・ハブはZuatzuビジネスパークに位置し、オーディオビジュアルと出版部門と創造的な芸術産業の両方を強化することによって、文化生産のための創造性と革新の拠点にする必要性を強調する。

⑤ エージフレンドリー・シティ（高齢者に優しい都市）

サン・セバスチャンは、世界保健機構の「高齢者に優

しい都市のグローバルネットワーク」の一員となり、このプロジェクトの目的は、高齢者に注目し、健康な高齢化を促進することで、2008年に開始された。高齢者（65歳以上）はサンセバスティアンの人口の22%を占めており（EUSTAT、2010）、この数字は今後数十年にわたり倍増すると見込まれている。このグループは非常に折衷的であり、人生の背景、関心、期待と道筋が異なる人々とより良い都市を建設する上で重要な資産である人々が含まれている。

⑥ タバカレラ—現代文化国際センター

旧タバコ工場の建物をリノベーションした「タバカレラ現代文化国際センター」は、地元のエージェントと国際機関の知識移転を促進するためネットワーク上の場所を提供し、プロフェッショナルな芸術的実践と市民活動を支援する。このプロジェクトはバスク州政府、ギブスコア州評議会、サン・セバスティアン市議会の支援を受けている。

7. まとめ

本論では、ガストロノミーと観光の結びつきが顕著な世界的潮流の中で、欧州を中心としたガストロノミーシティー美食都市の施策を概観し、そうした観光政策に先駆けて美食都市モデルを創りあげたサン・セバスチャンを取り上げ、ガストロノミー資源のアトラクション化の戦略と構造を検証した。さらに市の中期戦略計画に見られる都市計画の要点を概観した。そこに垣間見えたのは、つながる市民、文化・サービス・テクノロジーの創造性

²² E2020DSS、p57（2011）2017/10.20。閲覧<http://www.donostiafutura.com/media/uploads/Plan-Estrategico-E2020DSS.pdf>, 2017.10.20

とイノベーション、ヨーロッパ中都市ネットワーキングなどを基盤に、きわめてヒューマンな創造的産業都市の姿である。サン・セバスチャン市の「戦略2020DSS」の冒頭で戦略事務局長のケパ・コルタ・ムルアはこう述べている。「主要な挑戦は観光とガストロノミーだけでなく、これらは確かに重要だが、しかしサイエンス、イノベーション、文化あるいは社会包摂と価値のような分野で国際的に認められた都市を構築することにある。」²³

(2011)。「戦略2020DSS」に読み取れるのはサン・セバスチャン市民が将来どのような町にしたいかを常に考え、産官学及び他都市とのネットワークにより、産業、文化、市民生活と健康、ガストロノミー、観光を成長させる都市創造であった。サン・セバスチャンのガストロノミー戦略モデルが示唆する中小都市のビジョンは、ミシュランの星以上の輝きを持つであろう。

謝辞：本稿は追手門学院大学（2016年度～2017年度）特色ある研究奨励費制度に採択された研究課題名「ガストロノミーを資源とする欧州美食都市の観光戦略に関する研究」（研究代表者：村上喜郁）に関連する成果の一部である。

²³ Oficina de Estrategia de Donostia/San Sebastián : PLAN ESTRATEGICO DE DONOSTIA/SAN SEBASTIAN E2020DSS. Documento final (2011) <http://www.donostiafutura.com/es/publicaciones/plan-estrategico-e2020dss>, 2016.9.1閲覧