

2021 年度及び 2022 年度日本海学研究グループ支援事業
事業成果報告書

研究課題名:2021 年度:郷土料理・伝統菓子を活用したクルーズ振興策に関する研究
－日本海沿岸地域の港湾を中心に－
2022 年度:郷土料理・伝統菓子を活用した観光政策について
－美味しさを表現する言葉の探求・解明－

研究者:長田 元(富山短期大学 経営情報学科)

1. 概要

本研究は、郷土料理・伝統菓子を活用した観光振興策を考えることを目的に、2021 年8月から 2023年3月まで次の2つのテーマ、1. 郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興策、2. 食べ物の美味しさを表現する言葉について研究を実施した。研究の結果、次の2つを明らかにした。

1. 郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興は、多くの行為体に受け入れられるものであり、地域経済の振興と共に地域文化の伝承に貢献できること。
2. 郷土料理・伝統菓子のおいしさの表現は料理や菓子がもつ美味しさ以上の要素、郷土や比喩を表現するものであり、郷土料理・伝統菓子は通常の食べ物以上の感情を人に与えること。

これらの研究成果は、日本海沿岸地域における食文化の多様性を示すと共に、フードツーリズムの原動力となるほか、地域住民にとってのアイデンティティの源となることを示している。

地域住民の郷土への理解や支持を基盤とした郷土料理・伝統菓子を活かした観光振興と地産地消への取り組みといった観光政策を提唱したい。

2. 問題の所在

近年、地産地消や SDGsの関心の高まりから、それぞれの地域の食を見直し、食べる機会を増やしたり、観光に活かしたりする取組みが推進されている。これらの取組みにおいてより多くの人に地域の食について関心を持ってもらう方法のひとつに、食べ物の美味しさを言葉により共有することが挙げられる(言葉に着目した詳細な背景は4. に記載)。観光の分野では、例えば、「環日本海クルーズ推進協議会」が発足し、広域によりクルーズ振興が行われている。

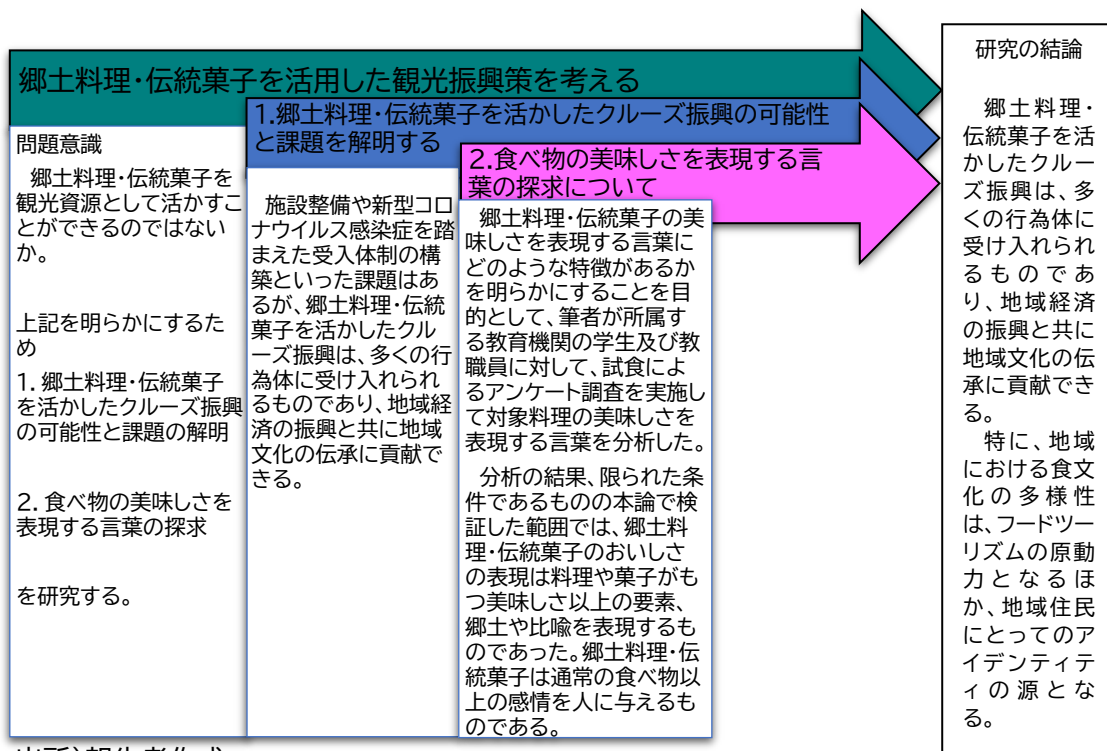
こうした中、郷土料理・伝統菓子のクルーズ振興への活用や、これらの美味しさを表す表現については、十分に研究が行われていないのが現状である。

一般的に美味しさは、五感(味覚、嗅覚、触覚、視覚、聴覚)から得られる食べ物の情報を基に判断している。瀬戸(2022)は、味を表すことばとして、「五味があり、甘味・塩味・酸味・旨味が基本味として知られる」¹⁾と基本的な美味しさの表現を挙げている。また、「味は、実体がありそうで、なさそうで、たとえ実感できても、たちまちに消えゆく、あえかなる存在である」²⁾と

も指摘している。

このため、本研究では上記の問題意識から次の1. 及び2. について研究を行った。

1. 郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興の可能性と課題の解明
2. 食べ物の美味しさを表現する言葉の探求



出所) 報告者作成

図1 研究概要

3. 郷土料理・伝統菓子を活用したクルーズ振興策に関する研究成果

本研究では、郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興の可能性と課題を明らかにすることを目的に、クルーズ振興を行う行政機関、菓子製造にかかわる機関、クルーズ船を運航する法人への聴き取りによる照会を行った。

地方自治体、金沢港振興協会の照会から郷土料理・伝統菓子の活用に対して、肯定的な見解や地元の伝統菓子や特産品を販売・提供する取組みが認められた。具体的には、石川県七尾市では、江戸時代から続く地元銘菓である「えがらまんじゅう」や地元産の米、地元企業の生産物である「やきちくわ」を提供している事例が認められた。いずれも、自治体等が誘客手段として開発した菓子や製品ではなく、長い歴史がある食べ物である。一方、実現には船会社や旅行会社への働きかけが必要であることが明らかになった。また、新型コロナウイルス感染症対策、地元の受入体制や設備に関する課題も認められた。各県の菓子工業組合への照会の結果からは、伝統菓子をクルーズ振興に活用することは意義があり、ビジネスとしても十分成立する、企業の有志から始めることで実現可能性を向上させることができるといった見解が認められた。

一方、課題として 1.施設の充実、2.事業規模を踏まえた支援、3.外国人向けの原材料等の表示が認められた。特に、事業規模を踏まえた支援を求める背景には、菓子業者は法人の代表者が菓子職人も兼ねており、日々の業務、製品開発を行うだけで人的・経営資源の多くを投入せざるを得ないこと、港に赴く場合もそのために時間・費用・労力を投入するため、確実な受注がないと物販は難しいといったことが明らかになった。概要を表2及び表3に示す。

本研究で対象とした地域及び行為体に照会した範囲であるが、郷土料理・伝統菓子をクルーズ振興に活かすことは多くの行為体が受け入れられる活動である。多くの行為体の支持を得られる郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興は、「自分が習慣的に食べているものを、自分以外の人も食べている」場を提供することにより文化の伝達、交流を補完する意義のあるものであると結論付けた。

4. 郷土料理・伝統菓子を活用した観光政策に関する研究成果

本研究では、郷土料理・伝統菓子の美味しさを五感に基づくものや比喩表現、擬音語・擬態語などに分類して解明した。これらの解明により、五感に基づく甘味や苦味といった基本的な美味しさの表現に加え、擬音語・擬態語を用いた表現により、食べ物の美味しさを多様な視点から言語化することができるようになるからである。瀬戸(2022)は、他者と味を共有できないとき「人は味をことばで伝えようとする。どんな味だったのか、どんな雰囲気のお店だったのか、ことばを尽くす」³と指摘している。また、こうした集積が文化であるとも論じている⁴。

多様な視点から言語化された美味しさの表現は、人々の美味しさの伝達の充実や関心の向上を引き起こす。地域において食べ続けられれば、生産量や販売量が増加することに加え美味しさの表現も伝承されることになり、地域振興や文化の伝承につながる。多様な視点から言語化された食べ物の美味しさは、観光振興策にも貢献できる。例えば、国土交通省等(2005)がとりまとめた「食文化を核とした観光的な魅力向上による地域活性化調査報告書(集成版)」において、新潟県上越市は同市の食資源を最も魅力的に表現するキャッチフレーズ(案)として、「雪と伝統に育まれた『真心の味』」を挙げている⁵。甘味や苦味等の基本的な美味しさの表現や擬音語・擬態語を用いた美味しさの表現がより多く解明されれば、こうした活動を一層充実させることができる。このような問題意識のもと、対象料理・菓子の選定を行った。

すしやお菓子は性別や年齢に関係なく多くの人が食べる。長田(2022)(8.研究成果の公表(1)に記載の論文)は、日本海側地域ではすしの郷土料理が多いことを示した。川端、淵上(2016)によると、すしの美味しさを表現する言葉は50あり、同じ米を使用する丼もの26、ライスもの25と比較しても多い。ただし、すしには握りずしやちらしずしなど様々な種類があり、50の表現のうち握りずしは5つの表現となっている。

このため、本研究ではすしの中でも握りずしに着目した。本研究により握りずしの美味しさを表す表現の解明への貢献のほか、同様の研究への応用が可能である。このため、表現が少ない握りずしに着目しつつ、富山湾の魚介類及び富山県産の米のみで作られている「富山湾鮭」を対象とした。

「富山湾鮓」は、富山湾産の旬の地魚を使用した寿司 10 貫の総称である。統一したネタはなく、富山県内にある提供店がそれぞれの店ごとに仕入れたネタをつかい提供している。シャリについても富山県産の米が使用されている。「富山湾鮓」は富山県より「富山県推奨とやまブランド」に認定されている。「大豆鮓」は石川県七尾市の菓子店を中心に、水鮓、きな粉、砂糖等で作られる菓子である。「大豆鮓」は江戸時代に七尾(現在の石川県七尾市)の地を治めていた加賀藩二代藩主前田利常に献上している物の中にあり、その後「大豆鮓」として定着してきた。400 年以上の歴史がある菓子である。七尾市内の菓子店や土産物店に販売されており、手軽に食されていること、保存料がなくとも 1 か月程度日持ちがするため、観光振興に活かすことができると思ったことから選定した。

人々がどのようにおいしさ表現するのか明らかにするため、2022 年 10 月 4 日及び 10 月 25 日、いずれも 17:00 から 18:30 の間に筆者が所属する教育機関の教室内にて、同教育機関に所属する学生及び教職員計 75 名に食べてもらい、美味しさを表現する言葉を選定頂いた。「富山湾鮓」については、教室内にてその場で握って頂いた鮓を市販された紙皿に盛り付けたものを提供し、大豆鮓については、包装されたものを取り出し、適宜紙皿に取ってもらうこととした。

上記の調査にあたり、富山湾鮓を提供している富山県内寿司店 57 店に対して、「富山湾鮓」全体及び個別のネタの美味しさを示す表現をアンケートにより調査した。アンケート結果については、9 店からの回答にとどまったが、2022 年 10 月 4 日及び 10 月 25 日の試食会における表現の参考とした(結果は表 5 及び表 6 のとおり)。

なお、本研究は食品の美味しさを評価することを目的とした、いわゆる嗜好型官能評価を行い「富山湾鮓」や「大豆鮓」の好き嫌いの解明や更なる商品開発を目的とした調査ではない。本研究は表現から文化の要素を考察するものであり、また、属性の影響を完全に排除することができない。具体的には、参加者の全員が富山県内に生活や職業の拠点を有するという属性があるため、属性に着目しながら対象料理の美味しさを示す言語表現に着目した。

こうした属性の特長を踏まえつつ、参加者の多くは食や地域文化を専門に学んでいない学生が大多数を占めた⁶ことから、予め表 1 を配付しておいしさの表現が思い浮かばない場合は、1. 筆者が先行研究を基に挙げた表現、2. 自由記述をそれぞれ選択してもらう手法とした。また、試食の前に「富山湾鮓」の定義、大豆鮓の歴史を解説した。併せて、「富山湾鮓」に関する次の 3 質問を 5 つの選択肢から選んで頂いた。

質問 1 「富山湾鮓」を他者に勧めたいと思いますか。

質問 2 「富山湾鮓」を食べられる富山県は食が豊かであると思いますか。

質問 3 「富山湾鮓」を食べて、富山県の地域を発展させたり、食文化を大切にしたりすることが重要であると思うようになりましたか。

選択肢: そう思う・ややそう思う・どちらともいえない・あまり思わない・思わない

試食会を実施した結果、75名のうち富山湾鮭については64名から、大豆飴は61名から回答があった。これらの回答を五感に基づく表現に分類するとともに、食べ物の評価や個人が有した感情や連想したものといった五感に当てはめることができない表現が認められたことから、これらの分類を行った。具体的には、「感情」、「その他」に加え、郷土に対する思いの表現が認められたことから「郷土概念」に分類した。「感情」とは、先行研究が掲げるような「柔らかい食感」、「塩辛い」といった五感等に基づき示される表現ではなく、直感的に「おいしい」、「美味」とおいしさの評価を表現した言葉である。

「郷土概念」とは、花輪(2016)⁷が示したように E.シュプランガーが示す郷土概念である。具体的には、自然や空間だけが独立したり、誕生地のように最初から与えられたりするものではなく、経済的、社会的、政治的、審美的、宗教的などすべてにおいて人間が全体的に土地と結びつくものとされている。また、上記の「郷土概念」を基に研究を行った花輪(2016)は、「人の生活を充実させる」方向に向かって、地域の発展や伝統文化の継承が行われていることが望まれると指摘すると共に、人がその時に所属している家庭や地域において、「自分にとって大切なもの」(郷土リテラシーなるもの)を育める環境が重要であると指摘している⁸。おいしさの表現は料理や菓子がもつ美味しさ以上の要素、郷土や比喩を表現するものであった。

特に「富山湾鮭」では、殆どの参加者から「富山湾鮭」の美味しさが肯定的に表現された。「宝石」や「玉手箱」といった食べ物ではない比喩表現に加え、郷土を大切にする表現が認められた。「味覚」に関する表現では、「富山湾鮭」において、「魚の自然のうまさを引き出している」「油がのっているけど、しつこくない味わいがありました」「柔らかくて甘く素材の味がよく分かる」といった表現が認められた。大豆飴では「きな粉の味しっかり！ほどよい甘さ。」といった表現が認められた。また、「えだまめの風味がした」、「きな粉のような優しい甘さと香り」等の表現が認められた。実際に食べて捉えたきな粉の甘みや触覚がより意識されたと考えられる。また、大豆飴では「和製キャラメル」、「じいちゃんばあちゃんがよく食べているお菓子の味」といった表現が認められた。会場では一部残った大豆飴を祖父母が好むだろうと思い持ち帰る学生が複数存在した。

「富山湾鮭」及び大豆飴から先行研究が示した食材の自然のままの個性を尊重する食文化である「テクスチャー(食感)文化」の特徴が裏付けられた。こうした食材の良さを表す表現に加え、「海の宝石」「色とりどりの富山の宝石のような印象を持った」「玉手箱」といった食べ物以外のモノを用いた表現が認められた。

とりわけ、「富山湾鮭」を食べて多くの参加者が示した肯定的な評価や郷土に対する肯定的な思い、郷土愛につながる表現は、「富山湾鮭」を観光振興に活かすことができる。菊池(2019)が指摘するように、地域における食文化の多様性はフードツーリズムの原動力となるほか、地域住民にとってのアイデンティティの源でもある⁹。とりわけ本研究において示された「郷土概念」を含む多様な美味しさを表す表現は、地域住民の支持を背景とした観光資源として活かすことができる。ただし、研究手法の制約から特定の教育機関が母集団になっていること、特に調査の結果、回答者の81.3%が同教育機関に在籍する学生となっており、年齢等に

偏りがあることに留意しなければならない。今後は母集団、年齢層や職業等を拡大して実施する必要があるため、課題として留意したい。

上記の制約はあるものの、「富山湾鮎」及び大豆飴から食べ物の魅力や言語表現の多様性が明らかになった。五感に基づく表現に加え、「郷土概念」等を示す表現である。限られた条件であるものの検証した範囲では、郷土料理・伝統菓子のおいしさの表現は料理や菓子がもつ美味しさ以上の要素、郷土や比喩を表現するものである。

5. 研究の総括

以上の研究から、本研究では、次のことを結論付けた。1. 郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興は、多くの行為体に受け入れられるものであり、地域経済の振興と共に地域文化の伝承に貢献できる。2. 郷土料理・伝統菓子のおいしさの表現は料理や菓子がもつ美味しさ以上の要素、郷土や比喩を表現するものであった。郷土料理・伝統菓子は通常の食べ物以上の感情を人に与えるものである。

「富山湾鮎」を食べて示された「郷土概念」を含む多様な美味しさを示す表現は地域住民の支持を背景とした観光資源として活かすことができると考える。地域における食文化の多様性は、フードツーリズムの原動力となるほか、地域住民にとってのアイデンティティの源となる。

6. 提唱

郷土料理・伝統菓子を観光に活用することに対する地域の様々な行為体の肯定的な見解が示されると共に地域住民に与える郷土への想いが示された。郷土料理・伝統菓子を地産地消、地域住民の郷土への理解や支持を基盤とした観光政策、具体的にはクルーズ船寄港時に食他県を行う周遊プランの追加、地域住民がこれまで以上に郷土料理・伝統菓子に触れる機会の増加、地域住民の郷土料理・伝統菓子に対するイメージや美味しさの表現を発信するといった観光政策を提唱したい。

7. 研究成果の公表

(1) 論文

- 1)長田元(2022)「郷土料理・伝統菓子を活用したクルーズ振興策に関する研究—日本海沿岸地域の港湾を中心に—」『比較文化研究』147号 pp.273-285。
- 2)長田元(2023)「食べ物の美味しさを表現する言葉の探求について—富山県及び石川県の郷土料理・伝統菓子を中心に—」『比較文化研究』151号 pp.119-130。

(2) 学会発表

- 1)2021年12月18日 日本比較文化学会関東支部第54回支部例会
「郷土料理・伝統菓子を活かしたクルーズ振興策に関する考察—日本海沿岸地域の港湾を中心に—」。

2)2022年12月18日 日本比較文化学会関東支部 57回支部例会

「食べ物の美味しさを表現する言葉の探求について-北陸地方の郷土料理・伝統菓子を中心に-」。

(3)講義

2023年1月25日、報告者が富山短期大学において担当する講義「日本経済論」において地産地消の観点から研究成果の解説及び講義を行った。

8. 参考資料

表1 対象地域の家庭料理(郷土料理)

	山形県	新潟県	富山県	石川県	福井県	合計
米(もち米含む)を使った料理・おやつ	8	10	8	2	4	32
魚のおかず	1	5	6	11	5	28
野菜のおかず	6	4	5	5	6	26
汁もの	5	1	2	3	1	12
四季の行事食	2	1	2	1	4	10
漬物・佃煮・なめ味噌	4	2	1	0	2	9
そば・うどん・粉もの	3	1	2	0	1	7
年取りと正月の料理	1	2	1	2	1	7
いも・豆・海藻のおかず	1	0	1	1	3	6
肉・豆腐・麩のおかず	1	1	0	3	1	6
小麦・いも・豆のおやつ	0	1	0	0	0	1
合計	32	28	28	28	28	144

出所) 日本調理科学会 (2017)『別冊かたうま 伝え継ぐ日本の家庭料理』(全16冊)を基に報告者作成。

表2 地方自治体等への照会結果

郷土料理・伝統菓子を活かす意義や取組み	課題
<ul style="list-style-type: none"> ・魅力がある。物販であれば可能性がある(山形県酒田市 10/26・新潟市 10/26)。 ・特に高級船は地域とのコミュニケーションを楽しみにしている。また、その土地でしか体験できないことを提供すること、他の地域との違いを表現することも魅力である(新潟市 10/26)。 ・クルーズ振興のため、郷土料理等を活用して旅の満足度を向上させることを検討している。十分ニーズはあるのではないか(富山県高岡市 10/20) ・クルーズ船の乗客はその地の物を帰って帰りたいため、ターミナルでは地元の食品と伝統工芸品等を販売している(金沢港振興協会 11/20)。 ・乗客はその土地独自のものを求めている。地元銘菓の「えがらまんじゅう」¹⁰や「やきちくわ」¹¹(魚肉練り製品)を提供している。また、寄港のお礼として船内における食食用(炊飯用)に七尾産の米を提供したこともある。いずれも乗客の反応は良好である¹²(石川県七尾市 11/9)。 	<ul style="list-style-type: none"> ・国の新型コロナウイルス感染症対策を遵守していく事が求められている(多くの地方自治体) ・心頭内での飲食や対面式の食事会等は事実上開催が難しい。(山形県酒田市 10/26) ・船会社や地元の旅行会社がパッケージを作るため働きかけが必要である(多くの地方自治体)。 ・クルーズ船の乗客は 400 名から 600 名になることもある。七尾市内には力キやなまこ等の特産品があるが、一度に準備するには限界がある。体制作りが必要である(石川県七尾市 11/9)。
<p>その他の見解:陸路、電車、船といった移動手段にこだわらず観光振興を行っている。物産展や昆布の文化を発信することを行っている(福井県敦賀市 10/27)。</p>	

地方自治体・金沢港振興協会への照会結果を基に報告者作成。※記載された日付は照会日。

出所)長田元(2022)「郷土料理・伝統菓子を 활용한クルーズ振興策に関する研究-日本海沿岸地域の港湾を中心に-」『比較文化研究』147号 p.278 表2より。

表3 各県の菓子工業組合への照会結果

	主な見解
山形県 12/14	コロナ前は山形市内で「菓子祭り」を行っていた。交通網の発達で県内各地の企業が集まることはできる。山形市内から酒田港に場所を変えて行うことはできるかもしれない。 庄内地方には有力な企業がある。有力企業を中心とした物販も可能かもしれない。
新潟県 11/10	せんべいやあられ等を作るには大きな設備が必要で、県内の事業者の規模を踏まえると港での対応は難しい。
富山県 12/14	本音では市内散策を兼ねて店舗にきて買い物してほしい。県内の菓子業者は法人の代表者が菓子職人も兼ねており、物販で港に赴くとそのために時間・費用・労力を投入するため確実な受注がないと物販は難しいからである。港での物販は材料費以外を県から補助があればできるかもしれない。 北陸新幹線開業時に類似のことを富山駅で行っていた。お客さんとしてもお菓子が複数あった方が選べるため実施の際は複数企業の有志から始めてもいいと思う。 また、課題として外国人向けの原材料の表示、アレルギー表示への対応を適切に行っていかなければならない。
石川県 11/10	伝統菓子をクルーズ振興に活用することは意義があり、ビジネスとしても十分成立する。宣伝として伝統菓子を作る実演及び伝統文化の紹介を行うことを検討している。 伝統菓子と共に日本酒も楽しむ企画があればいいと思う。また、日本酒であれば富山県、福井県、新潟県にも良いものがあり共同で宣伝することもできる。コロナが収まれば取組みが活発になると思う。
福井県 11/10	お菓子作りを行うには、時間、オープントスター等の設備、水が必要であるため難しい。組合としてそれなりの人を派遣するため、人材の確保も重要である。

各県菓子工業組合への照会結果を基に報告者作成。※菓子工業組合名の下に記載の日は照会日(全て2021年)。
出所)長田元(2022)「郷土料理・伝統菓子を活用したクルーズ振興策に関する研究-日本海沿岸地域の港湾を中心に-」『比較文化研究』147号 p.279 表3より。

表3 「富山湾鮓」及び大豆飴の美味しさを示す表現の分類

	回答数	味覚	嗅覚	触覚	視覚	聴覚	感情	郷土概念	その他	合計(※)
富山湾鮓	64	8	4	1	32	0	18	6	0	69
大豆飴	61	50	3	11	0	0	2	0	2	68

※「富山の郷土の味を感じました。全てが口の中でぶりぶりと新鮮さを感じました。」というように、郷土の概念と触覚を同時に示す表現は2つとして計上した。従って、表現の合計は回答数(回答者数)を上回っている。

出所)報告者作成。

表4 「富山湾鮓」と富山県に対する郷土意識

	そう思う	やや そう思う	どちらとも いえない	あまり 思わない	思わない
「富山湾鮓」を他者に勧めたいと思いますか。	60	5	0	0	0
「富山湾鮓」を食べられる富山県は食が豊かであると思いますか。	57	7	1	0	0
「富山湾鮓」を食べ、富山県の地域を発展させたり、食文化を大切にしたりすることが重要であると思うようになりましたか。	55	10	0	0	0

出所)報告者作成。未回答0である。

表5 富山県内寿司店へのアンケート結果 9店舗から回答

質問項目	回答
総体としての「富山湾鮓」の美味しさを示す表現があればご自由に記入ください。	カレンダーみたいに1ヶ月ごとにネタがわかる/網のはいった9月から2月頃までおいしいです/新鮮さと安心して食べられる/概して外洋のお魚は大きくなりますが、大きさでいうと根付魚、湾内の魚がおいしくブランド魚となります/毎回、正直に提供し続ける難しさ!それが、富山湾の魚に拘り続ける事/富山のすし店大将は、寡黙で生真面目な人が多い。その所作はひとつひとつのネタを大切にしたり握りはため息の美味しさです。/富山ならではの魚/ホタルイカ(3月~5月)白海老(4月~11月)バイ貝(通年)甘海老(通年)鱒(冬)紅ずわい蟹(9月~翌年5月)/立山の伏流水が富山湾に湧き出し、ミネラル豊富な水で魚たちが育っているのが甘みが強くなる。

出所)アンケート結果を基に報告者作成。

表6 富山県内寿司店へのアンケート結果 9店舗から回答

質問項目	
次の個別のネタは JR 富山駅新幹線改札口内に展示されている「富山湾鮭」です。個別のネタの美味しさをご記入ください。 ※普段お客様に提供する際に紹介する一言なども可です。	
回答	
ホタルイカ	中のわたがおいしい/しゅんの時はおいしい/小さなイカでも大きな美味しさ/口の中でとろける「ワタ」の旨味/富山湾におけるホタルイカは産卵にくるためオスよりメスがおいしいといわれます/生臭くない美味さ。毎回とれたてを提供します。/まるまると太ったホタルイカはぶりっとした身の食感。濃厚なワタが癖になる。/茹でると内臓の甘みが美味。生は内臓は取り出して目や口、背骨を取り除き、刺身でコリコリ感が美味。/4～5月にとれたホタルイカは内臓に卵が入っているからおいしい。
アマエビ	甘味は一番/全国のお客様はほとんど知っている/甘くてやわらかいうまみ/天然の甘エビの甘さ/子持ちとなるまで4年はかかります/2, 3回寝かすことで甘みがまします。/北陸の高級食材。子持ち甘えびは絶品。/肉厚で甘くて美味。/甘味が強い。
カワハギ (ウマツラハギ)	キモと身のハーモニー/あっさりした白身あぶらをのせて食べて/見た目より高級なうまさ/本カワハギはそれ程とれませんが、底引きでオスがいます/海がきれいな富山湾、着物濃厚さがちがいます。/鮫と書きます。肝も美味で合せて味わうと一層旨みを楽しめる。/肝と身を一緒に食べると美味/キモがうまい。
ベニズワイガニ	安定の甘味/甘味があっておいしい/バランスの良い上品なカニの味/みずみずしいカニのうまさ/ジューシーさと甘さが特徴です。/富山のベニズワイガニ以外は全部ズワイガニ。/瑞々しくて甘い/ベニズワイガニのしゃぶしゃぶもおいしい。
シロエビ	富山の代表のすしネタ/アマエビより甘味が強い/生でも、揚げてもしすによく合う/小さなエビの中にほのかにあまみ、うまみがある/専門に漁が行われるのは富山湾だけです/生の手むきにこだわっています。/富山湾は少し出ただけで海が深くなる地形により海の宝石「白エビ」が。皮むき講習会があるくらいです。かき揚げもいいですが生が一番。/甘海老より小さいが甘みは甘海老より強い。/甘えびよりシロエビの方が甘い。
バイガイ	バイの種類によっていろんな味がある/こりこりと食感がよい/深い海のたしかなおいしさ!/コリコリの食感に貝のうまみがある/浅瀬なので採れる貝の種類が少ないのです/外敵が少ない富山湾! 肝のうまさとバイの香りがおいしい。/コリコリ特有の甘味。/コリコリ食感が良い/バイガイはよく噛んで食したら甘くておいしい。
ブリ	あたまからしっぽまでおいしい/あぶらがのっておいしい/全く言う事なしのダイナミックさ/富山の味/新潟から石川へ南下していくのですが、氷見がうまいです/氷見のブリの脂は雑味がなく脂がクリア。/富山湾の王者。脂ののりがよく定置網漁による漁法の発祥地。/脂があり、甘さもある。/ぶりの炙りもいい。
本マグロ	富山のなつのすしネタの代表/赤身は甘味がある/すしネタの王将/とれたて赤身の味、ゆっくりねかした脂ののったトロ/夏に北上していきます/食感があるのが特徴。/一匹でも大きな魚。部位によりうまさ違う魅力。/生ならでの食感や味が売り。/4月～7月の近海本マグロは身が弾力があっておいしい。
ヒラメ	昆布もおいしい/新しいとこりこりした食感がいい/身も骨もいろいろいけます。/淡泊な白身の中のうまみ/香りがよくもちもちしている。/冬は最も脂がのって身も引き締まってコリコリとした歯触り。/上品な味わい/とれたては身が透き通っている。
ノドグロ	上品な油がおいしい/白身なのにあぶらがのっている/寿しばかりか何にしても美味しい!/本来は山陰の魚です/富山のノドグロのエサはホタルイカやエビです。/脂が甘く香りがいい。/濃厚な甘みを味わえる高級白身魚のひとつ。/皮目を炙ると脂が出てきて美味/脂がのっているからおいしい。

出所)アンケート結果を基に報告者作成。

注

- 1 瀬戸賢一(2022)『ことばは味を超える』海鳴社 p.11 より。
- 2 同上 pp.23-24 より。
- 3 注 4 pp.60-61 より。
- 4 注 4 p.72 より。
- 5 国土交通省・農林水産省・登別市・会津若松市・那須町・上越市(2006)「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査報告書(集成版)」p.35 より。本報告書は食と観光の両者を取り巻く諸課題を包括的に解決、地域活性化を図ることを目的としている。モデル地域として北海道登別市、福島県会津若松市、栃木県那須町、新潟県上越市の取組みを紹介している。http://www.mlit.go.jp/kokudokeikaku/souhatu/h17seika/2shokubunka/02_syu_01hokokusho.pdf 2023年2月23日アクセス。
- 6 経済学、経営学、外国語をはじめとする人文社会科学、情報学科等を学ぶ富山短期大学経営情報学科の学生及び教職員、同短期大学の総務・企画・経理等を担当する職員が中心となり参加した。
- 7 花輪由樹(2016)「現代社会における郷土料理概念の一考察 E. シュプランガーの郷土概念より」『家政学原論研究』第50巻。
- 8 同上 p.36。
- 9 菊池俊夫(2019)『フードツーリズムのすすめ スローライフを楽しむために』フレグランスジャーナル社 p.142 より。
- 10 石川県の伝統菓子で、饅頭の表面にもち米の粒が原形をとどめた状態で散らされている。1601年に徳川秀忠の娘であ

る珠姫が前田利常(加賀藩藩主)に輿入れした際に、加賀藩の御用菓子士の榎田吉蔵が献上したとされている菓子の一つを発祥としている。

¹¹ 七尾市に本社がある株式会社スギヨが製造している。同社の「ビタミンちくわ」は60年以上流通している。
<https://www.sugiyoko.co.jp/company/message.php> 2021年11月10日アクセス。

¹² 2021年11月9日七尾市役所産業振興課への照会。

9. 参考文献

石毛直道(2015)『日本の食文化史—旧石器時代から現代まで』岩波書店。

金丸弘美(2018)『地域の食をブランドにする！—食のテキストを作ろう』岩波書店。

雁屋哲・花咲アキラ・小学館/シンエイ動画 美味しんぼ 公式チャンネル【デジタルリマスター版】

<https://www.youtube.com/c/Oishinbo> 2022年6月1日から11月6日の間視聴。

川端晶子(2006)「日本人はなんと豊かな味覚表現をもっているのだろうか—米料理にみる日本人のおいしさ表現について—」『食の科学』2006.4(No.338)pp.28-37。

川端晶子・淵上匠子(2016)『おいしさの表現辞典 新装版』東京堂出版。

菊池俊夫(2019)『フードツーリズムのすすめ スローライフを楽しむために』フレグランスジャーナル社。

瀬戸賢一(2022)『ことばは味を超える』海鳴社。

長田元(2022)「郷土料理・伝統菓子を活用したクルーズ振興策に関する研究—日本海沿岸地域の港湾を中心に—」『比較文化研究』第147巻 pp.275-283。

花輪由樹(2016)「現代社会における郷土料理概念の一考察 E. シュプランガーの郷土概念より」『家政学原論研究』第50巻 pp.30-38。

波瀲郁代(2020)「新しい観光のあり方と『食』」『運輸と経済』第80巻第1号 pp.25-29。

林尚嗣・山鹿久木・林亮輔・林勇貴(2018)『地域政策の経済学』日本評論社。

下平尾勲・伊藤維年・柳井雅也(2009)『地産地消費かで活力のある地域経済への道標』日本評論社。

富山県(2021)「伏木富山港におけるクルーズ船受入の際の感染拡大予防マニュアル」

<https://www.pref.toyama.jp/documents/15874/manyuaru.pdf> 2021年12月20日アクセス。

とやま地産地消県民会議・富山県(2022)「第3期とやま地産地消推進戦略」

<https://www.pref.toyama.jp/documents/25542/3rd.chisanchisyo.senryaku.honbun.pdf>

2022年11月12日アクセス。

日本調理科学会(2017)『別冊かたうま 伝え継ぐ日本の家庭料理』(全16冊)農村漁村文化協会。

日本を元気にするみなとづくり実行委員会(2020)『みなとが紡ぐ未来 日本を元気にする7つのメッセージ』ウエイツ。

早川文代、岩政由布子、畑江敬子、島田淳子(1999)『食感覚の擬音語・擬態語の収集と選定』日本家政学会誌 Vol.50 No.5 pp.481-490。

早川文代(2011)「食感覚表現の整理・体系化—『おいしさ』を何と表現したらよいか—」『食品と開発』VOL.46 No.3 pp.14-17。

松尾章子(2014)『食べ物のおいしさを表すことばに関する研究』京都府立大学博士論文 pp.1-87。

村山めい子・相沢陽子・根岸洋(2021)「秋田のクルーズ観光：秋田港の訪日クルーズ客の調査」『国際教養大学アジア地域研究連携機構研究紀要』第12号 pp.1-34。

安田巨宏(2016)『フードツーリズム論—食を活かした観光まちづくり—』古今書院。

山縣宣彦・加藤一誠(2021)『「みなと」のインフラ学 PORT 2030の実現に向けた処方箋』成山堂書店。

山口有次・戸崎肇(2021)『観光・レジャーによるアジアの地域振興』芦書房。