

飛騨高山の地域食における地域住民と観光客の認識

Comparison of perceptions of local residents and tourists on the local food in Hida-Takayama area

地域／論文

建築デザインコース

寺澤 歩花
Terazawa Honoka

研究目的

観光客は伝統食を含む地域食に対して、その土地でしか食べることができないという特別感を抱いているが、実際にその土地で暮らしている人の食卓には観光客が食しているような地域食は根付いているのだろうか。有名観光地である飛騨高山を対象地として、地域住民の食卓と地域食として観光客が認識し食しているものの差異を明らかにするとともに今後の地域食の在り方について考察することを本研究の目的とする。

結果と考察

調査方法として、①インターネット・文献を用いた飛騨高山の地域食に関する情報の調査、②地域食を提供する飲食店へのヒアリング調査、③飛騨高山に在住の一般家庭を対象にした食事に関するアンケート調査をおこなった。それぞれの調査から地域食が、地域住民はほとんど食べないが観光客に人気のあるもの(例:朴葉味噌)、両者ともに食べられているもの(例:飛騨牛、中華そば)、観光客にあまり知られていないが地域住民の食卓には頻繁に並ぶもの(例:なつめ煮)という3種類がみられた。

結論

地域食について、観光客に向けて発信されている情報や提供されている料理は観光資源として重要な役割を持っており、地域の文化や伝統を外部に伝えることができる手段の1つである。

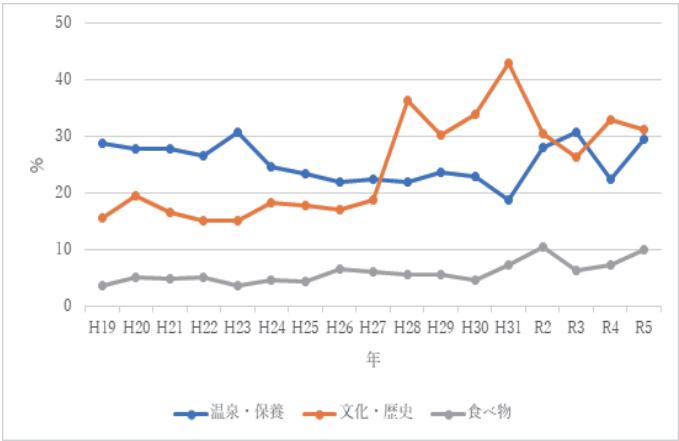


図1 飛騨高山への観光の目的
：「食」は観光目的として近年重要性を増している。

しかし、朴葉味噌のような代表的な地域食は、現在も地域住民の食卓に常に並んでいるわけではなく、観光客向けの地域食という位置づけになっている。一方で、代表的な地域食ではなく観光客にとっての知名度は低いが、地域住民の食卓には並んでいる地域食の存在も明らかとなった。今後の地域食の在り方については、観光地で提供される料理を観光資源として重要視すると同時に、地域住民の食文化が本来持っている魅力を再認識しそれを観光客と共有することが大切ではないだろうか。

表1 アンケート結果①「家庭ごとの地域食の数」一部抜粋
：4日間の食事内容の調査にもとづく

地域食	家庭1	家庭2	家庭3	家庭4	家庭5	家庭6	家庭7
だんご		1					
飛騨牛	1 (焼き)						1
中華そば		2					2
なつめ煮							1
ササゲ (ギ) 煮・炒め			1		1	1	
けいちゃん				1			
豆腐ステーキ				1			
なつめ煮				2		1	
ごも豆腐							
大根菜					2		
切り漬け							2
ころも煮							1
漬物 (その他)	1				4	3	13
煮物 (その他)			4				2
とんちゃん							
松茸							
鮎							
かぼちゃ				2 (煮物)		3	

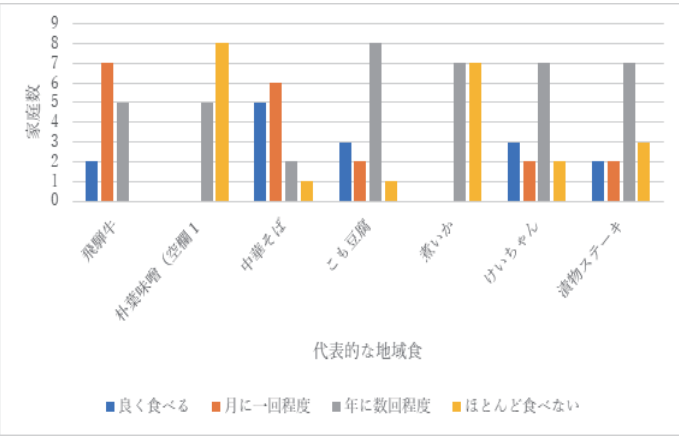


図2 アンケート結果②「代表的な地域食を食べる頻度」