

琉球大学学術リポジトリ

食料・農業・農村からみた観光開発アプローチの視点

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学大学院観光科学研究科 公開日: 2013-04-02 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 板垣, 啓四郎, Itagaki, Keishiro メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24564/0002007343

食料・農業・農村からみた観光開発アプローチの視点

Tourism Development Viewed from Food, Agriculture and Rural Area

板垣 啓四郎*
Keishiro ITAGAKI

はじめに

食料、農業、農村をベースにしてこれを観光に結びつけるグリーンツーリズムとその具体的な展開事例および沖縄におけるグリーンツーリズムのあり方については、すでにさまざまに紹介また提言されている(西村、2011)。

それぞれの地域が特有の風土と長い歴史のなかで育み培ってきた食文化、自然のおよび社会・経済的な諸条件とその条件変化のなかで営々と続けられてきた農業、そしてそこに息づく人々がコミュニティを形成して固有の社会と生活の様式を伝承してきた農村を、観光産業という経済空間に落とし込み紡いでいくところに地域性を色濃く帯びたグリーンツーリズムの特性が存在しているといえよう。この地域特性を観光化して観光客という顧客の満足度を最大化し続けることが、文字通り「観光開発」である。おかれている自然と農林水産業の営みが融合して形成される環境や景観の美しさも、観光開発の重要な要素の一つであることはいままでもない。

農村の集落内には、社会的慣習や生活の知恵あるいは共同体意識など可視化できない特有の伝統的諸資源が数多く残されており、これを今後の観光開発に活かすことも重要な視点と考えられる(板垣、2011)。

本論文では、食料、農業、農村をベースにした観光開発のアプローチを整理し直すなかで、食料・農業・農村を観光に融合させたパラダイムに可視化できない諸資源を考慮に入れた新たなグリーンツーリズムの枠組みの提示を試みることにする。

1. 食料・農業・農村からみた観光開発アプローチ

食料、農業、農村をベースとした観光開発には、観光という要素が食料・農業・農村の部門へ向かいつつ融合していく「外部誘導型アプローチ」と、食料・農業・農村の部門がもつさまざまな内在的要素が観光へ向かって融合していく「内部誘発型アプローチ」の2種が存在すると考えられる。さらにはこの2種を組み合わせた「連携型アプローチ」が考えられる。実態的にはこの連携型アプローチで観光開発は進んでいくといえよう。たとえ食料・農業・農村を観光に取り込むべき要素としなくても、観光で起業化する主体には、外部投資による環境整備や制度・政策の枠組みの構築が必要になる。外部投資には、アクセス道路の敷設や観光案内所とか宿泊施設の設置などインフラの整備が含まれるであろうし、制度・政策には、資金供給のための融資システム、観光開発に向けたランドデザインの構築と観光オペレーションなどに必要な人づくりシステム、情報・知識の収集分析に基づいて新しい観光のコンセプトと手法を創り出す研究開発システム、税制の優遇や補助金の供与および広告・宣伝など観光をプロモーションする誘導策などが考えられる。とはいえ、こうしたことは観光開発のための条件整備、いわば「箱もの」とか「外枠」といわれるものであり、実際にはいかなる地域資源を使ってそこにどのような内容とプログラムを盛り

* 東京農業大学国際食料情報学部

込んでいくかが重要な決め手になる。これまでともすれば、箱ものや外枠だけが先決・先行して進み、顧客の潜在的ニーズを考慮した観光シーズの掘り起しや観光コリドールの設定、地域で固有に存在する有形・無形の資源の活かし方など、いわゆる観光に盛り込むべき地域のもつ独自性を時代の流れに即して組み替えながら活かしていく力がやや弱かったように考えられる。

2. 食料・農業・農村にある顧客ニーズとニーズ充足の戦略

食料、農業および農村に分けて、それぞれにいかなる観光に向けた顧客ニーズが存在し、またそのニーズをどのように充足させるための戦略が考えられるかを、概括的に整理することにする。

(1) 食料を提供する

【ニーズ】

・食材が地元産である・これまで体験したことのない風味や食感を期待できる・健康／美容と安全／安心を訴求できる・食材／調理／加工の仕方などに関して情報と知識が提供される・メニューや食品の名が知れ渡っている・納得のいく価格が設定されている・食する場の環境と雰囲気がよくフィットし人にもやさしい・食品の大きさや重量が適切でネーミングや包装がアトラクティブである・食品が人に贈って喜ばれる

【戦略】

・顧客のニーズ（性別・年齢別・現住所別など）を正確にとらえその変化を追う・顧客のニーズを創造する・他所の取り組みから学ぶ・大量生産よりも稀少性／差別化／サービス化に注力する・地元産食材の供給者と利用者間で契約システムを締結する・知識と情報と人材を集め食の研究開発を進める・関係者によるコンソーシアムを創設する

(2) 農業を体験する

【ニーズ】

・農作業の実体験を通じて体を動かす・自然に触れ合い季節の移ろいを感じる・農作業を通じて自らの感性と感覚を取り戻す・小さいころの故郷経験を呼び戻す・作物の栽培や動物の飼育がたまたまなく好きだ・安全・安心な作物を自ら栽培して収穫する・自ら作ったものを売る／売れるものをつくる・農業を通じて「食・農・環境」を語る

【戦略】

・圃場や果樹、家畜のオーナー制度をつくる・指導つきの農園実践講座を開設する・環境保全型農業にこだわる・ビジュアルなミニ新聞を作成・頒布する、ホームページを立ち上げる・農体験コンテストを開催する・収穫物（加工品を含む）を即売青空市場に出す・収穫物（加工品を含む）を自宅や友人宅へ配送する・収穫祭などイベントを催す・農園に地元の講師を呼んでミニ講演会を開催する・体験型グリーンツーリズムを仕掛ける

(3) 農村に滞在する

【ニーズ】

・ゆっくりくつろげる農村（田園）空間がほしい・日常性を脱した異体験（園芸、工芸、民芸、文芸など）をしたい・美しい農村景観に身をおきたい・豊かな自然環境を学びたい／自然と遊びたい（環境教育）・農村の伝承・口承文化に触れたい・農村に特有の住家に泊まりたい・バイオマス資源を使って生活したい・季節に応じた農村の年間行事に参加したい・滞在する農村で伝統食と農業を結びつけたい

【戦略】

・滞在日数や滞在目的に応じた種々の周遊コリドールをつくる・村内に食房／工房／遊び場などをつくる・美しい農村景観の維持と修復に努める・美しい農村景観の認証制度をつくる（→ 国や県の仕事）・伝承文化・口承文化の担い手を育てる・リピーターを人材登録して特典を与え能力活用場の設ける・セン

スの磨かれたリゾート開発プランナーをおく・自然資源と自然環境の保全のために人と資金を還流する仕組みをつくる

3. 食料・農業・農村を観光で紡ぐ

食料、農業そして農村という地域資源なり地域個性をベースとした構成要素を、どのようにして観光で紡いでいくかが、独創性のある観光開発のアプローチといえよう。この場合に「内部誘発型アプローチ」でいくとすれば、地域レベルでの経済開発モデルとしては、食料 - 農業 - 農村を有機的に連結させてその連結環をコアな部分とし、その周辺に域内に立地する商業、工業などの在来的な産業部門がもつ多様な機能を繋げて相乗効果を発揮させる「農商工連携」が有効な選択肢といえる。「食料産業クラスター」の構築と言い換えてもよい。そしてこの食料産業クラスターに観光開発という外枠をはめていけば、クラスターは顧客のニーズを巧みに取り入れながら動的に形成・発展していくであろう。

もう一つの視点は、農村・集落のなかの個人が主体となり、農業を基幹としながらも農業生産だけでなく農畜産物を加工・販売して付加価値分を自己の経営に取り込んで所得形成力を高める「農業の6次産業化」を起点とし、それを観光で紡いでいく方法である。これは、これまでもグリーンツーリズムとして発展を遂げてきたが、これからは食や農を通じた体験型のグリーンツーリズムだけでなく、農村や家族に言い伝わる民話、民芸、民謡、信仰、お祭りなど可視化できない要素なども観光資源として取り入れ、宿泊し滞在する顧客に主体的かつ主観的な感動を与える新たな次元のツーリズムを考えていくことも重要ではなかろうか？

いずれにしても、地域レベルとしての農商工連携および個人レベルとしての6次産業化を起点として、そこに地域個性を考慮した観光の外枠をはめ込む発想が必要になっていくものと考えられる。

参考文献

板垣啓四郎（2011）「可視化できない集落内在の伝統的諸資源をどのように観光に活かすか」『観光科学』第3号，琉球大学大学院観光科学研究科，pp.71-72

西村美彦（2011）「沖縄における農村開発から見たグリーンツーリズム」『観光科学』第3号，琉球大学大学院観光科学研究科，pp.35-47