

ベルギー・西フランドレン州ワトウ地区における

フード・ツーリズムの重層構造モデル

Examination of Multilayer Model of Food Tourism in Watou, West Flanders, Belgium

飯塚 遼*・菊地 俊夫**

Ryo Iizuka Toshio Kikuchi

摘要

本研究は、菊地（2008）によって示されたポスト生産主義的なルーラル・ツーリズムのフレームワークとしてのフード・ツーリズムの重層構造モデルを、ベルギーにおける農村集落のワトウ地区を事例として実証することを目的とする。フード・ツーリズムのフレームワークは、従来のルーラル・ツーリズムのフレームワークを生活文化や食文化、あるいは美食文化にまで拡張させたものであり、地域資源を活用した持続的なツーリズムとして、地理学や観光学をはじめとするさまざまな分野において注目されている。そこで本研究においては、観光対象の分布や土地利用に関する調査といった現地でのフィールドワークから得られたデータに基づいてフード・ツーリズムのモデルの検証を行った。その結果、ワトウ地区においては、ホップ栽培などの農村景観を対象とする原初的なルーラル・ツーリズムの空間から、よりツーリズム対象が「食」に収斂していくグルメ・ツーリズムの空間にかけての4段階のツーリズム空間が存在していることが明らかになった。これらの空間が観光資源として相互に関連することで、重層的なフード・ツーリズムの構造は持続的なものとなり、そのことがワトウ地区の活性化や農村の持続性に大きく貢献していた。

I. はじめに

1.1 研究背景

20世紀後半の社会・経済構造の変化は、都市だけではなく農村にも大きな影響を与えてきた。第2次世界大戦後の世界的な食料不足のなかで、農業の分野においては生産の拡大や専門化、単位面積あたりの収量の増大といった生産性や経済性を追求する生産主義の思想が、経済成長をめざす西ヨーロッパ諸国やアメリカなどの西側諸国を席卷した。しかし、生産主義の重視は、農業の機械化とともに化学肥料や農薬の使用を促進させ、結果として人口流出にともなう農村コミュニティの崩壊と、土壌汚染や水質汚濁などの環境破壊を引き起こした（Woods 2005）。1990年代になると、

そのような生産主義に対する反省に加え、食に対する関心の高まりと、先進国経済における農業比率の相対的な低下なども相まって、次第に農業の基本的な考え方や姿勢はポスト生産主義に移行していった（Ilbery 1998, Argent 2002, Wilson and Rigg 2003）。ポスト生産主義の視点では、農村は生産空間としてだけでなく、消費される空間として捉えられ、農村空間の商品化「commodification」（Cloke 1992, Butler et al. 1998）や人々の農村に対する憧憬であるルーラル・アイドル「rural idyll」（Little and Austin 1996, Matthews et al 2000, Horton 2008）といった概念が議論されるようになった。農村空間の商品化における議論のなかでは、農村地域の自然や歴史、あるいは景観や生活文化といったルーラルリティの消費が背景にあるとされ、なかでもルーラル・ツーリズムがルーラルリティを保全するだけでなく、農村の多機能化や再活性化を促進するものとして注目されてきた（Cloke 1992 1996; Ilbery 1998）。

菊地（2008）は、ルーラル・ツーリズムの研究には、①ツーリズムの実態に関する静態分析と、②ツーリズムがもたらした地域変化の動態分析、そして③ツーリ

*首都大学東京大学院都市環境科学研究科観光科学域
日本学術振興会特別研究員 DC
〒192-0397 東京都八王子市南大沢 1-1 (9号館)
e-mail ryo.iizuka.1986@gmail.com

**首都大学東京都市環境学部都市環境科学研究科
〒192-0397 東京都八王子市南大沢 1-1 (9号館)
e-mail kikuchan@tmu.ac.jp

ズムによる農村環境の保全と適正利用の持続システム分析の大きく3つのスタイルがあるとし、ポスト生産主義への視点変化が進行するにつれて、静態的な分析から動態的な分析へ、そして持続システムの分析へと変化してきたと述べている。さらに、菊地(2008)は、ルーラル・ツーリズムの研究では、農村や農業、ツーリズムのメカニズムを地域要因の結びつきから説明することはできるが、農村の環境や地域資源の多様性を統合するフレームワークの構築には限界があるとし、その問題をクリアするフレームワークとしてフード・ツーリズムを提唱した。

フード・ツーリズムのフレームワークに関する研究には、菊地(2008)のほかに民俗学や文化人類学の観点のLong et al. (1998)や地理学的な観点から研究したHall et al. (2003)などがある。Long et al. (1998)は、「食」にまつわるツーリズムを「Culinary Tourism」と呼び、「故意的かつ冒険的に特定の食文化に触れあうこと」と定義している。また、Hall et al. (2003)は、フード・ツーリズムを「『食』の生産者や加工者を訪問したり、『食』に関わる祭に参加したり、特定の『食』で有名なレストランや産地を訪れる」ツーリズムであると定義し、「特定の『食』を味わいたいという欲求や、それらが生産されている場所を訪れたいという欲求」に基づいて生じるものであるとした。つまり、フード・ツーリズムとは「食」とそれに関連する生産過程や生産景観、食文化などが対象となるツーリズムであるといえる。さらに、Hall et al. (2003)は、フード・ツーリズムにはいくつかの空間的な段階が存在し、農村の自然景観や文化景観を対象とするルーラル・ツーリズムや、作物の栽培景観や直接販売といったものを対象と

するアグリツーリズムに加えて、地域の生活文化や食文化にまで対象が拡大し、観光対象それぞれが相互的かつ重層的に関連しあうことで、より持続性のあるツーリズムが築きあげられるとした。菊地(2008)では、それらの定義やHall et al. (2003)のフード・ツーリズムの空間的構造の理論をふまえ、フード・ツーリズムの重層構造モデルを示した(図1)。すなわち、菊地(2008)は、フード・ツーリズムが文化や歴史背景を基盤としてルーラル・ツーリズムの空間とアグリツーリズムの空間、そしてスロー・フード・ツーリズムやグルメ・ツーリズムの空間によって構成され、それぞれのツーリズム空間における観光対象が結合因子となって相互的に結びつくことによって、ツーリズム空間が重層化し、より安定したものとなるとした(図1)。

しかし、菊地(2008)ではフード・ツーリズムの重層構造モデルの構築とフード・ツーリズムの事例研究の紹介のみにとどまり、事例研究にあてはめた重層構造モデルの妥当性に関する具体的な検証は今後の課題としてきた。フード・ツーリズムのフレームワークは、地域資源を活用した持続的なツーリズムとして地理学や観光学の分野で注目されており、重層構造モデルの汎用性を明らかにすることは、今後のフード・ツーリズム研究にとっても大きな意義があると考えられる¹⁾。そこで、本稿はベルギー西部、西フランドレン州ワトウ地区を事例としてフード・ツーリズムの空間的な構造を明らかにするとともに、菊地(2008)で示されたフード・ツーリズムの重層構造モデルの応用について検証することを目的とした。

本稿は5章からなり、次項でワトウ地区の概要に触れたあと、2章ではワトウ地区の伝統産業であるビー

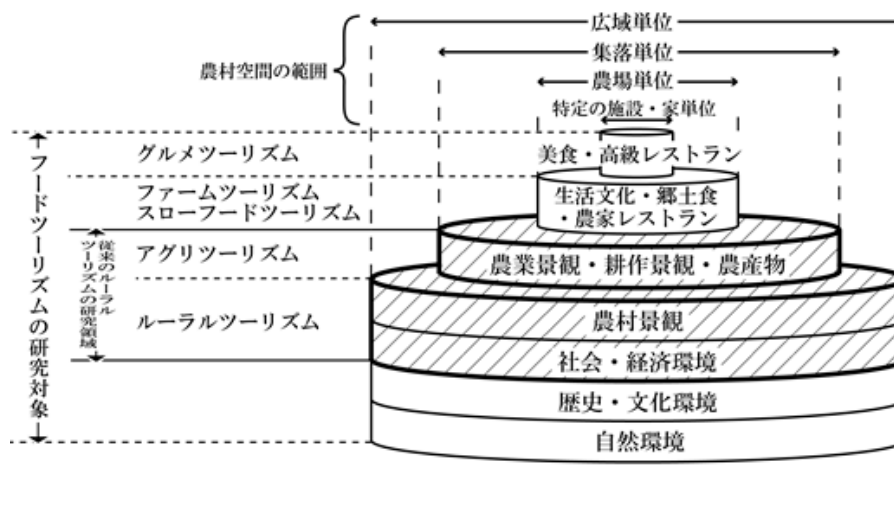


図1 菊地(2008)におけるフード・ツーリズムの重層構造モデル

ル醸造の歴史について述べる。また、3章では、ワトウ地区におけるビール醸造の現況について、ヨーロッパにおけるビール生産状況を鑑みながら俯瞰する。さらに、4章では、ワトウ地区におけるフード・ツーリズムを構成する多様な観光対象について言及する。そして、5章では、ワトウ地区におけるフード・ツーリズムを構成する要素を整理し、重層構造モデルへの適用を考察する。

1.2 研究対象地域

本稿の研究対象地であるワトウ地区は、ベルギー・西フランドレン州のフランスとの国境の町、ポペリング市に属する農村中心地とその周辺を含む集落である(図2)。ワトウ地区の地形は、南部のフランス側から北海沿岸の海岸低地にかけて広がる緩やかな丘陵と谷が連続する台地地形であり、ワトウの農村中心地は、Warandebeek という小河川に刻まれた台地の末端に位置している。ワトウの集落としての成立は、中世初期の7世紀から9世紀のころとされ、領主によって支配される典型的な封建社会制の農村であった(Rubbrecht 1983)。ビールにホップが一般的に使用されるようになる11世紀ごろには、ワトウ周辺の土地が北海沿岸の砂丘帯や湿地帯に比べると高燥で土壌も肥沃であったた

め、ホップ生産が発展するようになった。それ以来、ワトウ地区においてはホップ生産の農業と、ビール醸造の工業が密接に関わる形で産業が展開するようになった。現在でも、地域の主幹産業はジャガイモや麦類やホップの栽培、そして酪農や肉牛飼養などを加えた農業であり、それら以外にはビール醸造業とカフェ・レストランなどの観光と結びついた飲食業が存在している。

ワトウ地区では、ビール醸造業の衰退や、第2次世界大戦後の農業生産構造の変化にともなう農業就業機会の減少によって、都市への人口流出が深刻な問題となっている(Thissen et al. 2010)。2010年現在のワトウ地区の人口は、アペーレとシント・ヤン・テル・ビーゼンという2つの集落も含めて1,828であり(ポペリング市 HP)、ビール醸造がピークとなった1910年代の人口の約半分になっている(ワトウ・コミュニティ HP)。このような人口の流出は、既存の産業に対して影響を与えるだけではなく、地域コミュニティの存続にも大きく関連する。そのような問題に対応し、地域の就業機会を増やすために、近年ワトウ地区では、地域資源を活用した職人工芸的なビール醸造やホップ栽培といった地域の伝統産業とともに、郷土料理やそれをさらに洗練させたグルメ志向の料理を資源としたフード・ツーリズムが促進されている(図3)。したがっ

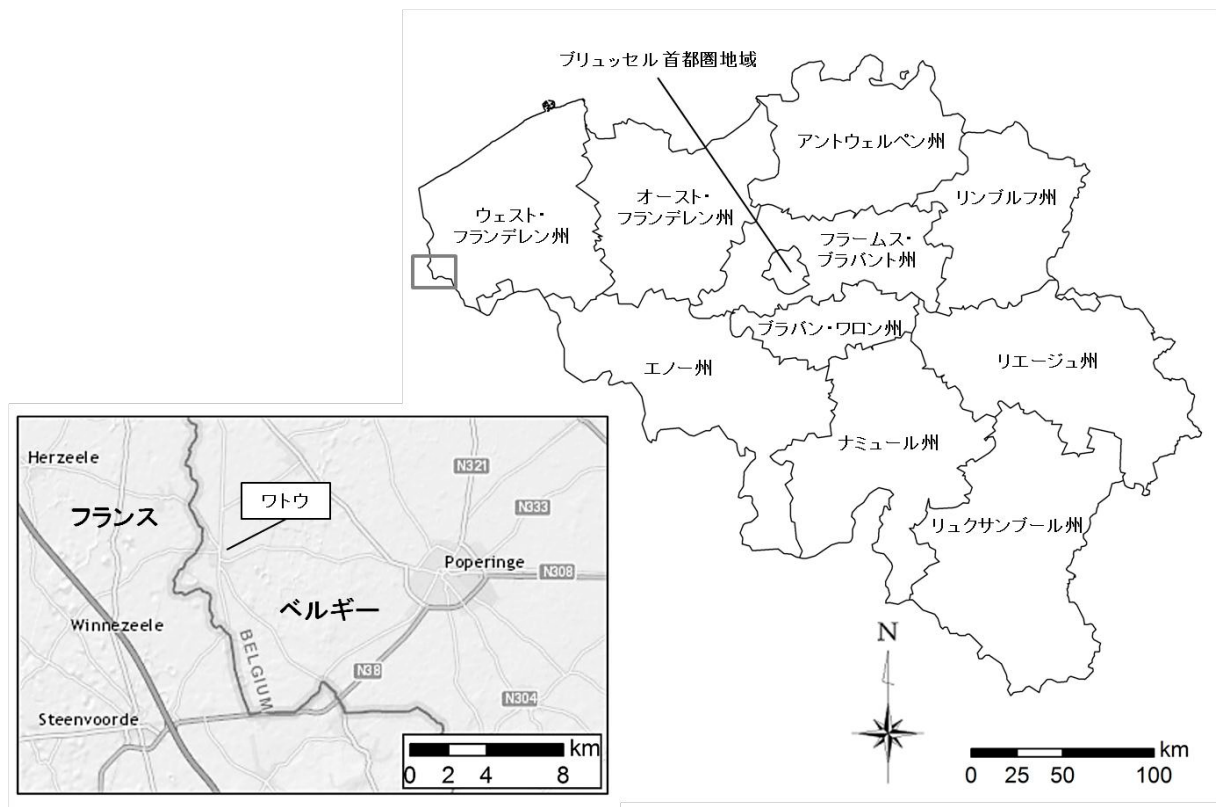


図2 研究対象地域



図3 ワトウ地区のツーリズムPRマーク「ワトウ・上面発酵する村」

(ポペリング市HPより)

て、ワトウ地区における新しいツーリズムの試みは、農村や地域社会を支える柱となっている。

II. ワトウ地区の歴史とビール醸造

ワトウ地区における産業としてのビール醸造の歴史は、貴族所有の醸造所に起源をもつファン・エーケ醸造所と、修道院のチーズ工房を起源にもつシント・ベルナルドゥス醸造所という2つの醸造所によって築きあげられてきた。そこで本章では、これら2つの醸造所の歴史からワトウ地区の伝統的産業のビール醸造が地域に根づいていった過程を俯瞰していく。

前述したように、ワトウ地区の集落としての起源は、中世初期の封建社会制の農村であった（Rubbrecht 1983）。当時の農家の家庭では、ビールは栄養補給飲料として位置づけられており、自家醸造するのが一般的であった。そのため、産業としてのビール醸造は、しばらく成立することはなかった。ワトウ地区の歴史においてビール醸造所が出現するのは、17世紀にファン・イエーデーム伯爵家が領地としてワトウ地区を治め始めたことに端を発している。初代ファン・イエーデーム伯カレルの息子ヨハネスが、1642年に一家の栄華を示す城を建設し、その付属施設としてビール醸造所を設置した。その醸造所では、自家消費用のビールだけでなく、一般民衆に販売するためのビールも醸造された。このような、貴族や王室、あるいは修道院によるビール醸造所の所有は、当時のヨーロッパでは一般的なことであり、一部には市民に対して独占的な販売を行う醸造所もあったとされる（青井 2003）。ファン・イエーデーム家の醸造所がどのような販売を行っていたのかは、明らかにはなっていないものの、農村においては自家醸造が日常的に行われていたことを考慮に入れると、おそらく伯爵家の収入に充当するものとして、ビールが独占的に販売されていたものと考えられる。しかし、このファン・イエーデーム家の醸

造所も、フランス革命さなかの1793年にフランス人たちによって城とともに破壊されてしまった。

ビール醸造に対する住民の要求が高まると、1820年に地元農家が醸造所を再建し、デ・グーデン・レーウ醸造所として操業が再開された。1862年には、婚姻による継承でデ・グーデン・レーウ醸造所の所有権が、ファン・エーケ家に移ると、醸造所の名称もファン・エーケ醸造所と変更された。図4のワトウ地区における醸造所の変遷をみると、当時の醸造所には屋号として当主の名前がつけられており、継承時に醸造所名が変更されていることがわかる。また、ワトウ地区において醸造所が、いかに家族経営で行われていたのかわかるといえる。さらに、家族経営によるビール醸造は、ビールの原料となるホップの栽培とともにワトウ地区の地域産業となっていき、1907年の時点で6箇所のビール醸造所が操業するまでに発展した。しかし、その栄華も短命に終わり、1920年代の後半には第1次世界大戦のあおりを受けた経営悪化や醸造家の死去により、半数以上の醸造所が廃業に追い込まれた。時代は下って1962年になると、ファン・エーケ醸造所は、婚姻によって近隣の集落のボージングで醸造所を営んできたルロワ家に継承権が移った。それ以降、現在においてもルロワ家がファン・エーケ醸造所を運営している。1981年には、ホップ祭りのためのスペシャル・ビールの醸造をポペリング市役所がファン・エーケ醸造所に依頼し、「ポペリングス・ホメルビア」の製造が開始された。このビールは、ワトウ地区を含むポペリング市で収穫されたホップを豊富に使用し、現在でも地域を代表するビールのブランドとなっている。

一方、シント・ベルナルドゥス醸造所の歴史の発端は、1900年代の初めに、ワトウの農村中心地から約10km南のフランス・ゴードワエルスヴェルデにあるモン・デ・カ修道院の僧侶たちが、聖職者に対する政府の圧制から逃れるためにワトウ地区に流入してきたことにある。彼らは、捨てられた農家を改築し、「ルフェージュ・ノートルダム・ドゥ・サン・ベルナル」というチーズの工房を設立した。1934年になると、修道士に対する圧制が緩和されたため、モン・デ・カ修道院の修道士たちはフランスに帰国し、工房はデコーニク氏によって買収された。デコーニク氏は、工房をより大規模な工場へと改装し、モン・デ・カ修道院で販売するチーズの生産も修道士から引き継いで行うようになった。

第2次世界大戦が終結して間もない1946年、ウェスト・フレテレンにあるシント・シクストゥス修道院は、

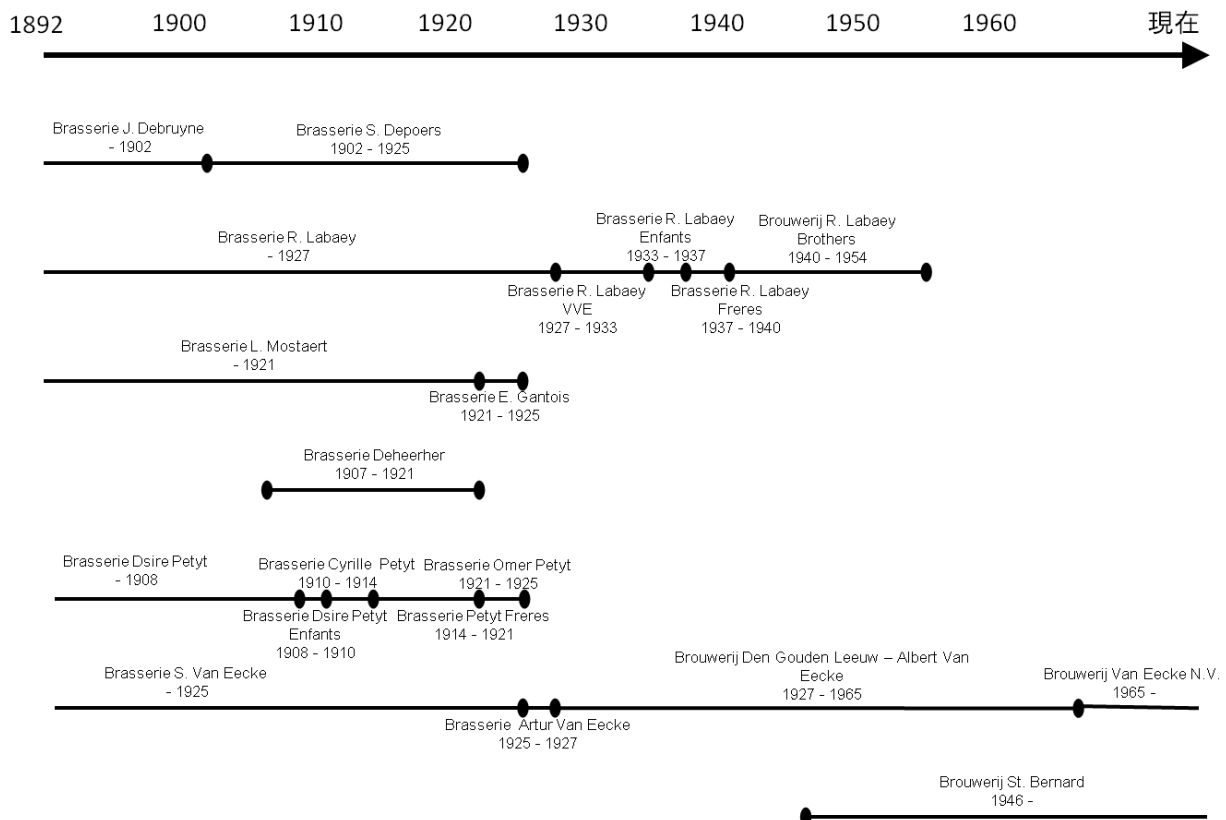


図4 ワトウにおけるビール醸造所の変遷

(Friedrich, 1984 より作成)

ドイツ軍の占領によって破壊されてしまった修道院とビール醸造設備の修繕工事費用の捻出の問題に直面していた。そこで、シント・シクストゥス修道院は、ビールの醸造販売権を委託し、ライセンス収入を得ることを画策した。そのため、シント・シクストゥス修道院のビール醸造は、デコーニク氏が経営するチーズ工場に委託され、「シント・シクストゥス」という銘柄のビールが生産されるようになった。それにともない、新しく誕生した醸造所の名前も、以前のチーズ工房の名前にちなんでシント・ベルナルドゥス醸造所となった。

シント・ベルナルドゥス醸造所は、その後もライセンスが終了する1992年までシント・シクストゥスの生産を行った。シント・ベルナルドゥス醸造所では1992年以降、シント・シクストゥスと同一のビールを「シント・ベルナルドゥス・アプト12」という銘柄に変更して販売を行っている。シント・ベルナルドゥス醸造所のビールの質の高さは世界的にも評価されており、生産の40%は輸出用である。近年では、シント・ベル

ナルドゥス醸造所の生産量も拡大し、2012年には日本においてもフラッグシップ・カフェが誕生している。

Ⅲ. ワトウ地区におけるビール醸造所の存立基盤

現在、ワトウ地区には上述したファン・エーケ醸造所とシント・ベルナルドゥス醸造所が立地している。しかし、ベルギーのフランスとの国境に近い周縁部の農村集落において2つの醸造所がなぜ存続し続けたのであろうか。その要因には、醸造所が国内のみならず世界的に販路を拡大したことと、ワトウ地区という場所で醸造が行われているという真正性がビールのブランド化を促進したことが挙げられる。

ベルギー全体のビール生産の傾向は輸出志向になっており、図5に示されているように2008年現在、生産量の約60%が輸出されている。そのような輸出志向型の生産形態である要因としては、2つの点が挙げられる。まず、上位4カ国に共通していることであるが、世界規模のビール会社の立地が挙げられる。ベルギー

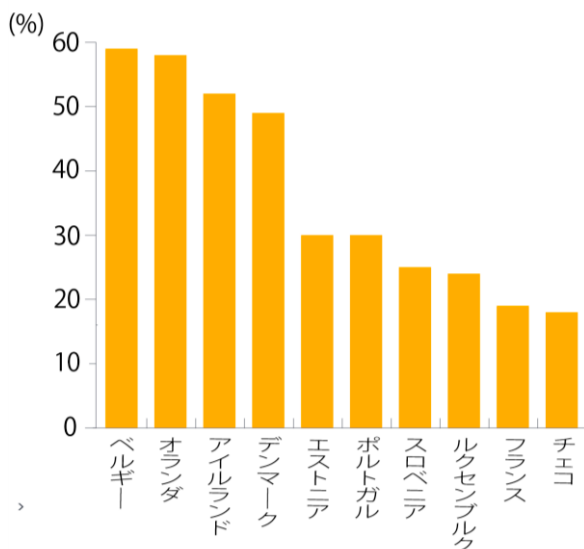


図5 ヨーロッパ各国におけるビール醸造量に対する輸出の割合上位10カ国(2008)

(The Brewers of Europe “Beer Statistics” (2010) より作成)

においては、ルーヴェンに世界最大のビール会社であるアンハイザー・ブッシュ・インベブ社が立地しており、世界的なブランド銘柄となっている「ステラ・アルトワ」の生産を行っている。さらに、比較的小規模な醸造所においても輸出向けのビール生産が行われていることも、ベルギー全体のビール輸出志向を高める要因となっている。近年、食文化の美食志向やグルメ志向の広まりによって、ビール愛好家のみならず一般大衆においても工場で大量生産される大衆的なビールとは異なる、よりアルチザンなベルギー・ビールが注目され始めていることがその背景にある。

ベルギーにおけるビール生産の輸出志向は、ワトウ地区における2つの醸造所においても同様の傾向にあるといえる。ファン・エーケ醸造所は主にフランスにビールを輸出しているほか、イギリスやアメリカ、日本にも販路を広げている。また、シント・ベルナルドゥス醸造所においても、イタリアやスウェーデンなどのヨーロッパ諸国のほかに、アメリカや日本にビールの輸出を行っており、生産の40%が輸出向けである。輸出が行われていることは、販売収入の増加が見込まれるだけでなく、それぞれの醸造所によって生産されるビールの認知度を国際的なレベルにまで引き上げるといった効果も生みだしている。そのため、近隣のオランダやフランスのみならず、アメリカや日本などからビール愛好家を中心に、観光客がワトウ地区を訪れるようになっている。

他方、ワトウ地区の2つの醸造所の存立基盤を確かなものにする要素として真正性がある。真正性とは、「本物であること」であり、本物志向の人々が追及するものである(MacCannell 1976)。つまり、本稿においては、観光客がワトウ地区の地域資源をその場所において体験したり味わったりすることで、「本物である」空間を消費することになると考える。「本物である」空間を消費するための観光客への対応として、2つの醸造所は醸造所内の見学ツアーを一般に行っている。見学ツアーは、ガイドの説明を聞きながら醸造所内を歩き、醸造所の歴史から、醸造設備とビールの生産工程までを体系的に理解できるものとなっている(写真1)。実際に操業している醸造所内を歩くため、機械が稼働する音やそれらから発せられる熱、および原料のモルトやホップの香り、あるいは床に落ちているビール粕など、醸造所内のすべてのものが真正性の要素となる。それらを見学者は、五感で体験することになる。ビール醸造に関するツアー見学の後はビールの試飲となり、ここでも見学者は飲んでるビールの真正性を改めて存分に体験することになる。また、シント・ベルナルドゥス醸造所では、見学者全員にお土産用のビールとグラスのセットを渡しており、真正性の追体験ができるような仕組みも組み入れている(写真2)。このような試みが、ワトウ地区へのリピーターを獲得する仕組みの1つになっている。

ワトウ地区におけるビール醸造の真正性が高められるもう1つのものとして、地域ブランドがある。2つの醸造所はともに、ワトウ地区を含む上位自治体であるポペリング市で収穫されたホップを使用して醸造を行っている。このことは、伝統的に地元産のホップを使用してきたというこだわりが示されている一方で、それを使用することによってワトウ産のビールとしての真正性を高めているという自負も示されている。また、前述したように、ワトウ地区における2つ醸造所は輸出への販路を開いており、シント・ベルナルドゥス醸造所においてはその割合が高いものになっている。しかし、輸出志向にあるとはいえ、集落の規模が小さいため、ワトウ地区やポペリング市周辺では両醸造所のビールは日常的に流通しており、それらは地域にしっかりと根づいているといえる。その証左として、それぞれの醸造所が生産するビールには、「ワトウ・トリペル」(シント・ベルナルドゥス醸造所)や「ワトウズ・ウィット」、「ポペリングス・ホメルビア」(ファン・エーケ醸造所)といった地域の名前が冠されているほか、「シント・ベルナルドゥス」シリーズのラベルには



写真1 シント・ベルナルドゥス醸造所における見学ツアーの様子

(2012年8月筆者撮影)



写真2 醸造所見学のお土産

(2012年8月筆者撮影)

「Watou」の文字が入っている。つまり、ワトウ地区のビールは地域ブランドとしてのプロモーションの役割も担っている。

以上のように、ワトウ地区におけるビール醸造所では、輸出への販路を重視していたことが、醸造所やそこで生産されるビールの国際的な認知度を高めることとなった。そして、そのことが世界中から観光客が訪れる契機の一つとなった。そのような観光客は、ワトウ地区やそこでのビール醸造に対して真正性を求めているのであり、その要求に応えるためにワトウ地区の伝統的なビール醸造の真正性が保全されている。つまり、販路拡大という醸造所の要求と真正性を求める観光客などの人々の要素がうまく組み合わせることによって、ワトウ地区というベルギーの1つの農村におけるビール醸造は存立しているともいえる。

IV. ワトウ地区におけるビール醸造とフード・ツーリズム

4.1 ツーリズム資源としての農村景観

ワトウ地区におけるツーリズムにおいてビール醸造所の存在は非常に大きな役割を担っている。しかし、醸造所の立地だけがワトウ地区のツーリズムを成立させているわけではない。ワトウ地区におけるツーリズムの基盤には、集落立地や作物栽培などの農村景観が重要な要素となっている。図6はワトウ地区における土地利用を示したものである。これによれば、ワトウ地区の農村中心地は、もともと南北に伸びる道路に沿った街村形態を呈していたが、中心部に教会と広場が立地するようになると、ヨーロッパ農村に典型的な広場村の形態を示すようになったことがわかる。広場の周りにはカフェやレストラン、あるいは小売店舗やギャラリーなどが立地し、それらは低次の中心地としての役割を果たす要素となっている(写真3)。近年では、都市化や観光地化の進展にともなって新設の店舗や施設、あるいは住宅が中心地の周囲に建設され、市街地が少し離れて立地していた農場などと連続するようになり、集落形態は塊村パターンを呈するようになってきている。集落形態が塊村に変化してきていることは、農村中心地が幹線道路沿いに立地し、中小の道路が集まる結節点として機能する地理的位置が少なからず反映されている。

農村中心地の周辺には、散居形態で農家家屋が分布している。このような分散した農家の分布は、この地域の農地開発の歴史を反映している。この地域の土地は緩やかな波浪状の起伏をもち、森林の植生で覆われていた。人々は水が得やすい谷筋や低地と台地との境に入植し、入植地を中心に個別に開墾を進めた。そのため、入植者の家屋は集中することなく分散して分布することになり、開墾した農地は家屋の周辺にまとまって分布するようになった。このような農地開発の経緯によって、孤立荘宅のような農家家屋と大規模集圃パターンの耕地所有がみられるようになった。さらに、谷筋から土地の開墾が進められたため、尾根筋には開墾し残した森が林地として残されるようになった。ワトウ地区の南東には、「魔女の森」と呼ばれる恐ろしい森が広がっているが、それは尾根筋に開墾し残された森の一部であり、地域の自然が保全された場所としてハイキングやトレッキングなどの観光利用もなされている(写真4)。

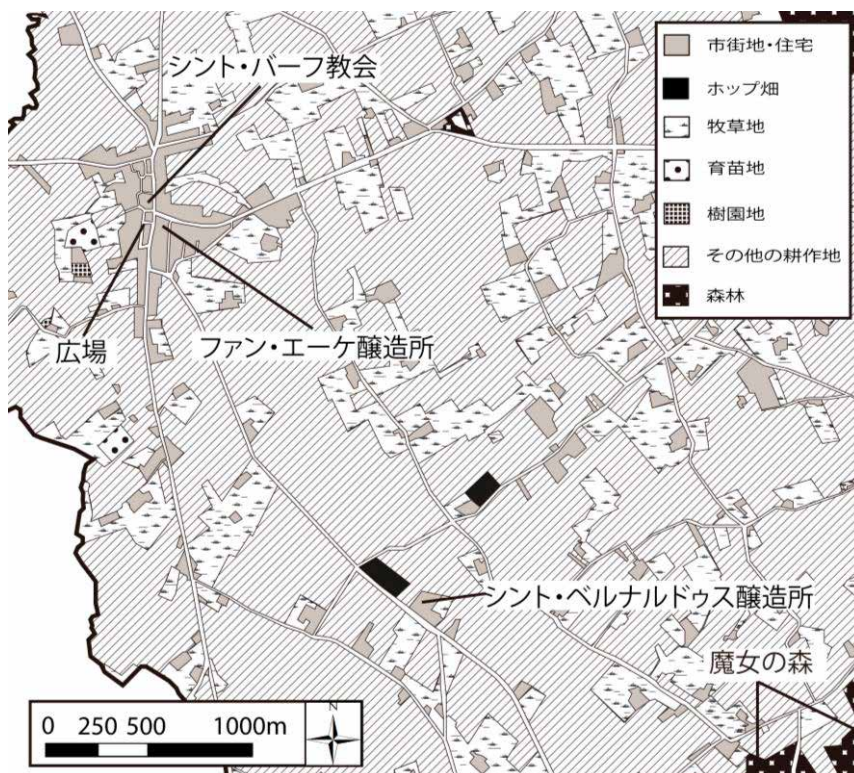


図6 ワトウ地区の土地利用

(現地調査により作成)



写真3 ワトウ地区の農村中心地の広場とシント・バーフ教会
(2012年8月筆者撮影)



写真4 ワトウ地区に広がる魔女の森
(2012年8月筆者撮影)

分散した農家家屋の周りには農家の所有農地がひとまとまりになって広がっている。個々の農家が所有する農地の利用は主屋を中心に变化する傾向にある。一般に、主屋に近接した農地ではジャガイモや野菜類の栽培が行われ、主屋から少し離れた農地では小麦や大麦、トウモロコシなどの穀物類が、かなり離れた農地では肉牛や乳牛の飼料としての牧草が栽培されている。また、ワトウ地区を特徴づける作物としてホップがあ

り、それは主屋に近接した農地で栽培される傾向にあった(写真5)。ホップは雌雄異株のアサ科の植物で、雌株の未受精花がビール醸造に使用される。収穫時期は晩夏であり、ワトウ地区では9月上旬である。ホップは蔓性の植物であるため、支柱に張ったワイヤに這わせるように栽培され、9月の収穫前には6mから7mの高さにまで成長する。ベルギー国内でホップの栽培景観が見られるのは、ワトウ地区を含むポペリン



写真5 ホップ栽培と農村景観

(2012年8月筆者撮影)

ゲ市に限られており²⁾、ワトウ地区においてはビール醸造とホップ栽培の近接性は非常に高いものとなっている。それは、ホップの風味や香りが時間の経過とともに劣化しまうため、加工されたペレットではなく生のホップを使用するビール醸造所にとって、ホップ栽培への近接性やホップの新鮮さが重要になるからである。このように、ホップ畑が立地するワトウ地区の農村景観は、ルーラル・ツーリズムの資源として周知されているが、ビール醸造を中心とするアグリツーリズムにも必要な資源となっている。

4.2 ツーリズム資源としてのレストラン・カフェ・宿泊施設

ワトウ地区のツーリズムを成立させているもうひとつの要素として、ワトウ地区の環境を活かしたレストランやカフェ、宿泊施設などの立地がある。図7は、ワトウにおけるレストランやカフェの分布を示したものである。それによれば、ワトウ地区の農村中心地の周辺部では、アペーレやシント・ヤン・テル・ビーゼンといった農村中心地にレストランが立地している。また、カフェがアペーレとワトウの農村中心地間に多く立地している。これらのレストランやカフェにおいては、地域の郷土食に加えて、ワトウ地区の2つの醸造所のビールも提供されており、農村中心地の周辺においてもスロー・フード・ツーリズムが楽しめるようになっている。しかし、レストランやカフェが集中し、スロー・フード・ツーリズムの中心となるのは、ワトウ地区の農村中心地である。

ワトウ地区の農村中心地では、レストランやカフェが広場の周囲に集中して立地している。これらの店舗では、農村中心地の周辺のレストランやカフェと同様に郷土食と地元で醸造されたビールが基本的に提供されている。しかし、ワトウ地区の農村中心地のレストランでは、周辺のレストランと比較して、郷土食にアレンジが加えられ、より洗練された形の料理が中心となって提供されている。例えば、ワトウ地区の郷土料理の1つにウサギ肉の煮込み料理があり、家庭で時間をかけて香味野菜とともに丁寧に煮込んだウサギの肉は柔らかく、ツーリストの舌を満足させるものとなっている。このウサギ肉の煮込みにワトウ地区で生産されたビールを用いることによって、郷土料理はさらに味わい深い独特の風味をもつ肉料理に変身し、ワトウ地区を訪れる美食家の舌をうならせることになる。それは、スロー・フード・ツーリズムから発展したグルメ・ツーリズムの様相を反映したものとなっている。

そのような、ワトウ地区におけるグルメ・ツーリズムの核となるものとして、農村中心地の広場に面したレストランの「ヘット・ホメルホフ」(フランデレン語で「ホップ園」の意)の存在がある(写真6)。ヘット・ホメルホフは、閉鎖されたディスコを改装して1984年に開業した一般的なレストランであったが、1986年にオーナー・シェフであるステファーン・クーテニエ氏が、ワトウ地区独自の食文化を世界に発信したいと考え、ワトウ地区の2つの醸造所と協力してビールを用いた料理「Bierkeuken (ビアクーケン)」を提供し始めるようになった。さらに、地元のビールを使用した料理を提供する店としてイギリスのビール評論家マイケル・ジャクソン氏が著書「The Great Beers of Belgium」や「Beer Companion」で紹介したことにより、世界中からビール愛好家が訪れるレストランとなった。また、近年ではミシュラン・ガイドに掲載されているほか、クーテニエ氏自身がビール料理について著した本「De Bierkeuken van 't Hommelhof (ビアクーケン・ファン・ヘット・ホメルホフ)」を出版したことから、美食家や料理研究家の間でもワトウ地区の名が周知されるようになった。このような経緯を経て、ヘット・ホメルホフというレストランの立地が、ワトウ地区におけるグルメ・ツーリズムのひとつの核となった。

ワトウ地区における宿泊施設の分布を図8に示した。これによれば、宿泊施設がワトウ地区の農村中心地から東に向かって延びて分布していることがわかる。これは、ワトウ地区の東約10kmに地域中心地であるポペリング市の市街地が位置しており、ポペリング市街

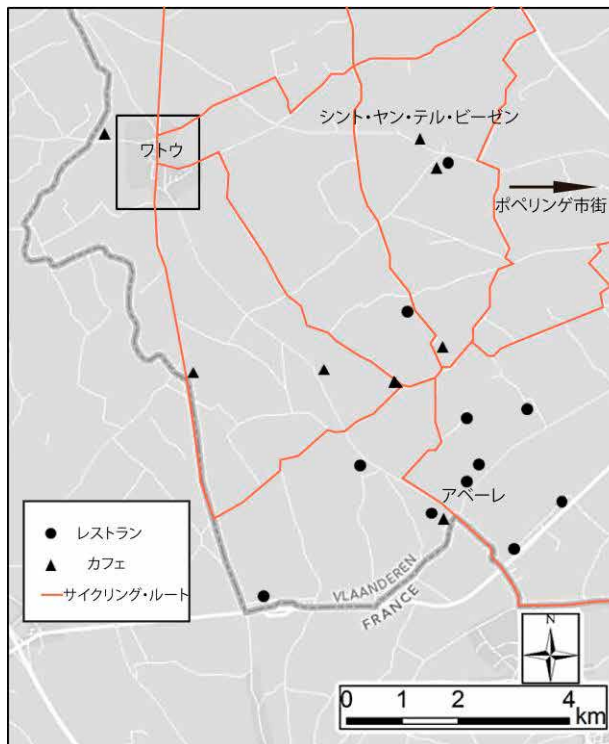


図7 ワトウ地区におけるレストラン・カフェの分布

(現地調査により作成)



写真6 レストラン「ヘット・ホメルホフ」

(2012年10月筆者撮影)

地からワトウ地区にかけて宿泊施設が分布しているためである。さらに、宿泊施設の機能によっても分布パターンに違いがみられる。例えば、農村中心地に近い場所ではホテルや B&B が多く分布し、中心地から離れるにしたがってコテージが多くなる傾向にある。コテージが農村中心地から離れた場所に立地する傾向にあるのは、農家の納屋が宿泊用に改装されたものであったり、閑静な農村環境がコテージ利用者には好まれたりするためである。その一方で、農村中心地におい

てはホテルや B&B が多く立地している。これらの宿泊施設は、グルメ・ツーリズムと大きく関連しており、それは農村環境そのものを楽しむ施設よりも、より高級のサービスやより上級の品質を要視する施設が必要なためである。

宿泊施設において、ワトウ地区のルーラル・ツーリズムの核となる「ヘット・ブロワーズハウス」(「醸造家の家」の意) という B&B は、農村中心地から離れた場所に立地している。ヘット・ブロワーズハウスは、シント・ベルナルドゥス醸造所が所有するゲストハウスである。建物は、シント・ベルナルドゥス醸造所の創業者であるデコーニク氏の邸宅を利用している(写真7)。宿泊客は、醸造所ツアーに参加したり、周辺の農村を散策やサイクリングしたり、ワトウ地区のレストランで郷土食を味わったりといったアクティビティを楽しむことができる。また、ゲストハウスの書斎にはフリーサービスのビールが常備されており、宿泊客はビールを飲みながらゆっくりと読書をしたり、他の宿泊客たちと談笑したりとそれぞれにワトウ地区での時間を過ごすこともできる。朝食には、手づくりのパンやシント・ベルナルドゥス醸造所で現在も作られているチーズなどの地元の食材を用いた食事が提供される。宿泊客は主にベルギー国内を含むヨーロッパ諸国からが多いが、ビールの輸出量の増加による認知

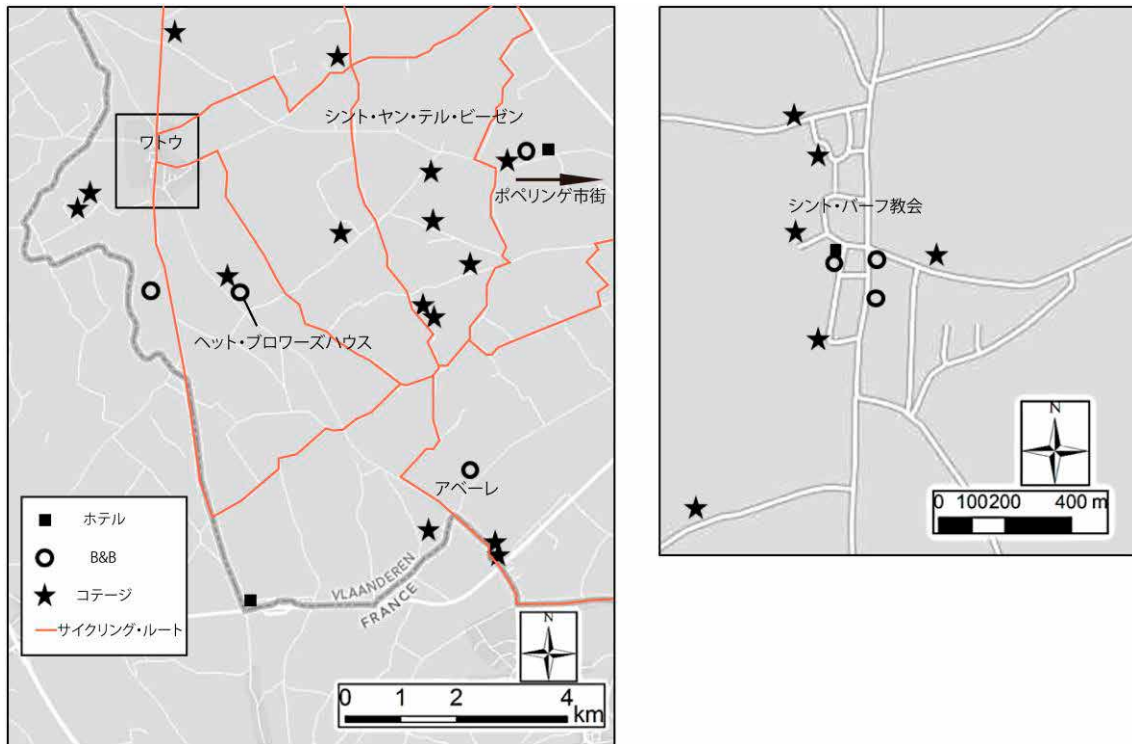


図8 ワトウ地区における宿泊施設の分布

(現地調査により作成)



写真7 B&B「ヘット・ブロワーズハウス」

(2012年8月筆者撮影)

度の高まりとともに、日本からの宿泊客も増加している。

ワトウ地区における飲食店や宿泊施設は、空間的な特徴をもって分布している。農村中心地の周辺部においては、地域のスロー・フードを提供する飲食店とともに、農村の静かな環境を楽しむコテージが多く立地していた。それに対して、農村中心地は、ビール愛好家の訪れるレストランや B&B に加えて、洗練された食文化を味わうことのできるレストランやカフェ、高級感のあるホテルや B&B の立地によって特徴づけら

れている。このような機能や性格の異なる飲食店や宿泊施設が存在し、空間的に分化して配置されていることは、さまざまな観光客の要求に地区として対応することができ、観光客の安定した確保にもつながっている。また、飲食店におけるスロー・フードの提供のほかにも、広場に面した食肉店では、ワトウ地区で醸造されたビールを仕込みに用いたパテが販売されている。ワトウ地区の食材を活かしたフード・サプライは、スロー・フード提供の1つの形態であり、観光客がそれらをワトウ地区で味わうことによって、土地と食が結びついたスロー・フード・ツーリズムやグルメ・ツーリズムとして成立しているのである。

4.3 ツーリズムの支持基盤としてのインフラストラクチャー

ツーリズム資源は、単に存在するだけでは、ツーリズム対象とはならない。ワトウ地区における観光資源を相互に有機的に結びつけるものとして、西フランドレン州によって設定されたサイクリング・ルートがある。ワトウ地区が属する西フランドレン州は、平坦な地形を利用した自転車ツーリズムが発展している地域である。本格的なツーリングが盛んである一方で、多くの自転車店やホテル、あるいは B&B などがレンタ

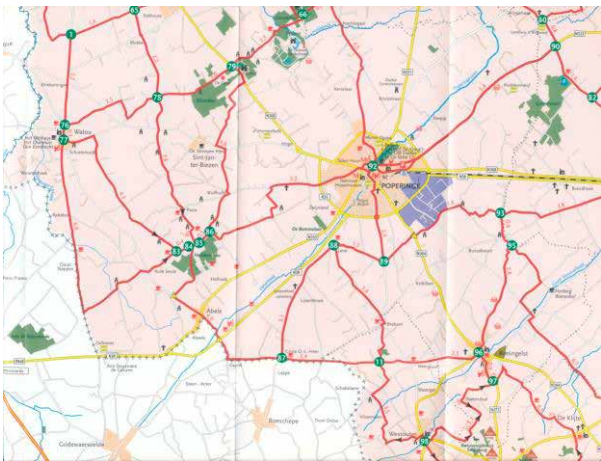


写真8 ワトウ地区のサイクリング・マップ
(2012年8月筆者撮影)



写真9 サイクリング・ルートと標識
(2012年8月筆者撮影)



写真10 サイクリング・ルートの結節点としてのカフェ
(2012年8月筆者撮影)

サイクルの業務を行っており、ツーリストは気軽にサイクリングを楽しむことができる。

サイクリング・ルートが西フランデレン州の全域に設定されており、ツーリスト・オフィスや土産店、あるいは雑貨店などで西フランデレン州発行のサイクリング・マップを手に入れることができる(写真8)。サイクリング・マップには、ルートとルート間の交差点の番号が記されており、それらの番号を目安にして農村地域を巡ることができる。実際のサイクリング・ルートの路上には、地図と同様の番号が記入された標識が立てられ(写真9)、それを道標として利用すれば、ツーリストが道に迷うことはない仕組みである。サイクリング・マップは、ベルギー国土地院発行の官製地形図に基づいて作成されており、フランデレン州のほぼ全域をカバーしている。加えて、ポペリング市周辺のホップ畑を巡る「Hoppeland (ホッペラント)」やブルッヘ市周辺の風車を巡る「Malende Molens (マールンデ・モーレンス)」など特定のテーマに絞った約50コースもあわせて設定され、それらのコースそれぞれのサイクリング・マップも作成されている。いずれの地図においても、多くの観光資源やアトラクションの位置と、レストランやカフェなどの立地が詳細に記述されているほか、自転車の修理ができる店舗や自転車旅行者向けのB&Bなどの立地も記載されている。

ワトウ地区におけるレストランやカフェの分布を示した図7によれば、多くは農村中心地の広場周辺に集中して立地している。それに対して、農村中心地の周辺では、レストランやカフェは中心地から6kmから7kmほど離れた場所に点在している。さらに、そのような場所ではサイクリング・ルートがいくつかに分岐している(写真10)。これは、ワトウ地区の農村中心地を起点としてサイクリングに出発した場合、レストランやカフェが散策をしながら休憩や食事をするのに適した距離や時間となる場所に立地しているためである。また、宿泊施設の分布を示した図8によると、宿泊施設は比較的サイクリング・ルートから離れた場所に立地する傾向にあり、前述したように、そのような場所では閑静な農村環境が保たれている。全体的には、レストランやカフェはサイクリング・ルートとの関連性が高いが、宿泊施設は関連性が低いといえる。これは、サイクリング・マップの対象が、本格的な自転車旅行者よりも、宿泊場所が決まっており、気軽にサイクリングを楽しむことのできる一般のツーリストに向けられていることを示している。

以上にみてきたように、サイクリング・ルートの存

在はワトウ地区のルーラル・ツーリズムやスロー・フード・ツーリズムといった多様な形態のツーリズムにおいて観光資源を結びつけるパスの役割を担っており、結節点としてレストランやカフェが機能している。サイクリング・ルートを通り、レストランやカフェを結節点として捉えると、宿泊施設は主にそれらのパスと結節点によって形成される空間のなかに立地しており、ワトウ地区におけるツーリズムの面的広がりを支える重要な要素になっている。具体的には、宿泊施設はサイクリング観光の出発点や終着点となることであり、レストランやカフェ、あるいはサイクリング・ルートまでの距離が適当となるところに立地しているといえる。つまり、ワトウ地区においては、観光資源としての結節点であるレストランやカフェの分布とそれらを結びつけるパスとしてのサイクリング・ルート、および観光地域としての面的な広がりを支える宿泊施設が合理的に配置され、それらの機能がそれぞれに発揮されるだけでなく、相互に関連し合って機能することでワトウ地区におけるツーリズムの発展が確かなものとなっている。

V. ワトウ地区におけるフード・ツーリズムの重層構造

本章では、ワトウ地区におけるフード・ツーリズムの事例研究に基づいて、菊地（2008）によって示されたフード・ツーリズムの重層構造モデルを検証していく（図9）。ワトウ地区のフード・ツーリズムには、大きく4つの空間が存在していた。第1は、原初的なル

ーラル・ツーリズムの空間である。ルーラル・ツーリズムは、農村の自然景観や文化景観を観光対象とするものである。ワトウ地区においては、地域を特徴付けるホップの栽培景観や緩やかな丘陵と谷が織りなす地形の景観、典型的な広場村としての形態を残す集落景観などがルーラル・ツーリズムの対象となっている。第2は、アグリツーリズムの空間である。アグリツーリズムは、農産物や食の生産景観とともに、その土地で生産・加工された農産物の直売などを目的としたツーリズムである。ワトウ地区においても、アグリツーリズムの要素は十分に存在する。まず、ルーラル・ツーリズムの主要な資源であるホップ畑の景観は、食の生産景観の1つであるためアグリツーリズムの要素も兼ねている。また、ワトウ地区の畑で収穫されたホップを用いたビールの醸造見学ツアーも、食の生産景観を味わい、体験するツーリズムとなっている。さらに、ビールを醸造所で試飲することや直接購入すること、そして醸造所のゲストハウスに滞在することも、アグリツーリズムにとっての重要な要素となる。

第3は、スロー・フード・ツーリズムの空間である。スロー・フード・ツーリズムとは、地域に根づいた伝統的な食文化に基づくツーリズムであり、ワトウ地区では、レストランやカフェ、およびグロサリー・ショップが、そのようなツーリズムの資源となっている。レストランやカフェでは、地区で醸造されたビールとともに伝統的な郷土食が提供されている。また、地元の住民も利用する食肉店やスーパーにおいては、地元の食材を利用したスロー・フードが販売されている。そして、スロー・フード・ツーリズムを美食・グルメ

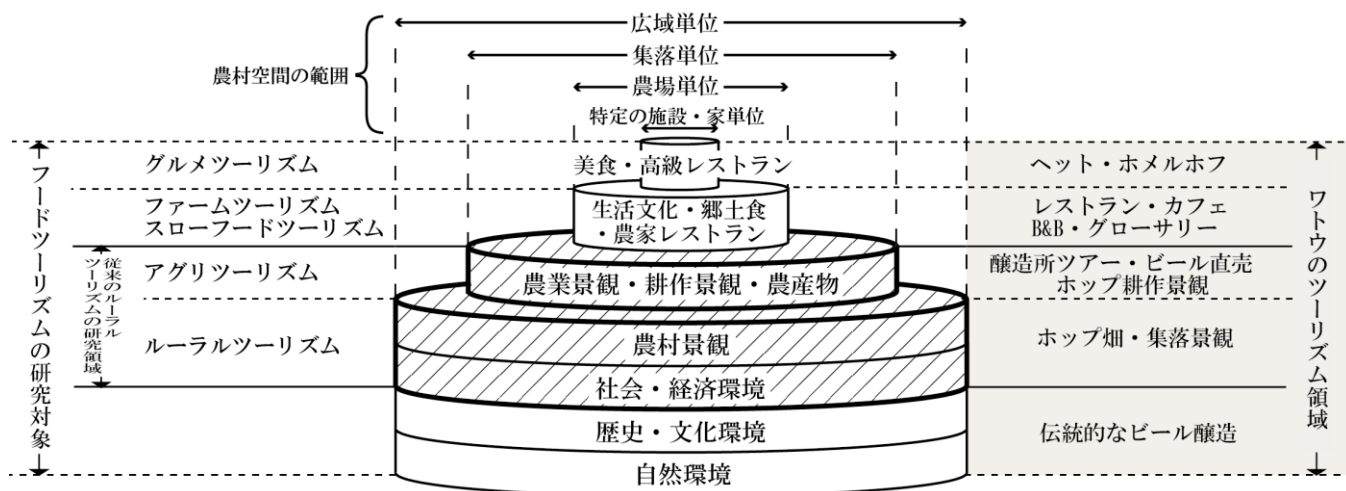


図9 ワトウ地区におけるフード・ツーリズムの重層構造

の領域にまで発展させた段階がグルメ・ツーリズムである。そのようなツーリズムの資源は、一流の料理人によってアレンジされた新たな郷土食の食文化にあり、そのような美食文化を現地において味わい体験することを目的とするものである。ワトウ地区におけるミシュラン掲載のレストランの1つである「ヘット・ホメルホフ」のオーナー・シェフのクーテニエ氏は、ワトウ地区で生産されたビールを土地の伝統料理に活かすことで、「Bierkeuken」という食文化を世界に発信し、スロー・フード・ツーリズムをグルメ・ツーリズムの領域にまで発展させていた。

ワトウ地区におけるフード・ツーリズムは、ルーラル・ツーリズムの空間、アグリツーリズムの空間、そしてスロー・フード・ツーリズムやグルメ・ツーリズムの空間の4つに分かれている。しかし、それらの空間が重層的に結合するためには、繋ぎ手としての農村固有の事象や因子、制度といったものがなくてはならない(菊地 2008)。ワトウ地区においてフード・ツーリズムのそれぞれの空間の繋ぎ手となるものの1つは、サイクリング・ルートである。ワトウ地区を訪れたツーリストは、サイクリング・ルートを巡りながら、農村景観やビール醸造の生産景観を楽しみ、カフェやレストランで地域の郷土食やビールを味わうことで、フード・ツーリズムを体験する。つまり、サイクリング・ルートは、ワトウ地区のツーリズムを構成する観光資源を機能的に結びつけるパスとしての役割を担っているといえる。

さらに、もうひとつの繋ぎ手となるものが、文化的、歴史的背景としての真正性の存在である。ワトウ地区では、ツーリズムの空間それぞれにおいて、地域の伝統的な産業であるホップ生産とそれを使用したビール醸造が大きく関連していた。このことは、ワトウ地区で醸造されるビールに真正性が付加されるのと同時に、それに関連するツーリズムにも真正性が付加されることを意味している。ワトウ地区を訪れるツーリストは、意識的、あるいは無意識にビールに関わる真正性を享受することになる。そして、この真正性の価値を評価するツーリストがリピーターとなり、ワトウ地区のツーリズムを持続的に支える基盤となる。

以上のように、ワトウ地区では地域の伝統や文化を基盤とし、それらを食文化や美食文化にまで発展させた新しいツーリズムが行われていた。そのようなツーリズムは、菊地(2008)の重層構造的なフード・ツーリズムのモデルに合致するものであった。さらに、ワトウ地区では多様な観光対象が文化的、歴史的な基盤

のうえに展開し、それらが繋ぎ手によって結びつけられることによって、フード・ツーリズムがより持続的なものとなって展開している。ベルギー西部の国境地域においてこのようなツーリズムが展開していることは、国境を越えたフランスとの地域間交流とも関連している。フランスとの地域間交流の研究には、Thissen(2012)などがあるが、ツーリズムを対象とする研究があまりなされていないのが現状である。本稿は、フード・ツーリズムの重層構造モデルの検証に重点を置いているため、フランスとの地域間交流に関する考察は行っていない。国境を越えたツーリズムに関しては今後の研究課題でもある。

注

- 1) 菊地(2008)は、農村のさまざまな空間や組織が結び付き、システム化されることによって農村の再編や活性化が進展するとし、「食」やそれに関連した因子や制度によって農村空間を体系化させるフード・ツーリズムのフレームワークは、農村の再編や活性化の議論に貢献しようとしている。
- 2) 現在ベルギーで収穫されるホップは「Belgische Hop」としてブランド化されている。しかし、ポペリンゲ市のホップ博物館の資料によると、2011年現在ベルギー国内におけるホップの耕地面積は185haであり、そのうちの97%(181ha)がポペリンゲ市にある。

参考文献

- 青井博幸 2003. 「ビールの教科書」. 東京: 講談社.
- 菊地俊夫 2008. 地理学におけるルーラルツーリズム研究の展開と可能性—フードツーリズムのフレームワークを採用するために—. 地理空間 1: 32-52.
- Argent, N. 2002. From pillar to Post? In search of the post-productivist countryside in Australia. *Australian Geographer* 33: 97-114.
- Butler, R., Hall C. M. and Jenkins, J. 1998. *Tourism and Recreation in Rural Areas*. John Wiley & Sons.
- Cloke, P. 1992. The countryside as commodity: new rural spaces for leisure. In Glyptis S., (ed.) 1992, *Leisure and the Environment*. Belhaven: 53-70.
- Cloke, P. 1996. Rural life-styles: material opportunity, cultural experience, and how theory can undermine policy. *Economic Geography* 72: 433-449.
- Couttenye, S., Hemeledonck, J.v., Joye, M. and Joris, A. 1999. *De bierkeuken van 't Hommelhof*. Roularta Books.
- Friedrich, M. 1984. *Brauwerei-Verzeichnis Belgien*. Förderergemeinschaft von Brauerei.

- Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R. Macionis, N. and Camboume, B. 2003. Food Tourism, Around the World, Development, Management and Markets. Butterworth Heinemann.
- Horton, J. 2008. Producing *Postman Pat*: The popular cultural construction of idyllic rurality. *Journal of Rural Studies* 24: 389-398.
- Ilbery, B. 1998. *The Geography of Rural Change*. Longman.
- Jackson, M. 1991. *The Great Beers of Belgium*. Media Marketing Communications.
- Jackson, M. 1997. *Beer Companion: Second Edition*. Mitchell Beazley.
- Little, J and Austin, P. 1996. Women and rural idyll. *Journal of Rural Studies* 12: 101-111.
- Long, L., M. 1998. Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness. *Southern Folklore* 55: 181-204.
- MacCannell, D. 1976. *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. Schocken Books.
- Matthews, H., Taylor, M., Sherwood, K., Tucker, F. and Limb, M. 2000. Growing-up in the countryside: children and the rural idyll. *Journal of Rural Studies* 16: 141-153.
- Rubbrecht, L., A. 1983. *Geschiedenis van Watou. Familia et Patria*.
- Thissen, F., Fortuijn, J., D., Strijker, D. and Haarsten, T. 2010. Migration intentions of rural youth in the Westhoek, Flanders, Belgium and the Veenkoloniën, The Netherlands. *Journal of Rural Studies* 26: 428-436.
- Thissen, F. 2012. Remarkable Villages: Local combinations of backwardness and development in small border villages in Western-Flanders. 32nd International Geographical Congress Book of Abstracts :436
- Wilson, G. A. and Rigg, J. 2003. 'Post-productivist' agricultural regimes and the South: discordant concept. *Progress in Human Geography* 27: 681-707.
- Woods, M. 2005. *Rural Geography: Process, Responses and Experiences in Rural Restructuring*. SAGE Publications.
- The Brewers of Europe 2010. *Beer Statistics*.
- ポペリング市 HP; <http://www.poperinge.be> (アクセス日 2012.11.16)
- ワトウ・コミュニティ HP; <http://www.watou.com> (アクセス日 2012.11.16)