

【研究活動報告】**食文化創造都市にいがたを体験するフィールドワーク**

松原 晋*・佐藤 奨平** (食品企業組織論研究室)

1. はじめに
2. 食花マルシェ体験
3. 古町の名店めぐり体験
4. 創造性開発ワークショップ
5. 沼垂の発酵食文化体験
6. おわりに

1. はじめに

日本大学食品企業組織論研究室のゼミナールでは、食品ビジネス学科の分野融合のカリキュラムを踏まえて、経営学の理論を応用・実証できる場として、フードシステムの課題解決を図る産官学連携プロジェクト研究を推進している（佐藤，2021：2024a：2024b及び松原・佐藤，2024を参照）。その際、自ら考え、自ら学び、自ら道を切り拓く自主創造の観点から、学生の主体性をできるだけ引き出しつつ、食や農の現場と連携しながら新たなビジネスケースを創っていくことを模索している。特に2年次必修科目のフィールドリサーチ（旧・経済調査実習）は、各担当教員の班に分かれ、各地の農山漁村や食品関連産業の現場に足を運び、その実態を調査することを目的としている。こうしたフィールドワーク型の経済調査実習を、2年次のみならず3～4年次学生にも体験してもらうことを意図して、当研究室では3・4年次合同ゼミ合宿として実施してきた。2020年度からは新型コロナのため実施することが難しかったが、2023年度には地方への移動も可能となってきた。

今回は、当研究室で長らく協力関係にある新潟市の生産者やまちづくりの関係者の協力を得て、「食文化創造都市にいがたを体験するフィールドワーク」を企画した。その際、計画日程としても合致していた新潟市農林水産部・食と花の推進課主催「食花マルシェ：新潟市の食と花を楽しむ2日間（2023年10月7日～8日）」と連動させることとし、食と

*日水物流株式会社・当学部研究員（まつばら すすむ）**当学科准教授（さとう しょうへい）

Key Words：1）食文化創造都市、2）古町、3）仕掛学

1）Creative City of Gastronomy、2）Furumachi town、3）Shikakeology

花の推進課課長と課長補佐の協力を得ることができた。

信濃川と日本海の水辺に囲まれた扇形をした新潟島、その要に位置する古町は、古町通を中心とするまちの呼び名である。古くから多くの人・もの・文化が交流することで栄え、おもてなし・ホスピタリティの中心的役割を担ってきた場所である。1655（明暦元）年にかたちづくられた町並みを残してきた古町周辺では、港町として栄えた歴史風情を感じることができる。今回は古町花街コミュニティインフォメーションの協力により、食花マルシェの巡り方・楽しみ方等についてのレクチャーを得た。また、当研究室アドバイザー・研究員である松原は、(株)ニッスイの信越営業所（長野県と新潟県を管轄）に所長として配属（2017～2022年）していたことがあり、今回のフィールドワークには第二の故郷への里帰りのような愛着の念を持って同行することとした。新潟市は、日本有数の農業生産地域であるとともに、市域の半数以上を農地が占める田園都市を形成する。また、日本海に面することから、海の幸が豊富であり、港湾拠点・北東アジアとの交流拠点としての役割を果たしてきた。

「新潟と言えば」の後に続くキーワードは、「お米」「お酒」「魚」などの食に関わる人気なものが多いが、2024年7月には佐渡金銀山が世界文化遺産として登録されるなど、観光地としての発展にも期待が高まっている。

2. 食花マルシェ体験

新潟駅から万代、古町までをつなぐ都心軸ゾーンである“にいがた2km”では、新潟市が誇る「食」と「花」を内外に向けて発信する場として、「2km食花マルシェ2023」が開催された。8区の特徴ある農産物や加工品を中心に、生産者と地域が連携した取り組み等を一堂に集結させ、生産者と来訪者との交流を促すことで、食と花の魅力を再認識してもらうとともに、地域への愛着や地元農産物の消費拡大、まちの賑わい創出に繋げることが、本イベントの開催趣旨である。開催期間は2023年10月7日（土）～8日（日）10～16時で、会場は万代シテイ十字路である。食のカテゴリーでは農産物の販売、加工品の販売、食事・飲料・スイーツの販売など、花のカテゴリーでは切花・鉢花の販売、球根の販売などが行われ、生産者や飲食店だけではなく、新潟食料農業大学や新潟調理師専門学校など、全体で約70ブースが出店していた。一度に複数の6次産業化事例に触れることができる場となっていた（写真1～3）。

佐渡廻転寿司弁慶（写真4）には、「“驚き”が大事」「“生き”が大事」「“さりげなさ”が大事」と三つの「大事」がある。佐渡の地魚を中心とした活きのよいネタが自慢であり、お米は佐渡産米シャリを使用している。「魚は活きがいいものを」「米はしっかり旨いもの



写真1 新潟市農林水産部による説明



写真2 地ビール等の6次産業化の説明



写真3 新潟2kmを体験する



写真4 弁慶「のどぐろ寿司」

を「すしは職人が握るものを」とのコンセプトにより、全国多店舗展開を行っている他の回転寿司チェーンが寿司ロボットを導入して省人化の対応を試みている戦略とは大きく異なる。取り扱う魚は天然物だけではなく、佐渡島近辺で養殖された「佐渡サーモン（ニッスイグループ）」の取り扱いもあることから、「おいしさにまっすぐ」というコンセプトを保有しながら、食材の安定供給の課題解決にも取り組み、新潟県内以外では東京（銀座）、京都（祇園）にも出展しており、差別化戦略あるいはブランド化をも目指していることが推察され、「佐渡島の金山」世界文化遺産登録はまさに追い風と言えるだろう。

3. 古町の名店めぐり体験

新潟古町の「喜ぐち」（写真5）は、「お客さんの口を喜ばそう」とこの地に开店して55年が経つ。実家に帰ってきたような気持ちでくつろいでもらうことをコンセプトとして営業し、飲み会帰りの二軒目に、仕事終わりの食事に立ち寄っていただくようと深夜2時まで営業する。新潟名物「たれカツ丼」のなかでも、喜ぐちのもの（写真6）は本場として知られており、あっさりとした味付けのためさっぱりといただける。

古町通の中でも、古町9番町周辺は料亭や割烹も多く、「大人の街」というイメージがあり、その街で長い間料理を提供してきたのが「割烹本陣」（写真7）である。創業は1963（昭和38）年、現在の店主は4代目であり、創業者一族ではないが「割烹は入りにくいかもしれないが、若者が気軽に楽しめる店を目指したい」との気持ちから、「見た目も味のうちだ」との思いで料理の彩りにも気を遣っているとのことである。新潟の郷土料理であ



写真5 実家のような「喜ぐち」



写真6 本場の新潟名物「たれカツ丼」



写真7 割烹本陣の料理



写真8 新潟の郷土料理「のっぺ」

る「のっぺ」は、日本料理の基本である出汁が利いており、上品な味に仕上がっていた。のっぺなどの郷土料理の解説を聞きながら、このほかにも、古町の名店である「やひこ」や「いづも」を回り、食文化創造都市としての新潟古町の料理人の思いを訊いて回った。

4. 創造性開発ワークショップ

古町から歩いて行ける新潟市芸術創造村・国際青少年センター「ゆいぽーと」で宿泊することとした。海と松林に囲まれたゆいぽーとは、廃校利用による地域世代間交流拠点である。

翌朝から創造性開発ワークショップとして、KAPLA（カプラ）に挑戦した。KAPLAはフランス発祥の木製パズルのことで、自由な発想で組み立てることができる。担当者からKAPLAの説明（写真9）を受けてから、2班に分かれて早速トライすることとした（写真10）。創造性開発は、経営において重要なトレーニング手法となっていることは言うまでもないが（写真11）、結果として、ゆいぽーと史上最高記録のタワーの組み立てを達成することができた（写真12）。終了後にゼミ生たちの汗の結晶であるタワーを壊すときには、寂しい気持ちもあったが、またいつでも組み立てられるKAPLAから勇気ももらった。それは、「汗をかく研究室」（写真13・14）をモットーとする当ゼミへのエールでもあった。



写真9 担当者からKAPLAの説明を受ける



写真10 2班に分かれて早速トライ



写真11 経営と創造性の間



写真12 ゆいぼーと史上最高記録を達成



写真13 身体性も創造性開発



写真14 学生も教員も汗をかくゼミ

5. 沼垂の発酵食文化体験

古町のフィールドワーク（写真15）を行ったのち、新潟を代表する酒蔵である今代司酒造（写真16）へ向かった。今代司（いまよつかさ）酒造の創業は、250年以上前の1767（明和4）年である。江戸後期から明治初期の新潟は、北前船の頻繁な寄港により、人口が江戸よりも多かったとされるほど繁栄していた。酒卸業や飲食業、旅館を営んできた今代司酒造も繁盛したが、酒造りを本格化したのは明治中期からのことであった。

今代司酒造の現地視察（写真17～20）によれば、阿賀野川の伏流水が近くにあること、さらに栗ノ木川をつたって原料・製品運搬の要所になっていたことから、沼（ぬ）垂（たり）の地に蔵を建てたとのことであった。沼垂地区には他にも酒、味噌、醤油の多くの醸造蔵が立地し、現在でこそその数は減ったものの、発酵食文化の地区として知られている。

新潟市はかつて江戸・京都とともに「日本三大花街」を有した地域であり、沼垂の蔵は古町の一流料亭の料理人に鍛えられ、味を追求してきた。「金魚も泳げるほどの水」で薄



写真15 古町のフィールドワーク



写真16 今代司酒造

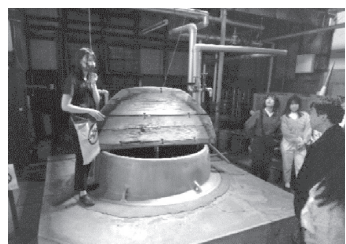


写真17 清酒の製造工程



写真18 クラファンによる木樽の復活



写真19 試飲で本物の味を体験



写真20 IWC2023で受賞した「錦鯉」



写真21 峰村醸造の甘酒



写真22 沼垂の発酵食文化を堪能

めた商品を揶揄した「金魚酒」が出回った頃であっても、今代司酒造は酒を水で薄めていなかったため、町の酒屋からは評判であり、食通を唸らせたという。利益至上主義の経営組織は持続可能ではない、との現代にも通じる教訓である。今代司酒造のコンセプトは、「むすぶ（お酒を）（今と古を）（地方と都市を）（人と人を）」である。近年では、クラウドファンディングによって木樽による清酒製造を復活させようとのプロジェクト（写真18）が始まっており、試飲による体験（写真19）やデザインの追求（写真20）などにもみるように、新たな事業展開によって、今代司酒造は老舗企業でありながら「伝統と革新」を追求

していると言える。なお、酒蔵見学ツアー及び体験型プログラムは、食育・酒育・文化資源それ自体としてだけでなく、清酒製造企業の長期的な経営戦略として重要である（佐藤, 2023 : p.55）。道路を越えた向かいには、峰村醸造の味噌蔵がある。峰村醸造でも味噌や甘酒などを試食・試飲することができ（写真21）、今代司酒造と同様に体験型の「コト消費」を展開している。沼垂の発酵食文化は、「食文化創造都市にいがた」を支えていることが分かった。

6. おわりに

2023年度のフィールドワークは、「食文化創造都市にいがたを体験する」ため、食品関連産業の各現場に足を運び、実態を調査することが目的であった。学生の主体性をできるだけ引き出すべく、現地集合方式から始めたが、当日に新幹線を利用した学生だけではなく、前日からの夜行バスを利用した学生もいたことは、資金面の課題が年々大きくなっている中で、タイパとコスパのどちらを重視するかは人それぞれであることの再認識にもつながった。宿泊先に安価な廃校利用施設を選んだのは、そのためである。日本学生支援機構「令和4年度学生生活調査」によると、奨学金を受給している学生の割合は大学（昼間部）で55.0%である。一人ひとりに生活事情や背景があるのは当然であるが、社会人になったとたんに奨学金返済が重くのしかかるのは社会課題である。一部の企業ではあるが、奨学金返済負担軽減支援制度を導入して、毎月一定の金額を会社が返済する取り組み（社員支援制度）も始まっている。いずれにしても、前向きな学生が学外で積極的に学ぶ機会を後押しする仕組みが、今後もさらに拡大することが必要であると思われる。

1泊2日のゼミ合宿型のフィールドワークであったが、食花マルシェでは自由に探索する方式であったこと、古町の名店「喜ぐち」では全員が一緒に食事できたこと、メインの夕食では3軒の名店から選ぶ方式であったにもかかわらずスムーズに選択できたこと、宿泊所の部屋割りも学生分は事前に決めていなかったにもかかわらず短時間で決まったことなどは、「自主創造」にみるポジティブな出来事であった。

日本全国における少子高齢化と人口減少問題、2030年には34%相当の輸送力不足（モノが運べなくなる）が懸念される物流の2024年問題、団塊の世代と呼ばれる1947～1949年生まれの約800万人全てが75歳以上の後期高齢者になる2025年問題など、新潟エリアにおいてもこれらの課題が大きく影響すると危惧していたが、新型コロナ禍を乗り越えて、リアルなイベント「食花マルシェ」を通じて出会った人達の笑顔からは、どれも前向きなパワーと希望ある未来に向けた実践力を確認することができた。バスターミナルのカレー（写真23）とその行列（写真24）には、新潟の人々の前向きなパワーが如実に顕れている。



写真23 バスターミナルのカレー



写真24 バスターミナルのカレーの行列

宿泊したゆいぽーとでは、体育館で一汗流した後に、頭脳とチームワークが試されるKAPLAによる創造性開発ワークショップを試みた。目に見える創造物が完成して笑顔で記念撮影まで行えたことは、社会課題から目を背けがちな人にもエネルギーを与えるようなフィールドワークのモデルといっても過言ではない。今度は、学生たち自身が人を動かすアイデアである「仕掛学」を実践する側となるであろうことを、ひそかな楽しみにしたい。

最後に、あらためて新潟市農林水産部・食と花の推進課・吉田貴則課長、木島孝英課長補佐ならびに古町花街コミュニティインフォメーション・知野孝子代表、そして今回のフィールドワーク（3・4年次）の事前に実施した2023年度フィールドリサーチin新潟（2年次）に全面的なご支援をいただいた元全国農業青年クラブ連絡協議会会長・大越正章氏と現地関係者の皆様に心より御礼を申し上げたい。

参考文献

- 佐藤奨平（2021）「『食文化・経営仮説』とサステナブル・フードシステム構想－嶺岡牧経営史研究会のPBL実践・研究から－」『食品経済研究』第49号、pp.74-82。
- 佐藤奨平（2023）「清酒製造企業の競争構造と経営戦略」農政調査委員会編、大仲克俊・西川邦夫・佐藤奨平・吉田俊幸『日本酒産業の新展開－原料調達から地場流通・輸出まで－』（日本の農業260・261）農政調査委員会、pp.45-71。
- 佐藤奨平（2024a）「PBL授業導入の試み－食品企業経営学の立場から－」『食品経済研究』第52号、pp.75-78。
- 佐藤奨平（2024b）「地方創生に向けたフードビジネスのプランニング」『農村生活研究』第63巻1号、pp.80-85。
- 松原晋・佐藤奨平（2024）「清涼飲料のブランド意識に関する考察－20代の若者におけるコーラの飲み比べ調査から－」『食品経済研究』第52号、pp.66-70。