

## 食と地域社会との交流を題材とした地域活性に向けた社会実験プロジェクト

〔事業責任者〕

(自治体等側) クラブガストロノミー・茨城代表

**原田 実能**

(大学側) 人文社会科学部人間文化学科・教授

**中田 潤**

### 連携先

クラブガストロノミー・茨城  
茨城県政策企画部県北振興局

### プロジェクト参加者

中田 潤 (茨城大学教授, クラブガストロノミー・茨城, プロジェクトの企画立案・統括)

小原 規宏 (茨城大学准教授, 企画・立案・実施)

原田 実能 (クラブガストロノミー・茨城代表, うのしまヴィラ代表, 企画・立案・実施)

藤 良樹 (クラブガストロノミー・茨城, 雪村庵代表, 企画・立案・実施)

原田 広美 (クラブガストロノミー・茨城, うのしまヴィラ, 立案・実施)

原田 顕命 (クラブガストロノミー・茨城, うのしまヴィラ, 立案・実施)

藤 由香 (クラブガストロノミー・茨城, 雪村庵, 立案・実施)

政井 秀勝 (クラブガストロノミー・茨城, 磯原シーサイドホテル料理長, 立案・実施)

福田 千春 (クラブガストロノミー・茨城, 磯原シーサイドホテル支配人, 企画, 立案・実施)

和田 昂憲 (Tadaima コーヒー代表, 立案・実施)

八巻 和香 (茨城県県北振興局・企画G, 企画・立案)

矢野 紀子 (茨城県県北振興局・企画G, 企画)

二川 ナオミ (一般財団法人 公園財団, 立

案・実施)

柴田 祥平 (柴田農園三代目, 企画・立案)

樫村 智生 (樫村ふぁーむ二代目, 企画・立案)

笹川 奈美 (結農実 Works, 立案・実施)

角田 隆司 (ツノダ住宅代表, 立案・実施)

その他補助スタッフ数名

### プロジェクトの実施概要

#### ①プロジェクトの目的

本プロジェクトの長期的な目標は、脱生産主義時代における地方都市およびその周辺地域における住民のライフスタイルと産業のあり方のモデルを提起することにある。冷戦体制下での軽武装・経済発展重視という日本を取り巻く国際環境と、その下で推し進められてきた経済成長至上主義は、思考様式のレベルでなお人々を強く規定している。実際には、それを支えてきた客観的枠組みが、大きく変化している現状があるにもかかわらず、産学官を問わず、その前時代的思考様式からの転換は容易ではないようである。

他方、消費社会論・マーケティング論の領域においては、消費のあり方という視点からではあるが、この脱生産主義社会を見据えた議論が盛んになされている。生産主義的な消費社会のあり方の限界は、茨城県県北地区に代表されるような、人口減少・過疎化に直面している地域においてより顕著に露呈しているにもかかわらず、残念ながらそれを見据えた本格的な議論は今日なお極めて低調である。そこで本プロジェクトでは中期的な視点として、1) 地域社会における人材のデータベー

ス化とネットワーク化を進めつつ、2) 食・宿泊へと集約される地域社会の文化的資源の創造をめざし、それを3) 観光学、社会学、地理学、歴史学といった大学の持つ知的資源を動員しながら、脱生産主義時代における住民の新たなライフ・スタイルと産業構造として学問的な言説化を図ることを目標とする。そして本申請プロジェクトという短期的な枠組みにおける具体的な活動として、フュージョン・ダイニングの企画・準備・実施を予定している。フュージョン・ダイニングとは、県内のレストラン・ホテル事業者からなる任意団体であるクラブガストロノミー・茨城のメンバーが企画段階から協働し、特別な形式の食の機会を提供するイベントである。そこには共同で開発したメニューも含まれる。



### トキ消費

消費社会論の領域では、生産力至上主義の時代に対応する人々の消費形態として「モノ消費」、そしてその派生形態である「コト消費」が主流であったことが指摘されている。それが脱生産主義社会への移行にともない「トキ

消費」に価値を置く人々が増えていくという。

「トキ消費」とは、簡単に言ってしまえば「いまだけ、ここだけと言う価値観の下、他の消費者による再現性の低い「トキ」の過ごし方そのものに価値を見出す」行為である。このトキ消費に価値を置く消費者は、その場、その時のみ消費可能な「ライブ空間」を消費する事で他人との差別化が図られると考えているという。またこの差別化は、単にそのライブ空間に身を置くだけではなく、「参加」する者同士で成立する共同性（=仲間意識、帰属感）、そしてその盛り上がり「貢献」しているという実感によって補強されているという。

### イミ消費

トキ消費は、マズローの言う社会的欲求や承認欲求を消費行動によって充足しようとする行為を言い換えることができるかも知れない。しかしながら消費社会論は、それに飽き足りず、他人や社会、環境に配慮した形での消費を志向する消費者の存在も指摘している。社会学者の間々田孝夫は、「意識的か否かを問わず、自然および社会に対する負の影響を回避し、その安定に資するような消費行為を行なう」消費者の存在を指摘している。彼らは、商品・サービス自体の機能だけではなく、それらに付帯する社会的・文化的な「価値」に共感しているのである。そうした価値として挙げられるものとして「環境保全」、「地域貢献」、「公正さ」、「歴史・文化伝承」、「健康維持」「地産地消」などがある。こうした消費のあり方は、自らの消費行動の意味を問うという文脈で「イミ消費」と呼ばれている。

### ヒト消費

トキ消費やイミ消費が、消費者によって消費される「対象」に着目した議論である一方で、そのトキやイミの「発信者」に着目した議論も存在する。それまでの消費のあり方と比較して、トキ消費やイミ消費は、消費者の側の

「参加」,「貢献」,社会的・文化的価値への「共感」に裏打ちされた「再現性の低さ」を特徴としている。こうしたタイプの消費が向かう消費対象の特徴を突き詰めていくと、それはある特定の地域に暮らす個人ないし社会集団の「生き方そのもの」に行き着く。そうした人や集団が持つ魅力や物語そのものをエンターテインメントとして捉え、それを消費する行動を、消費文化論者の廣瀬涼は「ヒト消費」と呼んでいる。それは具体的には、クラウドファンディングや「推し活」に代表されるような「応援消費」と消費対象となる人物や集団が辿った歴史それ自体を感動や娯楽とする「物語消費」という形態をとるといふ。

地域社会における人々の生き様そのものが、唯一無比の再現性の低い消費対象として珍重されるという皮肉な事態が出現しているのである。他方、地域社会や経済の活性化を当初の目的として行われてきた地域住民や事業者同士のネットワーク化・協働それ自体が、外部から見れば最先端の消費対象となるという極めて興味深い事態が現在進行形で進んでいるのである。

## ②連携の方法及び具体的な活動計画

本プロジェクトには、茨城大学と県内のレストラン・ホテル事業者からなる任意団体であるクラブガストロノミー・茨城およびその協力事業者、そして茨城県県北新興局、高萩市および高萩市教育委員会が参加している。

本年度の具体的な活動の中心には、食文化・滞在型文化型の事業モデルとしてのフュージョン・ダイニングの企画・準備・実施がある。またその準備には、イベントそのものの準備だけではなく、前述したような社会構造そのものの長期的な変化とそれに伴う消費形態の変化についての洞察も含まれている。そのためこうした視点を体系的に学ぶことを目的としたワークショップの開催も予定している。プロジェクト全体の企画・立案には、クラブ

ガストロノミー・茨城、高萩市教育委員会生涯学習課、茨城大学の中田・小原が参画し、その統括には中田があたる予定である。イベント全般の運営は、クラブガストロノミー・茨城に参加している事業者があたり、それに協力者として日立、水戸、高萩などの事業者も参画する予定である。

会場となる高萩市穂積家住宅を管轄する高萩市教育委員会生涯学習課は、会場の使用全般にわたって協力して頂く予定である。また広報活動においても生涯学習課に協力して頂けることになっている。また高萩市観光協会は、イベントに際して高萩市内の特産品の展示に関して協力を頂く予定である。またイベントのテーマに高萩出身の地理学者である長久保赤水を据えたが、彼にゆかりの資料を多数所蔵する高萩市歴史民俗資料館からの協力も得ている。イベントに際して資料館の館長より、参加者に対して講演を行って頂く予定である。県北振興局には、企画・運営全般にわたって助言を頂く予定である。また高萩市以外の市町村に対する広報活動の展開について、協力を頂くことになっている。

## ③期待される成果

プロジェクトの目的においての部分で述べたように、地域活性化の観点から行われる事業者、生産者間のネットワークの構築と協働そのものが、消費論の観点からみた場合、「ヒト消費」という最先端の形で差別化がなされた魅力的な消費の対象となっている。そこで以下に列記する個々の項目は、地域活性化策であると同時に、観光振興策の側面を持っており、さらに近年「交流人口」といった概念で把握される、新しいタイプの人々のネットワーク・コミュニティ形成の触媒にもなっている事実も特筆しておきたい。

- ・地域社会における人材を含めた文化的資源のデータベース化とネットワーク化

- ・地域社会の活性化のために風土、伝統、文化資源の動員・ネットワーク化が有効である
- ということになる。



ことを実証的に示す。

- ・こうした資源・ネットワークの可視化のための作業として食文化・滞在型文化型の事業として提示することが有効であることを示す。
- ・活動を通して得られた知見を、大学教育・市民教育を通して学生、市民に理論化して提起することにより、学生・市民が活動の主体となることのできるような意識を涵養する。
- ・観光学、社会学、地理学、歴史学といった大学の持つ知的資源を利用したの地域活性化策の再定義ならびに方向性の検討
- ・地域社会・地域外社会への事業の情報公開

### プロジェクトの実施成果

#### ① 活動実績

これまで述べてきたような理念を実際の活動の中でどのように落とし込んでいくのかという点が、本プロジェクトの主要な関心事となる。

その最も中心にある活動が、社会実験としてのフュージョンダイニングとその準備作業と

#### 計画の変更

当初の計画では、10月末につくば地域でのフュージョン・ダイニングの実施を計画していた。しかしながら水回りの状況、雨天時の対応の困難さといった当該施設（つくばワイナリー）の設備面でのハードルの高さから、7月中に一旦計画を練り直すことになった。その間、新型コロナウイルスの感染状況の拡大とそれに伴う茨城県独自の緊急事態宣言や、まんえん防止等重点措置の発令により、11月から2月にかけてイベントを実施することは困難であると判断し、3月末に実施する方向に軌道修正した。その後、3月26日、27日の二日間にわたって、茨城県指定文化財である高萩市の穂積家住宅を会場に、フュージョン・ダイニングという形で、ランチ形式のイベントを実施した。

#### トキ消費の側面

江戸時代の高萩という土地に根ざした豪農の邸宅を舞台に、そして同じく高萩という土地

を代表する豪農の出身である長久保赤水という学者を題材に、そして赤水に由来する江戸時代の食に関する古文書を読み解くという形で組み立てられたランチ形式のイベントは、マーケティング論の領域で昨今注目されつつある「トキ消費」の側面を全面的に意識して企画されたものである。江戸時代から伝統を直接的に体感できる空間において、その地域文化を意識的に継承しつつ、発展させた料理を楽しむという経験は、トキ消費を構成する非再現性、参加性、貢献性を高萩という空間によって実現するものである。またここでいう消費者の参加性というニーズを満たすことは、農業生産者や事業者といった地域社会における活動の主体と消費者とを結び付け、新たな形の人々のネットワークや一体感・連帯意識を形成していく可能性を内包している。

#### イミ消費の面

フュージョン・ダイニングはその企画段階から、近隣の地域において安全性に特に配慮し

た生産された食材の利用、伝統的な調理方法が持つ特徴・利点の積極的な利用等を意識的に心がけてきた。そこには、食というメディアを通して、生産者は当然として、文化的・歴史的な意味で地域社会全体をプレゼンしたいという思いが内包されている。そこにはガストロノミー・茨城参加者の地域で生きる主体としての地域社会の再生に向けた真摯な思いが存在しているが、それは同時に「地産地消」、「持続可能型社会」、「地域貢献」といったイミ消費が敏感に反応する価値を結果的に含んでいる。さらにガストロノミー・茨城のこうした活動とそのネットワークそのものが、応援消費・物語消費という形でのヒト消費を引き起こしている。

こうした観点を意識した戦略の展開いかんによっては、人口減少による過疎化の進展、産業の衰退といった、生産主義的な観点からこれまで魅力度が低いと考えられて来た地域の意味づけを大きく変えていく可能性を持っていると言える。



## ② プロジェクトの達成状況

上記のような理念を背景とした準備作業は、関係諸団体との連携という観点からも概ね順調に進んだと評価できる。

フュージョン・ダイニングの参加者募集を2月上旬から茨城県内と首都圏において行ったが、両日とも定員（計40名）を越える応募があった。そのうち首都圏からの応募が全体の20%ほどを占めていた。そこには、広報活動の方法と重点の置き方といった検討すべき要素が多々あるが、脱生産主義的価値は、すでに一定程度日本においても定着しつつあると評価して良いのかも知れない。またこうした試みへの反響の地域的な差違といった点も社会実験を行う上での関心事であったが、想像以上に県内在住者からの反応が大きかった。実際のイベントも、大盛況のうち、事故もなく予定通り実施された。参加者の属性の詳細な分析は、今後行うとして、多様な形でのネットワークがイベント運営者と応募者、そして地域内外の他の事業者間に存在している可能性が示唆される。それはクラブガストロノミー・茨城加盟事業者と日常的な取引関係のある事業所や生産者が、イベントを実施する

ことを機会に、様々な形での無償協力の申し出がなされてきたことにより可視化された。

こうして可視化されたネットワークは、本プロジェクトの統括者も事前には全て把握できていなかった規模に及んでおり、その潜在的な可能性はかなり高いと想像される。またイベント参加者の中には、実施主体であるクラブガストロノミー・茨城の加盟店舗ではなく、そのネットワークに組み込まれている事業者からの呼びかけによって参加を決めた方もおり、こうした事実は我々の想定を裏付けているといえる。また全くの偶然であるが、今回のイベントのコンセプトの中心に据えた長久保赤水の末裔にあたる方たちからの参加応募があった。伝統という要素を意識的に組み込んだイベントのメッセージが直接的に反響を呼んだ例として特筆しておきたい。

## ③ 今後の計画と課題

最初に述べたように、本プロジェクトは脱生産主義社会におけるライフスタイルと産業構造のあり方の模索という、時間軸として極めて長い問題関心を基礎にしている。そのための来年度以降も同様のイベントを実施する形



で、自治体その他の当事者の意識および組織間の関係性の変化を長期的に観察して行く必要があると考えている。また消費者の意識変化の動向も把握していきたい。

また本プロジェクトが重視する新しい消費社会のあり方について、群馬県産業経済部観光魅力創出課も同様の視点から関心を持っており、クラブガストロノミー・茨城はその先進的な試みとして、活動事例の紹介の場の提供を依頼された。それに対して中田が現地に赴き講演を行ったこと。同様の視点から日本農業新聞も本会の活動に関心を示している。中田が取材を受ける形で、会の活動は『広がる「美食学」 地域振興に活用しよう』（2022年2月20日）という記事で紹介されたことも特筆しておきたい。

またイベント当日の参加者の中に那須塩原地域の宿泊業経営者および東京のレストラン経営者が含まれていた。イベント終了後の懇談の中で、彼らは本プロジェクトが目標とするような行政主導、地域経済団体主導ではない、地域内の諸団体間の自発的なネットワーク構築の試みに強い関心を示しており、極めて先

進的な事例として我々を高く評価していることがわかった。加えてNHK水戸放送局およびつくばFM、FM高萩からの取材も受けた。

### 資金面

最後に資金面について少し述べておきたい。このプロジェクトは運営にあたってクラブガストロノミー・茨城と茨城大学の2つが主たる資金の出所であった。大学の資金は国民の税金を出所とするがゆえに、そのアカウントビリティが要求されるという事情に配慮しなくてはならないということは当然である。なお最後に今回のプロジェクトにあたって、多方面からの御支援を頂いた高萩市・高萩市教育委員会にはこの場をお借りした御礼を申し上げます。



令和3年度地域研究・地域連携プロジェクト報告書

