# バスク自治州ビルバオの食文化

## ~文化的アイデンティティを再構築する創造都市~

The Culinary Culture of Bilbao, Basque Autonomous Community: A Creative City Reconstructing Its Cultural Identity

本稿においては、スペインのバスク自治州の中心都市ビルバオの食文化を対象として分析している。ビルバオはUNESCO創造都市ネットワークのデザイン都市に認定されており、グッゲンハイム美術館に代表される建築デザインで有名な都市であるが、実は食文化も極めて高水準である。

ビルバオおよびバスクの料理および食文化が高い評価を獲得した背景には、ビルバオおよびバスクのアイデンティティと密接に関連する5つの事象の存在を指摘できる。それらは、①自由と独立の象徴としてのタラ料理、②美食倶楽部「ソシエダ・ガストロノミカ(Sociedad Gastronómica)」、③バスク・ナショナリズムを増幅させた「ポテオ」と「ピンチョス」、④反権威主義としての「ヌエバ・



コッシーナ・バスカ(Nueva Cocina Vasca)」、そして、⑤レシピのオープンソース化と「分子ガストロノ ミー」、である。

日本においても、食をテーマとした観光振興が国および各地域で議論されており、今後のインバウンド観光においても、「フード・ツーリズム」は巨大な可能性を秘めていると推測される。ただし、バスクおよびビルバオの事例研究から浮き彫りとなった通り、単においしい食材や料理が存在するというだけでは、食を通じた地域の活性化には十分ではない。食に携わる地域の人々の営み、すなわち「食文化」が地域のアイデンティティと密接に関連する形で存在し、それが観光客に対して分かりやすく説明・提示されていくことが必須であろう。

This paper analyzes the culinary culture of Bilbao, the central city of the Basque Autonomous Community in Spain. Bilbao is designated as a Creative City of Design of the UNESCO Creative Cities Network and is well known for the architectural design of the Guggenheim Museum Bilbao as well as other buildings. The city also has a highly sophisticated culinary culture. The highly rated food and culinary culture of Bilbao and the Basque region can be attributed to five factors closely linked with local identity: (1) cod dishes as a symbol of freedom and independence, (2) gastronomic societies (sociedades gastronómicas), (3) poteo and pinchos, which contributed to rising Basque nationalism, (4) nueva cocina vasca as a form of anti-authoritarianism, and (5) freely available recipes and molecular gastronomy. In Japan, tourism promotion based on food has been discussed at the national and regional levels, and food tourism is expected to play a potential enormous role in future inbound tourism. However, as this case study of the Basque region and Bilbao reveals, the mere presence of delicious foods and dishes is not enough for food-based regional revitalization. It is essential that the livelihoods of the locals in the food industry (i.e., the culinary culture) are closely related to local identity, and that the culture is explained and presented to tourists in an easy-to-understand manner.

## 1 バスクの概要

創造都市として日本でも有名なビルバオ (Bilbao) は、スペイン王国の北部、バスク自治州に位置している。バスク州政府と州議会は州都ビトリア=ガステイス (Vitoria-Gasteiz) に立地しているが、州内で人口が最も多いのはビルバオで、バスク州を代表する経済都市である。ビルバオは大西洋・ビスカヤ湾に面するという恵まれた地形にあり、欧州主要国へのアクセスも良い。

バスク自治州の人口は約300万人で、そのうち約1/3以上はグラン・ビルバオ (ビルバオ市とネルビオン川沿いに隣接する市町村)に集中している。また、1人あたりの名目 GDP を州別にみると、バスク自治州は、30,779ユーロ (2015年) となっており、マドリッド州に次いで高い<sup>1</sup>。

なお、「バスク地方」と言う場合、バスク人の歴史的な居住地を指し、その領域はバスク自治州だけではなく、隣接するナバーラ州も歴史的にはバスク地方の一部と見なされている。さらに、バスク人が居住する地域は、国境をはさんで隣接するフランス(フランス・バスク)にも広がっている。

さて、バスクは日本人にとってあまり馴染みがない地域であると推測されるが、一方で日本人にとっても著名なバスク出身者もいる。

日本人にとって最も名の知られたバスク出身者は、1549年に日本に初めてキリスト教を伝えた宣教師、フランシスコ・ザビエル (Francisco de Xavier) であろう。ザビエルは、上述したナバーラ州の出身である。ちなみにザビエルという名前は、サッカーの元スペイン代表選手であったシャビエル・アロンソ・オラーノ (Xabier Alonso Olano;通称シャビ・アロンソ)と同じスペルである。同選手はバスク自治州の出身で、銀河系軍団レアル・マドリード等で活躍し、今年(2017年)5月に引退したミッド・フィルダーの選手であるが、現役時代は「バスクの星」と呼ばれていた。

音楽家でバスク出身の有名人もいる。ジプシー(ロマ)

の民謡の旋律が印象的な『ツィゴイネルワイゼン』が代表作となる作曲家でヴァイオリン奏者のパブロ・デ・サラサーテ (Pablo de Sarasate) は、バスク地方パンプローナ (Pamplona) の生まれである。また、バレエ音楽『ボレロ』の作曲や、『展覧会の絵』のオーケストレーションで知られるフランスの作曲家、モーリス・ラヴェル (Maurice Ravel) はバスク系フランス人である。

また、バスク系アルゼンチン人には、2人の有名な政治家がいる。ひとりはアルゼンチンの映画俳優であり、フアン・ペロン (Juan Perón) 大統領のファーストレディであり、また政治家でもあるエバ・ペロン (Eva Perón)である。彼女は、アルゼンチン国民からは親しみを込めて「エビータ (Evita)」という通称で呼ばれており、同名のミュージカルや映画は日本でも公開されている。もうひとりのバスク系 (およびアイルランド系) のアルゼンチン人は、キューバのゲリラ指導者チェ・ゲバラ (Che Guevara) である。

その他、人物ではないが、バスク自治州ビスカヤ県の都市ゲルニカ(Guernica)は、パブロ・ピカソ(Pablo Picasso)による同名の作品が彼の代表作のひとつとなっていることで有名な都市である。ゲルニカは、スペイン内戦の際に史上初の都市無差別爆撃をドイツ軍によって受けた。そして、ピカソがこの悲惨な事実を知り、憤怒をこめて描きあげた作品が『ゲルニカ』である。

# 2 文化多様性を象徴するバスクの言語、サッカー、地方自治

「文化多様性」という概念は、近年の文化政策において極めて重要な概念となっているが、現在のスペイン社会の文化多様性を理解するうえで、このバスク地方は興味深い題材となっている。そこで、以下において、①言語、②サッカー、③地方自治、の3つの視点から、バスクの文化的特性を概観してみたい。

#### ①言語における多様性

スペインの公式言語はスペイン語 (カスティーリャ語) であるが、自治州 (下記③参照) によってはその州の言語 が公用語として併用されている。 系統不明の孤立した言語と言われるバスク語は、フランシスコ・フランコ (Francisco Franco) 将軍による独裁政権の時代において使用が禁止されていた。しかし、1979年の自治憲章において、バスク語は自治州の公用語であると宣言され、公的な地位を回復したのである。こうした背景のもとバスク自治州では、バスク語使用の維持・回復を目的として「バスク語使用正常化法」が1982年に施行された。そして、「言語政策局」が中心となって、カスティーリャ語とバスク語のバイリンガル教育が推進されている。また、同教育のために、現職教員のバスク語能力養成とバスク語教材の確保(コスト削減と質の維持)のための支援が行われている。こうした振興の成果もあり、バスク語人口は近年増加傾向にあるとのことである (石井2003:79-94)。

#### ②サッカーにおける多様性

バスクのサッカーも独特の世界をかたちづくっている。バスク地方ビルバオ市に本拠を置くクラブ「アスレティック・ビルバオ (Athletic Bilbao)」は、バスク人のみのサッカー・チームとして有名である。

実際には、幼少時からバスクで育ったことがある、ま

たは、祖父母がバスク人であれば海外からの入団も認められる等、"バスク人"の定義は拡大しつつあるようであるが、サッカー選手の移籍がグローバル化する中で、同クラブの"純血主義"は極めて異色の戦略であると言えよう(竹内2006:445-459)。

このように、バスクにおいては純血主義に根ざした独自のサッカー文化が根づいており、これらの地域の人々が「ラ・ロハ」(赤色の意味であり、サッカー・スペイン代表のユニホームの色であることから、同チームの愛称となっている)に熱狂することは、かつてはほとんどなかった、と言われている。

### ③地方自治における多様性

スペインでは広範な地方自治が保障されており、その代表的な地方自治制度として、17ある自治州をあげることができる。この自治州という制度に関しては、「歴史的、文化的及び経済的な共通性を持つ隣接県、島嶼地域、あるいは歴史的・地域的統一性を持つ県は、関係する県及び市町村の発議により、自治州を組織することができるとされている(第143条第1項及び第2項)」。また、「そのためには、自治州の最高規範となる自治憲章(Statute



図表 1 アスレティック・ビルバオのスタジアム「エスタディオ・サン・マメス」

of autonomy) 案を作成し、それが国会で採択されることが必要とされる(第146条及び第147条第1項)」(全国知事会2004:57-58)。

自治州は、州内に適用される条例を決める権限を有する議会を持ち、その議員は普通選挙で選出されている。 自治州政府は行政執行機関であり、州知事は自治州議会 で選出されている。各自治州は財政面から見ると独立して いるが、中央政府の予算から交付金も受領されている<sup>2</sup>。

17の自治州のうち、バスク、カタルーニャ、ガリシアの3州は、第二共和制期(1931年~39年)に「自治憲章」を住民投票で承認した経験を有している。このため、フランコ独裁を経た1978年の憲法制定後に、住民の自治に対する意思が"歴史的"に確認されているとして、迅速かつ簡便な手続きのみで「自治憲章」を制定し、自治州に移行した。こうした経緯のもと、上記の3州は「歴史的自治州」と呼ばれており、その中でもバスクとカタルーニャの2州はスペインで最も早く(1979年12月18日)、自治州に移行している。。

現在の自治州においては、徴税権の拡大等、さらなる権限委譲を求める動きが見られる。バスク自治州においては、2016年11月に、バスク民族党とバスク社会党の連立合意の際にバスクを「ネーション」と認識するという話題が取り上げられた(渡部2017:520)。なお、バスク地方の分離独立を目指す民族組織「バスク祖国と自由(ETA)」は今まで数々のテロ事件を起こしており、スペインおよび国際的な政治問題となってきた。

## | 創造都市ビルバオ

### ①ビルバオの文化による都市再生

前述したとおり、バスク自治州の中心都市であるビルバオ市は人口45万人、周辺の市町村を含めると100万人規模の都市圏を構成している。

英国の作家ウィリアム・シェイクスピア作の喜劇 『ウィンザーの陽気な女房たち (The Merry Wives of Windsor)』(出版:1602年)の作中では、"Bilboes (ビ ルボ)" という単語が使われており、「ビルバオの剣」が質 の良い金属から強い剣が製造されていることについて言及されている (Bilbao City2015:7)。 すなわち、ビルバオはすでに17世紀初頭において「鉄の街」として英国にまでその名を知られていたのである。

ビルバオはその後 19世紀後半から「製鉄業の町」として盛えていった。また 1950 ~ 1960年代には造船、石油化学工業等の重工業を中心に発展したが、1970年代以降は日本と同様に重厚長大産業の衰退が著しく、同市の都市活動も停滞していった(経済産業省2004:121-123)。

こうした背景のもと、1989年にバスク州とビスカヤ県が共同で策定した「ビルバオ大都市圏活性化戦略プラン」において、ビルバオ市は都市再生を進めるにあたり、8つの主要課題のひとつとして「文化的な中心の創出」を掲げた。そして同プランに基づく都市再生プロジェクトの中でも特に注目されるのは、1997年に建設された「ビルバオ・グッゲンハイム美術館」(Museo Guggenheim Bilbao)である。

## ②ビルバオ・グッゲンハイム美術館

「ビルバオ・グッゲンハイム美術館」は、アメリカのソロモン・R・グッゲンハイム財団の設立した「グッゲンハイム財団の設立した「グッゲンハイム美術館」(ニューヨーク市)の分館のひとつであり、現代美術を中心とする作品が展示されている。

ちなみに、グッゲンハイム財団は当初、上述したピカソ作『ゲルニカ』をマドリード市のプラド美術館からビルバオに移転して展示することを条件に同美術館の建設に同意した、とされる(渡部 2004: 200)。

同美術館の建築設計はアメリカの建築家フランク・ゲーリー (Frank Gehry) によるもので、1997年の開館時には、その特徴的な外観と、バスク自治州政府が負担した約1億3,000万ユーロ4という巨額の建設費用が大きな話題となった。

そして、この「グッゲンハイム効果」により、もともとは工業都市であったビルバオに急激に観光客が押し寄せるようになった。そして、2015年には約117万人の入場者数を記録しており、これは世界の美術館の入館者数

の第51位となっている (ART NEWSPAPER 2017: 14)。

このような観光客の増加は、地域の経済活動に大きな経済波及効果をもたらしている。「ビルバオ・グッゲンハイム美術館」の資料によると、同美術館の活動によってもたらされた直接支出は、2009年に約2億451万ユーロに達した。この直接支出は、スペイン全体における約1億8,558万ユーロのGDPとバスク自治州における2,527万ユーロの税収を増大させる効果を誘発した。また、合計3,695名分の雇用を維持することにも貢献した

(Guggenheim Museum Bilbao 2012).

このうち、バスク自治州への税収効果だけに限定しても、開館から5年後の2002年には累計で約1億4,352万ユーロに達しており、巨額と評価された建築費(1億3,000万ユーロ)をわずか5年という短期間で回収できたことを意味している。

# **4** ビスカヤ県およびビルバオ市による食文化政策

近年になり、バスクの食文化が極めて高い水準である という認知が日本でも広がっている。たとえば、ANAの

図表2 「ビルバオ・グッゲンハイム美術館」の経済波及効果(単位:ユーロ)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
直接支出	40,568,317	190,400,635	202,799,514	191,903,165	149,724,135	143,706,595	153,745,225
GDP增大効果	31,517,075	147,921,099	157,555,323	149,087,063	168,331,470	162,327,827	173,089,191
雇用維持効果	832	3,906	4,161	3,937	4,415	4,265	4,547
税収効果	5,871,888	27,562,415	29,359,441	27,784,790	26,949,383	25,988,685	27,711,580
税収効果(累積)	5,871,888	33,434,303	62,793,744	90,578,534	117,527,917	143,516,602	171,228,182

※1:開館年である1997年は10月~12月の3ヶ月のみのデータ

※2:「雇用維持効果」は、継続雇用の効果に関するデータであり、新規の雇用創出ではない。

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	合計
直接支出	161,711,085	165,835,281	233,621,942	242,986,389	231,788,989	204,506,729	2,313,298,001
GDP增大効果	184,046,738	186,197,551	211,633,296	220,240,289	210,072,873	185,576,062	2,187,595,857
雇用維持効果	4,842	4,893	4,232	4,399	4,196	3,695	4,286
税収効果	29,465,882	29,810,227	28,822,339	29,994,526	28,609,825	25,273,604	343,204,585
税収効果(累積)	200,694,064	230,504,291	259,326,630	289,321,156	317,930,981	343,204,585	_

出所: Guggenheim Museum Bilbao (2012) をもとに筆者作成

図表3 ビルバオ・グッゲンハイム美術館



機内誌『翼の王国』の2011年5月に「世界一の美食の町は、スペイン・バスクにあった」という記事が掲載された。この記事の中で、「"世界一"のソパ・デ・ペスカート」が紹介され、食通の間で話題となった(堀越2011)。なお、「ソパ・デ・ペスカート」とは「魚のスープ」のことであり、この「世界一」のスープを出しているのは、地元の漁業組合が経営するレストランである。筆者もこのレストランを訪問したことがあるが、レストランの主人は「最近、日本人がちらほらと来るようになったが、みんな同じスープを注文する」とぼやいていた。

そして、ビルバオ市から車で1時間ほどの距離に、 人口あたりのミシュランの星の数が世界一という美食 の街として世界的に有名なサン・セバスチャン (San Sebastián) がある。もっとも、ビルバオのシェフたちに 言わせると、「サン・セバスチャンは、あまりに観光化さ れすぎている」とのことである。これは言い換えると、「今 ではビルバオの方がサン・セバスチャンよりも食文化の 水準が高い」と言う自信の表明なのであろう。ビルバオと いうと、前述したグッゲンハイム美術館と同館に代表さ れる建築デザインが際立って有名であるが、実は食文化 も極めて高水準なのである。

実際、従来の美食に関する国際的なアワードにおいては、人口規模の大きい、すなわち飲食店数も多い大都市が選考の中心になる傾向が見られたが、近年においては、中小規模の都市が注目される傾向がみられるとのことであり、その代表的な都市としてビルバオ市があげられている(尾家 2017:83-84)。

現在、ビルバオおよびバスクの料理は高い評価を獲得しているが、このような高評価を実現できた背景として、ビルバオおよびビスカヤ県の取り組みを指摘することができるので、以下にその概要を紹介したい。

スペインの民主化後、1980年代からバスク州においてはワイン畑およびワイナリーの改善が展開されてきた。特に、2002年以降は、ビスカヤ (Bizkaia) 県によって、バスク地方を代表する微発泡の白ワイン「チャコリ (Txakoli)」の普及・振興のため、さまざまな施策が展開

図表4 ビスカヤ・チャコリの認証ラベル



出所: ビスカヤ県Web Site されている $^5$ 。

たとえば、ビスカヤワイン規制委員会 (Kontseilu Arautzailea Txakoli de Bizkaia) によって、チャコリの味覚だけでなく、生産のプロセスも評価して、ビスカヤ・チャコリの品質の認証がなされており、1994年から原産地呼称 (Denomination of Origin) が認められている。

また、ビスカヤ県主催により、「チャコリ教室」が主に3つのセクターを対象として開催されている。具体的には、ワイナリーや生産者を対象として、ワインの官能分析のトレーニングを実施、代理店やショップを対象として、ワインの保管方法に関する知識やホスピタリティについての講義、消費者を対象として、チャコリに関する基礎知識の提供およびテイスティングを通じたワインの適度な消費の促進が図られている。

その他、ビスカヤ県は、農場経営のための革新的なビジネス創出とビジネス支援のためのプログラムを2016年から2019年にかけて、約2,353万号を投資して実施している。同プログラムによって、600件以上の農業関連の企業がスタートアップできる見込みである。

一方、ビルバオ市は2014年にUNESCOのクリエイティブ・シティーズ・ネットワークの「デザイン都市」として認定されている。なお、ビルバオ市が対象とする"デザイン"とは、「アート、オーディオ・ビジュアル、デジタル・コンテンツ、広告、ファッション、食文化、グラフィック・デザイン、工芸、インテリア・デザイン、写真、プロダクト・デザイン、およびビデオ・ゲーム」。と、広い分野にわたっており、"食文化"も含まれている点が特徴となっている。

実際、グッゲンハイム美術館の設立20周年となる今年(2017年)2月、同美術館において、"Creativity in Gastronomy"と題する一連の講演会が開催された。実は同美術館の中には、2013年のミシュランで1つ星を獲得したレストラン「ネルア (nerua)」があり、若手のシェフ、ホセアン・アリハ (Josean Alija)がチーフを務めている。"Creativity in Gastronomy"においては、このアリハ氏と国際的に有名なシェフがともに登壇し、彼らのノウハウを共有し、食文化の創造性の役割について話し合われた7。

また、ビルバオ市およびビスカヤ県では、スローフー ド協会の支部である「スローフードBILBAO-BIZKAIA」 と提携して、KM 'O'「農家から料理までOkm (KM 'O' From farmer to plate) | というキャッチフレーズの運 動を展開している®。スローフードは、各地方における独 自の食文化を保存・継承し、地域の生物多様性を保つと ともに、食品の均質化と過度なグローバリゼーションに 対して別の選択肢を提示する活動である。そして、この "KM 'O'" とは、"キロメートル・ゼロ" と読み、日本で言 う 「地産地消」に近い概念である。 レストラン等ができる かぎり最寄りの生産地の食材を利用することにより、消 費者は新鮮な食材の料理を味わうことができると同時 に、CO。対策にもなる。そのために、生産地と消費地を接 近させて、理想的には"キロメートル・ゼロ"にしようと いう活動である。そして、スローフードBILBAO-BIZKAIAでは、このような哲学を共有するレストランの シェフと生産者をネットワーク化し、一定の基準を満た す "KMOレストラン" の認定を行っている。 基準はスロー フード協会のスペイン支部が定めており、具体的には下 記の6項目となっている®。なお、下記に記述されている 「味の箱舟(Ark of Taste)」とは、世界中に存在する地域 固有の農水産物や伝統食を守るためのスローフード・イ ンターナショナルの登録制度で、「食の世界遺産」と呼ば れることもある。2017年1月現在、日本でも37品目 が登録されている¹⁰。

- ・食品を輸送することによって生じる CO2の大気中 への排出量を削減すること。
- ・食文化の防波堤として保護されている「味の箱舟」 に含まれる食材の品質と価値を(消費者に)伝達す ること。
- ・地域の旬の食材の消費を促進すること。
- ・レストランが提供する料理の成分の40%以上は、 100キロ以内の生産者から直接仕入れた地元であること。
- ・料理を構成する残りの60%の成分は、有機認証を 取得している「味の箱舟」に登録されている必要が あること。
- ・料理は、遺伝子組み換え食品やそれを与えられて 育った動物を含んではいけないこと。



図表5 レストランの入口に掲示されている "KM '0'" のラベル

出所:筆者撮影

そして、ビルバオ市およびビスカヤ県は、食文化の国際交流にも積極的に取り組んでいる。2017年には、日本においては現時点で唯一の食文化創造都市・鶴岡市(山形県)と「世界料理人交流事業 Bilbao meets Tsuruoka」が実施された。2017年2月に、ビルバオ側から交流事業の誘いがあり、公募によって選ばれた3名の鶴岡の料理人"が、ビルバオに渡航し、調理技術や互いの食文化についての交流研修を行った。この際にビルバ

オ側でホストとなったのが、いずれも1つ星レストランのシェフであるアルバロ・ガリード氏 (Álvaro Garrido、レストラン「ミナ」)、ホセミゲル・オラサバラガ・レガルタ氏 (José Miguel Olazabalaga、レストラン「アイシアン」)、セルヒオ・オルティス・デ・サラテ氏 (Sergio Ortiz de Zarate、レストラン「ザラテ」)の3氏であった。そして4月には、ビルバオより上記のミシュラン1つ星のシェフ3名が揃って来鶴し、鶴岡の料理人とともに料理を提供する公開イベントを開催した。当日のイベントにおいては、星付きシェフ3人が野菜や漬物など鶴岡の食材を使って料理を提供し、地元の料理人たちが調理の補助に入り、星付きシェフの技に触れる等交流を深めた。

ビスカヤ県およびビルバオ市による食文化関連の施策は上述の通りである。以上の整理から理解できる通り、ビルバオにおける現在の食文化振興は、基本的には民間セクターによる取り組みが主体であり、行政の役割は「認証」や「教育」等の側面からの支援に限定されている。このような控えめな行政の施策にもかかわらず、ビルバオの食文化振興が華々しい成功を収めているように見えるのは、グッゲンハイム・ビルバオを中心とする観光戦略が成功し、多大な観光客を呼び寄せていることが重要な成功要因であることを認識しておくべきであろう。

# **5** ビルバオの食文化が高い評価を獲得した5つの背景

また、ビルバオおよびバスクの料理および食文化が高い評価を獲得した背景には、ビルバオおよびバスクのアイデンティティと密接に関連する事象の存在が指摘できる。そこで以下において、代表的な5つの特徴を挙げて概観する。

## ①自由と独立の象徴としてのタラ料理

前述した通り、ビルバオは北側が大西洋のビスケー湾に面しており、海の幸に恵まれている。また、南側はバスク山脈で山の幸にも恵まれており、その山脈の南側はワインの産地として世界的に有名なリオハ地方となっている。バスク地方では、このように恵まれた地元の食材を材料として、伝統的な料理が継承されてきた。

特にバスク料理として、第一に挙げられる素材が魚介類であり、その中でもバカラオ (Bacalao) は名物料理となっている。バカラオとは、タラ (鱈) の塩漬けの干物、またはそれを用いた料理のことである。そして、ビルバオは、バスクの名物であるバカラオ料理が発展した都市とされる。

ビルバオでバカラオ料理が盛んに食べられるようになった背景として、スペインの王位継承をめぐる戦争であるカルリスタ戦争の際のエピソードが語り継がれている。このカルリスタ戦争とは、1833年から1876年まで3次にわたって続いた戦争であり、王位継承戦争としての形は取りつつも戦争の実態は、ビルバオ等のスペイン北部における自由主義とマドリッドを中心とする伝統主義との戦いであったとも言われている。そして、この戦争の最中に、ビルバオの市民がバカラオをひたすらに食べるようになったという、地元では有名なエピソードが生まれることになるのである。

1836年に、Gurtrubayという名前のビルバオの 塩漬け鱈の商人が電信で「次にビルバオに着く最初の 船で、100匹または120匹の最上品質の塩漬け鱈を 私宛に送ってほしい」と注文を出した。スペイン語で は、1 匹丸ごと保存加工されたタラの塊を「バカラーダ (bacalada)」と書き、"or; または" を "o" と書くので、 "100 o 120 bacalada" と表記される。 それが、 電信 符号では、"1000120 bacalada"、すなわち「100万 120匹の塩漬け鱈」と間違って打電された。いずれに しても、Gurtrubay氏は予想以上の塩漬け鱈を入手し たのだが、ちょうどそのとき、第一次カルリスタ戦争が 開始され、ビルバオは敵軍に包囲されていたため、返品 は不可能となった。この発注ミスは本来であれば破滅的 であったかもしれない事態であったが、一方で市内の食 糧不足がより深刻になってきたので、ビルバオ市民たち はGurtrubay氏の100万匹の塩漬け鱈をしきりに買い 求めるようになった。そして、Gurtrubay氏は金持ちに なった。これが、バスク人が塩漬け鱈を好むようになっ た物語であると言う (Kurlansky2000:129)。

図表6 バカラオを材料とする名物料理ピルビル



出所:筆者撮影

この物語は真実かどうか今日となっては不詳である が、ビルバオの人々が好んで語るエピソードであること は確かである。すなわち、ビルバオの自由と独立に密接に 結びついて名物料理バカラオが生まれてきた、という"神 話"をビルバオの人々はこよなく愛しているのである。

## ②美食倶楽部「ソシエダ・ガストロノミカ(Sociedad Gastronómica) ]

スペイン国内においても、バスク地方以外には見られ ない、極めて興味深い食文化が今日に至るまで継承され ている。それは、「ソシエダ・ガストロノミカ (Sociedad Gastronómica)」、バスク語で通称「チョコ (Txoko)」 と呼ばれるものであり、日本では「美食倶楽部」と紹介さ れている。

この「ソシエダ・ガストロノミカ」は、会員制であり、 基本的に男性のみで食事をつくって楽しむクラブ活動の ようなものである。かつては厳格に女人禁制であったよ うであるが、現在は会員がゲストとして女性を連れてく ることは可能であるソシエダが多いとのことである。

各ソシエダには、それぞれ定員があり、欠員がでたら 希望者の中から審議をして、入会者を選抜する仕組みで ある。ソシエダの会員になると、お互いの社会的地位は関 係ない。たとえば、企業の社長もヒラ社員も同じ会員同 士であり、これはまるで日本の漫画『釣りバカ日誌』(作・ やまさき十三、画・北見けんいち) における 「ハマちゃん」

と「スーさん」の関係のようである。中には、ミシュラン の星を獲得しているレストランのシェフもソシエダの会 員となって、趣味で料理を楽しんでいるケースもある。

具体的な施設としては、厨房と食卓、バー・コーナー、 倉庫等で構成されるスペースをソシエダとして街中に借 りており、ソシエダの会員は、自分たちが使いたい日時 に施設をあらかじめ予約して、会員同士でタイムシェア リングして使用している。

利用する当日は、厨房の設備と在庫は自由に使うこと ができる。そして、在庫のワインを飲んだ場合、飲んだ種 類と本数を自己申告して、台帳に記載しておき、後日精 算となる。

会合においては、参加者の全員が役割を担う。たとえ ば、料理をしない人は給仕やテーブルセッティング等を 担当する。給仕はいないので、すべてセルフ・サービス である。ただし、食後の皿等は翌朝に掃除人が片づけて くるので、会員は食べて飲んだ後、片づけをせずにその ままで帰宅することができる。

このように極めてユニークである「美食倶楽部」が、バ スク地方には多数存在しているのである。

この「美食倶楽部」の起源は諸説あるようである。

たとえば、「チョコの歴史はサン・セバスチャンで始 まった。19世紀後半に『食べて歌う』 ラ・フラレルナル が組織され、祭りの取りまとめ役を担ったのが最初とい われる (菅原2013:109) とのことである。

また、19世紀の産業革命時において、「当時、地方から の労働人口が都市に流入し、サン・セバスチャンの旧市 街地にあった多くの家庭では、親戚の家族を受け入れる ようになった。住宅が狭いため、キッチンに妻が居座る と男性は居場所がない。その居場所のなくなった男性が、 外に部屋を借りて集まるようになったのがきっかけ」(高 橋2017:44) との説もある。 そして、サン・セバスチャ ンでは、「この街の1階部分は住居に出来ない法律がある ため、店かバル、倉庫などにするしかなかった」(ibid.)と いう背景も指摘されている。

さらに、「美食倶楽部」の起源は、「労働者が週末をとも



図表7 ソシエダ・ガストロノミカの調理場

に楽しむために食堂や居酒屋に集まっていたのだが、そ のうち、心おきなくいつでも飲食に使えるような場所を 仲間うちで作ろうという機運が出てきたことにあるらし い (吉田2012:279) とする説もある。

その他、バスクの家「カセリオ」を中心とした隣人たち との共同作業の伝統が、この「美食倶楽部」に継承されて いる、との解釈もある(渡部2004:201-202)。

なお、この「美食倶楽部」の隆盛はバスクの政治情勢と 密接な関係があるとの見解もある。「70年代まで続いた フランコ将軍圧政時代までは、いろいろなクラブを作るの が難しかった歴史的背景」(高城2012:145)を踏まえ、 「実は目的は別でも名目上『美食倶楽部』にしてカモフラー ジュに使っていたそう | (ibid.) である、とのことである。

いずれにしても、今日において、ソシエダ会員の男性 たちは、「常日頃、美味しいといわれる店に行っては研究 に余念がない。こうした食に対する感度の高さは異常な ほどで、星の数ほどある飲食業界を支えているといって も過言ではない」(山口2013:41)とのことで、バスク 地方全体で数百あると推定される美食倶楽部の存在が、 バスクにおける独自の食文化に対する独自の食文化を育 んだ土壌となっていることは間違いないであろう。

## ③バスク・ナショナリズムを増幅させた「ポテオ」と 「ピンチョス」

バスクのバルで提供される最もポピュラーな食べ 物が「ピンチョス | である。「ピンチョス (スペイン語: Pincho、バスク語: Pintxo) | とは、もともとは「串 | と いう単語であり、そこから転じて、複数の食材を串刺し にしたおつまみのことを今日では意味している。

このピンチョスが誕生したのは、「19世紀後半にアル フォンソ 12世が『バルでお酒を提供する時は何かを食 べさせる』という法律を作った。これを契機に飲む際に、 (当時は無料の) おつまみ程度の食べ物がついてくる風土 が、スペイン全土に広がっていった」(高橋2017:43) という説がある。

代表的なピンチョスは「ヒルダ (Gilda)」であり、アン チョビ、オリーブの実、青唐辛子の酢漬けを楊枝に串刺し したものである。もっとも、この「ヒルダ」が誕生したのは 比較的最近のことであり、1970年代の終わり頃とのこと である(山口2013:43)。ちなみに、これは奇しくもフ ランコの軍事独裁政権が終わり、バスクの民主化が開始さ れたのと同じ時期である。「ヒルダ」という名称は、米国の 女優リタ・ヘイワース (Rita Hayworth) が主演する代表

図表8 代表的なピンチョス:ヒルダ



出所:筆者撮影

作『ギルダ (Gilda)』(1946年)に由来する。この映画の ヒロインであるギルダ (スペイン語の発音で 「ヒルダー) の キャラクターは、「愉快で、色っぽく、ちょっと刺激的 (salada, verde y un poco picante) 」 12であるとされる。 実はそれぞれの単語には別の意味があり、salada=塩辛 い、verde=緑色の、poco picante=ちょっぴり辛い、と なる。そこで、"塩辛い" アンチョビと "緑色の" オリーブの 実、そして"ちょっぴり辛い"青唐辛子の酢漬けを串刺し にしたピンチョス「ヒルダ」が創作されたとのことである。

その後、21世紀になろうかという頃に、「小皿系のピ ンチョス」が登場する。そして、「レストランで出すよう な手の込んだ料理を小さなポーションで提供するこのス タイルは、出てきた当初から爆発的な人気を博した1(山 口2013:43) とのことである。

このようなミニチュアの料理がつくられた背景は、「と ある一店が座って食べるレストラン免許を取得できな かった際に、苦肉の策として考案したバルで出すあた らしいおつまみのアイデアがはじまり | (高城2012: 122-123) とのことである。

このようなバルにおけるピンチョスの進化は、レスト ランのメニューにも影響を与えていった。今日、ビルバ オのレストランの多くは、メニューを「デギュスタシオン (Degustation) | で提供しているのである。「デギュスタ シオン」とは、英語で言えば "tasting menu" であり、一 皿の量が少なめで皿数が多いという、シェフのおまかせ コースのことである。

さらに、「ピンチョス」という独特の食文化は、「ポテオ」 または「チキテオ」と呼ばれる「はしご酒」の文化とも密 接不可分な関係にある。



図表9 バルに並べられているさまざまなピンチョス

そもそもバスクには、"cuadrilla" と呼ばれる、独特な社会的慣習がある。"cuadrilla" とは、「休日や週末、一日の終わりの自由時間等に、ある集団がときどき会うこと」(Pérez-Agote 2006:93)である。そして、"cuadrilla"のうち、最も典型的なものが、「ポテオ (poteo)」または「チキテオ (chiquiteo、txikiteo)」と呼ばれるもので、これらは「夕方から夜半にかけてタベルナやバルを梯子しながらつまんで歩く」(萩尾&吉田2012:208-209)という食文化なのである。

ポテオの語源は不詳であるが、チキテオの語源は、「Txikito (チキート)」にあるようで、「チキート」とはバスク地方でよく使われる寸胴グラス (一番小さいサイズのもので、高さ約6センチメートル程度)のことである。このように小さなグラスが普及したのは、数軒のはしご酒をするために、一軒で飲む量は控えめにするということが理由のようである。

そして、この「ポテオ」という独特な食文化は、単に個人的な趣味の活動であるだけではなく、バスクのアイデンティティと密接に関連した、政治的な活動でもあったのである。周知の通り、フランコの独裁政権の時代におい

ては、「バスク語やバスク文化の完全な禁止は、バスクら しさの表明が違法行為と必ず関係したことを意味した。 バスクらしさを公共の場で表現することは禁止された。 禁止されたシンボルの発信、コミュニケーションおよび 参加は、友達のグループ(cuadrilla)、ダンスやハイキン グのクラブ、poteoのような日常の活動などの狭い交友 関係、そして家族内の関係だけになった」(Pérez-Agote 2006:93-94)のである。そして、「じつは、飲食街の 喧騒の中で繰り広げられるポテオこそが、様々な情報交 換の場であった。(中略)『バスクなるもの』の継承維持の 活動は、信頼できる仲間に伝えられ、各家庭に持ち帰ら れた。こうして、バスク語・文化の抑圧された状況に対 する共通認識が確認され、抑圧に抗う共通意識の下地が 緩やかに築かれていったのである | (萩尾&吉田2012: 209)。つまり、ポテオの存在が、その後の民主化および 独自の食文化の発展を支えるインフラストラクチュアと なったとも解される。

フランコの時代の間、「poteoは、異なる cuadrilla (友人のグループ) 同士の接点を提供し、これがのちに異なる組織間の関係づくりにつながっていった」(Pérez-Agote



図表10 ポテオする人々(ビルバオの旧市街)

2006:165)が、これらのネットワークは、「バスクのナショナリストの意識を総合的に増幅および先鋭化することに関して、持続的に重要な役割を得た」(ibid.)のである。そして、「それらの活動の政治的役割は非常に大きかった」(ibid.)と評価されているのである。

なお、リピーターが後を絶たない人気のバルBAR BERGARAのオーナーであるパチ氏は、「80年代までにはろくなピンチョスがなかった」(山口2013:41)と発言しているが、逆に言うと、フランコの独裁政権時代には、「ろくなピンチョスがなかった」にもかかわらず、人々は熱心にポテオを繰り返していたことになる。このことも、ポテオが単なる食文化における慣習だけでは説明がつかない傍証となるのではないだろうか。

## ④反権威主義としての「ヌエバ・コッシーナ・バスカ (Nueva Cocina Vasca)」

ビルバオの料理、そして単にビルバオだけではなく、バスク全域の料理において、重要な転換点は、1970年代後半に誕生した新しいバスク料理「ヌエバ・コッシーナ・バスカ (Nueva Cocina Vasca)」にある。これは、日本語では「新しいバスク料理」という意味であり、いわゆるフランス料理における「ヌーベル・キュイジーヌ (nouvelle cuisine)」にあたるスペイン語で、その名の通り、「ヌーベル・キュイジーヌ」から大きな影響を受けて誕生したものである。

「ヌーベル・キュイジーヌ」とは、1960年代以降のフランスにおける、ポール・ボキューズ (Paul Bocuse) やトロワグロ (Troisgros)、ミシェル・ゲラール (Michel Guerard) といったすぐれたシェフたちによって創作された新しい傾向の料理術のことである。そして、これらの新しいスタイル創作料理に対して、料理評論家のアンリ・ゴー (Henri Gault) とクリスティアン・ミヨ (Christian Millau) の2人は、傾向があることを発見し、この2人によって「ヌーベル・キュイジーヌ」と名付けられたのである (小笠原 1998: 205-207)。

「ヌーベル・キュイジーヌ」の命名者であるゴーとミヨ の知名度は、日本ではあまり高くはないようである。そ して、レストランのガイドブックというと、ミシュラン社の発行する "Red Guide" が日本では特に有名であるが、フランスで最も強い影響力を持つレストランガイドのひとつとして、「ゴー・ミヨ (Gault et Millau)」をあげることができる。「ゴー・ミヨ」は、その名の通り、上述のゴーとミヨの2人により執筆・編集されたレストラン・ガイドブックなのである。

さて、ゴーとミヨによる、「ヌーベル・キュイジーヌ」の特徴を表現する公式とは、以下の10ヵ条である(Gault & Millau1978: 16-17)。

- ①無用の複雑さを排する。
- ②調理時間の縮小。蒸すという古代からの調理法が 再発見されたことによって、食材には繊細な味が 残され、また、消化もずっとよくなった。
- ③市場の料理の尊重。シェフは、その朝選んで購入 したものだけを使って料理を作る。
- ④メニュー品目の縮小。料理はずっとすみやかになされ、創造性に富み、より新鮮で、惰性に流れないものとなる。
- ⑤長時間マリネ、野禽獣肉の長期熟成の禁止。
- ⑥あまりにも濃すぎるソースの拒否。
- ⑦地方料理への回帰。ヌーベル・キュイジーヌは家 庭料理にこそ、現在の料理に不可欠な単純さがあ るとして、これを再評価する。
- ⑧現代の技術革新への興味。
- ⑨食事療法用料理の研究。ただし、味への無関心とは全く別のものである。
- ⑩たえざる創造。新たに創造できるものは幾千とあり、そのうち少なくとも数百種類は注目に値するものである。

「ヌーベル・キュイジーヌ」は単なる料理方法の革新であるかのように言及されることが多いが、実際にはルールの革新を通じた反権威主義の運動であり、アイデンティティの再構築のための運動でもあったとする説があ

る。すなわち、「1968年5月10日に勃発した学生や労働者の民主化運動を契機として反権威主義の機運が高まると、芸術や料理業界の若手リーダーたちは、これをアイデンティティの再構築と関連づけ、シェフの自律性と創造性を求める運動へと発展させていった。彼らが追求したヌーベル・キュイジーヌのロジックとは、旧来の調理方法を用いながら新たな食材に挑むなどの調理のルール(違法)を奨励し、レストラン運営の中心にシェフの役割を位置づけるというものであった」(涌田2015:232)と考察されているのである。

このように「ヌーベル・キュイジーヌ」の思想的背景を 考察すると、フランコ独裁政権が崩壊した直後に、どう してこの料理方法をバスクのシェフたちが熱意をもって 取り入れていったのかがよく理解できる。

さて、実際にバスクにおける新しい料理は、どのように開発されたのであろうか。この「新しいバスク料理」誕生のきっかけとしては、「1976年11月29日から12月2日にかけてマドリッドで行われた、雑誌『グルメクラブ』の『ラウンド・テーブル』というイベントであったと言う。そこに、ヌーベル・キュイジーヌの創始者ポール・ボキューズが招かれていた」(石井2012:3)のである。

そして、翌1977年には、「ガストロノミーに関する ラウンド・テーブルのシンポジウムのテーマとして『地 方の料理 (las cocinas regionales)』が取り上げられ、 シェフが地方の料理に変化とダイナミズムをもたらすこ とが推奨された」(小林2015:100)のである。

ちなみに、これらの食文化に関するイベントの開催は、スペイン統一を掲げた独裁者フランコ将軍が長い闘病生活の末に1975年11月20日に没した直後の出来事である。地域の言語の使用および文化の振興を禁じたフランコの死の直後に、バスク地方において新しい食文化の波が誕生するとは、歴史の巡り会わせは実に興味深い。

また、同じ1977年にもうひとつ重要な出来事が始まった。「ヌエバ・コッシーナ運動のメンバーのレストランが持ち回りで月次の夕食会を開催するようになった」(ibid.)のである。バスクの創造的な料理の「新作発表の

場は、持ち回りでそれぞれのレストランにて開催する食事会」(山口2015:93)であった。そして、「そこにそれぞれの贔屓の客を連れて行き、催す店の負担にならないよう会計はシェフたちが払った。招待した上客に感想をもらい、創意工夫をもって客に受け入れられる料理をつくっていった」(ibid.) とのことである。

これらのシェフたちは、「自分が力を入れているレストラン(=旗艦レストラン)の経営で儲けようは考えておらず、お客に自分が納得できる質の高い料理を提供するところに価値を見いだしているようである」(小林2015:119)と評価されており、この評価に基づくと、シェフたちは職人であると同時に"アーティスト"であるとも言えよう。

### ⑤レシピのオープンソース化と「分子ガストロノミー」

上述した「ヌエバ・コッシーナ」をきっかけとして、バスクの「料理人たちは店に集まって勉強会を開き、技術と知識を教え合った。これはやがて『最高美食会議(ロ・メホール・デ・ラ・ガストロノミア)』という国際的な料理学会につながった」(土田2015:75)とのことである。そして、1998年にサン・セバスチャンで開催されたこの「料理学会」は「世界中から料理人や食品研究者、学者たちが自分たちの料理法や考え方などを発表し、共有する場」(ibid.)となったのである。

そして、レストランのシェフたちがお互いに教え合いながら、さらにレシピを共有するという「料理のオープンソース化」(高城2012:4)を実践したことにより、レストランの料理のレベルが急速に向上していったのである。さらに、そのようにレベルが向上したレストランが複数登場したことによって、一軒のレストランだけでは集められない規模の観光客を都市全体として集客できるようになっていったのである。

一方で、フリーかつオープンソースなソフトウェアの 共同開発として最も傑出した例のひとつであると評価される "Linux" が最初にリリースされたのは 1991 年のことであった。そして、そのマニフェストでもある『伽藍とバザール オープンソース・ソフトLinuxマニフェスト』 をエリック・スティーブン・レイモンド (Eric Steven Raymond) が出版したのが 1999年のことであった。すなわち、1990年代は「オープンソースの 10年」であったと言える。興味深いことに、そのような動向と並行して、バスクにおいても料理のレシピのオープンソース化が進展していったのである。

実際、筆者がビルバオ市の招へいで10日ほど同市に滞在した際にも、異なるレストランのオーナー・シェフたちが互いのキッチンに入り込み、料理等について議論をしている場面を何度も目撃した。また、リアルなつながりだけでなく、バーチャルな面でもシェフたちはネットワークを緊密に保持している。たとえば、ビルバオの一部のシェフたちは、「地獄のシェフ・ネットワーク(Inferno chef's network)」(!)と名付けられたSNSで常時連絡をとりあっているのである。

このような「オープンなネットワーク」の背景としては、バスク人の「お互いに助け合う精神」があるのではないかとの指摘がある。たとえば、農民においては、「アウソラン」と呼ばれる「家の建て替えなどの大作業時には近所同士で助けあう共同作業システム」が存在する。同様に、漁師においても、「アランツアレ」と呼ばれる、同業者組合による集団作業が存在する(高橋2015:51)。こうしたバスク社会に伝統的な「お互いに助け合う精神」が基盤となって、シェフたちによる「オープンなネットワー

ク | が構築されているものと推測される。

さて、バスクのシェフたちは、実際にどのようなレシピをシェアしていったのであろうか。その代表的なカテゴリーのひとつが「分子ガストロノミー」と呼ばれる料理である。

「分子ガストロノミー(Molecular Gastronomy)」という分野は、1988年3月に、2人の科学者、すなわちオックスフォード大学の物理学教授であったNicholas Kurti氏(1908年~1998年)とフランス国立農学研究所(INRA: Institut National de la Recherche Agronomique)の物理学者 Herve This氏によって開始されたものである (This 2009: 24)。

その後2000年に、This氏によってINRAに分子ガストロノミー研究室 (Team of Molecular Gastronomy) が創設された (川端2006:92)。

This氏によると、すべての料理は計算式で表現することができるとのことである。たとえば、カスタードは、ミルクから油(0)を数滴たらし、最初に砂糖と卵黄をホイップする間に空気(G)が入り、そして(加熱の過程における卵の凝結による)小さく固い粒子(S)ができ、それらを液体(W)に分散させるため、(G+O+S)/Wという式で表現されることになる(This 2009: 26)。

この「分子ガストロノミー」に、ミシュラン3つ星に輝く、フランスを代表するシェフであるピエール・ガニョー

		T
	記号	意味
対象(Objects)	G	ガス
	О	油
	W	水
	その他	たとえば、Eはエチルアルコール
演算(Operators)	/	分散
	+	混合
	@	包含
	σ	重層
	その他	_

図表11 複合分散系 (CDS; complex disperse system) の公式論

出所: This2009 (26) をもとに筆者作成

ル (Pierre Gagnaire) 氏が共同研究で参加し、この考え 方が、世界のトップシェフたちに強い影響を与えていっ た (川端2006:92)。

そして、「分子ガストロノミー」は、前述した「ヌエバ・コッシーナ・バスカ」の運動にも影響を与えていくことになる。もともと、「ヌーベル・キュイジーヌ」の特徴を表現する10ヵ条のうち、8番目は「現代の技術革新への興味」であった。

具体的には、「エスプーマ」と呼ばれる空気ポンプで泡を作ってソースにする、アルギン酸や塩化カルシウムを使ったキャビアもどき、ゼリーのようなスパゲッティ等、「分子ガストロノミー」の考え方のもとで、シェフたちはこれまでになかった料理を次々とつくり出していったのである(土田2015:74-75)。そして、これらの新しい料理は、「『食べられる彫刻』でもあり、まさに芸術作品」(高城2012:89)と高い評価を得ていくことになるのである。

### ⑥まとめ:ビルバオからの示唆

以上、ビルバオの食文化が高い評価を獲得した背景として、5つの重要な要素を分析した。すなわち、

- (1) ビスバオを代表する名物郷土料理 (バカラオ) が 存在していたこと
- (2) 美食倶楽部の存在がバスク人に潜む高い食文化 DNAを象徴していること
- (3) ポテオがピンチョス等の独自の郷土料理発展のインフラストラクチュアとなったこと
- (4) ヌエバ・コッシーナ・バスカが食文化を育む誇り 高い地域の独自性を確立したこと
- (5) レシピのオープンソース化が個々の店舗でなく地域全体の水準を上げたこと

を表層的な要因としてあげられる。

ただし、これらの5つの要素のさらに前提として、バスクに特有の、家族を中心とした隣人たちとの共同作業「カセリオ」や、農村における「アウソラン」または漁村における「アランツアレ」のような近所同士で助けあう共同作業システムの存在を指摘することができる。

そして、これらの諸要素が互いに結び絡み合い、バス

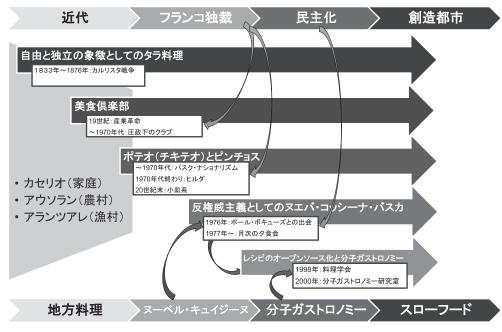
クのアイデンティティを再構築することを通じて、ビス バオの食文化が世界を代表する水準にまで引き上げられ たと理解することができる。

換言すると、タラ等の海の幸を中心とする美味しい食材が豊富にあったこと、ミシュランの星を得るほどの高い技量をもつシェフたちが集積していること、観光客が多数来街していることは、ビルバオの食文化が高い評価を得た理由において実は決定的な要因ではないのである。

自由と独立の象徴としてのバカラオ料理、フランコ圧 政下においてカモフラージュとしても機能した美食倶楽 部、バスク・ナショナリズムを増幅させた「ボテオ」と「ピ ンチョス」、反権威主義としての「ヌエバ・コッシーナ・ バスカ」、そしてバスクの共同作業の伝統を踏まえたレシ ピのオープンソース化など、ビルバオそしてバスクの伝 統(および独特の歴史)と密接に結びついた、地域のアイ デンティティを表象する食をめぐる"文化"の存在こそ が、ビルバオの創造的な料理人たちの活動の基盤となっ ているのである。こうしたビルバオの食文化に関する歴 史的構造を整理すると、図表 12 のような図となる。

## 6 おわりに

国連世界観光機関(World Tourism Organization、略称: UNWTO)は、同機関としては初めて「フード・ツーリズム」をテーマとした報告書 "Global Report on Food Tourism"を2012年に発行している。同報告書において、「フード・ツーリズム」は「ガストロノミー・ツーリズム(美食観光)」だけではなく、地域文化を巡る観光をも含む幅広い概念として位置づけられている(UNWTO2012:5)。そして、「世界はますますグローバルに開いている。一方で、観光客は、地域のアイデンティティと文化に基づいた経験を求めている」(UNWTO2012:10)ことを背景として、「近年、地域に根付いた文化とライフスタイルを学ぶために、食文化は不可欠に要素となっている」(ibid.)と分析しており、「観光の訪問先における料理は、休暇におけ



図表12 ビルバオの食文化に関する歴史的構造

出所:筆者作成

る体験のクオリティに関わる、最も重要な側面である」 (UNWTO2012:6) と高く評価している。

日本においても、食をテーマとした観光振興が国および各地域で議論されており、今後のインバウンド観光においても、「フード・ツーリズム」は巨大な可能性を秘めていると推測される。ただし、バスクおよびビルバオの事例研究から浮き彫りとなった通り、単においしい食材や料理が存在するというだけでは、食を通じた地域の活性化には十分ではない。食に携わる地域の人々の営み、すなわち「食文化」が地域のアイデンティティと密接に関連する形で存在し、それが観光客に対して分かりやすく説明・提示されていくことが必須であろう。さらに、料理のレシピをオープンソースとしてシェアしていったこ

とにより、レストラン単体としての評価を高めるのではなく、街全体としての食文化の水準を向上させるという 戦略は、オープン・イノベーション戦略の観点からも興味深い成功事例である。

このような成功を達成するためには、一見すると遠回りであるかのように思われるかもしれないが、地域の文化資源の再評価を地道に実践していくことが実は王道であると筆者は考えている。そして、それら地域の文化資源と食文化がどのように関連しているのかについて、分かりやすいストーリーを構築して、観光客に情報提供していくことが望まれる。このように、地域アイデンティティと結びついた食文化の振興が、持続可能な地域活性化の大きな鍵となるのではないか。

#### 【注】

- JETRO Webサイト<https://www.jetro.go.jp/ext\_images/\_Reports/02/2017/80488bdef608b6df/MADBCNstyle1-outline.pdf>
- <sup>2</sup> スペイン大使館Webサイト<http://www.spainbusiness.jp/icex/cda/controller/pageGen/0,3346,4928839\_35729252\_35711268\_0,00.html>
- <sup>3</sup> 財団法人自治体国際化協会「スペインの地方自治制度」<http://www.clair.or.jp/j/forum/forum/articles/sp\_jimu/126\_3/INDEX.HTM>
- 4 1€=120円で換算すると、約156億円。
- <sup>5</sup> ビスカヤ県Web Site<a href="http://www.bizkaia.eus/home2/Temas/DetalleTema.asp?Tem\_Codigo=4318&idioma=EU&dpto\_biz=2&codpath\_biz=2%7C201%7C206%7C4318">http://www.bizkaia.eus/home2/Temas/DetalleTema.asp?Tem\_Codigo=4318&idioma=EU&dpto\_biz=2&codpath\_biz=2%7C201%7C206%7C4318>
- <sup>6</sup> BILBAO BIZKAIA DESIGN COUNCIL<http://www.bidc.eus/projects\_cat/city-citizens/>
- <sup>7</sup> グッゲンハイム・ビルバオ<https://www.guggenheim-bilbao.eus/en/activities/creativity-in-gastronomy/>

- <sup>8</sup> Bilbaointernational <a href="http://www.bilbaointernational.com/en/what-is-slow-food/">http://www.bilbaointernational.com/en/what-is-slow-food/</a>
- <sup>9</sup> スローフード協会スペイン支部<https://slowfood.es/restaurantes-km0/>
- 10 神戸市Web Site<a href="http://www.city.kobe.lg.jp/information/press/2017/03/20170303143102.html">http://www.city.kobe.lg.jp/information/press/2017/03/20170303143102.html</a>
- <sup>11</sup> 鶴岡市からビルバオ市に派遣されたのは、「庄内ざっこ」の齋藤亮一氏、湯田川温泉「つかさや旅館」の庄司丈彦氏、「ポムドテール」の 有坂公寿氏の3人。
- <sup>12</sup> Wikipedia "Gilda (pincho)" <a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Gilda\_(pincho)">https://es.wikipedia.org/wiki/Gilda\_(pincho)>

#### 【参考文献】

- $\cdot \text{ ART NEWSPAPER (2017)}. \textit{ VISITOR FIGURES 2016}. \text{ THE ART NEWSPAPER REVIEW Number 289, April 2017}.$ 
  - 入手先<a href="https://www.museus.gov.br/wp-content/uploads/2017/04/20170406-CPAI-Ranking2016Pub-Comp-.pdf">https://www.museus.gov.br/wp-content/uploads/2017/04/20170406-CPAI-Ranking2016Pub-Comp-.pdf</a>
- · Bilbao City (2015). "An Englishman came to Bilbao and other tales".
- 入手先<a href="http://www.bilbao.eus/TalesBilbaoIngles/archivos/assets/basic-html/page1.html">http://www.bilbao.eus/TalesBilbaoIngles/archivos/assets/basic-html/page1.html</a>
- ・Gault,H & Millau,C (1978). "RECETTES DE LA CUISINE LEGERE". Selection du Reader's Digest S.A. (=万木義次訳、アンリ・ゴー&クリスティアン・ミヨ『軽いフランス料理―ヨーロッパ50人のシェフによる創作』、1980、三洋出版貿易)
- · Guggenheim Museum Bilbao (2012). "Impact of the activities of the Guggenheim Museum Bilbao on the Basque regional Economy in 2010".
- 入手先<a href="https://prensa.guggenheim-bilbao.eus/src/uploads/2012/12/Econ\_Impact\_ENG\_2010.pdf">https://prensa.guggenheim-bilbao.eus/src/uploads/2012/12/Econ\_Impact\_ENG\_2010.pdf</a>
- · Kurlansky, M. (2000). The Basque history of the world. Random House.
- · Pérez-Agote, A. (2006). The social roots of Basque nationalism. University of Nevada Press.
- ·This, H. (2009). "Twenty Years of Molecular Gastronomy". 日本調理科学会誌、42(2)、79-85。
- · UNWTO (2012) . Global Report on Food Tourism.
- 入手先<http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>
- ·石井久生(2003)。「バスク自治州におけるバスク語人口の地域的動態とその諸要因」。地學雜誌、112、2003、73-94。
- ・石井至(2012)。『バル、タパス、アルサック 日本人のあまり行かない世界のセレブ・リゾート 3』。石井兄弟社。
- ・尾家建生(2017)。「都市とガストロノミー(1) —ユネスコ創造都市ネットワークに見る美食都市の形成—」。
- 入手先<a href="http://library.tourism.ac.jp/No17oietateo.pdf">http://library.tourism.ac.jp/No17oietateo.pdf</a>
- ·経済産業省(2004)。『通商白書2004』。
- 入手先<a href="http://www.meti.go.jp/report/downloadfiles/2004\_2shoh2setu.pdf">http://www.meti.go.jp/report/downloadfiles/2004\_2shoh2setu.pdf</a>
- ・経済産業省・国内外の食及び食文化等の発信拠点に関する調査 検討委員会 (2017)。『国内外の食及び食文化等の発信拠点に関する調査報告書』。2017年3月。
- 入手先<http://www.meti.go.jp/meti\_lib/report/H28FY/000246.pdf>
- ・小林啓孝(2015)。「スペイン高級レストランにおける顧客吸引力の創造とディレンマ」。早稲田商学同攻会。
- 入手先<http://www.geog.or.jp/journal/back/pdf112-1/p073-094.pdf>
- ・全国知事会(2004)。『地方自治の保障のグランドデザイン—自治制度研究会報告書—』。
- 入手先<a href="http://www.nga.gr.jp/ikkrwebBrowse/material/files/group/2/7\_honpen\_2\_1.pdf">http://www.nga.gr.jp/ikkrwebBrowse/material/files/group/2/7\_honpen\_2\_1.pdf</a>
- ・髙橋広行(2017)。「美食を通じた地域ブランディングの事例研究 —スペイン バスク地方の「美食の都」:サン・セバスチャンの成功要 因の解明—」。『同志社商学』同志社大学、第68巻第5・6号(2017年3月)。
- ・竹谷和之(2006)。「近代スポーツとバスクアイデンティティ」。神戸外大論叢、57、p445-459。
- ・土田美登世(2015)。「観光資源としての食の力」。日本調理科学会誌、48(1)、73-76。
- ・菅原千代志(2013)。「パンプローナの美食倶楽部へようこそ」。『スペイン 美・食の旅 バスク&ナバーラ』。平凡社。
- ・堀越千秋(2011)。「世界一の美食の町は、スペイン・バスクにあった」。『翼の王国』(2011年5月)。ANA。
- ・山口純子(2013)。「サン・セバスティアンが食の王国とよばれる理由」。『スペイン 美・食の旅 バスク&ナバーラ』。平凡社。
- ・山口純子(2015)。「サン・セバスチャンが『世界一美味しい街』と言われる理由」。『CREA Traveller:特集『歓びのスペイン』 Spring, No.41、文藝春秋、92-93。
- ・吉田浩美(2012)。「アスペイティアのソシエダデ」。『現代バスクを知るための50章』。明石書店。
- ・涌田幸宏 (2015)。 「新制度派組織論の意義と課題」。三田商学研究、58(2)、227-237。
- ・渡部哲郎(2004)。『バスクとバスク人』。平凡社新書。
- ・渡部哲郎 (2017)。 「スペイン、そしてバスク「ネーション」事情考」。甲南法学、57(3・4)、519-542。