観光による地域振興政策の基本課題

―釧路市と帯広市における観光消費の飲食店実態調査からの検討―

下山 朗

(奈良県立大学 地域創造学部 准教授)

要旨

経済社会のグローバル化の進展や産業構造の変化に伴い、観光はわが国の新たな成長産業として大きく期待されている。観光消費による波及効果は、宿泊業や飲食業といった直接的な産業だけでなく、観光関連のサービス業や運輸業、さらには農林水産業や製造業をはじめ幅広い産業に及ぶとされている。しかしながら、観光客が、仮に当該地域で作られたものを消費していないとするならば、その経済効果の多くは地域外へ「漏出」してしまうこととなり、観光政策の効果は十分に得られない。そこで本稿では、地域の観光消費の実態とその要因を検討するため、観光客の飲食消費に着目しアンケート調査を行った。観光客がどの程度地元産食材を飲食しているのか、またその情報が十分観光客に情報提供されているかについて分析した。アンケート調査を行った対象地域は、北海道釧路市と帯広市である。

得られた結論は以下の3点である。第1に、地元産食材比率については、釧路市、帯広市ともにその地域の特徴ともいえる産品の地元産比率が相対的に高いことが挙げられる。特に帯広市では農畜産品から派生したさまざまなメニューの構築により、一品料理、串焼き、サラダ、デザートといったメニューにおいても地元産比率が高い結果となった。第2に、釧路市と帯広市を比較した際の道外産比率の違いである。畜産物や農産物についてみてみると近隣の十勝地方において豊富に食材があるにもかかわらず、釧路市の道外産比率は農産物で34.9%、畜産物で40.8%と帯広市のケースと比べて高い値となった。第3に、お客に対して地元産食材の情報をほとんど提供できていないことが挙げられる。これは、地元産食材を使用しているにもかかわらずメニューに表記されていない割合が高く、結果的にそれらをアピールすることが十分出来ていない可能性が示唆された。

キーワード

観光消費 地域振興 飲食消費 アンケート調査

1. はじめに

経済社会のグローバル化の進展や産業構造の 変化に伴い、観光はわが国の新たな成長産業と して大きく期待されている。特に成長するアジア各国からの訪日外国人が急増している中、観光立国の推進がクローズアップされ、平成20年には観光庁が発足されるなど、観光立国に向けた政策が進んできている¹⁾。北海道への訪日外

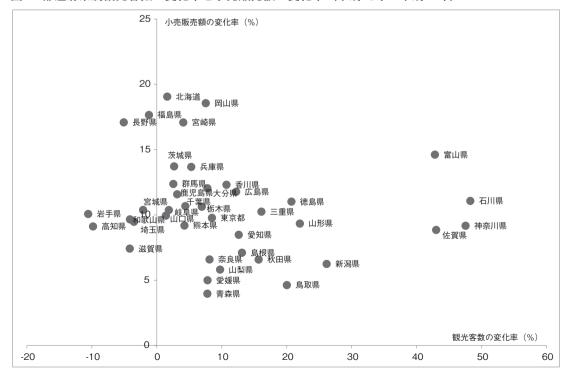
国人も平成24年度以降急増し、平成28年度では230万人を超える状況となっている。北海道経済に対する観光が与える影響について、「第5回北海道観光産業経済効果調査」によると、生産波及効果は約1.8兆円となっており、観光の重要性はますます高まってきている。

観光消費による波及効果は、宿泊業や飲食業といった直接的な産業だけでなく、観光関連のサービス業や運輸業、さらには農林水産業や製造業をはじめ幅広い産業に及ぶとされている。しかしながら、観光客が、仮に当該地域で作られたものを消費していないとするならば、その経済効果の多くは地域外へ「漏出」してしまうこととなり、観光政策の効果は十分に得られないだろう²⁾。地域経済学の理論的な知見においても、地域経済全体に与える影響は、当該地域に需要が発生したとしても、その生産物を当該地域外の生産によってまかなう割合が高い場合は、地域経済全体の総所得は十分増加しないこ

とがよく知られている³⁾。ふたたび観光について考えると、観光は域外の観光客による消費であることから、それ自体は地域経済にとって望ましいものの、乗数の大きさによっては十分恩恵を受けないことは先に述べたとおりである。そこでまず、観光客数の変化と各地域の小売販売額にどのような関係が見られるのかについて都道府県別のデータを見たものが図1である⁴⁾。

多くの地域で小売販売額は伸びているものの,該当する2ヶ年間において観光客が大きく増加した富山県、石川県、神奈川県、佐賀県といった地域において、とくに大きな小売販売額の増加は見られず、北海道や岡山県など観光客数の伸びが数%であったとしても小売販売額が大きく伸びている地域も存在する50。一部の地域では、外国人観光客の消費を積極的に促すため、ドラッグストア等の店舗展開を増やすなど様々な取り組みが行われていたが、図1が示すように必ずしも、観光客の増加そのものが小売業の

図1 都道府県別観光客数の変化率と小売販売額の変化率(平成26年/平成24年)



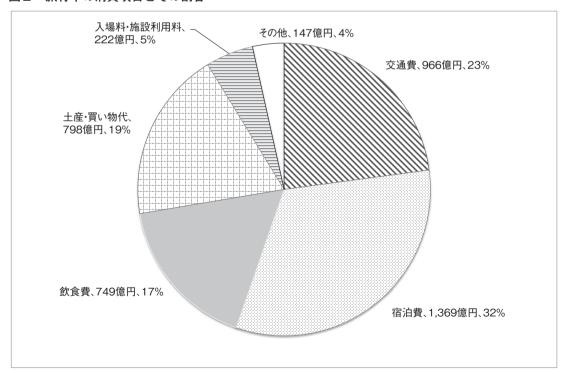
出所:観光庁「共通基準による観光入込客統計」および経済産業省「商業統計調査」より作成。

消費に結びついているわけではない。このよう に観光による地域振興が期待されている中にお いて、地域における観光客(観光消費)の増加 がどのように地域に落ちているのか、 それがど のように地域経済に波及しているのかについて は十分検討がされておらず、また検討するため に必要な観光関連の統計も未だ不十分な状況で ある。そこで、北海道を訪れる観光客の消費が どのようなものに使われているかについて「平 成28年観光客動態・満足度調査」から見てみる と、最も多く消費しているものは、宿泊費であ り、次いで交通費、土産・買い物代、飲食費と なっており、これらの4項目で90%を超える割 合となっている(図2)。とくに地域経済との 関係を考えると、土産・買い物代および飲食費 については「漏出」が懸念されることから、こ れらの費目の地域経済に対する影響を考察する ことは重要といえよう。

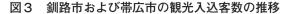
そこで本稿では、地域の観光消費の実態とそ

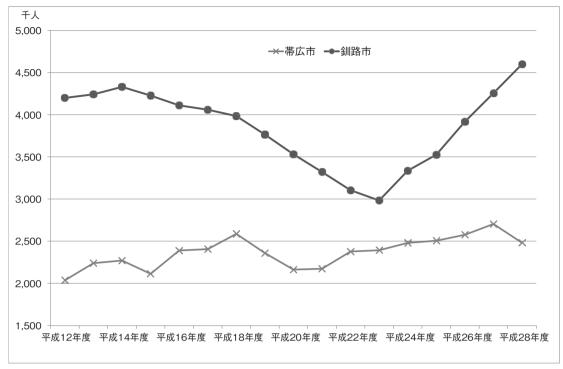
の要因を検討するため、観光客の飲食消費に着 目しアンケート調査を行った。観光客がどの程 度地元産食材を飲食しているのか、またその情 報が十分観光客に情報提供されているかについ て分析する。観光客の飲食消費の地域経済への 影響については、既存の産業連関表を用いた研 究が中心であり、食材や商品の供給側から分析 した研究は筆者の調べるかぎり、特定の事例を 対象にした調査以外に見あたらない。本稿のよ うに観光地の飲食店の属性を考慮した地元産食 材の提供状況を分析することは、今後の観光政 策を考える上でも比較可能な基礎情報の提供に 繋がる重要なことといえる。アンケート調査を 行った対象地域は、北海道釧路市と帯広市であ る。この2つの都市を対象とした理由として. 人口規模や経済規模が類似していること、地域 の主要となる生産物が異なることからそれらの 違いが現れることが期待されること等があげら れる6)。対象とした2市について、観光入込客

図2 旅行中の消費項目とその割合



出所:北海道「平成28年観光客動態・満足度調査」より作成。





出所:北海道経済部観光局 「北海道観光入込客数調査報告書」より作成。

数の推移をみてみると、釧路市は平成23年度を底に大きく観光入込客数を増加し、帯広市は平成21年度以降順調に増加していることが見て取れる(図3)⁷⁾。このように観光客がともに増加している2市について、飲食に関する基本的な課題について考察を加えていく。

本稿の構成は以下の通りである。まず2節では観光および飲食と地産地消に関連する先行研究について整理し、本稿との違いを明らかにする。3節では本稿で行ったアンケート調査の概要と属性についてみていく。4節ではアンケート結果をもとに、釧路市と帯広市の飲食店における地産地消の現状について検討する。5節では4節のアンケート結果を踏まえ、観光客に地元産食材の情報が十分提供されているかについて、ヒアリング調査として各飲食店のメニュー表を用いた分析を行った。6節では本稿から得られた結論と今後の課題について整理する。

2. 先行研究

飲食消費と域内循環の関係性については. 様々な視点から論じられている。最も多いもの が、食料や農業に視点をおいて地産地消の問題 を研究したものである。下平尾・伊東・柳井 (2009) によると、「地産地消は、地域で作られ た産品を、地元住民が積極的に消費することに よって、地域内での生産活動を刺激し、同時に 関連産業を発展させ、地域内での資金循環を活 発にし、地域を活性化させる一つの方法⁸⁾ で あり、地産地消を軸に地域内経済循環が構築さ れることによる地域経済の持続的な発展を考慮 したものと考えられる。また、この考え方は食 料や農業といった一次産品だけでなく、製造業 や観光業、商業といったサービス業も含めた検 討を行うことは、非常に重要であり、本節では ①飲食消費と観光に関する研究. ②飲食消費の

地産地消による地域活性化に関する研究, ③「① と②の複合型」の研究に分類し、問題意識を整 理する。

①飲食消費と観光に関する研究については. フード・ツーリズムの観点から研究されたもの が中心である。近年の研究について見ていくと. 鈴木(2007)では、食および食文化を効果的に 活用した国際ツーリズムの活性化の事例として. 中国、オーストラリアを紹介し、外国人観光客 のインバウンド振興の効果を述べている。一方. 国内の食と観光についてみたものとして、原 (2007) では、讃岐うどんのうどん屋巡りをフー ド・ツーリズムであるとし、その客層の分析を 行っている。村上(2010)では、ご当地グルメ を対象とした産業構造の分析と競争優位になる ための要素について論じられている。安田 (2010) では、フード・ツーリズムと地域マー ケティングの関係性について 3 地域を事例に検 証を行っている。牛田(2014)では、観光都市 のあり方について、飲食業にどのような点が求 められているか、課題がどこにあるのかについ て、弘前市を対象とした事例研究を行っている。 ①の研究の主な動機は、観光における飲食の重 要性から発せられるものであり、飲食消費が経 済的に当該地域にとってどの程度大きな影響を 与えているかについてはあまり述べられていな

次に②飲食消費の地産地消による地域活性化に関する研究については、地産地消に伴う地域活性化のメカニズムや成功例に関する研究と経済波及効果に関する研究に大別される。前者の研究として、伊東(2009)では、地産地消による地域活性化を資金循環、地域経済循環の観点から検討し、地産地消を推進するネットワークの重要性について考察している。大貝(2011)では、北海道・十勝地域の小麦を通じた地産地消の取り組みについて、地域の経済主体、技術支援機関といった多様な主体の一体となった取り組みについて、丹念にヒアリングを行い、地域内の経済主体のネットワークの形成過程を明

らかにしている。一方後者の研究として、村瀬(2009)では、十勝で取り組まれている地産地消の取り組みを事例に、十勝地方の産業連関表を用いた波及効果について検証している。②の研究について、地域経済への影響を考察しているものの、観光と密接に関わっている部分についての切り分けが十分ではなく、メカニズムを精緻に検討することに主眼が置かれていることが多いと考えられる。

これらを踏まえ、③「①と②の複合型」の研 究についてみていく。観光の地域への効果を検 証するにあたって、その多くは宿泊や観光客の 消費総額に着目したものが多く、飲食のみを精 緻に扱った研究はあまり見あたらない。特に本 研究と関わりが深いものとして、2点の先行研 究についてみていく。小磯・新山・梅川・塩谷・ 大西・田代(2002)では、釧路根室地域を事例 に地域観光の経済効果分析として. 原材料の域 内調達率また生産物の地元比率を観光関連事業 者へのアンケート調査からもとめ、域内調達率 の向上が地域経済に与える影響について分析し ている。一方、平敷・西村 (2012) では、沖縄 県の飲食店を対象としたアンケート調査および 聞き取り調査を行い、食材ごとに県内産食材を どの程度仕入れているか等について調査を行っ ている。これらの研究はどちらも、事業者に対 するアンケート等によるデータからの分析であ り、本研究においても、アンケート調査を元に 精緻なデータを収集する必要がある点は一致し ている。しかしながら、どちらの研究もサンプ ルは少数であり、さらに観光客がどれだけ地元 産の食材を消費しているかについては十分検討 できていない。

そこで本稿では、これらのことを踏まえ、釧路市および帯広市にある観光客が比較的訪れる範囲の居酒屋を中心とした飲食店を対象に、地元産食材比率がどれだけあるのかを調査する。また、①飲食消費と観光に関する研究においてみてきたように、観光における地元産食材の重要性は明らかであることから、メニューごとに

どれだけ地元産食材を利用できているか、また その地元産食材をアピールしているのか等につ いて次節以降でアンケート調査から検討する。 そののちに、観光による経済効果を十分に高め るための課題について考察を加えていく。

3. アンケート調査の概要

一般的に観光客の意向として、食事は大きな ウェイト(楽しみ)を占めていることはよく知 られている。実際に今回調査対象地域の一つで ある北海道釧路市の情報入手手段についての調 査結果を見てみると,「旅やグルメに関するテ レビ番組 | が最も大きく (21.2%). 釧路地域 の地元産食材を楽しむことは観光客にとって重 要なことである90。このことから、地元産食材 を出来るだけ利用したメニューの開発や商品の 提供をすることは、地域への経済効果だけでな く観光客への訴求も期待される。しかしながら、 これまで地域の飲食店がどの程度地元産食材を 提供しているか、それらが有効に表記されてい るかといった点については十分な調査が行われ ていない。一方でこれらの結果がどの程度高い のか低いのかを検討するためには、比較対象が 必要である。そこで本節以降では、釧路市およ び帯広市の観光客が比較的訪れる地域の飲食店 を対象として、アンケート調査を行っていく。 まず目的と方法および概要について見ていく。

(1)調査の目的と方法

本調査の目的は、釧路市および帯広市において観光客が比較的訪れる地域の飲食店においてどの程度地元産食材が用いられているか明らかにすることである。その理由として次のことが挙げられる。北海道を訪れる観光客の期待として、「食べ物が美味しい」ことを挙げている人が多いだけでなく¹⁰⁾、帯広市および釧路市ともに「地元産の食材が豊富」であるということが強く認識されていることから¹¹⁾、地元産の食材を使ったメニューを地域の特産品として期待し

ていると考えられるためである¹²。しかしながら地元産食材比率といった調査は、飲食店の仕入状況や価格設定と大きく関わることから、厳密な調査が行われてこなかった。

また、地元産食材の「地元」の定義について も様々な考え方がある。本稿では、アンケート 調査を行った釧路市および帯広市の「地元」の 範囲として、釧路市においては釧路管内、帯広 市については十勝管内を対象として分析を進め ていくい。その理由として、北海道の広大な面 積を有する地理的特性が挙げられる。北海道 (2017)「平成28年観光客動態・満足度調査」に よると、北海道内を訪れた観光客の周遊ルート は、道央圏と道北圏、あるいは道南圏との周遊 が中心であり、釧路や十勝を訪れる観光客はそ れぞれ単独の圏内での周遊が多く、他圏域との 周遊は比較的少ない特徴がある。そのため、本 稿の分析で取り扱う2つの都市の事例について は、それぞれが含まれる管内を「地元」として 扱い分析する140。また、飲食店の対象範囲によっ ても大きく結果が異なることが予想されるため. 本調査では次のような流れで調査を行った(図 4) 15)

①において、対象となる飲食店の選定を行うために、どこの「地域 (エリア)」にするか、その地域におけるどの「飲食店」を対象とするかについて検討した。まず、対象となる地域は、本稿では観光の飲食消費を調査することである

図4 アンケート調査のフロー

- ① 対象となる飲食店の選定
- ② アンケート調査票作成にあたっての予備 調査およびアンケート項目の確定
- ③ アンケート調査票の配布・回収
- ④ ヒアリング調査
- ⑤ アンケート調査・ヒアリング調査を踏ま えた分析

出所:筆者作成。

ため、観光客が比較的訪れる可能性が高い地域として、釧路市においては釧路駅から最大の繁華街である末広地区までとし(図5)、帯広市については、帯広駅から20分圏内(1.2km)までとした(図6) 16 。

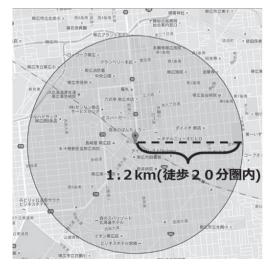
次に、飲食店をどのように選定したかについてみていく。総務省『平成24年経済センサス―活動調査』から、「飲食店」の定義についてみ

図5 アンケート調査対象範囲(釧路市)



出所:google map をもとに観光客宿泊ホテルを明記し筆者 作成。

図6 アンケート調査対象範囲(帯広市)



出所: google map をもとに観光客宿泊ホテルを明記し筆者 作成。 ていくと、「客の注文に応じ調理した飲食料品、 その他の食料品、アルコールを含む飲料をその 場所で飲食させる事業所及び主としてカラオケ. ダンス、ショー、接待サービスなどにより遊興 飲食させる事業所」と分類され、「なお、その 場所での飲食と併せて持ち帰りや配達サービス を行っている事業所も本分類に含まれる」と なっている。具体的な分類として. ① 「761食堂. レストラン(専門料理店を除く) に含まれる 細分類「7611食堂、レストラン(専門料理店を 除く)|. ②「762専門料理店」に含まれる細分 類「7621日本料理店|「7622料亭|「7623中華料 理店」「7624ラーメン店」「7625焼肉店」「7629 その他の専門料理店 | ③ 「763そば・うどん店 | に含まれる細分類[7631そば・うどん店]. ④[764] すし店」に含まれる細分類「7641すし店」, ⑤ 「765 酒場. ビヤホール | に含まれる細分類 [7651酒 場. ビヤホール | ⑥ 「766バー、キャバレー、 ナイトクラブ」に含まれる細分類「7661バー、 キャバレー、ナイトクラブ |. ⑦ 「767喫茶店 | に含まれる細分類「7671喫茶店」、⑧「769その 他の飲食店」に含まれる細分類「7691ハンバー ガー店」「7692お好み焼・焼きそば・たこ焼店」 「7699他に分類されないその他の飲食店」の8 種類に分類される。しかしながら、これらの8 種類は平等に観光客が訪れるとは限らず、また 地元産食材を使用することが求められる飲食店 ではないと考えられる分類もあるだろうい。さ らに、調理した飲食料品を提供していない事業 所も複数含まれることが考えられる。

そのため本調査では、飲食店営業に関わる稼働している飲食店を選定するため、北海道情報公開条例第14条第1項の規定に基づき、釧路市については「食品衛生法に基づく釧路市内の飲食店営業(自動車営業、自動販売機営業、臨時営業、廃止施設を除く。)に係る施設リスト(平成27年10月19日現在)」の公文書開示請求を行い、また帯広市についても同様に、「食品衛生法に基づく釧路市内の飲食店営業(自動車営業、自動販売機営業、臨時営業、廃止施設を除く。)

に係る施設リスト(平成28年9月2日現在)」の公文書開示請求を行い、開示されたデータをもとにサンプル対象とした¹⁸⁾。開示されたデータのうち、営業の種類が「飲食店営業」、また細分類が「食堂」あるいは「軽飲」となっている飲食店を抽出した¹⁹⁾。調査対象とした該当飲食店数は、表1の通りである²⁰⁾。

表1より、ともに観光客が多く訪れると考えられる駅を中心とした市街地において、対象となる店舗数は、帯広市が511店舗、釧路市が341店舗と帯広市のほうが多いことがわかった。観光客の人数は釧路市が多いものの、帯広市の圏域人口が多いことがその理由として考えられる。次に、ジャンル別の比率を見てみると、釧路市には、帯広市にはほとんどない炉端が存在することが特徴である。一方、洋食、アジアンダイニングに代表されるカフェやレストラン、海外料理といった店は釧路市の方が少なく、居酒屋や和食はほぼ同程度存在することがわかる。

次に②のアンケート調査票を作成するにあたって、アンケート対象地域と異なる複数の飲食店に事前調査を行い、文言の修正等を行った。またアンケート項目は大きく分けて次の3つに分けられる。第1に飲食店の基礎情報および客層である。基礎情報には開店からの年数、従業

表 1 調査対象該当飲食店数 (ジャンル別)

	釧路	市	帯広	帯広市		
	当該店舗数	(比率)	当該店舗数	(比率)		
居酒屋	131	(38.4%)	182	(35.6%)		
和食	53	(15.5%)	67	(13.1%)		
炉端	39	(11.4%)	4	(0.8%)		
カフェ	29	(8.5%)	72	(14.1%)		
食堂・レストラン	25	(7.3%)	74	(14.5%)		
海外料理	23	(6.7%)	48	(9.4%)		
ラーメン	18	(5.3%)	29	(5.7%)		
焼き肉	14	(4.1%)	20	(3.9%)		
その他	9	(2.6%)	15	(2.9%)		
小計	341		511			

出所:公文書開示データをもとに筆者作成。

員数,ジャンルや形態,主な客層(年齢,観光客主体か)が含まれる。第2に飲食店ごとの売上額および仕入額である。これらは、地元産食材比率を算出するための重要なデータである。第3に地元産食材比率である。農産物、畜産物といった食材別に、地元産か道内産か道外産かを聞くだけでなく、一般的に居酒屋で用いられている、一品料理、おつまみ、海鮮料理といったメニュー群(種類)ごとに回答を求めている。また、地元産食材を使用する目的(あるいは使用しない目的)についても質問している。

③アンケート調査票は、①において対象となった飲食店に対して直接配布したのちに時間をおいてから回収に伺い、その際に不明点について再度ヒアリングするという方法を用いた²¹⁾。

④については、アンケート調査を記入して頂いた飲食店に対して、再度ヒアリング調査を行った。方法として、各飲食店のメニューの複写をお願いし、地元産であることを明示しているかどうかを調査するとともに、その理由についてもヒアリングした。なお、③、④のアンケート調査は、釧路市については2015年10月29日から11月30日にかけて行い、帯広市については2016年10月29日から12月3日にかけて行った。

(2) アンケート調査の回答標本数と内訳

アンケート調査およびヒアリング調査によって得られた標本について、ジャンル別に見たものが表2である。表2より、釧路市についてはアンケート調査の回答飲食店数は104店であり、回答率は30.4%である²²⁾。帯広市については回答飲食店数は243店であり、回収率は47.6%である²³⁾。ジャンル別の比率についてみてみると、食堂や、レストラン、ラーメンといった分野は比較的サンプル数が少ないが、メニューが豊富に存在する、居酒屋や和食は、どちらもある程度多くサンプル数を確保できていることがわかる。両市を比較すると、居酒屋については釧路市の比率が高い一方で、カフェや食堂・レストランといったジャンルについては帯広市の方が

表2 アンケート調査の回答飲食店数

	釧路	市	帯広市		
	当該店舗数	(比率)	当該店舗数	(比率)	
居酒屋	59	(56.7%)	104	(42.8%)	
和食	13	(12.5%)	40	(16.5%)	
炉端	8	(7.7%)	0	(0.0%)	
カフェ	0	(0.0%)	25	(10.3%)	
食堂・レストラン	5	(4.8%)	19	(7.8%)	
海外料理	9	(8.7%)	23	(9.5%)	
ラーメン	1	(1.0%)	9	(3.7%)	
焼き肉	5	(4.8%)	10	(4.1%)	
その他	4	(3.8%)	13	(5.3%)	
小計	104		243		

出所:下山研究室のアンケート調査をもとに筆者作成。

表3 観光客比率

	釧路	市	帯広市		
	当該店舗数	(比率)	当該店舗数	(比率)	
なし	2	(1.9%)	15	(6.2%)	
~ 10%	35	(33.7%)	73	(30.0%)	
11%~ 20%	19	(18.3%)	60	(24.7%)	
21%~ 30%	15	(14.4%)	21	(8.6%)	
31%~ 40%	6	(5.8%)	14	(5.8%)	
41%~50%	12	(11.5%)	13	(5.3%)	
51%~	15	(14.4%)	22	(9.1%)	

出所:表2に同じ。

高くなっている。

次に、当該飲食店に来店するお客のうち観光 客が占める割合を示したものが**表3**である。

表3より釧路市、帯広市ともに観光客比率が20%未満のところが多い。一方、釧路市については過半を占める店舗が14.4%あり、一部の店では観光客に向けた店舗運営をしていることがわかる。

4. アンケート調査結果

本節では、アンケート調査結果について分析、 検討を加えていく。前述したアンケート項目の うち、主に第3の地元産食材比率を中心に分析 を行っていく。

(1) 食材別の地元産比率

まず、食材別の地元産比率についてみたもの が表4である²⁴⁾。表4より、両市を比較して、 それぞれの地域の特産物である。 釧路市の海産 物. 帯広市の農産物・畜産物において. 地元産 比率が高く5割弱となっている。一方飲料はど ちらも低く、15%程度となっている250。どちら も特産物であるにもかかわらず5割程度でとど まっている理由として、通年で作物(帯広にお ける野菜類、釧路における魚介類)が採れない ことなどが原因として考えられる。一方、釧路 市において、農産物や畜産物は道外産の割合が 35%以上とかなり高い値となっており、本来で あれば近隣の産地である十勝地方の産物を用い ることが可能であるにもかかわらず道内産の比 率は低い値となっている。このような結果と なった理由として、地元住民のニーズがあると 考えられる。各飲食店は観光客だけをターゲッ トとしているわけではなく地元住民の割合も大 きい。そのため釧路市においては、地元住民は 近隣の農産物、畜産物でなく道外の安い(ある いは高級な)食材を用いることを好んでいる可 能性があるだろう。

次に、各飲食店の観光客比率と地元産比率を クロス分析したものが表5である。釧路市についてみてみると、海産物の地元産比率は、観光 客が全く来ない店で明確に低くなっている以外 は特徴的な傾向は見られない。一方、帯広市は 観光客の比率によって大きな変化は見られな かった²⁶⁾。

表 4 食材別地元産比率

		釧路市		帯広市			
	地元産	道内産	道外産	地元産	道内産	道外産	
農産物	30.5%	34.5%	34.9%	49.6%	27.5%	22.8%	
畜産物	37.3%	21.9%	40.8%	49.2%	31.4%	19.5%	
海産物	48.7%	21.3%	30.0%	27.3%	35.0%	37.7%	
飲料	15.4%	22.6%	62.0%	16.5%	29.0%	54.5%	

出所:表2に同じ。

表 5	観光客比率別地元産比率
ᅏᄭ	一般几条 11.447111111111111111411144

釧路市	農産物		畜産物		海産物		その他					
刺ば引	地元産	道内産	道外産									
なし	40.0%	25.0%	35.0%	25.0%	50.0%	25.0%	25.0%	25.0%	50.0%	15.0%	35.0%	50.0%
~ 10%	32.5%	40.5%	27.0%	25.6%	35.7%	38.7%	53.9%	18.1%	27.9%	14.5%	18.9%	66.5%
11%~ 20%	33.3%	44.8%	21.9%	33.6%	48.5%	17.9%	51.8%	32.3%	15.9%	17.9%	11.9%	70.3%
21%~ 30%	31.3%	46.7%	22.0%	26.7%	40.7%	32.7%	54.3%	24.7%	21.0%	23.3%	26.4%	50.3%
31%~ 40%	40.0%	29.2%	30.8%	26.7%	35.0%	38.3%	48.3%	27.5%	24.2%	20.2%	14.8%	65.0%
41%~ 50%	25.0%	35.0%	40.0%	32.7%	36.4%	30.9%	47.3%	32.7%	20.0%	22.9%	47.1%	30.0%
51%~	30.3%	46.0%	23.7%	29.0%	27.3%	43.7%	52.7%	27.2%	20.1%	8.1%	28.8%	63.1%

帯広市	農産物		畜産物		海産物		その他					
(市区川)	地元産	道内産	道外産									
なし	50.8%	28.8%	20.4%	50.0%	27.0%	23.0%	30.2%	50.4%	19.4%	4.2%	15.0%	80.8%
~ 10%	54.7%	25.1%	20.2%	48.4%	27.5%	24.0%	25.8%	32.9%	41.3%	11.1%	22.4%	66.5%
11%~ 20%	47.1%	32.6%	20.3%	50.4%	32.6%	17.0%	30.7%	38.0%	31.3%	9.8%	25.8%	64.4%
21%~ 30%	42.3%	33.7%	24.1%	43.9%	35.0%	21.1%	34.5%	38.2%	27.3%	26.7%	25.4%	47.9%
31%~40%	52.3%	24.5%	23.2%	39.1%	37.3%	23.6%	30.4%	35.6%	34.0%	17.5%	15.0%	67.5%
41%~ 50%	52.5%	35.8%	11.7%	47.5%	45.8%	6.7%	22.2%	56.1%	21.7%	13.0%	29.0%	58.0%
51%~	49.0%	26.2%	24.8%	50.8%	32.1%	17.1%	38.3%	33.6%	28.1%	20.9%	34.7%	44.4%

出所:表2に同じ。

(2) メニュー別地元産比率

次に、食材ではなく、各飲食店ごとのメニュー群(種類)による地元産比率を求めたものが表 6である。

メニューは、一品料理、おつまみ、海鮮料理、肉料理、串焼き、ご飯・麺、サラダ、デザート、ドリンクの9種類に分けて分析したで、まず釧路市についてみていく。地元産比率が最も高いのが、海鮮料理であるという点は食材による結果と変わらない。一品料理やサラダについても地元産比率が高く、これは料理の一部に地元産食材を用いていることから比較的高い数値になっていると考えられる。肉料理と串焼きについては道内産の比率が高い。おつまみについては道外産が最も高いものの、地元産比率も3割弱あることから、地元産食材を一部使っていることによる比率の高さと考えられる。ご飯・麺については、地元産比率が低い一方、道内産比率が5割程度を占める点が特徴である。これは、

表6 メニュー別地元産比率

		釧路市		帯広市			
	地元産	道内産	道外産	地元産	道内産	道外産	
一品料理	36.6%	29.6%	33.9%	42.1%	33.0%	24.9%	
おつまみ	29.5%	31.7%	38.8%	35.4%	36.9%	27.6%	
海鮮料理	51.2%	27.1%	21.8%	28.1%	38.3%	33.5%	
肉料理	28.2%	37.5%	34.3%	49.4%	31.5%	19.1%	
串焼き	29.8%	35.1%	35.1%	48.0%	35.0%	17.1%	
ご飯・麺	14.1%	49.0%	36.9%	31.9%	41.5%	26.6%	
サラダ	37.3%	39.4%	23.3%	46.8%	35.0%	18.2%	
デザート	16.8%	27.6%	55.5%	41.4%	23.0%	35.6%	
ドリンク	15.0%	22.8%	62.3%	15.7%	28.6%	55.7%	

出所:表2に同じ。

釧路地域では米や小麦、蕎麦などが原材料としてほとんど収穫されないが、近隣に原産地として有名な後背地を抱えていることが理由であろう。一方、デザートおよびドリンクについては、道外産が5割以上を占める結果となった²⁸⁾。次に帯広市についてみていく。帯広市においては、

肉料理、串焼き、サラダを中心に地元産比率が高いだけでなく、一品料理やデザートについても40%を超える高さとなっている。釧路市と比べると大きな値である。その理由として、地元において入手することが可能な乳製品からメニューを開発していることが考えられる。

これらの結果から明らかなとおり、釧路市、 帯広市ともにそれぞれの地域の特産物である産 品については地元産食材が多く使われており、 域内循環に寄与していると考えられる。しかし ながら、地域の特産物を部分的に使用できる可 能性のあるメニューの地元産比率は、帯広市の ほうが高いことから、釧路市においても海産物 をつかったさまざまなメニューの開発をするこ とによってより地元産食材が使われ域内循環に 寄与することが考えられる。また道外産比率に 目を向けると、同じメニュー分野であっても釧 路市の道外産割合が高いものが多く、近隣地域 から収穫される産品を用いた展開をするなど、 地域間連携を進めていくかが課題である。

5. ヒアリング調査結果

本節では、地元産食材の利用が観光客に対して十分情報提供されているのかについて見ていく。 2節で見たように、観光客は観光地の食に対して大きく期待しており、それらの情報が提供されていることによって積極的に注文することが予想される。そこでアンケート対象飲食店のうち釧路市では86店舗、帯広市では217店舗にメニュー表等(黒板メニュー、季節メニュー含む)を複写させてもらい、筆者らがメニューごとに分類分けし分析を行った(表7)。

この表を作成するにあたって、各飲食店のメニュー表を、メニュー群(種類)に分け、縦軸のどこに含まれるかを分類し、当該メニューに地元の地名、生産者名および地元であることが明らかなものである場合を地元産とし、同様に北海道内の地名、生産者名および地元であることが明らかなものを道内産、道外の他の地名、生産者名等の表記がある場合を道外産とし、そ

表7 メニュー群(種類)別メニュー表記地別分類

			釧路市					帯広市	-	-
	地元産	道内産	道外産	無表記	メニュー数	地元産	道内産	道外産	無表記	メニュー数
全品目(計)	213	176	98	4481	4968	725	273	76	6840	7914
	(4.3%)	(3.5%)	(2.0%)	(90.2%)		(9.2%)	(3.4%)	(1.0%)	(86.4%)	
	34	28	28	1374	1464	228	49	6	1776	2059
一品料理	(2.3%)	(1.9%)	(1.9%)	(93.9%)		(11.1%)	(2.4%)	(0.3%)	(86.3%)	
おつまみ	10	10	16	470	506	65	4	4	429	502
わつまみ	(2.0%)	(2.0%)	(3.2%)	(92.9%)		(12.9%)	(0.8%)	(0.8%)	(85.5%)	
V- 64 dol att	119	26	12	952	1109	38	103	3	1117	1261
海鮮料理	(10.7%)	(2.3%)	(1.1%)	(85.8%)		(3.0%)	(8.2%)	(0.2%)	(88.6%)	
肉料理	30	52	26	371	479	238	45	22	639	944
内件生	(6.3%)	(10.9%)	(5.4%)	(77.5%)		(25.2%)	(4.8%)	(2.3%)	(67.7%)	
由康玉	3	44	8	276	331	22	17	22	451	512
串焼き	(0.9%)	(13.3%)	(2.4%)	(83.4%)		(4.3%)	(3.3%)	(4.3%)	(88.1%)	
ご飯・麺	8	10	4	691	713	60	35	18	1659	1772
こ敗・廻	(1.1%)	(1.4%)	(0.6%)	(96.9%)		(3.4%)	(2.0%)	(1.0%)	(93.6%)	
サラダ	5	5	3	223	236	44	9	1	296	350
リンク	(2.1%)	(2.1%)	(1.3%)	(94.5%)		(12.6%)	(2.6%)	(0.3%)	(84.6%)	
デザート	4	1	1	124	130	25	7	0	381	413
デザート	(3.1%)	(0.8%)	(0.8%)	(95.4%)		(6.1%)	(1.7%)	(0.0%)	(92.3%)	

出所:表2に同じ。

の他を無表記として集計した^{29), 30)}。また, 作表にあたってドリンク関連の商品が多数存在し, それらの値が統計分析に影響を与える可能性があることから, 本節ではドリンクを除いた8種類により検討を行う。

表7より、釧路市では全メニュー 4.958品目 のうち、地元産と表記していたものはわずか 213品目(4.3%)と非常に低い値であることが 分かった。さらに、メニュー群(種類)ごとに 見ていくと、食材やメニュー群として最も地元 産食材が多かった、海鮮料理においても地元産 と表記していたものは、わずか119品目(1109 品目のうち)の10.7%であり、実際に用いられ ている食材の比率と比べて過小な割合であると いえる。他のメニュー群(種類)においていず れも10%未満であり、ほぼ地元産表記がされて いないことが明らかとなった。帯広市では全メ ニュー品目7.914品目のうち、地元産と表記し ていたものは725品目(9.2%)と釧路市と比べ て倍以上大きいものの、その割合は10%未満に とどまっている結果となった。さらに、メニュー 群(種類)ごとに見ていくと、食材やメニュー 群として最も地元産食材が多かった肉料理にお いて944品目のうち238品目の25.2%と釧路市の 最大である海鮮料理と比べると非常に高い値と なっている。また、サラダにおいても44品目 (12.6%) と高い一方、串焼きについてはわず か4.3%と食材の地元産比率と比較すると小さ な値となった。

これらの結果を受けて、いくつかの飲食店にその要因を再度ヒアリング調査したところ、「地元産食材を使っているときもあるが、常に使っているわけではなくメニューに表記することが難しい³¹¹」、「旬のメニューについては別の様式でお客様に提供しているけれども、通常メニューについてはあまり変更していない」、「特に明示していなくても地元のものを使っている」といったさまざまな意見が見られた。いずれの場合にせよ、飲食店が積極的にメニュー表を改変できていない(していない)状況にあり、

結果的に客(観光客)に対して十分周知できて いない結果となっているといえるだろう。周知 不足により地元産食材を積極的に消費してもら うことが出来ていないのであれば、地域経済へ の循環は十分ではなくなり、 観光客や消費額が 増加してもそれらの恩恵は一部の産業のみでと どまってしまうこととなる。また、もう一つの 問題点として、地元産食材の生産・流通のメカ ニズムに関する点も挙げられる。地元産食材の 生産・流通メカニズムを考える上で、農協・漁 協の存在は非常に大きい。農業総産出額と総合 農協取扱高の推移を見ると、昭和60年の農協の 取扱高6.6兆円をピークに減少しているものの, 平成27年においても約4.9兆円とで50%程度を 占めている32)。農協や漁協といった食材の流通 の大きなウェイトを占める各種団体とどのよう な取引関係を構築していくかは大きな課題であ る。斉藤・金山(2013)では、「十勝型地産地 消と地域密着型フードシステムの展開」におい て、十勝地域において生産・流通・加工・販売・ 消費に関わる企業が一体的な行動をとることで 競争力を高める可能性を示唆している。実際に、 十勝地域では平成23年にフードバレーとかち推 進協議会発足による. 各種団体が一体となった 地元産食材を利活用した地域振興の取り組みが 活発になっている。このように農協や漁協と いった各種団体の果たす役割も大きく、連携の 仕組み作りも重要になってくるといえるだろう。

6. おわりに

本稿では、アンケート調査により釧路市および帯広市の飲食店において地元産食材がどの程 度用いられているか、それが十分観光客に情報 提供されているかについて分析検討を行った。 得られた結論は以下の3点である。

第1に、地元産食材比率については、釧路市、 帯広市ともにその地域の特徴ともいえる産品の 地元産比率が相対的に高いことが挙げられる。 特に帯広市では農畜産品から派生したさまざま なメニューの存在により、一品料理、串焼き、サラダ、デザートといったメニューにおいても地元産比率が高い結果となった。このことから、釧路市においてより高い地元産比率を求めるためには、海産物を使ったさまざまなメニュー開発をすることが重要であることが示唆された。第2に、畜産物や農産物に関する釧路市の道外産比率の高さが挙げられる。畜産物や農産物は、近隣の十勝地方において豊富に食材があるにもかかわらず、釧路市の道外産比率は農産物で34.9%、畜産物で40.8%と帯広市のケースと比べて10%~20%ポイント高い値となっている。

地域住民の選好の違いはあるものの,近隣地域から収穫される産品を用いた展開をするなど,地域間連携を進めていく必要性があるだろう。第3に,お客に対して地元産食材の情報をほとんど提供できていないことが挙げられる。これは,地元産食材を使用しているにもかかわらずメニューに表記されていない割合が高く,結果的にそれらをアピールすることが十分出来ていない可能性が示唆された。特に釧路市においては,地域の特産である海鮮料理でさえメニューに表記されている割合は非常に低いことから,これらの改善が重要である。

今日. わが国では地方創生のもと. 様々な地 域振興策が模索されている。インバウンドによ る一過性のブームではなく、 持続可能な地域経 済の振興には、自立できる経済システムが重要 である。そのためには、外貨を稼ぐ移出産業と しての基盤産業の存在だけでなく、域内に来た 資金を循環させ漏出を防ぐ循環性が大切であり. 地域経済から資金が漏出しているかを正確に分 析する必要がある。本稿の調査では、北海道の 釧路市および帯広市という特定の地域を対象と した分析ではあるものの、上述したように観光 客の飲食消費におけるいくつかの課題が発見さ れた。このことは、観光客誘致政策を行ってい る地域経済政策担当者が検討すべき地域内での 資金の循環のあり方に関する検証方法を提示で きたものと考える。

本稿の課題として次のことが挙げられる。対 象となった2市の地元産食材の実態および、地 元産食材の利活用の重要性とその表記のあり方 については、ある程度明らかになったものの、 個別具体的な飲食店の課題については十分に検 討されていない。ヒアリング等において、地元 客が多い店舗における課題や、メニュー表記へ の認識の違い等は散見されたものの、観光政策 に対する具体的な政策提言をするためには、こ れらの各飲食店が抱える課題、解決策に関して より精緻な調査が必要であると考える。例えば、 地産地消の取組の代表例の一つである「緑提灯 運動」についてみてみると、帯広市内では21店 舗が展開しているが、釧路市では0店舗となっ ており地産地消運動がそもそも十分ではないと いった点が見受けられる。このような個別具体 例についての詳細な検討が必要である。さらに 重要な課題として、 時系列での比較検討が挙げ られる。地元産食材の使用割合が将来にわたっ て維持されるかどうか、またそれらがどのよう な要因によって変化したかを検証することは. 食を通じた観光政策を行う上での重要な情報提 供となるだろう。最後に他地域との比較である。 地元産食材を利用した観光客へのメニュー提供 に関する取り組みはさまざま行われているが. その実態や効果については十分に比較検討され ていない。複数の地域での調査を行うことに よって、地域ごとの違いがより明確になると考 えられる。

付表アンケート調査票(釧路 ver)

地場産食材使用に関するアンケート

このアンケートは、釧路市の飲食店における地場産食材の使用率に関する調査を目的としています。当アンケート結果については私たちの研究の一資料として参考にさせていただきたいと思っています。他の目的には一切使用致しませんので、何卒よろしくお願いいたします。

釧路公立大学 下山ゼミ

1	わ皮にノ	
1.	お店にて	
	1-1	店舗名
	1 - 2	お店の PR 方法
		当てはまるものすべてに○をつけてください。
		1. 食べログなどの情報サイト
		2. ホームページ
		3. じゃらんやるるぶなどの観光情報雑誌
		4. fit などの市の生活情報誌
		5. その他 (
	1 - 3	開店して何年目ですか ()年目
	1 - 4	従業員数 (パート・バイトを含む) ()人
	1 - 5	お店のジャンル・形態はなんですか
		あてはまるものに○をつけてください。
		1. 居酒屋 2. カフェ 3. 食堂・レストラン 4. 焼き鳥
		5. 焼肉 6. 炉端 7. ラーメン
		8. 和食
		(1.寿司 2.天ぷら 3.うどん・そば 4. その他 ())
		9. 海外料理
		(1.フレンチ 2. 中華 3. イタリアン 4.その他())
		10. スイーツ 11. その他 ()
	1 - 6	主な客層
		1. シニア層 2. 家族連れ 3. 若者
	1 - 7	お客様の観光客と地元客の比率を教えてください。
		観光客:()割 地元客:()割
	1 - 8	店舗あたりの月間売上・仕入額を教えてください。
		月間売上:()万円 仕入額:()万円

1-9 起業理由

あてはまるものに○をつけてください。

- 1. 釧路管内産の料理を提供したいと思ったから
- 2. 観光客に向けて釧路の PR をしたかったから
- 3. 経験や知識、資格をいかしたかったから
- 4. 食で釧路の地域活性化に貢献したかったから
- 5. 趣味や特技をいかしたかったから
- 6. 年齢や性別に関係のない仕事をしたかったから
- 7. 飲食に興味があったから
- 8. その他

2. メニューについて

2-1 売れ筋ベスト3

1. 2. 3.

2-2 以下の食材(農産物・畜産物・魚介類・その他)についての年間使用割合を教えてください。記入例のように、食材それぞれの合計が100%になるように記入してください。

(※釧路管内=釧路市, 釧路町, 厚岸町, 白糠町, 鶴居村, 弟子屈町, 標茶町, 浜中町. とさせていただきます。)

	地場産食材 (釧路管内)	道内産食材 (釧路管内以外)	道外産食材 (その他・不明)	合計
農産物	%	%	%	100%
畜産物	%	%	%	100%
海産物	%	%	%	100%
ドリンク	%	%	%	100%

記入例	30%	40%	30%	100%

以下のメニューに使用されている食材の産地ごとの年間使用割合を教えてください。記入例のように、合計が100%になるように記入してください。

	地場産食材 (釧路管内)	道内産食材 (釧路管内以外)	道外産食材 (その他・不明)	合計
一品料理	%	%	%	100%
おつまみ	%	%	%	100%
海鮮料理	%	%	%	100%
肉料理	%	%	%	100%
串焼き	%	%	%	100%
ご飯・麺	%	%	%	100%
サラダ	%	%	%	100%
デザート	%	%	%	100%
ドリンク	%	%	%	100%
その他	%	%	%	100%

記入例	40%	30%	30%	100%

- 2-3 釧路管内産を使用する目的(あてはまるものすべてに○をつけてください。)
 - 1. 釧路管内産は新鮮だから
 - 2. 釧路管内産を使用することでお客様に「安心・安全」を提供できると考えるから
 - 3. 釧路管内産にこだわりがあるから
 - 4. 釧路管内産にはいい食材がたくさんあるから
 - 5. 地元農家・漁師とのつながりができると思ったから
 - 6. 仕入れ価格を抑えることができるから
 - 7. お客様に喜んでもらえると考えたから
 - 8. 釧路管内産を使用することで観光客が増えたから
 - 9. その他()
- 2-4 釧路管内産を使用しない理由(あてはまるものすべてに○をつけてください。)
 - 1. 仕入れ価格が高いから
 - 2. 季節などの問題により安定的に入手しにくいから
 - 3. 釧路管内産に魅力がないから
 - 4. 季節ごとにメニューを変えるなど手間がかかるから
 - 5. 食材の単価が安定しないから
 - 6. お客様の要望に応えられないことがあるから
 - 7. その他(

参考文献

- 伊東維年(2009)「地産地消と地域経済循環・推進方針・ ネットワーク」『産業経営研究』(熊本学園大学付 属産業経営研究所),第28号,pp.55-75.
- 牛田泰正「地方観光都市における飲食業に求められていること-青森県の事例から-」『弘前医療福祉大学短期大学部紀要』第2巻1号,pp.1-8.
- 大貝健二 (2011)「地域産業連携の新たな展開-北海道・十勝地域における小麦を通じた地産地消の取組みを中心に-」『北海学園大学経済論集』第59巻2号, pp.39-62.
- 小磯修二・新山毅・梅川智也・塩谷英生・大西雅之・ 田代健介(2002)「地域観光の経済効果分析と地域 自立型産業への展開に向けての研究」釧路公立大 学地域経済研究センター
- 斉藤修・金山紀久編著(2013)『十勝型フードシステムの構築』農林統計出版.
- 下平尾勲・伊東維年・柳井雅也(2009)『地産地消ー 豊で活力のある地域経済への道標-』日本評論社.
- 下山朗(2017)「観光客の土産物購入行動の分析 北海道釧路・根室地域を対象とした域内循環の検討 」『奈良県立大学研究季報』第28巻,第2号,pp. 1-16
- 鈴木勝 (2007)「食文化を活用した国際ツーリズム振 興」『大阪観光大学紀要』第7巻, pp.15-18.
- 原直行 (2007)「讃岐うどんとフード・ツーリズム」『香 川大学経済論叢』 第80号, pp.143-166.
- 姫田小夏 (2015)「中国人爆買いは果たして地方を潤すのか?」DiamondOnline, 2015年12月22日.
- 北海道新聞「<かわら版>スーパー,ホテル,空港 …1年で5倍に*増える免税販売管内29店*中国, 台湾の客「爆買い」恩恵は大手中心*手続き煩雑 地元店は二の足」,2015/09/11,北海道新聞朝刊地 方(釧路・根室).
- 村上喜郁 (2010) 「ご当地グルメの競争優位構築に関 する予備的考察」『大阪観光大学紀要』
- 安田亘宏「フード・ツーリズムと観光まちづくりの 地域マーケティングによる考察」『地域イノベー ション』第4号、pp23-33.
- 中田哲也 (2005)「「フード・マイレージ」を用いた 地産地消の効果計測の試み - 学校給食の事例か らー」『フードシステム研究』第12巻第1号, pp. 2-10
- 中村良平(2014)『まちづくり構造改革 地域経済構造をデザインする』日本加除出版.
- 山田浩之・徳岡一幸(2007)『地域経済学入門[新版]』 有斐閣コンパクト.

注

- 1) 北海道経済部観光局「北海道観光入込客数の推移」より引用。
- 2) 姫田 (2015)「中国人爆買いは果たして地方を潤すのか?」や北海道新聞(釧路・根室)「〈かわら版〉スーパー、ホテル、空港…1年で5倍に*増える免税販売 管内29店*中国、台湾の客「爆買い」恩恵は大手中心*手続き煩雑 地元店は二の足」2015年9月11日によると、必ずしもその恩恵は地域経済を潤しているわけではなく、そのメカニズムの重要性を指摘している記事もいくつか見られる。
- 3) 地域経済の所得形成における理論的背景について は、山田・徳岡 (2007) 『地域経済学入門 [新版]』 第3章に詳しく説明がなされている。本稿でもその 概念に従った検討を行っている。
- 4) 観光庁「共通基準による観光入込客統計」において年間集計されている都道府県のみを図示したものであり、データ欠落のあった一部府県のデータは除かれている。
- 5) 小売販売額の多くは当該地域の経済状況、店舗の 状況、産業構造の変化などによって影響をうける ことが中心ではあるが、平成24年ごろから平成26 年頃にかけては「爆買い」という言葉が定着する など、主に外国人観光客の消費の大きさに注目が 集まってきた時期でもある。
- 6) 飲食店を対象としたアンケート調査を行う場合、 各店舗との関係性が回答率に大きく影響すること が予想される。そのため、本研究では筆者と関わ りが深い両市を対象とした分析を行った。
- 7) 平成28年度において、帯広市の観光入込客数が減少している理由として、平成28年8月の台風等による大雨災害の影響が挙げられる。
- 8) 下平尾勲・伊東維年・柳井雅也 (2009) 『地産地 消-豊で活力のある地域経済への道標-』 日本評 論社、ii ページより引用。
- 9) ブランド研究所『地域ブランド調査2016』より抜粋。
- 10) 北海道 (2017)「平成28年観光客動態·満足度調査」、 図表4-4-1 旅先を選んだ理由 (p82) より引用。
- 11) ブランド総合研究所『地域ブランド調査2016』 において、地元産食材が豊富と認識している割合 は、釧路市は全国1000自治体の中で11位、帯広市 も16位と非常に高位である。
- 12) 十勝管内における豚丼や釧路管内におけるザンギやスパカツといったいわゆる「名物」といわれるものについては、本稿では地元産食材がどのように使われているかという点を問題意識としているため、分析対象とはしていない。一方、これらの「名物」を求めて訪れる観光客も多く、この影響を考察するためには地域ブランド構築を含めた検討が別途必要である。
- 13) 本研究で用いる「地元産食材」は、釧路市においては釧路市の産品だけではなく、釧路管内(釧路市・釧路町・厚岸町・白糠町・鶴居村・弟子屈町・標茶町・浜中町)の産品と定義し、帯広市においては十勝管内(帯広市・新得町・清水町・幕別町・

- 池田町・豊頃町・本別町・音更町・士幌町・上士 幌町・鹿追町・芽室町・中札内村・更別村・大樹町・ 広尾町・足窑町・陸別町・浦岬町)と定義している。
- 14) それぞれの自治体の範囲内を「地元」として取り扱うことも可能であるが、とくに十勝管内において、食材を「十勝産」と表現することが多いことから、両地域の比較をするために、自治体ごとではなく各管内を「地元」として取り扱う。
- 15) なお、アンケート調査をするにあたって、釧路 公立大学 下山研究室 9 期生の学生 5 名 (後藤成 美 髙橋遥 飛内望里 和田聖雅 小林芹奈)、10 期生の学生 5 名 (大場裕介 佐藤和弥 竹原将太 三浦明寛 飯田翔也) が中心となって精力的に 行った。ここに名前を表記し感謝したい。また、 本調査分析は、一般財団法人北海道開発協会、開 発調査総合研究所より平成28年度研究助成金によ り行った研究成果の一部である。有り得る誤謬は 全て筆者の責任に帰するものである。
- 16) 釧路市の観光客が比較的宿泊する観光地として 「阿寒湖温泉地区」も存在するが、そちらは温泉街 であることから、ホテル・旅館内での飲食が中心 であること、また物理的にも釧路市内から遠方に あることからアンケート調査対象地域から除外し ている。
- 17) 特に⑥「766バー、キャバレー、ナイトクラブ」 に含まれる飲食店などはその代表例といえるだろう。
- 18) 釧路市については、平成27年10月22日に公文書 開示決定通知書「釧保生第76-7号」を、帯広市に ついては、平成28年9月5日に公文書開示決定通 知書「十保生第326-2号」を受けた。
- 19)経済センサスとの違いとして、飲食店の店舗ごとに取れることから、同事業所であっても店舗による、メニューや食材の違いを分析することができる。
- 20) ジャンルについては、釧路市においては釧路市内で一般的に利用される飲食店ガイド「UTAGE」等により、帯広市については、北海道情報誌「HO」、「しゅん」等により筆者らが分類した。
- 21) アンケート配布にあたって、釧路市の調査では、 有限会社ゼン・スタイル・ダイニング代表取締役 大野良太氏および有限会社はたご家専務取締役白 幡慎太郎氏、また帯広市の調査では北海道中小企 業家同友会とかち支部にさまざまな店舗をご紹介 して頂くなど特にお世話になった。ここに謝意を 表したい。
- 22) 対象となる飲食店数と比べて居酒屋の比率が高いものの、カフェを除き比較的さまざまなジャンルの飲食店に回答を得ており、回答率も高くある程度サンプリングエラーは回避できていると考えている。
- 23) 帯広市の回収率が高くなった理由として、昨年 度よりも調査員を1名増員したこと、調査に関す る経験が増したことにより、各店舗との信頼関係 構築が比較的上手く行えたことなどが考えられる。

- 24) なお本節以降の分析では、全て加重平均を用い た値による表記である。
- 25) ビール、ウイスキーといった大量消費が見込まれる飲料について、地元産のものがないにもかかわらず15.4%という値が得られたことは、比較的高いものであるとも解釈できる。これは観光客が釧路市や帯広市を訪問した場合に積極的に地元産の飲料を飲んでいる可能性があるだろう。
- 26) メニュー別についても分析したが、大きな違い は見られなかった。また観光客比率の区分を見直 して分析もしてみたが特徴的な結果を得られな かった。
- 27) アンケート調査票では、その他の項目を設けているが、実際にその他に表記されていたところの多くは、コース料理等の他メニューへの分類分けが困難なものが中心であることから、その他は除去して分析している。
- 28) デザートについてはその原材料である乳製品などは、地元産も豊富にあるにもかかわらず十分使われていないか、あるいは、メニュー化されていない可能性がある。
- 29) 釧路市の場合は地元産の例として「釧路産さんま」や「カキえもん」等が挙げられ、道内産の例として「白老牛」や「新得そば」などが挙げられる。 一方、帯広市の場合は、地元産の例として「十勝産小麦」や「十勝川西長いも」等が挙げられる。
- 30) 前述したように地元の産物ではないものの、釧路地域を訪れる観光客に人気がある「ザンギ」や「スパカツ」、帯広市における「豚丼」などは、「地元名物」と表記されている。本調査ではそれらは、地元産食材と表記されていないものは、地元産には含めていない。
- 31) これは、2013年10月に阪急阪神ホテルズのいわゆる「食材偽装問題」というメニューの食材表示に偽装問題が社会問題化したこととも関係があると考えられる。
- 32) 農林水産省「農協改革に関する説明資料5:農 協について」より引用。