

# 青森県内道の駅における食文化利用の地域差と課題

青森中央学院大学 庄子ゼミナール

## 1. はじめに

日本人の伝統的な食文化は、2013年12月に「和食」としてユネスコ無形文化遺産に登録された。ユネスコ無形文化遺産には能楽や歌舞伎、国内各地で伝えられてきた舞踊や祭事が登録されている。2017年6月現在、その登録数は21件に及ぶ。ユネスコ無形文化遺産への登録によって、「和食」は文化として認識され、保護の対象となった。登録にあたって、「和食」は多様な自然を尊重する日本人の精神が体现された社会的慣習であるとして提案されている。日本の明確な四季と風土の多様性だけでなく、それを食によって利用し、尊重してきた精神が登録の要因となったのである。

豊かな自然環境に恵まれた日本のなかでも、本県はとくに多様な風土を有する県の1つである。本県の農業を概観すれば、日本一のリンゴ産地である津軽地方では「つがるロマン」や「青天の霹靂」といった良食味米も生産されている。一方、三八上北地方は国内有数の野菜産地であり、ニンニクやゴボウの産出額は全国1位を誇る。また、本県は太平洋、日本海、陸奥湾、津軽海峡と4つの海域に面しており、様々な魚種が水揚げされている。特に八戸漁港は特定第3種漁港の1つであり、日本の水産業の拠点港である。

自然環境だけでなく、本県は各地域の歴史的な背景も多様である。藩政時代、本県の県域は津軽藩、南部藩から構成され、それぞれで異なった文化が形成されてきた。さらに、本県には北前船の寄港地が多くあったことで、本州最北端の地でありながら京都をはじめとする近畿地方の文化の影響を受けてきた。こうした自然的・歴史的な背景によって、本県では各地域で多彩な食文化が形成されている。松谷(2009)によれば、こうした「食」は観光客を誘致するための最重要な資源であり、「食」の情報を発信する重要性が指摘されている。

食文化を利用し、発信する重要な拠点の1つが道の駅である。道の駅は道路利用者への安全で快適な道路交通環境の提供と、地域振興への貢献を目的に設置された。休憩機能と情報発信機能、地域連携機能を有することが道の駅登録の要件となっている。上記の機能に加えて、現在、道の駅は地域の観光拠点や防災拠点としても位置付けられており、道の駅を核とする地域活性化が模索されている(秋山 2015)。2017年4月現在、道の駅は全国で1,117駅、本県では27駅が整備されている。本県では「道の駅ろくのへ」を除く26駅にレストランが設けられており、各地域の郷土料理や地場産品を使用した料理が提供されている。

本論文は、県内の道の駅において各地域の食文化はどのように提供され、道の駅の運営に対してどの程度寄与しているのかを分析し、道の駅間における食文化利用の差異を明らかにすることで、本県における食文化利用の更なる発展

に寄与することを目的とする。

## 2. 調査方法

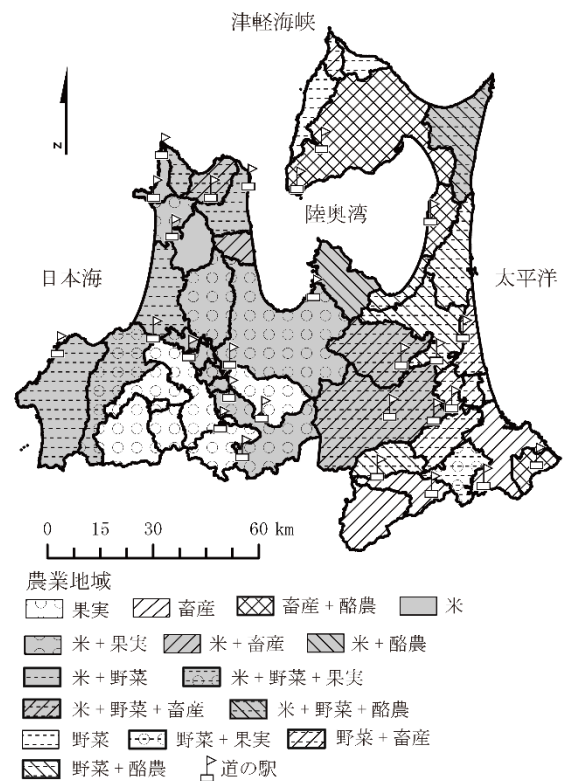
本研究では県内の全道の駅に対してアンケート調査を実施した。アンケートの項目は、①道の駅の運営状況、②食文化の利用状況の2つから構成されている。提供されている食文化に関するアンケートでは、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に伴って整備された青森県の郷土料理を紹介するウェブサイトに掲載されている郷土料理を抽出するだけでなく、「青森県 食文化」、「青森県 郷土料理」、「青森県 B級グルメ」というワードでインターネット検索<sup>1</sup>を行い、各自治体や法人格を有する団体によって紹介されている料理を加えた。また、上記のインターネットサーベイに加えて、観光情報誌である「るるぶ」と「まっぷる」の青森県版に掲載されている料理も抽出した。その結果、45種類の料理が抽出された。アンケートではこれらの料理に加え、各道の駅の回答者が郷土料理、食文化として認識している料理を追記してもらい、分析を行った。アンケート調査は2017年7月に実施し、17駅から回答があった。アンケートの回収率は63.0%であった。

また、本研究ではアンケートを踏まえ、「道の駅しちのへ」に対する聞き取り調査を行った。当該道の駅は全国で49駅が指定されている重点道の駅候補の1つである。「道の駅しちのへ」は東北新幹線の七戸十和田駅に隣接し、七戸町における観光情報を発信する拠点である。また、近隣には青森県営農大学校があり、当該道の駅では多種多様な農産物が販売されている。そのため、県内における道の駅の食文化利用を検討する上で最適な調査対象者である。

## 3. 調査結果

### 1) 道の駅の運営状況

本県には27駅の道の駅が立地しているが、立地している地域の農業の特徴は異なる(図1)。津軽平野に位置する市町村の農業は米と果実に特化している一方、本県の南東部は野菜に加えて酪農と畜産が卓越している。これは本県の南東部は火山灰に覆われた台地や段丘が広く分布しているため、稲作に適さなかったためである。南東部と同様に、本県西部の日本海側に位置する市町村も野菜の生産が盛んであるが、野菜+米という農



1) 農業地域は農業産出額の特化係数が1以上である農業種によって分類した。

(2005年生産農業所得統計より作成)。

図1 道の駅の位置と農業の地域的特徴

業経営が特化しているという地域的な特徴がみられる。また、下北半島は山地の占める割合が大きい。そのため、下北半島に位置する市町村の農業産出額は低いですが、酪農および畜産が盛んであるという特徴を持っている。

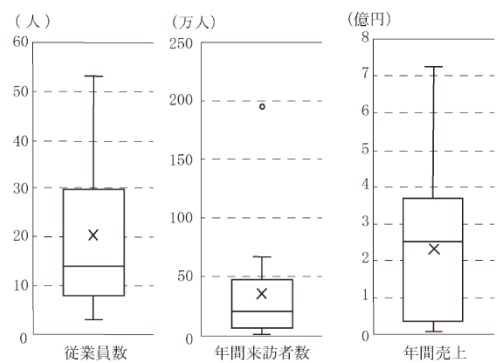
それぞれに異なる農業の特徴を持つ地域に道の駅は立地しているが、道の駅の分布をみると、本県の道の駅は津軽半島北端、津軽平野、三八上北地方に集中して立地しており、本県西部と下北半島への立地は少ない。

こうした道の駅において、従業員数<sup>2</sup>が最多である道の駅は「道の駅奥入瀬」であり、従業員数は53人である(図2)。対して、「道の駅わきのさわ」の従業員数は3人であり、最も従業員数が少ない。従業員数の中央値は14人、平均値は20.4人であり、本県における半数の道の駅は3人から14人の従業員で運営されている。

また、道の駅の年間来訪者数をみると、「道の駅なみおか」の来訪者数が突出しており、年間195万人が来訪している。一方、年間来訪者数が最も少ない道の駅は「道の駅わきのさわ」であり、その来訪者数は1.7万人である。年間来訪者数の中央値は20.6万人、平均値は35.6万人であるが、平均値以上の年間来訪者を有する道の駅は4駅しかない。これは「道の駅なみおか」が年間来訪者数の平均値を引き上げているためである。

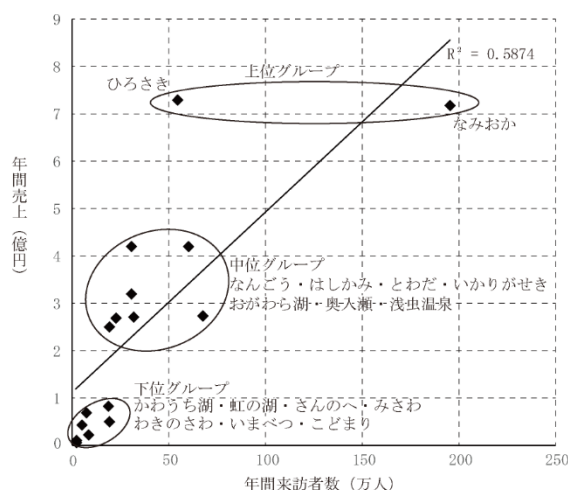
年間来訪者数と比較して、年間売上は道の駅間の差が小さい。最も年間売上が多い道の駅は「道の駅ひろさき」であり、年間売上は7.3億円である。これに「道の駅なみおか」が7.18億円が続く。対して年間売上が最少である道の駅は「道の駅わきのさわ」であり、年間売上は0.11億円である。年間売上の中央値は2.5億円であり、平均値は2.33億円である。

本県の道の駅における年間来訪者数と年間売上は強い正の相関関係にあり、相関係数は0.766397である(図3)。また、本県の道の駅は、年間売上によっ



1) 従業員数と年間売上の母数は回収された全アンケート数(17通)であるが、年間来訪者数の母数は1件が未回答であったため、16通である。  
(道の駅アンケート調査より作成)

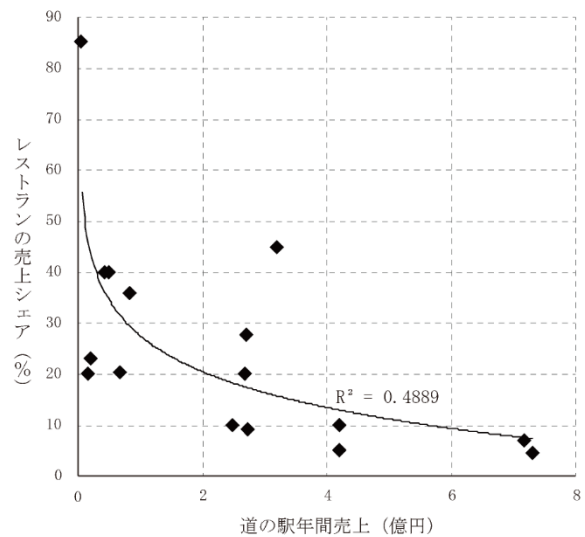
図2 道の駅の従業員数・来訪者数・売上



(道の駅アンケート調査より作成)

図3 年間来訪者数と年間売上の相関関係

て3つのグループに分けることができる。年間売上の上位グループが「道の駅なみおか」と「道の駅ひろさき」であり、各道の駅における年間来訪者数は異なるものの、どちらも道の駅も年間売上は7億円以上である。年間売上の中位グループは年間売上が2.5億円から4.2億円の道の駅である。中位グループには「道の駅奥入瀬」や「道の駅とわだ」、「道の駅浅虫温泉」といった県内の主要な観光地周辺の道の駅が多く含まれている。下位グループの年間売上は1億円未満である。下位グループに含まれる道の駅は、「道の駅かわうち湖」や「道の駅わきのさわ」、「道の駅こどもり」などであり、下北半島および津軽半島の半島部に位置する道の駅が該当している。



- 1) レストランの売上シェアとは、レストランの売上が道の駅の全売上に占める構成比である。
  - 2) 道の駅たいらだてのレストランはテナントであり、レストランの売上シェアが未回答であったため表していない。
- (道の駅アンケート調査より作成)。

図4 年間売上とレストランの売上シェアの関係

## 2) 食文化の利用状況

こうした運営状況にある道の駅の年間売上と、年間売上に占めるレストラン売上の構成比をみると、負の相関関係がみられ、その相関係数は-0.59231である(図4)。対数近似曲線の数式は  $y = -10.14 \ln(x) + 214.36$  である。年間売上2億円付近までにレストランの売上シェアは大きく減少し、その後は緩やかに減少している。この年間売上2億円という区分は上述した中位グループと下位グループの区分と概ね一致している。したがって、下位グループに属する道の駅ではレストランの売上が果たす経済的意義は大きい。中位グループ、上位グループとなるにつれて、レストランの経済的意義は小さくなっている。

上述したレストラン売上の経済的意義に関する特徴は、道の駅が抱えている課題にも表れている(図5)。本県の道の駅において最重要課題として認識されているものは、「施設・設備の老朽化」である。これに加えて、「駐車場の狭さ」、「施設の狭さ」といった施設・設備に関するハード面の課題で最重要課題の過

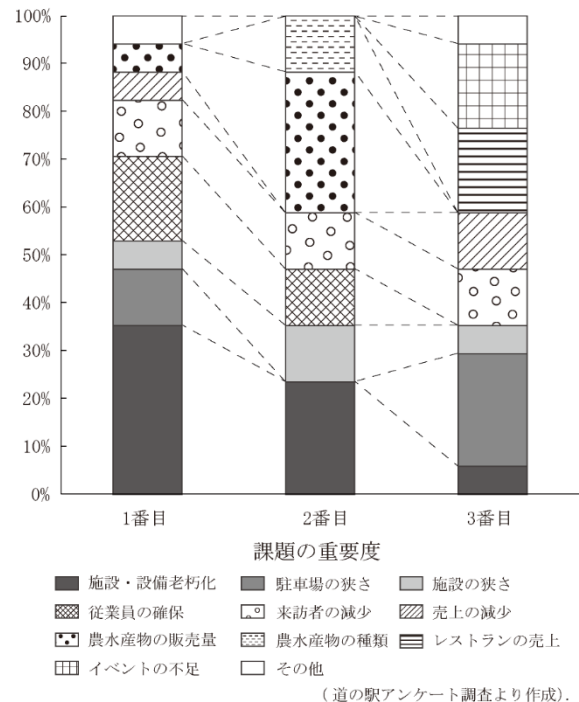
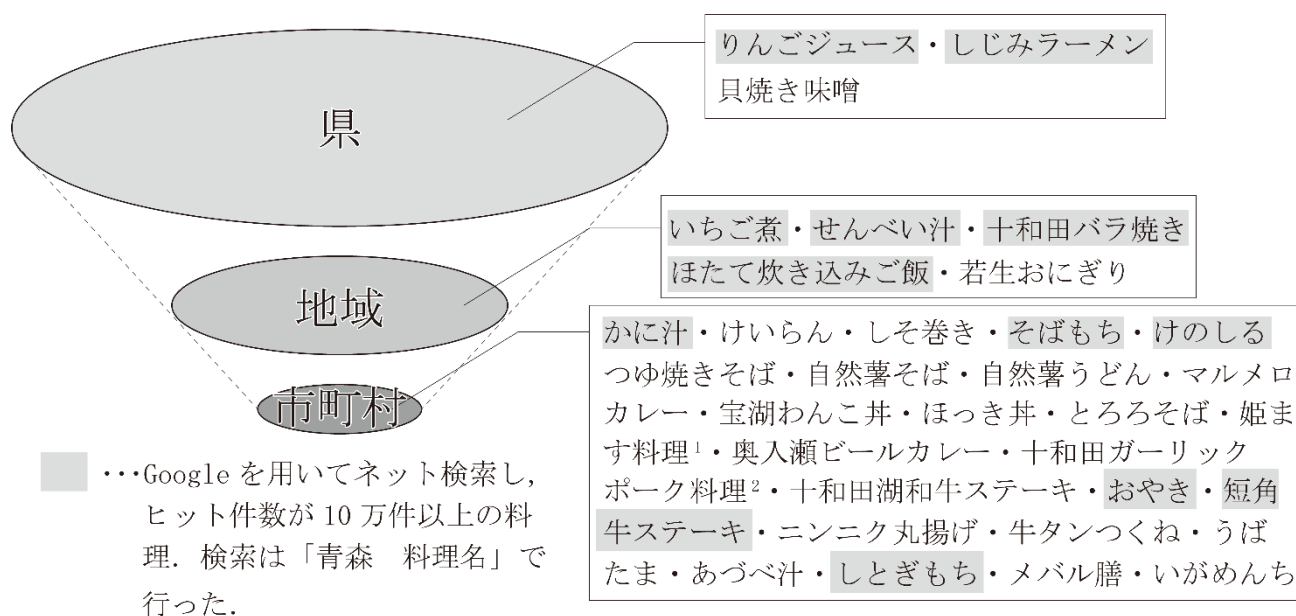


図5 道の駅が抱えている課題

半を占めている。そして、2番目の課題には、「従業員の確保」や「農畜水産物の量」、「農畜水産物の種類」が多くを占める。農畜水産物の量や種類の確保が課題として挙げられていることから、本県の道の駅では地域の農畜水産物の販売機能が運営にとって重要であることがうかがえる。「レストランの売上」は3番目の課題として挙げられることが多い。そのため、レストラン経営に関する課題の優先度は低いと考えられる。そして、「レストランの売上」を課題として挙げている道の駅は下位グループと中位グループの一部であり、レストラン経営に関する課題の優先度は、道の駅の年間売上が小さいほど大きくなると考えられる。

さて、ここまではレストランの売上が道の駅の運営にどのように影響しているのかを検討してきたが、以下では個別の料理が各道の駅でどのように取り扱われているのか、料理が取り扱われている空間的な範囲に注目して検討する

(図6)．今回の調査で、郷土料理やB級グルメとして回答された取り扱い料理は36種類であった。この36種類には過去に販売しており、現在は販売していない「つゆ焼きそば」と「あづべ汁」、期間限定で販売をしている「けの汁」と「ほっき井」が含まれている。これら料理のうち、売上が増加傾向にあると回答された料理は「しじみラーメン」、「けいらん」、「自然薯そば」、「マルメロカ



- 1) 姫ます料理とは、姫ますカルパッチョと姫ます香草焼きを表す。
- 2) 十和田ガーリックポーク料理とは、十和田ガーリックポークのスペアリブ、トンカツバラ焼きを表す。
- 3) 地域とは地域県民局が設置されている地域区分を表す。

(道の駅アンケート調査, Google 検索より作成)。

図6 郷土料理販売の空間的スケール

レー」、「ほっき井」、「奥入瀬ビールカレー」の6種類であり、他の料理は売上が停滞していると回答された。

料理が取り扱われている空間的な範囲をみると、各材料の産地や食文化として定着している地域という関係がなく、青森県というスケールで広く提供されている料理は、「りんごジュース」と「しじみラーメン」、「貝焼き味噌」である。「しじみラーメン」と「貝焼き味噌」は、期間限定で産地以外の道の駅で販売されていることが多いのに対し、「りんごジュース」は多くの道の駅で通年販売されている。地域県民局が設置されている地域スケールで販売されている料理は、「いちご煮」、「せんべい汁」、「十和田バラ焼き」、「ほたて炊き込みご飯」、「若生おにぎり」である。地域スケールで販売されている料理には、B-1グランプリで優勝した「せんべい汁」や「十和田バラ焼き」<sup>3</sup>といった全国的にも知名度が高い料理が含まれている。そして、残りの28種類の料理は単独の道の駅で販売されている。したがって、本県の道の駅で取り扱われている郷土料理やB級グルメの多くは市町村単位という狭いスケールで販売されている。また、県単位や地域単位で販売されている料理の多くは、インターネット検索をした際に10万件以上のウェブページがヒットするのに対し、市町村単位で販売されている料理のウェブページ数は少なく、市町村単位で販売されている料理の知名度は低いといえる。

取り扱われている料理の空間的な範囲と知名度に加え、本県の道の駅で取り扱われている料理は、伝統的な郷土料理ではなく、地域の特産品を用いて新たに開発された料理が多いという特徴がある。「道の駅しちのへ」における聞き取り調査では、郷土料理の取り扱いに対する課題として、伝統的な郷土料理を好むとイメージされやすい高齢者も、食の趣向は若年層と変わらず、販売収益を考えれば現在の食生活に合致し、なおかつ地域的な特色を持つメニューを開発しなければならないという回答が得られた。そのため、本県の道の駅では伝統的な郷土料理以上に、地域の特産品を使用した新たな料理が多く取り扱われているのである。

#### 4. 結び

本論文は青森県内の道の駅において食文化がどのように利用され、道の駅の運営にどの程度寄与しているのかを分析した。

その結果、県内の道の駅のなかで、郷土料理やB級グルメを利用する経済的な意義が大きい道の駅は年間売上が小さい道の駅であり、こうした道の駅は下北半島や津軽半島といった半島部に多く立地していることが明らかになった。

また、本県の道の駅では全国的に知名度が高い料理は県単位、地域単位で取り扱われているものの、提供されている料理の多くは各道の駅で異なっていた。そして、食に対する趣向の変化から、各道の駅では伝統的な郷土料理以上に、地場産品を用いて新たに開発した料理が提供されていた。

本論文の結果から、道の駅における食文化の利用促進は、年間売上が小規模な道の駅において特に重要であると指摘できる。しかし、本県の道の駅では、設備や施設に関する課題に次いで従業員の確保が課題として挙げられている。

食の趣向が変化しているなかで、伝統的な郷土料理をそのまま提供するのではなく、地場産品を用いた新たな郷土料理を開発していくことが求められているが、多くの道の駅ではメニュー開発に対して十分な人員を確保できないと推察される。そのため、県内の道の駅において食文化を有効に利用するためには、道の駅だけが食文化の利用を試行錯誤するのではなく、行政や飲食店と連携し、新たな郷土料理の提供を模索していく必要がある。

最後に、本論文では道の駅のレストランで取り扱われている郷土料理を分析の対象とした。しかし、情報発信や地域連携といった道の駅の機能からすれば、チラシや看板を用いて郷土料理に関する情報を道の駅で発信し、地域内の飲食店で郷土料理を食べるといった行動も、食文化の利用に関する重要な行動である。また、本論文では食文化の提供主体である道の駅を分析対象としているが、食文化の消費者である道の駅の来訪者や観光客などがどういった「食」を求めているのかといった分析も必要である。こういった食文化に関する情報発信と消費者のニーズについての分析は今後の課題としたい。

---

#### 参考文献

- JTB パブリッシング (2015・2016・2017). るるぶ青森.  
青森県農林水産部総合販売戦略課. 青森のうまいものたち.  
<http://www.umai-aomori.jp/cook/kyodoryori/kyodoryori.phtml>  
秋山聡 (2015). 「道の駅」による地域の活性化. JICE REPORT, 27, 46-50.  
国土交通省. 道の駅案内. <http://www.mlit.go.jp/road/Michi-no-Eki/>  
昭文社 (2015・2016・2017). まっふる青森.  
全国道の駅連絡会. 道の駅公式ホームページ.  
<https://www.michi-no-eki.jp/>  
農村開発企画委員会. 郷土料理百選.  
<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>  
農林水産省. 無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書.  
[http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/nf\\_wayakun.pdf](http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/nf_wayakun.pdf)  
松谷真紀 (2009). 観光資源としての「食」の重要性についての考察. 観光学, 2, 41-45.

#### 注

- <sup>1</sup> インターネット検索には検索エンジンの Google を用いた。  
<sup>2</sup> 従業員数は正規雇用と非正規雇用を合算した数値である。  
<sup>3</sup> B-1 グランプリにおいて、せんべい汁は 2012 年、十和田バラ焼きは 2014 年に優勝している。

#### 付記

本研究は、青森中央学院大学の講義である「探究の基礎」の 2017 年度ゼミ課題として実施した。

青森県内の道の駅ご担当者の皆様にはご多忙のなかアンケートにご協力いた

---

だいた。また，工藤治秀事務局長をはじめ，道の駅しちのへの皆様には学生の不慣れな聞き取り調査に辛抱強くご対応いただいた。記して感謝の意を表したい。