

## 大阪産きくな消費拡大プロデュースプラン

## 学生らしさを発揮で魅力向上へ

追手門学院大学経営学部村上喜郁ゼミ所属の学生らが大阪府の協力を得て作成した「大阪産きくなの消費拡大プロデュースプラン」を基に府内の「山海料理仁志乃(堺市)」と「まごころ料理つる井(大阪市)」が新メニューを開発し、1月15日～2月28日の期間で提供した。

山海料理仁志乃では「泉州きくなと岸和田地蔵浜産しらすのかき揚げ」を提供。店主の西野保孝氏は「大阪の野菜と海の幸を一口で楽しめる」と話す。

「きくなと白身魚の巻物の酢の物」や「きくな入りだし巻卵」を提供するまごころ料理つる井の澤井哲治氏は「だしで下味を

つけたきくなの香りと苦味が料理を引き立ててくれる」と語る。本プランを作成した学生らは「多少の実現性より学生らしさを出すことを意識してプランを作成した。次は大阪産(もん)紹介動画を新しく作成することが目標。大阪産(もん)の良さを広めたいという想いと共に後輩たちに引き継いでもらいたい」と話す。(林佑)



泉州きくなと岸和田地蔵浜産しらすのかき揚げ(山海料理仁志乃)



きくな入りだし巻卵(まごころ料理つる井)

## ガストロノミー

最近、しばしば「ガストロノミー」という言葉を耳にするようになったが、必ずしも皆が知り、使う言葉でもない。また、偏った理解で用いられることも多い。「ガストロノミー」は料理界を中心に「贅を尽くした高級料理」と言った文脈で語られていた。

しかし、それは一面である。「ガストロノミー」とは、美食に関わるあらゆる事物や活動を対象とする学問であり体系であるから。ブリア・サヴァラン(仏:1755-1826)は、著書『美味礼賛』で

「ガストロノミー」の範疇と体系に初めて触れた。

その後も、フランス料理界で「ガストロノミー」は美食を極める方向で発展し、フランス革

## ガストロノミーと農業

さて、この「ガストロノミー」と農業との関わりである。2024年に、私は同僚達と

## 「農業」、「ガストロノミー」と

## 「地域振興」



追手門学院大学 経営学部 教授 村上 喜郁

追手門学院大学 経営学部 教授 村上 喜郁

命を経て市井にも広がった。さらに、イタリアの「スローフード運動」やスペイン・バスク地方の「ヌエバ・コシーナ・バスカ」などの現代的なガストロノミー観も生まれている。

もに『大阪・北摂のガストロノミー 地域振興のための食資源』という書籍を上梓した。そして、この中で、「地域振興における食資源の20の要素」を示している。

これは、量的な食糧資源の話ではなく、質的に地域振興に資する可能性を秘めた食資源の要素を指す。ここでは、もちろん農作物のような「一次産品」だけでなく、農業に従事する「生産者」、農業の背景となる「気候・風土」、農業に伴って生まれる文化的「景観」、そして、地域を盛り上げる「推進組織」として地域の農業従事者の役割も挙げている。

## 農業と地域のあり方

農業は、個の生業(なりわい)である。と同時に、地域の自然や景観を創り出す地域の資

源でもある。この関係は一方通行的なものではなく、双方向であると私は考えている。そして、そうあることで、農業と地域の双方に「利」をもたらす。地域の自然や景観を支え、それを謳う農産品は、すなわち「ブランド産品」であり「本物」となる。農業と地域は相互に価値を高め合う関係に成りうるし、そう望んで営農されるべきではないだろうか。生業としての農業が、地域振興になるような、農業と地域のあり方について研究を続けたい。

## ◇筆者の紹介(むらかみ よしふみ)

大阪府出身・在住。追手門学院大学経営学部教授、日本フードツーリズム学会副会長。専門は、「食」を通じた地域活性化戦略。豊中市都市農業振興基本計画審議会会長も務める。