

観光における飲食消費と域内循環

— 釧路地域と十勝地域の飲食店実態調査 —¹

釧路公立大学 経済学部准教授 下山 朗²

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展してきている。北海道経済においても「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といえる。

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³。そこで地域経済（所得）に与える影響をマクロ経済学の基本モデルに従ってみていく⁴。

$$Y = C + I + G + X - M \quad (1)$$

地域所得を Y、民間消費支出を C、投資を I、政府支出を G、それに地域から域外への移出を X、移入を M と表す。この式の左辺は所得であると同時に供給を、右辺は総需要を表しており需給の均衡式となっている。次に地域所得の決定を考えるために、右辺の各項目についていくつかの仮定をおいて説明する。まず民間消費支出の水準が所得水準に依存する基本的なモデルで考えるならば、(2)式のように表される。

$$C = \alpha + \beta Y \quad (2)$$

α は基礎消費であり、 β は限界消費性向を意味する。さらに、移入を地域所得の一定割合とすれば、以下のように表される。

$$M = \mu Y \quad (3)$$

¹ 本研究は、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る研究成果の一部である。また、本研究において有り得る誤謬は全て筆者の責任に帰するものである。

² 現) 奈良県立大学 地域創造学部准教授、shimoyama-akira@narapu.ac.jp。

³ 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。

⁴ ここでは、簡便化のため輸出入については考慮していない。

μ は、移入性を意味し他地域からの移入比率を表す。その他の変数については、外生で決定されるとするとし、地域所得 Y について整理すれば(4)式が求められる。

$$Y = \frac{1}{1 - \beta + \mu} (\alpha + I + G + X) \quad (4)$$

(4)式より、外生的な支出項目が乗数倍されて決定される枠組みとなっている。地域経済は開放体系であることから、乗数は $\frac{1}{1 - \beta + \mu}$ のように表される。そのため、移入比率が限

界消費性向よりも大きい場合には、乗数の値は 1 を下回ることになってしまう。投資が仮に 100 億円増えたとしても、地域所得は 100 億円未満しか増えないということになる。

そこで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と考えられる。すなわち、移入比率の大きさがどの程度かによって地域への影響は大きく異なってくる。そこで本稿では、釧路市と帯広市を事例にして「飲食」を通じた観光消費の地域経済への影響に着目し、アンケート調査を行っていく。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等が挙げられる⁵。観光客の消費がどの程度地域経済に影響をもたらすかについては、既存の産業連関表を用いた研究や観光客をターゲットにしたアンケート調査のみであり、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ず、観光客が来道した後の消費行動とその特性について検討することは、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。

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⁶」であり、地産地消を軸に地域内

⁵ 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う。

⁶ 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、

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見たものとして、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い。

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。

そこで本研究では、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について、明らかにしていく。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、居酒屋の選好（観光客重視かどうか）や、メニュー等において地元産食材をアピールしているのか等について、アンケート調査を行い、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次節以降で検討していく。

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）を占めており、釧路市に対する情報接触経路も「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⁷。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⁸。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。さらに、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⁹。

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

⁷ 地域ブランド研究所『地域ブランド調査 2015』より抜粋。

⁸ 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・足寄町・陸別町・浦幌町）と定義している。

⁹ なお、アンケート調査をするにあたって、下山研究室9期生の学生5名（後藤成美 高橋遥 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。

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 2）、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 3）¹⁰。

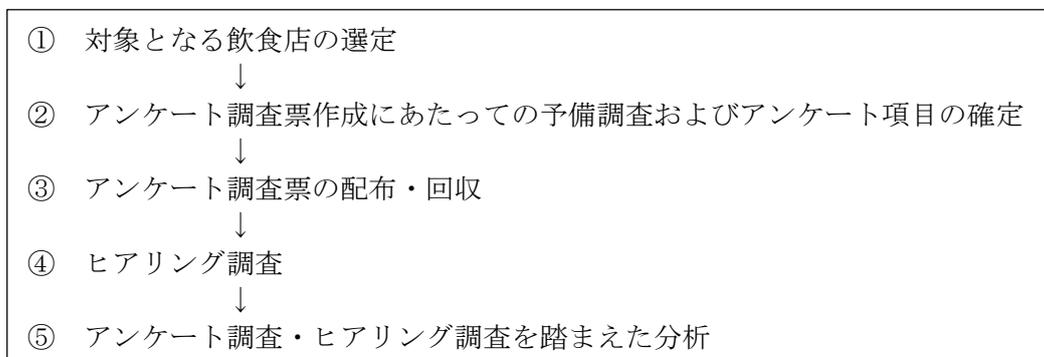


図 1 アンケート調査のフロー

出所：筆者作成。



図 2 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。

¹⁰ 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・旅館内で飲食をすることが中心であること、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。



図3 アンケート調査対象範囲（帯広市）

出所：google map をもとに筆者作成。

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¹¹。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。

¹¹ 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。

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、開示されたデータをもとにサンプル対象とした^{12,13}。開示されたデータのうち、営業の種類が「飲食店営業」になっており、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¹⁴。調査対象となった該当飲食店数は、表 1 の通りである¹⁵。

表 1 調査対象該当飲食店数（ジャンル別）

	釧路市	帯広市
	該当店舗数（比率）	該当店舗数（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。

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、カフェやレストラン、海外料理といった洋食、アジアダイニングといった店が少なく、居酒屋や和食はほぼ同程度存在する。

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¹⁶。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

¹² 公文書開示決定通知書「釧保生第 76-7 号」。平成 27 年 10 月 22 日に、筆者宛に開示決定の通知を頂いた。

¹³ 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った。その結果、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。

¹⁴ 経済センサスとの違いとして、飲食店の店舗ごとに取りれることから、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可能であり、本アンケート調査の多様性を確保していると考えられる。

¹⁵ 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。

¹⁶ アンケート調査票については、付表を参考のこと。

らの年数、従業員数、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に飲食店当たり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置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¹⁷。

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 アンケート調査の回答飲食店数

	釧路市		帯広市	
	該当店舗数（比率）		該当店舗数（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¹⁸。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

¹⁷ 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。

¹⁸ 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

ある¹⁹。ジャンル別の比率についてみると、食堂や、レストラン、ラーメンといった分野について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、居酒屋や和食については、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高くなっている。

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。

(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3である²⁰。

表3 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	47.8%	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3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²¹。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低い値となっている²²。

(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4である。

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。

¹⁹ 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すことにより、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。

²⁰ 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。

²¹ ビール、ウイスキーといった大量消費が見込まれるメニューについては、地元産のものがなくにもかかわらず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。これは観光客が来釧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。

²² 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。

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²³。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、釧路地域では米小麦や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²⁴。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となっている。

表 4 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%	49.9%	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%	55.8%

出所：表 2 に同じ。

これらの結果から明らかなおお、釧路市、帯広市ともに特徴的な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が、広範なメニューに対する地元産比率は、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が求められていると考えられる。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。

²³ 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を中心であることから、その他は除去して分析している。

²⁴ 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。

5. ヒアリング調査結果

前節では、釧路市内および帯広市内の飲食店がどの程度地元産食材を用いているのかについて、アンケート調査により検討した。本節では、それらの地元産食材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していくことが予想される。そこで追加でヒアリングを行った、メニュー表記に関する結果（表5）から考察を加えていく²⁵。

表5 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 (4.3%)	176 (3.5%)	98 (2.0%)	4,481 (90.2%)	4,968	725 (9.2%)	273 (3.4%)	76 (1.0%)	6,840 (86.4%)	7,914
一品料理	34 (2.3%)	28 (1.9%)	28 (1.9%)	1,374 (93.9%)	1,464	228 (11.1%)	49 (2.4%)	6 (0.3%)	1,776 (86.3%)	2,059
おつまみ	10 (2.0%)	10 (2.0%)	16 (3.2%)	470 (92.9%)	506	65 (12.9%)	4 (0.8%)	4 (0.8%)	429 (85.5%)	502
海鮮料理	119 (10.7%)	26 (2.3%)	12 (1.1%)	952 (85.8%)	1,109	38 (3.0%)	103 (8.2%)	3 (0.2%)	1,117 (88.6%)	1,261
肉料理	30 (6.3%)	52 (10.9%)	26 (5.4%)	371 (77.5%)	479	238 (25.2%)	45 (4.8%)	22 (2.3%)	639 (67.7%)	944
串焼き	3 (0.9%)	44 (13.3%)	8 (2.4%)	276 (83.4%)	331	22 (4.3%)	17 (3.3%)	22 (4.3%)	451 (88.1%)	512
ご飯・麺	8 (1.1%)	10 (1.4%)	4 (0.6%)	691 (96.9%)	713	60 (3.4%)	35 (2.0%)	18 (1.0%)	1,659 (93.6%)	1,772
サラダ	5 (2.1%)	5 (2.1%)	3 (1.3%)	223 (94.5%)	236	44 (12.6%)	9 (2.6%)	1 (0.3%)	296 (84.6%)	350
デザート	4 (3.1%)	1 (0.8%)	1 (0.8%)	124 (95.4%)	130	25 (6.1%)	7 (1.7%)	0 (0.0%)	381 (92.3%)	413

出所：表2に同じ。

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、その他を無表記として集計した^{26,27}。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。

²⁵ 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。

²⁶ 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、「十勝牛」や「新得そば」などが挙げられる。

²⁷ 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」などは、「地元名物」と表記されている。本調査ではそれらは、地元産食材ではないことから、この調査結果においては地元産には含まれない。

表 5 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、海鮮料理において地元産と表記していたものは、わずか 119 品目 (1,109 品目の内) 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。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 品目中 238 品目と 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²⁸」、「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。

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製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。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、海産物を使った広範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、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 10%~20% ポイント高い値となっている。地域の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製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

²⁸ 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。

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その比率は非常に低いことからこれらの改善が重要である。

本稿に残された課題として、まずアンケート結果の個別具体的な事例を用いた精緻な検討が挙げられる。本稿では両市の比較を行うために平均値を用いた分析をしている。しかしながら各地域とも店舗ごとにばらつきがありそれらの違いについて明らかにすることが必要である。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。また、時系列の比較も重要である。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。いずれにせよ、より普遍的でかつ比較可能な調査分析を展開していくことが重要と考える。

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』(熊本学園大学附属産業経営研究所)、第28号.
- 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ー青森県の事例からー」『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ー北海道・十勝地域における小麦を通じた地産地消の取り組みを中心にー」『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.
- 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ー』日本評論社.
- 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ー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.

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、何卒よろしく願いいたします。

釧路公立大学 下山ゼミ

1. お店について

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

()

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	40%	30%	30%	100%
-----	-----	-----	-----	------

3. 担当の方の連絡先を教えてください。

ご記入いただいた店名・連絡先等は、外部に出ることはありません。

再度聞きたいことがあった場合にのみ、使用させていただきます。

お名前：

電話番号：

お忙しい中、アンケートへご協力いただきありがとうございました！