

# スペイン・サンセバスチャン視察報告



南あわじ市

# 1 視察概要

## 1. 目的

四季折々の多彩な食資源を有する本市で、地域食材を活かした食のレベルアップを図り、食を通じた観光振興を推進するため、世界的な『美食の街』として知られるサンセバスチャンを訪問し、どのようにして美食の街となったのか、その過程や先進的な取組みを視察する。

## 2. 日程

令和5年10月20日（金）、10月21日（土）

## 3. 視察者

守本憲弘（南あわじ市長）

赤穂秀樹（南あわじ市商工会長）

淡路島観光協会（事業者団）

・木下紘二（南あわじ地区会副会長）

・宮地勇次（うずのくに南あわじ専務取締役）

ほか、全17名

## 4. 視察先

■ 10/20 サンセバスチャン市役所、料理大学（バスククリナリーセンター）  
料理大学研究機関（LABe）、料理教室（MIMO）、バル等

■ 10/21 ブレチャ市場、バスク美食倶楽部等



## 2 サンセバスチャンの概要 Donostia/San Sebastián

- ・地理：スペインの北東部、フランス国境付近のバスク地方に位置  
北側にラ・コンチャ湾、その左右にウルグル山、イゲルド山などで囲まれた、面積約61km<sup>2</sup>の街
- ・人口：約187,000人
- ・特徴：夏季には、ラ・コンチャ海岸に多くの海水浴客が訪れるビーチリゾート地。  
旧市街地にはフレンチスタイルの建築が並び、路地にバルやレストランが連なる。  
人口一人あたりのミシュランの星の数が世界一であり、世界から美食家が集まる街。



ラ・コンチャ湾



市役所（旧カジノ）



旧市街地

### 3 視察・意見交換① – サンセバスチャン市役所・サンセバスチャン観光局



イザベル観光局長との意見交換



ジョン観光担当議員と



旧カジノの舞踏会場が議場に

【相手方】 Mrs. Isabel Aguirrezabala (イザベル観光局長)  
Mr. Jon Insausti Maisterrena (ジョン観光担当議員)

- 【概要】
- ・約160年前の戦災復興の際、街づくりの方向性について住民投票を行い、『工業』と同票であった『観光』に市長が一票を入れ、観光を中心とした街づくりを行うことが決定。
  - ・スペインの王族であるマリーナクリスティーナ王妃が、夏の休暇を過ごす場所にしたため、上流階級の避暑地として上質なサービスが発展。
  - ・1970年代にサンセバスチャンの若いシェフが、フランスの料理革命に感銘を受け、スペイン料理における『新しい料理』の取組を始めた。(後に三星レストランへ発展)

### 3 視察・意見交換② – 料理大学（バスククリナリーセンター）

【相手方】 Mr. Joan Campillo（ジョアン担当者）



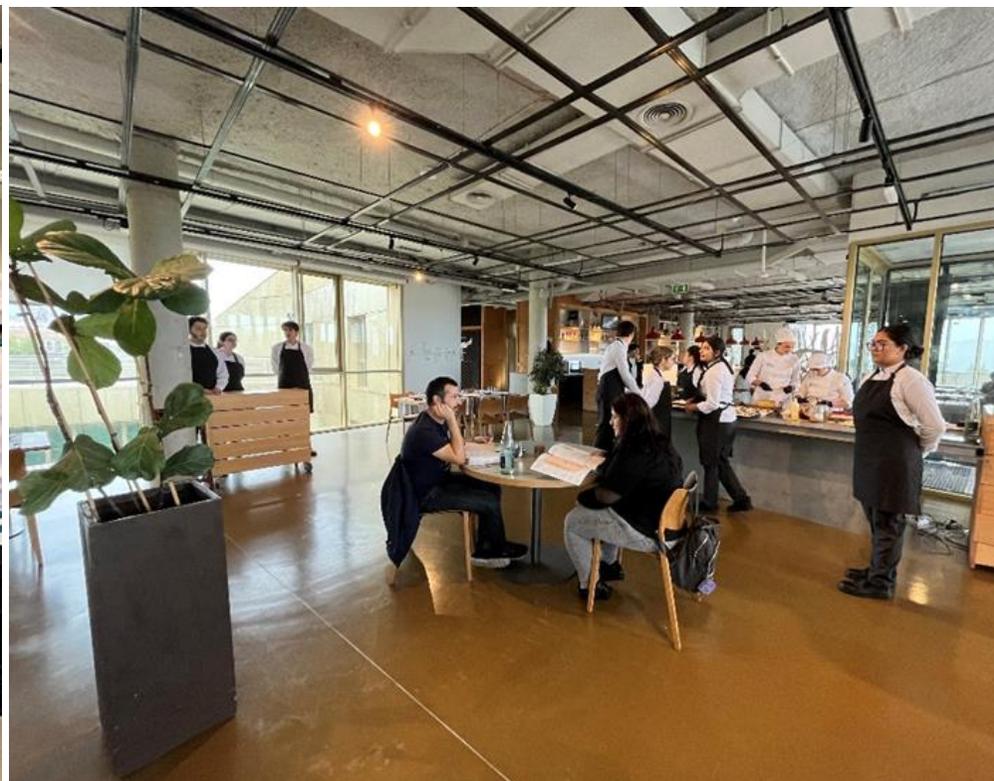
校舎はお皿を重ねたようなデザイン

- 【概要】
- ・2011年に設立されたヨーロッパ初となる料理の学位が取れる大学。
  - ・スペイン政府、バスク州政府、ギプスコア県政府、サン・セバスチャン市が出資。
  - ・毎年約100名の学生が入学し、料理の基礎からレストランの経営に必要な知識までを学ぶ。
  - ・著名なシェフによる料理の実演やメニュー開発の授業が受けられる。
  - ・修士課程や聴講生の制度がある。





実習風景



学内のレストラン

- 【概要】
- ・学内に併設するレストランでは、学生が調理とサービスを行う。
  - ・3年次では、数日間だけのオリジナルレストランを開く。  
メニュー内容、お店の内装、経営まで学生で考案する。
  - ・課題は、授業料が高く地元出身の学生が少ないこと、卒業後にシェフよりもレストランの経営者になる人が多いこと。

### 3 視察・意見交換③ – 料理大学研究機関 (LABe)



【相手方】 Ms. Ainhoa Juaristi (アイオア担当者)

- 【概 要】
- ・バスククリナリーセンターが運営する研究機関であり、美食をデジタル化するためのイノベーションセンターとして設立。
  - ・感覚的であった美食を、最先端技術を用いて分析し、発展させていくことで、『健康的で、持続可能で、美味しい未来を作ること』を目指している。
  - ・お客さんのDNAを採取し、どの食品成分に対する許容があるかを調べ、各個人に適した料理を提供する等の研究を行う。

### 3 視察・意見交換④ – MIMO bite the Experience



【相手方】 Ms. Lara Ibiricu（ララ営業担当者）

- 【概要】
- ・外国人観光客向けに、バスクの伝統料理を体験できる教室を開催。
  - ・サンセバスチャンのガイド付きバル巡りツアーから、現在の業態に発展。
  - ・市民向け料理教室（クラブMIMO）では世界の美食をリーズナブルに体験できる。

### 3 視察・意見交換⑤ – バスク美食倶楽部

【相手方】 Mr. Luis Mokoroa (ルイス会長) ほか2名

- 【概 要】
- ・サンセバスチャンには200もの美食倶楽部が存在。
  - ・バスク美食倶楽部は市内最大規模で300名の会員がいる。(入会待ちあり)
  - ・会員には様々な職種の人が在籍。(シェフもいる)
  - ・美食倶楽部では、会員が食材を持込み、自由に料理をし、友達をもてなす場所。
  - ・定期的に会員によるイベントを開催。
  - ・メンバーで同士でレシピを教えあったり、情報交換の場として機能し、市民の料理技術向上に貢献。
  - ・レストランの革新的な料理に対し、バスク伝統の味を継承する役割を担う。



### 3 視察・意見交換⑥ –ブレチャ市場

#### 【概要】

- ・旧市街地にある、地元の食材が買える市場。
- ・野菜、鮮魚、精肉、オリーブ、チーズなどのお店のほか、バルやスーパーマーケットも併設。
- ・以前、観光客でいっぱいになったことで、地元の人を買えなくなったことがあり、観光客を入場禁止にした時期もあった。  
（観光客は市場に来ても写真を撮るだけで買い物をしないため）
- ・MIMOでは、料理教室で使用する食材を、観光客と一緒に市場で調達するプログラムを作成している。



### 3 視察・意見交換⑦ – BAL・レストラン

#### 【概要】

- ・『ピンチョス』は薄切りパンの上におつまみを乗せて、それが落ちないように楊枝で刺したことが起源。
- ・お店ごとに独自のピンチョスが提供され、少量の小皿料理もある。
- ・ひとつのバルで一杯・一品ではしごすることが一般的。（一軒あたり1,000円～2,000円ほど）
- ・店内が満席の場合、店外の立ち飲みスペースや広場等で飲みながら会話を楽しむ、バルは交流の場。



## 4 まとめ

- ・戦災復興の際に、今後の街づくりを「観光」中心に行うと決断し、以来方向性が変わらず、関係者が一体となって取組みを行ってきた。
- ・地域全体（市民・事業者・教育機関・行政）で美食の街であるという意識を持ち、それぞれの関係機関で役割を担っている。
- ・グループ内で知識や技術を共有することで、それを基にした革新が起こり、グループ内で相乗効果が生まれた。
- ・伝統を継承することと、発展と革新を続けることの両方を成立させることが、世界的美食の街として知られることに繋がった。
- ・今後の課題は、世代交代と後継者の育成。

