

ガストロノミーツーリズムによる地域活性化とまちあるきガイド人材育成事業



別府大学 国際経営学部国際経営学科 講師：小野貴史

学生：平林那菜 小森優那 渡邊結愛 池田博貴 谷山須奈央 寺本弥真斗 豊田格己

羽田野秀剛 松田玲也 中山修也 パモド・マドウランガ 姜 大豪

●ガストロノミーツーリズムとは

その土地の気候や風土が育んだ食材、食習慣、伝統、歴史などを通じて「食文化」を体験・享受することを目的とした観光である。単なる飲食にとどまらず、地域の暮らしや文化、自然とのつながりを深く理解する旅の形として注目されている。観光庁はこの分野を、インバウンド誘客や地方創生の有力な手段と位置づけ、地域資源を活かした高付加価値な食体験の創出を支援している。地域の農業・漁業・飲食業・宿泊業など多様な関係者が連携し、経済波及効果を地域全体に広げることが期待されている。

1. 背景と目的

地域課題
別府観光の魅力である「まちあるきガイド」の高齢化と後継者不足

本事業の目的

- 若者（学生）の視点を取り入れた「新コース」の造成
- 「座学」だけでなく、実際に「ガイド」を行うことによる実践的人材育成
- 「食（ガストロノミー）」と「観光」を掛け合わせた高付加価値化

ONSEN・ガストロノミーツーリズム

地域コンテンツの“点”を“面”に変え、地域に長期滞在させることが必要
⇒ 有効な解決策のひとつが「ガストロノミーツーリズム」

温泉旅館という“点”を温泉地という“面”に変え、地域の食、酒、歴史、文化に触れ、長期滞在者やリピーターを増やす

有効な解決策のひとつが「onsen・ガストロノミーツーリズム」

提供される食は当該地域内で生産・調理(地域の農産物等を買上げ、地元の料理人等が調理)される地産地消のものを使用

出所：小野貴史 『別府観光の未来』～ガストロノミーと温泉、地域資源の連携による課題解決～ 第30回全国観光サミットin別府発表資料

「つなぐ」ための核＝別府ガストロノミー

- 課題：「温泉都市（扇状地）」と「棚田（山間部）」をどうつなぐか？
＝「静的癒やし」と「動的癒やし」の融合
- 解決の核：「ONSEN・ガストロノミーツーリズム」の応用
＝「地域の食・自然・景観・文化・歴史を『ウォーキング』で体感する仕組み」

ガストロノミーツーリズム
その土地の気候風土が生んだ

食材 → 習慣 → 伝統 → 歴史 = 食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム

欧米を中心に世界各国で取り組まれている

- 別府棚田への応用
- この仕組みを別府の棚田エリアに導入する。
- 「温泉（扇状地）」を起点に、「棚田（山間部）」をめぐる、そこで育まれた「食」を味わう。
- これが、分断された2つのエリアを「つなぐ」鍵となる。

出所：小野貴史 『別府観光の未来』～ガストロノミーと温泉、地域資源の連携による課題解決～ 第30回全国観光サミットin別府発表資料

活動の全体フロー（年間スケジュール）

インプット	アウトプット	発展
6月	【インプット】	既存の「別府八湯ウォーク」体験
7月	【企画】	グループワークによる企画提案
7月	【トレーニング】	企画採用されたコースでガイド指導
7月	【実践】	別府市美術館企画展での学習 & 大学2年生に向けた「新コース」ガイド実演
8月～12月	【修正】	7月の実演をもとに、グループワークによる修正
1月	【実践】	明豊高校3年に向けたガイド実演
1月	【発展】	ガストロノミーツーリズム（農家×地獄蒸し）の実践

活動① 基礎調査と深掘り（6月～7月）

6月 既存の「別府八湯ウォーク」体験

7月 別府市美術館「ゼンリン創業の地・別府と観光と地図の歴史展」見学

学び：表面的な観光地巡りではなく、地図や歴史的背景（ストーリー）を知ることの重要性を理解

出所：別府市美術館開館75周年記念展覧会 リーフレット

活動② 新コース誕生

～心湯ったり～別府歴史レトロさんぽ

成果物：新コース「～心湯ったり～別府歴史レトロさんぽ」の完成

特徴：友永パン屋、駅前高等温泉、カトリック教会等、若者が「エモい」と感じるレトロなスポットを連結

別府八湯ウォーク2025 心ほじける、別府歴史さんぽ

①自己紹介(別府駅) ②地図(別府駅) ③地蔵めぐり(別府駅) ④パモド

⑤別府駅交番通商かい ⑥不老堂 ⑦池田

⑧不老堂の石垣 ⑨池田

新コース「～心湯ったり～別府歴史レトロさんぽ」原稿

活動③ 「ガイド実践演習」(7月/1月)

実施内容

- 3年生がガイド役、2年生や高校生が実際のお客様となる「ロールプレイング形式」

効果

- 3年生：伝える難しさや面白さを体感（プレゼン力向上）
- 2年生：先輩の姿を見て、次年度の目標設定（縦の継承）
- 高校生：明豊高校との高大連携事業により、学部学科への進学の可能性が高まり、さらなる継承へ

※画像提供：小野貴史

活動④ 食と農の融合「ガストロノミーツーリズム」(1月)

実施日：1月23日（東山・鉄輪エリア）

実施内容

- サツマイモ農家（Bee Factory等）の訪問
- 鉄輪「大黒屋」での地獄蒸し体験

ねらい

- 狙い：単に歩くだけでなく、その土地の食材（サツマイモ）をその土地の調理法（地獄蒸し）で食べる体験をコースに組み込む検証

※焼きイモと蒸しイモの味の比較する体験も可能

※画像提供：小野貴史

まとめと次年度の展望～ONSEN・ガストロノミーウォーキングへ～

次年度の構想

- 「生産の場（東山）」と「消費・体験の場（鉄輪）」をつなぐツーリズム

【STEP 1：東山・棚田エリア（里山の恵み）】

- 体験：東山棚田群での農村体験、竹細工体験
- 食材調達：「別府野菜」（サツマイモ、米）、ジビエ、ハチミツ等の収穫
- 魅力：雄大な風景と生産者との交流、食文化の源流を知る
- 移動、まちあるき：食材を持って鉄輪へ移動。湯けむりの景観を歩く

【STEP 2：鉄輪エリア（温泉と食の融合）】

- 地獄蒸し：温泉の蒸気で、自ら調達した食材を蒸して食す
- 目指す姿：食×文化×歴史×風景を五感で味わう、別府ならではの「ONSEN・ガストロノミーウォーキング」の確立

※画像提供：小野貴史