

【調査報告】

カナダバンクーバー島ナナイモ周辺の食文化と フードツーリズムの現状

石川晃士¹・関川清広¹・山路利英²・泰枝 Carlson³・中谷路子³

要 約

カナダのブリテッシュ・コロンビア州バンクーバー島の玉川学園ナナイモ校地は、1976年の校地開設以来、玉川大学農学部を中心とする海外教育プログラムの開発と実施、および学術研究の場として本学園の国際教育の振興に大きな役割を担ってきた。これまでのカナダ留学プログラムの参加学生は、英語力の向上のみならず、留学を通じての様々な体験から国際感覚を養ってきたが、ナナイモでの留学生活を通じて、カナダの食文化、ライフスタイルに大きな刺激を受けた学生・卒業生も多い。本調査報告は、将来的な日本とカナダとの農業と食産業を通じた地域活性化に関する国際比較研究の上で、予備調査としてのナナイモ校地周辺の食文化とフードツーリズムの現状を取り上げ紹介するとともに、国際教育の視点からナナイモ校地の活用について言及するものである。

キーワード：国際教育、ナナイモ、食文化、フードツーリズム

はじめに

食料・農業・農村基本法によると、農村は、「食料供給を担う空間」であり、また「多面的機能を発揮する空間」と表現され、「農業生産と生活が一体化した空間」、「地域コミュニティが発達した空間」の特徴が強く打ち出されている（農林水産省、1999）。実際に我々の農村空間のイメージにおいても、農村自体は農村住民による農業生産の場だけでなく、都市住民にとっても余暇や癒し、文化的・教育的価値、そして環境保全など多くの機能として捉えることが多い。そして、農村空間における地域特有の商品・サービスを資源として観光客を誘致する農村振興、地域活性化、特にその土地の歴史や生活を踏まえた食文化による観光振興、すなわちフードツーリズムを活かした地域づくりは、日本だけでなく世界中でも注目を浴びるようになってきている。食文化は、原材料をすることから加工するまでの「食の生産文化」、加工品を買うまでの「食の流通文化」、そして消費する「食事文化」の各過程で成り立つが、地域の食文化を対象とした観光が、地域経済の活性化という点で重要な役割を

担っている（松永、2012）。

カナダのブリテッシュ・コロンビア州（以下、BC州）バンクーバー島の玉川学園ナナイモ校地（以下、TNC）は、1976年の校地開設以来、主に玉川大学農学部の海外教育プログラム開発と実施、および学術研究の場として、カナダの大自然を活用した農学的な研究のみならず、



図1 玉川学園カナダナナイモ校地（TNC）

¹ 玉川大学農学部環境農学科 東京都町田市玉川学園6-1-1

² 玉川学園教育情報・企画部資金運用課 東京都町田市玉川学園6-1-1

³ 玉川学園カナダナナイモ校地 2677 Holden Corso Road, Nanaimo, BC, V9X1M7, Canada

責任著者：石川晃士 ishikawa.k@agr.tamagawa.ac.jp

環境教育、野外教育、異文化教育など国際理解教育の拠点となっている（図1）。

TNCの歴史を紐解くと、「国際教育の振興」という、玉川学園としての真の国際教育の提供の理念から始まった（学校法人玉川学園，2017）。その理念の下で、1976年に用地を取得してTNCが開設され、1978年には農学部生の長期派遣がスタートした。1990年には夏期休暇を利用した農学部のカナダ学外実習がスタートし、また同年代半ば以降、校地および周辺を利用した卒業研究も開始された。その後、2003年から農学部生物資源学科生物環境情報コース（2002年発足）、2006年から生物環境システム学科（2005年発足）、そして2018年から環境農学科（2017年に改組により発足）がそれぞれ、約4カ月のカナダ留学プログラム（以下、カナダプログラム）を実施してきた。

環境農学科では、2年次以降に学科学生全員が、カナダ、もしくはニュージーランドのどちらかへの海外プログラム参加を原則としている。カナダプログラムは、バンクーバーアイランド大学（以下、VIU）で授業が行われ、語学（英語）科目としてアカデミックプレゼンテーションスキルの修得を目的とするGeneral English（2科目）、専門のScience Class科目（4科目）としてNatural Resource Management, Plant Science, Ecology, Regional Environmental Studiesを開講している。これまで上記コースおよび学科に所属した多くの学生が、ナナイモ校地を活用したカナダプログラムを経験し、英語力の向上のみならず、幅広い異文化経験を通して多様な視野を得るなどの国際感覚を養ってきた。また農学部の学生として、カナダの広大な自然環境、生態系に関する知識の修得に加えて、カナダの食文化、農村空間の在り方、さらにはライフスタイルなどにも大きな刺激を受けてきた。そして、これらの刺激は、彼らの卒業後のキャリア形成にも繋がっている。

本調査報告は、将来的な日本とカナダとの農業と食産業を通じた地域活性化に関する国際比較研究の上で、予備調査としてTNCの位置するカナダバンクーバー島ナナイモ周辺の食文化とフードツーリズムの現状を取り上げ紹介するとともに、国際教育の視点からナナイモ校地の活用について言及するものである。

調査方法

本調査は、文献およびインターネットを用いた情報収集、現地生活経験者（本報告共著者3名）へのヒアリング、

および現地調査により実施した。文献およびインターネットの情報として、バンクーバー島のナナイモ市と周辺、およびBC州の農村空間を形成している農業、農産物・農産加工品、食文化を中心に調査した。現地生活経験者からのヒアリングは、本地域における住民目線での食文化とフードツーリズムに関する経験談を現地にてインタビュー形式で調査した（事前の電子メールも含む）。現地調査は、2023年8月下旬に約10日間、TNCを拠点として、周辺におけるファーマーズ・マーケット、農園、農産加工所・販売所（無人販売を含む）を訪問し、関係者に対し可能な限りインタビューを行った。

ナナイモの概要

ナナイモ（Nanaimo）市は、バンクーバー島中部の東岸に位置するBC州の都市の1つであり、2021年時点の政府統計では、99,863人の人口規模を誇る島内ではBC州都ビクトリア（Victoria）に次ぐ都市である（Census of Agriculture, 2022）。地理的には、ビクトリアから北に約110 km、バンクーバー（Vancouver）からはジョージア海峡（Strait of Georgia）を挟んで西に約55 kmに位置し、パークスビル（Parksville）、キャンベルリバー（Campbell River）をはじめとするバンクーバー島中部の他、ポートアルバーニ（Port Alberni）を経て島西岸のトフィーノ（Tofino）などの地域や、ガルフ諸島（Gulf Islands）の玄関口となっている（図2）。

本土のバンクーバーとナナイモとの主な交通手段はフェリーで、バンクーバーの南部に位置するトゥワッサン・フェリー・ターミナル（Tsawwassen Ferry Terminal）港やホースシュー・ベイ（Horseshoe Bay）港とを結ん



図2 バンクーバー島と玉川学園ナナイモ校地（TNC）地図
赤線は島内の幹線道路（19号線）

でいる他、バンクーバー国際空港とナナイモ空港を飛行機が結んでいる。また、トランス・カナダ・ハイウェイ（Trans-Canada Highway）が、ビクトリアからナナイモ、上記のフェリーによる海路をはさみ、バンクーバー他、主要都市を経てカナダ東部・大西洋岸までを結んでいる。同道路は、ナナイモからバンクーバー島のほぼ北端のポート・ハーディ（Port Hardy）までを結ぶ、島内の重要な幹線道路（19号線）でもあり、この道路沿いの各所に農村空間が形成されていることから、利用者が各農村空間を行き来するには、非常に便が良い。

カナダ太平洋岸に位置するバンクーバー島の中で、東海岸にあるナナイモは、雨陰効果によって降水量の多い冬と冷涼で乾燥した夏に特徴づけられる温かな気候帯となっている。ナナイモ近辺の主要産業は、もともと林業で、製材や木材加工を中心に港湾部は木材の搬出で賑わいを見せていたという。現在は、ナナイモ周辺では、酪農、果樹や野菜の栽培が行われているとともに、漁業も主要な産業となっている。またナナイモ周辺は沿岸地域にあたることから、ホエールウォッチングやシャチウォッチング、シーカヤッキング、フィッシングなどの海洋レジャーが盛んな他、多数のトレイルが整備され登山やハイキングなどのアウトドアレジャーも人気を集めている（City of Nanaimo, 2023）。

ナナイモ周辺の農村空間と食文化

バンクーバー島の島内人口は、2021年の政府統計では約86万人とされており、人口規模ではBC州全体の約16.5%にあたる農産物市場を誇る（Census of Agriculture, 2021）。バンクーバー島・コーストの総農場数は2,158となっており、多種多様な野菜や果樹の栽培、酪農や羊、牛の放牧を中心に、オーガニック野菜、最近では大根、わさび、しそなどのカナダでは珍しい野菜の生産、そしてワインのためのブドウ栽培も行われている。特に、本研究で取り上げるナナイモ、そしてカウチンバレー（Cowichan Valley）は、州都ビクトリアの近辺とともに島内の農産物の一大生産地になっており、積極的な経営を目指す新規就農者も近年多くみられる（表1）。

しかし、島内の農家による農産物生産量だけでは島内自給率を満たせないため、本土からの農産物流入が大半を占めている。また、本土産の農産物は主にフェリーで運ばれ、海運輸送コストが転嫁されるため、島内の農産物価格は本土に比べて割高である。

BC州は、かつて世界的な消費者運動のきっかけとなっ

表1 バンクーバー島・コースト全体における地方行政区ごとの資本価値別農場数

地方行政区（地域）	資本価値			農場数
	50万 ドル 未満	50～ 100万 ドル 未満	100万 ドル 以上	
BC州全体	2,455	3,449	9,937	15,841
バンクーバー島・コースト	357	597	1,204	2,158
州都ビクトリア	128	152	473	753
カウチンバレー	73	144	281	498
ナナイモ	43	96	206	345
アルバーニ・クラクワット	16	35	25	76
ストラスコーナ	10	16	29	55
コモックスバレー	60	119	172	351
ボーウェル・リバー	19	30	14	63
マウント・ワディントン	5	3	0	8
セントラル・コースト	3	2	4	9

出典：Statistics Canada, Census of Agriculture, 2021

た「100マイルダイエット」の発祥の地である。「100マイルダイエット」とは、2007年に欧米で出版され世界的にもベストセラーとして話題になった書籍、*The 100-Mile Diet: A Year of Local Eating*（Alisa and Mackinnon, 2007）がきっかけとなった活動で、同書の著者がバンクーバーにて自宅から100マイル（約160 km）以内で生産されたものだけを食べて生活した実体験の消費者運動が世界中で反響を呼び、日本でも過去にドキュメンタリー番組としてテレビ放送された経緯もある。

そのような背景からBC州では、農産物に対する一般消費者の意識は地元産志向がとても強いという。州政府農業・食料省においても「Grow BC, Feed BC, Buy BC」という地産地消運動（イニシアチブ）が州全体で展開されており、同イニシアチブの下で、病院、居住型介護施設、公的機関、公立の高等教育機関の多くにおいて、州内産の農産物消費が奨励されている（Province of British Columbia, 2023）（図3）。

特に「Buy BCプログラム」においては、BC州産農産物の消費拡大推進策として、1）新鮮さ、2）地域経済活性化、そして3）農産物の輸送距離短縮（フードマイレージ）による二酸化炭素排出量削減への貢献を、メディア媒体などを通じて継続的に広報している。

また、スーパーなどの小売店でも生鮮食品売場には地産地消（Local）のコーナーが大々的に設けられており、一般消費者の地元産志向を高める取り組みが民間企業レ



図3 BC州「Buy BC」プログラムロゴ

出典：Province of British Columbia, “Buy BC”. 2023.



図4 ナナイモ市内スーパーでの地産地消キャンペーン



図5 ナナイモ市内スーパーでのオーガニック売場

ベルでも強く意識されている（図4）。

カナダは国際的にも、オーガニック先進国として位置付けられている。2020年時点の世界のオーガニック市場においてカナダは、米国、ドイツ、フランス、中国に

次ぐ市場規模となっており、オーガニックビジネスでも活況を呈している（Helga et al., 2022）（図5）。

環境農学科のカナダプログラムにおいて参加学生が授業の一環で訪問する、ナナイモ市内のGlassen Farms/The Cline Agricultural Health Centreでも、作物栽培に関しては、環境に配慮したオーガニック栽培への強いこだわりがみられ、大規模大量生産とは一線を画した農業経営がされている（図6）。特にこの農家団体だけが特殊ではなく、バンクーバー島の生産者の多くがオーガニック栽培を行っているようである。

上記の通りカナダでは、国民の健康意識、環境配慮の高まりから、国を挙げてのオーガニック推奨の取組が行われており、日本とはオーガニック（有機農業¹⁾）に対する社会、市場環境が大きく異なっている。日本では、有機農業（有機栽培）や特別栽培は、慣行栽培よりも病



図6 ナナイモ市内のオーガニック生産者農場



図7 市内スーパーで陳列されるフェアトレードバナナ

害虫防除や除草などにかかる時間と労力が多いことや、農業従事者の高齢化や減少による労働力の制約が理由で、積極的な展開には至っていない。また、有機栽培や特別栽培を行う農家であっても、消費者側の有機認証表示に関する認知度が低いこと、低認知度に起因して、市場において販売価格へ転嫁することが難しいことから、国際的なオーガニック市場の中では後進国とされている。さらにはエシカル消費²⁾の一つである、フェアトレード³⁾に関しても、カナダ市場は日本市場の3倍の規模があると言われており、健康意識、環境配慮からの地産地消、オーガニック商品の他、フェアトレード農産物のコーナーもスーパーの売り場の中では際立っている(図7)。行政、企業、市民団体などが一体となってフェアトレードの推進を行うフェアトレードタウンが世界的な広がりを見せる中、カナダは、現時点で、27都市が認定されており、日本の6都市と比べると、その活況の差が大きく感じられる(Fairtrade International, 2023)。

ファーマーズ・マーケット

バンクーバー島の地元住民は農産物購入の際、我々同様、日常的に近隣のスーパーマーケットを利用しているが、地元産志向の強い住民の特徴的な食文化の事例として、大きな注目を浴びつつあるのが、ファーマーズ・マーケットである。日本でも、直訳すると同様の意味を持つ「道の駅」などを中心とする常設の農産物直売所は、2021年度時点において日本国内に2万2千ヵ所以上存在する(農林水産省, 2022)。一方、カナダにおけるファーマーズ・マーケットとは、一般的に、市街地の公園や広場、街路で通年、もしくは春から秋にかけての土曜日、日曜日、もしくは水曜日に農家個人や企業、団体の出店によって開催される非常設のものを指す(田林, 2019)。

ファーマーズ・マーケットで主に販売されるものは、地産地消、オーガニックを重視した、野菜、果物、酪農品、肉、卵などの農産物が中心である。地元産の新鮮で栄養価の高い農産物に対する消費者の需要は、カナダにおいて、過去20年で急速に高まっているとされ、ファーマーズ・マーケットの数も年々増加している。ファーマーズ・マーケットは、地域のフードシステムの中でも地元の生産者と消費者を直接繋げる役割をしており、小規模な農業経営体にとって重要な販売ルートになっているだけでなく、農村空間における地域特有の商品・サービスを観光客に提供する場としての役割からも地域経済への貢献も大きいとされている。

ダンカン・ファーマーズ・マーケット

ダンカン・ファーマーズ・マーケット(正式名称はDUNCAN FARMERS MARKET)は、ナナイモ市内から車で1時間弱、TNCから40分ほど(約50 km)にあるダンカン(Duncan)市の中心部において、市庁舎前広場とその周辺道路で開催される非常設の週末マーケットである。マーケットの開催時期は通年で、春から夏にかけては、午前9時から午後2時まで、秋から冬は午前10時から午後2時まで開かれている。このマーケットは、100年以上の歴史を有し、また、バンクーバー島の中でも一番大きな規模に相当する。同マーケットでは、農産物の他、加工食品(ジャム、ピクルス)、地元産ワイン、蒸留酒であるウィスキー、ジンやウォッカ(スピリッツ)なども販売している。食料品以外に、工芸品や小物・アクセサリー、衣類などの出品も見受けられる。

運営は、地域コミュニティと生産者が組織する非営利団体「ダンカン・ファーマーズ・マーケット」が行っており、居住地、販売する商品などの基準を満たし、出店の許可を得た生産者らが同団体に規定の料金を支払い、マーケットに出店している(図8)。すべての出店者は、カナダ政府、州政府のライセンス要件に準拠する必要もある。また、フードトラックなどの出店の他、マーケット敷地内でライブ・ミュージックなども催され、マーケットに加えて、イベントを通じたコミュニティ活性化も意図されている。同マーケットは、BC州ファーマーズ・マーケット協会にもメンバーとして属している。同協会のメンバー規定には、出店の際、生産者や製造者がBC州内で出品物(農産物、収穫物、捕獲物)を栽培、飼養、生産、製造していることが求められる。



図8 ダンカン・ファーマーズ・マーケット外観



図9 ダンカン・ファーマーズ・マーケットでの農産物販売

筆者らが訪問した2023年8月中旬には、同マーケットでの出店は100店舗を超えていた。会場は、市庁舎を中心として、東西100 mほどに店舗が連なっており、上記に挙げた地元の農産物が多数確認できた(図9)。

運営者へのヒアリングによると、農産物の収穫が盛んな6月から9月頃までが出店の最盛期であり、地域住民だけでなく、観光客も多く買い物に訪れるとのことである。特に厳しい冬が終わり、春を待ちわびていた地域住民にとって、レクリエーションを兼ねた週末や余暇の過ごし方にも位置づけられる。

生産者は消費者に直接販売することによって、卸売経由での販売よりも多くの収益が得られるという。さらに直接販売による買い物客(消費者)との直接コミュニケーションを通して、消費者の嗜好、ニーズを確認できる場にもなっており、生産者としては、こだわりを丁寧に説明することができる機会だという。

出店者は3割程度がダンカン市内在住者とのことであるが、中には、曜日の異なる島内の近隣の複数のファーマーズ・マーケットでの出店を掛け持ちしている出店者も確認できた。消費者にとっては、生産者から直接商品を購入することで、食料品の場合は新鮮で生産者の顔がわかる安全・安心なものを入手することができ、バンクーバー島のそれぞれの地域の農業、生産者の取組を理解し、地域に対する関心を高める場にもなっている。

その他、ファーマーズ・マーケットでみられるカナダと日本との大きな文化的な違いとして、動物性の素材が含まれたものを食べないヴィーガンや、動物性肉類を食べないベジタリアンに配慮された食材、メニューも大きく宣伝されていることも興味深い。

シーダー・ファーマーズ・マーケット

シーダー・ファーマーズ・マーケット(正式名称はCEDAR FARMERS MARKET)は、TNCと同地区に位置するシーダーで行われるナナイモ周辺では有名なマーケットである。設立の歴史は比較的浅く1996年とされ、当初は数名の農家のみで開始されたという。

開催場所は、ウーバンク通り(Woobank Road)に所在する先住民ラーニングアカデミー(Snuneymuxw Learning Academy)で、5月から10月の毎週日曜の10時から午後2時に行われる。

ダンカン・ファーマーズ・マーケットと比較すると小規模ではあるものの、登録店舗は青果物(野菜・果物)取扱い店舗30店、畜産物取扱い店舗9店を中心に他のファーマーズ・マーケット同様、地元で栽培された農畜水産物、加工食品などを販売しており、ナナイモ市街地



図10 シーダー・ファーマーズ・マーケット外観



図11 シーダー・ファーマーズ・マーケットでの農産物販売

にも近いことから、市街地にある人気のコーヒーショップ、ベーカリーなどの出店も見られる（図10、11）。

BC州内のファーマーズ・マーケットは多くの場所で、Farmers Market Nutrition Coupon Program（以下、クーポン）が提供されており、同州の食料安全保障としての地産地消を進めるイニシアチブになっている。クーポンは、低所得家庭、妊婦、高齢者世帯などが週当たり27ドル分×16週間、利用できるようになっており、消費者はクーポンを活用することで、地産地消を通じて地域へ経済的に貢献できる。

ノーザン・ブリテッシュ・コロンビア大学の研究者が行ったBC州におけるファーマーズ・マーケットの経済効果測定調査（Connell and Heather, 2023）によれば、シーダー・ファーマーズ・マーケットでは、2022年5月から10月の開催期間（約半年間）に、約6万人が同マーケットを訪問し、総計約3.7万カナダドルの経済効果があったと報告されており、地域経済活性化の観点から、ナナイモ地域にとって魅力的なマーケットであることは明確である。同マーケットは、バンクーバー島内では2番目の人口を誇るナナイモ市街地に近いことから地元住民を含む多くの訪問客を集めることができています。

その他、ファーマーズ・マーケット以外にもナナイモ周辺では、地域支援型農業（Community Supported Agriculture, CSA）という仕組みも存在する。CSAは、特定の生産者または生産者グループが、一定期間に収穫する生産物を、前払いで申し込んだ消費者に提供するというもので、消費者は農作業や出荷作業などの農場運営に参加することもできる。CSAはアメリカで1980年代に始まったとされ、ナナイモ周辺でも一般的になっており、天候不順による経営リスクを生産者だけでなく、消

費者側も前払いとして共有する点が大きな特徴と言える。生産者からすれば、たとえ収量が天候不順により減少したとしても、前払いによる定額の収入が確保され、安定した経営の下で農業に従事できる。そして消費者側も、顔が見える関係の中で、年間を通じて安全で質の高い季節の農産物を入手することに繋がっており、地域の消費者と生産者が相互に支えることができる仕組みである（図12）。

食文化を活かしたフードツーリズム

「フードツーリズム」とは、一般的にその地域において、地域特有、地域ならではの食文化をその地域で楽しむことを目的とする旅、観光を指す（松永、2012）。カナダにおいてもフードツーリズムは、地域特有の食や食文化を観光資源として観光客を誘致する地域づくり、地域活性化事例として紹介されることがある。近年、バンクーバー島、特にナナイモ周辺の観光情報誌などで頻繁に取り上げられている観光資源が、ワインツーリズムや醸造所（クラフトビール）ツーリズムである（Wine Tour Hub, 2023）。そこで、ナナイモ周辺の観光資源を活用したフードツーリズム事例として、ワインツーリズム、醸造所ツーリズムを以下に紹介する。

カウチンバレーのワインツーリズム

ワインツーリズムは、生産地域のワイナリーやブドウ畑を訪問し、その土地の自然環境、文化、歴史、暮らしに触れ、作り手や地元住民と交流し、ワインやその土地の料理を味わう旅行のことを意味する。ワイナリーはブドウからワインを生産する場、ワインを貯蔵する場を意味する。1980年代より、ワイナリーやブドウ畑を訪問し、その土地のワインと食を楽しむワインツーリズムが、欧米やオーストラリアなどのワイン生産国で盛んになり、現在では余暇を楽しむツーリズムの大きな市場に成長している。日本でも代表的なワイン産地である山梨県での「ワインツーリズムやまなし」をはじめ、長野、北海道などでも自治体や農協、NPO法人などによる観光まちづくりの取組が盛んになってきている。

ワインはブドウの品種が持つ個性や産地の自然条件の影響を強く受けるため、ワインそのものが広義の「農作物」に捉えられることもある。カナダでのワイン造りは、1811年にオンタリオ州での記録があるが、BC州でのワイン造りの歴史は、極めて近年と言われている。先行研



図12 地域支援型農業（CSA）事例（ナナイモ市内）

究では、1990年代から2000年代にかけての20年間でBC州のワインの生産量は、1990年当初の400倍に増えたという（一般社団法人日本ソムリエ協会、2023）。

BC州内では、現在ではオカナガン・バレー（Okanagan Valley）地区が主要なワイン産地（BC州内の約8割の栽培面積）として世界的にも有名であるが、1990年に同州では、ワイン法と品質分類の基準となる「ブドウ醸造業者同盟VQA（Vintners Quality Alliance）制度」を導入し、品質基準と原産地表示によるブランド化を進めてきた（図13）。



図13 BC州VQAシール

出典：Province of British Columbia, “Buy BC”. 2023.

ワイン自体は、VQA品質判定条件の認定基準を満たすことで、品質基準、原産地表示のVQAシールの表示が許されている。これは、日本では、地域ブランド戦略におけるワイン産地の地理的表示（GI/Geographical Indication）と同様で、この表示は、品質や社会的評価、その他確立した特性が産地と結びついている製品について、その名称を知的財産として保護する制度である。

ナナイモ市内から1時間ほどのダンカン市郊外のカウチンバレー（Cowichan Valley）は、バンクーバー島における主要な醸造用ブドウ栽培とワイン生産の地域である。この地域は、バンクーバー島の南部を取り巻く山脈によって太平洋の強風から守られているため、降霜リスクが低く、生育期間も長めであることから、醸造用ブドウ栽培に好適な環境を有している。

同地域は2020年に、オカナガン・バレー地区以外でVQAシール表示が正式に認められ、初の準地理的表示地域となった。カウチンバレーは州都ビクトリアとナナイモの中間に位置する立地条件、そして恵まれた気候条件を活かして、カウチン湾を中心に沿岸部から南部に広がる醸造用ブドウ栽培適地を活用したワインツーリズムに力を入れており、ワイナリー単独での観光農園だけでなく、レストランや土産販売に加えて、自然を尊重した食生活を通じたスローフード⁴⁾を、地域・行政を挙げて推進している。

同地域の醸造用ブドウ栽培とワイン醸造の歴史は、一番古いワイナリーにおいてもまだ40年程度と歴史は浅

いが、2023年現在、カウチンバレーでは、幹線道路（国道1号線）を中心に中小規模を含め16のワイナリーが経営している（図14、15、16）。主な栽培品種は、黒ブドウ品種のメルロー、ピノ・ノワール、カルベネ・ソーヴィニヨン、ガメイ、白ブドウ品種のピノ・グリ、ピノ・ブラン、などである。なお、小規模なワイナリーの場合は栽培面積が限られることから、不足する醸造量を補うため、オカナガン・バレー地区からブドウを買いつけてワイン醸造を行っている。

2023年7月、8月には、カウチンバレーで経営している全16のワイナリーのうち12のワイナリーが協力してWine Passportによる共通のワインテイスティングイベントを催し、地域一体となったワインツーリズムを盛り上げていた。これらは醸造量の少ない家族経営的な小規模ワイナリーにとっても、ワイナリー自体の知名度拡大の大きなきっかけになっている。



図14 カウチンバレー Averill Creek Vineyard



図15 カウチンバレー Cherry Point Winery



図16 カウチンバレー Blue Grouse Estate Winery

カウチンバレーには、小規模ワイナリーが多い、地域全体としてもまだまだ生産量が少ないなどの課題はあるものの地域、行政を挙げての州レベルでの品質基準と原産地表示によるブランド化にも成功しつつある。そして、ワインツーリズムの観点では、生産した現場にて、地域全体でゆっくり試飲してもらう空間を提供することで、生産者のこだわりや取組を消費者に理解してもらうのみならず、地域に対する関心を高めてもらう機会の提供に繋げ、さらには、生産者側としても、消費者の嗜好なども確認できる場を積極的に作り出している。

醸造所ツーリズム（クラフトビールツーリズム）

魅力のあるワイナリーへのワインツーリズムに引けをとらず、急速にカナダで成長を遂げている観光スポットがクラフトビール醸造所である。大手ビールメーカーで量産されるビールとは異なり、小規模醸造所（ブルワリー）で作られるバリエーションの豊かさや作り手の個性を楽しめるクラフトビールは、昨今、カナダにおいても人気が高まりを見せている。2017年時点でBC州内には140を超えるクラフトビール醸造所が存在しており、バンクーバー島においても40以上のクラフトビール醸造所が展開されている（Jarrett et al., 2020）。これらのクラフトビールは、地域コミュニティに特化した地域限定のものもあれば、BC州全体や国境を越えて流通している商品も見られる。

多くの醸造所では、上述したワイナリーと同様に、醸造所内に試飲できるテイastingルームが併設されており、そのほとんどで軽食や食事も提供されている。また、各醸造所では、ボトルや缶の製品を購入し持ち帰る

ことができる。先行研究によると、ミレニアル世代と言われる1981年から1996年に生まれた世代の醸造所設立、そして消費側としてもこの世代のクラフトビールの製造、消費が特に盛んになっており、実際にBC州の醸造所の多くのオーナーがこの世代に当たるという（Jarrett et al., 2021）。

ナナイモ市内に限っても、ホワイトセイルズブリューイング（図17）、ウルフ・ブリューイング、クリフサイド・ブリューイング、ロングウッドブルワリー、ロングウッドブリューパブの5か所の醸造所がある（Wine Tour Hub, 2023）。

クラフトビール醸造所は伝統的な製造手法や原料を踏襲しながら、新しいスタイルを取り入れることで、単なる商品だけではなく、クラフトビールというファッションの要素と、仲間とともに楽しむという要素の共存を実現させておりミレニアル世代を中心に、社交場として様々な世代に魅力的なものとなっている。2023年12月時点の最新のバンクーバー島の情報を発信する地元のニュース（Chek media, 2023）によると、州都ビクトリアを拠点とするクラフトビール醸造所の一つであるバンクーバーアイランドブリューイングが、絶滅危惧種に指定されているバンクーバー島の上に生息するバンクーバーマムット（*Marmota vancouverensis*）の保護活動を支援するために、新しく作られたビール1杯（パイント）の販売ごとに、1ドルの寄付をする仕組みを作ったことが話題にもなっている。また、ナナイモ周辺では、ビール造りに重要な原料となるホップの栽培もされており（付表）、原料から地元産としてのクラフトビールの地産地消の展開も今後、期待される。



図17 ナナイモ市内ホワイトセイルズブリューイング醸造設備

さらに、カウチンバレー地域では、上記で紹介したワイナリー、クラフトビール醸造所以外に、地元大規模農園（エステート）のリンゴを使ったリンゴ酒のサイダー（Cider）醸造所も観光地として人気を博している（図18）。ここでは、飲料とともに食や場の提供によって、結婚式場としても利用されるなどしており、近隣施設と一体になった農村空間全体を通じた活性化事例としても注目を浴びている。



図18 カウチンバレーのリンゴ酒醸造所 Merridale Cider & Distillery

むすびにかえて

本調査では、将来的に日本とカナダとの農業と食産業を通じた地域活性化に関する国際比較研究を行う上で、カナダバンクーバー島ナナイモ周辺の食文化とフードツーリズムの現状の紹介を目的に、TNC周辺の食文化のトレンドである、地産地消、オーガニック、ファーマーズ・マーケット、ワインツーリズム、クラフトビールツーリズムという切り口でその一部を紹介した。

ナナイモ周辺と日本の農村を比較すると、ナナイモ周辺の農村の規模は人口分布から小規模なものが多いが、より食文化を通じての地域づくりが様々な形で展開されており、地域住民、消費者の生活にも農村空間の活用がしっかりと根付いていること、食文化を通じての商品やサービスがより魅力的なことに気づかされた。農村空間における食文化を通じて地域づくり、さらには地域資源である食文化を活用して観光客を誘致する農村振興の可能性を探るという観点から、ナナイモ周辺の食文化とフードツーリズムの事例は、日本の農村地域の地域活性化

化、地域の持続可能な社会を作り上げる上で、大いに参考になりそうである。

本調査を通して、バンクーバー島において近年話題になっている農学分野のテーマとして、農村への新たな移住者（カナダ国内外から新規就農者、スローライフのような非経済的利潤を追求する都市からの移住者）、地域の自然資源の管理、資源循環、自然環境保全、生活環境保全、農業生態系保全、移住高齢者の農福連携など、カナダ特有のものが数多く存在することを、現地で直接、実感することができた。一方、今回の調査では、農産物のみに焦点を当てたが、バンクーバー島内、北米大陸西海岸での重要な産業である水産業と畜産業、さらにはバンクーバー島内の食文化の地域性や比較、包括的な地域活性化については、今後の調査に委ねたい。

TNCの歴史は1976年の校地設立以来、間もなく50年になろうとしている。これまで玉川学園および玉川大学では、特に「国際教育の推進」を踏まえて、玉川学園ナナイモ校地を拠点として多くの教育、研究活動を行ってきた。上記のように農学部としての視点では、カナダの農業、生態系、食文化、農村空間、農を通じた地域活性化という切り口の研究に関しても魅力だらけである。特に本学の学外校地の一つである北海道弟子屈農場とは、地域としての気候や風土、農業としての土地利用、そして植生の類似性をナナイモ校地は持つ。そこで、両学外校地・地域を拠点とした農業や食産業の国際比較研究、既に留学プログラムで関係を構築しているVIUとの国際共同研究やプロジェクト、さらには将来に亘り地域連携の上でのナナイモの特産品の商品化、日本の農業技術を活用したカナダ農業への貢献なども検討できるかもしれない。一方、本学が掲げる、幼小中高大を網羅する「K-16一貫教育」や玉川大学における「ESTEAM教育」の観点から（関川ほか、2021）、ナナイモ校地の活用には、教育としても多くの可能性が秘められているに違いない。本報告が、日本と異なる文化圏としての唯一無二のナナイモ校地の新たな活用、そして校地の存在意義としての価値を高めることに繋がれば幸いである。

謝辞

本調査を遂行するにあたり、玉川学園ナナイモ校地関係者、現地調査に協力頂いたYoung Agrarians Land Matcher/Ms. Ito Kiyomi, Glassen Farms/Mr. Ben Glassen, Ms. Connie Kuramoto, The Cline Agricultural Health Centre/スタッフ一同, Duncan Farmers Market Manager/Ms. Kylen Glass, The Cedar Farmers Market/運営スタッ

フー同, Rocky Creek Winery Testing Room/Mr. Barb Guenette, Divino Estate Winery Ltd. Manager/Ms. Carla Busnardo, Cherry Point Estate Wines/Ms. Maria Clara Bonilla, Blue Grouse Estate Winery Tasting Room Manager/Ms. Pamela Sanderson, Averill Creek Vineyard/スタッフ同, Island Crafted Spirits Stillhead Distiller/スタッフ同, Merridale/スタッフ同, BC Agriculture in the Classroom Foundation Executive Director/Ms. Pat Tonn,そして,本調査を包括的に支援をしてくださった,本学農学部関係各位にこの場をお借りして,深く感謝申し上げます。

注

- 1) 日本の有機農業は, 化学的に合成された肥料と農薬を使用しないなど, 法律により規定されている (有機農業の推進に関する法律, 平成18年法律第112号)。また特別栽培は, 各生産地域の慣行レベルに対し, 対象とされる化学肥料の窒素成分量が50%以下, 農薬使用回数が50%以下と, ガイドラインが定められている (農林水産省, 2007)。
- 2) 「エシカル」とは, 英語の「ethical」をカタカナに置き換えたもので, 日本語に訳すと「倫理的な」「道徳的な」という意味を持つ。一般的には「私たちの良心と結びついて, 人や社会, 環境に配慮されている」と言い換えられる。
- 3) フェアトレードは, より公正な国際貿易をめざし, とりわけ「南の阻害された生産者や労働者の権利を保障し, そうした人々により良い交易条件を提供することによって持続的な発展に寄与するもの」として定義づけられる (Fairtrade International, 2023)。
- 4) 「スローフード」とは, 世界的なファストフードの台頭に伴い, 食生活や食文化を根本から考えていこうという1980年代後半にイタリアで始まった草の根運動で伝統的な食材や調理方法を守ることを趣旨としている。

引用・参考文献

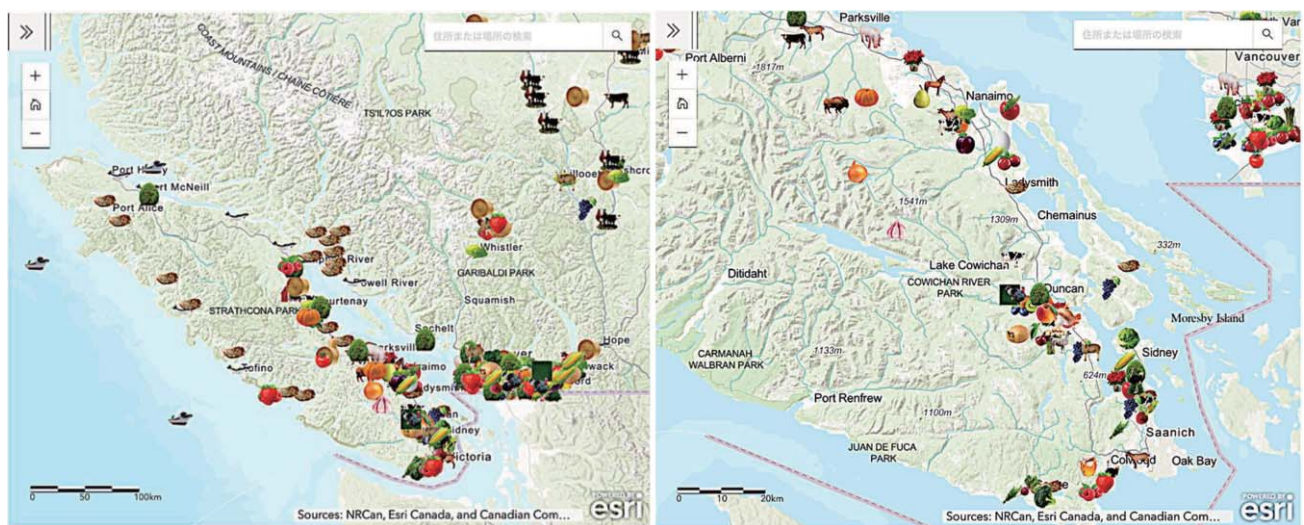
- Alisa Smith., J.B. Mackinnon. 2007. *The 100-Mile Diet: A Year of Local Eating*, Random House Canada.
- Census of Agriculture. 2022. Statistics Canada.
- Census of Agriculture. 2021. *Farm and Farm Operator data Visualization Tool*, Statistics Canada.
- Chek media. “Victoria-based brewery crafts new beer to benefit Vancouver Island marmots”. Chek news, 2023-12-12. <https://www.cheknews.ca/victoria-based-brewery-crafts-new-beer-to-benefit-vancouver-island-marmot-1181595/>, (参照 2023-12-15)。

- City of Nanaimo. 2023. *2023 Activity Guide*, Nanaimo City Hall.
- Connell, D. J., and Heather O'hara. 2023. *BC Farmers' Market Economic Impact Study*, University of Northern British Columbia.
- Fairtrade International. 2023. A changing landscape of fairness- Fairtrade International Annual Report 2022. <https://files.fairtrade.net/publications/Fairtrade-International-Annual-Report-2022.pdf> (参照 2023-12-15)。
- 学校法人玉川学園. “学外施設① カナダ ナナイモ校地”. 玉川学園の歴史. 2017-02-10. https://www.tamagawa.jp/introduction/history/detail_11796.html, (参照 2023-12-15)。
- Grow BC. - BC's Agriculture Resources. BC Agriculture in the Classroom Foundation. <https://www.bcaitc.ca/resources/grow-bc-guide-bcs-agriculture-resources> esources|BC Agriculture in the Classroom Foundation (bcaitc.ca) (参照 2023-12-15)。
- Helga Willer, Jan Trávníček, Claudia Meier and Bernhard Schlatter. 2022. *The World of Organic Agriculture: Statistics & emerging trends 2022*, FIBL, Iform, European Union.
- Jarrett R. Bachman, John S. Hull, Byron Marlowe. 2021. Non-Economic Impact of Craft Brewery Visitors In British Columbia: A Quantitative Analysis. *Tourism Analysis* 26: 151-165.
- Jarrett R. Bachman, John S. Hull, Sanja Haecker. 2020. *Millennials are not all the same: Examining millennial craft brewery and winery visitors' social involvement, self-image, and social return*. Wiley Online Library.
- 松永恒. 2012. 日本のフードツーリズムの変遷についての考察. 日本国際観光学会論文集19: 103-109.
- 農林水産省. 1999. 食料・農業・農村基本法. 農林水産省.
- 農林水産省. 2007. 特別栽培農産物に係る表示ガイドライン. 農林水産省.
- 農林水産省. 2022. 令和2年度6次産業化総合調査結果. 農林水産省.
- Province of British Columbia. “Buy BC”, 2023. <https://buybc.gov.bc.ca/> (参照 2023-12-15)。
- 関川清広, 浅田真一, 飛田有支, 山崎旬. 2021. 玉川大学学内農場の気象観測結果—2020年9月～2021年12月—. 玉川大学農学部研究教育紀要6: 125-135.
- 田林明. 2019. カナダにおける都市—農村共生システム—農村空間の商品化と地域振興. 農林統計出版.
- Wine Tour Hub. 2023. *BC Wine Tour Handbook*.
- 一般社団法人日本ソムリエ協会. 2023. 2023日本ソムリエ協会教本. 加藤文明社.

付表 BC州における農水産物資源リスト

Agriculture Resources	農水産物資源	Agriculture Resources	農水産物資源
Agricultural Land Reserve	BC州指定農業地域**	Grains	穀類（キジ類、ウズラ類等）
Allium Vegetables	ネギ類	Grapes and Wine	ブドウ、ワイン
Apples	リンゴ	Greenhouse Vegetables	温室栽培野菜類
Apricots	アンズ	Hazelnuts	ヘーゼルナッツ
Aquaculture - Fish Farming	養殖魚類	Herbs	ハーブ
Aquaculture - Shellfish	養殖貝類	Hogs	肉用豚
Asparagus	アスパラガス	Honey	ハチミツ、ミツバチ生産物
Beans	豆類（野菜）	Hops	ホップ
Beef	肉用牛	Horses	ウマ
Beef Feedlot Finishing	肉牛肥育（企業の牧畜）	Kiwifruit	キーウイフルーツ
Beets	ビート（テンサイ）	Leafy Vegetables	葉菜類
Bison	バイソン	Legumes	豆類（種実）
Blueberries	ブルーベリー	Llamas and Alpacas	リャマ、アルパカ
Broccoli	ブロッコリー	Mushrooms	マッシュルーム
Cabbage	キャベツ	Nursery Crops	苗木
Canola	ナタネ（アブラナ）	Onions	タマネギ
Carrots	ニンジン	Ostrich and Emu	ダチョウ、エミュー
Cherries	サクランボ	Peaches	モモ
Chickens	肉用鶏	Pears	洋ナシ
Christmas Trees	クリスマスツリー用苗木	Peas	エンドウ
Cole Vegetables	アブラナ科野菜類	Plums	プラム（セイヨウスモモ）
Commercial Fishing	商用漁業	Potatoes	ジャガイモ
Cranberries	クランベリー	Pumpkin	カボチャ
Curcubit Vegetables	ウリ科野菜類	Raspberries	ラズベリー
Dairy	酪農、乳製品	Root Vegetables	根菜類
Eggs	鶏卵	Seed Potatoes	ジャガイモ（種いも）
Floriculture	花卉	Sheep	ヒツジ
Forage	牧草	Strawberries	イチゴ
Forage Rangeland	草原、放牧地	Sweet Corn	スイートコーン
Forage Seed	牧草種子（イネ科、マメ科）	Turfgrass Sod	芝生
Game Birds	猟鳥	Turkeys	シチメンチョウ
Goats	ヤギ		

出典：Grow BC - BC's Agriculture Resources 転載許可取得済



付図 BC州における農水産物資源リスト地図。左、バンクーバー島周辺；右、ナナイモおよびダンカン周辺

出典：Grow BC - BC's Agriculture Resources 転載許可取得済

Current Situation of Food Culture and Food Tourism around Nanaimo, Vancouver Island, Canada

Koji Ishikawa¹, Seikoh Sekikawa¹, Toshihide Yamaji², Yasue Carlson³, Michiko Nakatani³

Abstract

The Tamagawa Nanaimo Campus (TNC), located on Vancouver Island in the province of British Columbia, has facilitated environmental studies, ecological research, and intensive English immersion programs for Tamagawa students from grade 8 through the graduate level since its establishment in 1976. The Canada study abroad program with TNC is an experimental opportunity to expand student learning and development, specifically in increasing global, and intercultural competences. At the end of the study abroad program in Canada, many students will have a unique appreciation of living environment in Canada, as well as the culture associated with Canadian food production and preparation. In this paper, we introduce the current situation of food culture and food tourism around Nanaimo for future participants of the TNC study abroad program.

Keywords: International Education, Nanaimo, Food Culture, Food Tourism

¹ Department of Agri-Environmental Sciences, College of Agriculture, Tamagawa University, 6-1-1 Tamagawagakuen, Machida, Tokyo, 194-8610, Japan

² Office of Strategic Planning & Educational Information, Fund Management, Tamagawa University and Tamagawa Academy, 6-1-1 Tamagawagakuen, Machida, Tokyo, 194-8610, Japan

³ Tamagawa Gakuen of Canada Society/Tamagawa University, 2677 Holden Corso Road, Nanaimo, BC, V9X1M7, Canada