

アートによる地域文化となる持続可能な観光資源の創出と活性化 ～丹後地域をフィールドとして～

嵯峨美術大学デザイン学科観光デザイン領域

大阪・関西万博の開催に伴い、今、丹後地域に注目が集まっている。美食都市アワードで受賞し、「海の京都」とも言われる丹後地域の魅力に、衣食住の観点から迫っていくことにした。

2024 年 10 月 26 日（土） 公開講座 丹後の未来は BEACH から～ペットボトルキャップがアートに～



嵯峨美術大学では、毎年京都市内のさまざまな方をお招きし、公開講座を行ってきた。今年度の公開講座は嵐山のキャンパスを飛び出し、丹後地域にて開催。新たに注目をされている丹後地域の魅力を見つけ、本学の教育との化学反応を探った。まず、学生の有志で事前のフィールドワークを行い、公開講座のポスターを制作した。当日は、TANGO OPEN CENTER にたくさんの学生が訪れ、公開講座に参加した。公開講座には、八隅考治さん（株式会社 あしあと 代表）をお招きし、京丹後市の海に流れ着く海ゴミの問題と、海ゴミをアートにする活動についてお話していただいた。



ビーチクリーン活動がもたらす京丹後の未来についてのお話を聞き、ボランティア活動の在り方や自治体の対応、国内外のゴミ問題の捉え方について考えを改めるきっかけになった。ゴミ拾いをイベント化するというのは新しい視点だなと感じた。企画として、実施→活動→発信→次回の企画と続けられるサイクルも、とても参考になった。

2024 年 11 月 15 日（土）～11 月 16 日 丹後フィールドワーク

11 月 15 日から行われた丹後フィールドワークでは、丹後の様々な文化に触れた。TANGO OPEN CENTER では、丹後ちりめんが現在置かれている現状や地域環境とどう共存しているのかを知り、その後、丹後ちりめんの精練加工を見学した。ワークショップでは、ちりめん生地の切れ端を缶バッチやボタンに加工したり、カップちりめんオリジナルの巾着を制作したりし、ちりめんの新しい活用方法を知った。かや山の家の夕食では、ジビエ肉や地元の農家で採れた野菜などを使用した、非常に高品質な料理が散見された。中でも『鹿肉ロースト』と『猪肉の豚キムチ』は、普段の生活では味わうことができない印象を与えてくれた。伊根湾の舟屋は有名な地域である。小さな地域に民家が集中しており道もあり広くはない。そんな地域が多く外国人に注目され「オーバーツーリズム」状態になっている。住民のことを考えながら観光客を受け入れるにはどうすれば良いのか日本中の観光地で考えなければならない課題だ。普段私たちが活動している嵐山以外のオーバーツーリズムに悩まされる地域に実際に足を運びその現状を目の当たりにした。



2025 年 1 月 20 日（月） 丹後の食材を味わう会



丹後には季節ごとに豊かな食材がある。丹後の食にスポットを当てた取り組みとして、丹後の食材を使って実際に自分たちで料理を作ってみることにした。料理大会を開催するにあたって、京都市役所前にあるクエスチョン内のキッチンをお借りし、1 班約 3 人の 4 チームに分かれて料理を作ることにした。食材は、「ちょっと丹後」という上京区にあるお店で購入し、その他に通常のスーパーで玉ねぎやパプリカなどを購入した。今回は丹後の食材をベースとしてチーム 1 つ必ずパエリアを必ず作ってもらい、その他自分で考えたおかずをチームで二品ほど作ってもらうことにした。また今回は、スペインの人気料理である「ピンチョス」を参考に、丹後の料理人さんが考案された「たんちよす」を私たちに創作した。使った丹後食材はソーセージ、こんにゃく、さといも、へしこの 4 種類である。この料理体験を通じて丹後の特産品を知り、周りの人と旬の食材の大切さについて学ぶことができた。

丹後地域をフィールドに、丹後の地域文化を①公開講座②丹後フィールドワーク③丹後の食材を味わう会の 3 つのフェーズを通して観光資源の創出に取り組んだ。私たちが主体的に現地に足を運んで得た経験をもとに、地域との対話が生まれ、アートで繋がり、丹後地域の魅力を共有できたことで、丹後の未来を考える機会となった。