

○尾川企画官 定刻となりましたので、「クールジャパン・アカデミアフォーラム」の第1回目の会合を開催させていただきます。

私は、本日司会を務めます内閣府知的財産戦略推進事務局の尾川と申します。よろしくお願いいたします。

構成員の先生方におかれましては、御多用のところ、御参加いただきまして、また、本フォーラムの委員に御就任いただきまして、ありがとうございます。

開催に当たりまして、内閣府知的財産戦略推進事務局次長の佐野より、御挨拶を申し上げます。

○佐野次長 皆さん、おはようございます。内閣府知財事務局の佐野と申します。

本日は、お忙しい中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。

我々内閣府知財事務局では、クールジャパンという取りまとめをしております。新しいクールジャパン戦略を来年の6月頃にまとめようということで、今、検討を進めているところでございます。御案内のとおり、クールジャパンの中でも、まず、コンテンツは、海外展開の金額が約4.5兆で、日本の鉄鋼産業よりも輸出額が上回っているということがあります。食についても、農林水産品の輸出はずっと伸びてきておりますし、インバウンドにつきましては、コロナがございましたけれども、2019年にピークでありましたが、また今年になって回復の兆しを見せているところでございます。

そういった中で、クールジャパンは、制度や予算も非常に大事でありますけれども、実際に現場でいろいろと取り組んでおられる方々のネットワーク化をしていくことが非常に大事だと思っております。特に、その中でも、実際の現場、アカデミアの世界で取り組まれている方々をネットワーク化するというところが大きな課題でございました。今回、そういう問題意識に基づきまして、フォーラムということでありますけれども、設けさせていただいた次第でございます。どうしても、役所で会議をすると、堅苦しい会議みたいになりがちですけれども、むしろ緩やかなネットワークと捉えておりまして、かしこまった議論というよりは、カジュアルに、クリエイティブに議論ができる場にしていきたいと思っております。

本日は、キックオフでございますので、皆様方の取組をそれぞれ紹介していただいて、まずは情報共有をしていただいた上で、共通となる課題は何か、お互いに協力できる場所としてどういったことがあるのかということについて、知見を深められればと思っております。その後の具体的な連携にもつなげていきたいと思っております。年明け以降、また議論を深められればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、お集まりいただきまして、本当にありがとうございました。

○尾川企画官 ありがとうございます。

それでは、議事に移らせていただきたいと思います。

まず、資料の確認をさせていただきたいと思います。「クールジャパン・アカデミアフォーラム議事次第」ということで1枚紙をお配りさせていただいております。資料1といたしまして開催要綱がありまして、資料2といたしまして「クールジャパン・アカデミアフォーラムについて」という事務局の説明資料です。資料3につきましては、資料3-1から3-10、各先生方の御発表資料を順番に配付させていただいております。過不足などがございましたら、事務局までお知らせいただければと思います。

本日の進行について、御説明させていただきます。本日は、最初に、事務局から、このフォーラムの運営や目的について簡単に説明と紹介をさせていただいた後、構成員の先生方から、自己紹介も兼ねまして御自身の研究や取組について御発表いただきたいと思います。最後、少し短い時間になってしまうかもしれませんが、御発表なども踏まえまして、ディスカッション、意見交換の時間を設けていきたいと考えております。

それでは、資料に沿って、事務局から、御説明させていただきます。

まず、資料1を御覧いただきたいと思います。クールジャパン・アカデミアフォーラムの開催要綱でございます。内容などは、一般的な役所が会議を開催するようなことがいろいろと書いてありますので、逐次の説明は割愛させていただきたいと思います。構成員の御紹介ということで、別紙を御覧いただきますと、構成員は石田先生から山崎先生まで御参加いただいているというところと、オブザーバーといたしまして、クールジャパンの関係省庁の方々に御参加いただいております、本日も会場にお越しいただいております。先生方、関係省庁の方々、ぜひ交流を深めていただければと考えております。構成員におかれましては、本日、久保田先生が御欠席、海津先生が遅れてオンラインで御参加と伺っております。なお、開催要綱上、座長と座長代理を置くことができとなっておりますけれども、当面は置くことなく事務局で司会進行を務めさせていただきたいと思います。本フォーラムにつきましては、原則として公開ということでございまして、本日も、オンラインで一般の方々もお聞きになっておりますので、御承知おきいただければと思います。運営について、御質問、御意見などはございませんでしょうか。

続いて、資料2に基づきまして、本フォーラムについて、御説明させていただきます。

○田中補佐 内閣府知財事務局の田中でございます。よろしくお願いたします。

先生方におかれましては、説明が重複する部分もあるかと存じますが、改めてクールジャパン戦略と今回のアカデミアフォーラムの目的について御説明いたします。

現在のクールジャパン戦略は、2019年、令和元年9月に決定したものであり、世界の「共感」を得ることを通じ、日本のブランド力を高めるとともに、日本への愛情を有する外国人（日本ファン）を増やすことで、日本のソフトパワーを強化することを目的としております。環境の変化に対応しつつ、持続性を確保するために、多様な人材と協働しつつ、柔軟な思考で、日本の魅力の学び・発見・磨き上げ・発信のプロセスを根づかせ、進化し、

世界から共感を得られるような環境整備の必要性を記しています。

次に、クールジャパン戦略の今年度の取組の方向性と弊局で行う各事業の役割を整理したページとなります。今年度は、日本の魅力を高める3つの方向性ということで、「埋もれた魅力」の発掘、地方「オンリーワン」の魅力の磨き上げ、クールジャパンの担い手同士のネットワーク構築を掲げております。今回のクールジャパン・アカデミアフォーラムについては、魅力の発掘と磨き上げの観点でアカデミアの方々のお力をお借りしたいということでお声がけをしております。

引き続き、今回のフォーラムの目的となります。皆様、アカデミアの方々の知見を、申し上げたとおり、魅力の発掘と磨き上げに活用し、日本の魅力に間口の広さと奥行きを持たせ、日本の魅力の総和を拡大すること、また、実証として、民間や自治体と協働し、地域の「面での魅力」の発信を目指すこと、さらには、アカデミアの方々にもクールジャパンのネットワークに御参加いただくことの3点を目指しております。その下に、地方におけるクールジャパンの取組における課題の一例と実現したいゴールを、仮ではございますが、記載しております。世界の人から憧れられ、ファンが拡大し、経済指標の向上とともに、地方・地域の方々の心身のWell-being向上などにも寄与する活動にしていきたいと考えております。

今回は、初回になりますが、先生方の取組の御紹介と課題から次の新しいアクションのヒントが得られればと考えておりますので、本日は、何卒よろしくお願いいたします。

私からは、以上でございます。

○尾川企画官 ただいまの説明につきまして、御質問、御意見等がありますでしょうか。

このような目的などで進めていきたいと思っておりますので、先生方におかれましては、よろしくお願いいたします。

続きまして、先生方から、御自身の研究や取組について、御発表をお願いしたいと考えております。時間の都合上、大変短い時間となって恐縮ですが、8分程度でよろしくお願いいたしますと思っております。

まず、石田先生から、よろしくお願いいたします。

○石田委員 立命館大学食マネジメント学部の石田雅芳と申します。よろしくお願いいたします。

私からは、地域の例をお話ししようと思っております、秋田県の男鹿半島の話になります。先ほど、クールジャパンの要項をお話しいただいて、地方にしかないオンリーワンの磨き上げであるというお話をお聞きしました。私は食が専門なので、地方の在り方では食と地域性みたいなものをよく我々では考えておるわけなのですが、我々の課題は非常にクリアなところもあります。私がスローフードの国際協会の運動を長らくやっていたときに、世界中のガストロノミーを愛好する方々、世界中の食べ物を渡り歩くような方々に、日本のガストロノミーとは何なのだろうか、日本の食材の地域性とは何なのだろうか、また、あわよくば地域のテロワール感みたいなものは日本にないのだろうか、「地域食材」

と言ったときに君らは何を語るんだということを真摯に尋ねられたことがありました。日本の地域食観みたいなのは、外国の方々にも通じるものはなかなか難しいと思っておったところなのです。日本の中で、スローフード協会のネットワークを使いまして、分かりやすい例を探してみたいとずっと思っていたのですけれども、その中の一つを紹介したいと思っております。写真の中に出ているものは、男鹿半島の北浦というところにあります雲昌寺といいます。ここは、アジサイ寺として日本中で有名になったところなのですけれども、曹洞宗のお寺でして、曹洞宗は禅宗の食を統括する宗派でありますので、何かしら食と関係があるわけです。ここは、海藻食を保存している場所なのです。今、代替たんぱく質とかの話をするときに大豆の話をすることは多いのですけれども、ここの精進料理はなぜか海藻がベースになっているという非常に不思議な例なのです。今、海藻といいますと、世界中のトップシェフたちが海藻について語り、今年は夏にコペンハーゲンのノーマがやってきて京都で展開しましたけれども、やはり海藻がテーマになった料理が非常に人気を博したわけです。入口に昆布が下がっていたり、海藻が下がっていたり、はやっているのだなという感覚はあるわけなのです。しかしながら、何しろ極東だけではなくて世界中で海藻が一番食べているのは日本人だということなので、日本の伝統食の中で、日本のきちんとした地域に結びついたものを、プロモーションをできないかと、プロモーションというのは経済的なものでもあるのですけれども、まずは、文化的な観点から、皆さんにお知らせできないかということを考えていたわけです。初盆とお釈迦様のお誕生日に、檀家さんたちが雲昌寺にたくさんの海藻料理を作るのです。これは部分写真でしかないのですけれども、大きなテーブルいっぱい海藻料理が並ぶのです。檀家さんたちが長年をかけて保存してきたレシピがありまして、海藻の50種類を今でも食べているという非常に希少な例であります。

この文化を世界に発信してみたいということを考えまして、去年なのですけれども、9月23日、イタリアのトリノで行われました「テッラ・マードレ」、世界中から3,000人ぐらいの小生産者たちを招聘いたしまして、国際生産者会議というものをやっているわけなのですけれども、その一環として、第1回海藻サミットを開催いたしました。日本からも、代表者が何人も出かけていきました。世界中から海藻に関係している人たちを一堂に集めまして、全員、持って来いということです。それぞれの海藻を道端に並べてしまうのです。そこで、みんなで自分たちがどんな文化を保護してきたかみたいな話をしながら、日本にもこういうすばらしい文化があるんだよということをお話ししたところです。ほかに海洋資源の研究者の方々とかも来られますので、地道な人々の会合ではありますけれども、アカデミアともつながっている形で行われております。

この文化をどのようなコンテキストで語ろうかということです。確かに、海藻ははやっているのです、日本の端っこのほうにすばらしい海藻文化があって、それに基づくガストロノミーが存在するという事は非常に魅力的でありますし、世界のガストロノミーが大好きな世界中を回っているような方々にも魅力的かと思うのですけれども、そこにもう一つ

のコンテクストを付け加えております。海藻を食べると健康になるという話なのです。非常にぎっくばらんとした話で申し訳ないのですけれども、1970年代だと思えるのですけれども、東北大学名誉教授の近藤正二さんは、フィールドワークをいたしまして、日本中の村々を訪ね歩いて、一人ずつお話ししながら、インタビュー記事を取りながら、どこが長寿村でどこが短命村なのだろうかと、全国を回って歩きました。その中に、この男鹿半島があったのです。寒いところに住んでいますので、結構塩辛いものを食べて、脳の疾患がありますので、早死にをされる方が多いのですけれども、なぜか戸賀湾の人たちだけが長生きをしていることを発見するのです。今私たちがリサーチを続けているところがまさにこの男鹿半島の戸賀湾というところでして、私たちのキャンパスにありますスポーツ健康科学部との共同で、健康を測る、健康を数値化するという試みをしております。それによって、介護が必要になる直前であるフレイルという状況がありますけれども、そこに至る予備軍みたいな方々といいたいまいしょうか、そこに向かっているのではないかというフレイル調査というものをして見たのです。事項数が少ないのでまだ客観性には届かないとは思いますが、なかなか面白い結果が出ております。海藻を非常によく食べているグループの方々は、運動能力が高い、歩く速さも速い、メタボ指標で一人もメタボになっていないというなかなか面白い指標が出ておりますので、これも来年3月ぐらいに大がかりな調査をしようと思っております。

今年は、11月に第2回目の海藻サミットを男鹿半島でまさにやりまして、トリノで行ったときに「次は、日本だよ」という話をしておりましたので、トリノに来ていた方々に声をかけをいたしました。モロッコから海藻を持ってやってこられた方、韓国の方、デンマーク大学の名誉教授の方でモーリットセンという世界的に知られた海藻学者の方に来ていただきまして、一連の海藻の話をしたところで今年は終了しているという感じになります。

私はこのような感じで、8分で終わりになったのではないかと思いますので、ここでまずは止めさせていただきます。ありがとうございました。

○尾川企画官 石田先生、ありがとうございました。

続きまして、植田先生、よろしくお願ひいたします。

○植田委員 皆さん、はじめまして。植田淳子と申します。現在は、和歌山大学の食農総合研究センターというところに、客員教員として属しております。学生時代から、都市農村交流、グリーンツーリズムに興味関心がありまして、大学を卒業後、約10年間、九州、大分県にありますNPO法人の安心院町グリーンツーリズム研究会というところで働きまして、そこで事務局長を行って来ました。グリーンツーリズムは、もともとヨーロッパから始められましたが、日本でも1990年前半から、国の施策として進められていて、安心院町も全国的にも早く取り組んでいましたその中で、農家に泊まる農村民泊や農業・農村体験等、農村での活動を広げている中で、事務局員として働いておりました。仕事としては、スタッフと共に、国内外からのお客さんからの農泊のお問合せ対応、また、団体の活動・イベントの開催、情報発信、また、活動に関心を持つ地域住民の方々を対象とした勉強会

や現地研修会、教育旅行の受け入れなど様々な業務を行ってきました。安心院町グリーンツーリズム研究会は、元々最初に農家の方が集まり、衰退していく安心院街の農業・農村をなんとかしたいとの思いがあり発足したもので、研究会を立ち上げ、徐々に行政の協力も得て、活動を推進してきました。私自身は、NPO法人で10年間勤めた後、2016年から5年間は、研究機関、和歌山大学に新しく立ち上がりました食農総合研究教育センターというところで、学生たちに講義をしたり、和歌山、関西の地で、グリーンツーリズムの取組を始めたいという想いのある地域にて会合の場を持ったり、農産部直売所の研究や農家女性の活動についての研究を行ってきました。現在は、農家女性の活動のようなどちらかという、受入地域側の方々の取組に興味関心があります。グリーンツーリズムが始まったヨーロッパの農家女性の方たちがどのようにこういったツーリズムを受け入れているのか、副業としてグリーンツーリズムの受け入れをどのように行っているのか、農家女性が行う勉強会や研修会はどういうものがあるのか、地域社会との関わりはどのようになっているのか等について関心を持って、研究をしているところでございます。外国の方も多く泊まりに来られましたが、食事の問題、言葉の問題、生活習慣の違いなど、最初はとまどうこともありましたが、大きなトラブルなどは無く受け入れを行っていました。

大分県安心院町で実施しているグリーンツーリズムの推進ですが、一言で言ってみれば、都市部や町外からお客さんが来て、農家に滞在して、のんびり過ごしてリフレッシュするというものです。もちろん、農家に滞在する、普段都市部では出来ないような体験をするということもメインではあるのですが、それ以外に、連泊をされるお客さん等には、町内の観光を勧めたり、食事に町内のレストランやお土産購入を紹介したり、入浴の温泉施設をご案内したりと様々な滞在の仕方を提案していました。安心院町には、昔からの宿泊施設や郷土料理もありますので、地域で足の引っ張り合いをしないように、グリーンツーリズムの活動を通して、地域全体が活気づくように活動を推進してきました。また、経済的な活性化はやはり必要で利益を地域で循環していく仕組みを作っておりました。その儲けたお金を地域に還元して地域で使っていくというところを考えて、行っておりました。グリーンツーリズムだけが突出して儲かっていくのではなくて、地域の中で連携していくことが必要ということで、地域の内外のことを考え、取り組んでおりました。

最後に、現在感じている課題です。実際に私が現場で働いていたのは2014年迄でもう10年も前ですが、今、2023年現在、何度か以前働いていた場所を訪れて農家の人と話すときに、たった10年弱の時間ですが、農村が疲弊しているというか、後継者もおらず、空き家が増加しているということはすごく感じています。それは農村・漁村だけの問題ではなくて日本全体の問題でもあるのですが、それに伴って、人々の意欲の低下を少し感じたところではあります。そのことと関連しますが、農家女性の学びの場を創出することが大事ではないかと感じます。ヨーロッパ（ドイツ）などは、農家女性が、グリーンツーリズム、各家での農村民泊以外にも、地域の人で集まって、自分たちで経済や政治、子育てや介護、健康問題などについて学び、主体的に活動するということが、戦後から継続的に行われています。

現在はネットも普及し、若い人があまり入らない、高齢化が進んでいるとの現状も有るようですが、活動は継続しているようです。農家の人も忙しく、また人出不足等が問題となっていますが、農家の人が新しいことをしたいと立ち上がったときに、町や村からの「こうしなさい」ではなくて、自分たちが「こうしたい」というところを実現できるような仕組み作り、個々だけの頑張りではなく、地域や横の連携、あるいは、それを「したい」と思うような学びの場の創出がこれからは必要なのではないかと感じています。

長くなりました。以上となります。

○尾川企画官 植田先生、ありがとうございました。

続きまして、大江先生、よろしく願いいたします。

○大江委員

私は、東京農大というところにおります。このスライドは、自分の研究の紹介というスタンスでまとめてしまいましたので、少しずれているかもしれません。今おっしゃっていただいたような農村ツーリズムを私もずっと研究テーマにしていまいりました。始めたのは1992年からなので、数えてみるとぞっとするのですけれども、年齢を重ねてまいりました。当時は、農水省の研究機関におりまして、そこで、中国地方、広島の実験場に転勤しまして、そこからこれをテーマにしたということでもあります。どういう活動をやるのかということ、今、お話しいただいたので、いいかなと思うのですけれども、日本の農村ツーリズムの大きな問題は、私の理解では、やはり収益性が低過ぎるという問題が非常に大きな課題になっていると、ずっと感じておりました。私は1994年ぐらいからイタリアのアグリツーリズムの共同研究をずっとやっているのですけれども、イタリアは1980年代後半から急速に伸びたのです。それを見ながら、日本はなぜそれができないのかとずっと感じていました。最近注目していることは、コミュニティベースの在り方が日本は独特の在り方なのではないかと思っております。日本の農業政策だけではなくて、農村政策も、基本的に、コミュニティ、集落、地域社会を対象にしているというところでありまして、日本の農村の成立からすると妥当なアプローチだとは思いますが、海外、ヨーロッパなどでは、個でやっているというところがありまして、そこが大きな違いになっているかと思えます。もちろんコミュニティベースの取組がないわけではないのですけれども、そこを少し掘ってみようかなということでもあります。

少し前置きが長くなりましたけれども、今日お話ししたいことは2点です。この農村ツーリズムの問題をやり始めてから、日本の農村の問題を海外に知っていただく必要がある、お互いの経験をシェアしていく必要があるのではないかとずっと感じていまして、自分の成果、自分で書いたものは、基本的に英語で書いて海外に出していこうと、20年ぐらい前からそういうことをやってまいりました。ここで、1つ、御紹介したいことは、「森林浴」という言い方もあるのですけれども、この森林セラピーは日本で始まった活動でございまして、それが世界に広がってきています。今、このForest Therapyの論文は急速に増えてきております。昔は「森林浴」と言っていたのに、なぜ「森林セラピー」なんだというこ

となのですけれども、その両者の違いは科学的エビデンスがあるかないかということの違いです。この森林セラピーの認定を受けるのは、エビデンスを提出しなければいけないということなのです。それが検証できて、森林セラピー基地という指定を受けることとなります。私の専門は、農業経済という分野、非常に古い学問分野ではあるのですが、10年以上前から、自然科学だけでやっているとどうも限界を感じておりました。当時は千葉大にいましたので、最初に森林セラピーの研究を始めた方と共同研究を始めました。お互いにいろいろとけんかをしながら、共同研究、学際的研究は大変だなと思うのですけれども、やることによる充実感も非常に大きいと思えました。これは多分初めてだと思えますけれども、森林セラピーツーリズムの論文を書きました。この「Tourism Management」は観光分野のトップジャーナルになっていますけれども、それに発表しまして、少し時間が経っておりますけれども、140編、昨日か一昨日、1編が増えましたけれども、少しずつ増えてきている状況であります。この森林セラピーも、日本オリジナルの活動でありますので、今、イタリアの研究者と一緒にやりたいということで、始めております。

30年ぐらいこの農村ツーリズムの研究をやってきました、たまった論文をまとめて、「Community-based Rural Tourism and Entrepreneurship」ということでまとめてみました。「アントレプレナーシップ」と付けたのですけれども、これはなぜかという、やはりそっちの方向に行きたいという思いを込めて、タイトルを付けました。今まで、こういうコミュニティベースの調査は、事例分析が中心で、私自身もやりましたけれども、それを、もう少し、私の研究分野のミクロ経済学という分野、共通言語で発信することで、国際的にもシェアしていただけるのではないかとということで、書いたものです。今、この分野は、コミュニティベースの日本のツーリズムも、いろいろな主体というか、関わる方が出てきて、民間ベースで入って地域と連携しながら本当に自立的な活動をやっていくという活動も生まれてきていますので、面白い時代になったと思っております。この辺りは、今後とも発信に値する活動なのではないかと思えます。

最後になります。私がやっているこの農村の問題は、各国とも共通性があるのです。田舎に行けば、若者がいないし、過疎化が進んでしまっている。その地域の資源をどうやって守っていくのか、地域の社会をどうやって守っていくのかということが共通していますので、その意味でのシェアは大きいと思えます。振り返って、日本の研究者の海外発信は分野によって相当違います。自然科学だと、かなりばんばん出して、ノーベル賞を取る方もいらっしゃるわけですが、社会科学の分野だと、総じて、残念ながら、私の周りを見ても、職場の方々を見ても、そんなに高いとは言えないかなと思えます。若手の方の動機づけとかを今後は考えていく必要があるのではないかと思えます。

以上です。

○尾川企画官 大江先生、ありがとうございました。

続きまして、北川先生、よろしく願いいたします。

○北川委員 名古屋工業大学の北川啓介です。建築の設計を専門としておりますが、この

12～13年、方向だけですけれども、建築の設計の中でも、180度、研究内容の方向を変えて活動しております。昨日まで、タイのバンコクにいました。私は、コロナ禍が明けてから、日にちとしても海外のほうが多いぐらいになってきています。私は、ホームレスの家、難民の家、一昨日は水上生活者の家に泊めさせてもらって、そこからいろいろと得ることをやっています。今日はこういうタイトルでお話するのですけれども、最後の結論は「課題と思われるところが実は宝の山」です。地球上のどこでも誰でも建てられるような家です。これを、この12年ぐらい、やっております。

きっかけは東日本大震災でして、「仮設住宅が建つまで3か月から6か月もかかるのは何でなの」と小学生に避難所で声をかけられまして、「大学の先生だったら、来週までに建ててよ」と言ってくれたのです。私は、そこの周りは何も分からなくなっていましたし、発想がついていかなかったものですから、飛行機の中で泣く泣く考えながら名古屋に戻りました。これがきっかけです。

はたと考えると、地球上で満足した家に住んでいない人が、現状でいくと、2020年で多分8億人はいるわけです。いわゆる壁がない家です。つつうです。現状で調べますと、2020年で9人に1人、2023年の頭の資料でいくと8人に1人と増えているのです。それを何とかしたいということが生きがいになっております。

震災から5年半ぐらいがかかりましたけれども、外国の知財を取って、実用化されると大学にもライセンスフィーがどんどん入ってくる仕組みになっております。ただ、その大学に入ってくるライセンスフィーの半分は私のところに入ってきます。大学で物を売ることはできないので、これを実用化するために、すぐ近くですが、会社を麹町に建てておまして、そこでも役員報酬が入ってくるのですが、大学以外のものは全て、今日の謝金の分ですけれども、すべて家を寄附する基金に入れてあります。造り方でいうと、幕をぷうと膨らませておいて、3～5分ぐらい、膨らませた状態で、内側から、断熱材、空気含有量の高いものを吹きつけるというもので、この断熱材が構造体にもなっているというものです。

膨らます形を変えれば何でもできてしまいますので、昨日バンコクで見かけたぬいぐるみなどもできますし、子供たちが持っている浮き輪みたいなものもできますし、形は何にでもできます。

こういう90平米や150平米ぐらいの一軒家を、北海道とか、いろいろなところで建てさせてもらっています。断熱材ですべてできていますので、150ワットぐらい、発熱量でいうと若い人の体温ぐらい、それぐらいを入れておくだけで、中は15度ぐらい外より暖かくなり、夏も涼しいというものです。

このような感じで、全国、別荘や富士山の麓にも建っています。

国会でも御紹介いただいて、これがきっかけで、この前もトルコで国防副大臣にお会いして、再来週は副大統領とお会いして、トルコの仮設住宅の基本仕様にしてくださるようです。今、モロッコ、インドネシア、タイといった海外で実用化を結構進めさせていただ

いているというものです。

これは、トルコで建てたものです。トルコ・シリア大地震がありましたので、被災地に私は駆けつけてお納めしたものです。これは、物を納めるというよりも、技術をとにかく伝授しているというものですので、いくつ建ったのかと言われると、分からないのです。現地の人々が御自身で造れるようになっていきますので、簡単にできますので、避難民、政治難民も含めて、そういった人たちに技術を伝えることで、皆さんの本当の意味での自立が可能になるということです。避難生活でも自立ができる。

もう一つ先、空き家が課題と日本では言われていますけれども、宝の山です。例えば、下にあるものは、固定資産税を払う手間を考えると固定資産税をゼロ円にしてしまうというのが行政の仕組みであるのですけれども、そういうゼロ円の物件にこうやって吹きつけるのです。そうすると断熱と耐震補強までできてしまっ、空き家が持っている、隙間風、汚い、暗い、耐震性といったものは、数時間で、一発で解決してしまうというものです。これが耐震や断熱の補助金の半分ぐらいでできてしまいますので、一般の人々、そこに住まわれている方の支出なしです。上のインスタントハウスは、日本中に建っていますし、海外にも建っています。1つだけ、最後にお伝えしたいことは、このインスタントハウスを納めたところで、地の果てみたいな何もないところ、土地もゼロ円というところのほうが、グランピングで使っていただくと、単価がめちゃくちゃ高いのです。都市内でこういうものをやっても、結局、あまり生活の体験とかは変わらないので、ビジネスホテルプラスアルファぐらい。その3倍ぐらいの価格で、私もなかなか泊まれないような価格でできています。何もないということは何でもあると、逆の言い方もできるのだなということを感じております。地域ならではの課題は、実際にいろいろとやってみると、実は宝の山です。海外に行ってビジネスホテルに泊まるよりも、その辺りの地元の人々の家に泊めてもらったほうが体験としては全然違うので、実際にこういう日本の農村部などでもお金の収益でも結構出てきているということです。

以上です。よろしく申し上げます。

○尾川企画官 ありがとうございます。

続きまして、木村先生、よろしく申し上げます。

○木村委員 法政大学の木村純子です。よろしくお願いたします。

私は、課題としましては「豊かな社会の実現」を自身の研究の課題にしております。経済成長が豊かな社会を作るのではないということは既に私たちには分かっているのですけれども、「では、どのようにしたらいいのか」ということにまだ一歩を踏み出せていないという社会の中に、今、日本は置かれているかと思えます。2012年から2年間、法政大学から在外研究の機会をもらいまして、イタリアのヴェネツィア大学の客員教授として指導を行いながら、自身でも食とお酒に関する研究を進めておりました。そこで出会ったものが、高付加価値の食品としての原産地呼称保護（PDO）と地理的表示保護（PGI）の食品及びワインでございました。ちょうど帰国のタイミングで、日本でも2015年12月に地理

的表示保護制度ができましたことから、現在は農林水産省で農産物・食品の地理的表示保護の登録の会議に関わらせていただき、国税庁で酒類のGIの促進に関わらせていただいております。イタリアは、政治・経済・社会、若者の就職率におきましても、うまくいっている国ではないのですけれども、2年間暮らしておりますも、どうも豊かな社会であるということを実感しておりました。それはどういうことかということ、農業が人々の身近にあるということがその答えなのですけれども、新鮮な農産物を毎日手に入れることができ、夏になれば、山岳地帯に行き、移牧を見ながら、新鮮な山の乳で作ったチーズを手に入れて、美しい景観を楽しむ。その当時はこれを「農業の底力」と呼んでいたのですけれども、後から「農業の多機能性」であるということが分かった次第でございます。このイタリアでの経験をもとにして、昨年、「イタリアのテリトリー戦略」を陣内秀信先生と共編著で出版いたしました。農林水産省の本屋では、昨年5月にベストセラー入り一度だけすることができました。パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズの生産者を訪ねたときに、当時は、まだ行ったばかりだったので、アメリカ的なインタビューの仕方、「生産量をどれくらい増やしたいですか」、「これから規模をどれくらい拡大したいですか」ということを聞いたとき、チーズ職人のきょとんとした反応を見て、どうやらアメリカの資本主義経済の下における大量生産・近代化・工業化による競争優位性を進めていく社会とは違う世界に足を踏み入れたのだなということを実感いたしました。イタリアの農業のキーワードは、2つ、ございます。1つは、テリトリーです。こちらは、あえて日本語に訳しますと、地域圏と呼ばれるかもしれません。フランスのテロワールよりも広い概念で、イタリアのテリトリーはterritoireと言いますので、terroirとは異なる概念です。社会経済的・文化的・経済的に同じアイデンティティを共有する都市と農村のまとまりと御理解いただければよろしいかと思っております。現在の日本の都道府県や自治体の境界区分よりも、昔、江戸時代などの藩に近いイメージ、あるいは、摂津の国や河内の国というイメージを持っていただくとよろしいかと思っております。

今年2月、令和4年度の畜産振興事業、日本人の認証基準の策定・普及事業の支援を受けまして、久しぶりに北アメリカに行きまいりました。ここ久しく、10年以上、ずっとヨーロッパにどっぷりとおりましたので、北アメリカに行き改めて衝撃を受けたのですが、全くテリトリーがない世界である。チーズの生産者、この「チーズ」と言ったときも、アルチザンチーズの生産者にしましても、研究者にしても、「チーズはどこで作っても同じだ」と断言しておりました。そういったテリトリーに根差さない社会はどうしても貧しい社会になってしまうということを実感したわけです。おいしいものを食べて太るのであればまだしも、いわゆる工業製品食品やジャンクフードを食べて、今、そういった中で、アメリカ人は82%の人が太り過ぎか太り気味あるいは超肥満という状況になっている。生産と消費が分断されていることから、生産者の顔が見えない。地域のアイデンティティが生まれにくい。競争力とは、どうしても数値で、どれだけ大きいか、どれだけたくさんかということになってしまっている。こういう社会になってしまったら、寂しいな、わびし

いなと感じます。

2つ目のキーワードとしましては、コモンズの精神を取り上げたいと思います。左下の図ですけれども、農業は、決して農産物を生産するという活動ではなく、植物なり動物なり命を育てる活動であるということをまずは忘れてはいけません。もちろん、二重構造で、上の部分では経済取引をするわけですが、それだけではなく、そのコミュニティにある資源、水、伝統、地形、土といったものを、使い切らずに、皆で大切に守りながら、しかし、皆で活用していく。こういうコモンズの精神によって、農業は存続できるわけでございます。この2つをキーワードにしまして、どういうことになるかということ、農業をざっと4つのタイプに分けると、テリトリーがある・ない、コモンズの精神がある・ないと考えます。EUの場合、左上になりますけれども、農業政策が農業の政策というよりも農村政策に随分と変わってきておまして、農業で生産することによっての活性化というよりも農村をいかに魅力的に輝かせていくかというほうに大きくシフトしてきております。それと対照的なものが先ほど申し上げました北アメリカに代表されるような大規模工業化された農業で、競争優位性・効率を第一義にしてやっていく。日本もですけれども、最近、オランダなどは、いわゆるフードテクノロジーということで、随分とエンジニアとテクノロジーによって競争力をつけている国もございますけれども、やはり地域性が感じられない食品は何となく寂しいなということがございます。6次産業化は、重要なのですけれども、往々にして、いかに農産物を売っていくか、いかに加工品のジャムやケーキを作ろうかということに集中して、そのテリトリー全体にまで目が行かないのであれば、6次産業化はまだ不十分であると感じております。

こういったイタリアのテリトリー戦略を日本にどのように適用できるかということを考えております。鹿児島県鹿屋市、神奈川県伊勢原市、先週は兵庫県尼崎市の里芋の生産地に参ってきました。酪農につきましては、昨年、大江先生にも共著者としてお書きいただきました「持続可能な酪農」も出版しております。こちら、農林水産省の本屋でベストセラーを一度記録させていただいております。農業の多機能性について、2つ、簡単に事例を申し上げます。まず、伊勢原につきましては、伊勢原の乳だけで作った地ミルクというものを発売しております。この地ミルクがどれくらい売れたかということとはあまり関係がなく、この地ミルクを作っていくプロセスの中で、住民の人たちが応援団として関わってきた。また、県と市が大変熱心に取り組んだ。農家はなかなかお忙しいので、農家に何かをさせることはなかなか難しいのですけれども、地域の中小企業、この場合は乳業メーカーが中心となって、ネットワークを組み、地域のアイデンティティを作ったという事例がございます。また、大阪のGIのワインにつきましても、カタシモワイナリーの高井社長に代表されますように、とにかくブドウを栽培することが地域の景観を守ることで、そのブドウ畑が市民の憩いの場になって、大阪の企業、毎日放送等の企業の従業員の人たちの研修に使われていて、自分たちでブドウを育ててワインを造っている。このように畑といったものが単に物を生産する場ではないということが非常に重要かと思っております。日本

が抱えている課題をお話しして、最後にさせていただきます。まずは、パラダイムの転換が必要で、そのためには、経済価値で、例えば、スマート農業やAIを使うものももちろん重要なのですが、そのバランスを取らなければいけない。非経済価値、すなわち、農業の多機能化ともよいバランスを取る。これをイタリアは大変絶妙にやっているかと思えます。それが、1つでございます。食のオルタナティブとして、グローバル化された食品が流通しておりますけれども、それとは違う異なるフードシステム・フードサプライチェーンの構築が必要です。イタリアも、決して地産地消だけをやっているわけではなく、もちろんグローバル化された農産物も流通しておりますけれども、そのバランスが絶妙で、消費者はそれを選択できる。日本の場合は、まだ消費者側にはそういったオルタナティブの選択が大変制限されている状況にあるかと思えます。企業は、決して、これ以上、環境を破壊したり、ひどい労働環境で従業員を働かせたり、コストを外部化することなく、コミュニティを守る、コミュニティに生かされているという考えを持って、農業及び商業、加工等をしていってほしいと考えております。

駆け足ではございましたけれども、話は以上となります。ありがとうございます。

○尾川企画官 木村先生、ありがとうございました。

続きまして、佐藤先生、よろしくお願ひいたします。

○佐藤委員 佐藤と申します。私は、國酒（日本酒・焼酎）の経済学的な考察と申します。要は、昼も夜もお酒の研究をしているところであります。日本酒や焼酎のような伝統産業、いわゆる地域産業に対しまして、論理的な整理をしていくこと、私が考えるアカデミアとしての役割はそこにあるのかなという考えを持っております。

まず、最初に御紹介しますものは、お手元に資料があるので、お手元を御覧いただきたいと思えます。経済学では、差別化を2つに分けて考えます。差別化と申しますのは、ビジネスの基本です。どう違うのでしょうか。縦軸にあります垂直的な差別化、品質や価格ということなのですが、木村先生のおっしゃいましたアメリカのやり方です。20世紀的な差別化という位置付けであります。一方で、水平的な差別化というものがあまして、意味や個性という差別化です。石田先生のおっしゃいましたテロワールあるいは木村先生のおっしゃいましたテリトリーは、水平的差別化であります。今日のお話を伺っていますと、クールジャパンというものは、水平的差別化をどうやって実現していくのかということを目指す方向性なのかなと感じた次第であります。

次のスライドで「日本酒のポジションと課題」を見ていただきたいと思うのですが、今、日本酒はどのような状況かという、輸出は非常に伸びておまして、世界的には好調です。内需も、量は減っているのですが、安酒が売れていないだけで、高い酒は結構売れています。業界全体としても、かなり品質がよくなりました。ただ、全体のボリュームはそれほどではないので、日本であるという意味での水平的差別化、あるいは、各地域の個性も少しずつ出てきましたから、意味・個性はかなり出てきた。ただ、品質面、コストの面、価格の面でまだ追いついていないということがあるので、現段階の

産業的にはニッチのポジションということかと思いますが。おそらく、勝手な想像ですけども、日本食などは世界に冠たるものになっています。車の品質面でも、相当いい線を入っています。右上の一番いいゾーンに既に到達しているのかなと。クールジャパン・アカデミアではないのですが、仮にこれを「クールジャパンA」としますと、日本酒はまだBの段階かなと。地域に埋もれているという話になってくると、まだCの水平的差別化が発見されていない段階のものも存在するのかなと。これらをどうやってこの右上のほうに持っていくかということが戦略的な課題になるかと思いますが。

次に、日本酒業界で何が起きているかを簡単に御説明させていただきますと、3つ、起きていると思っております。1つは、格好をつけて言うと、伝統の現代化です。分かりやすく言うと、機械化みたいなイメージになるのですが、業界の中で、何か手造りがいいと思われている方が多いと思うのですが、かなり機械化も入ってきておまして、業界全体の品質が非常に上がっています。ここ5年ぐらいですごく上がっています。2017年以降は別物だと思っています。クールジャパン的には②と③が重要なのですが、地域の有意味化とつけましたが、垂直的差別化（品質）だけではなくて、地域の個性を商品に織り込んでいくというやり方が出てきました。後で、具体例を紹介いたします。これが、今、注目されている分野です。一番勢いがあるという意味でいきますと、③植物原料活用、お酒でいうとボタニカルといいますけれども、具体的にはビール原料のホップなどを日本酒に入れていくということで差別化を図るケースが出てきました。品質・個性ともに発揮できるのですが、厳密には、酒税法上は清酒に該当しませんので、「日本酒」と言っているのかは分かりません。古くはどぶろく、あるいは、ものすごく古くいうと三内丸山のお酒があるのですが、これは植物原料活用のお酒だったので、ある意味、日本古来のお酒の応用という位置付けも、③ではできるかと思いますが。

それぞれの具体例を簡単に御紹介申し上げます。①伝統の現代化の例は、全国で起きているのですが、一番代表的なものは、獺祭というお酒、御存知かどうかはあれなのですが、非常に売れているお酒です。山口の旭酒造のケースが該当します。これは、山口とアメリカ・ニューヨーク州にそれぞれ100億円ほどの資金を投じて大工場を建てました。アメリカでも巡り始めて、かなり好調だと伺っておりますし、既に海外での売上げが今年は3分の2ぐらいに上っているのではないかと思います。今年、200億円近くいくのではないかと思います。クールジャパンの関係でいきますと、②と③がすごく重要なのですが、②は、新政酒造。新政酒造だけではないのですが、伝統の現代化、昔の技法の生酏というものがあるのですが、これを現代化して使っていると同時に、地域的に重要な木桶です。生酏も木桶も、昔のテクノロジー、江戸時代に使っていたテクノロジーなのですが、今は全部ホーローやステンレスになっているのですが、木桶に戻して、今、全量を木桶に戻しました。今年からは、木桶を作る人もいなくなったので、木桶の工房まで立ち上げて、林業までやり出すという面白いところです。木桶が何で地域性なのかといいますと、木ですから、木桶には結構穴が空いています。ぼこぼことしてい

まして、そこに空気中の微生物がすみつきます。お酒を発酵させる酵母やこうじ以外の微生物です。蔵つきの微生物は、特定できないので、真似ができないのです。それでいくと、蔵の個性、地域性がそのまま製品に反映されるということで、この新政酒造のやり方などをみんなが真似て、やる気のあるところがこぞって新政方式に雪崩を打って参入しているというケースになります。日本酒は結構規制があって参入できないのですが、先ほど申し上げた植物性原料の酒は、今、「クラフトサケ」と言っていますが、酒税法上はその他の醸造酒ということで、免許が割と取りやすいのです。こちらに若手でお酒をやりたいという方が一斉に参画してきていまして、かなりのイノベーションが起きています。ある意味、規制が創ったイノベーションで、軽自動車のイメージがいいと思うのですけれども、新しくいい酒、東京のWAKAZEが最初の出だしなのですけれども、今、パリでお酒を造っています。日本で生きのいいところでいきますと、先ほど石田先生から御紹介のあった男鹿で、稲とアガベというところの岡住君は非常に頑張ってやっています。全国的に皆がやっていますので、先駆けがそこだけということではありますけれども、非常に注目される面白い動きがお酒の世界では出てきているということでもあります。

以上であります。

○尾川企画官 佐藤先生、ありがとうございました。

続きまして、椿先生、よろしく願いいたします。

○椿委員 東京学芸大の椿でございます。よろしく願いいたします。

専門は文化・歴史学ですので、本アカデミアのミッションにおきましては、地理的な視点あるいは学生と各地で実践してまいりましたフィールドワークの経験を活かしたアイデアを少しでも提供できればと考えています。

地理学は、1枚目に示したとおり、対象は非常に多岐にわたりますが、一番肝要なのは、真ん中に示した地域を構成する多様な要素の関係性であると考えております。また、空間・時間の両軸から動態的に地域の個性あるいは課題を探求することです。この関係性の学としての地理的な事象を代表するものが、右側に示した景観、landscapeです。複合的な要素から成り立つこの景観というものは、視覚的要素が大きいですが、音や匂いといった五感を通じた認識も大事であると思ひ、地域の個性を表出し、既に重要文化的な景観あるいは棚田・里山といった景観要素を含め、地域資源の核になり得るものであると思ひます。本日は、自分の実践の一つとしまして、景観を素材に、非常に身近な環境・生活空間における地域資源の存在や意味について、少し御紹介させていただきます。

2枚目に行きまして、私の勤務校は、東京の西部、多摩地域でございます。左上の図は東京及び周辺の地勢を示しており、赤丸で囲んだ白い部分がいわゆる武蔵野台地で、多摩から都心部にかけて広がっております。この武蔵野台地は、高さの異なる面から構成されており、左下の断面図で、高い台地面とその下の台地面の間に、約10メートル前後の急な段差、崖がございます。重要な点がこの崖下に多くの湧水が見られることございまして、湧水は、生活用水・飲料水・農業用水、人や生き物の暮らしと大きく関わってまいりまし

た。この崖が25キロぐらいずっと連なっており、これを「崖線」とも呼んでおります。少し小さいですが、右の写真に示しましたとおり、一見しますと、ごくありふれた急な坂、崖なのですが、地元ではこれを「ハケ」と呼びまして、ハケ沿いの緑地・生態系は保全の対象にもなっておりますし、崖線は東京都においては景観基本軸と位置付けられており、様々な側面で注目されています。もともとこの台地面は非常に水が乏しいので、江戸時代の新田開発までは人が住めない場所でありました。その後の畑作の展開は、現在の「武蔵野うどん」にもつながります。一方、南側の多摩川の沖積低地あるいはハケ沿いにはかつて水田経営が見られまして、湧水を利用したワサビ栽培なども行われておりました。すなわち、ハケというものが地域の歴史や人びとの暮らしと大きく関わってきたと言えます。

3枚目を御覧いただきまして、実は多摩地域で最も古くから人が暮らしていた場の代表がこのハケでございます。約3万年前から縄文時代、右上の緑で示した部分が旧石器時代から縄文時代の住居址で、このハケ沿いに集中的に分布しております。また、古代には、広大な武蔵国の国分寺・国分尼寺、国衙、武蔵国総社、こうした重要な施設がこのハケ沿いに開設されておりました。現在も歴史の古い寺社はこのハケ沿いに分布しており、左下の「江戸名所図会」に描かれた谷保天満宮でございますが、境内が傾斜地、ハケ沿いに広がっております。こうした比較的古い寺社の多くは、湧水近くにございまして、現在ではパワースポットにもなっております。時代は下りまして、右下の図に示したとおり、近代の後半には、鉄道沿線のハケ沿いは当時の財閥やエリート層が多く別荘を建てたところであり、また文人・芸術家が移り住み活動した場でもあります。南向きの斜面で、緑地や湧水を活かしたそのいくつかは、現在、庭園や公共緑地等として保存・活用されております。このようにハケの存在する地域ではその周辺に自然・歴史的な資源が多く残され、そこが代表的な地域資源になっております。このハケに関わる活動を行っている住民団体が非常に多く存在し、また、観光スポットとしても常に登場します。

次のページに行ってくださいまして、ハケに関わっている住民の方々にアンケート・聞き取りなどを行ったところ、ハケの魅力については、湧水や小川、緑などの自然、眺めのよさ・眺望、変化に富んだ地形、つまり、自然・景観的な要素が多くを占めますが、同時に、文学作品の舞台として、さらにはハケ沿いでの個々人の遊び・交流体験を通して、ライフストーリーやライフステージ等の変化が重なる記憶として関わってきたということも見えてまいりました。すなわち、現代において、一見ごくありふれた場ともいえるハケは、都市的環境および日常における自然との接点、地域の歴史を語る上で欠かせない場所でもあり、世代間を取り結ぶ対話や学びの場にもなっていると考えられます。右下に示したのは、中学生用の社会科副読本の一部でして、ハケ周辺地域では必ず小・中学校の地域学習や社会科でハケが登場します。総じて、このハケが、いわゆる生活空間における地域資源として存在し、その価値が観光資源としても活用されているといえます。

最後に、細かい字で恐縮ですが、本事例に関わる自己の問題意識と今後に向けた課題を少し整理してみました。いくつか大事な点だけ、ピックアップをしてお話しさせていただきます。

い。まず、問題意識としましては、1番に書きました自治体・行政界で分断されがちな多くの取組の成果・経験を共有し得るネットワークやプラットフォームの構築、2番目として地域内での世代間の相互コミュニケーションを促すような機会や場づくり、3番目として生活者の視点や生活感覚に裏打ちされた地域資源の魅力やストーリー化、こうしたものが重要になろうかと考えております。また、アカデミアの今後に向けた若干の提案としましては、今日お話ししたまさにこの人文現象とその基盤としての自然環境・風土を関係付けた地域資源の重層的な価値や意味を探求する必要性です。その観点でいえば、従来提唱されてきた「文化的な景観」や公的に認定された地域内で既に様々な活動がなされている資源があります。その中には、例えば、ジオパーク。これは地質学あるいは自然科学的なものと捉えがちですが、例えば温泉や食など、景観や生活・地域文化と密接に結びつくものであり、より魅力ある各地域特有の資源として再構築・アピールできないだろうかということも考えております。取りも直さず、日本の自然環境あるいは景観の多様性・固有性、独特の季節感・自然感、こうしたものに根差した生活・伝統文化の再認識も非常に重要ではないかと思っています。さらには、地域の歴史や暮らし・生活文化に根差しました地域資源として、既に認定されてまいりました、例えば、音風景百選あるいはかおり風景百選、農業遺産など、これらを複合的に結びつけることで新たな地域資源の価値や魅力を提示・提案できるのではないかと考えてみました。

以上でございます。

○尾川企画官 椿先生、ありがとうございました。

続きまして、野中先生、よろしくお願ひいたします。

○野中委員 ありがとうございます。早稲田大学創造理工学部経営システム工学科の野中でございます。よろしくお願ひいたします。

画面共有をさせていただければと思います。

私からは、GAstroEduプロジェクトを御紹介させていただければと思います。実は、私は、3月までは石田先生と一緒に立命館大学の食マネジメント学部にも所属しておりました、今も立命館大学では客員研究員としてお世話になっておるのですけれども、ちょうどコロナ禍に直面の授業ができなくなったときに、まさに石田先生が、「我々は、代替としてのオンライン授業などではなく、新しい未来の教育あるいはコミュニケーションを手に入れたのだ」、「わくわくできるようなオンラインのプロジェクトをやろう」ということで、2020年から始めたものです。食を通じて世界と日本の人と地域をつなぎながら、オープンイノベーション、価値共創を目指していくプロジェクトになっております。私自身は、専門はシステム工学・サービス工学でして、ものづくり設計の世界では、航空宇宙あるいは防衛が一点物の開発でさらに運用環境も過酷であるということで難しいと、欧米を中心に航空宇宙・防衛で設計論・デザイン論が発展してきました。慶應義塾大学が2008年に新設した大学院システムデザイン・マネジメント研究科は、世の中のあらゆるもの、例えば、人とのコミュニケーション、食、法律なども、要素還元論的に要素に分解したときに、それぞ

れの要素が相互作用しているという立場に立てば、何でもシステムに見えるのだということで、あらゆるものを設計対象としてシステムデザインを目指しています。そこで、学位を取りました。学生時代は環境配慮自動車の持続可能なシステムの評価の研究をしておいたのですけれども、対象を飲食・サービスに広げながら、現在、このプロジェクトにも関わっているところです。

食をテーマに、世界のとにかく本物につなげていこうということで、いかに地域に新しい空気を入れていくか。でも、大学の立場ですので、地域のそれぞれで活躍されていらっしゃる多様な主体の方がいらっしゃる中で、ビジネスの本筋に関わることはできないので、1年に1回あるいは複数回の単発的なイベント・ワークショップでありながらも、何らかの伴走をすることで地域の方にとっても有意義なことになるようなイベント・ワークショップを企画していこうと進めています。プロジェクト運営主体の大学側もオープンイノベーションで、立命館大学を中心に、慶應義塾大学SDM研究科の白坂研究室、武庫川女子大学の本田研究室、早稲田大学も連携しながら、地域と大学が連携して、自治体とも連携しながら、皆さんを巻き込んで、プロジェクトをとにかく継続していく、次もやりたいと思っていただくということを目指しております。

このワークショップの裏では、私はシステム工学研究の立場で参画をしていますので、ワークショップそれ自身あるいはイベントや場の設計をシステム工学的に行っています。ちょうど先進的に取り組みを御一緒しております広島県尾道市瀬戸田町のプロジェクトVTRがありますので、そちらを御覧いただければと思います。

(動画上映)

○野中委員　こちらが尾道市瀬戸田の事例なのですが、今感じている課題としましては、まだ3年目で、やるたびにいろいろな課題が見えてきてまして、いかにこのプロジェクトをその地域と継続できるようにするか、予算的なものもそうですし、参加される方は新しい気づきやうまみがそれぞれ関係する皆さんにないと続かない。ボランティアベースで自主的に皆さんは参画してくださっていますので。また、日本にはすばらしい地域がたくさんありますので、もっと他の地域ともやりたいと思ったときに、どういった体制で、大学側もそうですし、地域の方とも連携していくかというところで、今、走りながら、楽しみながら、進めているプロジェクトです。

皆様、御清聴ありがとうございました。

○尾川企画官　野中先生、ありがとうございます。

続きまして、山崎先生、よろしく願いいたします。

○山崎委員　温泉エッセイストで、跡見学園女子大学では観光戦略学と観光取材学を教えております、山崎まゆみと申します。新潟県長岡市出身です。先生方と少し毛色が異なるかもしれません。私は、大学で教え始めたのは2017年からとまだ日が浅く、文筆業としましては、25年以上、著作を書き続けてきて、これまでに23冊、来年に2冊の新刊を出し、25冊になります。専門は、温泉、観光、宿泊業、そして、ユニバーサルツーリズムです。

近著で御説明させていただきますと、投映している本の表紙にもございますが、『女将は見た 温泉旅館の表と裏』は、文春文庫、宿泊業の内側を見せるルポのようなものです。

『温泉ごはん 旅は美味しい!』は、河出文庫、軽いタッチのエッセイ集、旅をいざなうものです。『行ってみようよ! 親孝行温泉』は、ユニバーサルツーリズムの促進の著作でございます、「バリアフリー温泉で家族旅行」シリーズの第3弾となります。大学で教えながら、こうしたマスメディアの発信を主軸に、仕事をしております。クールジャパン・アカデミアという関係性では、私はこれまでに世界33か国の温泉へ取材に行っておりまして、お金をかけて様々な取材に行った中で、やはり日本が一番という結論に至っております。そこを帰結するために、お金をかけて世界中の温泉を取材してまいりました。そうした日本の温泉文化こそすばらしいという自負の下、自著を世界で出版したり、私の出演番組をアジア各国で放送していただいたり、日本の温泉文化を発信する仕事を2003年からやってきております。それを評価していただきまして、2008年に、国土交通省から、当時、「ようこそ! ジャパン」キャンペーンがございましたので、YOKOSO! JAPAN大使、現在はVISIT JAPAN大使として、2008年以降は、日本政府観光局、地域の温泉地の皆様と共に温泉文化を発信してまいりました。現在は、こうしたマスメディアの仕事、大学での仕事、また、国土交通省・観光庁・地方運輸局、様々な地域の観光政策に参画しまして、補助事業のサポートに入っております。

さて、皆さん、今、「温泉文化」をユネスコ無形文化遺産登録へという機運が高まっていること、御存知でしょうか。私は、この機運を高めるべく、マスメディアに書き、しゃべり、先週も草津温泉での湯けむりフォーラムで登壇してまいりました。温泉文化は、私自身、様々な取材をし、研究し、江戸時代で花開いたという考えに至っております。例えば、江戸時代、既に温泉のガイドブックがございました。古い絵図、「諸国温泉効能鑑」を写真でお示ししてはいますが、こちらは、江戸時代中期から後期に発行されました、相撲番付を温泉番付としたもので、ここに効果・効能が表記されています。江戸時代は今の私たちよりもずっと理にかなった温泉の活用をしておりまして、江戸の人たちが草津温泉に湯治に行きますと、草津は酸性だったり硫黄泉だったりと非常に強い温泉なもので、湯ただれを起こして、草津から江戸に戻ってくるとき、途中の四万温泉や沢渡温泉の硫酸塩泉という軟らかいお湯、仕上げの湯に入って、帰ってきたのです。それが一通りの湯治。こんなに温泉は身近にもかかわらず、実は、案外、こうした温泉の歴史や温泉文化は日本人にすらあまり知られていないということで、こうした解説を、日本人にも、そして、外国人の方にもお伝えしたいと思っております。私はこのクールジャパン・アカデミアフォーラムをとっても楽しみに参加しに来たのですけれども、日本の温泉文化は、裸で入りますので、タトゥーの問題、宗教上の問題、多様性が求められる問題で、様々な方々に、日本が世界に誇るこの日本の温泉文化を、発信するためにも、楽しんでいただくためにも、ぜひ先生方との議論を経て、日本人並びに外国の方に温泉文化をお伝えする、解説する知恵みたいなものを持って帰りたいと思っております、このフォーラムに参加しました。

さて、もう一つ、観光庁と一緒に取り組んでいる話をさせていただきます。観光産業は、今、日本の基盤産業へ成長しております。特に観光庁の補助事業で地域一体となった観光地・観光産業の再生・高付加価値化事業という大きな事業がございまして、こちらはこのタイトルどおりに地域一体となって環境を整えていくという事業です。この「環境を整える」の中に、旅館改修が入っています。一民間企業に、こうした税金の注入ができる、補助事業ができるというのは、旅館が地域のインフラであるということの証であると私は捉えています。実際、地域の旅館に泊まると土地の名産をいただけますし、旅館ということは雇用も生まれますし、旅館は装置産業ですので、常に工事をしていて、土地の工務店とのお付き合いも深い。様々な裾野が広いものが宿泊産業で、地域の経済の要であり、インフラである。そして、地域の歴史・文化をお示しする場、最も入口の玄関口と私は捉えていますので、地域・文化を守るショールームであり、守るための最後のとりでであると私は捉えています。もう一つ、観光庁の補助事業として、インバウンドの地方誘客や消費拡大に向けた観光コンテンツ造成支援事業がございまして、こちらは、文字どおり、インバウンドのお客様に対してのコンテンツ造成事業です。これも私が関わっておりますが、ポイントとしまして、有識者の先生方、また、地方運輸局の手厚いサポート体制で、チームとして、磨かれるであろう選んだ事業に対してサポートに入っていることです。残念ながらまだ単年度ではありますが、本来は3年か5年ぐらいの多年度できちんとチームで入っていくことがこれからの課題であると思っておりますし、そんなお話、地域への入り方みたいなものも議論したいと思って、本日やってきました。具体的に申し上げます。写真の左から順番に御説明していきます。一番左、石川県加賀温泉郷山代温泉、古い総合の湯と書く「古総湯」という共同浴場です。台湾の方に向けて、こちらをバックに神楽を舞うという旅行商品をつくりました。その次の写真は、同じく加賀温泉郷の山中温泉で、塗りの生産日本一ということで、塗りを外国の方に体験していただく。この加賀温泉郷は京都と金沢の中間地点でもありますので、オーバーツーリズム対策としても、また、来年に新幹線延伸がございまして地元の方たちの気持ちも盛り上がっておりますので、私がサポート体制で入りました。真ん中の写真は、岡山県なのですが、甲冑を着て、着物を着て、岡山城で写真が撮れて、時代劇の主人公になれるというものです。右から2番目の写真は、阿蘇で赤牛をいただける旅行商品なのですが、ツアー商品の一部で送迎の管理をするというものに使われ、いわゆるツアーの料金を地域に還流するスキームを構築しているものです。一番右は、伊那・木曾の新しいルート開発をしているものです。

これまで先生方には、それぞれの御専門の分野で課題をお示しいただきましたけれども、私はむしろクールジャパン・アカデミア全体の課題のような気もしておりますが、シビックプライドを育てることがすべての課題であると思っております。外から迎え入れる観光事業者の皆さんだけでなく、地域の方は「うちは何もない」とよくおっしゃるのです。先生方もよくお聞きになる言葉と思っておりますが、決してそんなことは言ってはいけません。地域の生産者、地域の事業者、タクシーの運転手と様々にいるけれども、一般の住民の方で

さえもシビックプライドを育ててほしい。そのための議論をしたいと思っております。観光庁がよく使う言葉で「住んでよし、訪れてよし」という言葉がございます。私は、たくさんの地域に入らせていただいて、迷ったら、この言葉に帰結し、「今、私は何をすべきなのか」ということに立ち返ります。来年度以降、このシビックプライドを育てるという課題の下、私自身の展望ではありますが、「温泉文化」のユネスコ無形文化遺産登録を目指しまして、今、リーダーシップを発揮されている群馬県さんと共に、日本人ですら温泉文化への理解が乏しいので、温泉の歴史をひもとくという温泉街道という事業をやっていく予定です。我がふるさと、新潟県では、地方からの積極的な発信ということで、2019年から、新潟県が、月に1度、表参道・新潟館ネスパスで旬の新潟の情報を発信する、新潟プレミアムサロンというものがございます。こうして積極的に発信することが、シビックプライドを育てることにつながります。

少し早口ではございましたが、私の自己紹介・活動、そして、先生方と共に議論したいことを申し上げさせていただきました。ありがとうございました。

○尾川企画官 山崎先生、ありがとうございました。

最後になりますけれども、オンラインで御参加の海津先生、よろしく願いいたします。

○海津委員 はじめまして。文教大学国際学部国際観光学科の海津ゆりえと申します。

先生方の御発表を聞きながら、私が用意した資料は少し雑駁過ぎたかなと思っておりますが、御説明させていただければと思います。

自己紹介でございます。私は、この分野に来る前は、理学部、農学部ということで、地域計画の仕事を長らくしておりました。2007年から今の大学に参りまして、早いもので、今年で18年目になります。専門が、エコツーリズムでございます。大学では国際学のことも教えているのですが、専ら私の研究と活動はエコツーリズムを進めている地域と共にあるということです。1980年代から日本に「エコツーリズム」という言葉が少しずつ入ってまいりまして、1990年代初頭に西表島で最初の環境庁のプロジェクトがあったのですが、そこから地域に入って今日に至っておりますので、もう30数年ということになるかと思っております。それと並行して、先ほど山崎先生からもほかの方々からもありましたように、地域が持っているいろいろな価値を「宝」と呼び、宝探しをするプロジェクトを、1991年に岩手県二戸市から開始いたしました。当時、二戸の市長になった方が、市民に「二戸の宝は何だろう」と聞いたら、市民から「何もねえ」という返事が返ってきたと。そんなはずはないので、何もないと言う市民をゼロにしようということから、市を挙げて始まったものです。現在もこの宝探しを二戸市では続けておまして、私が関わっていたのは本当に最初の数年間、スタートの頃になります。

どんなところでこれまで活動してきているかということで、主なところ、現在も関わりがあるところを挙げてみました。エコツーリズムでは、福島県の裏磐梯、東京都の檜原村・八丈島・小笠原、鹿児島県の奄美群島、沖縄県の南大東島、西表島でしょうか。奄美群島や西表島はその後に世界自然遺産にもなり、現在、私自身は世界自然遺産科学委員会のメ

ンバーとしても活動しています。海外では、フィジー、ガラパゴス諸島です。こちらも島々ですけれども、フィジーはある農村のエコツーリズム開発を国のプロジェクトとして進めていきたいという意向を受けて専門家として通いました。ガラパゴスは世界のモデルとして、研究仲間とこの地域に学び、日本に伝えるということをしてまいりました。宝探しですが、岩手県二戸市が最初ですが、東日本大震災後の復興を何とか観光の力でできないだろうかということを経験者数名で考えて、2011年から岩手県宮古市に通い始め、現在は学生たちと毎年数回現地に行っています。福島県磐梯町は、磐梯山ジオパーク協議会との連携で、水をテーマにした宝探しをコロナの前から続けてまいりました。

エコツーリズムを進めていく土台に宝探しは必要です。宝を伝えて、守って、そして地域づくりに活かしていく活動がエコツーリズムである、と筋道をつけることができます。宝探しのルーツを学問分野でいいますと、恐らく本草学・民俗学・博物学になるのだろうと思います。日本にはこの宝探しの活動が歴史的にありまして、最初に文献になっているものは享保の時代です。江戸時代、吉宗の時代ですけれども、『諸国産物帳』という集成が行われました。これは、江戸時代に幕府が経済的に困窮していたときに、諸国の大名と代官に命じて、各地の物産、作物、動植物、鉱物、主には自然物の分布状況を調べさせて編さんした本です。本草学者が編さんしたのですけれども、ちょうど今回のクールジャパン・アカデミアの取組は、まさに現代版の諸国産物帳作りではないかということを考えておりました。

宝探しを始めるきっかけはさまざまです。先ほどの二戸市は市長からの発案で市を挙げてということでしたけれども、地域でローカルに自分たちのところのアイデンティティをもう一回確かめたいから進めたいという話があるところもあります。奄美群島は、世界自然遺産になる前に、自分たちの地域にあるものをもう一回確かめたいということで、全12市町村の集落に入って現地の方々からお話を聞くということをしました。進め方としては、話を聞く、まち歩き・あるもの探しをする、ワークショップをするという、非常にベーシックな方法で、いろいろな形で「探し」、まとめをしていきます。主には文章や地図、フェノロジー・カレンダーという暦、映像や画像にすることもありますし、その後には本にすることもございます。それをやった後で、地域の方々とは必ず発表・共有をする。宝探しをしたら、宝、探したものをきちんと「磨いて」いく。地域の中で、誇り合う。そして外に「伝え」ていく。伝えていったことが新たな産業につながったり特産品になったりということで、地域を「興し」ていくものになる。こういう5段階で捉えることが重要です。私はこの一連の作業をゼミでやったり、外の専門家の人と一緒にやったり、地域の方々が進めているところに私がアドバイザーで入っていったりしております。

これは一番最近にでき上がった磐梯町の宝探しの成果の一つなのですが、「フェノロジー・カレンダー」と呼ぶものです。フェノロジーとは生物暦のことです。磐梯町はジオパークなのですが、ジオパークのリソースは何だろうということを経験者で考えたときに、「水だ！」ということに気がついたのです。名水の里・磐梯町ということで、

水に連なるいろいろなもの、1年間の移ろいを表していく形にいたしました。この中には、動植物や食べるものもあるのですが、特筆すべきは、水路をきれいにしたり山道を造ったりという作業をする方々の1年間の変化にも着目したことです。磐梯町では、これを、ふるさと納税の返礼品に使うとか、各旅館に貼るとか、いろいろなことで活かしているということが始まったところです。

こちらが、最後のスライドとなります。宝探しとエコツーリズムを柱にしていると申し上げましたけれども、宝は、老若男女、それぞれにあって、他者に誇れるもの、先ほども話題になったシビックプライドになる、まさに掘り起こしをしていくと自分の地域を誇れるようになるのです。何も手を加えなくても地域の資本が増えていくのです。原石を輝かせる。それを伝えていくものがエコツーリズムということになるかと思います。しかし、現在、こういう宝の保全と利用をどうやって両立していったらいいだろうかという課題が各地で発生しており、私自身相談を受けることが増えています。観光を活用した地域活性化の方策を、宝を見つけ出すだけではなく、その先の方策をきちんと考えていきたい、あるいは、それを実現できる人たちを養成するといった活動も発生しております。今の観光開発は、どうしても「売れるもの」に力が入っていると感じます。宝を磨き出したり探し出したりすることには、非採算性の部分がかかなりありますが、その手間や予算をかけることを避けて、すぐに売れるものを見つけ出すところに力が行ってしまう。メンテナンスは地味なことですが、どうやったらそこに経済を還流させられるか、という課題があると思います。その一方で、高校で探究型学習が始まったり、若い人たちの中でもこういう活動に関心を持つ人が出てきたり、希望も見えてきているかなというところでもあります。

自己紹介という形ですので、全体像をお伝えする形になりました。以上で、私のプレゼンテーションを終わらせていただきます。ありがとうございました。

○尾川企画官 海津先生、ありがとうございました。

各先生方、御説明、御発表ありがとうございました。残り時間が少なくなってしまうかもしれませんが、今の先生方の御発表も踏まえまして、地方の課題を御発表いただいたところもありますし、地域の魅力の発掘や発信につきまして、アカデミアの観点、その立ち位置から、ディスカッション、意見交換をお願いしたいと思っております。各先生方の御発表の中で、先生方のところで連携・共創できることもあろうかと思っておりますし、本日、関係省庁もオブザーバーで参加していただいておりますので、そういう関係省庁との連携という形もあろうかと思っております。課題解決や地方の魅力の発掘・発信に向けた前向きなディスカッションをお願いできればと考えております。御発言を希望される方は、挙手をしていただければ、マイクを事務局からお渡しさせていただきます。

野中先生、よろしくお願ひします。

○野中委員 ありがとうございます。

私自身も、今日、先生方、皆様のお話を伺いながら、すごく気づくこと・学ぶことが多くて、冒頭事務局からいただいたアカデミアもつながっていくことが価値である、やらな

ければいけないというところは、すごく共感いたしました。

木村先生のお話にありましたテリトリーのお話の中で、瀬戸田レモンの農家さんも、生口島、高根島と島がある中で、「瀬戸田のレモンはすばらしいのだけれども、実はどの方角、地域に畑があるかによっても味は違うんだ」ということをすごく誇っていらっしやう。いろいろな専門家の方がその地域に入って気づきを与えるあるいは一緒に発見すればするほど、価値が生まれて次の発展につながるということを感じています。私自身、食マネジメント学部に着任したときに、実は、石田先生のお話も、分野が違い過ぎて、最初は何をおっしゃっているのか理解できなかったのです。地域でいろいろな活動をされていらっしやる先生方の専門知をどう伝えるか、あるいは、いろいろな方と協業していくところをどううまくやっていくかということも、このフォーラムの課題の一つ、チャレンジの一つなのかなと感じました。

○尾川企画官 ありがとうございます。

木村先生、コメントなどありますか。

○木村委員 木村でございます。重要な御指摘をありがとうございました。

不思議なものなのですが、今年、特に生産者さんたちにいろいろな場でお話しさせていただくことがありまして、「テリトリー」という言葉をお聞きになられたのも皆さんは初めてなのなのですが、お話しさせていただいたとき、「自分たちがやってきたことをようやく言葉で表現してもらえた」とおっしゃっていただいたのです。これは、一つ、重要なことであると思っていて、皆さん、それぞれ違う自分たちのやり方でなされているのだけれども、我々研究者から見ると、日本の中でも、テリトリーのために尽くしている皆さん、非効率な農業を行っている皆さんはいらっしやる。ただ、皆さんは、一体何をやっているのかということには分かっていらっしやらない。それを、「テリトリー」であるとうれしいのですが、必ずしもそれにする必要はないのですが、こういった何かのキーワードを作っていく、我々はこれをやっているんだと言語化してあげるということは重要かと感じております。

以上です。

○尾川企画官 ありがとうございます。

山崎先生、お願いします。

○山崎委員 本日は、気づきと学びの場でした。先生方、本当にありがとうございます。

今の木村先生と野中先生の流れで、私も先生方に少し投げかけてみたいと思うのですが、日本の温泉文化、宿泊のこと、女将のことを海外でお伝えする機会が多いのですが、そのたびに、日本文化は、アメージングとか、クールとか、ユニークとか、大体この3点の言葉で驚かれることが私は多いのです。残念ながら、日本人のほうが、アメージングさ、ユニークさ、クールさを全然自覚していないということが私のいつもの感触です。今、木村先生が、「やっと自分たちがやってきたことを評価してくれる」、「言語化してくれる」という反応があったとおっしゃいました。同じように、私も海津先生の宝

探しもやっているわけですが、やる中で、地域の皆さんに入っていくときに、地域の方に言葉が届かないことも多々ありまして、先生方はどのように先生方の高い知見を地域の方に伝えて一緒に磨く作業しているのかなど。コツみたいなものを、どの先生でも構わないので、教えていただけたら幸いです。

もう一点、表現の仕方。外国の方にアメージングと言われたときに、事実を淡々と私はお伝えするわけですが、どうアメージングなのかという外国の方の視点がないと私もアメージングであることをお示しができなくて、いつもその辺で迷いながら活動していますもので、先生方、何かヒントがあればぜひ御教示いただければ幸いです。

よろしく願いいたします。

○尾川企画官 石田先生、お願いします。

○石田委員 ありがとうございます。

つながればいいのですが、その地域性をどのように言語化するかとか、言語化してくれたおかげでそのよさが分かったとかということは、確かにあるわけです。アカデミアの貢献とは一体何なのだろうかといったときに、我々は食の学部をおそらく日本で初めて実現したというところがありまして、食のアカデミアとは何だろうといったときに、正体不明なのです。その例として面白がっていたのは、イタリアに食科学大学というものがありまして、そこが最初に出したモットーは、食、全部やるという話なのです。もう360度やってしまうという話なのです。アカデミアに存在する、例えば、文化人類学があったり、味覚心理学があったり、そういうものを、全部、一切合財を集めてくれば、それが食の学部なのだろうか。もっと源泉まで遡りますと、スローフード協会の会長が面白い発言をしておりまして、アカデミアだけでは足りないという話なのです。それは生産者たちの伝統・文化・歴史の中で積み上げられてきたものであって、このアカデミアと対話する価値があるのだと。ですから、いにしえの知識とアカデミアとの対話が最初に掲げられていたのです。アカデミアが何かを教えるというよりは、新しい学問のインクルーシブデザインみたいなものがありまして、何もかもを内包していく上で、生産者たちのいにしえの知識も教壇に上げたいということなのです。生産者を教壇に上げるというモットーも、最初にあったのです。そのときに、面白いと思って、私たちも、2018年から学部を始めたわけなのですが、生産者を教壇に上げるとはどのようなことなのだろうと思って、ちょうど2019年でしたが、法政大学の陣内先生のところで、ヴェネツィアの漁師を呼んだことがあったのです。アクア・アルタといって4メートルもの水が来てしまって、おうちがひどいことになってしまった、日本は大好きだから日本に呼んでしまえという話になって、東京から滋賀までの旅費を僕が出しまして、セルジュに来てもらったのです。そのときに、僕らの教室でカニの脱皮の話をするのです。フライにするのですけれども、軟らかくておいしいのです。彼は、カニの脱皮の話を1時間できるのです。文化人類学者とかもやるかもしれないのですが、60年間干潟で働いてきた赤ら顔の男が語るカニの脱皮の話はすごく尊いなと思いました。こういうことが食の新しい学問の方向性かなと思ひまして、そこで

先ほどのリモートワーク学習の話とかも入ってきて、世界中の人たちを呼んでみようみたいなことをやっていたわけです。生産者たちが持っている知識とかが、言ってみれば、ガストロノミーツーリズムの商材になっていくわけなのですけれども、それが、地域探し・地域おこしみたいなレベルではなくて、アカデミアも助けていけるような、それに対してきちんとした価値を認めていくような方向性が、これからのやり方なのではないかと思っております。

以上です。

○尾川企画官 ありがとうございます。

オンラインで海津先生が御発言を希望されるということです。よろしくお願ひします。

○海津委員 最初、ボキャブラリーの話が山崎先生からあったと思うのですが、現地の方のほうは実は言葉をたくさん持っていらっしゃるということを本当に各地で感じています。私は、研究者ですが住民ではありません。なので、必ず下から入ります。「あんたは何が言いたいのか？」という質問が地元の方から私に向けられるようにします。そうすると、向こうから必ず言葉が出てきて、「これを言いたいのですね」ということが出てきます。そういう瞬間が必ずあります。“これが新しい”と思っているのは研究者の側だけではないか、という気がすることは本当にしばしばあります。私にできるのは、地元で眠っているそういう言葉を引き出すというぐらいの役割なのではないだろうかという感じがしています。地域の方々は、特に私は島が多いので、科学的な目がなくても、いろいろなことを総合的に判断しながら生活の中にくみ上げていらっしゃって、その中から学ぶものは本当に多い、と感じております。

以上です。ありがとうございます。

○尾川企画官 ありがとうございます。

北川先生、お願ひします。

○北川委員 今日は食の話も結構出てきたのですが、例えば、途上国とかに私は結構行って、特にその中の地元の方のほうに入っていくのです。家がない人とかと生活させてもらったりするのです。新しい食事は、日本の食事、何か出ていますかね。日本の食事というと伝統的なものが比較的出てきてしまったり、もしくは、近代的なものの中から出てくるものもあつたりするのですけれども、世界中を回っていると、都市部に行っているとすごく新しいイノベーションみたいなものがあまり起きていなくて、そういう本当の地元のほうに行くと、作り上げた、自分たちで考え出したフュージョンみたいなものが起きています。そういうものが生まれるような地域にしていけないと、過去のものをずっと大事にしたり発掘したりというところでとどまってしまうということもある。そういうところへいくと、簡潔に言うと、リバーズ・イノベーションみたいな、途上国、アフリカとかのほうでドローンを開発しやすくて、規制が少ないというのも、一個、要因としてはあるのですけれども、私たちが結構忘れてしまっている専門性、技術、考え方です。私たちは、凝り固まっているところがどうしてもある。先ほど先生方からお話があったように、地元で

入って、こちらが教わる。私もそうですけれども、いつも飛行機の中は通学路なのです。あちらから教わる事が多くて、こちらからは、それを共に考えて、こういう建築の造り方はどうかとか、こういう素材はどうかという事で、最近だと途上国で食べられる建材みたいなものをやっているのですけれども、そういうものは地元の人ができるということはすごく共感します。

以上です。

○尾川企画官 ありがとうございます。

椿先生、お願いします。

○椿委員 ありがとうございます。

山崎先生がおっしゃってくださった地元とのコミュニケーションは、自分もうまくできているかは分からないですが、アメージングやユニークとの表現に対応する事象の根っこに、皆さまのお話にかなり共通する、自然環境や風土、自然と人間との関わりがベースにあるのではないかと思います。地元の方とお話しする際、自分が貢献できるとしたら、もう一つは、他地域との違いあるいは全体の中でのその地域の特殊性・特徴の位置付けといましようか、全体を見ながらコミュニケーションが取れることかなと思っております。その辺りこのアカデミアで、先生方はいろいろなところでの知見や経験を持っていらっしゃるので、今後、地域を選定しその魅力を発掘・発信していく中で、ほかとの比較的な視点が大事になってくるのではと思いました。

以上です。

○尾川企画官 ありがとうございます。

大江先生、お願いします。

○大江委員 皆さんのおっしゃるとおりのところがあるかと思います。

1点だけ。私も海外から人が来たときに必ず農村を案内するのですけれども、そのときにやはり同じようなことを言います。そのときに、できるだけ説明しようと心がけている点があります。それはなぜそうなったのかということをしてできるだけ説明するようにしています。つまり、歴史もそうですし、地域のそういう地理的な条件もそうであると思うのですけれども、それをうまく説明していくことが大事であろうと思います。日本が非常にガラパゴス的な国であるということはみんなも知っていると思うのですけれども、何でそうなってしまったのかということ客観的に説明することがアカデミアの仕事なのかなと思っております。

以上です。

○尾川企画官 ありがとうございます。

佐藤先生、お願いします。

○佐藤委員 宝探しのところは、全くおっしゃるとおりだと思います。

今の新しいプレイヤーとして、インバウンド、いわゆる日本人とは全然違う視点、また、アカデミアともまた違う視点で次々と発見をしてきているような状態があるので、そち

らに大きく期待することも非常に有力な選択肢になっていくのかなという気はしております。

先ほど水平・垂直の話をしましたけれども、実は意外と課題になるものが垂直のほうです。先ほど山崎先生からも旅館は補助金でという話がありましたが、やはりお金がないとどうしようもないということはあるのです。そこは、補助金もいいのですけれども、いろいろ金融的にも進んでいますから、クラウドファンディングみたいなものがかんまりはやりましたけれども、クラウドファンディングの金商法版、金融商品取引所に持ってくるようなセキュリティ・トークンとかが非常に整備されてきております。そういうものをどう利用していくかというプロモーションがあまりなされていない感じがする。まずはクラウドファンディングみたいな話があるのですけれども、世の中はかんまり進化していますから、そういうところの情報発信も、官からやるのであれば、非常に重要になってくるのかなという印象を持っております。

以上です。

○尾川企画官 ありがとうございます。

事務局の不手際で、ディスカッションの時間が少なくなってしまって、申し訳ありませんでした。ディスカッションはここまでとさせていただきます。

本日は、改めまして、お時間をいただきまして、本当にありがとうございました。

次回の会合につきましては、来年の2月か3月頃を予定しておりますけれども、具体的な日程につきましては、別途、調整させていただきます。御連絡させていただければと思っております。

それでは、これもちまして、「クールジャパン・アカデミアフォーラム」の第1回目の会合を終了させていただきます。ありがとうございます。