

「産地」の地理学的研究 — 食べ物から伝統的工芸品まで —



人間文化学部 地域文化学科 教授 塚本 礼仁
研究分野：人文地理学

地域の産業が、それを取り巻く社会・経済的環境に対応し、どのような「しくみ」で存続しているのかを探っている。

■ナショナル・フードシステム研究

日本人がこれからもウナギを食べ続けるには…。
このことは、ニホンウナギが国際自然保護連合から絶滅危惧種に指定され、ワシントン条約の国際取引規制対象となる可能性も高まるなか、自然科学分野のみの研究課題ではない。ウナギ食文化を後世に残すためには、資源管理を徹底したうえで、その先にある「ウナギ産業」（養殖業・加工業・流通業・専門料理店業）の存続が不可欠である。目下、業界団体等と連携し、情報収集・分析に努めている。



ウナギ養殖場（静岡県浜松市）

■ローカル・フードシステム研究

琵琶湖の幸を食卓へ…。
滋賀県の淡水魚食文化は、閉鎖水域（琵琶湖）の漁業資源と限定された地場需要、そしてそれらをつなぐ地域産業（加工業・流通業）によって成り立っている。こうした地域的フードシステムについて、これまでに琵琶湖漁業の現状、漁獲物の流通や加工に携わる「湖魚業者」の実態、琵琶湖産魚介類の地産地消・広域販売網などを調査し、他地域（茨城県霞ヶ浦沿岸）との比較もおこなった。



ビワマス丼とコアユ佃煮（滋賀県長浜市）

■地場産業・伝統産業研究

作っても売れない時代を生き残るには…。
日本の地場産業産地は、例えば西陣織などの国指定伝統的工芸品でさえ、内需の不振という慢性的な課題を抱え、縮小再編を余儀なくされてきた。しかし水面下では、新技術の導入や新製品の開発、海外や産業観光といった新市場への展開といった動きも見られる。こうした地場産業産地の多様で複合的な「生き残り戦略」を調査によって観察・整理し、分析している。



関刃物産地の刃物祭り（岐阜県関市）

<共同研究等>
構造再編下の水産加工業の現状と課題に関する調査（一般財団法人東京水産振興会、2009・2011年）