

伝統的集落景観&食文化が織りなす 持続可能な観光とアコモデーションビジネス —ギリシャ・エーゲ海地域における事例研究—

The Sustainable Tourism created by landscape of Traditional
Settlements & Gastronomic Culture, and Accommodation Business
— Case Study in Greece & Islands of Aegean Sea —

石 本 東 生
Tohsei ISHIMOTO

キーワード：ギリシャ、エーゲ海、トラディショナル・セトルメント、伝統的
建造物集落、奈良、修復・復元、食文化、ユネスコ無形文化遺産、
地中海式ダイエット、ホテル朝食、過疎化、持続可能な観光

1. はじめに

筆者は2010年年頭から現在に至るまで続くギリシャ経済危機の経過を注視しつつ、ギリシャ本土およびエーゲ海の島々のインバウンド観光に関する研究を進めてきたが、本論に先立つ論考¹においては、ギリシャ・エーゲ海の代表的なデスティネーションであるサントリーニ島におけるトラディショナル・セトルメントの修復・復元と、その魅力的な街づくりによる持続可能な観光・発展について論じた。

今回はサントリーニ島のみならずギリシャ各地の観光地において人気を博しているホテル&ゲストハウスにスポットを当て、「経済危機の苦境にあっても収益を上げる」サービスや経営戦略を明らかにしていきたいと思います。そこに

は不思議に「伝統的集落景観」と「地域の食文化」という共通したキーワードが浮かび上がってきた。加えて、地中海食文化には欠かせないオリーブオイルの工場とその伝統的製法をも調査する機会を得た。

ところでギリシャと奈良は、広大なアジア大陸を挟み東西に遠く離れてはいるものの、シルクロードを通して古より文化的影響を享受していたことは周知の事実である。例えば我が国で最初にユネスコ世界遺産に登録された「法隆寺」では、中門、西院回廊や大講堂など複数の建築物の柱において、同じく世界遺産でありギリシャ建築の白眉たる「アテネのアクロポリス」パルテノン神殿の列柱に施された「エンタシス」という建築技術が取り入れられている²。世界遺産や貴重な文化遺産に恵まれ、それらが観光資源としても大切な役割を果たしている点も、ギリシャと奈良の両者に共通するところである。さらに、それらの遺跡や文化財の周囲に広がる歴史的な街並みさえも、やはり観光誘客には大切な要因である。身近なところでは、まさに「奈良町」などがそれに当たる。

また、近年は経済危機と緊縮財政という難所を歩むギリシャゆえに、観光への逆風も強いのは否めない。しかし、そういう状況下でも好調な集客を維持しているアコモデーションビジネスがあるとするれば、観光資源の特徴として共通性に富む奈良においても学ぶべき点は少なからずあるのではないか。このような観点から、本論の事例研究を進めていきたいと思います。

加えて、可能な限り調査地の状況をより具体的に、視覚的に確認できるよう、しいて写真資料の掲載を多くしたことを予めおことわりしておきたい。

2. 最新の観光統計データに見るギリシャ観光の回復

さて、筆者はギリシャの観光統計に関して頻繁にチェックを試みているが、つい先頃2012年におけるギリシャへの外国人訪客数データが発表されたので報告したい。図1はギリシャ旅行業協会の公式ウェブサイト「旅行統計」から収集したデータ（2005～12年分）をグラフ化したものである。

近年ギリシャ・エーゲ海を訪れる観光客の総数は年間1600万人前後を数えるが、元来その大部分がドイツ、イギリス、フランス、イタリア、スカン

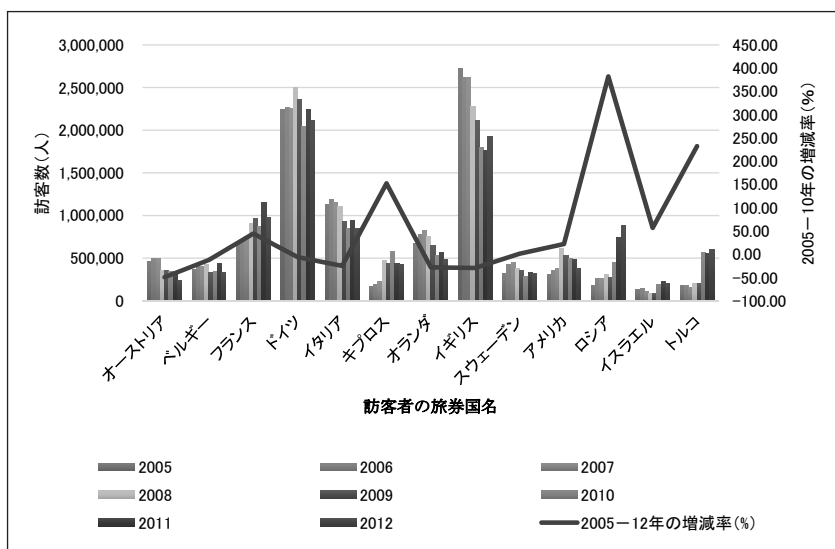


図1：ギリシャへの外国人訪客数の推移（主要国より 2005～12年）

ジナビア諸国を中心とした欧州の国々、そしてアメリカからであった。しかし図1「ギリシャへの外国人訪客数の推移（主要国より 2005～12年）」³のグラフからも確認できるとおり、ここ数年は欧州諸国全体に経済危機が波及していることから、キプロスを例外として欧州全体からの訪客数はマイナスに転じているところが多い。しかしそれとは逆に、このところ経済発展が目覚ましい新興国ロシア、そしてトルコやイスラエルなど中東諸国からの訪客数は顕著な伸びを示している。特にロシア人観光客の場合、2005年と12年の訪客数増減率では、380%を超えるほどの著しい増加である。

さらに、2010年には中国の政府系海運大手COSCOが欧州への足掛かりとしてギリシャに進出。大規模な港湾施設を建設して以来、急速に中国との関係が強化されており⁴、中国人観光客も年々増加。2011年からはアテネー北京の直行便まで就航し、同グラフに現れてはいないが、2008年には僅か5,941人であった訪客数は12年にはその倍以上の12,203人にまで拡大している⁵。確かに現時点では欧米諸国の数字とは桁が違い比較にはならないものの⁶、中

国人観光客のサントリーニ島、ミコノス島をはじめとしたエーゲ海リゾートアイランドへの旅行人気が急上昇中であることは、ギリシャ国内の旅行会社関係者からも度々情報を得ている。今後もこの上昇傾向は当然継続することであろう⁷。

近年は、裏付けもなく「経済危機によりギリシャ観光は壊滅的状況！」と揶揄する人もあるが、このような観光現象を見ると、その表現は真実性を欠くことがご理解いただけるであろう。加えて、2013年1～5月の国内主要空港における外国人到着客数（空路）の統計データも発表されており、前年同期と比較したグラフが図2と図3である。そして図2の示す外国人到着客総計は12年の2,307,107人と比較し13年は2,441,276人と6.05%アップしている。さらに、ギリシャ旅行業協会（SETE）のアンドレアディス会長は5月の同協会定例会議にて「今シーズンはすでに5月段階でドイツをはじめ欧州各国から、ギリシャ国内各地へのパッケージツアー商品に対する予約が相当に好調で、おそらく年間訪客者数は1700万人を超えるだろう」と述べ、ギリシャ観光市場の回復に自信をのぞかせている⁸。ギリシャ経済については、

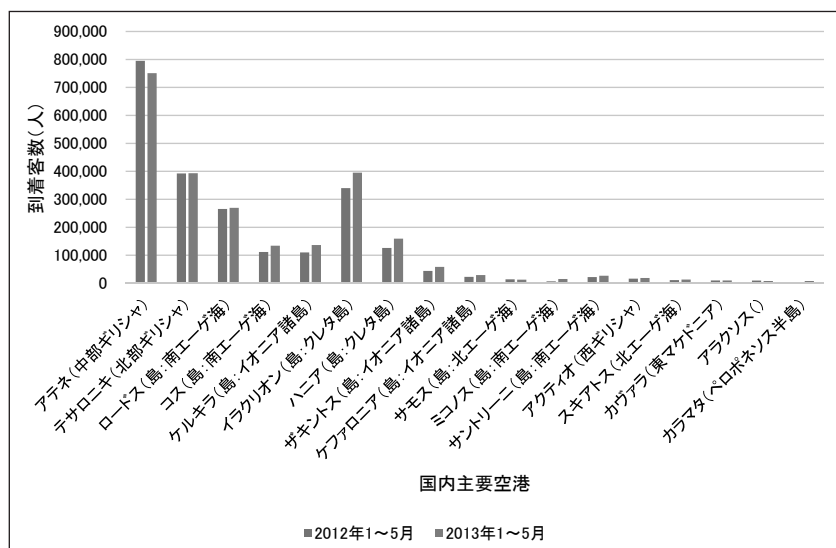


図2：2012－13年 ギリシャ国内主要空港における外国人到着客数（1～5月）

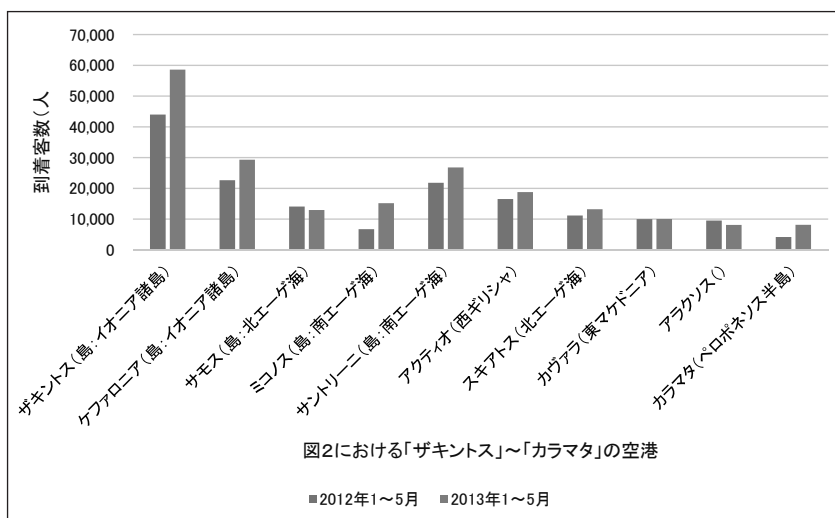


図3：2012－13年 ギリシャ国内空港における外国人観光客到着数(1～5月) 拡大図

現政府の経済財政改革が順調に進めば、2013年後半には景気後退も底を打ち2014年からは再び成長の兆を見せるだろうと OECD も予測しているが⁹、ようやく長いトンネルの向こうに一筋の光が見え始めたことを感じる。

3. 内外に広がる食文化の観光資源化に対する取り組み

1) ユネスコ「無形文化遺産」と食文化

さて、周知のとおり、2010年以降フランス美食術、地中海料理、メキシコそしてトルコの伝統料理がユネスコの「無形文化遺産」に登録されて以来、世界的に自国の食文化の同リスト登録を目指す動きが活発となっている。農林水産省はその公式ウェブサイトにも、基本政策として「日本食文化の世界遺産化プロジェクト」を掲げ、大々的に日本食の無形文化遺産化を推進している。また同省は2012年5月から「日本食文化 無形文化遺産化シンポジウム～伝えよう！地域の食文化～」とのテーマで、全国9ブロックにおいてシンポジウムを開催している¹⁰。

国を挙げての同プロジェクトには、阿部首相が自ら海外でトップセールス

を行い後押しするほどである。今年6月半ば、首相はイギリス北アイルランドのベルファストにて開催されるG8サミットへの出席を前に、ポーランドのワルシャワを訪問しトウスク首相と会談。その日ワルシャワ市内で開催された農林水産省主催の日本食レセプションに臨席し、日本食文化の無形文化遺産化にむけてPRに余念がなかった。

一方、奈良においても県が共催するフードイベント「奈良フードフェスティバル」が今年で5年目を迎え、今回は6月1～16日の期間奈良公園にて催された。昨年からは県内外のシェフが奈良の食材を使い、「奈良の食の魅力」をよりカジュアルに楽しめるスタイルで開催しながら¹¹、地域の特産物、食文化をPRし、且つ梅雨の時期に減少する観光客を誘引しようとする行政&民間企業の努力が近年目立っている。

このように国内外で各国地域の食文化を重要な観光資源としてPRする動きはここ数年いよいよ熱を帯びてきている。ところで、ユネスコの無形文化遺産には2012年末時点で261件が登録されているが、その中で「食文化」としては先に触れたとおりの4件のみ¹²。それゆえ特に希少価値の高い無形文化遺産と言えよう。その1つである地中海料理というのは、ギリシャがスペイン、イタリア、モロッコと共同でユネスコに申請し2010年に登録へ漕ぎ着けた「Mediterranean Diet（日本語名：地中海式ダイエット）」である。日本においては登録当時「ギリシャ経済危機」ばかりがメディア報道の中心となり、殆どギリシャ・エーゲ海の食文化が注目を得ることはなかった。筆者は当時からこの無形文化遺産登録とギリシャのホテル業界の動き、中でも特に「Elliniko Proino “エリニコ・プロイノ”（ギリシャの朝食キャンペーン）」に注目し、観光系学会においても口頭発表、論文発表を¹³、また旅行業界においても度々説明会等を行ってきた。

2) Elliniko Proino “エリニコ・プロイノ” —「ギリシャの朝食」

そしてつい先日現地のニュースよれば、2009年からギリシャホテル連盟が提唱をはじめ、同国観光省もプロモートする「Elliniko Proino “エリニコ・プロイノ” —『ギリシャの朝食』キャンペーン」が多くの外国人&ギリシャ人観光客から好評を博し、経済危機が最も深刻となった2012年期においても、

ギリシャの観光市場に約470億円の経済効果をもたらしたとの分析をパトラ大学¹⁴が明らかにした¹⁵。このキャンペーンの内容に関して、詳しくは先の拙論（石本, 2012）を参照されたいが、その経緯と内容を端的に述べると以下の通りである。

ギリシャホテル連盟の調査によると、1980年頃からギリシャのホテルにおける「朝食」形態に変化が起り、約30年の歳月が経過。その間、ギリシャを訪れる観光客から、「ホテルの貧相な朝食」に対するクレームが多々寄せられていた。さらに、国内のホテルへのアンケート調査を行った結果からも、「ホテル朝食」におけるギリシャならではの個性的料理があまりに乏しいことが大きな要因であることが判明した。これはすなわちマスツーリズム全盛期から継承された「負の遺産」の一つに違いない。

そこから近年ホテル業界を挙げて始まったのが、このキャンペーンである。ホテルレストランのメニューに欠かせないのは、どれも**各地域の地元産食材にこだわったものばかり**である。例えば、低精白度のパン・ピタ、各種チーズ、牛乳&山羊乳製のヨーグルト、蜂蜜、オリーブ（漬物）と高品質オリーブオイル、季節の野菜と果物、ドライフルーツ、ナッツ類などである。すなわち、畜肉製品や卵料理はあまり主にならない。

一方、日本国内の事例に関して権代（2012）はこう報告する。2012年8月、楽天トラベル㈱のネットによる「朝食についてのアンケート調査」において、ユーザーの約70%が「宿選びの決め手は朝ごはん」と回答していること、さらに同社が2009年から「朝ごはんフェスティバル」と銘打ったユーザー参加型の企画を催し、全国の宿泊施設自慢の朝食から人気ベスト100をランキング、およびナンバーワンを選出していることなどを述べている¹⁶。これらは日本の旅館、ホテル業界において、既に「夕食重視」から「朝食重視」へのシフト傾向が見られることを意味するのではないだろうか。

以上のような観光現象の変化は今や「旅」と「食文化」が切っても切れない関係にあることを明示し、さらには旅先において「食が旅行者に提供される環境」も非常に重要なファクターとなるに違いない。

その意味で、以下本論では、ギリシャ・エーゲ海において近年特にインバ



図4：ギリシャ地図 ①～④の印が本研究の調査地

ウンド・ツーリストの支持を得、また現地ツアーオペレーターからも注目を
 得ている各地のアコモデーションを取り上げ、「食」にスポットを当てつつ人
 気の秘密とトレンドを分析していきたいと思う。

4. アコモデーションを中心とした事例調査研究

今回取り上げるギリシャ国内のアコモデーションは、どれも小規模ホテル
 とゲストハウスである。なぜなら、多少の違いはあるものの、大規模ホテル
 ではどうしても最大公約数的なサービスとなりがちなのは否めない。

一方、2013年つい最近のトリップアドバイザーによる「世界のロマンチック
 なホテル トップ25」ランキングでは、その栄えある1位にギリシャ・エー

ゲ海のサントリーニ島にある小規模ホテル「アナスタシス・アパートメント」が選ばれた。同ランキングには、同様に世界各地の魅力あふれる小さなホテルが選ばれていることから、マスツーリストではなく個人客を大切にするホテル環境&きめ細かなサービスを好む、近年の世界的な旅行者心理を反映していると分析できる。その意味で、調査・分析の対象を小規模ホテルとゲストハウスに限定した。

1) 「アヴリ ラウンジ アパートメンツ」(Avli Lounge Apartments), レティムノン市, クレタ島 (図4ギリシャ地図①参照)

まず初めに、クレタ島中西部の中心都市レティムノンの旧市街に建つ「アヴリ ラウンジ アパートメンツ」(Avli Lounge Apartments)を取り上げたい。この街はヴェネツィアそしてオスマントルコ時代に繁栄し、その時代の城壁が今でも美しく残っている。エーゲ海に突き出た岬の丘の上には、ヴェネツィ



写真1) レティムノン ヴェネツィア時代の城塞

ア時代の1574年から1582年にかけて建設された城塞も聳え、市のシンボルにもなっている。旧市街のあちこちにヴェネツィアとオスマントルコ時代の歴史的建造物が混在しつつ一体となっており、とても趣深い。

幾つもの狭い石畳の通りにはレトロな石造りの店舗やホテル、タヴェルナ、レストラン、カフェなどが軒を連ね、とてもお洒落で落ち着いた雰囲気を醸し出している¹⁷⁾。

「アヴリ ラウンジ アパートメンツ」(Avli Lounge Apartments) ホテルは「ヒストリックホテルズ オブ ヨーロッパ」(Historic Hotels of Europe) のギリシャ地区メンバー「ヤデス グリーク ヒストリック ホテルズ」(Yades Greek Historic Hotels) に加盟している。このホテルは2010年に旅行雑誌 Conde Nast Traveller から「The Readers' Travel Awards」を受賞し、また

2012年に Trip Adviser からは、クレタの全ホテル中、ホテルサービスに対する利用者の支持が6か月間連続トップであったことから、“Travellers' Choice 2012”を受賞している。レティムノン地区における「ヒストリックホテルの代表格」と言って間違いない。旧市街のほぼ中心に位置するアヴリは、客室としては4つのジュニアスイート、2つのエグゼクティブスイート、そしてペントハウススイート1部屋という構成であり、1660年建造のヴェネツィア時代の家屋を美しくリノベーションした価値ある建物。中庭のテラスレストラン、



写真2) レティムノン旧市街の観光通り

、石造りのアーチ型レストラン・バー、ワインセラー、屋上テラスそしてショップが、宿泊客のみならずこの街を訪れている全ての観光客の目を惹いている。

また、このヒストリックホテルの売りは「地中海式ダイエット」（地中海式



写真3) ホテル名のAVLIとは「中庭」という意味。いわば、ホテルの顔となっている中庭のレストラン

食文化)の起源といわれるクレタ料理の伝統的なレシピをベースに、とてもモダンな創作料理に発展させている。毎年夏のシーズンは、ヨーロッパの各地から、アメリカからと外国人客は絶えないが、このホテルレストランの食事の美味しさと豊かさに魅了され、幾度もこの地を訪れているリピーター客も少なくない。

① 高品質のクレタ食材のみにこだわる料理

また、クレタは島全体で農業が非常に盛んであり、野菜・果物でも採れないものはない、と言えるほど農産物に恵まれた地である。そしてクレタ料理に絶対に欠かせない、言わば主役がオリーブオイルと天然ハーブ。ギリシャのオリーブオイル生産量はイタリア、スペインに次いで世界第3位であるが、その国内生産の半分を占めるのがクレタで、低酸度の最高級エクストラ・ヴァージンオイルが実に豊富に作られている¹⁸。

そしてクレタ島の野山のいたる所に咲き乱れるのが無数の天然ハーブ。タイム、ローズマリー、マジョラム、ミント、オレガノ…、クレタ料理には欠かせない役者である¹⁹。さらにこの野山に自生するハーブや柑橘類からそのエキスを集めた蜂によって、

独特のハーブ香が芳しい上質のはちみつがたくさん取れ、ハーブを豊かに食んで放牧される羊や山羊からは、クレタ特産のチーズや乳製品が生まれる。濃厚なグラヴィエラ（ハード）チーズやソフトな味わいのアンソティリ、水切りヨーグルトなど、実にクレタは「食の天国」と言って過言ではない。そして地ワインも数限りなく存在する。

また、このヒストリックホテルでは宿泊客に直接取材し、生の声を聞いた



写真4) 「ダコス」クレタの定番スナック。厚いラスクパンにオリーブペーストやトマトのすりおろし、チーズなどをトッピングした上で、オリーブオイルを振り掛ける



写真5) 朝食 ギリシャ独特の水切りヨーグルトをベースにしたフルーツサラダ

上で、同ホテルの人気の要因を以下の通り分析した。

- i) 350年前のヴェネツィア様式石造りホテルで歴史の重みを体感でき、且つ最新の設備を整え、きめ細やかなサービスが提供されている点。つまり歴史体験と快適な滞在の両方が兼ね備わっている。
- ii) 周囲の環境もレティムノンというセンスの香る落ち着いたヴェネツィア時代の旧市街に囲まれている点。
- iii) 「地中海式ダイエット」(地中海食文化)の起源といわれるクレタ料理の伝統的なレシピをベースに、先進的な創作料理に発展させている点。毎年夏のシーズンはヨーロッパの各地から、アメリカからと外国人客は絶えないが、このホテルレストランの食事の美味しさと豊かさに惚れ込んで、何度も同地を訪れているリピーター客が多い。
- iv) ホテル直営のスーヴェニアショップには、各種エクストラバージン・オリーブオイルから、ハチミツ、手作りジャム、ワイン、ラキ(島特産の蒸留酒)、オリーブ化粧品、ハーブなどが販売されている点。それらは全て厳選された手作りの少量生産商品に限定している。

さて、客室7部屋だけの小さなこのホテルをインスペクションしながら、筆者はそのレストランで使われているオリーブオイルの極上の香りと味に、正直虜になるほどであった。先述のとおり、クレタ産のオリーブオイルは元々オーソドックスなものでも他国のものと比べるとかなり高品質なのは間



写真6・7) 旧市街のお土産店。最上級のオリーブオイルやはちみつ、手作りのジャムなどが並ぶ(ホテルAVLIの直営店)

違う。しかし、アヴリホテルで使用されているそれは、全く「別格」と感じられた。そこでホテルオーナーにそのオリーブオイル製造元を尋ねてみると、ギリシャでも唯一伝統的オイル製法にこだわる工場から仕入れているという。ぜひともその工場を見学したく、早速翌日そこへ向かった。

2) クレタの伝統的食文化の復興と、古来の伝統製法を用いたオリーブオイル作り—オリーブ工場「ビオレア」社、クレタ島

クレタ島西部の中心都市ハニアからさらに西、レフカ・オリ（ホワイトマウンテン）山地の西端へ。高速道路を下りた後、どれだけ山道を走っただろうか…、ひっそりとした山間にそのオリーブオイル工場「ビオレア」があった。

先にも述べた通り、オリーブオイル総生産量世界第3位、また「エクストラ・ヴァージンオイル」の生産量世界第1位を誇るのがギリシャである。それゆえ当然、ギリシャにはオリーブオイル工場が無数に存在する。しかし同工場の製法は近代的な「量産製法」とは全く異なる、ギリシャ古来の伝統的な製法を用いている。むしろ時間と労力をかけて少量のオリーブオイルを生産している珍しい工場である。

同社社長のディミトリアディス氏によると、クレタではオリーブオイルのみならず、オリーブの葉から作られたお茶も生産、輸出しているとのこと。とてもフルーティな味わいで、ストレスを抑制する効果もあると言う。現在では多くのギリシャ人が「オリーブ茶」のことを忘れてしまっているのは残念だが、いまだクレタにおいてはこのお茶を飲む習慣は残っている。そしてお茶に限らず、ギリシャにおける現代の食文化を広く見ても、昔とは大きく変わってきており、そのため動物性脂質を多く摂取する欧米人にありがちな心臓病をはじめ、様々な癌などを患う人々も増加しているとのことだった。

またディミトリアディス社長は「同様に、オリーブオイルに関しても、今から約50年前まではギリシャ人、クレタ人は現在とは全く異なるオリーブオイルを食していた。今や、ギリシャ国内でも『同じ機能の機械』を使い『同じ手法』ではば『同じ品質』のオリーブオイルを大量生産している工場が殆どである。しかし、もうそれは革新すべき時に来ていると思う。私たちのクレタにおける食文化には、すでにその変化の兆しを見ることがもできる」と語った。

さらに氏の説明によれば、近代におけるオリーブオイル生産の歴史的背景には、世界的高度成長期の副産物が悪影響をもたらしていたことが分かる。実は、オリーブオイルの生産技術においては20世紀後半に大変化があったという。それは1950年代初めより、アメリカ・ミネソタ大学のアンセル・キース博士を始めとする研究チームが、心臓病による死亡率と食事の關係に着目し、アメリカ、フィンランド、オランダ、イタリア、ギリシャ、旧ユーゴスラビアそして日本の7カ国において調査を実施した。キース博士は1960年頭頃にその調査結果を世に表した。それによると、同じ程度の脂肪摂取量にもかかわらず、アメリカや北欧では心臓疾患による死亡率が高く、ギリシャなどの地中海沿岸諸国では、同疾患による死亡率が著しく低いというデータを得た。具体的には、北欧フィンランドの心臓疾患死亡率は、ギリシャ・クレタ島の25倍以上にも達したと言う。その主要因は、ギリシャなどの南欧諸国が良質のオリーブオイルを日常の食事からふんだんに摂取することから来ている、と結論付けたのである²⁰。

この研究成果が世界的に注目されるようになってから、オリーブオイルの需要が世界中で格段に増え、ギリシャのみならず、他の地中海諸国においても、大量のオリーブオイルを短期間で生産し、且つ少しでも安価に世界中に輸出するビジネスが盛んになった。そして大量の注文にも即応可能となるよう、工場のシステムが大量生産のタイプに変化していったのだという。

さて、その大量生産タイプの標準的な一例を紹介すると…

- ①オリーブの実を洗浄機に投入し、これを洗浄。
- ②量産のために、鉄製ローラーミル（毎分6000回転という高速ミル）によってオリーブの実を圧搾。ここでオリーブは実も種も同様に細かいペースト状になる。
- ③このペースト状オリーブをタンクに投入し、オイルを抽出するために**水を投入**。
- ④ペーストからオイルが水に溶けだす。
- ⑤遠心分離器により、オイル分と水分に分離した上で、**水分のみを除去**。
- ⑥最終的にそのオイルをろ過し、不純物を取り除いて、製品へ。

しかし、ディミトウリアディス氏はこの量産システムの工程における、重要な欠点を指摘する。それは「③水投入の段階」で貴重なオリーブのビタミン、栄養分が水に溶けだし、⑤段階でその水を除去することによって、最も大切な成分が相当な量捨てられるというのだ。また、鉄製の高速ローラーミルではオリーブの種までペースト状になってオイル自体にも溶け込むので、種の渋みがどうしても残る。つまり「短時間での大量生産」の弊害である。

一方、ピオレア社の生産システムは全体的にもハードな労力を要する上、他社のシステムと比べてオイルが出来上がるまでは、より多くの時間を要するのは確かである。しかし20世紀中頃まで行われていた伝統的な石製ミルを使用する同社のシステムでは、水投入の工程も存在しない。すなわち、オリーブの貴重なビタミン、栄養分が守られ、さらに種の渋味も出ないのである。同社の革新的なオリーブオイル生産工程をまとめると以下のとおりである。(写真8～12の「生産工程」も参照)

- ① オリーブの実を洗浄機械に投入し、これを洗浄。
- ② 洗浄済のオリーブを石製ミルへ移入し圧搾。これは1個4トンの石製ローラーが3つ一体となり回転し圧搾するという、古来の伝統的な製法と全く同じ。そして石製ミルのため、オリーブ内部の種は潰されるもののペースト状にはならず「破片」のまま残るので、その渋味はオイルに移らない。
- ③ 次に、潰れたオリーブ果肉をナイロン製の濾し袋に移し圧縮機にかけ、栄養価の高い純正オリーブオイルを抽出。
- ④ その純正オイルのみをタンクへ移送。最後に品質チェックの後に製品へ。

このシステムと製法を用いているオリーブオイル工場は、2012年5月現在、広いギリシャにおいてもここピオレア社唯一と言う。今は小さき企業であっても、クレタの貴重な伝統食文化を復活させ、世界に紹介しようという同社の哲学と理念を熱く語るディミトウリアディス氏の姿には、爽やかな感動を覚えたことである。

さらに同社は、近年「工場見学」のプログラムも作り、一般の旅行者をも受け入れているとのことで、毎年10月以降のオリーブ収穫期、そして11月

バイオレア社 (BIOLEA Co., Ltd.) 方式のオリーブオイル生産工程

工程②



工程③



工程④



※バイオレア社の製法では、①の工程は従来のものと同じだが、写真8〜12に示した②〜④の工程が異なる

からのオイル生産期には、スカンジナビアを始め、ヨーロッパの各地から旅行者がグループで工場見学にも訪れるとのこと。既に社長はファクトリーツーリズムをここで実践していたことにも筆者は注目した。

ここで若干後戻りはするが、レティムノン市のヒストリックホテル「アヴリ ラウンジ アパートメンツ」(Avli Lounge Apartments)が、このような最高級のオリーブオイルを使用しているという事実は、文字通り高品質の「食」を提供している証と言って過言ではなく、この調査を通してホテルビジネスにおけるフィロソフィーを痛感させられた思いである。

3) 「ホテル・アレッサーナ」, サントリーニ島 (図4ギリシャ地図②参照)

① 世界中が認めるリゾートアイランド「サントリーニ」

サントリーニ島は昨年(2012年)末、英国BBCのウェブサイトにおいて「世界の最も魅力的な島 ベスト5」の筆頭に選ばれ、今や世界中から多くのリゾート客、クルーズ客を集めるエーゲ海きっての観光地である。紀元前2000年という石器時代からエーゲ海で最も古い文明がこの地に開花し、海上交通の要所として繁栄したが、紀元前1500年頃に島中央部の火山大爆発により中心部が海底へ陥没し、カルデラ状の地形に変貌した²¹。そしてその歴史上、度重なる地震で集落は被害を受けたものの、紀元後16世紀後半から18世紀初頭のキリスト教時代にもこの地は繁栄し、その後19世紀終期から20世紀初めにかけては、東地中海においてロシアとエジプトのアレクサンド



写真13) アクロティリ遺跡。7年間の改修工事の後、2012年4月に開館した遺跡博物館



写真14) フィラの街よりカルデラ、ネア・カメニ(火口島)望む

リアを結ぶ航路の格好の中継地点として、商船団が数多く寄港して繁栄を築いていた。

② エリニコ・プロイノ (ギリシャの朝食) の最高峰

今回注目したいホテルは、サントリーニ島の中心都市フィラのほぼ中央に位置する老舗ホテル「アレッサーナ」である。ここは到着してチェックインの後、客室に通されると、すぐにウェルカム・スイーツが運ばれてくる。今回のそれは「自家菜園でとれた」イチジクのコンポートで、爽やかな甘味が疲れた身体を癒してくれた。ウェルカム・スイーツはすべての宿泊客に提供されるものとのこと、これ一つにもゲストへのホスピタリティ精神が込められているようで感動であった。



写真15) 客室のバルコニーより。ブーゲンビリアの花と真っ白のコテージが絶妙のコントラスト



写真16) イチジクのコンポート (アレッサーナ)



写真17) アレッサーナホテルの中庭にあるプール

確かに、サントリーニには小さくとも超豪華で世界的にも名の聞こえたホテルが幾つも存在する。先述したトリップアドバイザーによる「世界のロマンチックなホテル トップ25」ランキングにて、栄えある1位に輝いた「アナスタシス・アパートメント」もこのサントリーニ島のホテルである。しかし今回筆者がアレッサー

ナ・ホテルを選んだ理由は、とりわけグreekガストロノミー（ギリシャの食文化）に徹底してこだわったホテルである点。アレッサーナは「**エリニコ・プロイノ（ギリシャの朝食）**」キャンペーンにおいて、ギリシャホテル連盟から2011年に「最優秀賞」を受賞したホテルである。先のウェルカム・スイーツ同様、ホテルレストランでの朝食や昼食、夕食に至るまで、可能な限りホテル内の菜園、および自家農園で栽培される「サントリーニ産」食材の使用に徹底してこだわっているのが特徴である。

③ 経済危機を知らない…サントリーニ

ところで、筆者のインスペクションの折、オーナーのエヴァンゲリア・メンドゥリヌ氏が自らカルデラ下のスカラ港も含めてフィラの街を案内してくれた。2012年5月末、この時筆者にとって重要な視察目的の一つが、「ギリシャ経済危機」と言われて久しく、「ギリシャは危険！」と敬遠されることが多い中、「本当にギリシャは今、観光もできないほど危険なのだろうか？」という自問に対して、明確な回答を得たかったことである。ところが、先の視察地のクレタも同様、ここサントリーニも実に平和で欧米そしてアジア諸国からのリゾート客、クルーズ客で一杯であった。どこに「ギリシャ危機があるのだろうか？」と不思議に思ったほどだ。カルデラ下のスカラ港には10～15



写真18) カルデラ内周遊の帆船。スカラ港（上）



写真19) 賑わいを見せる「白亜の島」（右）

論文

分毎にネア・カメニ（火口島）や周辺の孤島などカルデラ内を周遊するグラスボートや帆船が発着し、どの船にもたくさんの外国人客が乗降している。街のメインストリートは未だ5月末というのにシーズン真只中のような賑わい。メンドゥリヌ氏も「ここは観光に全く問題はありません！ もっともっと日本からもたくさん観光に来ていただきたいです！」語気を強めて筆者に訴えていた。

④ホテル自前の食材と朝食を最重要視したホテル経営

さて、ホテル中庭のあちこちには、様々な果樹やハーブが植えられており、オーナーのメンドゥリヌ氏自身も絶えず菜園の手入れに取り組むほどの念の



写真20) アレッサーナホテルのハーブ園（上）



写真21) ホテル中庭に植えられたイチジクの樹々（右）



写真22) 朝食のビュッフェ サントリーニ風カナッペ



写真23) フライドエッグのトマトソース煮

入れ方である。同ホテルでは、まさに「地産池消」を実践している。

大賞を受賞した「ブレックファスト」に関して言うと、ここでは毎日ビュッフェ方式のサービスとなっている。ただ、一般にホテルで朝食ビュッフェというと、大方毎朝同じメニューになるのが常である

が、ここは違っている。実に朝食ビュッフェのメニューは日によってガラッと装いを変える。その朝採れる旬の食材が日によって違うからである。

それにしてもアレッサーナホテルの朝食は「圧巻」と言えよう。まさに見飽きないほど珍しくそして美しく、数多くの品々がビュッフェにところ狭しと並んでいる。

さらに同ホテルの厨房ではトップシェフを招いているというのではなく、地元の一般家庭の主婦が調理を担当しているのが特筆すべき点である。つまり全くの家庭料理とも言えるのだが、サントリーニの伝統的なレシピに加えて、長年レストランスタッフ全体で新しいメニューの開発&研究に関して、

意見交換に日々余念がない。加えて、毎年シーズンオフになると、メンドウリヌ氏をはじめ経営陣は、パリ、ロンドン、ニューヨークなど世界の流行の最先端都市を訪ね、料理の最前線のトレンドを学んでくるといふ。だからこそ、世界各地からの観光客の目にも叶うくらいお洒落で洗練されているのである。すなわち、「伝統と創作」であ



写真24) 人気を博すデザート「ライスプリン」



写真25) オーナーのメンドウリヌ氏(右)と
厨房係のカテリーナさん(左)

る。偶然、このレストランでベルギーとドイツから休暇で訪れていた2組のカップルと知り合ったが、その両カップルとも同ホテルのリピーター客。「アレッサナの朝食が食べたかったからこそ、もう一度ここに来ました!」とどちらも口をそろえてにこやかに語っていた。

⑤サントリーニはワインとトマトの宝庫

また、サントリーニで決して忘れてはならないのが「ワイン」と「トマト」である。小さな島ではあるものの、歴史上幾度となく繰り返された火山噴火により降り積もった火山灰。その火山灰層は有効土層が深く、排水性、通気性に優れているため、作物の根が深く入り、枝葉は良く茂る。特にブドウやトマトの栽培には最適なのである。さらに注



写真26) 地面に蔓を這わせるブドウ作りは、古代と同じ方式

目すべきは、サントリーニにおけるブドウ栽培法である。ここでは古代ギリシャ時代と全く同様に、蔓(つる)を地に這わす方式が現代でも残っている。そしてそれ以上に驚くべきことは、この地の伝統的「無灌漑農法」による点である。では、どうやってあの困難な「ブドウ栽培」が可能なのだろうか? ここサントリーニでは雨期でも降水量はごく限られているので、実質、灌漑用水の確保が不可能に近い。ところが周囲を海に囲まれ、かつ火山灰層の地表には、気温の日較差により十分な夜露が降り、その水分が地中



写真27) サントリーニワインの数々

にしみ込んでいくというのだ。そのため全く灌漑をしなくともブドウは立派に育つ。また、他にもトマトをはじめ、ズッキーニなどの野菜や「ファパ」というサントリーニ特産の豆なども同様に沢山栽培、収穫されている。

この地には現在、大小ワイナリーが少なくとも5～6社営業しており、辛口の白ワインがギリシャ内外でもよく知られている。ただ、歴史を辿ると高級デザート赤ワインの「ヴィンサント」が19世紀初頭からこの地で生産され、北方のギリシャ（ロシア）正教諸国、特にロシアに相当量輸出されていたようだ。というのも、ロシアの如き極寒の地ではブドウ栽培が困難で、正教会の聖餐用赤ワインをここサントリーニから輸入していたと言われている。そしてこのワイン輸出により、当時のサントリーニは広くその名が世界に知られ、島も豊かに富を築くことになった。つまり、サントリーニは「観光」より先に「ワイン輸出」で繁栄を迎えたのである。

この小さな島を取り巻く独特の自然環境は、時に人々を苦しめたかもしれないが、しかし同時に多くの賜物をも与えている。ワイン然り、そしてこれほど水が乏しい島で、とりわけ瑞々しく濃い甘みのトマトも然り。サントリーニではカルデラの絶景のみならず、エノガストロノミー（ワインと食）をも堪能し、実に非日常的な観光体験を得ることができるだろう。

⑥ 良き伝統を「語る」ホテル・アレッサーナ

ホテル・アレッサーナでは、このようなサントリーニ島特有の伝統的農法



写真28) 本物のブドウの幹を乾燥させたオブジェ

によるワイン造りを垣間見る展示まで用意されている。

例えば、写真28は先に述べた「無灌漑で栽培する」ブドウの蔓のオブジェ（本物）である。丸く冠形をしているのは、空気中の湿気が夜露となりやすいように、古くから栽培農家が人手をかけ、しいて蔓をこのような形に整えて

いった。そのようなサントリーニの伝統を宿泊客に知ってもらえるように、ロビーに展示している。



写真29) 様々なハーブのディスプレイ

ロビーにはさらに、様々なハーブのディスプレイも施されている。先項にて、クレタ島では無数のハーブが生育し料理に使用される点に触れたが、南エーゲ海の島々特有の食文化を実感することができる。またロビーバーでは、それら多種多様なハーブティーを楽しむことができるのも珍しい。

このホテルでは、宿泊客の希望により一定の人数が集まれば、ユネスコ無形文化遺産であるギリシャ料理の「クッキングレッスン」も催されているとのことである。良き食文化の伝統を静かに語るアレクサーナには、実に学ぶところが多かった。

4) ゲストハウス「マザラキ」、ミストラ (図4ギリシャ地図③参照)

①『オリエントのフィレンツェ』と讃えられた、世界遺産「ミストラの考古遺跡」

次に、ギリシャ本土ペロポネソス半島南部に残るビザンティン時代の世界遺産「ミストラの考古遺跡」に近い、中世風石造りのゲストハウスを取り上げてみたい。

アテネから路線バスで南へ3時間余り走ると、いまだ雪を頂き「厳格なラケダイモン (古



写真30) ミストラの考古遺跡 「ミトロポリス」前から「上の町」&城塞を望む



写真31)「ミトロポリス」(聖ディミトリオス大聖堂)。礼拝堂のフレスコ画が美しく、貴重なコレクションを集めた資料館も併設されている

代スパルタの正式名称)「人」の気質を彷彿とさせる荒々しい姿のタイゲトス山地が車窓から見えてくる。現代のスパルタも古代のそことほぼ同じ場所にあり、今でもアクロポリスの発掘などが続いているとのこと。都市国家アテナイとは大きく異なり、紀元前6～5世紀にもこの地には大規模な城壁は存在しなかったと言う。名将レオニダスは「人が城壁!」という信念か

ら、まずは戦いに勝てる強力な市民(男女ともに)を育成した。まさに日本の戦国時代の名武将、武田信玄の思想にも通じるところが多い。

ところが、ここラコニア地方で「ユネスコの世界遺産」に登録されているのは古代スパルタではなく、その背後、タイゲトス山地の一面に残る「ミストラの考古遺跡」である。十字軍時代にその要塞都市として築かれたミストラは、ビザンティン時代末期の14～15世紀にかけて帝国の領土となり、ペロポネソス半島一帯を統治する総領府が置かれ、カンタクゼノス家やパレオロゴス家といった歴代の皇帝氏族が直轄するほど、政治・宗教面で重要な都市となった。それら領主氏族がとりわけ力を注いだのがキリスト教会の建築であった。各地から気鋭の建築家や画家を集め、当時としては珍しい「妊娠したマリア」などの人間的な描写の絵画が誕生し、絢爛たる「パレオロゴス朝ルネサンス」が開花したのである。

標高621mの山頂から麓にかけての山肌にびっしりと城塞、教会、修道院、城壁が建てられている。原型をとどめない教会・聖堂も少なからずあるが、「ミトロポリス」(聖ディミトリオス大聖堂)や聖テオドリ教会、パンダサナ修道院などは修復も行き届き、また充実した資料館も見応えがある。ビザンティン教会独特のドームを中心とした建築ではあるものの、バシリカや

論文

ゴシックの影響もあちこちに見られ、さすがに「オリエントのフィレンツェ」と讃えられた都市に違いないと頷ける気がした。



写真32) 13世紀後半建築の聖テオドリ教会。完璧に修復されている



写真33) ミストラの眼下にはオリーブの樹海とラコニアの緑深い山々を望む



写真34－35) 「デスポートの王宮」の左翼館(写真左)と右翼館(写真右)。堂々とした3階建ての巨大な建物。「デスポート」とは『領主』の意味で、カンタクゼノス家やパレオロゴス家などビザンティン帝国の皇帝氏族から、皇帝の第2子以下の実子や兄弟が直接この地へ赴き、この館に住まう。左翼館は、大きなアーチ型のアーケードやその上部のバルコニー、また8つのゴシック様式の窓など、西ヨーロッパの影響が色濃くうかがえる。左翼館は15世紀初め、右翼館は13～14世紀の建造。ほぼ修復も終わりに近く、全面的な開館が待たれる。

② ビザンティン様式をしのばせる石造り、心温まるおもてなしの宿

この「ミストラの考古遺跡」よりさらに山深い人里離れた場所に“ゲストハウス”「マザラキ」(XENONAS “MAZARAKI”)は建っている。このゲストハウスはミストラの教会群の建築様式を模して建造され、つい6年ほど前にオープンしたとのこと。



写真36) ゲストハウス「マザラキ」のレセプション棟

現在は市で制定された条例により、市内のすべての新築&改築物件は既定のガイドラインに従って「石造り」にしなければならない。施工には確かに多額の資金が必要となるが、街の景観はとても美しく、伝統を守ろうとするミストラ市民の意識の高さに感銘を受けた。

周囲は緑に囲まれ、眼下にはスパルタの市街地と広大なオリーブの樹海が一望でき、まさにミストラの「隠れ家」と言えるゲストハウスである。客室は全部で6部屋のみ。リビング、ダイニング、ベッドルーム一体のタイプ(45㎡)が3部屋と、リビング&ダイニングルームとベッドルームに分かれたタイプ(60㎡)が3部屋。またそれらのすべてに



写真37) 修道院スタイルのコテージ



写真38) セミスイートルームの一例

論文

キッチンと暖炉が付いている。客室内インテリアの一つひとつにもこだわりを感じる。このゲストハウスも「トリップアドバイザー」のコンシューマー評価では、この地域において常に1位で満足度も最高値。アテネの各旅行会社も注目するアコモデーションである。

ところで、マザラキの売りは、やはり思いのこもった手作りの“**ELLINIKO PROINO (ギリシャの朝食)**”であった。その特徴の一つには、このゲストハウスはホテルと違いダイニングルームがないため、朝食は全てルームサービ



写真41：左下）ハーブティーをオーダー。オレンジジュースも搾りたて。各種ジャムもすべて手作りの品。（写真42：右下）「パクシマディ」という厚切りラスクに白ゴマのディップとハチミツをかける独特の食べもの。絶品の燻製ハムやチーズも好きな量だけオーダー可。ヨーグルトは近所の工房から。すべて出来立てで、鮮度が自慢という。

スとなる。メニューに関しては、前日の夜、レセプションにオーダーシートを渡すことになっているが、多様なセレクトが可能で、その量も各宿泊客が好む分量を躊躇なくオーダーすることが可能である。またメニューセレクトと言っても、選択肢を全部選んでも大丈夫な様子なので、注文次第でランチやディナーに勝るほどの豊かなブレックファストとなる。出来合いのものではなく、「出来立て」のものを、指定の時間に運んで来てくれる。それを外のテラスでも、室内のダイニングテーブルでも、好みの場所にセッティングしてくれる。さらにここではコーヒーではなく、現地でもとれるハーブをブレンドしたハーブティーがスタンダードとなっている。

この前夜までのオーダーシートによる朝食メニュー予約システムは、ゲストハウス側にとっては調理量を予め正確に予測できるという点で非常に優れている。権代（2012）が指摘するホテル厨房側の「食品ロス」の問題に解決策を与えるもので、小回りの利く小規模アコモデーションであるが故の利点と言えるのではないだろうか。

ペロポネソス半島もクレタ島に劣らず農作物が実に豊かに栽培されており、同ゲストハウス朝食のフルーツからヨーグルト、卵、ハム、チーズ、ジャム、ハチミツなど、全ての食材がここミストラ近郊の地元生産者から調達した手作りの逸品である。スパルタを眼下に遥か彼方まで広がるオリーブの樹海を眺めつつ、ビザンティンの古城の建つ山懷でゆっくりと楽しめる朝食を、ゲストハウス・マザラキは提供している。

5) 「キリマイ・ホテル ゲロリメナス」、ペロポネソス半島南部

(図4ギリシャ地図④参照)

①「オデュッセオス」の航海を彷彿とさせる海

最後の事例として、本土ペロポネソス半島のマニ地方にある小さな港町「ゲロリメナス (Gerolimenas)」の「キリマイ・ホテル」を取り上げたい。

ペロポネソス半島南部に伸びる「3本の足」と呼ばれる3つの細長い半島、その真ん中のマニ半島に入ると、左右の車窓に映る景色は一見「古代遺跡」にも見間違えるような「石の街」と変化する。このマニ地方は中期ビザンティン時代の9世紀から10世紀にかけて東方教会の宣教が盛んに行われたことか

論文

ら、あちこちに小さな古い石造りの教会が多く見られる。古いものは11世紀から12世紀建造といった教会も珍しくない。また、通り過ぎるどの集落も周囲の山々と同じ色、薄いグレーの石で築かれた家々ばかりであった。マニ半島西側にはメッシニア海が開け、真っ青な海がすぐそこに広がっているにもかかわらず、陸地の景色は灰色の岩山ばかりが続き、そのコントラストは、10年以上ギリシャに在住経験のある筆者も初めて目にする光景である。

未知の国へ足を踏み入れるような、そして何より筆者自身が心酔するギリシャ古典の代表的作品ホメロスの「オデュッセイア」において、主人公オ



写真43左、44右) マニ半島南部の街「ヴァティア」。後期ビザンティン時代からの古い街で、石造りの伝統的な街並みには、20以上もの石の塔が建てられている



写真45) マニ半島突端のテナロ岬へ向かう国道。切り立った崖と急なカーブが幾重にも続く



写真46) ギリシャ本土最南端、マニ半島のテナロ岬。ホメロスのオデュッセオスもこの沖を航行した

デュッセオスがトロイア戦争勝利後、トロイアを陥ち愛する妻ベネロペの待つイタキ島まで、幾多の困難を乗り越えて航海を続けたあの大海原が眼前にあった。

② 過疎化から脱却する契機とキリマイ・ホテルのリーダーシップ

さて、トリップアドバイザーにおいても、この地域で絶えずトップにランクインしている『キリマイ (KYRIMAI)』というホテルがゲロリメナスでは一際異彩を放っている。



写真47) ゲロリメナス港の入口。19世紀末はマルセイユへの貿易船で賑わっていた

ゲロリメナスは、今は小さな港町であるが、1880年頃の事、エーゲ海シロス島の貿易商であったミハイル・カチマンデイスと、商人であり中部マニ地方の知事でもあったテオドロス・キリミスが協力して港を整備し、うずらや鶏などを始めとするマニ地方の特産品をフランスのマルセイユに輸出するようになった。そ

れを契機に繁栄したのがこの港町である。しかし、後に大型貨物船が航行する時代に入ると、ここに寄港する船は次第に減り、20世紀後半は過疎化に悩む街と化した。

また、繁栄時には豪華な石造りの家屋が立ち並ぶ街であったにもかかわらず、1970～80年代には伝統的 stone 建築を踏襲せず、鉄筋のみすぼらしい建物が増加したことは、この美しい港町の景観を相当に損ねた。その傾向は当時のマニ地方全体に広がり、石造りの街々の貴重な景観が一様に害されていったのである。

しかし1990年代に入り、マニ地方の観光促進のためにも「景観・建築維持法」なる条例が同地域の各市で制定され、それ以後に新改築される家屋、店舗、ホテルなどは全て伝統的 stone 建築によって建造されることになった。前



写真48) キリマイ・ホテルのプールサイドから本館を撮影。19世紀末、貿易港の倉庫施設などを改修して建てられた。古城とも思わせるこの威容は、ゲロリメナス市内に新改築される石造りのホテルの追隨を許さない雰囲気

のホテルオーナーである「アレクサンドロス・キリミス氏 (Mr. Alexandros Kyrimis)」が筆者の取材に応じて述べてくれた内容である。

その後、ゲロリメナスの『キリマイ・ホテル』はその格別の風格と威容に加え、今やギリシャを代表する国際的なシェフ「ヤニス・バクセヴァニス (Giannis Baxevanis)」の直接指導による第一級のギリシャ料理が賞味できる強みから、その名は広く知られるようになり、内外から数々のホテル賞を受賞している。また同ホテルの成功にあやからうと、現在に至るまでゲロリメナス村内は勿論のこと、マニ地方一帯にもこのような石造りの豪華ホテルが次々に建設され、この地域を訪れる観光客は年々増加の一

項の「ミストラ」の条例と同様のものである。この時から、中部マニ地方の知事テオドロス・キリミスの子孫が、旧港に残っていた同家私有の倉庫などを改修に取り組み、ゲロリメナスの街では初めて、豪華な石造りのホテルを竣工させた。すなわち『キリミ家の館』という意味から『キリマイ (Kyrimai)』というホテル名が付いたという²²。この一連のヒストリーは、現在



写真49) 強い日差しに輝くホテルの石壁

途を辿っている。まさに、過疎化からの脱却、今一度地域を復興へと導いた、リーディングホテルそのものである。



写真50～53) 国際的ギリシャ人シェフ、バクセヴァニス氏の指導による、洗練されたギリシャ料理の数々

5. むすびにかえて

以上、本論にて取り上げたような小規模ホテルやゲストハウスはギリシャでは年々増加の傾向にあり、各アコモデーションがその個性的な経営戦略を以て、経済危機の最中にあっても集客数を上げている。実際に、各地をインスペクションした段階でも、各宿泊施設のすべてが満室状態であった。

筆者はこれらのホテル、ゲストハウスに共通する点を考察し、好調な経営を支える要因を以下の通り分析した。これらはまた、本論に先行する拙論(石本, 2013)の内容に共通する要因であることも注意したい。

その一つには、全て例外なく各地域の特色ある「伝統的建造物集落」を再

生させたアコモデーションであること。そしてもう一点、ユネスコの無形文化遺産に登録された地中海式食文化の枠の中で、各地域の特色ある「食」をアレンジし、宿泊客に提供しているサービスであろう。アメリカンタイプの大規模ホテルにおけるオールインクルーシブ・ステイも快適かもしれないが、しかし世界の多くの人々に不思議に共通する心理は、壊れかけた古民家や古集落が再び復元され、もう一度息を吹き返して蘇る「ロマンチックホテル」により強く魅了されるという感情である。

とりわけ、最後に取り上げたペロポネソス半島南部マニ地方の「ゲロリメナス村」における「キリマイ・ホテル」の事例は、同漁村が過疎化から脱却することができたという実に貴重なものである。その上で年々観光集客を増加させている点は、私たちも学ぶべきであろう。筆者の身近にも奈良市「奈良町」や橿原市「今井町」などが存在するが、それらの町にも「巨大モール街」とは全く違う魅力を感じるの、相通じる部分なのかもしれない。

さらに注目すべきは、本論において述べたアコモデーションの宿泊料金である。先述の各項においては、各宿泊施設の料金面には触れなかったが、夏の繁忙期であっても、実にリーズナブルな値段設定をしている。例えばミストラのゲストハウス「マザラキ」およびゲロリメナス村の「キリマイ・ホテル」は、1人1泊（朝食付）120～150ユーロ程度から客室の用意がある。そして今や世界的なデスティネーションとして名高いサントリーニ島フィラ地区の「アレッサーナ」、全室セミスイート以上というクレタ島レティムノン「アヴリ」の場合でさえも、200～250ユーロ程度から宿泊は可能である。すなわち、どれも決して「超高級ホテル」の額ではない。

その背景には、「アレッサーナ」の項における解説に代表される通り、各ホテルの厨房ではホテル近隣の主婦層を調理スタッフとして雇用し、加えて同地域の食材を最大限に使い、その土地ならではの味、そして高い鮮度のメニューを提供するという努力が一役買っていることを見逃してはならない。またそこには「常に家族を喜ばせたい」という主婦の心が繁栄されているのである。この種のシステムはまた、地域の雇用を生み出し、耕作&畜産農家、漁業関係者やワイナリーやオリーブオイル等の生産者、小売業者などを含め

た地域経済活性化にも少なからぬ効果を上げていることは言及するまでもない。すなわち、**地産池消、地域の持続可能な観光に多大な貢献を成している**のである。

また、アコモデーションのみならず、オリーブオイル工場「ビオレア社」に代表されるように、容易な大量生産でなく**良き伝統にこだわる品質追求型のビジネス・フィロソフィー**は、国を超えて尊ばれるべきものである。この種のものは、ギリシャにおいても日本においても、何処においても成功の秘訣とされるものではないだろうか。

ちょうど本論を書き終えようとしている6月下旬、時を同じくしてベルギーのブリュッセルにてEU首脳会議が行われている。そこではギリシャ国鉄をはじめとした公共セクターの民営化が具体化し始めたことがEU各国首脳の評価を得ているようである。一方、今や25%を超えるという高水準の失業率に真っ向から向き合い、これを改善に導くという難題をはじめ、現政府が抱える問題は未だ山積しているのも確かだ。しかしながら、ホテル業界をはじめとするギリシャの観光業界の一角でも本論にて取り上げたような努力が積み重ねられ、経済危機の中にあっても好調を維持し、地域経済に貢献している人々があることを注意深く見守るべきであろう。

最後に、本論に取り上げたギリシャ各地のホテル、ゲストハウス、そしてオリーブオイル工場など関係者の皆様をはじめ、様々な角度から本調査に協力してくださった方々に心からの感謝を申し上げたい。

参考文献

- ・ *Preservation & Development of Traditional Settlements (1975- 1992 Cultural Heritage Showcase, The G. N. T. O Programme*, Greek National Tourism Organisation, Athens 2009, passim.
- ・ Rena Rodolaki, *Cretan Nutrition*, Prefecture of Chania, Crete 2008-2009, passim.
- ・ *Mystras Memories impressed in marble*, Hellenic Ministry of Culture and Tourism, Athens 2010, passim.
- ・ Myrsini Lambraki, *Greek Cuisine*, Ellinika Grammatea, Athens 2002, passim.

- ・ *Museum of the Olive and Greek Olive Oil*, Piraeus Bank Group Cultural Foundation, Athens 2007, passim.
 - ・ 久保広正・海道ノブチカ編著,『EU経済の進展と企業・経営』, 勁草書房, 東京 2013, p.19-37.
 - ・ ミシュランガイド『ギリシア』, 実業之日本社, 東京 1993, passim.
- 1 石本東生,「ギリシャ・エーゲ海地域におけるトラディショナル・セトルメントの復元と持続可能な観光・発展の事例考察—サントリーニ島の現地調査を基に—」, 奈良県立大学季報第24号第1巻, 奈良 2013, p.25-57
 - 2 磯崎新, 磯崎新の建築談義 #02『アクロポリス [ギリシア時代]』, 六耀社, 東京 2001, p.82-84. エンタシスとは古代ギリシャ・ローマ建築の円柱の中ほどに付けられるわずかな膨らみ。視覚上の安定をもたらす。日本では「胴張」と言い、法隆寺の金堂をはじめとする建築物の柱はこれに属する。
 - 3 ギリシャ旅行業協会 (SETE: Association of Greek Tourism Enterprises) の公式ウェブサイト <http://www.sete.gr/> に公開されているギリシャ観光関連データを基に、筆者が作成した。(2013/6/15取得)
 - 4 ギリシャ経済危機の発生後、中国はギリシャの国債購入に興味を示し、独自の財政支援を行ってきている。2008年の北京五輪においても、古代五輪発祥の地ギリシャのオリンピアから聖火が届けられたが、既にその当時から巨大新興国中国に対してギリシャはEUにありながらも、独自に経済、観光面の関係を強化していた。
 - 5 ギリシャ旅行業協会 (SETE: Association of Greek Tourism Enterprises) の公式ウェブサイト <http://www.sete.gr/> の統計データを引用。(2013/6/15取得)
 - 6 シェンゲン協定国 (イギリスなど一部の国を除いて、ほぼEU加盟国範囲とみなされる) 外から、一旦同協定国内に入国すると、基本的に3か月以内はどの協定国へ移動しようとも、査証スタンプを押されることもない。いわば「国内旅行」同然である。そのため、現在ヨーロッパ各国の観光統計データとしては「外国人訪客数」のカウントより、各国ホテルでの宿泊数を総計するデータの方がより正確との判断から、後者を選ばれることが多くなっている。EU統計局自体も、加盟各国に「総宿泊数」を重視するよう指導している。
 - 7 これらのデータは空港、国際フェリー、陸路国境における入国審査所でカウントされるものであるが、多国を周遊する地中海クルーズの船客はカウントの対象となっていない。
 - 8 Biky Karanzavelou, <http://traveldailynews.gr/news/article/55541> *Νέο ρεκόρ στις τουριστικές αφίξεις με 17 εκατ. επισκέπτες και άμεσα έσοδα άνω των 11 δις. ευρώ το 2013*, Travel Daily News, internet edition May 30, 2013, Athens. (2013/6/3取得)
 - 9 OECD Economic Outlook -May 2013- Preliminary Version 93, OECD, 2013,

p.126.

- ¹⁰ 農林水産省公式ウェブサイト, 基本政策:「日本食文化の世界遺産化プロジェクト」<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/> (2013/6/20取得)
- ¹¹ 奈良フードフェスティバル”C’ festa” 公式ウェブサイト<http://nara-foodfestival.jp/> (2013/6/25取得)
- ¹² UNESCO 公式ウェブサイト, Lists of intangible cultural heritage and Register of best safeguarding practices, <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00559> (2013/6/20取得)
- ¹³ 石本東生,「ユネスコ無形文化遺産『地中海ダイエット』とギリシャにおける観光政策—食文化を新たな観光資源へ—」, 日本国際観光学会論文集第19号, 東京 2012, p.111-117.
- ¹⁴ ペロポネソス半島北西部の都市パトラにある国立大学。パトラはアテネ、テサロニケに次ぐギリシャ第3の都市。
- ¹⁵ ギリシャの代表的経済紙(日刊) EXPRESS Internet Edition, 6月10日版, 「エリニコ・プロイノ(ギリシャの朝食)プログラムの効果」http://www.express.gr/news/greek_tourism/715660oz_20130610715660.php3 (2013/6/10取得)
- ¹⁶ 権代三重子,「宿泊業における『朝食』の重要性と今後の方向性に関する考察」, 第27回日本観光研究学会全国大会学術論文集, 東京 2012.
- ¹⁷ Anekorama No.8, Anek Lines, Krete 2009, p.132-133.
- ¹⁸ Myrsini Lambraki, Cretan Cuisine for Everyone, Myrsini’s Edition, Athens 1998, p.25-27.
- ¹⁹ Myrsini Lambraki, Cretan Cuisine for Everyone, Myrsini’s Edition, Athens 1998, p.33-39.
- ²⁰ 石本東生,「ユネスコ無形文化遺産『地中海ダイエット』とギリシャにおける観光政策—食文化を新たな観光資源へ—」, 日本国際観光学会論文集第19号, 東京 2012, p.111-117.
- ²¹ 周藤芳幸,『ギリシャの考古学』, 同成社, 東京 1997, p.100.
周藤芳幸・村田奈々子,『ギリシャを知る事典』, 東京堂出版, 東京 2000, p.64.
- ²² Ethnos Travel Book Messinia – Lakonia, Ethnos Newspaper Edition, No.9/2012, Athens 2012, p.141.

(本論文は2013年7月10日に提出、同年8月上旬に受理されたものである)

