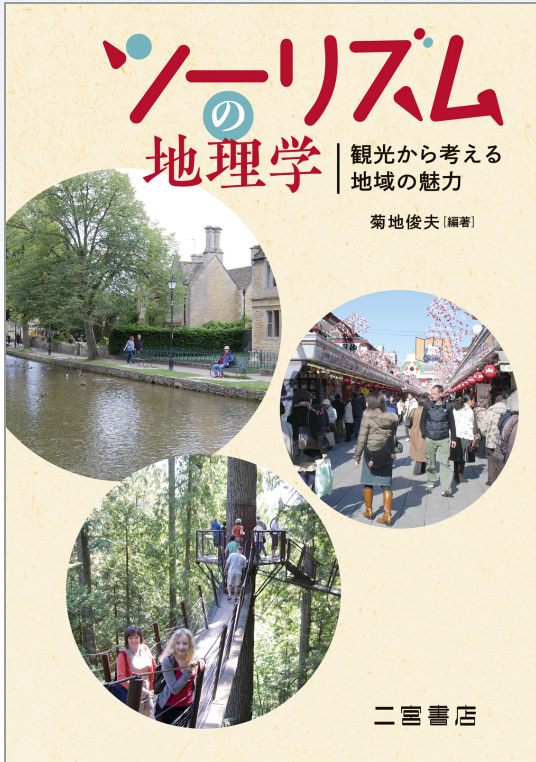


ツーリズムの地理学

- **教科書**
 - 地理A教科書
 - 地理B教科書
- **地図帳**
- **地図帳（一般向け）**
- **教授資料**
- **データブック・地理統計要覧**
- **副教材**
- **デジタル教材**
- **単行本**
 - アジア・オセアニア
 - ヨーロッパ
 - 南北アメリカ
 - 世界地誌
 - 日本地誌
 - 日本・地域研究
 - 人文地理
 - 歴史地理
 - 農業地理
 - 地形・気候・自然地理
 - 地理教育
 - めぐるシティカレッジ叢書
 - 辞典
- **地理月報**
- **地理Q&A**
- **地理ニュース**



発行日：2018年3月15日
 判型：A5
 ページ数：224ページ
 カラー口絵4ページ
 定価：本体3,200円（税別）
 ISBN：978-4-8176-0436-1

オンライン書店

- ▶ [Amazon.co.jp](https://www.amazon.co.jp)
- ▶ [楽天ブックス](#)
- ▶ [honto](#)

各種ダウンロード

関連リンク

ツーリズムの地理学 観光から考える地域の魅力

菊地 俊夫（編著）

概要

『ツーリズムの地理学』は、都市・農村・自然地域における観光を通じた持続可能な地域づくりについて、日本と世界の豊富な事例をもとに地理学的な視点で読み解いた本です。地域活性化・地域づくりのヒントとして広く活用できる観光・ツーリズムの事例を、都市地域、農村地域、自然地域の3編に分けて紹介しています。

説明

執筆者一覧

- 有馬 貴之（17章） 帝京大学経済学部
- 飯塚 遼（10章） 秀明大学観光ビジネス学部
- 大石 太郎（6章） 関西学院大学国際学部
- 太田 慧（2章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科
- 小原 規宏（9章） 茨城大学人文社会科学部
- 菊地 俊夫（序章、12、18、終章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科
- 黒沼 吉弘（17章） 大妻女子大学社会情報学部
- 小池 拓矢（3章） むつ市企画部ジオパーク推進課
- 坂口 豪（16章） 浅間山ジオパーク推進協議会
- 佐々木 リディア（14章） 首都大学東京国際センター
- 杉本 興運（4章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科
- 高木 悦郎（15章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科
- 鷹取 泰子（8章） 一般財団法人農政調査委員会
- 張 貴民（12章） 愛媛大学教育学部
- 堤 純（5章） 筑波大学生命環境系
- 沼田 真也（15章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科
- 林 琢也（7章） 岐阜大学地域科学部
- 保坂 哲朗（15章） 広島大学大学院国際協力研究科
- 矢部 直人（1章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科
- ラナウィーラゲ エランガ（13章） 首都大学東京大学院都市環境科学研究科

目次

1編 都市地域における観光研究

（東京・裏原宿におけるアパレル小売店の集積に関する研究、東京・隅田



川における河川交通の変遷と観光の可能性, 東京・小平市におけるオープンガーデンの活用と地域資源との連携ベルギー・国際都市ブリュッセルにおけるMICE, オーストラリア・メルボルンのセグリゲーションに基づく文化観光の発展, カナダ・沿海諸州におけるアカディアンの文化と観光の発展)

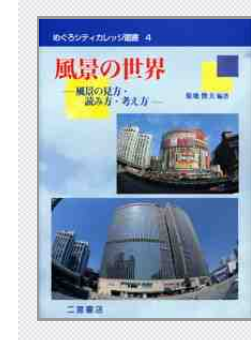
2編 農村地域における観光研究

(東京都における観光農園の立地と果樹園経営の持続性 / 大都市遠郊にお
[続きを読む](#)

関連書籍



観光を学ぶ
楽しむことから始まる観光学
菊地 俊夫 (編・著)



風景の世界
風景の見方・読み方・考え方
菊地 俊夫 (編・著)



食の世界
私たちの食を考える
菊地 俊夫 (編・著)

[↑ このページトップへ](#)

メルボルンのセグリゲーションに基づく文化観光の発展

堤 純

はじめに

ギギギーと古い板バネ式の台車音を響かせながら街中をゆっくり走る茶色のトラム（写真1）。メルボルンの都心地区をゆっくり走る観光用のトラムである。このトラムは無料で運行されており、メルボルンの都心にあるフリンダースストリート駅、サザンクロス駅、メルボルンセントラル駅などの主要駅を結ぶほか、キャプテンクックの生家に近いフィッツロイ庭園、湾岸開発地区であるドックランズなどを1周約1時間で結んでいる。このトラムの中では、各停留所に近い観光名所について適時適所で解説が流れる。



このトラムの中では、449万人（2016年）が暮らすメルボルン大都市圏に170以上のエスニック・グループが認識されていること、それらのグループの多くが大都市圏内でレストランを開いていることなど、メルボルンの多文化性を強調した解説がスピーカーから流れてくる。特筆すべきは、メルボルンはしばしば「レストラン・キャピタル」と称されることである。これは、レストランの多様さと味にかけては首都であるという意味であり、他にも「グルメ・キャピタル」、



「culinary/台所・キャピタル」¹⁾などとも呼ばれている（写真2）。レストランの他にも、独特なエスニック食材を扱った食材店も数多くあり、そうした店には本国の情報を伝えるフリーペーパーなども置かれている。メルボルンでは、街中を30分ほど歩くだけで、多様なエスニック景観に出会うことができる。

メルボルン大都市圏における多文化社会とセグリゲーション

セグリゲーションとは、宗教や言語などの文化的な特徴によって、あるいは所得に代表される経済的状况によって、特定のエスニック・グループがまとまって集住し、他のグループとは住み分けられている状況を表す用語である。世界的にみても、人口100万以上の大都市圏においてはエスニック・グループごとの明瞭な住み分けがみられることは珍しくなく、メルボルンもその例外ではない。

¹⁾ <https://www.standard.co.uk/lifestyle/travel/why-melbourne-is-australias-gourmet-capital-a3505471.html>（2017年11月15日最終閲覧）

メルボルン大都市圏における多文化社会の特徴を把握するため、大都市圏居住者の出身国と家庭で使用する言語に着目し、それぞれ上位 10 位までの状況と、それぞれ 2006 年からの 10 年間の変化を指数で示したものが表 1 である。大都市圏居住者の出身国として最も多いのはオーストラリアの 59.8%であり、非回答を除く残りの 33.9%は外国生まれの移民である。イギリスやニュージーランドのように、オーストラリアと文化的に近い国のほか、インド、中国、ベトナムなどのアジア諸国の出身者数も多く、これらの国々の出身者数は 2006 年～2016 年の間にさらに数を増やしている。とくに、インドと中国の出身者は 2006 年時点では 5 万人前後だったものが 2016 年にはインド 161,078 人、中国 155,998 人となりそれぞれ約 3 倍にまで急増している。次に、大都市圏居住者の家庭で使用する言語についてみると、2016 年の時点で英語しか話さない人の数は 2006 年比の指数で 111 となり 1 割ほど増加していることがわかるが、大都市圏全体の人口が 2006 年の約 365 万人から 2016 年の 449 万にまで約 84 万人増加したことから、割合では 68.5%から 62.0%へと 6.5 ポイントの減少となっている。ギリシア語やイタリア語といった、1950 年代～1960 年代にオーストラリアに渡った移民とその子孫が家庭では母国語を使用しているものの、移民の世代が 3 世や 4 世になるにつれて徐々に英語のみの話者へと移行しつつある様子が読み取れる。その一方で、2006 年時点に比べて 2 倍近い数に増加している中国語はもちろん、アジア系の言語を話す移民が 2006 年～2016 年の間に急増していることがわかる。

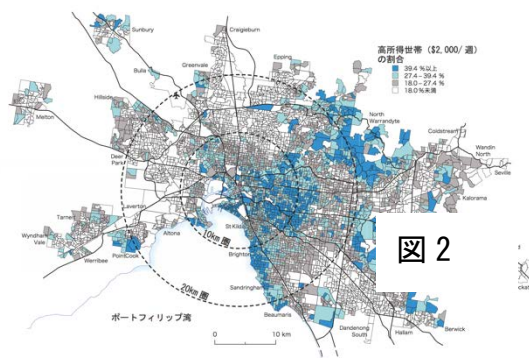
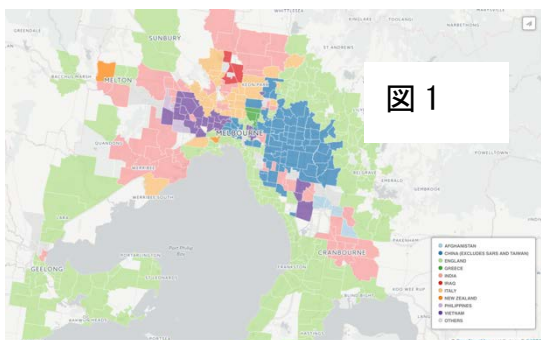
順位	出身国	人数	割合	2006年 =	順位	家庭で使用する言語	人数	割合	2006年 =
				100とす					100とす
1	イギリス	162,962	3.6%	102	1	中国語	280,015	6.2%	198
2	インド	161,078	3.6%	317	2	ギリシア語	107,386	2.4%	94
3	中国	155,998	3.5%	285	3	イタリア語	101,849	2.3%	84
4	ベトナム	79,054	1.8%	136	4	ベトナム語	101,388	2.3%	143
5	ニュージーランド	78,906	1.8%	149	5	アラビア語	76,273	1.7%	141
6	イタリア	63,332	1.4%	85	6	パンジャビ語	52,767	1.2%	675
7	スリランカ	54,030	1.2%	176	7	ヒンディ語	49,446	1.1%	280
8	マレーシア	47,642	1.1%	163	8	シンハリ語	36,279	0.8%	218
9	ギリシア	45,618	1.0%	87	9	スペイン語	33,664	0.8%	144
10	フィリピン	45,157	1.0%	183	10	トルコ語	30,306	0.7%	109
	その他	626,477	14.0%			その他	581,565	13.0%	
	非回答	280,877	6.3%			非回答	253,085	5.6%	
	オーストラリア	2,684,080	59.8%	114		英語のみ	2,781,188	62.0%	111
	合計	4,485,211	100.0%			合計	4,485,211	100.0%	

(オーストラリア統計局のデータをもとに作成)

図 1 はメルボルン大都市圏における近年のセグリゲーションの傾向を示したものであり、具体的には 2016 年の国勢調査結果に基づいて外国出身者の分布を示したものである²⁾。この図は、あく

²⁾ https://fairfax-data.carto.com/viz/bdcb4dce-42b0-4234-a797-12b9672ec1d1/embed_map

までも、外国出身者の中でどの国の出身者が多いかを地区別に示したものである。図中に MELBOURNE と書かれた地区の周囲では、ベトナム、中国、イタリアそしてイギリス出身者が大多数を占めてい



る。それらの地区の外側にはインド出身者が多い地区、さらにはフィリピンやアフガニスタンの出身者が比較的多いことがわかる。メルボルン大都市圏における高所得者の分布を示した図2によれば、都心から10km圏内には高所得者³⁾が多く、さらに東方から南東にかけては20km郊外まで、さらに一部では30km郊外までも高所得者の多い地区が分布している。また、南東部の海岸部一帯にも高所得者は多く暮らしている。図2と対照しながら図1をみると、「移民の多い地区には高所得者は少ない」というステレオタイプなイメージとは対照的に、イギリス系と中国系の移民が多くみられる地区は高所得者が多い傾向も確認できる。

移民の増加とエスニックビジネスの増加



移民の増加により、近年めまぐるしく変化している地区をいくつかみてみよう。メルボルンの都心から北に約20kmに位置するコバーク (Coburg) 地区周辺では、近年ではイラク出身者が急増している。中でもロックスバラパーク (Roxburgh Park) 地区の人口20,494のうち、18.1%がイラク、5.8%がトルコ、2.8%がインド、2.5%がスリランカの出身者で占められ、オーストラリア生まれは48.8%にすぎない。イラク出身者が増えた直接のきっかけは2003年に勃発したイラク戦争であり、知人や親戚を頼って紛争地域を逃れてきた人たちがオーストラリアに移民として渡って来た。イスラム教徒の割合が高くなると、イスラム法にのっとって適正に加工処理された食材を扱うハラール

(2017年11月15日最終閲覧)

³⁾ 世帯収入で週給2,000豪ドル (≒19万円, 年収約1,000万円, @95円/豪ドル換算)。

の店が増える（写真3）。ハラールの店で提供されるものは、イスラム教徒に限らず誰でも食することができる⁴⁾。ハラールの食品には、ラム肉や鶏肉を材料としたケバブ、魚料理、ベジタリアン料理なども含まれるため、イスラム教徒以外にも健康志向からハラールの店を利用するケースもある。同様の例は、メルボルンの都心から南東に約30kmに位置するダンデノン（Dandenong）地区においてもみられる。周辺に工場地帯をかかえるダンデノン地区は、2000年ごろにはインド出身者が外国出身者としては最多であったが、ソマリアやスーダンなどのアフリカの紛争地域からの移民が増加している。2016年の国勢調査によればこの地区の人口は27,080であるが、アフガニスタンの出身者が12.9%を占めており、オーストラリア生まれは30.9%に過ぎない。移民の主要な出身地は時代によって変わるものの、ダンデノンはメルボルン大都市圏の中でも最も多様なエスニック・グループが暮らす郊外の一つである（写真4）。

多文化とエスニックレストラン

多文化共生都市であるメルボルンにおいて、歴史的な観点から、また集積規模の観点からもチャイナタウンは重要である。1850年代中盤には最初の中国人が今日のチャイナタウンの周辺で商売を始めたという記録がある⁵⁾。1901年にオーストラリア連邦が成立した際に、最初の法律として移住制限法（Immigration Restriction Act）が制定され、白豪主義がスタートした（竹田，2000）。中国からの移民への風当たりはとくに強かったが、当時の中国系移民はそんな情勢下でも力強くメルボルンに根付いて歴史を重ねてきた。今日のメルボルンのチャイナタウンには、北京、上海、広東、四川の4大中華料理はもちろん、さまざまな中華料理店が軒を連ねている。また、中国系移民の歴史と文化を展示した澳華博物館もあり、観光客も多く訪れている。中国の正月にあたる春節を祝う時期には、獅子舞が練り歩くほか、あちこちで爆竹の音が鳴り響く（写真5、写真6）。



⁴⁾ 日本ハラール協会のホームページによる <https://jhalal.com/halal>（2017年11月15日最終閲覧）。

⁵⁾ Chinese-Australian Historical Images in Australia (CHIA)のホームページによる <http://www.chia.chinesemuseum.com.au/biogs/CH00015b.htm>（2017年11月15日最終閲覧）。

メルボルンの都心を南北に走るスワンストーン通りの一带は、メルボルンの中でも最も観光客の多い地区の一つである。ここには、彼らを顧客とする多様なエスニックレストランが集積している。**写真7**には、インドネシア、台湾、タイ、ベトナムなどの各国料理屋が並んでいる様子が写っている。スワンストーン通りの周辺にはカフェも多く、他にもストリートミュージシャンが路上ライブを行ったり、アーティストが道路の舗装面に即興で絵を描いたりする光景は珍しくない。ここは、観光客もしばし足を止める賑やかな空間である。

メルボルンの都心部にはホテルやコンドミニウムが多く立地しており、日本人も多く訪れる場所の一つである。フードコートには必ずといってよいほど寿司ロール（太巻き寿司）が売られていたり、格式高い日本食レストランではオーストラリア産の食材をふんだんに使った高級寿司も楽しめる。そんな中、メルボルンでは日本式のラーメン店の出店ブームが起きている。メルボルンにはアジア系移民も多いことから、前述のスワンストーン通りに行けば麺類だけでも多様なバリエーションが楽しめる。こうした「麺類激戦地」においても、ダシやスープ、麺のコシにこだわる本格的な日本式ラーメン店は、確実にメルボルンっ子の胃袋をつかんでいる。本格的な日本式ラーメン店はメルボルンでは増加傾向にあり、それぞれの店が新たな名所にもなりつつある（**写真8**）。



伝統的なカフェとレストラン

こうしてみると、メルボルンでは「エスニック」⇔「アジア」という印象が確かに強い。しかし、アジア系移民が増加し始めたのは、白豪主義が終結した1970年代半ば以降の話である。それ以前には、1950年代～1960年代にかけてはイタリアやギリシア、クロアチアなどの旧ユーゴスラビアなどから多くの移民がメルボルンにやってきた。メルボルンの都心部の街区から北に1kmほど所にはライゴン通りがある。ここは言わずと知れたイタリア人街であり、カフェやレストランが軒を連ねるメルボルン随一のグルメストリートになっている。また、都心近くのビクトリアマーケットでは、伝統的な食材を多く手に入れることができる。例えば、メルボルンではチーズやサラミ、ドライフルーツ、ナッツといったアンティパスト（オードブル）は身近な食材である（**写真9**）。ビクトリアマーケットのみならず、サウスメルボルンマーケット、プラーランマーケットなど、こうした伝統的なマーケットで食材を買い求める習慣は健在である。こうしたマーケットではコーヒー

豆、ワインなどの嗜好品も豊富な品揃えを誇っている。こうした伝統的なマーケットに行けば、伝統的な食文化の一端を垣間見られる点は興味深い。



写真 9



写真 10

ところが、メルボルン大都市圏では、都心を離れて車で小一時間程度の郊外に出ると、これまでみてきたような多様なエスニック的な景観は一変する。メルボルンの開拓は1835年にまで遡るが、その後1950年頃までは移民の出身国はイギリスおよびアイルランドからが主であった。郊外に出ると、そこには古き良きイギリスの植民地時代から続く伝統的な景観が広がっている。そして、郊外に出かけた時には、食のバリエーションが極端に少なくなることを覚悟しなければならない。サンドイッチ、バーガー&チップス、ミートパイの3大メニューの他の選択肢は、ロードサイドのファストフードぐらいである。この状況はイギリスの農村部とよく似ている。そんな中、日曜日に郊外を散策していると、中小の街で定期的な日曜市を開催している場面に出くわすことがある。地元で採れた生鮮野菜を売る店やオーガニックフードを売る店に混じって、スコーンを売る店も比較的良好に見かける（写真10）。スコーンはイギリスを代表する伝統的なお菓子であり、モーニングティーやアフタヌーンティには必ず登場する。砂糖のたっぷり入った生クリームや、脂肪分が多くてより濃厚なクロテッドクリーム、その上にさらにたっぷりのジャムをかけたスコーンを見かけると、ここがイギリスの食文化を受け継いできたことに改めて気づかされる。

おわりに

メルボルンはオーストラリア随一の多文化共生都市である。これは、19世紀以降にイギリスとアイルランドを中心にヨーロッパから渡ってきた移民の主要な上陸港であったからである。1970年代中盤以降にアジアの国々からの移民が増えてからも、メルボルンは依然として移民の主要な入り口であり続けている。近年の例では、堤・オコナー（2008）が示すように、オーストラリアで最も多くの留学生が暮らす街としての顔も持っている。大学生だけをとっても約5万人の留学生が暮らす状況は、世界的にみてもトップクラスである。

このように、絶え間なく移民の流入が続いてきたメルボルンにおいては、確認されているだけでも170以上のエスニック・グループが暮らしている。イギリス・アイルランドからイタリア・ギリシア、そして東南アジアや中国、さらには中東やアフリカの紛争地域へと移民の出身国のトレンドは変わってきたが、世界の他の大都市と同様に、メルボルンにおいても産業地区の周辺には移民が多く集まる傾向が確認できる。そして、移民が多く暮らす地区においてはエスニックビジネスの増

加も顕著にみられる。

最後に、エスニックセグレーションが進むメルボルンのような都市において観光地域調査をする場合の Tips を紹介しておきたい。本章では主としてレストランや食の事例を多く取り上げてきたが、他にも教会や寺院といった宗教的な特徴に着目することもエスニックセグレーションの調査の常套手段である。まずは多様性や相違性に着目して情報収集を進めた上で、後に似たような社会的・文化的環境の都市と比較することで、事例都市の特徴もより一層と鮮明に明らかにできるだろう。

【参考文献】

- 竹田いさみ (2000) : 物語オーストラリアの歴史—多文化ミドルパワーの実験. 中公新書.
- 堤 純, オコナー・ケヴィン (2008) : 留学生の急増からみたメルボルン市の変容. 人文地理, 60, pp. 323-340.

コラム BYO とワインとエスニック料理

メルボルンをはじめ、オーストラリア各地のレストランの入り口では、BYO と書かれた看板を目にする機会が多い（写真 11）。BYO とは Bring your own (bottle) の意味であり、自分好みの酒類の持ち込みが認められるレストランのことである。1990 年代頃まではオーストラリアのレストランでは、一部の高級店を除けば酒類の提供を許可される店が少なかった。そこで、食事と一緒に酒類を飲みたいという客のニーズに応えるために考案された仕組みが BYO である。持ち込んだ酒類についての持ち込み料金は、全く無料のケースから、ごく少額の「グラス代」（1 人あたり 1～数ドル程度）がかかるケースまでまちまちである。オーストラリアでこの看板を見つけたら、ぜひ試してみるべきことは、オーストラリアワインを食事とともに楽しんでみることである。BYO の看板を掲げた店の近くを探せば、必ず酒類を販売するボトルショップがある。自力でボトルショップを見つけられなかった場合はレストランの店員に尋ねればよいだろう。

オーストラリアではビールの人気は安定しているが、ビールと同等かそれ以上に人気がある酒類はワインである。ワインと料理の組み合わせは、ナイフとフォークを使ってイタリアンやフレンチのコース料理を食べる場合だけでなく、中華料理でも、ベトナム料理でも、タイ料理でも、そして日本料理の代表の寿司であっても当てはまる。実際に BYO の店に入ったら、他の客の様子も観察してみしてほしい。箸を上手にを使って麺類や餃子をすすりながら、グラスでワインを楽しむ客がかなり多いことに気がつくだろう。「豪」に入っては「豪」に従え。オーストラリアのレストランに入ったら、レストラン・キャピタルならではの多様なエスニック料理とワインのマリアージュを楽しんでみてはいかがだろうか。



写真 11

(堤 純)

- 写真1 メルボルンの観光アイコン・フリンダースストリート駅前を走る観光用トラム
(2016年2月 堤撮影)
- 写真2 メルボルン都心部の路地裏に広がるカフェ街
(2014年2月 堤撮影)
- 写真3 イラク系移民の増加が著しいコバーク地区のハラールショップ
(2017年8月 堤撮影)
- 写真4 アフガニスタン系移民の増加が著しいダンデノン地区の中心街
(2015年2月 堤撮影)
- 写真5 メルボルンのチャイナタウン
(2016年2月 堤撮影)
- 写真6 チャイナタウンにおいて春節を祝う獅子舞
(2010年2月 堤撮影)
- 写真7 賑やかなスワンストン通り
(2016年2月 堤撮影)
- 写真8 アンティパスト（オードブル）を売るイタリア系食材の店
(2016年2月 堤撮影)
- 写真9 メルボルン都心部に開店した日本式ラーメン店
(2015年3月 堤撮影)
- 写真10 メルボルン北郊のワラン（Wallan）の日曜市で売られるスコーン
(2017年9月 堤撮影)
- 写真11 メルボルンのベトナムレストランで掲げられているBYOの看板
(2012年7月 堤撮影)