

スペイン視察研修報告書

2025年12月25日

和歌山商工会議所地域開発委員会

I 視察概要

1 目的

世界屈指の美食の街「サン・セバスティアン」を含むスペインへの視察研修を実施し、食と観光を連携させた地域のブランド構築と地域の活性化を学ぶ。

2 日程

令和7年10月19日(日)~25日(土) 7日間

3 訪問都市・視察先

ビルバオ、サン・セバスティアン、バルセロナ

4 参加者(12名)

檜畑直尚氏(地域開発委員会委員長 視察団団長 株式会社南北)

岡田亜紀氏(菱岡工業株式会社)

檜畑友洋氏(株式会社南北)

島由佳子氏(有限会社ViVifala 島ゆかこ)

杉本吉史氏(南海電気鉄道株式会社)

竹村克治氏(初島電設株式会社)

豊田英三氏(ユタカ交通株式会社)

西平都紀子氏(株式会社信濃路)

藤田元人氏(株式会社あおぞらケアセンター)

奥智香子氏(奥智香子税理士事務所)

山本進三氏(株式会社ヤマシン)

大川伸也(和歌山商工会議所)

5 コーディネーター(ビルバオ、サン・セバスティアンに同行)

山口純子氏

1995年よりスペインに在住、サン・セバスティアンに居住

料理学会の通訳、日本のマスコミの取材コーディネーターに従事

レストラン研修や旅行の手配を行う。

共著「スペイン美食の旅」(コロナ・ブックス平凡社)

協力「人口18万人の街がなぜ美食世界一になれたのか」(高城 剛氏著 祥伝社)

6 視察・研修

(1) ビルバオ

ア ビルバオの概要

スペイン北部のバスク地方にある都市(行政区としては 40 km²、人口約 35 万人)で、鉄鋼業や造船業で栄えた工業都市であったが、現在は、芸術と文化が融合した観光都市として変貌を遂げている。これは、「ビルバオ効果」と呼ばれ、都市再生のモデルとされている。特に、ロサンゼルスを本拠地に活躍したカナダ出身の建築家で、日本では、神戸港のメリケンパークに龍高さ 22m の巨大な鯉のオブジェ（フィッシュダンス）を設計したことで有名なフランク・ゲーリーの作品であるグッゲンハイム美術館は、街のシンボルとなっており、世界中から注目をされている。

イ BILBAO Ria 2000(訪問)

BILBAO Ria 2000(ビルバオ リア 2000)は、衰退した工業地帯を芸術・観光都市に再生し、管理することを目的に、1992 年に行政のコミットメントから設立された非営利企業である。



BILBAO Ria 2000 入口



説明いただいた
Irene Delgado 氏(左)
(右は山口純子氏)



BILBAO Ria 2000 議場

・ Irene Delgado 氏(観光通訳ガイド)から説明された主な内容

- ①1980 年代には、これまで経済を支えていた鉄鋼業、造船業が衰退し、市の収入が減少。また、市には都市計画はなく、公害が激しく、時代遅れの設備のみで動いていたことから、収入減と失業率が 30%という状況になった。さらに、移民を受け入れていたにも関わらず、人口減少が続いた。
- ②再生の第一段階としては、重工業で汚染された川の水質改善から始まり、川の周辺が開発された。特に、市街の交通を妨げていた河川には 14 の橋が建造された。

- ③1987年に都市再生プランが作られ、まずは、バスや地下鉄などの交通インフラ整備が開始された。また、新しい手法（発想の転換）を取り入れようとした。
- ④1990年代までは、観光業という概念がなかった。そういった中で、1992年にBILBAO Ria 2000が設立された。
- ⑤BILBAO Ria 2000は、国のSEPEs(住宅省)25%、ビルバオ港湾局10%、ADIF(私鉄)15%、バスク行政(バスク政府15%、ビスカヤ州議会15%、ビルバオ市議会15%、バラカルド市議会15%)などで構成されている。
- ⑥BILBAO Ria 2000の役割は、ビルバオの再開発と行政・企業が上手く発展していくことをお手伝いすること。
- ⑦経済危機の時は、倒産する企業から土地を収めさせ、80%がビルバオ市のものとなったことから、開発は容易であった。また、その土地を払い下げることにより利益を得て、事業の財源とした。
- ⑧工業地帯であったところを公園にし、鉄道の線路を全て地下に収めた。
- ⑨グッゲンハイム美術館など、ビルバオ市内の建築物は、世界の有名な建築家にお願いした。また、その建築家を選んだのは市役所職員である。
- ⑩BILBAO Ria 2000の議長はビルバオ市長で、議会と一致団結で物事を進め、入札はしないなど、非常にスピード感を持って再生に取り組んだ。
- ⑪BILBAO Ria 2000のモデルはなく、世界で初めて考案したことから、全世界から視察に来てくれている。ただし、都市計画の民間団体、米国のアレゲニー地域開発会議(Allegheny Conference on Community Development: ACCD)などとは、情報共有を行っている。

ウ ビスカヤ橋(視察)

ビスカヤ橋は、高所の橋からゴンドラを吊るして、そのゴンドラに人や車を乗せて運ぶ「運搬橋」という特殊な橋で、エッフェル塔の建築で有名なギュスターヴ・エッフェルの弟子であるアルベルト・パラシオによって設計され、2006年に世界遺産に登録されている。また、この橋は、ビルバオ郊外にあるネルビオン川（イバイザバル川）に架かる橋で、二つの地区(ポルトウガレテ地区とゲチョ地区)を結んでおり、今もなお、人々の貴重な交通手段となっている。

この橋の最大の利点は、海上交通の妨げになることなく人や車を運べることで、長さが164m、水面からの高さが45mである。ゴンドラは、およそ2分かけて、最大6台の車、300人を運ぶ。また、高所の橋は歩いて渡ることができる。

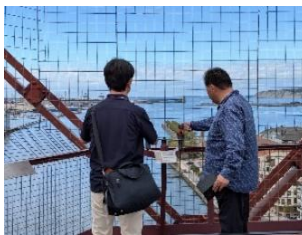
私たちは、ゴンドラでの往復と高所の橋を歩いて渡るといふ二つの経験をさせていただいたが、上部の橋は、板が敷き詰められたもので、板と板の間から下の川が見え、高所恐怖症の者にはとても怖い経験となった。



地上から見た
ビスカヤ橋



設計家の銅像



高所の橋からの眺望



お土産品

エ ビルバオ効果

ビルバオ効果は、グッゲンハイム美術館という革新的な建築物を核とした都市再生プロジェクトにより、衰退した工業都市から文化・観光都市へと奇跡的な復活を遂げた事例を指し、一つの象徴的な建築物が契機となり、都市全体を活性化させる現象を表している。プリツカー賞受賞者の作品が並ぶ市街地は、壮大な美術館を思わせる。

- ①グッゲンハイム美術館(フランク・ゲーリー)周辺、
- ②メトロの駅(ノーマン・フォスター)
- ③ズビズリ橋(サンティアゴ・カラトラバ)
- ④イソザキ・アテア(磯崎新)、⑤高層ビル(シーザー・ペリ) など



①グッゲンハイム美術館



①パピー(ジェフ・クーンズ)



①ママン(ルイズ・ブルジョア)



②地下鉄



③ズビズリ橋(前方)

④インザキ・アテア(後方のビル)



⑤高層ビル

(2) トロサ カサフリアン(訪問)

スペインバスク州ギプスコア県の基礎自治体であるトロサ(人口約 18,000 人)にあるカサフリアン。1954 年、フリアン・リヴァス氏によってトロサに誕生した名店。マティアス・ゴロチャギ氏によって引き継がれ、独自の火入れ方法を確立。世界中の食通が訪れる炭火で焼き上げる骨付き肉「チュレタ」専門店。その実力は数々の評価に裏付けられ、2025 年には World Steak 101 世界第 7 位、2024 年にはスペインの権威あるレプソルガイドで 2 Soles (ミシュラン 2 つ星相当) を獲得している。

株式会社 WDI JAPAN(東京都)のプレスリリースにより、2026 年までに東京での開業が計画されているとの発表が行われている。



トロサの街並み



オリア川周辺で記念撮影



入口前



炭窯で焼かれるステーキ



チュレタと呼ばれる
骨付きステーキ



赤ピーマンのコンフィ

(3) サン・セバスティアン

ア サン・セバスティアンの概要

サン・セバスティアンは、スペインバスク州ギプスコア県の基礎自治体で、ギプスコア県の県都である。また、フランスとの国境からの距離が約 20 km、人口が 18 万人の都市である。主要な経済活動は商業や観光業であり、スペインで著名な観光地のひとつとなっている。世界中の人が、「美食(ガストロノミー)の街」を目指して訪れる。

「美食の街」サン・セバスティアンには、ミシュランガイドに掲載される有名レストランが複数あり、人口一人当たりのミシュランの星の数は世界一である。また、旧市街のバルで提供されるピンチョス(小皿料理)の発祥地であり、さらに、美食倶楽部という会員制の集まりが 100 軒以上存在している。



ホテルから見たコンチャ湾



雨に煙るバル街



ピンチョスを提供するお店



バル街のレストランにて



街を走るバス



ギプスコア広場

イ ギプスコア飲食業組合(訪問)

ギプスコア飲食業組合は、スペイン北部に位置するバスク州 ギプスコア県において観光と飲食業界を代表する組合として1977年に発足

・Ane Ruiz Pozueta 氏(同組合事務局長)から説明された主な内容

- ①現在の会員数は、約1,000。組合の主な業務は、組合員の従業員の方に立派なプロになってもらう。(研修実施)、競争力を付ける、正真正銘(本物)であるということを守っていく、行政との窓口になる、美食観光地のプロモーションを行う、次世代の人を発掘し、支えること。

- ②ギブスコア県には 4400 軒の飲食業があり、そこで 26,000 人の方が働いているが、組合員の半数の経理を任されており、県内の飲食業界全体の給与計算の 20% を実施しており、それが組合の大きな収入源(全体収入の 45%)となっている。
- ③これまでに、美食の街ということが、様々な媒体(フォーブス、ニューヨークタイムズ等)で称賛されており、それが直接観光に結びついている。
- ④ギブスコア県の 70 万人に対して、18 個の星(ミシュラン)があり、世界で一人当たりの星の数が一番多い。また、食材を作っているところと料理を提供するところが非常に近く、美食を求めて来られた方は食材を作っているところ(バスク料理は、ビスケー湾と肥沃なエブロ谷からの豊富な産物の影響を受けている。)も訪問でき、旅の楽しみが広がっている。
- ⑤行政に対する要望の一つとして、大きなフランチャイズを入れなくて、というようなことを要望している。
- ⑥会員の経理状況等をデータとして蓄積しており、従業員の給料を上げていいのか、販売価格を値上げできるかどうかなどの指導を行っている。
- ⑦コロナの時は本当に大変で、補助金交渉は私達が全て行った。ロックダウンにより、私たちは 1000 店のうち 700 店が閉めると思ったが、結果的に、数%しか店を閉めなかった。むしろ、そこから 2、3 年後に閉店する店が多くなった。
- ⑧現在、組合の従業員は 32 名中 17 名で、そのほか、労務、弁護士プロモーション担当などであるが、発足当時は 2 名であった。
- ⑨当組合は、韓国、メキシコ、チリ、ペルー、コロンビアの 5 か国 7 校と連携している。
- ⑩やったことを外に伝えていくための広報活動にはとても力を入れている。広報をしないなら、イベントをしても意味がないと思っている。



玄関受付



左がご説明いただいた
Ane Ruiz Pozueta 事務局長



組合前で記念撮影

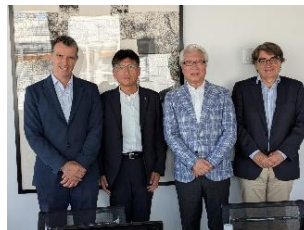
ウ ギプスコア県商工会議所(表敬訪問)

・ JAVIER ZUBIA 氏(同商工会議所事務総長)から説明された主な内容

- ①ギプスコアは、バスク地方の中心部に位置するヨーロッパの戦略的な地域にあり、大西洋へのアクセスにおける経済主体を結ぶ結節点の中心にある。
- ②工業のまちから、サービス業・飲食業のまちに移行しつつある。ただし、依然として工業も重要な産業分野であり続けるだろう。
- ③観光のまちにどうやってシフトしていくかが問題で、そのためには良いプロジェクトが必要だが、簡単なことではない。
- ④人手不足と人件費の高騰は、日本と同じ課題



榎畑委員長からのあいさつ



写真右が JAVIER ZUBIA 事務総長



商工会議所外観

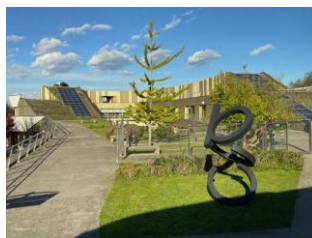
エ バスク・クリナリー・センター(外観のみ見学)

バスク地方で活躍するシェフたちは、料理をすることが他の学術研究のような社会的地位を持ち、医学や建築学のように大学資格になることを望んでおり、そういったことを踏まえ、2011年にバスク・クリナリー・センターという4年制の大学(モンドラゴン大学の学部の一つという位置づけ)が開校されることとなった。現在では、学士だけではなく、修士・博士号も取得可能。

2024年11月には、バスク・クリナリー・センターの次世代教育・事業共創プラットフォームが、日本の東京建物株式会社と共同で、初の国際拠点である「Gastronomy Innovation Campus Tokyo」(ガストロノミー・イノベーション・キャンパス東京)を東京駅に近い東京建物八重洲ビル内に開設している。



センター外観



センター外観2



記念撮影

オ 「Arzak」 アルサク(訪問)

40年ほど3つ星をずっと維持しているレストラン「Arzak」。きれいに磨き上げられた厨房に25名の料理人。ソースに数種類の色のアントシアノが添えられ、味や香りの変化と美しさを堪能できる。食材は、地元で親しまれているものが中心である。

新バスク料理



Arzak(アルサク)厨房



カ 美食倶楽部(見学)

美食倶楽部は、仲の良い男性同士が集まって料理をし、楽しむところであり、入会資格や会則は厳しく街中に点在する倶楽部は看板もなく、旗を立てているのみで、存在すら気づかれにくいですが、サン・セバスティアンでは100軒以上が存在している。

今回、山口コーディネーターの配慮で、山口氏が入会している「美食倶楽部」特別に見学させていただき、山口氏が用意してくれたバスクチーズなどを堪能した。



控えめな標示



厨房



山口さんが用意してくれた生ハムやバスクチーズなど

(4) バルセロナ

ア バルセロナの概要

バルセロナ市は、スペイン王国の北東部カタルーニャ州の中心に位置し、人口約165万人、面積101.4 km²の、首都マドリードに次ぐ第二の都市である。

公共交通、駐車場、ゴミ収集などの行政サービスにICT（情報通信技術）を導入し、リアルタイムで大気、騒音などの生活環境の状況をモニタリングすることで、市民生活の向上を目指しているスマートシティとしても有名である。

主な産業は観光で、建築家アントニ・ガウディの作品群、サグラダ・ファミリア、カサ・ミラ、カサ・バトリョなどがある。

ガウディ建築



サグラダ・ファミリア



カサ・ミラ

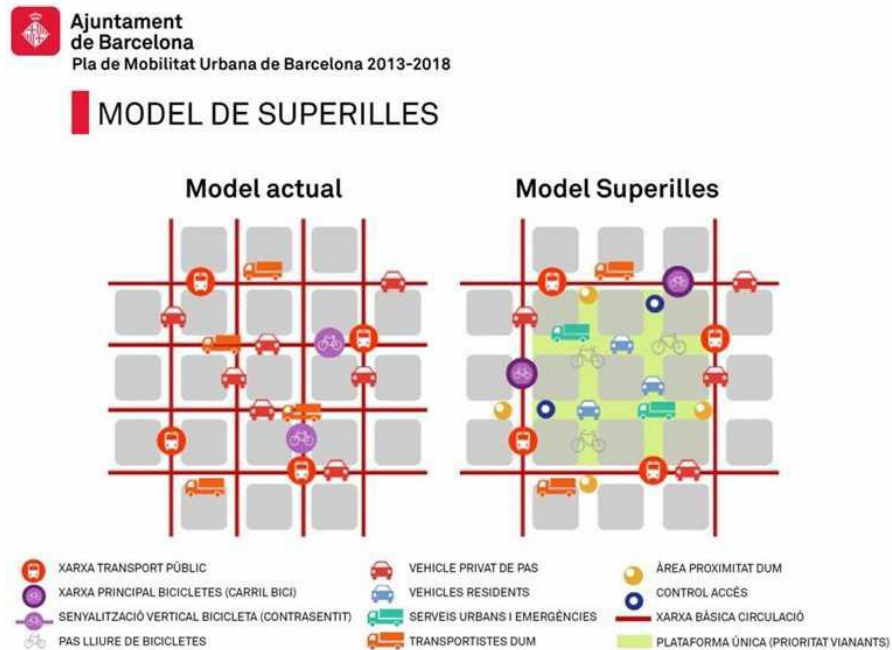


カサ・バトリョ

イ バルセロナ市の都市計画の取組

バルセロナ市は、人と環境にやさしい「スーパーブロック」の形成、脱炭素社会の形成など、世界中から注目される都市計画を進めている。

- ①都心部の道路空間を見直し、街区内への自動車の流入をコントロールして、歩行者専用道路と新たな公共空間を作るスーパーブロック計画を進めている。



都市モビリティ計画 2013-2018 (バルセロナ市役所) から抜粋

- ②2030 年までのカーボンハーフ、2050 年までのカーボンニュートラル達成に向け、市民との協働により、積極的なエネルギー転換政策や交通部門の脱炭素施策、CO₂吸収源である「みどり」の創出など、気候危機に対する包括的かつ具体的な施策に取り組んでいる。



歩行者優先になり、車は許可車のみ速度制限の上で一方通行



交差点が歩行者優先で憩いの場に



植栽升

ウ スペイン(バルセロナ)の1日の生活リズム

・Ana Isabel Via 氏(現地ガイド)から聞いたもの

起床	6時30分頃
朝食	7時~9時
就業	9時前後
おやつ	11時頃
就業	おやつ後、13時~14時頃まで
お昼休憩	14時~16時頃(家に帰って昼食とお昼寝) ※ワインも飲む
就業	16時~17時
おやつ	17時~18時
就業	18時~20時
夕食	21時~24時頃
就寝	23時~翌1時頃

※1日5食

※19時前の外食は難しい。まだ、空いていないところもある。

※睡眠時間は短い、ストレスがないので大丈夫

エ Ana Isabel Via 氏(現地ガイド)から聞いたその他のこと

- ①バルセロナの平均給料 22万円
- ②街中の家賃 4LDKで17万円~ ※家賃が高いので郊外に住む方が多い。
- ③郊外から車通勤 路上駐車当たり前 ※車を洗う習慣がない。
- ④自転車専用道の整備 約1,200kmに達している。
- ⑤住民専用の大規模なレンタルサイクルポート 800カ所10,000台が整備
- ⑥サグラダ・ファミリア メインタワーの「イエス・キリストの塔」が、ガウディの没後100年に当たる来年2026年に完成
- ⑦バルセロナでの医療費 居住者は全額無料



路上駐車



レンタルサイクルポート



中央がイエス・キリストの塔

(5) ビルバオ・サン・セバスティアン、バルセロナの建築物・料理・風景など



(6) その他

視察研修は、4泊7日の旅でしたが、5日目のサン・セバスティアンからバルセロナに移動する飛行機が天候不良のため飛ばず、バスでビルバオに戻り、そこからバルセロナまで、バスで8時間の旅となりました。また、バルセロナから日本への帰途で、経由地のイスタンブール空港から日本に戻る飛行機が機材不良により、滑走路で足止めされ、その後、一旦飛行機から降ろされることとなりました。違う飛行機に乗り換え、和歌山に帰ったのは深夜となり、もう少しで4泊8日になるハプニングもありました。ハプニングに当たって、丁寧に対応してくれたJTBの森さんと小島さんには、大変お世話になりました。



8時間のバス移動から
見えた風景

II スペイン視察研修参加者からの声

- 「百聞は一見に如かず」で、遠方であっても、実際に現地に行って、観て、聞いて、という企画は素晴らしいと思いました。
 - 和歌山でも、できることがまだまだあるのではないかと気づかされました。
 - 都市デザインや未来への設計がきちんと描かれ、日本では考えられないスピードで次々と実行され、夢のような事業が現実となっています。和歌山でも、もっと将来を見据えた大きなビジョンを掲げ、市民や訪れる人々にとって魅力的なまちづくりに具体策をもって取り組んでいかなければならないと感じました。
 - まち全体の再生物語における将来を見据えたまちづくり構想の壮大さとそれが受け継がれてきた歴史に感銘を受けました。特に、市長が果たした役割・権限が大きく、和歌山で行うにはかなり突っ込んだエビデンスが必要かと思われませんが、短期的視点ではまちづくりができないことを実感しました。
 - 移動中の車窓から観る郊外の風景・街中の賑わいに感動しました。また、世界屈指の美食の街として、地域の食材を活用した料理に食文化とはこういう意味なのかと感動と納得をしました。
 - とても高名なフードコーディネータである山口さんに案内・通訳をしていただいたことに大変感謝します。
- ※以上が、参加者からの意見の一部です。

(参考:旅程)

日	行動など	時間	内容・訪問地など
10月19日(日)	関空発	22:25	空路:イスタンブール経由ビルバオへ
10月20日(月)	ビルバオ空港着 食 ビスカヤ橋 食 宿泊	11:05 午後	ミシュランビブグルマン「ロス フェロス」 世界最古の運搬橋 「マリスケリア セランテス」 ラディソンコレクションホテル マグダレナプラダセビリャ
10月21日(火)	ビルバオリア 2000 バスク・クリナリー・センター 食 サン・セバスティアン観光 宿泊 食	午前 午後	都市再生に関する団体訪問 食の大学見学(外観のみ) スペイン版ミシュラン二つ星「カサフリアン」 サン・セバスティアン モンテイゲルド展望台見学 メルキュールサンセバスティアン モンテイゲルド ミシュラン三つ星「アルサク」OR「ファニートコファ」
10月22日(水)	ギブスコア飲食業組合 ギブスコア商工会議所 食 美食倶楽部 食	午前 午後	組合訪問 表敬訪問 有名店「グランダリアス」 山口コーディネーターが入会している美食倶楽部見学 バル巡り
10月23日(木)	サン・セバスティアン空港発⇒バルセロナ空港着 ⇒バルセロナ観光の予定が・・・ 食	05:30 18:00 20:00	※天候不良のため、サン・セバスティアン空港⇒バスでビルバオ空港⇒バスでバルセロナ空港まで約8時間のバス旅 18時頃着 レストラン「エル・カンブレホ ロコポートオリムピック」
10月24日(金)	バルセロナ観光 食 バルセロナ発 イスタンブール着	午前 午後 18:30 23:00	カサミラ、カサバトリョ、アシャンプラ地区、サグラダファミリアなど レストラン「II ヌドス バルセロナ」(前闘牛場) イスタンブール空港経由
10月25日(土)	イスタンブール発 関空着	22:20 6:00 19:00 21:30	機材不良のため、一旦飛行機から降りる。 違う機体へ乗り換え現地6時頃発 22時頃 視察団解散式

Ⅲ スペイン視察研修に至った経緯など

地域開発委員会主催の(1)の勉強会の開催をきっかけに、「美食の街」サン・セバスティアンを含む3都市を訪問することとなった。また、視察研修直前に、事前研修となる(2)の勉強会を開催した。

(1) 令和6年11月18日 地域開発委員会(勉強会)

テーマ 「食による地域開発～バスク地方に見る類例～」

講師 立命館大学食マネジメント学部教授の太田達氏

※太田氏の専門分野は、伝統文化に基づく経営戦略論など

太田講師からは、「スペインのバスク地方は、世界一の美食の街として世界中から多くの人々が訪れている。また、料理哲学からレシピまで公開することで地域全体の美食レベルを底上げし、食意識の高い観光客を呼び込むことに成功している。」など、地域を活性化するためのヒントを説明いただいた。

(2) 令和7年10月1日 地域開発委員会(勉強会)

テーマ 「ガストロノミーツーリズム」

講師 株式会社パシフィックプロジェクト代表取締役の萩原勇作氏

※萩原氏は、各地域で、食による地域おこしをテーマとするプロジェクトに関わられている。

萩原講師からは、「和歌山市(和歌の浦)とサン・セバスティアンは、海や山がある、あるいは、地元の良い食材がある、さらに、歴史と文化のストーリーがしっかりしている点でとてもよく似ている。和歌山市もガストロノミーツーリズムのポテンシャルが高い。」との説明をいただいた。

IV 視察研修を終えて ～ 今後の展望 ～

今回訪問したスペインバスク州のビルバオ、サン・セバスティアンは、政府や自治体が数々の課題に対して果敢に挑戦し、疲弊した工業都市から「食」を中心とした「観光都市」にと、産業転換を20年余という短い期間で成し遂げた地域です。このスピード感の背景には、公害や高齢化による人口減少に悩む都市が、交通インフラや環境整備を中心とした住みよい街実現に向けて官民一体で取り組んだことがあります。

そして、新しい産業の柱を「地域の特色」を生かした「世界一の美食の街」に定めました。目標達成の秘訣は、食に関する徹底した情報のオープンソース化を図ったこと。

情報を独り占めするのではなく、皆で技術や課題解決の手法を共有することで知恵をさらに磨き、地域ぐるみでより裾野の広いマーケットを形成しようという戦略です。

食文化の「知の拠点」として世界でも唯一の食に特化した大学、バスク・クリナリー・センターがそれを支え、ギプスコア県飲食業組合が実装の推進力となっています。

これらの都市と和歌山市は良質な食材や深い歴史・文化のストーリーで共通点が多くあります。和歌山商工会議所も世界に向かって、食と観光を結び付けた「ガストロノミーツーリズム」の実現に向け、今回の視察で学んだことをもとに動いて参ります。