

## 日欧の温泉都市における飲泉文化の比較分析

代表 野田 岳仁（法政大学 現代福祉学部 准教授）

### [研究報告要旨]

本研究の目的は、なぜヨーロッパにおいて飲泉文化は観光資源にまで発展し、日本では飲泉文化が発展しないのか、その理由を明らかにすることである。そのうえで、日本の飲泉文化醸成のヒントを探ることを目指した。本研究では、7ヶ国11ヶ所のヨーロッパの世界遺産「ヨーロッパの大温泉保養都市群」をとりあげ、もっとも飲泉文化が根付いていたドイツに注目し、日本との比較分析を行った。本研究の知見は以下の通りである。

ドイツにおいて飲泉文化は人びとの暮らしに溶け込んでいる。人びとは入浴ではなく、飲泉を目的に温泉地を訪れる。また温泉水はボトルウォーターとして販売され、ハイルヴァッサーと呼ばれている。法律上の区分は、ミネラルウォーターが食品であるのに対して、ハイルヴァッサーは、「医薬品」である。日本では明治期に現場レベルで医薬品に近い扱いが一部みられたこともあったが、昭和に入ると国の法律上医薬品という扱いからは遠ざかった。しかしながら、現場では、この飲泉文化がユニークなカタチで発展することになった。たとえば、佐賀県の嬉野温泉では、温泉水を利用した温泉湯豆腐が郷土料理として根付いている。温泉成分によって豆腐が溶けだし、独特の触感と旨味をもたらす。観光客にも人気が高い名物である。長崎県の小浜温泉、雲仙温泉では、温泉水の蒸気を利用した「蒸す」料理が暮らしに根付いている。地域には公共の蒸釜があったり、個人宅の庭先にも備えられている場合もある。長野県の野沢温泉では、麻釜と呼ばれる源泉が湧き出す釜で野菜や山菜「茹でる」利用法が盛んである。すなわち、日本では、直接的な飲泉よりも、食材の旨味を引き出すための調理方法のひとつとして、温泉水の多様な利活用の試みが各地で繰り返されてきたのである。本研究では、これを人びとの生活の充実を目指した「生活戦略」として捉えた。日本での飲泉文化の方向性を考えれば、ヨーロッパ諸国のように医薬品的な扱いを真似るのではなく、郷土料理や調理法としての「飲泉食文化」の掘り起こしやその土台を広げていくことに可能性があるだろう。