

出國報告（出國類別：參訪）

台灣美食產學園區整合創建計畫 國外參訪交流

服務機關：國立高雄餐旅大學廚藝學院

姓名職稱：掌慶琳院長

派赴國家：日本

出國期間：101 年 11 月 18 日-20 日

報告日期：101 年 11 月 25 日

摘 要

為執行教育部補助技專校院建立特色典範計畫－台灣美食產學園區整合創建計畫－取經社區營造與地元美食之內涵、作法，乃規劃本次參訪活動。並為求完善，於出訪前 2 個月即展開行程規劃與參訪單位之聯繫。

本次參訪地點選定日本九州湯布院，主要拜訪由布院觀光總合事務所與龜之井別莊兩處機構，以瞭解日本湯布院溫泉地元美食之「地產地銷」的供應與銷售方式。並參考日本「一村一品（或一鄉鎮一特產）」運動起源地大分縣之社區營造作法，借鏡湯布院整合在地飲食文化資產的模式，以強化永續美食觀光之內涵，據此提供國內相關觀光休閒餐旅產業經營管理之參考。此外，並蒐集當地料理之飲食感官品評經驗，提供本計畫累積感官品評資訊，以強化教學、充實課程教材，並將此寶貴經驗做為本院建構、實踐具創新思惟與教育標竿意義的專業廚藝學院等未來之發展方向。

關鍵詞：一村一品、地元美食

目 次

一、參訪目的.....	1
二、參訪行程.....	1
三、參訪過程與心得.....	2
四、具體建議.....	9
五、參訪照片.....	11

一、參訪目的

為執行教育部補助技專院校建立特色典範計畫-臺灣美食產學園區整合創建計畫，本院配合政府推動「台灣美食國際化行動計畫」，安排本次日本九州大分縣湯布院之參訪活動。

1979 年，日本九州大分縣知事平松守彥提出「一村一品(或一鄉鎮一特產)運動」，將高品質的地方特產與文化活動，結合觀光旅遊，振興地方經濟。此活動掀起各地活化產業發展的風潮，並輸出亞洲與歐美等地。其中湯布院近年來被日本粉領票選為最佳度假勝地之一，一處總人口數不到二萬居民的小城，每年卻吸引逾 400 萬遊客造訪，為地元美食與溫泉觀光休閒產業成功結合的典範，因此值得參訪。

爰此，藉由考察其社區(城鄉)營造與地元美食之內涵、作法，得以取經其在地飲食文化紮根與永續美食觀光之推廣經驗，並透過國際專業參訪的交流行動，期能達到深化國內美食觀光之永續經營，學習有效整合社區觀光資源，以肥沃飲食文化知識領域，並且建構具創新思惟之專業學院的最終目標。

二、參訪行程

日期	地點	活動行程	行程簡介
11/18(日)	1.桃園機場到日本福岡 2.夜宿九州大分湯布院	1.8:10AM 出發： 桃園國際機場-福岡國際機場 2.至博多搭乘 JR 列車，抵達湯布院	1.離境， 11:15AM 抵達福岡。 2.造訪「龜之井」別館複合式經營的旅館、餐廳與商店，瞭解強調「地產地銷」之地元美食的供應與銷售方式

11/19 (一)	1.九州大分湯布院 2.夜宿福岡	1.拜訪由布院觀光總合事務所 2.造訪湯之坪街道。	1.瞭解湯布院美食觀光與社區營造模式。 2.了解當地文化特產與地元美食自「產地到餐桌」(from farm to fork)之內涵。 3.感官品評山里料理與在地食材。
11/20 (二)	福岡到桃園機場	12:15PM 離境： 日本福岡機場-桃園國際機場	14:00PM 返抵國門，

三、參訪過程與心得

此次參訪，利用短短的兩天時間，考察了龜之井別莊(圖 1-1~1-12)與由布院觀光總合事務所(圖 2-1~2-6)兩個處所；後者隸屬「由布院溫泉觀光協會」為一般社團法人，前者為湯布院歷史悠久，最富盛名的複合型態溫泉旅館，內有西式與和式房間、餐廳、雜貨與紀念品店、咖啡廳、博物館與酒吧，不定時會開放其主人中谷健太郎的私人博物館，免收門票的陶瓷器特展以供遊客觀賞。以下分別針對此兩處之訪談，彙整後者之事務局長生野敬嗣先生，列席之「湯布院塚原高原觀光協會」常任顧問藤澤桂子女士，與前者之中谷健太郎先生的交流與訪談內容，作一陳述：

(一) 由布院觀光總和事務所

1.獨特的靜謐觀光吸引力，淵遠流長

湯布院，亦可稱為由布院，每年吸引約四百萬的人潮之與眾不同的吸引力，在於「靜謐」(tranquility)。因為近年來此地大受歡迎，觀光發展迅速，因此吸引

外來者前來設店，以紀念品店、咖啡廳、烘焙產品(如蛋糕、布丁)店和個性化紀念品商店居多，約佔 40%，大多營業到五、六點即收店，早早返家。因湯布院為一位於由布岳山腳下之小城鎮，離大城市福岡有兩小時車程之遠，因此沒有夜生活是其特色。除了夏季營業時間到六點結束，春秋冬三季多數店家五點即打烊，因此入夜後人潮便消失，恢復靜寂，街道罕見行人，是以多數在此住宿的遊客僅能在停留的旅館享受寧靜的晚餐與泡湯的休閒之趣，基於此，吸引許多結伴而來且欲遠離塵囂的女性遊客。

2.善用在地食材的美食觀光

湯布院最膾炙人口的為其纖麗清雅的由布岳山景和金鱗湖薄霧，但其溫泉與美食亦不遑多讓。在四十年前，此處為一般的山城，觀光業才由導入期進入發展期；由於湯布院原為一飼養牛的畜牧與農業區，因此除飼養牛與雞之外，亦盛產一般農產品，如椎茸、柚子、牛蒡、蘿蔔、柿子與稻米等作物。一般湯布院餐廳若菜單上有註明「地雞」或「豐後牛」，才會供應此地的雞肉或牛肉，否則需求量遠大於供給量，小小湯布院之農牧品是供不應求的；即便如此，亦盡可能使用鄰近其他大分縣城鎮如日田、別府等產品支應。

生野局長特別強調，僅一家餐廳供應美食不足成氣候，須由所有餐旅業者不藏私地提供拿手的菜單，並組成料理研討會相互交流，如曾由玉之湯旅館延請名料理家**辰巳芳子**指導各家廚師，以在地當令的新鮮野菜與其他當地食材，共同開發出兼顧美味與健康的特色料理，並且印製成食譜，在其附屬的紀念品店「由布院市」銷售。如此一來，強調在地料理加上創新思維的湯布院料理才能近悅遠來，並藉此吸引樂於嚐新嚐趣之女性主流遊客的造訪。

3.永續溫泉美食觀光之致勝之道，首重安心

原名「由布院」的山城，於 1955 年和湯平村合併成「湯布院」。近十多年來由於當地業界同心協力推動溫泉美食觀光，商家用心經營與媒體青睞，由布院曾

票選為日本 OL(Office ladies)心目中最嚮往的溫泉景點。而其永續發展之關鍵，首重令人安心；不同於大分縣較早發展且較商業化的別府，湯布院堅持且成功的拒絕財團、高爾夫球場、特種行業與相關夜店的進駐，而且為了晚上享用完夕食之遊客除了泡湯，有其他提升心靈的休閒活動，遂經常性地舉辦小型電影研討會、藝文活動與展演，加上為數眾多的博物館、畫廊、美術館的設立，成功塑造讓即使是一個人造訪的女性遊客一處安心、清靜且雅致的渡假地。

4.以「一村一品」，振興地域經濟

四、五十年前，「一村一品」(國內稱為「一鄉鎮一特產」)從大分縣興起，乃是基於保護農民的收益，減少其被中間商剝削的社會公義行為，其後風行草偃，不僅推廣至其他地區，其他國家，甚至啟蒙國內數年前由文建會推廣的「社區總體營造」活動。據此，地產地銷是一常見的手法，當季的生鮮蔬果常被拿到旅館紀念品店，一般雜貨店或農夫市集販賣。藤澤女士亦補充，以位於別府與湯布院之間的塚原高原而言，其行銷特色為休閒牧場的民宿。其地點比湯布院更偏遠，位於由布岳山麓中間，因此更強調自然，安靜的牧場休閒氣氛。並與湯布院策略聯盟，如針對國內市場，提供三天兩夜(一晚住湯布院，一晚住塚原高原)的套裝旅遊，以滿足客人既想欣賞湖光山色，造訪個性化小居，體驗溫泉美食的動機，又想更靠近開闊天空且體驗牧場生活的慾望。

值得注意的是，與鄰近以盛產單一產物梅子聞名之大山町有所差異的是，湯布院天生具有的主力產品為無色、無味、透明的單純泉，而強化並突顯此優勢者為其強調休閒療養的溫泉保健發展與週邊引人入勝的藝文聚落。

(二) 龜之井別莊

1.享有九州之輕井澤之美譽，別莊定位明確

湯布院享有「九州之輕井澤」之美譽；輕井澤自古為一處近東京，貴族皇室渡假之區域，充滿不少別墅與頂級溫泉旅館。而纖麗的湯布院後來居上，因其豐

沛且優良之溫泉加上動人的湖光山景，是以享有此美名。而背後打造今日湯布院形象的重要推手，首推 78 歲的老闆**中谷健太郎**。約一百年前，中谷先生的祖父中谷已次郎自石川縣移居至此，而他亦於 50 年前，結束於東京從事電影導演的工作，返鄉接掌此一佔地 1 萬多坪的別莊。此頂級溫泉旅館僅設計 21 間客房(6 間洋室與 15 間和室)，與玉之湯，山莊無量塔旅館共享此地溫泉名宿之「御三家」的美名。因此，龜之井別莊主人中谷先生為瞭解湯布院社區營造必訪之人物。

中谷先生之信念為推動「小而美，小而好」之小眾觀光，其定位明確，畢竟其房價高(一泊二食之定價，每人每晚日幣 35,000-46,000)，吸引低調、享受安靜的社會名流。中谷年輕時，曾與在地町長、議員們前往知名的德國巴登考察，將其保健休養形態的溫泉經營風格攜回湯布院，影響至深。別莊吸引人的除了空間大、房間少之外，其建築、傢俱均充滿內斂的古樸貴氣與濃濃的藝文風，因此讓參觀者或住宿者自內心發起一股安心的懷舊美感，像是位在自家鄉下恢宏的別墅般渡假，此為其獨特且明確的定位與風格。

2.開放的胸襟，以「**風之食卓**」精神培育飲食文化人才

別莊料理部份，依據中谷先生所言，自三十多年前才開始推動國際化；此國際化乃聚焦於食材、器皿及廚師三部份，適度導入國際化，譬如參考西洋食譜再加以研習，更持續派送廚師出國受訓、參賽，以精進廚藝並開創新思惟。中谷先生強調「**風之食卓**」(似風之餐桌)的料理文化理念，亦即主張餐廳應像風一般具有靈活與快速的彈性，可將風味餐或各式料理流動自如的擺放在餐桌上，因此強調任何業者應以開放、兼容並蓄的胸襟，嘗試並接納各國料理之精髓，然後盡可能溶滲於在地飲食文化中。

3.扶植在地農業，讓賓客做別墅的主人

中谷先生畢生職志為將湯布院，永續發展為一處魅力無窮的旅遊勝地，當然前提是不僅做遊客的生意，亦要顧及居民的感受與福祉。因此，除了支持國際化

飲食文化的引入，亦重視儘量使用在地素材，以減低食物里程，將必要之進口食材，控制在 40% 之下。中谷家族為了扶植在地農業，實踐「**地產地銷**」(在地生產，在地消費)的精神，其紀念品商店「鍵屋」每日均展示銷售當季新鮮蔬菜，自己製作的醃製泡菜、果醬、調味料與和果子，除了地元特產與美食素材之外，尚提供一處以資購買鄰近的大分縣農業品與木工、陶藝等食具器皿的處所。

至於經營龜之井別莊的使命，中谷先生希望讓每位賓客享受作別墅主人的禮遇。亦即希望吸引更多客人住久一些，好好放輕鬆，仔細用五感體會別莊寬敞溫馨的自在，提供一處美好的” Second House” 因此，除了擁有緊鄰金鱗湖，遠眺由布岳，美好植栽的幽靜寬裕環境，別莊賓客尚有藏書豐富的圖書館、泡湯空間、咖啡廳、酒吧、雜貨店、紀念商品店與和洋不同風格的餐館等設施加以利用。整體別莊雇用了 90 位員工，亦即每位客房享有 4.3 位員工的服務，無怪乎此頂級溫泉旅館，持續受到社會名流所青睞。

4.保存與發揚傳統民藝，持續舉辦藝文展覽與表演活動

由於年輕時曾為電影人，加上生性熱愛經典藝術與音樂，因此中谷先生除了於別莊內處處展示其家族多年來蒐集的古董與藝術品之外，更經常性於莊園內承辦各式相關陶瓷展覽與傳統民藝如太鼓表演等活動，以豐富其客人心靈的美好感受及增添感動的附加價值，吾人於第一天傍晚即恭逢其會，得以於龜之井別莊之庭園內免費觀賞由當地業餘男性團體所組成的**源流太鼓**表演，全程 30 分鐘，由吹笛手與不同大小的太鼓表演者，共同完成此精彩的傳統藝術表演，在濃濃秋意裡，體驗藝術的饗宴，亦輝映此歷史名宿曖曖內含光且熠熠生輝的不凡氣質。

四、具體建議

此次三天兩夜於日本九州大分縣湯布院之行，因班機時間為「早去早回」型式與機場至目的地交通時間較久所致，是以行程十分緊湊，真正可利用的時間實為兩天。但亦達成規劃目標，亦即造訪兩處機構(一為財團法人單位，一為歷史

知名溫泉旅館)並獲得寶貴資料，加上實地體驗在地的特色飲食文化(如山里料理)與農牧產品，因此此行大致上達成規劃的參訪與交流目的。爰此，綜合上述的內容，提出以下建議:

1.地方美食魅力無窮:「地產地銷」不僅保障在地農牧業的權益，亦吸引大批遊客前來消費，再加上「土產土法」強調以傳統方式製作(圖 3-1~3-6)具真實感的地方土產與美食，一年四百萬遊客的造訪，讓此地的美食店一家一家開店，而且絕少有相同產品相同裝潢的情形發生。因此其差異化行銷方式與個性化展店策略，值得國內業者學習。

2.統整性「一村一品」社區營造與持續創新，以保永續發展:湯布院不僅限制財團與連鎖店進駐，更有限制高度、抑制大型開發和濫開發等嚴格規劃的「溫馨洋溢城鄉營造條例」，並歷經中谷健太郎等意見領袖鏗而不捨向政府交涉，得以大部分依自己想法制定此條款並付諸行動。努力的結果，讓湯布院得以從任一角落都能眺望由布岳的優美景觀。反觀國內，知名觀光景點罕見當地社區居民凝結共識，以抵抗財團侵入，並抗拒過度商品化。或許，連結永續發展共識，建構社區居民可參與交流的體系，並鼓勵其更主動、積極的主動參與、能全體關心動員，以打造一處魅力無窮的觀光城鄉如湯布院案例，是吾人可學習之處。綜觀某些類似湯布院條件者，如北投在吸引觀光客造訪泡湯，享受溫泉美食與山景之餘，或許可思考統整在地「一村一品」的精神，以「創造獨特體驗價值」為使命，持續突破、創新，以保其美食溫泉觀光永續發展。

3.長駐型休閒療養的溫泉保健，結合文化觀光，以創造個性迷人的度假景點:湯布院的溫泉量全國排名第三，加上有利於皮膚與相關慢性病療癒特性，當地並朝向發展長駐型休閒療養之溫泉保健，透過大小小藝文部落(如日間可參訪的美術館、博物館與夜間舉辦的藝文沙龍或傳統民藝表演活動)，更可達到提昇性靈的目的，這些都是國內溫泉業者與相關單位可效法之處，結合文化觀光與醫療保健，才能深化永續溫泉美食觀光。

4.堅持良知信念，監督城鄉營造相關政策：以龜之井別莊而言，中谷家族自其祖父開始，就扮演了守護在地文化襲產與寶貴資源的監督者身份-祖父反對砍伐原生樹種，強調森林保育對觀光的重要性；父親反對高爾夫球場與水壩的興建，以保育優美景觀；中谷健太郎則為了保障居民生活福祉，全力反對財團進入，並反對馬路拓寬，不歡迎大眾觀光客停留過夜，以保持良好的小眾觀光氛圍。家庭三代掌門人，都在永續發展與善盡社會責任的使命下，念茲在茲且身體力行的扮演湯布院守門人的角色，此種捨我其誰的使命與勇於抗拒外來勢力的時代良知，令人敬佩!或許吾人可學習中谷先生熱愛家鄉、積極推動在地飲食文化紮根與永續溫泉美食推展經驗，以其「筆路藍縷、以啟山林」的精神，由彼方之熱情與執著信念，補我方經驗的不足，並於本院蓄積標竿專業學院之目標邁進，有助於創新思惟之未來發展方向。

五、參訪照片



圖 1-1 秋景裡，雅致的龜之井別莊之紀念品店與咖啡館外觀。

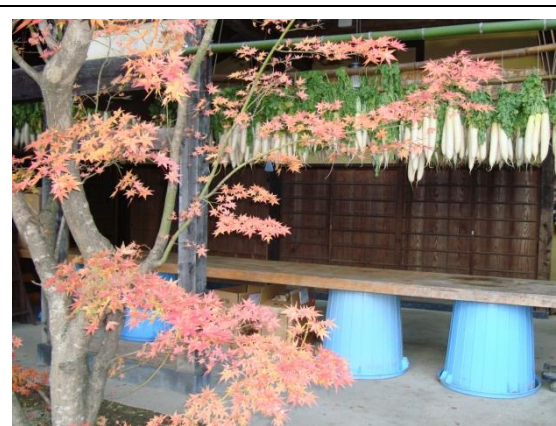


圖 1-2 龜之井別莊和式餐廳後側，用「土產土法」吊曬白蘿蔔，準備製作漬物。



圖 1-3 龜之井別莊之招牌屋茸，古樸雍雅，難掩大家風範。



圖 1-4 別莊內 Lobby 後側，擺放各國料理的書櫃。



圖 1-5 與別莊主人中谷健太郎先生及翻譯老師於大門前合照。



圖 1-6 別莊內所銷售之各式地酒。



圖 1-7「地產地銷」的最佳範例—別莊附屬「鍵屋」所展示的原木栽培椎茸。



圖 1-8「鍵屋」內亦銷售五、六百年前的陶、瓷器食具。



圖 1-9 入夜後於別莊庭院，免費觀賞業餘團體「源流」太鼓的傳統技藝表演。



圖 1-10 別莊附屬咖啡館「天井棧敷」原木大桌椅與主人珍藏的唱片。



圖 1-11 別莊和式料理「湯之岳庵」餐館的豐後牛排，味美鮮滑。



圖 1-12 別莊餐館體貼的提供油紙傘，供客人使用，煥發出歷經歲月考驗的質感。



圖 2-1 代表高餐大廚藝學院致贈「由布院觀光總和事務所」事務局長生野敬嗣先生紀念物。



圖 2-2 代表本校廚藝學院致贈「湯布院塚原高原觀光協會」藤澤桂子女士紀念物。



圖 2-3 由布院觀光總和事務所內部展示的文宣品，包括推廣騎單車自助遊的立碑。



圖 2-4 本人與事務局長生野先生及翻譯老師於事務所門前合影。



圖 2-5 事務所經過的人力三輪車，車夫年輕體健笑開懷。



圖 2-6 事務所鄰近旅館旁經過的觀光馬車，頗受注目。



圖 3-1 湯布院用受精雞卵與濃郁牛奶製成最代表性品牌 B-Speak 蛋糕捲專賣店。



圖 3-2 湯布院金鱗湖附近雜貨店「地產地銷」的鬼臉柚子，為當季土產。



圖 3-3 湯布院「一村一品」的地方美食：零嘴果乾。



圖 3-4 湯之坪街道上販售結合文創巧思與在地食材的成功商品：牛蒡脆片。



圖 3-5 湯布院使用「土產土法」，加上傳統包裝的「醬油屋」商店。



圖 3-6 湯布院生產、製造並置入代表性景觀標籤的地酒。