

インバウンド旅行者に対する風評被害への対応と課題 Provide Information to Inbound Travelers by Solving Problems Relating to Harmful Rumors

高橋喜幸[†], 伊藤 篤[‡]

Yoshiyuki Takahashi, Atsushi Ito

[†]料理マスターズ倶楽部, [‡]中央大学

Ryori-Masters Club, Chuo University

takahashi@food-japan.jp, atc.00s@g.chuo-u.ac.jp

概要

東日本大震災の後の福島における風評被害は、まだ収束したとは言えない。とくに、原発の汚染水の海洋放出は、収まりかけた風評被害を再度拡大する可能性がある。本稿では、風評被害の状況を示すと同時に、それに対して、料理人や生産者がどのように対応しているのかを示すと同時に、その解決策を提案する。

キーワード：東日本大震災、風評被害、インバウンド

1. はじめに

東日本大震災のあと、福島県の経済は、原発の風評被害により大きな影響を受けてきた。資料[1]には、以下のように定義されている。

「福島県では、原発事故のあと、放射性物質の検査結果が基準値を下回っているのに農産物や水産物などが売れなくなったり、原発から離れた地域まで放射線量を気にして観光客が来なくなったりする状況が続きました。こうした状況が「風評被害」と呼ばれています。」

図 1,2 に示すように、食品は、概ねもとに戻りつつあるが、桃や柿などの果物、牛肉が、まだもとに戻っていないのがわかる。また、観光客ももとに戻りつつあるが、海に近い(=原発や地震の影響が大きかった)浜通りは、まだ戻っていないのがわかる。

2. 風評被害の現状

風評被害をもたらしているのは、原発事故とそのときに拡散したセシウムであるが、昨年から開始された汚染水の海洋放出が新たな課題となっている。

事故から13年がたち、空間線量はかなり下がってきている。内部被曝の原因となる、食品中の放射性セシウムの量を図 3,4 に示す。2016~2017年の調査で放射性セシウムが検出された野生のきのこ、河川の魚についても安全性が示されている。しかし、牧草については、まだ、放射性セシウムが検出されている。このことが、未だに牛肉に対する風評被害が残っている原因と思われる。

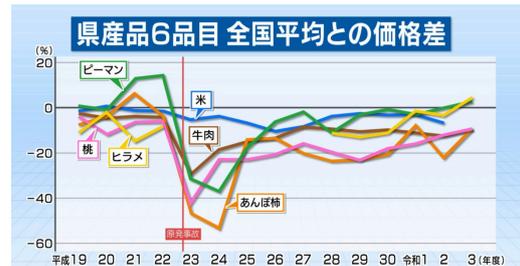


図 1 食品価格の変化から見る「風評被害の現在地」([1]から引用)

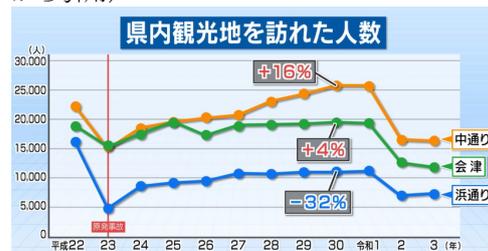


図 2 観光客数の推移から見る「風評被害の現在地」([1]から引用)

種別	検査数	基準値超過数	超過数割合
玄米(2016年産)	約1,023万点	0点	0.00%
野菜・果実	3,763件	0件	0.00%
畜産物	4,026件	0件	0.00%
栽培山菜・きのこ	1,026件	0件	0.00%
海産魚介類	7,785件	0件	0.00%
内水面養殖魚	103件	0件	0.00%
野生山菜・きのこ	762件	2件	0.26%
河川・湖沼の魚類	577件	4件	0.69%

図 3 農林水産物のモニタリング検査 (2016~2017) ([3]から引用)

食品群	品目数	基準値 ^{※2} 以下件数	基準値 ^{※2} 超過件数	検査件数
玄米 ^{※3}	1	1,062	0	1,062
穀類(玄米除く)	5	171	0	171
野菜	181	1,711	0	1,711
果実	34	426	0	426
原乳	2	97	0	97
肉類	5	1,723	0	1,723
鶏卵	2	150	0	150
はちみつ	1	35	0	35
牧草・飼料作物	-	608	1	609
水産物(海産) ^{※4※5}	148	3,849	0	3,849
水産物(河川・湖沼) ^{※5}	14	219	0	219
水産物(内水面養殖)	5	26	0	26
山菜(野生)	16	406	0	406
山菜(栽培)	1	121	0	121
きのこ(野生)	40	88	0	88
きのこ(栽培)	21	488	0	488
果実(野生)	1	4	0	4
樹実類	2	23	0	23
合計	477 ^{※6}	11,207	1	11,208

図 4 令和4年度の農林水産物の緊急時モニタリング検査結果 ([5]から引用)

福島県内の主要都市の放射線量（2020年）を図5に示す。0.05マイクロシーベルト/時くらいが安心できるレベルであるが、まだ、若干高めのところがあるが、福島市を除けば、かなり低くなっている。このことが、次章に示すように、インバウンドの増加にも好影響をもたらしていると考えられる。

3. インバウンドへの影響

震災と COVID-19 の影響で激減した日本を訪れるインバウンド旅行者は、この 1, 2 年、急激な円安と COVID-19 の収束により急増している。

2024年3月29の資料[6]によれば、「2023年の福島市への観光客数は828万7240人で、過去最多だった前年を約78万人上回った。

（中略）

インバウンド（訪日客）の宿泊者数は2万3950人で、過去最多だった2019年を約6千人更新した。

市は各種テーマ観光事業やインバウンド誘致推進の成果が表れたのに加え、新型コロナウイルス感染症の5類移行が数字を押し上げたとみている。」

このように、インバウンド向けの施策も実を結びつつある。

図7に、福島に宿泊した外国人観光客の国籍別の人数を示す。2022年は、2021年に比べ、伸び率が1,000%を超えているのは、タイ、シンガポール、マレーシアであり、200%を超えたところとしては、台湾、ドイツ、インド、フランス、スペインがある。

比較のため、資料[8]から、隣の栃木県にある日光市の外国人宿泊者数を確認すると、2022年と2023年を比較した場合に1,000%を超える増加率となっているのは、台湾、香港、シンガポール、タイ、インドネシア、スペイン、オーストラリア、200%を超えたところとしては、韓国、中国、マレーシア、ベトナム、アメリカ、カナダ、イギリス、フランス、ドイツ、ロシア、アフリカとなっている。

シンガポール、タイについては、両地域で重なっているが、やはり、東京に近く、また風評被害もない日光を訪れている人が多いことがわかる。

4. ヒアリング

以下に、2024年3月に、福島県いわき市と郡山市で、レストランと生産者を対象に実施した、風評被害に関するヒアリングの結果を示す。

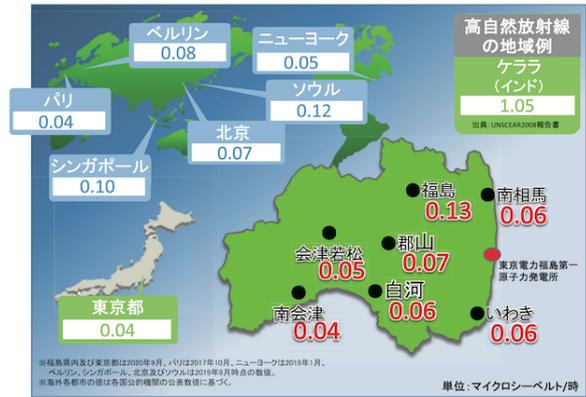


図5 福島県内の空間線量率の現状（[4]から引用）

(単位:人泊、%)

国籍	令和4年		令和3年		増減数	伸び率
	計	構成比	計	構成比		
タイ	4,870	15.7	320	1.6	4,550	1421.9%
アメリカ	2,230	7.2	1,220	6.0	1,010	82.8%
中国	2,200	7.1	1,480	7.3	720	48.6%
台湾	2,100	6.8	370	1.8	1,730	467.6%
ベトナム	1,640	5.3	3,570	17.5	△ 1,930	-54.1%
ドイツ	1,200	2.9	290	1.4	910	313.8%
韓国	1,110	3.6	470	2.3	640	136.2%
インド	870	2.8	240	1.2	630	262.5%
シンガポール	770	2.5	40	0.2	730	1825.0%
インドネシア	650	2.1	290	1.4	360	124.1%
香港	640	2.1	460	2.3	180	39.1%
フランス	580	1.9	60	0.3	520	866.7%
マレーシア	490	1.6	40	0.2	450	1125.0%
イタリア	440	1.4	350	1.7	90	25.7%
オーストラリア	330	1.1	520	2.6	△ 190	-36.5%
フィリピン	280	0.9	780	3.8	△ 500	-64.1%
イギリス	280	0.9	300	1.5	△ 20	-6.7%
カナダ	220	0.7	170	0.8	50	29.4%
スペイン	220	0.7	70	0.3	150	214.3%
ロシア	210	0.7	140	0.7	70	50.0%
その他	6,850	22.1	8,670	42.5	△ 1,820	-21.0%
合計	30,950		20,390		10,560	51.8%

図6 福島県の外国人国籍別宿泊客数（[7]から引用）

レストラン HAGI（いわき市）：

萩シェフは、日本人として初めてフランスエリゼ宮の料理人をつとめた腕を持つが、自然が生み出す地元の食材を、鮮度の良いうちに食することを目指し、地元のいわきに戻り、レストランを持った。しかし、いわき市は、原発に近く影響が大きかった。このため地元の食材があまり調達できず、震災後は1日1組だけに料理を提供してきたが、5年前から1日10名を受け入れができるようになった。

地元の食材だけでなく、地元の薪を使って調理している。ベースは檜の薪であるが、これに、地元の竹やぶどうのつるなどをくわえることで、様々な味を作り出している。

ファーム白石（いわき市）：

ファーム白石は、江戸時代から続く農家で、現在は、

8代目である。農薬や化学肥料を使わず、自然と共生し、野菜本来の力強さと美味しさを最大限に引き出す自然農法に取り組んでいるところに特徴がある。その中に、祖父の代から100年上栽培を続けている里芋「長兵衛」がある。里芋は土の中にあるため、残留するセシウムの影響を受けやすいが、この里芋は2mの深さの地中で保存されていたため、影響を免れ、現在も生産を続けている。

レストラン catoe (郡山市) :
郡山で育てられた新鮮な野菜や、相馬の魚介など、福島の食材をベースにした料理を提供している。震災直後の2013年にオープンした。原発事故の影響が心配されたが、幸いなことに畑の土壌には大きな被害はなかった。福島全体の風評被害はあったが、地元の食材を使い続けている。

5. 支援対策

日本政府観光局 (JNTO) が福島県は、2018年の「福島県インバウンド調査レポート」[9]の中で、「風評被害払拭を目指すデジタルマーケティングを活用したプロモーション」を提案している。これは、映像メディアを作成しオンラインで配信することを中心に行われた。



図7 デジタルマーケティング ([9]から引用)

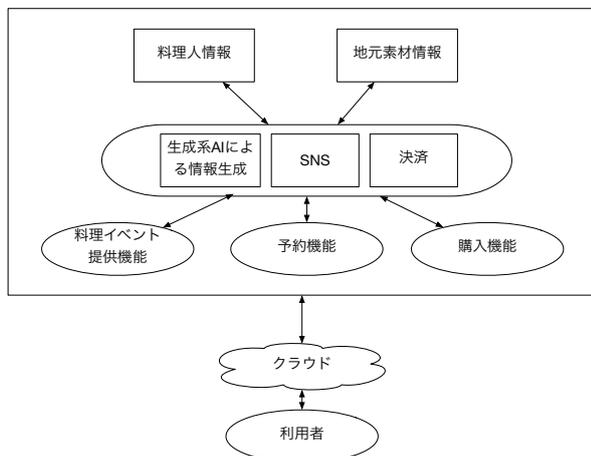


図8 観光資源としての食を提供するクラウドサービス

その効果を示すグラフが図7である。台湾、タイ、中国などへの効果が高く現れていることがわかる。

そこで、我々は、料理マスターズという、料理人を顕彰するだけでなく、新鮮な素材を提供する生産者を紹介する活動を行っており、この枠組みを利用することで、地元の料理人・料理店、特色ある素材をICTを利用して紹介する仕組みを構築することで、国内外からの旅行者を呼び込む仕組みの構築を検討している。そのシステム概要を図8に示す。

この中の、生成系AIを利用した情報生成には、これまでに開発した、ナラティブを応用したコンテンツ生成技術 [10]を利用し、料理人や生産者から提供された、文字、音声、写真などの断片的な情報をもとに、情報提供を行う予定である。

謝辞

本研究は、科研費 17H02249, 18K111849, 20H01278, 20H05702, 22K12598, 23H03649, 23K28338 の支援を得て進めている。

文献

- [1] NHK 福島, “【解説】東日本大震災・原発事故「風評被害」”, <https://www.nhk.or.jp/fukushima/ireport/article/000/24/>
- [2] 福島県庁, “福島復興情報ポータルサイト”, <https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/kankou.html>
- [3] 復興庁, “風評被害の払拭に向けて”, https://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat15/nuclear/pdf/201608_huhyou-higai-husshoku_J.pdf
- [4] 復興庁, “放射線リスクに関する基礎的情報”, https://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat1/sub-cat1-1/20230331_kisoteki_jouhou13.pdf (2023.1)
- [5] ふくしま復興情報ポータルサイト, “令和4年度の農林水産物の緊急時モニタリング検査結果 (令和5年3月31日現在)”, <https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/89-4.html>
- [6] 福島民報, “福島市への観光客 過去最多 82万7240人 2023年、インバウンド宿泊者数は6000人増”, [https://www.minpo.jp/news/moredetail/20240329115522#:~:text=主要-,福島市への観光客%20過去最多828万,数は6000人増&text=2023\(令和5\)年,1倍\)が訪れた%E3%80%82](https://www.minpo.jp/news/moredetail/20240329115522#:~:text=主要-,福島市への観光客%20過去最多828万,数は6000人増&text=2023(令和5)年,1倍)が訪れた%E3%80%82) (2024.3.29)
- [7] 福島県, “統計資料一覧”, <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/32031a/kanko-koryu3.html>
- [8] 日光市, “観光に関する統計”, <https://www.city.nikko.lg.jp/soshiki/6/1024/4/2461.html>
- [9] JNTO, “福島県インバウンド調査レポート”, https://www.jnto.go.jp/projects/regional-support/images/2018/12/fukushima_inbound_0312.pdf
- [10] 工藤 遥, 高橋喜幸, 福留奈美, 原田康也, 平松裕子, 伊藤篤, “食文化の記述へのICT応用とナラティブ”, 2023年度日本認知科学会第40回大会 OS-04-3