

徳島の五大めんの現状および観光・交通拠点における実態調査

植田和美, 渡邊幾子

抄録

徳島県には「半田手延べそうめん」、「祖谷そば」、「徳島ラーメン」、「御所のたらいうどん」、「鳴ちゆるうどん（鳴門うどん）」の五大めんと称されるご当地めんがあるが、時代とともに新たなメニュー開発、新商品の開発、販路の拡大などの変化が見られる。

また、観光・交通拠点である「道の駅」、「空港」、「バスの駅」、「サービスエリア」は、地域の観光・産物・産品の情報発信や流通拠点となると考えられる。

本研究では、徳島の五大めんの商品化を含めた現状を探るとともに、徳島県内の観光・交通拠点におけるめん類の販売実態を調査し、地域性との関連や品揃えの特徴を明らかにした。

その結果、「徳島ラーメン」の商品化が急速に進んだことがうかがえた。そして、各めんにおいて、他の商品との差別化を図る工夫が感じられた。また、「道の駅」、「空港」、「バスの駅」および「サービスエリア」ともに地域の魅力を発信できる重要な拠点であり、これらの拠点におけるご当地めんの販売は消費拡大に寄与していると推察された。

キーワード：徳島県、五大めん、観光・交通拠点

I. はじめに

徳島県は、「半田手延べそうめん」、「祖谷そば」、「徳島ラーメン」、「御所のたらいうどん」、「鳴ちゆるうどん（鳴門うどん）」のご当地めんを有し、徳島の五大めんと称されるほど多様なめん文化を持つ地域である。我々は、これまでさまざまな視点から徳島の五大めんを捉えた報告^{1)~10)}を行ってきたが、めんの発祥や発展には、その地域の産物、それを育む自然環境、さらには社会環境などが大きく関係していると示唆された。ご当地めんが地域の特産品として商品化されるケースは、全国的にも多くの例が見られる。それぞれの地域で生まれたご当地めんは、その地域で食されるだけでなく、保存性を確保した持ち帰り可能な商品へと変化し、土産品・贈答品（以下土産品と示す）として消費の拡大へとつながっている。

また、交通拠点は交通結節点のことを指し、人

や物の輸送において複数あるいは異種の交通手段の接続が行われる場所、複数の交通モード間の不連続点を示すと定義される。交通結節点は、人や物の乗り換え・乗り継ぎとしての機能をもつほか、地域の中心拠点エリアを形成する拠点形成やランドマークなどの機能も有する。そのあり方には地域の独自性が見られ、乗り換え機能には、人だけでなく物の積み替えも含まれる。さらに、観光拠点とは各観光地域で見べき場所（見せたい場所）を効果的に伝えるため、観光資源の情報発信、周遊ルートの提示、休憩施設などの機能を目的とした立ち寄り、情報拠点となる施設とされる¹¹⁾。

道路交通環境の提供や地域の賑わい創造の場である「道の駅」、交通ネットワークの結節点としての役目を果たす「バスの駅」や「サービスエリア」、空の玄関口である「空港」が、観光・交通拠点としての役割を担い、ご当地めんの消費や情

報発信にも影響を与えると考えた。

そこで、徳島の五大めんの発祥や特徴に加え商品化を含めた現状を探るとともに、徳島県内の観光・交通拠点におけるめん類の販売実態を調査し、地域性との関連や品揃えの特徴を明らかにすることを本研究の目的とした。

II. 方法

1. 徳島県の五大めんの現状

これまでの徳島の五大めんの発祥や特徴^{1)~10)}に加えて、本研究では土産物としての商品化も含めた五大めんの現状について情報収集や文献検索を行った。

2. めん商品の実態調査

1) 調査時期

観光客や帰省客が多く、商品の品揃えの充実が予想されたことから、2018年および2019年の7月～9月に徳島県内の観光・交通拠点における現地調査を実施した。調査期間内の1日を使って1施設1回の調査を行った。

2) 調査項目

各観光・交通拠点において販売されているめん類の品揃え状況、めん商品の形態などを調べた。さらに、徳島の五大めんの販売状況を調査した。なお、商品名に使用されている名称によって、五大めんか否かの判断を行った。「半田(手延べ)そうめん」、「祖谷そば」、「徳島ラーメン」、「(御所の)たらいうどん」、「鳴ちゆる(鳴門)うどん」の地域を表す名称が含まれる商品のみを五大めんと限定した。

III. 結果および考察

1. 徳島の五大めんと現状

図1に徳島の五大めんである「半田手延べそうめん」、「祖谷そば」、「徳島ラーメン」、「御所のたらいうどん」、「鳴ちゆるうどん(鳴門うどん)」の起源とされる地域を示すとともに五大めんの概要と商品化を含めた現状についてまとめた。また、

商品化された市販品を用いた調理を行い、調理例として写真で示した。



図1 徳島の五大めん

1) 御所のたらいうどん

宮川内谷川流域(阿波市土成町御所地区)は、雨量が少なく稲作に適さないため小麦の栽培が盛んであった。また、林業の盛んな地域であり、江戸時代末期頃、木こり達の仕事納めにうどんをふるまうのが慣例となっていた。大きな鍋でうどんを茹でて食べたが、つぎ分けるのがたいへんであったため、直接釜からうどんを引きあげて食べていた。これがやがて郷土の味として、冠婚葬祭や祭りなど多くの来客があるときに、釜から飯盆に移して食べられるようになったといわれる。1931年(昭和6年)、当時の徳島県知事が、飯盆に入ったうどんを食べて、「たらいのような器に入ったうどんを食べてうまかった」と話したのが広まり、「御所のたらいうどん」と呼ばれるようになった。つけ汁につけて食べる釜揚げうどんであり、たらい(飯盆)に入れて食べることが特徴といえる。

宮川内谷川流域に見られた「御所のたらいうどん」を提供する専門店は、時代とともに減少し、阿波市観光協会のホームページ¹²⁾によると現在では5店舗となり、川魚のジンゾクを使ったつけ汁を使用する店も少なくなった。しかし、11月7日を「御所のたらいうどんの日」とし、阿波市産小麦を使用した「たらいうどん」を期間限定で提供する「阿波小麦フェア」という新たな取り組みが行われている。

市販の「たらいうどん」は半生めん・生めんが主流となっており、ほとんどがつゆ付きの商品として販売されている。写真1の商品化された「たらいうどん」



写真1

の調理例には、市販「たらいうどん」の調理例半生めんを使用した。

2) 半田手延べそうめん

「半田手延べそうめん」の起源には諸説があるが、半田町誌には、天保の時代、当時小野浜港より撫養（徳島県鳴門市）方面へ運航していた船頭が、家族の自給用や農家の副業として作ったのが始まりとされている。製めんの技術は、約250年前にそうめん発祥の地である三輪から淡路、鳴門を經由して半田町(現つるぎ町)に伝えられたと記されている。

「半田手延べそうめん」の特徴は、他の生産地と異なりひやむぎほどあるめんの太さとコシの強さであり、古くから乾めんとして土産品や贈答用とくに中元用に広く用いられてきた。

贈答用として発展してきたため飲食できる場がなかった「半田手延べそうめん」であるが、近年、そうめんを提供する飲食店が町内外で見られるようになった。商品のバリエーションやメニュー開発にも努めていることがうかがえる。また、2017年から開催されている乾めんの日本一を決める“The乾麺グランプリ”における受賞が続いており、“第3回The乾麺グランプリ2019”（全国乾麺協同組合連合会など主催）では、そうめん部門の1位に輝いた。半田手延べそうめん協同組合ホームページ¹³⁾には、現在20製麺事業者が名を連ねている。乾めんタイプの商品がほとんどを占めているが、近年は半生めんタイプも販売されている。また、そうめんつゆも時代とともに変化が見られ、家庭における市販そうめんつゆの利用が拡大している⁶⁾。写真2は、乾めんを用いた調理例であり、

すだちの風味を楽しむのも徳島特有の食し方である。



写真2

市販「半田手延べそうめん」の調理例

3) 徳島ラーメン

徳島県におけるラーメンの起源は、戦後の1949年（昭和24年）頃の屋台が最初とされ、当時、関西との往来は小松島港が拠点となっていたことから「徳島ラーメン」のルーツは「小松島中華」とされる。

1999年に新横浜ラーメン博物館へ出店されたことが「徳島ラーメン」の名を全国に知らしめることになった。その時のスープが茶色であったことから、「徳島ラーメン」は茶色の豚骨しょうゆ味のスープ、甘辛く煮込んだ豚バラ肉、もやし、ねぎ、メンマそして生卵のスタイルが定番とされる。「徳島ラーメン」のブーム以降、有名な徳島ラーメン店のラーメンが土産品としての商品化が進み販売がされている。

現在、徳島県では、「徳島ラーメン」だけでなく、県外からの出店者やあえて「徳島ラーメン」の特徴を持たないラーメンなど多種多様な店舗が見られ^{14), 15)}、県内には300軒以上のラーメン店がある¹⁴⁾とされている。「徳島ラーメン」の知名度の向上に比例し、土産品の商品の販売も増加し、20種類以上の「徳島ラーメン」商品があると思われる。ほとんどが生めんあるいは半生めん、そしてスープ付きであるが、袋めんやカップめんも見られる。写真3は、市販の「徳島ラーメン」を使った調理例である。この商品は、「徳島ラーメン」の特徴とされる茶色系統の液体



写真3

市販「徳島ラーメン」の調理例

スープと刻みねぎが付いた生めんタイプであった。定番の「徳島ラーメン」風に、味付けをした豚バラ肉、生卵、もやし、メンマ、ねぎをトッピングした。

4) 祖谷そば

吉野川から東、吉野川の支流である祖谷川があり、その谷間に祖谷がある。源平合戦の時に逃れてきた平家の末裔が、厳しい環境の中で独自の文化を育みながら生活を営んできたといわれる。この地の食文化の一つとして「祖谷そば」がある。祖谷は急斜面が多く、昼夜の寒暖差が大きく、霧もしばしば発生する。そばの栽培にはうってつけの気候であり、めん作りに欠かせない清らかな水にも恵まれている。

「祖谷そば」の本来の特徴は、ほとんどつなぎが入らない弾力のある短めの太い麺と素朴で豊かなそばの風味である。つゆは、じゃこ（煮干し）のだしに薄めのしょうゆ味、薬味にはねぎを使うかけそばが一般的な食べ方である。

しかし、地元で提供されている「祖谷そば」には、本来の特徴である切れやすく短く素朴なそばというイメージから、のど越しの良い細く長いそばへと変化が見られる。商品化された「祖谷そば」のめんにおいても、その多くが小麦粉を多く使用した半生めん・生めん・乾めんであり、ほとんどの商品はつゆ付である。写真4は、生めんと液体のめんつゆのセットを使ったかけそばの調理例であるが、かまぼこ・油揚げ・ねぎが本来のスタイルである。



写真4
市販「祖谷そば」の調理例

5) 鳴ちゆるうどん（鳴門うどん）

鳴門市は1970年代中頃までは、塩田として栄えた地域であった。塩田の仕事は重労働で、仕事の合間や仕事を終えた人が嘔まずに食べやすく消化

の良い食べものとして江戸時代から食べ始められたのが「鳴門うどん」であった。家庭で女性が手打ち・手切りでめんを作っていたとの記載もあり、加水量が多く、食塩の使用が少ないことも特徴とされる。「鳴ちゆるうどん」の呼び名は、徳島県出身の写真家 中野晃治氏 が「月刊タウン情報トクシマ」で連載した〜鳴門のちゆるちゆるうどん探訪記〜の記事がきっかけであり、ふぞろいの細うどん（鳴門うどん）を「鳴ちゆるうどん」と命名した。

鳴門商工会議所が中心となり、2012年10月3日に「鳴門（鳴ちゆる）うどん研究会」が発足した。県内外のイベントなどへの出店をはじめ、定期的に例会や総会などを行いながら、「鳴ちゆるうどん」の販売促進活動に取り組んでいる。鳴門うどん研究会ホームページ¹⁰⁾においては、鳴門うどんマップ（2019年9月現在）として16店舗が紹介されている。また、鳴門うどん研究会認定土産品として生めんタイプの2商品が紹介されているが、当初、土産用として商品化された「鳴ちゆるうどん」は、冷凍食品であった。生めん（半生めん）と粉末だしのセットを用いて定番のスタイルである油揚げとねぎをトッピングした調理例を写真5に示した。



写真5
市販「鳴ちゆるうどん」の調理例

2. 各観光・交通拠点について

1) 「道の駅」について

「道の駅」は国土交通省の定めに基づき、道路利用者への安全で快適な道路交通環境の提供および地域の振興に寄与することを目的として整備された施設である。一般道路に設置され、道路利用者が24時間利用できる「休憩機能」、道路状況や地域の観光情報を提供する「情報発信機能」および地域を活性化するための「地域連携機能」といった3つの機能を有し、町と町が手を結び個性豊かな

にぎわいの場を創造する役割が求められている¹⁷⁾。そのため、地元の農林水産物や特産品を販売する施設、レストラン、体験施設や宿泊施設などを併設し、地域の特色を活かしたイベントを実施している。

図2に徳島県内に設置されている「道の駅」^{18), 19)}の施設を示した。1994年の「貞光ゆうゆう館」から2018年にオープンした「みまの里」の16駅が現在登録されている。なお、以下の「道の駅」の表記は、徳島県を行政組織で分類した東部圏域・南部圏域・西部圏域と登録順を表す数字①～⑥の組

み合わせで表した。

2) 「道の駅」におけるめん類の販売状況について 「道の駅」では、地域連携・地域振興につながるように物産・農林水産直売所を整備し、地域の特産品を紹介および販売する役割を担っている¹⁷⁾ことから、「道の駅」におけるめん類の販売状況を調査し、その結果を図3に示した。「道の駅」16駅におけるめん類の販売状況では、「ラーメン」の33.3%が最も多く、「そうめん」27.1%、「そば」20.1%、そして「うどん」19.4%となり、「ラーメ

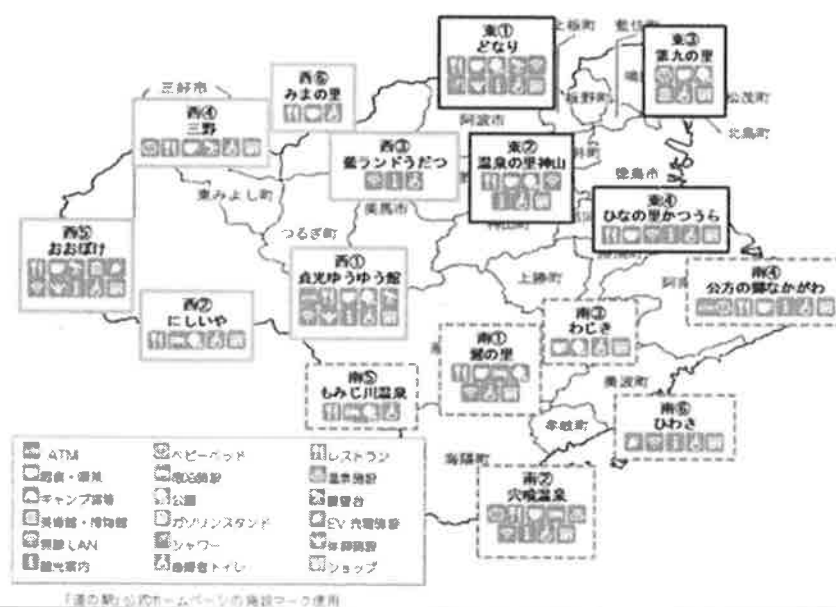


図2 「道の駅」の施設状況

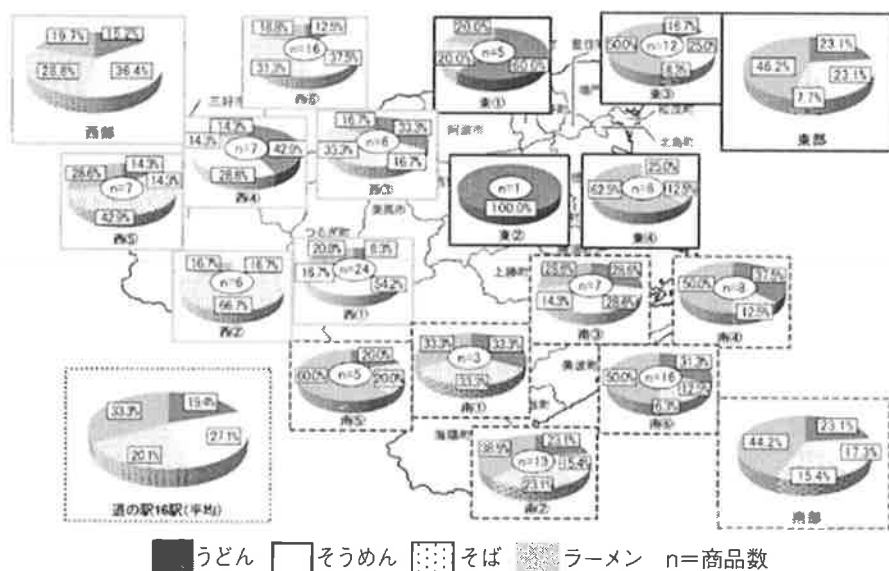


図3 「道の駅」におけるめん類の販売状況

」の品揃えが充実していた。さらに、東部圏域（東①～④）、南部圏域（南①～⑥）、そして西部圏域（西①～⑥）の3圏域に分類して、その販売状況を比較した。東部圏域と南部圏域では「ラーメン」の割合が高かったが、西部圏域では「そうめん」と「そば」の割合が高かった。品揃えに関しては西①が最も多く、地元の特産品である「半田手延べそうめん」が半数を占めていた。

各めんにおける五大めんの割合を図4に示した。16駅の平均値から、「そうめん」では、「半田手延べそうめん」が87.2%、「ラーメン」では、「徳島

ラーメン」が82.7%と五大めんの割合が高く、地元の特産品として消費拡大につなげていることが示唆された。「そば」では、「祖谷そば」が41.4%を占めており、「祖谷そば」を特産品としている西部圏域での割合が高かった。一方、五大めんの中で占める割合が最も低かったのは「うどん」であり、「たらいうどん」と「鳴ちゆるうどん」の合計が17.9%であったのに対して、その他のうどんが82.1%を占めた。その他では知名度の高い讃岐うどんが高い割合を占めていた。「たらいうどん」と「鳴ちゆるうどん」の土産品としての商品

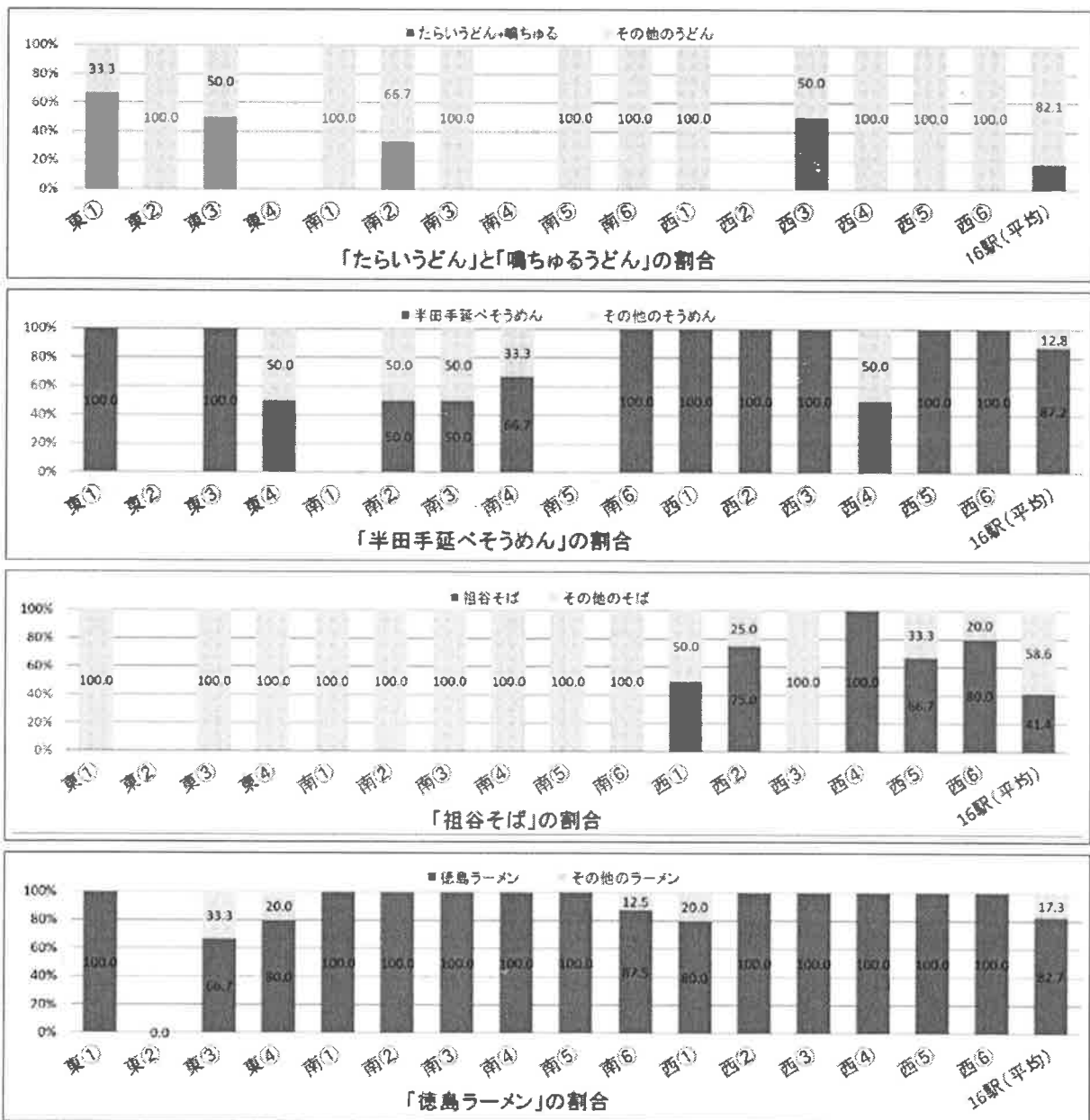


図4 五大めんの割合

表1 「道の駅」間におけるめん類の販売状況

	東①	東②	東③	東④	南①	南②	南③	南④	南⑤	南⑥	西①	西②	西③	西④	西⑤	西⑥
東①	-															
東②		-														
東③			-													
東④		*		-												
南①					-											
南②						-										
南③							-									
南④		*						-								
南⑤									-							
南⑥										-						
西①	*	*									*	-				
西②	*	*	*								*	*	-			
西③														-		
西④																-
西⑤																
西⑥																

* : p<0.05

化は進んでいないと思われた。

その他の商品としては、徳島県の特産品であるすだち、にんじんなどを練り込んだめん類を品揃えしていた。

「道の駅」で販売しているめんの種類と品揃え数を用いて χ^2 検定を行った結果を表1に示した。西①においては東①、東②、南⑥との間、西②では東①、東②、東③、南⑥、西①との間、東④と南④では東②との間において品揃えに有意な差(p<0.05)が認められた。西①では「そうめん」、西②では「そば」の品揃えが充実しており、東②

では「うどん」だけ販売されていた。

3) 「空港」、「バスの駅」、「サービスエリア」について

徳島県の交通結節点としては、「空港」1カ所、「バスの駅」2カ所および「サービスエリア」5カ所の合計8カ所がある。なお、各施設の表記は、阿波おどり空港の3店舗を空港①、②、③、松茂とくとくターミナルの2店舗をMBT①、②、池田バスターミナルをIBT①、上板サービスエリアをKSA上り①とKSA下り②、吉野川サービスエリ

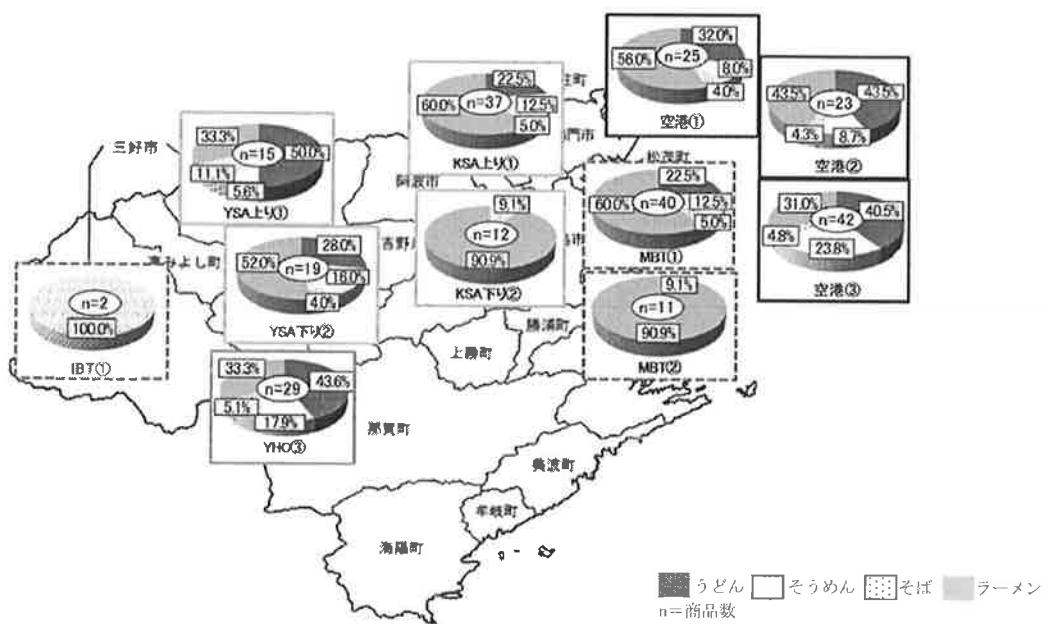


図5 「空港」、「バスの駅」、「サービスエリア」におけるめん類の販売状況

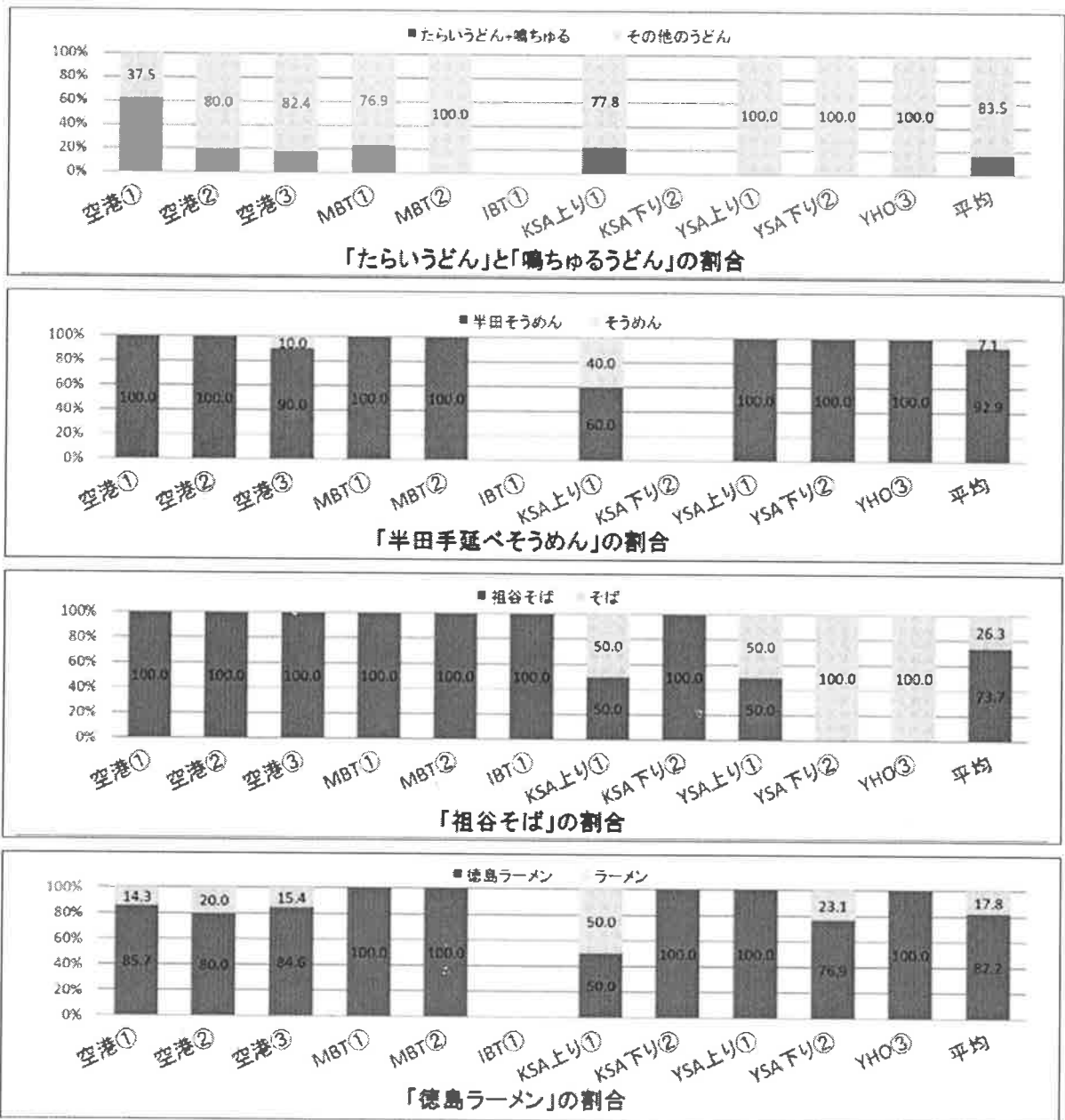


図6 五大めんの割合

表2 「空港」, 「バスの駅」, 「サービスエリア」におけるめん類の販売状況

	空港①	空港②	空港③	MBT①	MBT②	IBT①	KSA上り①	KSA下り②	YSA上り①	YSA下り②	YHO③
空港①	-										
空港②		-									
空港③			-								
MBT①				-							
MBT②					-						
IBT①	**	**	**	**	**	-					
KSA上り①				*		**	-				
KSA下り②		*	*	*				-			
YSA上り①						*			-		
YSA下り②						**				-	
YHO③						**		*			-

* : p<0.05 ** : p<0.01

アをYSA上り①、YSA下り②とYHO③とした。

「空港」は空の玄関口、「バスの駅」は陸の玄関口として、県内外の利用者が多いと考えられる。また、「サービスエリア」は通過点というエリアの認識であったが、現在利用者へのサービスを提供するだけでなく、観光情報や地域の魅力を集めて発信するといった地域貢献も期待されている¹¹⁾。20～22)。

4) 「空港」, 「バスの駅」, 「サービスエリア」におけるめん類の販売状況について

各施設のショッピングコーナーにおけるめん類の販売状況を図5に示した。「空港」の3店舗では、販売されていためんの種類には店舗による差が見られたが、「うどん」、「そうめん」、「そば」、「ラーメン」の全てのめんが品揃えされていた。MBTの2店舗においても全てのめんを品揃えしていた。IBT①は土産品の販売がされておらず、隣接する「アンテナショップ」では、「祖谷そば」のみが販売されていた。また、IBT①を除く施設では、「ラーメン」の品揃えが充実していた。

五大めんの占める割合を図6に示した。これにより、「半田手延べそうめん」92.9%、「徳島ラーメン」82.2%となり、「道の駅」同様に五大めんの占める割合が高いことが示された。「祖谷そば」は73.7%を占め、「道の駅」よりも高い割合で販売していた。「たらいうどん」と「鳴ちゆるうどん」では16.5%となり、「道の駅」と同程度の占有率で、讃岐うどんが高い割合を占めていた。

「空港」, 「バスの駅」, 「サービスエリア」の11店舗で販売されているめんの種類と商品数を用いて χ^2 乗検定を行った結果を表2に示した。IBT①においては、「空港」の3店舗, MBTの2店舗, KSA上り①, YSA下り②およびYHO③との販売に有意な差 ($p < 0.01$), YSA上り①においても有意な差 ($p < 0.05$) が認められ、他の施設と異なり、地域性が高い特定のめんしか販売されていなかった。KSA下り②にも同じ傾向が見られ、「ラーメン」の品揃えにおいて有意 ($p < 0.05$) に充実している結果となった。

5) 各施設におけるめん類の販売状況

「道の駅」, 「空港」, 「バスの駅」および「サービスエリア」における品揃え状況の平均値を図7に示した。比較すると、「空港」の品数が最も多く、続いて「サービスエリア」, 「バスの駅」, 「道の駅」の順となった。「空港」, 「バスの駅」および「サービスエリア」は交通の結節点としての役割が強く、県外からの来訪者の商圏として重要な位置づけであると考えられた。「サービスエリア」は高速道路上に一定の間隔をもって設置されている²¹⁾ことから、県内の設置数が限られている。このことから、徳島県全域の特産品を品揃えする傾向が見られた。一方、「道の駅」は一般道路に立地し、ドライバーの休憩場というコンセプトから地域密着型の傾向が見られ、地域独自の産物や観光資源を整備している。設置した自治体の方針も反映²³⁾されることから、施設により品揃えに違いがあると考えられた。このことは西①で「半田手延べそうめん」、西②で「祖谷そば」の品揃えが充実していたことから納得できる結果であった。

上記の施設全てに共通していえることは、地域の魅力を発信する重要な拠点ということである。これらの拠点でのご当地めんの販売は、消費拡大へつながる有効な手段と考えられた。

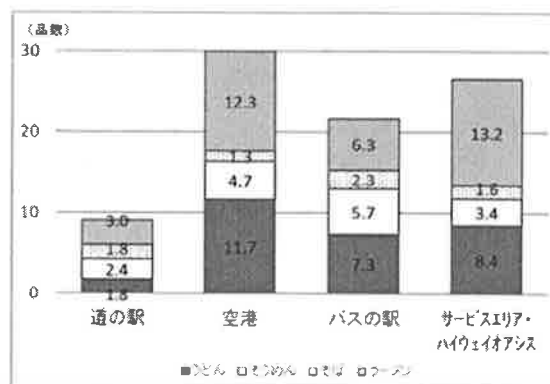


図7 各施設におけるめんの品揃え状況 (平均)

IV.まとめ

2005年より、徳島のめん文化について研究を行ってきたが、時代の流れとともに、めん類の生産、消費、そして流通が大きく変わってきたと考える。徳島の五大めんの現状を土産品という観点

も含めて検討を行った。

その結果, 従来から乾めんとして流通してきた「半田手延べそうめん」以外では, 生めんや半生めんとしての商品化が進んでいた。特に, 「徳島ラーメン」の商品化が急速に進んだことがうかがえるが, 有名ラーメン店の名称を用いた商品が多数見られた。また, 他の商品との差別化を図るために複数の系統の味を組み合わせた商品, 簡便さを強調するカップめんなどの販売も見られた。

「道の駅」, 「空港」, 「バスの駅」および「サービスエリア」は地域の魅力を発信できる重要な拠点であることから, 五大めんの販売が, 消費拡大および知名度の向上へつながると考えられた。

本研究の一部は, 日本食生活学会第59回大会(大妻女子大学, 2019年11月30日～12月1日)において発表したことを報告する。

V.文献

- 1) 植田和美, 高橋啓子, 2007年. 日本のめん文化－手延べそうめん－. 日本うどん学会誌 (4) : 63-70
- 2) 植田和美, 高橋啓子, 2008年. 手延べそうめんに関する意識調査と食味特性について. 日本うどん学会誌 (5) : 19-26
- 3) 植田和美, 渡邊幾子, 高橋啓子, 2009年. 徳島のめん文化について. 日本うどん学会誌 (6) : 51-58
- 4) 植田和美, 渡邊幾子, 2011年. 徳島のそば文化. 日本うどん学会誌 (8) : 22-30
- 5) 植田和美, 渡邊幾子, 2012年. 「半田そうめん」をおいしく食べるための一考察. 日本うどん学会 (9) : 11-20
- 6) 植田和美, 渡邊幾子, 2014年. 徳島のめん－鳴ちゆるうどん－. 日本うどん学会誌 (10) : 15-22
- 7) 渡邊幾子, 植田和美, 2015年. 徳島県の特産品「半田手延べそうめん」の新たな魅力を考える. 日本うどん学会誌 (11) : 27-35
- 8) 植田和美, 渡邊幾子, 2015年. 徳島のうどん食事情. 日本うどん学会誌 (12) : 49-57
- 9) 渡邊幾子, 植田和美, 2017年. 全国有名うどんと徳島で好まれるうどんの特徴. 日本うどん学会誌 (13) : 78-87
- 10) 四国大学新あわ学研究所編, 2017年. 大学的徳島ガイド－こだわりの歩き方. 昭和堂. 京都 : 143-161
- 11) 長谷川金二, 1993年. 交通結節点を考える. 交通工学Vol.5
- 12) 阿波市観光協会ホームページ <https://www.awa-kankou.jp/> (2019年12月25日アクセス)
- 13) つるぎ町商工観光課ホームページ <http://www.town.tokushima-tsurugi.lg.jp/kanko/> (2019年12月25日アクセス)
- 14) 徳島ラーメン超本, 株式会社メディコム, 2018年. 25-135
- 15) タウトク2019年11月号, 株式会社メディコム, 2019年. 63-94
- 16) 鳴門うどん(鳴ちゆるうどん)研究会ホームページ <https://www.narutocci.or.jp/narucyuru/news.php> (2019年12月25日アクセス)
- 17) 国土交通省道路局ホームページ道の駅案内 <http://www.mlit.go.jp/road/Michi-no-Eki/index.html> (2019年12月12日アクセス)
- 18) 道の駅公式ホームページ <https://www.michi-no-eki.jp/> (2019年12月12日アクセス)
- 19) 秋山聡, 道の駅の機能に関する研究, 2011年. JICE report (19) : 43-48
- 20) NEXCO西日本SA・PA情報サイト <https://w-holdings.co.jp/> (2019年12月18日アクセス)
- 21) 鷺尾和紀, 高速道路のPA・SAの進化と地域貢献の有用性－マーケティングの視点から－. 2018年11月. 高千穂論叢53巻3号 : 123-139
- 22) 大久保あかね, 溝口佳菜子, 高速道路の地域ブランド構築拠点としての役割～静岡県のSAにおける土産購買調査から～. 2015年

- 9月. 常葉大学経営学紀要第3巻第1号：15－27
- 23) 藤沢研二, プームの「道の駅」は「地方創生」の1つの拠点に成り得るか?－経営主体の力量と運営を支援する仕組みがポイント－. 2016年3月. 江戸川大学紀要 (26) : 415－430