

調査報告 4

ヘルシンキにおけるローカルマーケットの実態と観光振興

中村学園大学 流通科学部

中 川 隆

1. はじめに

2019年8月19日(月)・20日(火)両日、中村学園大学流通科学研究所の調査団は主にヘルシンキ市内の小売店を視察していた。小売店視察の隙間を利用し、市内の主要なローカルマーケットであるハカニエミ・マーケットホール(Hakaniemen Kauppahalli)、マーケット広場(Kauppatori)およびオールド・マーケットホール(Vanha Kauppahalli)などにも立ち寄る機会を得た。ハカニエミ・マーケットホールとマーケット広場については、2006年に公開された日本映画『かもめ食堂』(ruokala lokki)にも登場した人気の観光スポットとなっている(地球の歩き方編集室編〔1〕)。なお、この映画の舞台となった飲食店は名称そのままに日本食レストラン「Ravintola KAMOME」として、現在、同市内で営業しており(写真1)、現地住民に好評である。このような現地の飲食店はもちろん、地域住民の暮らしぶりを垣間見ることのできるローカルマーケットは、地域の実態を知る

重要拠点として位置づけることができるであろう。

本稿では、上記3つのローカルマーケットの実態を観光振興とも関連づけながら、簡単に検討したい。

2. ハカニエミ・マーケットホールの実態

(1) ハカニエミ・マーケットホールの概要

ハカニエミ・マーケットホールは、ヘルシンキ市カッリオ地区の地下鉄ハカニエミ駅(Hakaniemi)(写真2)あるいは同駅トラム下車すぐに立地する市民が多く利用するローカルマーケットである(写真3)。同マーケットには、生鮮食品店やカフェ、雑貨ショップなどが入店している。

同マーケットホールは100年の伝統があり、入場すると独特な雰囲気がすぐに感じられる。店舗の売り手は皆、客の商品選択に口を挟まないその道の専門家である(ハカニエミ・マーケットホールホームページ〔2〕)。



写真1 ヘルシンキ市内に立地するかもめ食堂



写真2 地下鉄ハカニエミ駅入口



写真3 ハカニエミ・マーケットホール全景



写真4 フィンランドの老舗食肉店レイニン・リーハ

(2) 老舗食肉店レイニン・リーハ

同ホールには、前述の『かもめ食堂』にも登場する老舗食肉店レイニン・リーハ (REININ LIHA) が入店している (写真4)。

レイニン・リーハ (ハカニエミ・マーケットホール店) は、平日は8時から19時30分まで、土曜日は17時30分まで営業しており (レイニン・リーハホームページ [3])、アンガス牛などの精肉のほか、オーランド諸島のラム肉やジビエ、新鮮なソーセージなどを販売している (写真5)。また、当該食肉店はラ・シェヌ・デ・ロティスール協会の協会会員でもある。同協会は「素晴らしい料理とワインの真価を認める、世界中の料理人や美食家達からなる、伝統と格式を持った国際美食団体」であり、本部はフランス・パリにある (日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会日本本部ホームページ [4])。店舗には同協会のロゴとともに「LUOMU」なるロゴも掲示されている (写真6)。フィンランド語で「自然に従う生き方」を意味する言葉であり、わが国では「有機」という意味合いで用いられることが多い。

このように、レイニン・リーハでは、「伝統」「美食」「自然」を前面に出した食肉のブランド化を展開している。



写真5 レイニン・リーハで販売される食肉

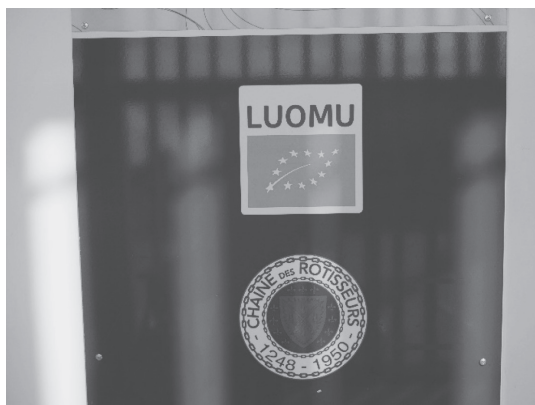


写真6 ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会のロゴ (下) と LUOMU (有機) のロゴ (上)

(3) ローカルマーケットと観光振興

ところで、フィンランドでは、従来、居住する場所によって、ニシンなどの魚やヘラジカなどの野生動物、ラップランドではトナカイが食されてきた(石野〔5〕)。同国では森の中を自由に歩ける権利が認められており、ビルベリーなどのベリー類を夏に、キノコ類も秋に収穫する。同マーケットホールでは、上記のようなフィンランドならではの食材をさまざまな店舗で目にすることができる(写真7, 8, 9)。また、いくつかの店舗では衣料品や雑貨などが扱われている(写真10)。

我が国において直売所が農村観光の拠点になっているのと同様に、ローカルマーケットがヘルシンキ観光の重要拠点となっていることを同マーケットホールの視察を通じてあらためて確認することができる。



写真7 販売されるトナカイ肉



写真8 販売されるニジマスなどの魚



写真9 販売されるフィンランド産有機野菜



写真10 販売される雑貨

3. マーケット広場の実態

(1) マーケット広場の概要

マーケット広場は、ヘルシンキ市内のエスプラナーディ公園周辺に立地しており(地球の歩き方編集室編〔1〕)、港沿い一帯に(写真11)、青果小売店やカフェ、雑貨店などさまざまな屋台が軒を連ねる屋外マーケットである(写真12)。



写真11 港に面したマーケット広場



写真12 マーケット広場全景

(2) 観光拠点としてのローカルマーケット

潮風に抱かれながらの広場の散策は、大変心地良いものである。空を見上げれば、カモメが飛び交っている。フィンランド湾に面したヘルシンキ港には、スウェーデンのストックホルム港やエストニアのタリン港、スオメンリンナ島などつなぐクルーズ船やフェリーが頻繁に往来している(写真13)。港に近い同広場はヘルシンキ観光のまさに玄関となっており、徒歩すぐの地域にはヘルシンキの象徴的存在であるヘルシンキ大聖堂などが立地している(写真14)。なお、大聖堂はカール・エンゲルの設計で1852年に建造されたルーテル派の総本山であり、ヘルシンキ観光において欠かせないものとされている(地球の歩き方編集室編〔1〕)。ここでも、

ヘルシンキ観光の重要拠点の1つとしてのローカルマーケットの機能や特徴を見出すことができる。



写真13 ヘルシンキと近隣国の主要港をむすぶクルーズ船



写真14 ヘルシンキ大聖堂

(3) 観光客をひきつける広場の屋台

前述したように、港沿いの一帯にマーケット広場が立地しているが、屋台ではさまざまな野菜などが販売されている(写真15)。



写真15 広場の屋台で販売される野菜

屋台に置かれたタマネギやカリフラワー、エンドウ豆などの野菜に掲げられた表記をよく見ると、SUOMI（フィンランド）や LUOMU（有機）などと記されている。国産や安全性を謳って販売されていることがわかる。もちろん、広場には、国産野菜だけではなく、近海で獲れた魚類などが販売されていたり（写真16）、サーモンスープやヘラジカのミートボールなどフィンランドならではの軽食が楽しめる屋台もある（写真17）。

このように、北欧の潮風に抱かれながら、土地の味覚を味わうこともできるマーケット広場は、繰り返すように、ヘルシンキ観光の重要拠点となっており、多くの観光客をひきつけている。



写真16 広場の屋台で販売される魚類



写真17 フィンランドならではの軽食が楽しめる屋台

4. オールド・マーケットホールの実態

（1）オールド・マーケットホールの概要

オールド・マーケットホール（写真18、写真19）は、エスプラナーディ公園周辺に立地しており、前述のマーケット広場と近接している。ヘルシンキ最古の歴史を有するローカルマーケットであり、特別な日の買い出しに利用したいレベルの高い食材がそろった生鮮食品店や惣菜店、カフェなど25店舗が営業している（地球の歩き方編集室編〔1〕）。同マーケットは、月曜日から土曜日までは8時から18時、日曜日も10時から17時と休むことなく営業している（オールド・マーケットホールホームページ〔6〕）。伝統あるマーケットだけあって、ホームページを覗いてみると、フィンランド語のほか、ス



写真18 オールド・マーケットホール入口



写真19 オールド・マーケットホール構内

ウェーデン語、英語の3カ国の言語で、25店舗が紹介されている。以下では、同マーケットに入店している人気店の1つ Robert's Coffee を簡単に紹介しよう。

(2) Robert's Coffee

Robert's Coffee は、オールド・マーケットホールで最も古いカフェである(写真20)。同店舗では、朝食のほか、ランチ、イブニングタパスを提供している。シナモンパンや高級なコーヒーの香りに包まれながら、フィンランド食材に焦点を当てた新鮮な食品を楽しむことができる(オールド・マーケットホールホームページ〔6])。

朝食では構内で焼いたクロワッサンやスムージー、絞りたてのジュース、フルーツサラダを提供している。平日は、例えばフランス式朝食かフィンランド式朝食を選択でき、無料のブラックコーヒーを楽しめる。ランチタイムメニューには、新鮮なサラダや温かい軽食、構内で調理された心のこもったサンドイッチ、そして外すことのできない伝統食品ースモークサーモンやホワイトフィッシュがスライスされたパンなどが含まれている。



写真20 オールド・マーケットホール内の Robert's Coffee

参考文献

- [1] 地球の歩き方編集室編『地球の歩き方 Plat フィンランド』ダイヤモンド・ビッグ社、2017年
- [2] ハカニエミ・マーケットホールホームページ (<http://www.hakaniemenkauppa.halli.fi/halli/>) (閲覧日:2019年11月23日)
- [3] レイニン・リーハホームページ (<http://www.reininliha.fi/>) (閲覧日:2019年11月25日)
- [4] 日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会日本本部ホームページ (<http://www.rotisseurs.jp/>) (閲覧日:2019年11月25日)
- [5] 石野裕子「コラム5「世界一まずい料理」?の現在」『物語 フィンランドの歴史』中公新書、2017年、pp.253-255.
- [6] オールド・マーケットホールホームページ (<http://vanhakauppahalli.fi/>) (閲覧日:2019年12月2日)