

地方の元気再生事業 「食」と「器」の地域づくり事業

施策のポイント

課題や問題点を解決するために、内閣官房地域活性化貢献室に提案した事業を、その内容に応じて管轄する九州農政局と委託契約を行い実施する事業であり、その内容に応じて課題に取り組むことができ、まちづくりや地域活性化に大きく貢献できる施策である。

自治体情報

佐賀県有田町

人口 / 21,663人

標準財政規模 / 5,224,780千円

担当課 企画商工観光課

電話番号 直通0955-46-2500 代表0955-46-2111 内線1306

実施主体 有田町地域活性化協議会

関連ホームページ

事業期間 平成20年度から平成21年度まで

参考とした施策

関係施策分類

施策の概要

1 取組に至る背景・目的

有田の伝統的産業である窯業は、近年は低迷している。農業も、米麦等の価格低迷により営農継続に不安を感じている。その窯業と農業の相乗効果による地域活性化を考えた。「食」と「器」を組み合わせ、多数の人々が集う交流観光の場を形成することで、陶磁器と農業生産額の確保につながり、そこから後継者確保という流れを形成し、有田町を再生させようとするものである。

2 取り組みの具体的内容

- (1)もてなしの食材づくり……国見農産物販売所あじさい村を中心に、国見活性化プランを策定し、観光客や地元の人が四季折々の風情を楽しむ場所で、軽食や加工品を提供できる人材の育成。
- (2)もてなしの場づくり……もてなしの場を街中に拡大するため、食と器による通年レストラン開設のための人材育成と、空き家・空き店舗を活用し、街中に回遊性を確保する。
- (3)有田通年観光体制の整備……内山地区を中心に、街中の散策を楽しんでもらうために、裏路地にスポットを当てたルートマップの作成。
- (4)通年観光体制の継続を図るために、観光推進体制を設立し運営できるようにする。

3 施策の開始前に想定した効果、数値目標など

国見農産物販売所あじさい村で軽食や加工品の提供者を3名以上育成した。

もてなしの場を街中に拡大するため、イベント期間中は、空き店舗を3軒以上賃借し体験・販売施設として実施した。また、ルートマップを作成し、観光客に街歩きを楽しんでもらった。

観光推進組織として、有田観光情報センターを設立し、ホームページ等により有田町の情報を発信した。

4 現在までの実績・成果

想定した目標は、達成することができ、「食」と「器」のまちづくりの継続を行うために、人材育成や組織を確立することができた。

5 導入・実施にあたり工夫した点や苦労した点とその対処法・解決策など

空き家、空き店舗を活用し、観光客の立ち寄り拠点を確保するため、プランを策定し賃借の交渉を行った。その際、住居部分と賃借する部分のすみわけを行うことで、賃借の交渉が行いやすくなった。

6 今後の展開と課題

有田情報センターを核として、「食」と「器」のまちづくりを行うことにより、体験、宿泊を取り入れた有田型ツーリズムへと発展させていく必要がある。

平成 21 年度地方の元気再生事業 「食」と「器」の地域づくり 概要編

1. 背景と目的

有田町は、平成 18 年 3 月、有田焼という世界有数の歴史を有する陶磁器産地である旧有田町と、棚田から有田川周辺の平野部で営まれる豊かな農業地域である旧西有田町が合併し生まれた。しかしながら、有田の伝統的産業である農業は、高級和食器を中心としているが近年は低迷し、農業も佐賀中等のブランド生産はあるものの、米麦等の価格低迷により将来の営農継続には不安を感じている。

こうした有田町の現状において、旧有田町の陶磁器産地と旧西有田町の農業を組み合わせて、その相互交流と相乗効果による地域活性化を図ることを考えた。そのテーマが「食」と「器」の地域づくりであり、食と器を組み合わせて、有田町に多数の人々が集う交流観光の場を形成することで、こだわりの食と器の販売を行い、それが陶磁器と農業生産額の確保につながり、そこから後継者確保という流れを形成することで、有田町を再生させようとするものである。

これまで、有田は農業・農業も生産中心であり、町を訪れた人への対応は十分でなく、各種の地域資源はあるものの、4 月 29 日から 5 月 5 日に開催する有田陶器市以外の観光客は少ない状況となっている。しかし、有田を訪れる人に、蒸元めぐりや棚田の風景、産物などの提供方法を工夫すれば、四季を通じた交流人口・観光客増大の可能性を有している。

そこで、東京で活動するメンバーの力を新たに借りることで、有田を訪れる観光客などに対して、有田の蒸元や農家が有田の特色ある食と好感度の高い食器を用いて、もてなしを内山地区の町屋で展開する。また同時に、ICT等を活用して、これらのコンセプトを含めた情報を発信する。

その波及効果として、有田陶器市以外の期間で観光客を集客し、有田の魅力を再認識してもらうことでの観光客の増大、有田の和牛や棚田米などのこだわりの食材の各流通販売チャンネルの拡大、有田のもてなしの食にマッチした有田焼デザインによる陶磁器新商品開発の意識付け、観光客への販売による産地活性化を目指した。

2. 取組の内容

取組① もてなしの食材づくり

- あじさい村での軽食等を提供できる人材育成では、あじさい村に新たに加入したメンバーがそば、そばの研修を行い、人材の育成が図られた。加工品では、金柑を取り入れた 4 種類のお菓子が開発され、憩いの場を提供するとともに、営業できる体制を整えた。



そば打ち研修 (人材育成)

取組② もてなしの場づくり

- 通年レストランの営業に向けた人材育成では、季節ごとの御膳メニューが完成し、開店までのスケジュールを確認した。
- 空き家・空き店舗の活用は、棚田地区では実地調査を行い賃借の確認を行った。内山地区では、2 軒の所有者と賃借の交渉を行い、1 軒は交渉が成立し、通年での賃借を行っている。また、イベント時には空き店舗を活用し、有田ならではの立ち寄り拠点を増やし、街中の回遊性を確保した。



赤絵付け体験所 (立ち寄り拠点)

取組③ 有田通年観光体制の整備

- 裏路地にスポットを当てたルートマップを作成し、観光客に配布した。
- 1 日 1000 人以上が来客する、スターバックス銀座マロニエ通り店でこだわりの器の使用実験を行い、アンケート調査を行った。同時に、首都圏の若者層に有田焼の理解を深めてもらうため、有田焼の紹介パネルや伝統的な技法 5 種類で絵付けしたコーヒークップの展示を行った。



こだわりの器の市場調査

取組④ 持続的な推進体制の整備

- 観光推進組織として、有田観光情報センターを平成 21 年 7 月 29 日に設立し、ホームページ「ありたんぼ」での情報を発信した。

3. 実施体制

平成 19 年度の有田町地域活性化プラン「食と器」の策定委員会メンバーを主体に、平成 20 年度からは有田の魅力発信のために東京で活動するメンバー（情報技術活用、町屋等の不動産再生、映像技術等）を加え、さらに、地元大学や高校、各種研究機関等の協力を得て、「有田町地域活性化協議会」を組織し事業の実施体制を整備した。このことにより、有田町内の産業関連の商工業、農業、まちづくり団体、女性団体等のほとんどもを組織した実施体制となり取り組んだ。なお、有田町は有田町地域活性化協議会の事務局として、会員への連絡や会計業務等を担当した。

予算関連データ

総額 ①～⑤の計	財源内訳 (財源区分: ①～⑤)				
	①国費	②県費	③起債	④その他	⑤一般財源
H21: 10,373 千円	10,373 千円	0 千円	0 千円	0 千円	0 千円
①～④の名称、 所管など	名称	委託費			
	所管	九州農政局			
	金額	10,373 千円			
	補助率	100%			

提供可能資料：地方の元気再生事業実施要綱