

株式会社KBS創研
執行役員
西日本営業部長
谷口 純平

2013.5 Special Feature

「ご当地」づくりの
仕掛け!

街おこし・地域活性化の成功事例

URL
<http://www.kbsbiz.com/>

E-mail
info@kbsbiz.com

埋もれた観光資源を発掘して 六次産業へとつなげる!!

「国民宿舎ファミリーイン今子浦」の取り組み

「町おこし」「地域活性化」の取り組みが全国で行われています。実は、観光の視点から見る「地域の観光資源」とは、ご当地の人にとって当たり前のモノであることが多々あります。その当たり前を、外部の視点から見つけ出し、商品化し、その商品を流通させ、集客していくプロセスの成功事例を紹介します。

兵庫 県香美町 香住 柴山港の風景

兵庫県香美町は、県北部の日本海に面した漁師町です。近畿圏に居住する人にとっては、日常の食卓でお世話になっているエリアでもあり、一度は耳にしたことがあるお馴染みの地名ではないでしょうか。

「山陰海岸ジオパーク」にも認定されている入り組んだ海岸線、荒々しい潮の流れとミネラル豊富な海水が、豊かな水産資源を育み、その水産資源が水揚げされる柴山港は、全国でも有数のズワイガニの水揚げ量を誇ります。冬には全国から美味しいカニを求めて、食通たちが足繁く通う天然の良港になっています。



国民宿舎ファミリーイン今子浦の全景。ご当地ならではの豊富な食材を活用した料理と、雄大な日本海の大パノラマを望むことができる全19室の宿 URL <http://www.imagoura.com/>

もともと漁師町であるため、香美町には大型のホテルや旅館などは存在せず、主に民宿が地元の魚介類を中心とした料理を振る舞うスタイルが主体となっていました。

このように決して観光業が盛んな地域とは言えませんでした。が、水産資源に加えて山陰ジオパークへの認定や日本夕日100選の認定など、少しずつですが観光資源としての特徴が得られる地域になってきています。

そして、その日本海を一望できる地に位置する宿泊施設が、今回の舞台となる「国民宿舎ファミリーイン今子浦」(以下、ファミリーイン今子浦)です。

地域資源活用で観光業界が抱えるハードル

私たちKBS創研は、社長以下、全社員が観光業界の現場を歩んできた、観光・サービス業に特化したコンサルティング会社です。ファミリーイン今子浦との出会いは、約2年前、経済産業省の「地域資

源活用新事業展開支援事業」を通じてでした。

現在、観光業界では、地域資源を掘り起し誘客につなげるための取り組みが全国で行われています。観光業は納入先等の関連事業者も含めると、その裾野がとて広く地域雇用が促進され、また、地域外からご当地にお金動く産業であり、地域活性化の中核事業として各市町村の他、国も力を入れて産業の育成を支援しています。

しかし、その成功事例は決して多くはないのが現状です。その理由はいくつかありますが、大きなポイントとして当社は次の2点を考えています。

- ① 魅力的な観光資源の商品化
- ② 商品を流通させる仕組み

では、各項目の解説をしていきましょう。

① 魅力的な観光資源の商品化

これは、「ご当地特有の観光素材を発掘し、受け入れ体制を整備し、

価格を決め、購入できる商品として整える」ことです。しかし「香住の魚は美味しい」だけでは、日本全国にある漁師町との違いが明確にならず消費者には全く伝わりません。消費者に伝えられるだけのコンテンツの深掘りが重要となるのですが、ここが難しく中途半端に陥りがちになります。

② 商品を流通させる仕組み

これは、「造成した商品をどのように消費者に届けるか?」ということ。インターネットが普及し、ご当地から消費者に直接情報を届けることができるようになり、多くの方がインターネットに期待を寄せています。ところが、実はこれが異なっているのです。つまり、大量にある情報が埋もれてしまい思うような集客が果たせていないのです。

ファミリーイン今子浦も様々なアイデアがありながら、商品を形として整え集客を実現するとうところまで、たいへん苦戦していました。

魅力ある観光資源の商品化

魅力ある観光資源の発掘には外部の視点が重要です。その理由は、ご当地の人々にとっては当たり前になっているモノこそ、磨けば光る原石に成り得るのです。

ファミリーイン今子浦の話に戻ります。当宿泊施設を運営する「株式会社香住観光公社」(以下、香住観光公社)の代表取締役社長の寺川氏は、漁船「松栄丸」のオーナーでもありました。それは、実際に漁の現場を知っている人だからこそ見出せる観光資源を、持ち得ていることを意味していました。以下に、当社とファミリーイン今子浦が取り組んだ施策の中で、重要な2つの事例を紹介します。

① カニ

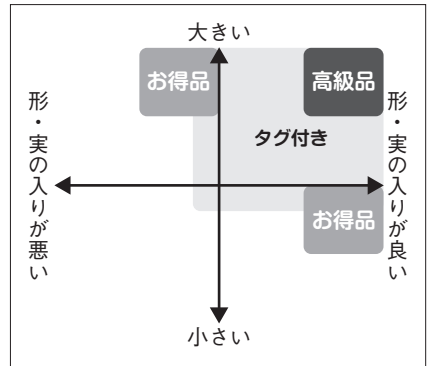
柴山港に水揚げされるカニは、全国から食通が買い求めに来ることは先にも触れました。その理由として、当然のことながら「美味しさ」や「品質への信頼」が挙げ



られますが、実は、それを支えている仕組みが存在することを、様々な議論の中から突き止めたのです。

柴山港で水揚げされるカニは、足の欠損や身の入り具合、形の良さなどを基準に、なんと100種

図1 カニの選別の基準



類以上に選別されており、そしてすべてが十分に整っているごく一部のカニにのみ、高品質の証である「タグ」がつけられるのです。このタグ付きのカニは、当然ながら価格も高くなります。ところが、足が1本ない、また、やや実入りが少ないというだけで、タグが付かないカニが圧倒的に多く存在するのです(図1)。

そこで、これらのカニを仕入れて、どのようにすれば手頃な価格で活カニを、美味しく食べられるのかをビジネス戦略的に考察し商品化しました。ちなみに、毎年冬になるとカニを食す格安の旅行が

新聞紙面などを賑わせていますが、これらは、すべてロシア産などの冷凍のカニです。

「活カニを一度食べれば、二度と冷凍のカニは食べられなくなる」と、寺川社長は仰います。

② 香住がれい

冬のカニのシーズンが終わると、香住の賑わいも少し落ち着き、それとともに柴山港にはカレイが水揚げされるようになります。カレイは、ごく一般的な食材で珍しさのない素材です。しかし「カレイの刺身」となると、ほとんどの人が、見たことも食したこともないはずです。一般的なスーパーでは、まず陳列されていることはないでしょう。

ではなぜ、カレイの刺身は流通していないのでしょうか。それは、カレイは養殖がほとんどされておらず、さらに足が早く、身も薄いため、刺身で提供するのには難しいとされているからです。しかし、カレイの刺身は、実は漁師たちが好んで食べており、その美味しさ

を彼らは知っているのです。まさに漁師の特権なのです。

ファミリーイン今子浦では、カレイの刺身で漁師町をイメージさせる食事プランを開発し、さらに、このカレイに「香住がれい」と名付けて商品化しました。

流通と集客支援

これらの商品の流通・集客について、インターネットでの取り組みは既に実践していたのですが、ファミリーイン今子浦には旅行会社とのネットワークがありませんでした。そこで、私たちのグループ法人である「NPO法人ふるさと応援隊」を軸に、ファミリーイン今子浦のマーケットである京阪神の旅行会社への営業活動を開始しました(図2)。

ちなみにNPO法人ふるさと応援隊は、京阪神・首都圏の旅行会社約200社に、ご当地ならではの商品を販売する営業活動をしています。さらに、将来の観光人材を育成するために、京阪神の大学

図2 企画されたカニとカレイの旅行プラン

蟹の本場「香住」で出会う旬の味

2012年11月6日から
2013年3月20日まで

活松葉ガニを食す

香美町立国民宿舎ファミリーイン今子浦

日帰りプラン(昼食) 13,500円(税込)ノお一人様

冬の味覚の王様「松葉ガニ」。日本有数の水揚げ量で知られる蟹の本場「香住」にて、漁師が駆着する前日からできる地元水揚げ母産直送の「活松葉ガニ」を贅沢に食す。調理直前まで生きていた活蟹は濃厚な蟹味噌が特徴。ここでしか味わえない本場の味をお楽しみ下さい。

お土産香き？
活蟹刺し
活蟹鍋
活蟹みそ
蟹すき
蟹炊
蟹物
デザート

地元水揚げの活松葉ガニをお一人様2杯使用！

宿泊プラン(1泊2食付き)	お一人様(税別)13,980円
トイレ無し・バス無し	18,250円(税込)
トイレ付き・バス無し	18,750円(税込)
トイレ付き・バス付き	19,485円(税込)
海の見えるバス・トイレ付き	20,325円(税込)

▲社長は漁船オーナー！

▲船山漁の蟹の選別風景。大きさ、形など100種以上に選別され、日本有数の品質管理がなされています。

▲「私達がお待ちしておきます！」ファミリーイン今子浦スタッフと、地元の名産。

お申込み・お問い合わせは、下記販売店まで

香美町立国民宿舎ファミリーイン今子浦

底曳き網漁について

底曳き網漁が解禁される九月一日、山陰香住・柴山港から漁船が一斉に出発します。カレイ、ハタハタ、ノドグロ、ヒラメ、エビ等多くの魚を獲って帰港すると、港と町はわかに活気づきます。

「香住がれい」とは、日本有数の水揚げ量で知られる蟹の本場「香住」にて、漁師が駆着する前日からできる地元水揚げ母産直送の「活松葉ガニ」を贅沢に食す。調理直前まで生きていた活蟹は濃厚な蟹味噌が特徴。ここでしか味わえない本場の味をお楽しみ下さい。

「香住がれい」とは、山陰香住・柴山港から漁船が一斉に出発します。カレイ、ハタハタ、ノドグロ、ヒラメ、エビ等多くの魚を獲って帰港すると、港と町はわかに活気づきます。

山陰香住 柴山港
底曳き網漁 九月一日解禁

生に観光を通じた地域活性化について学ぶ場を提供する活動も行っています。

近畿圏の人たちはカニが大好きで、多くの観光客が冬の日本海を訪れます。まさに、冬のカニツアーは鉄板の定番商品なのです。そのため競合も激しく旅行会社の目も肥えています。しかし、この価格で活カニを食べられ、その安さの理由も明確であることから、旅行会社の心をつかむことに成功し、予約が次々と入るようになりました。また、カレイの刺身という珍しさとその美味しさから、同じく多くの予約をいただけるようになりました。

そして何よりも、本物志向の料理をリーズナブルな価格で提供しているということが、広く全国に知れ渡るようになってきたことが大きな収穫なのです。

旅から始まった地域交流

そして、これらの営業活動を通じて、神戸の旅行会社から寿司屋

の団体予約をいただきました。神戸の寿司屋「志成」のスタッフご一行様なのですが、ファミリーイン今子浦が提供する商品が、本物であるかを確かめていただくには文句のないお客様です。

結果、海の幸のプロである寿司職人さんたちも大絶賛でした。この出会いがきっかけとなり、早速「志成」にて「香住フェア」を開催する運びとなりました。香住で水揚げされた鮮魚が直送され、フェアは大盛況。プロとプロが認め合い、新たな「食」と「地域」の交流が育まれた瞬間です。

水産資源という一次産業から、その商品を活用した二次産業、そして、集客事業としての三次産業を掛け合わせた「六次産業」の取り組みで、商品開発、流通、集客支援、新たな出会いと交流が、動き出しました。しかし、まだまだ取り組みは途上です。今後も、面白くて良い商品を提供するべく、私たちとファミリーイン今子浦との関係は続きます。