

平成17年度国土施策創発調査

食文化を核とした観光的な魅力度向上による
地域活性化調査報告書

平成18年3月

国土交通省関東運輸局

会津若松市

はじめに

近年、食に対する意識が高まり、食材そのものだけでなく生産地や生産者に対する「こだわり」が消費者に芽生えつつあります。また、欧米をはじめ、アジアでも日本食のヘルシーさや日本産の食材の品質の高さが認知されるなど、国際的に見て日本の食に対する評価が高まっています。

さらに、食材、料理、食文化等はその土地固有の自然環境や歴史と密接に結びついたもので、地域の魅力を構成する重要な要素であるため、これらを生かした地域振興の取組が、各地で展開されはじめています。

一方、食は日常生活のみならず、観光という非日常的な場面においても大切な楽しみの一つで、「旅行先ではその土地ならではの美味しいものを味わいたい」という旅行者のニーズは大変高いとされています。

しかし、現実的にはコストや効率等の問題から、必ずしもこのようなニーズに十分応えられていない状況にあります。

こうした状況を踏まえ、食と観光の連携の視点から、地域における地産地消や地域食材の観光への活用等の取組状況を見つめ直すとともに、今後の食と観光の一層の連携強化の在り方やその具体的方策について検討することは、消費者(観光客)と地域(観光地あるいは生産地)双方の視点から地域活性化を図る際に非常に重要なテーマであると考えました。

本調査では、4つのモデル地域の1つである福島県会津若松市において、食と観光の連携に関する地域固有の課題解決に向けた方策の検討と、その実証事業に取り組みました。

具体的には観光客の評価を組み込んだ「食」の認定の仕組みや「食」の魅力を活かした誘客手法について検討しました。その検討成果を踏まえ、実証事業として、観光客を対象とした「食」の評価実験と、旅行・観光の専門家による「食」のモニターツアーを実施しています。

食と観光を連携させた地域活性化を図っていくためには、地域の幅広い関係者が参画し、地域の食の実態やニーズ等の把握に努めるとともに、食と観光の連携の目標像の共通認識を持ちながら、食の魅力の向上や観光的活用のための仕組みづくり等、地域の強みを生かした積極的・主体的な取組を進めることが重要です。

この報告書が食と観光の連携を通じた魅力的な観光地づくりに取り組もうとする多くの方々の参考となれば幸いです。

食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査報告書

目 次

<要約編>

<本 編>

1 . 会津若松の食と観光の概況 -----	1
1 - 1 . 会津若松における食に関する現況と取り組み.....	1
(1) 農業の概況.....	1
(2) 食の魅力の現状.....	1
(3) 行政の取り組み.....	6
(4) その他の取り組み.....	8
1 - 2 . 会津若松における観光の現状と取り組み.....	12
(1) 観光の概況.....	12
(2) 会津観光振興計画の概要.....	13
(3) その他の取組み.....	16
1 - 3 . まとめ.....	18
(1) 会津若松の「食」の魅力.....	18
(2) 会津若松の観光特性.....	18
2 . 地域の食と観光の課題 -----	19
3 . 地域の食と観光の連携による地域活性化の考え方 -----	25
3 - 1 . 目指す成果.....	25
3 - 2 . 取り組みの方向性.....	26
4 . 平成 17 年度の取り組み -----	28
4 - 1 . 取り組みの概要.....	28
4 - 2 . 地域の「食」の観光的な活用状況の把握.....	30
(1) 取り組みのポイント.....	30
(2) 取り組みの成果.....	30
(3) 今後の課題.....	33

4 - 3 . 観光客を対象とした「食」の評価実験.....	34
(1) 取り組みのポイント.....	34
(2) 取り組みの成果（詳細は資料編参照）.....	35
(3) 今後の課題.....	36
4 - 4 . 専門家を対象とした「食」のモニターツアー.....	38
(1) 取り組みのポイント.....	38
(2) モニターツアーの概要.....	38
(3) 取り組みの成果.....	47
(4) 今後の課題.....	60
5 . 今後の事業展開 -----	61
5 - 1 . 今後の取り組み向けての課題.....	61
5 - 2 . 今後のアクションプログラム.....	63
(1) 会津若松の「食」に関する評価・認証の実施.....	63
(2) 会津の「食」を活かした旅行商品づくり.....	65
(3) 中核組織・体制づくり.....	67
5 - 3 . 段階的な取り組みのイメージ.....	69
< 資料編 >	
1 . 「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査」	
会津若松 WG 委員名簿.....	資- 1
2 . 観光地の「食に関するイメージ」アンケート調査・他地域との比較.....	資- 2
3 . 今年度アクションに関する検討事項シート（WGメンバーへ依頼）.....	資- 6
4 . 会津の「食」に関するアンケート調査・単純集計.....	資-12
5 . モニターツアー 事後レポート.....	資-22

食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査報告書

< 要約編 > 目 次

< 要約編 >

1 . 会津若松の食と観光の概況 -----	要 1
1 - 1 . 会津若松における食に関する現況と取り組み.....	要 1
1 - 2 . 会津若松における観光の現状と取り組み.....	要 4
1 - 3 . まとめ.....	要 5
2 . 地域の食と観光の課題 -----	要 6
3 . 地域の食と観光の連携による地域活性化の考え方 -----	要 7
3 - 1 . 目指す成果.....	要 7
3 - 2 . 取り組みの方向性.....	要 8
4 . 平成 17 年度の取り組み -----	要 9
4 - 1 . 取り組みの概要.....	要 9
4 - 2 . 地域の「食」の観光的な活用状況の把握.....	要 9
4 - 3 . 観光客を対象とした「食」の評価実験.....	要 10
4 - 4 . 専門家を対象とした「食」のモニターツアー.....	要 14
5 . 今後の事業展開 -----	要 20
5 - 1 . 今後の取り組み向けての課題.....	要 20
5 - 2 . 今後のアクションプログラム.....	要 20
5 - 3 . 段階的な取り組みのイメージ.....	要 25

要約編

1．会津若松の食と観光の概況

1 - 1．会津若松における食に関する現況と取り組み

(1) 農業の概況

本市の農業については、肥沃な水田を利用し、稲作を中心に全国的にも評価の高い会津米を生産し、また地域独自の特産物である「会津身不知柿」や「薬用人参」の栽培などにも取り組み、本市の基幹産業の一翼を担っている。

しかしながら、近年の農業を取り巻く情勢は大きく変化し、農家戸数および農業従事者は平成2年から平成12年の10年間に約14%減少、高齢化率については同期間で約14ポイント上昇、さらには耕作放棄の進展も深刻で同期間で面積にして約55%増加するなど、農業農村の活力不足が懸念される。

(2) 食の魅力の現状

会津の伝統料理

会津地方の郷土料理には、山間地という地理条件を背景とした保存食を活用したものが多く、代表的なものとしてはニシンの山椒漬け、棒タラの煮付け、あるいは室町時代から伝わり冠婚葬祭で出される「こづゆ」、桜肉、青ばと豆腐などがある。後述する「会津の伝統料理を守る会」や「会津ブランド推進委員会」などが普及活動を行っている他、観光客向けのガイドブックなどでも紹介されている。

(3) 行政の取り組み

食料・農業・農村基本条例（平成14年3月制定）

食料自給率や農村活力の低下などから、平成11年7月に制定された「食料・農業・農村基本法」を受け、会津若松市では農業・農村の目指すべき姿と、これを実現するための農政の指針を定めた「会津若松市食料・農業・農村基本条例」を制定した。対象期間は平成14年度～平成23年度（10ヵ年計画）。

会津若松市地域農業マイスター（農政課）（平成15年1月～）

農業経営および農村生活において、豊かな実践経験および専門的知識を有する農業者を地域農業マイスターとして認定、その経験・知識を活用することにより、地域農業における生産性の向上、郷土文化の振興ならびに都市住民との交流などを通じての地域の魅力および活力の創造を図り、農業・農村の活性化に資することを目的としている。

これまでに、グリーンツーリズム事業で本市を訪れた都会の人々を対象に、地元で取れたそば粉を使ったそば打ち教室の指導や、中学生の農業体験で大豆の種まきや刈り取りの指導などを行っている。

会津若松市地産地消ネット（農政課）

地産地消に積極的に取り組む生産者・提供者の情報や、出荷時期、出荷物等の情報を提供するサイト。地産地消協力店制度があり（平成 15 年度～）。販売店、加工業者、ホテル旅館、飲食店など 65 店を認定。地元産米を扱うホテルなどの認定が多い。

食の週間

市では、平成 15 年 3 月策定の「健康わかまつ 21 計画」に基づき、健康問題への働きかけの主眼を従来の疾病の早期発見・早期治療ではなく、生活習慣の改善等に重点を置いた取り組みを実施している。その一環として、平成 17 年度「食の週間」（10 月 24 日～30 日）を実施している。

具体的な取り組みとしては、市内各所へのチラシの配布や、関連イベント（「会津ブランドものづくりフェア 地産地消手作り工房」、「きく・みる・たべる 栄養教室【特別編】」）の開催などで、食の大切さを振り返る機会とするとともに、健康づくり上の課題の共有、地域で実施されている事業との連携を図る。

（４）その他の取り組み

会津ブランド

平成 13 年に市、商工会議所が中心となって「会津ブランド推進委員会」を設立、地域の歴史や伝統に裏付けされた産品を「会津ブランド」として認定。清酒、野菜、米、味噌、醤油、ろうそく、もめん、漆器など会津地域で製造販売されているものを、業界ごとの選定基準に従い認定するもので、認定された産品は会津ブランド「会津 史・季・彩・再」として全国にアピールし、会津のイメージの向上、地域産品の販売促進や、観光誘客の拡大を図る。特に会津野菜については、後述の「会津の伝統野菜を守る会」により生産農家 400 戸をネットワーク化して進められている。

平成 16 年 9 月には七日町通りにアンテナショップ「会津ブランド館」をオープンし、平成 17 年 9 月にはブランド館のオンラインショップが開設されている。また、関連イベントとしては平成 17 年 9 月に「地域ブランドフォーラム in 会津」が開催された他、会津とゆかりのある東京都日野市、神奈川県横須賀市と連携し、相互の地域での各種イベントを開催している。

会津の伝統野菜を守る会

平成 12 年に食文化の継承を目指し目的に発足。主に地域住民を対象として魅力を伝える様々な取り組みを行っており、地産地消をさらに推し進めた「土産土法」（＝地域の農産物を地域に伝わる調理方法で消費する）を提唱している。

会津の伝統野菜とは、会津地域で古くから親しまれ栽培されてきた会津古来の在来種の野菜を指し、現在 14 品目が認定されている。厳しい気候、風土、肥沃な大地の恩恵を受けて会津独自の食文化をつくってきたが、生産量は激減しており種の保存が必要とされている。

会では、会津の伝統野菜を使用した料理のレシピを公開するとともに、会津伝統野菜マスターによる「野菜塾」や伝統野菜サミットといったイベントの開催などを行っている。

会津の食文化を育てる会

会の代表を務める下郷町在住の星孝光氏が以前出版した会津の郷土食・伝統食に関する書物に対し、読者からの反響が大きかったため、後に、実際に星氏が各地を周り、伝統料理を作って会食を楽しんできたから、平成 3 年に会の結成へとつながった。会の目的は「郷土料理の伝承と発展」。

現在、会員は約 150 名で、一般の会員に加え旅館の女将さんやホテルの料理長、看護師さんなども参加している。

毎年、春と秋の年 2 回、会津の郷土食や伝統食についての勉強会を行う他、会報の発行や、県内外で講演なども数多く行っている。

あいづふるさと市町村圏協議会

会津地方 20 市町村の広域的な取り組みを実施する団体で、平成 9 年度より事業を開始、『会津はひとつ』の理念のもと地域づくりや地域活性化のため、取り組みを行っている。食に関する取り組みとして、「あたらしいけどなつかしい・なつかしいけどあたらしい」をコンセプトに、地域の特色ある質のよい素材で、会津の食文化を生かした会津ブランドの弁当メニューの製作を行った。具体的には会津・南会津地区食生活改善推進連絡協議会の会員からメニューを募集し、「まるごと会津のお弁当」を製作、後述の「あいづデスティネーションキャンペーン」期間中（平成 17 年 7 ～ 9 月）に駅キヨスクで販売を行った。予定売上げの 1.6 倍と好評につき、10 月からも継続して販売を行っている。

会津そばトピア（広域）

「会津を日本一のそばの郷に」を合言葉に、行政、JA、そば店、製麺業者、そば生産組合、商工会などの関係者がネットワークを築き、そばの振興やPRに共同して取り組むため、平成 3 年 10 月に「会津そばトピア会議」が誕生（現在 14 市町村の行政、団体、業者が参加）。当初は研修に力を注ぎ、栽培からそば店の経営までと広範囲にわたる勉強会「会津そばトピア塾」を開催。その他、会津のそばを全国にアピールするため、平成 6 年 11 月に旧山都町と共催で、「第 1 回日本新そばまつり」を開催するとともに、日本初の「全国そばサミット」を実施した。

その後も、会津そばのブランド化のためにイベントを開催するだけでなく、県内外のイ

ベントに参加し、PRと交流を行っている。

1 - 2 . 会津若松における観光の現状と取り組み

(1) 観光の概況

会津若松市は、会津松平氏 23 万石の城下町として発展した街で、鶴ヶ城をはじめ現在でも多くの史跡や往時の面影が残り、また、自然・温泉に恵まれており、それらが観光資源となっている。地理的にも首都圏に近いこともあり、平成 10 年度以降 270 万人前後の入り込みで推移していたが、平成 16 年度には「福島あいづデスティネーションキャンペーン」が行われたことに加え、新撰組を題材としたNHK大河ドラマの放映などの影響から 300 万人を超える観光客が訪れている。

近年は、磐越自動車道の開通、福島空港の開港など、会津地域と全国の他の地域を結ぶ交通網が飛躍的に改善されたことにより、全国的な規模での交流の増大が期待されている。

主な史跡・観光施設としては、鶴ヶ城（昭和 9 年国指定史跡）、茶室麟閣（蒲生氏郷公が千利休の子・少庵のために設けた茶室、平成 11 年 3 月県指定重要文化財）、飯盛山、さざえ堂（観音信仰の象徴、国指定重要文化財）、御薬園（回遊式庭園、保科正経が貧民施療のために園内で薬草栽培を行った事からこの名に、昭和 7 年国指定名勝）、東山温泉（1300 年前行基によって開かれたとされる）、芦ノ牧温泉などがある。このうち、鶴ヶ城公園ならびに天守閣、茶室麟閣、御薬園は(財)会津若松市観光公社が管理している。

施設別の入込みをみると、市内宿泊や鶴ヶ城を始めとする観光施設は横ばいの携行であるが、郊外の東山温泉の減少が目立っており、会津の観光の課題となっている。

(2) 会津観光振興計画の概要（平成 8 年策定）

観光の振興に関する基本的な方向を示した計画。観光地の整備を「まちなか観光エリア」「城周辺エリア」「宿泊拠点エリア」「猪苗代湖西岸エリア」の 4 つに分け、その整備のあり方について展開すべき施策を示している。

(3) その他の取り組み

あいづデスティネーションキャンペーン

「あったんです。まだ、極上の日本が・・・」をテーマに、平成 17 年 7 月 1 日～9 月 30 日の期間中、JR 6 社と会津地方の自治体・観光業者が協力して実施された大型観光キャンペーン。これまで京都市を除き、県単位で行われてきたが、今回はじめて、「会津」地域限定で行われた。

あいばせ

会津若松観光物産協会による教育旅行専門サイト。「あいばせ」とは、会津の方言で気軽に「さあ、行きませんか」という意味。教育旅行生用レンタサイクルやモデルコースの提示、各種関連情報の提供を行っている。

1 - 3 . まとめ

(1) 会津若松の「食」の魅力

- ・会津若松市では農業振興の観点や健康づくりの観点(「食の週間」など)、あるいは会津地方伝統の文化を継承するといった観点から、「食」に関する取り組みは官民を問わず盛んである。
- ・独特の気候風土の中で伝統的に栽培されてきた野菜など食材としてもユニークなものがみられ、それらを地域内で消費しようとする試みも進んでおり、地産地消をさらに推し進めた「土産土法」(= 地域の農産物を地域に伝わる調理方法で消費する) という取り組みも行われている。
- ・会津地方の持つ歴史性(会津藩 23 万石の城下町)や地理条件(山間地)を背景に、独特の食文化が育まれており、まちなかには数多くの「食」に関連する魅力がストックされていると言える。
- ・地域の伝統のお総菜の提供や洋菓子づくり、旅館での食事提供など、さまざまな場面で地域の食材や食文化にこだわった「食」の提供者がおり、個別に取り組みを進めている。
- ・また、地域としての高い知名度を活用して、地場産品を「会津史・季・彩・再」としてブランド化し、地域外の市場へのアピール強化に取り組んでいる。

(2) 会津若松の観光特性

- ・観光的な魅力要素としては歴史的 / 文化的な資源を中心としてアピールしており、それらの資源が市街地に分布していることから、「まちなか観光」的な色彩が強い。
- ・一方、周辺には豊かな自然資源が数多くあり、会津若松はそうした広域観光の拠点としての位置づけも有する。
- ・幕末期を中心とする歴史的背景、それらをテーマにした文学作品等の存在により、「会津」という地域名称に関する知名度は非常に高い。近年、入り込みは 270 万人程度で推移してきたが、平成 16 年にはNHK大河ドラマの放映の影響から 300 万人を超える入り込みを数えた。
- ・JR東日本の「デスティネーションキャンペーン」は、県単位での取り組みが主であるが、平成 17 年度は「福島県あいづデスティネーションキャンペーン」として地域単位で実施された。

2. 地域の食と観光の課題

会津若松における食と観光との連携について、課題を整理すると以下の通りである。

観光客のニーズとのミスマッチ

食材の供給量・時期の安定性の問題

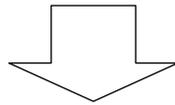
地域食材の供給に関する情報が集約／共有されていない

生産者と消費者を直接結びつけるシーンとしての観光が十分に活用できていない

食の魅力の提供方について検討が不足

会津若松市の「食」に対する認識が一般マーケットでは低い

「歴史」「文化」「温泉」に「食」を加えた新たな魅力の創造が重要



「会津」という地域が有する高い知名度を活かしたブランド戦略が、地域への誘客戦略と十分に連携していない。

地域独自の食材や食文化など、「食」に関する魅力が観光的な観点から十分に活かし切れていない。

3 . 地域の食と観光の連携による地域活性化の考え方

3 - 1 . 目指す成果

観光客の評価を踏まえた「食」の認定の仕組みづくり

地域の「食」に対する取り組みが様々に行われており、数多くの素材を有しているのに対し、観光客にそのことが十分に伝わっておらず、マーケットでの認識が大変低い。この背景には、観光客のニーズに合致していない、情報発信が不十分である、など様々な理由が考えられる。

そのため、まずは地域においてマーケットの評価を把握し、それを供給側へとフィードバックさせる仕組みづくりが必要とされる。本制度は、それ自体が目的となるのではなく、取り組みを通じて地域の「食」と「観光」との連携を図る上で各主体に欠けている、あるいは必要とされるポイントを確認し、共有化していくための手段として捉えるべきである。

また、その評価結果を公表することは、供給側が自己を再点検することに結びつくだけでなく、観光客にとっても評価結果を参考に現地での行動を計画できるという利点がある。さらに、観光客が現在の行動を選択するだけでなく、長期的には地域の「食」の底上げにつながり、結果的に地域に対する満足度の向上ならびに再来意向へと結びつくことが期待されよう。

「食」の魅力を活用した地域への誘客手法の確立

観光客は、対象地で何らかの飲食行為を行っており、その飲食が旅における楽しみの一つであることは言うまでも無い。また、図に示すように、「グルメ」は「温泉」「自然観光」に次いで「行ってみたい旅行タイプ」の上位に位置づけられる。

マーケットが旅行中の食に大いに期待を有していることから、よりマーケットへの訴求力の高い戦略を構築し、会津若松への誘客を試みることは、地域の活性化のために有効であると言える。

現状としては、「食」と「観光」との連携がまだまだ弱い。観光のサイドから見ると、これまでの会津若松の観光魅力に加え「食」を活用することで、新たな誘客戦略を検討することが望まれる。

加えて食のサイドからも、会津若松が抱える多くの課題を、観光客誘致を目的とする地域外への様々な働きかけを通し、解決していくことが期待される。

3 - 2 . 取り組みの方向性

以上より、今後の取り組みの具体的な方向性として、具体的には以下の3点が挙げられる。それぞれ、地域で継続的に行う仕組みとして構築するには、様々な課題を洗い出し、慎重に対応していくことが求められよう。そこで、本年度は、次章に示すように試み的な取り組みに着手し、その実施の中で、具体的な課題の整理と取り組みの方向性を検討するとともに、取り組みの重要性についての認識の共有化を行うものとする。

地域の「食」の観光的な活用状況の把握

- ・会津地方の食材および活用
 - 会津米、伝統野菜など地域食材とその活用状況を把握する
- ・食文化の提供
 - 伝統的な料理とその提供状況について把握する
- ・食の提供方法
 - 蔵の活用、地場産の食器の利用など、地域の文化に根ざした食の提供の方法について把握する

観光客による評価を組み込んだ「食」の認定システムの検討

- ・観光地での「食」を評価する仕組みの検討
 - 評価主体、評価対象など
- ・具体的な評価軸の設定
 - 味、雰囲気、サービス、価格など
- ・評価結果に関する情報提供手法の検討
 - 評価結果のとりまとめと開示方法、各店舗へのフィードバックの方法など

「食」の魅力による誘客戦略の検討

- ・誘客につながる「食」の魅力要素の分析
 - 地域限定性、季節限定性、歴史・文化的背景など
- ・「食」を中心とした誘客戦略の組み立て
 - 他の観光的魅力との組合せ方による着地型商品開発、地域ブランド戦略との連携策など

4 . 平成 17 年度の取り組み

4 - 1 . 取り組みの概要

前項で示した取り組み方向性の実施に向けて、平成 17 年度は第一段階として、以下のよ
うなアクションを実施した。

地域の「食」の観光的な活用状況の把握

既存の資料によるとりまとめと、WGメンバーによる情報の充実化

観光客による評価を組み込んだ「食」の認定システムの検討

観光客を対象とした「食」の評価実験

～「食」の認定システム稼働に向けた試行的取り組み

「食」の魅力による誘客戦略の検討

専門家を対象とした「食」のモニターツアー

～「食」の魅力の旅行商品化に向けた課題と可能性の抽出

4 - 2 . 地域の「食」の観光的な活用状況の把握

(1) 取り組みのポイント

事務局において既存の情報を元に整理した情報を参考に、WGグループメンバーに事例
のリスト化と推薦文の作成を依頼した(第2回WGにて回収)。各メンバーともに多忙な中
での作業であり、またそれぞれの専門分野によっては視点もことなるため、必ずしも網羅
的な把握には至っていないが、今後、これをブラッシュアップし、「WGメンバーのお薦め
する店舗・施設」情報として活用していくことが期待される。

(2) 取り組みの成果

とりまとめたものを、次ページ以降に掲載する。

(3) 今後の課題

収集情報の活用方策について

今回の情報収集は、評価実験、モニターツアーへの活用を目的としているものであった
ため、情報の精粗については特にこだわらず、WG個々に提出されたペーパーを整理し直

し、一部をモニターなどに情報提供した。

今回の取り組みは、既存の組織などに縛られず、また広告収入などとは関係ない中で、中立的な見方から判断を依頼している。今後、パンフレットやインターネットなど媒体と管理者を定め、活用していくことが望まれる。

情報のブラッシュアップについて

一方で、公開情報とするためには一定程度の基準は必要となるであろう。今回はメンバー一人一人の判断に委ねているが、「なぜ、この施設を推薦したのか」ということについて、選定基準（ポイント）の共有化は必要であろう。その過程で、「改めて会津若松の食の特徴とは何か？」ということの検討が行われることが期待される。

4 - 3 . 観光客を対象とした「食」の評価実験

(1) 取り組みのポイント

観光客による評価を組み込んだ「食」の認定システムの構築に向けて、実際に観光客に会津の「食」を評価してもらうアンケート調査を行った。本調査は、観光客の食に対する「評価指標」や、観光客が食に対して感じる「会津らしさ」のイメージを明らかにすることで、今後、食の認定基準を検討する際の基礎的な資料とすることが目的である。また同時に、本調査に関しWGで検討を重ねる中で、システム構築の課題の洗い出しや、具体的な有り様のイメージの共有化を図ることも目的としている。

具体的には、資料編に示すような用紙を用い、以下のような質問項目を設定した。

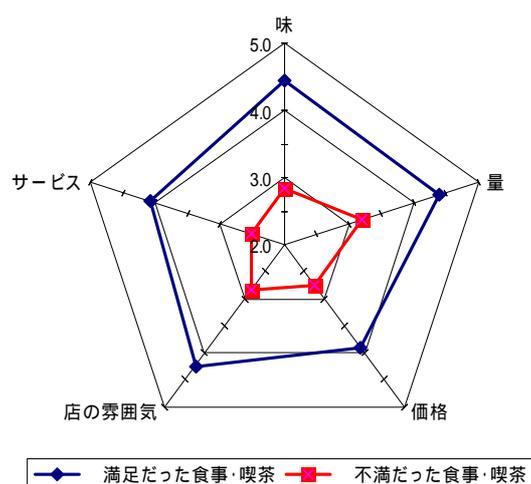
アンケートの分析のポイントは、「満足」との評価に対しプラスに働いている指標は何か、あるいは「不満」との評価に対しマイナスに作用している指標は何か、ということ、さらには来訪客が「会津らしい」と感じるのはどのような点かということである。

今回の旅行について

- ・ 1泊旅行が7割弱と圧倒的に多く、平均 1.3泊。
- ・ 会津若松市内での宿泊は6割弱に上り、多くの人が会津若松市内に宿泊する1泊旅行という形での来訪であることが伺える。
- ・ 会津若松への来訪回数は、初回が36%であり、6割程度は2回目以上の来訪である。10回以上も1割程度おり、熱心なファンの存在が伺える。
- ・ 前回来訪時期については、1年以内が3割を占め、10年以内で約半数を占める。一方、10年以上も1割程度いる。

利用した飲食・喫茶の感想

- ・旅行中の利用飲食店軒数は、3～4軒が半数近くを占める。平均は3.4軒。
- ・満足の場合、「味」「量」の得点が高く「サービス」「価格」の得点は比較的低い。逆に不満の場合、「サービス」「価格」の得点が低く、「量」の得点は比較的高い。このことから、飲食店の評価ポイントとして、好印象を与えているのは料理そのもの（味、量）であり、悪印象を与えるのはサービス・価格といった料理以外の要素であることが伺える。
- ・満足だった食事として旅館・ホテルの食事をあげる人が半数近くおり、旅行の食の楽しみは、宿泊施設での飲食であると言える。その他の飲食店では、メニューとしてラーメン、そばをあげる人が多い。これらは定番メニューであると言える一方で、まちなかの食の楽しみの選択肢（わっぱめし、田楽が目立つ程度）が少ないことの現れとも考えられる。
- ・満足だった食事の「その他」の項目に記載されたF Aから、接客の態度、メニュー揃え、空間などに対して高評価を示していることが読みとれる。観光客にとっては、食事の内容そのものだけではなく、空間・サービスを含む提供のされ方が重要である。
- ・不満だった食事についても同様にF Aをみると、料理の内容そのものよりも提供のされ方に対する不満が多くみられる。特に、提供される場の状況（禁煙/喫煙、団体客が騒がしい、寒い）、しつらえ（器が安っぽい）、提供のされ方（料理が出てくるのが遅い）などに不満点がみられる。



会津らしさを感じる料理

- ・「こづゆ」「わっぱめし」あげる人が多い。複数回以上の来訪者が多いことから、会津を代表する郷土料理が何かということの知識がある人が多いとみられる。
- ・その他に目立つのは「そば」「ラーメン」などである。これらは、会津に限らず全国的に山間地においてはよく見られるメニューであると言える。
- ・また、あえて「なし」との記載をする人もわずかではあるが存在している。全国アンケートでは会津の食に対するイメージが弱いことが示されているが、実際に来訪してもそれほど目を引くものが無かったということであろう。
- ・会津らしさを感じた要素としては、「普段食べられないものだから」が最も高く、次いで「地元の産品を活かした料理だから」「会津伝統料理だから」「会津らしい空間で提供さ

れた」となっている。したがって、対象に対して正しく「会津地方の食材・料理である」との知識があるわけでは必ずしもなく、「普段目にしないもの＝会津らしい」との認識に至っている可能性もある。

(2) 今後の課題

- ・今回のアンケートは、細かく個店の評価や料理の評価を尋ねることを行ってみたが、様々な制約条件（書きやすさを重視し質問の数を絞ったこと、予算の都合上八ガキ形式をとったこと、時期的な問題など）から、目標回収枚数に達しなかったことは残念であった。
- ・また、アンケートの目的に照らし、「満足だったお店」と「不満だったお店」の両者について尋ねることにしたが、結果的には「不満だったお店」への回答が少なく、アンケート設計上の課題として残る。
- ・また、パソコンおよび携帯からの web 回答を受け付けてみたところ、有効回答の4割を超える回答は web によるもの（内訳は pc：携帯が1対1）であった。web 回答は紙面の都合上発生する回答欄の制約がなく、また集計・加工も用意であるため、今後、意見集約を行っていく上で、ますます期待されるツールである。一方で、こうしたツールを用いない来訪者の意見を集約するツールも並行して活用していくことも必要である。今後、恒常的な実施の中で、定期的な見直しを行っていくことは必要であろう。
- ・今回の調査結果、過半数がリピーターであることが明らかになった。冬期ということもあり、「会津ファン」が来ている可能性が高い。このため、季節別の観光行動特性を考慮しながら、他の季節にも調査を行っていく必要性が指摘される。
- ・「食」に対する評価については、観光客の評価のポイントとして高評価の場合は味や量などの料理そのものに対する印象が、低評価の場合はサービスや雰囲気など料理を取り巻く要素に対する印象が振れる傾向にあることが明らかになった。このことは、高評価を得るために、料理そのものに工夫や努力が必要であることは言うまでもなく、加えて、マイナス要素の排除のために、細かいディテールを積み重ねた様々な努力が要されることを示している。
- ・個店個店での創意工夫により、互いに刺激となって水準が底上げされていくことが期待される一方で、「会津のおもてなし」や「会津の食の提供」に関して、最低限守るべき考え方というものを共有化していくことが必要である。重要なのは、それを定める事ではなく、その考え方に関係者が賛同し、我がものとして危機感をもって捉え、自分の周辺のできることから着手していくことである。

- ・さらに、「会津らしさ」については、おそらくは上記「会津ファン」が「こづゆ」「わっぱめし」という料理を挙げている他は、そば、ラーメンなどの「全国どこでもある」メニューが並ぶ。このことは、当地に来て何が「会津らしいのか分からない」ということの現れと考えられる。WG会議でもたびたび指摘を受けたが、ただ漫然と料理が供されるのでは、頭知識として「会津らしい」ということが伝わらない。そのため、「普段目にしないもの」=会津らしいとの捉え方をなされているとみられる。何が「会津らしい」のか、提供側がきちんと理解をし、それを来訪者に対して分かりやすく説明していくことが必要である。

4 - 4 . 専門家を対象とした「食」のモニターツアー

(1) 取り組みのポイント

会津若松の「食」の魅力の発掘と、旅行商品化に向けての課題や可能性の抽出を目的とするモニターツアーを実施した。

モニターを依頼したのは、観光・旅行、あるいは都市情報に詳しい専門家である。これは、前述したように会津若松の「食」に対する一般的な認識がまだまだ弱く、一般のモニターでは今回の目的である「食の魅力を活かした商品づくり」という点において言及が弱いことが予想されるためである。さらに、「食」を含め今後の会津若松の新たな魅力づくりについて、中長期的な取り組みの検討や、商品化に向けた具体的な提言も期待される。

(2) モニターツアーの概要

開催日時

本年度中の事業でありながら、実際に地域での取り組みがスタートしたのが11月と遅かったこと、また東京で開催される「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査 検討委員会」において成果を報告する必要があったため、モニターツアーの実施は2月の上旬となった。関係者との日程調整の結果、2月10~11日(木・金)の1泊2日で開催した。当日は市中も積雪があり、必ずしもまちなかを散策するのに適切な条件ではなかった。しかし、会津若松市では毎年2月11日に会津絵ろうそくまつりが開催されている他、今年は「エンジン01文化戦略会議 オープンカレッジ in あいづ」が2月10~12日に開催されるなど、冬期にあってイベントが集中する時期である。

モニターの募集

旅行会社関連、鉄道関連、観光プランナー、トラベルライターなどを対象に、直接声をかけ参加を依頼した。参加者には、初日の行程の作成を事前に依頼した他、ツアー最後の意見交換会での発言、ならびに事後のレポートの作成を依頼している。最終的に、モニターは以下の9名に依頼した。

【学識経験者】野口 智子(ゆとり研究所/NPO スローライフ・ジャパン事務局長)

* 検討委員会委員

青山 浩子(農業ジャーナリスト) * 検討委員会委員

北地 祐幸(立教大学アミューズメント・リサーチセンターPD)

【観光プランナー】通山 千賀子(通山千賀子計画室)

小池 利佳(赤煉瓦ネットワーク)

【旅行・鉄道】関森 俊明((株)JTB 東日本国内商品事業部東北地域担当部長)

油川 晋司 (東日本旅客鉄道(株) 仙台支社営業部観光開発グループ)
 【ライター】 井上 理江 (フリーライター)
 草薨 洋平 ((有)メディアスプライス
 デザイン・編集室チーフプロデューサー)

行程

初日は、モニター各自の持つ情報+ワーキンググループメンバー作成のモデルコースの情報を元に、各自コースを作成してもらった。これは、モニターに事前情報の収集段階から体験し感想を述べてもらいかったことによる。ワーキンググループの提案を元に、事務局が整理したコース、および最終的にモニターから挙げられてきたコースは次ページ以降に示す通りである。

2日目はワーキンググループでの検討をふまえ、会津若松の新たな「食」の魅力を体験する規定メニューを全員で体験した。なお、WG会議中には様々なアイデアが出されたが(例:本郷焼きの窯元を訪ねニシン鉢の説明を受ける、北会津でイチゴ摘み体験をする等)2日目のお昼過ぎまでという限られた時間の中での行程作成であったため、事務局で検討を行い実現可能なコースへとアレンジを加えている。

*全体行程

		場所	
第1日目 2月9日(木)	11:50	会津若松駅 集合 まちなか周遊バス「はいからさん」 にて移動	
	12:15	ツアーの説明	渋川問屋
	12:30~ 17:00頃	食に関する体験および市内見学 (各自)	各体験場所
	17:00~ 18:00頃	宿泊施設へチェックイン	市内:ホテルニューパレス 東山温泉:原瀧
	18:30	食事・自由時間	市内:各飲食店 東山温泉:原瀧
第2日目 2月10日 (金)	08:00	朝食	宿泊施設内
	09:10	チェックアウト・移動(バス) 東山宿泊:旅館ロビー集合	
	09:20	市内宿泊:ホテルロビー集合	
	09:30~	会津の新たな食の魅力を体験	七日町 清水庵
	12:30~	意見交換会(兼 第4回WG)	七日町 清水庵
	14:00	会津若松駅 解散	

(2) 取り組みの成果

モニターには、2日間の体験の感想や提案などを、意見交換の場で発表してもらうとともに、事後にレポートとして提出してもらっている（個々の発言、およびレポートの詳細については、資料編参照）。代表的な意見をまとめると、以下の通りである。

初日の体験について

1) 個店の評価

初日のコースで回った店舗について、印象（良い・悪い）とその理由について尋ねた。「良い」「悪い」との印象を持たれた店舗について、その理由をまとめるとおおむね以下の通りである。

【良い】

- ・おいしい
- ・目の前で調理をしてくれる、すべて手作り感覚がある
- ・価格が安い
- ・メニューがユニーク
- ・品揃えが良い、一定の層（若い女性）に訴求しそう
- ・お店の人の説明や、施設見学等の案内が良い
- ・店構え、雰囲気が良い

【悪い】

- ・商品に魅力が無い
- ・商品のディスプレイが乱雑
- ・店員が不在、不愛想
- ・外観（歴史的建物）とのギャップが大きい、内装が悪い

2) 初日の体験全体の感想（特に構成や個店の改善点など）

（ は評価される点、 は課題や改善が望まれる点）

まちあるきには適当なまちなみである（七日町など）

地域の食材を活かした店舗が多い、店舗にバラエティーがある

まちあるきをより充実させるためには、地図、案内板、ガイドなどが必要

店舗が点在、あたりはずれが大きい

「食」というイメージが無い

料理の提供の仕方に工夫があると良い（コースの内容、量の加減 等）

店舗のしつらえ等に改善の余地あり

営業時間の延長等を希望

2日目の体験について

1) ニシンの山椒漬け

評価：良い 6人

まあまあ良い 3人

会津の伝統料理らしい

家に帰ってからも楽しめるのが良い

食べ比べができたことが良かった

丁寧な解説があってこそ価値がある

体験の内容について(場、行程等に工夫が欲しい)

持ち帰りの量や形について

提供される場合、金額が問題

2) 辰泉酒造見学、新酒の試飲

評価：良い 5人

まあまあ良い 3人

ふつう 1人

蔵元のこだわりが良い、酒の味が良い

酒造りの行程が理解できた

酒蔵本来の形を見られて良かった

多くの一般客を受け入れにくい

見せ方に工夫があると良い(米・水の紹介、工程表やパネルの展示 等)

会津らしさに乏しい

隣接の売店を活用しては

3) 会津の素材を用いた料理各種

評価：良い 5人

まあまあ良い 3人

ふつう 1人

丁寧な解説があったことが評価される

会津らしい、特徴ある料理がでて良かった

料理がヘルシーで良い

料理はふつう、会津らしさをあまり感じられない

素材の持ち味が生かし切れていない

料理の仕方に工夫があると良い

提供の仕方に工夫があると良い(より深い説明が欲しい、料理教室やイベントなど 等)

会津の「食」に関して良かった点、会津らしさを感じた点

料理・素材など

店舗

まちなみ・食器など

その他

「食」をテーマにした旅行商品の提案について

「小昼」をコンセプトに食べ歩きを、「会津こびる日和」

「米」と「水」に的を絞ったツアー

東山温泉で疲れを癒す。食事も伝統的なものからモダンなものまで取り入れる。

会津の味は水にあり！！ 名水ぐるりコース

「会津の料理を食べる・地酒を試飲する」ことを中心とした会員制ツアー

団塊の世代の男性および夫婦をターゲットとする、会津伝統料理のレクチャーおよび料理体験をメインとするツアー

飲食と音楽をセットにしたツアー

会津のお茶と菓子を楽しむツアー

観光＋食＋体験を組み合わせた着地型半日コース

団塊世代をターゲットにした地域の歴史・文化をテーマにしたカルチャー型の商品展開
サマーカレッジの一環として

今あるもので「食」をメインとした旅行商品づくりは厳しい

情報発信について

こだわりを持つ層に向けた雑誌など

その他

(3) 今後の課題

- ・初日は、モニター個々に自由にコース作りを行ってもらったが、結果的に、一部のモデルコースに選択が偏っており、また、オリジナルでコースを作成してもらっても七日町周辺に集まる傾向があった。このことから、食の体験は「まちなかで」というイメージが強いことが伺える。

- ・逆に、他地域ではカリスマ的な料理人が、それを目的とするファンを引っ張っていることもある。地域に対する「強力なイメージ」か、一部の料理人の口コミ的な評判のいずれかが重要であるということが言えよう。
- ・全体的には今回のツアー内容に対する評価は高いものの、「食」の魅力のみではマーケットへの訴求力が弱いとの評価が多い。料理を食べるだけでなく、体験・購買も含めた「食」に関連する素材は「小粒」ではあるものの幅広く、それらをうまく結びつけていくことや、あるいは会津若松の文化・歴史と組み合わせていくことが必要であるとの指摘を受けた。
- ・一方、メインとするにはインパクトは弱いものの、米や水、あるいは軽食をちょっとずつ食べ歩く「小昼」メニューなど、それなりに訴求力を有する素材も見いだされた。そこで、マスを対象とするような企画商品ではなく、こだわりをもつ旅行者を対象とする細かく丁寧なメニューづくりが有効であると考えられる。

5．今後の事業展開

5 - 1．今後の取り組み向けての課題

今年度、試行的に行ったアクションの結果、今後取り組みを行って上で、会津若松においては以下のような項目が重要であることが指摘される。

「食」の総合魅力化、ストーリー化が重要
提供側のサービス水準の向上
生産者により近付いて「食」の魅力の検討を行うことが重要
食材の供給の非安定性、非持続性に対する考え方の逆転
観光客の評価と地元（提供側）の評価の差異の認知

5 - 2．今後のアクションプログラム

（1）会津若松の「食」に関する評価・認証の実施

（H18 検討、H19 試行スタート、H20 試行結果見直し・本格実施スタート）

会津の食を提供する様々な場において、様々な「会津らしさ」の打ち出し方が可能である。会津においては、それら一つ一つについて、細かい基準を設けた上で、その基準をクリアしている場合を認証するという方法をとるのではなく、個々に自らの「会津らしさ」を基本的な考え方に基づいて評価し、あるいは考え方に賛同し運動に協力する個店に対し、店頭に表示する方式を取るものとする。

また、「観光地・会津若松」ならではの「観光客の視点」を加えた形で行っていくことが、より効果的であると言える。すなわち、地域外からの来訪客によって会津の食が見直され、提供側の自覚や誇りにつながることで、また、地域全体にとっても食の水準が向上することで、観光客の増大や消費額の増加など、地域経済へも効果を及ぼすためである。

会津若松は中心部に多くの飲食店を抱え、さらに周辺地域まで含めると多くの事業主や組織、施設が「食」の提供を行っている。したがって、ある程度まとまった組織やエリアなど可能な範囲から着手し、システムの構築をモデル的に行い徐々に対象の範囲を広げていくことにより、実現を図る。

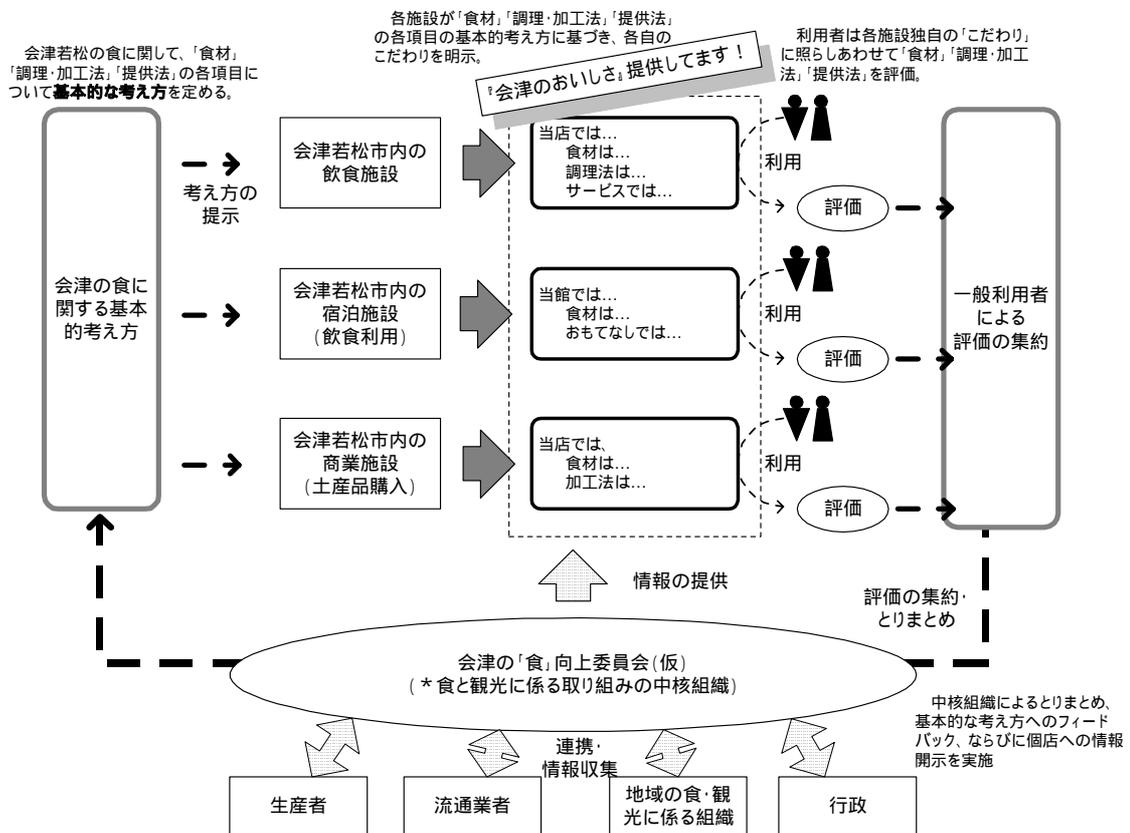
（事業内容）

・地域の素材、調理・加工法、提供法に関する「会津の食に関する基本的な考え方」の

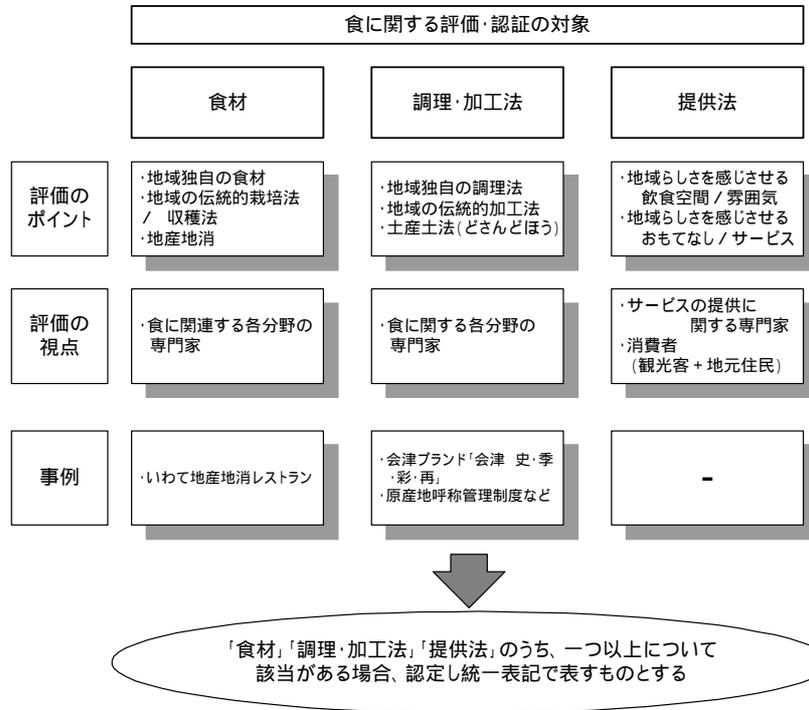
検討

- ・「会津の食に関する基本的な考え方」の提示、理解・協力の働きかけ
- ・各施設での自己評価シート作成、「『会津のおいしさ』提供しています（仮）」の表記方法の検討、実施、
（例：店頭での上記のマーク表記、ガイドブック、HPなどによる一覧表示など）
- ・表示店舗に対し、定期的な点検やアドバイスを与える
- ・観光客の評価を把握、ならびにそれに基づく「会津の食に関する基本的な考え方」の見直し、各個店へのフィードバックの仕組みの確立

会津若松の「食」に関する評価・認証制度案



「会津の食に関する基本的考え方」



(2) 会津の「食」を活かした旅行商品づくり

(H18 コース検討のためのWS開催、H19 商品販売試行、H20 本格実施スタート)

評価実験やモニター・アンケートにも見られる通り、会津の素材や伝統料理は、提供側の丁寧な説明によって評価が高くなるが、「食」単独で素材として見た場合、イメージが弱く単体で訴求力を持つに至っていない。

一方、モニターツアーの意見によれば、会津には小粒ながらも組み合わせ次第によっては充実する可能性の食の魅力や、文化・歴史に裏付けされた奥の深い食文化などの可能性が指摘されている。加えて、「団塊の世代」「学習旅行」といったキーワードで表されるように、周遊観光のメニューの一つとしてではなく、食文化にまつわる歴史や作り方、あるいは素材の原産地などといった多面的な要素を深く「知る」ことを目的とした、こだわり型の旅行商品にも可能性が見いだされる。

いずれも、これまで行われてきたような施設単体での取り組みや、あるいは旅行会社による提携施設をただ結びつけるだけの周遊観光の中での検討では実現はできない。観光業者のみならず、郷土史家や料理研究者、生産者などの連携によってテーマに沿った充実した内容を持つツアーづくりが可能となる。

歴史・文化に興味を持つ層をターゲットとするカルチャー型商品の開発

・「会津の料理を食べる・地酒を試飲する」ことを中心とした会員制ツアー、団塊の世代

をターゲットとする会津伝統料理の料理体験をメインとするツアーなど、こだわりを持つ層をターゲットに据えた、時間消費型のツアー開発を行う。

- ・メニューづくりには、 の検討と同様地元の人々の得意分野を活用し、WS形式で行う。また、販売にあたっては、会員制の旅行クラブ（JRジパング倶楽部、クラブツーリズム等）との提携を図るなど、マスへの働きかけではなく、対象を絞った形で効果的なプロモーションの展開を図るものとする。

（３）中核組織・体制づくり

（H18 準備会として議論スタート）

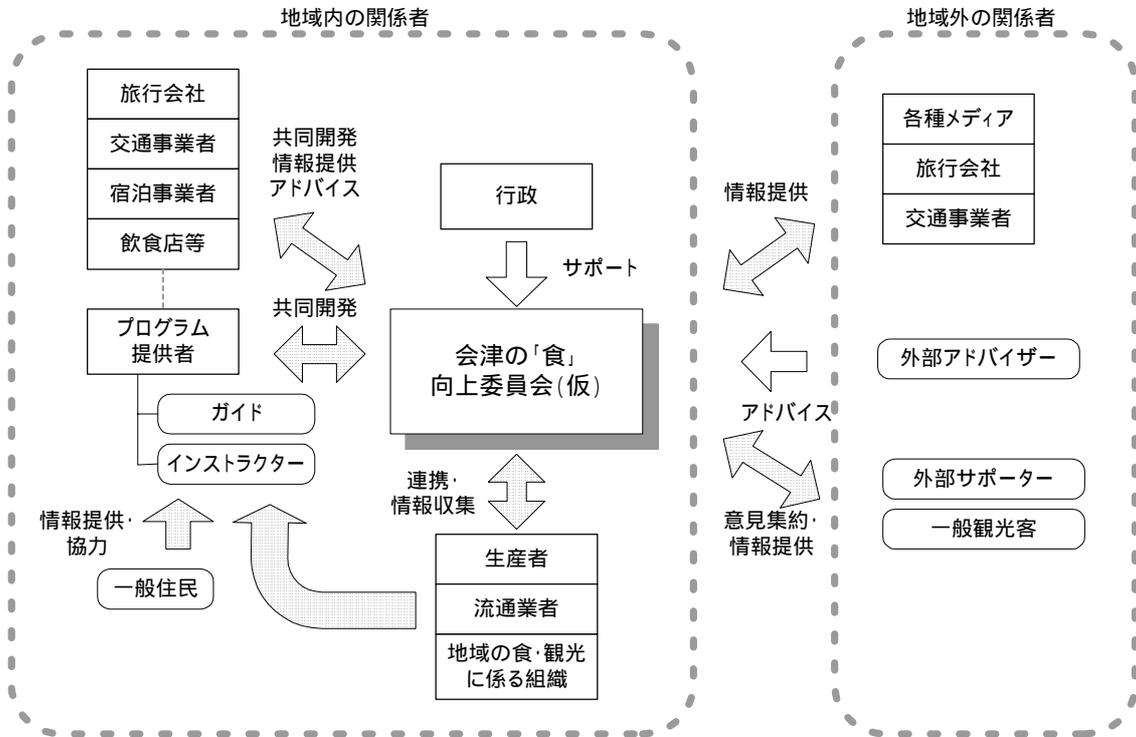
（１）（２）ともに、「食」の関係者と「観光」の関係者の協力が必要である。また、両者のメリットを有効に活かすために互いの事業を突き合わせながら実施していくことが望まれる。そこで、WGメンバーが中心となって新たな組織づくりを行い、既存の組織との連携、あるいは外部アドバイザーや関連業者との協力体制を構築するものとする。組織・体制のイメージは、次ページの通りである。

なお、今年度のWGは生産者あるいは流通からの参加者が少なく、そうした観点からの指摘が弱かったとの反省をふまえて、メンバーの拡充を図り、平成18年度には「準備会」として議論をスタートする。

（事業内容）

- ・中核組織（「会津の「食」向上委員会」（仮））の立ち上げと、関係者との連携による体制づくり
- ・「会津の食に関する基本的考え方」（会津の食に関する評価・認証制度）の作成、「『会津のおいしさ』提供してます！」宣言の表示方法の考案・管理
- ・一般利用客の評価の収集ととりまとめ、それに基づく「食に関する基本的考え方」の見直し
- ・着地型商品の開発と販売方法の検討、カルチャー型ツアーの開発
- ・関連する情報の収集・提供（生産者・流通業者と飲食・宿泊・商業施設との仲立ち）
- ・地域の既存組織との調整、協力体制づくり

会津若松の「食」に関する評価・認証制度案



5 - 3 . 段階的な取り組みのイメージ

今後のアクションの進め方については、当面3カ年の内に本格運用が行えるよう、試行を繰り返しながら検討を加えるものとする。

1カ年目は、組織や体制の立ち上げを目標とし、活動としては地元の人を巻き込んだ形での商品づくりや、情報収集、提供などを行う。

2カ年目は、前年度開発した商品の試行的販売や、食の評価・認証制度の試験的取り組みを行い、組織・体制の見直しを行う。以上を踏まえて、3年目には本格的に実施することを目標とする。

本 編

1. 会津若松の食と観光の概況

1-1. 会津若松における食に関する現況と取り組み

(1) 農業の概況

本市の農業については、肥沃な水田を利用し、稲作を中心に全国的にも評価の高い会津米を生産し、また地域独自の特産物である「会津身不知柿」や「薬用人参」の栽培などにも取り組み、本市の基幹産業の一翼を担っている。

しかしながら、近年の農業を取り巻く情勢は大きく変化し、農家戸数および農業従事者は平成2年から平成12年の10年間に約14%減少、高齢化率については同期間で約14ポイント上昇、さらには耕作放棄の進展も深刻で同期間で面積にして約55%増加するなど、農業農村の活力不足が懸念される。

専業・兼業別農家戸数等

(単位:戸)

区分	平成12年	平成7年	平成2年
専業	218	214	261
兼業	1種	348	444
	2種	1,256	1,617
計	1,822	2,275	2,532
	(2,174)		

農業従事者数の推移

区分	平成12年	平成7年	平成2年
人口(人)	118,126	119,640	119,080
農家人口(人)	10,619	11,338	13,006
比率(%)	9	9	11

経営耕地面積

(単位:ha)

区分	平成12年	平成7年	平成2年
田	3005(86.5%)	3,063	3,267
畑	346(10.0%)	363	442
樹園地	123(3.5%)	122	115
計	3474(100.0%)	3,548	3,824

農業粗生産額

(単位:1,000万円)

区分	平成16年度		平成15年度		
	粗生産額	構成比	粗生産額	構成比(%)	
耕種	米	511	64.5%	367	69.4%
	麦類	0	0.0%	0	0.0%
	雑穀豆類	11	1.4%	13	2.5%
	いも類	7	0.9%	5	0.9%
	野菜	136	17.2%	74	14.0%
	果樹	83	10.5%	53	10.0%
	花き	30	3.8%	3	0.6%
	工芸作物	2	0.3%	2	0.4%
	その他	1	0.1%	1	0.2%
	計	781	98.6%	519	98.1%
畜産	肉用牛	3	0.4%	3	0.6%
	その他	8	1.0%	8	1.5%
	計	11	1.4%	11	2.1%
合計	792	100%	529	100%	

平成16年度は農政課試算

(出典:平成17年度版「会津若松の市政」)

(2) 食の魅力の現状

会津の伝統料理

会津地方の郷土料理には、山間地という地理条件を背景とした保存食を活用したものが多く、代表的なものとしてはニシンの山椒漬け、棒タラの煮付け、あるいは室町時代から伝わり冠婚葬祭で出される「こづゆ」、桜肉、青ばと豆腐などがある。後述する「会津の伝統料理を守る会」や「会津ブランド推進委員会」などが普及活動を行っている他、観光客

向けのガイドブックなどでも紹介されている。



ニシンの山椒漬け



こづゆ

食の魅力の活用事例

会津若松市において、地域の食文化や食材の活用事例を各施設HP、地産地消協力店リスト等からまとめると、次ページ以降の表の通りである。

飲食店ではそばやうどんの他、会津産の米を活用した懐石料理などが目立つ。また、中には地域食材を積極的に取り入れた菓子屋もある。

宿泊施設も同様に、米、みそ、酒などを活用している施設がみられる他、伝統野菜を用いている施設もある。

地域の食文化や食材の活用事例（飲食店等）

施設名等	飲食形態	内容
飯豊権現蕎麦桐屋	そば	食材は素性のわかるもの、化学調味料・添加物不使用、そば粉100%
吉兵衛	そば	宮古のそば粉100%
そば処和田	そば	自家製そば粉100%の十割そば
桐屋権現亭・夢見亭	そば	契約農家から仕入れたそば粉100%
三四郎	そば・うどん	上質なそば粉と吟味した鯉節を使用
徳一	そば・うどん	会津若松市地産地消協力店(そば粉、米、辛み大根、三五八漬、天ぷら:会津の山菜)
大阪屋伊兵衛	そば	会津下郷十文字産のそば粉100%
田季野	懐石料理	地元食材を使用した輪箱飯
ふくまん	懐石料理	文献をもとに再現した藩政時代の武家料理が名物、山の湧き水や無農薬自家栽培の野菜や米を使用
じねん亭	懐石料理	会津産の黒米とコシヒカリをブレンドしたご飯、地元産の朝鮮人参、クコの実、くるみなどの伝統野菜を使用した輪箱飯
萬花楼	懐石料理	会津牛など地元食材を使用した郷土料理
鶴ヶ岡茶寮	懐石料理	地元食材を使用した郷土料理と地酒
一會庵	郷土料理	地元食材を使用した郷土料理と地酒
お秀茶屋	郷土料理	田楽
きよ彦・花	郷土料理・そば	西会津産のそば粉100%
会津とらそう	郷土料理	郷土料理を活かした釜飯膳を提供
鶴井筒	郷土料理	地元食材を使用した郷土料理と地酒
紗都麗蔵	郷土料理	地元産の食材・水・漆器を使用、郷土料理を洋風にアレンジ
清水庵	郷土料理・豆腐	地元の米、水、豆を使用
とんかつ番番	とんかつ	会津若松市地産地消協力店(米、味噌)
けいざん食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
若松食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
やまあ食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
味の里 しおえ	定食	会津若松市地産地消協力店(野菜)
こおりや食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
もりなが食堂	ラーメン・定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
いさみ	ラーメン・定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
食楽厨房はせがわ	ラーメン	会津若松市地産地消協力店(米、野菜、はやの干物)
頓珍館	ラーメン	会津若松市地産地消協力店(野菜)
長崎軒	ちゃんぽん	会津若松市地産地消協力店(中華そば、米、野菜)
佐吉	居酒屋	地酒の提供
杯欄処	居酒屋	地酒の提供
蔵喫茶杏	喫茶	酒造メーカー直営、酒を使用したゼリーなど
珈琲館蔵	喫茶	日本名水百選の一つである磐梯・龍ヶ沢の湧き水と同じ水源の地下水を使用
太郎庵	菓子	会津若松市地産地消協力店(紫黒米(古代米)、もち米、くるみ、いちご、かぼちゃ、ラフランス、おうとう等)
菓子司熊野屋	菓子	会津若松市地産地消協力店(米、イチゴ)
松本家	菓子	会津産小豆を使用したようかん

資料: 各施設のホームページ

地産地消協力店リスト(会津若松市役所農政課ホームページ)

あいつふるさと市町村協議会「会津の食ガイド」(平成13年)

会津若松商工会議所「会津うまいものガイドブック」(平成17年)

地域の食文化や食材の活用事例（宿泊施設）

施設名等	場 所	食事	内 容
千代瀧	東山温泉	朝夕	『秋の料理長きまぐれプラン』夕：会津の郷土料理 + 目玉料理、朝：バイキング
新東山ホテル	東山温泉	朝夕	地元食材(米、魚、味噌など)、特別料理として馬刺し・鯉の活造り、手打ちうどん・そば、地酒
旅籠芦名	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、地鮎、地酒、無農薬野菜各種、味噌、銘菓、湊町不動明王の湧水、畜履歴証明書付会津牛、器)、その他地元食材(馬刺し、田楽など)
東山第一ホテル	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(自家産米、手づくり味噌、会津地ビール、酒、ワイン、醤油、そば、漆器、のれん等)
不動滝	東山温泉	朝夕	会津産の食材を使用し100%手作り、朝は会津の四季の味覚を生かした釜めし膳
向瀧	東山温泉	朝夕	『素朴な会津、質素な日本』地元産の有機野菜、伝統食、地元食材重視のため海鮮は主食材にはならない
元湯有馬屋	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米)、囲炉裏を囲んで岩魚、郷土料理の田楽等を炭火で焼いて食す
原瀧	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米)、地元素材のお手前料理や郷土料理、福島県産の山の幸・海の幸の旬の食材
原瀧別館今昔亭	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米)
御宿東鳳	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、野菜、伝統野菜、果物、山菜、きのこ、ハーブ、会津塩川牛)
朝香ホテル	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、野菜、果実)
二洗旅館	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
庄助の宿瀧の湯	東山温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、蕎麦、地鶏、会津人参、キノコ、豆麩、里いも、その他旬の地野菜)
芦ノ牧プリンスホテル	芦ノ牧温泉	朝夕	旬の素材で会津郷土料理のおもてなし、囲炉裏端料理プランもあり
新湯	芦ノ牧温泉	朝夕	一子相伝の鯉の甘露煮、旬の元食材を使った素朴な田舎
溪山	芦ノ牧温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(自家栽培の無農薬野菜と米)
大川荘	芦ノ牧温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米)
芦ノ牧グランドホテル	芦ノ牧温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、野菜、牛、馬刺し、山菜)
湯の華苑	芦ノ牧温泉	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、山菜、川魚、郷土料理)
ホテルニューパレス	市内	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、野菜その他)
ビジネスホテル田園	市内	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米)
宿たかや	市内	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
ホテル・タカコー	市内	夕	『会津の地酒プラン』地酒と旬料理のセット
渋川問屋	市内	朝夕	囲炉裏端での郷土料理、食事は一般客も可
料理旅館田事	市内	朝夕	囲炉裏端での郷土料理
民宿多賀来	市内	朝夕	『会津料理鶴井筒と宿泊セット企画』隣接する料理屋「鶴井筒」で郷土料理の夕食をとるプラン
レークサイド月見屋	猪苗代湖畔	朝夕	会津若松市地産地消協力店(米)、野菜・味噌は自家製

資料：各施設のホームページ

地産地消協力店リスト(会津若松市役所農政課ホームページ)

地域の食文化や食材の活用事例（体験メニュー）

味覚体験メニュー

施設名等	内容	期間
本家長門屋	カルメ焼き体験 フチ最中作り	通年
菓匠鶴ヶ庵	和菓子作り	通年
上馬渡そば打ち伝承会	そば打ち体験	
桐屋夢見亭	そば打ち体験	
ヤマゴ(株)そば工房蔵	そば打ち体験	
がぶりガーデン本舗	和菓子作り	

農業体験メニュー

施設名等	内容	期間
高橋りんご園	りんご狩り(オーナー制)	
加藤りんご園	りんご狩り(オーナー制)	
大竹ブルーベリー園	ブルーベリー摘み	7月中旬から45日程度、水土日のみ
湊町崎川機械利用組合	田植え体験	
緑と太陽の会	米作り体験	
松本養蜂総本場	ハチミツ採集	5～10月
フルーツランド北会津	フルーツ狩り、体験農業	通年
湊ブルーベリーガーデン	ブルーベリー摘み	7月上旬～8月下旬

その他食に関する体験メニュー

施設名等	体験	期間
会津慶山焼 曲山靖男	手びねり、絵付け	通年
鈴善漆器問屋	蒔絵	通年
丸祐製作所	木工(茶托作り)	通年
会津工芸新生会	陶芸 蒔絵	
漆器工房鈴武	蒔絵	通年
会津武家屋敷	慶山焼絵付け 会津塗蒔絵	
手作り体験ひろば 番匠	蒔絵	
會津藩校日新館	茶道体験	通年

資料：会津お気楽体験ガイドブック作成実行委員会『会津お気楽体験ガイドブック』（平戸会津工芸新生会ホームページ
福島県体験学習ホームページ（(社)福島観光連盟）

食に関する情報提供事例

観光客が来訪した際の入手可能な情報について整理する。

現在、市内で配布されているパンフレットやHPなどで提供されている食に関する情報（飲食・物販）を整理すると、以下の通りである。媒体により情報に精粗があり、網羅的にカバーするようなものは現状としては見られない。もっとも掲載件数の多い「ぐるめ会津うまいものガイドブック」には175軒の飲食・物販店の情報が掲載されているが、発行元である会津若松商工会議所の会員情報に限られている。

会津若松の飲食に関する情報提供例

タイトル (副題・コピー)	発行元	掲載範囲	掲載内容	紹介軒数	
パンフレット	会津の食ガイド	あいづふるさと市町村圏協議会	会津エリア	そば 飲食 豆腐 物販 造り酒屋・ビール他 物販 居酒屋 飲食 みそ・しょうゆ 物販 郷土料理 飲食 異国料理 飲食 カフェ 飲食 その他 飲食 喜多方ラーメン 飲食 会津ラーメン・その他 飲食 庶民派グルメ 飲食 スイーツ 物販 旬の味 取り寄せ	写真付き10軒 +リスト33軒 10軒 47軒 6軒 14軒 11軒 2軒 4軒 3軒 mapのみ60軒 6軒 5軒 11軒 29軒
	会津・置賜観光navi 虹の街道、大峠でつながる ／たびはこの道からはじまる	福島県あいづデスティネーション キャンペーン推進協議会	会津若松・喜多方・ 米沢	ソースカツ丼 飲食 喜多方ラーメン 飲食 そば(置賜地区) 飲食 米沢牛 飲食	mapのみ13軒 mapのみ59軒 mapのみ11軒 リスト27軒
	まんぞくあいづvol.6 会津名物 会津の美味しいもの、うまいもの 処、名物をご案内	カツラデザインルーム	会津若松市	飲食 物販	(計 20軒) 14軒 6軒
	ぐるめ会津うまいものガイドブック 会津の味、新発見!	会津若松商工会議所	会津若松市	日本料理・郷土料理 飲食 すし・そば 飲食 居酒屋 飲食 スナック・バー 飲食 レストラン 飲食 喫茶店 飲食 その他料理 飲食 ラーメン・食堂 飲食 菓子類 物販 地場産品 物販	(計 175軒) 16軒 18軒 27軒 39軒 6軒 11軒 5軒 28軒 12軒 13軒
	ソースカツ丼マップ! ハイカラさんで行けるソースカツ丼 店のご紹介	伝統会津ソースカツ丼の会	会津若松市	ソースカツ丼 飲食	20軒
	会津らあめん 一杯一会あいづ旅マップ	会津らあめん・若麺会	会津若松市	ラーメン 飲食	6軒
	花と緑ののきさきストーリー 会津若松「幸せ回廊」 七日町通り 大正浪漫調のまちづくり	アネッサクラブ 七日町通りまちなみ協議会	大町通り 七日町通り	商店街の店舗紹介 商店街の店舗紹介	
	あいLOVE会津	カツラデザインルーム	会津エリア	美味しい会津 飲食 物販	8軒 10軒
	ぐるなび - 会津若松市 yahoo!グルメ	ぐるなび ヤフージャパン	会津若松市 会津若松市	飲食 飲食	53軒 43軒
	じゃらんnet - 会津若松・東山・芦ノ	リクルート	会津若松市	食べる 飲食	31軒

(3) 行政の取り組み

食料・農業・農村基本条例(平成14年3月制定)

食料自給率や農村活力の低下などから、平成11年7月に制定された「食料・農業・農村基本法」を受け、会津若松市では農業・農村の目指すべき姿と、これを実現するための農政の指針を定めた「会津若松市食料・農業・農村基本条例」を制定した。対象期間は平成14年度～平成23年度(10ヵ年計画)。

食料・農業・農村基本計画
 テーマ
 「共生と環境」 農村文化がいきづく魅力ある農業をめざして
 目指すべき姿
 ・健康的な食生活を提供する食料の安定供給

- ・持続的発展をとおした魅力ある農業
- ・自然と共生する農業・農村
- ・豊かで活力ある農業・農村

施策の方向

- ・地域連携による食料の安定供給
- ・産業として自立できる生産構造の確立
- ・自然・環境と調和した農業の推進
- ・住みやすく活力のある農村づくり

講すべき施策

第1節 地域連携による食料の安定供給

1. 地域内食料時給制の確立
2. 会津ブランドの確立

第2節 産業として自立できる生産構造の確立

1. 農業生産基盤の整備と優良農地の確保
2. 地域農業担い手の育成
3. 集落営農体制による生産性の向上
4. 情報を活用した農業の展開

第3節 都市農村、自然との共生による地域農業、農村の活性化

1. 都市住民との交流体験活動による地域農漁の活性化
2. 自然・環境と調和した農業・農村の推進
3. 活力ある快適な農村生活環境の整備

会津若松市地域農業マイスター（農政課）(平成15年1月～)

農業経営および農村生活において、豊かな実践経験および専門的知識を有する農業者を地域農業マイスターとして認定、その経験・知識を活用することにより、地域農業における生産性の向上、郷土文化の振興ならびに都市住民との交流などを通じての地域の魅力および活力の創造を図り、農業・農村の活性化に資することを目的としている。

これまでに、グリーンツーリズム事業で本市を訪れた都会の人々を対象に、地元で取れたそば粉を使ったそば打ち教室の指導や、中学生の農業体験で大豆の種まきや刈り取りの指導などを行っている。

会津若松市地域農業マイスター

認定基準

- 農業・農村の各分野において、優れた実践経験および高い見識を有する知識・経験を生かした指導を行うことができる
- 農業経営および農村生活を通じて、地域農業及び農村の発展に寄与した他の農業者の模範と認められる

認定分野

- 水稻、園芸作物などの生産技能に優れている
- そば打ち、もち加工を指導できる

など

会津若松市地産地消ネット（農政課）

地産地消に積極的に取り組む生産者・提供者の情報や、出荷時期、出荷物等の情報を提供するサイト。地産地消協力店制度があり（平成15年度～）。販売店、加工業者、ホテル旅館、飲食店など65店を認定。地元産米を扱うホテルなどの認定が多い。

食の週間

市では、平成 15 年 3 月策定の「健康わかまつ 21 計画」に基づき、健康問題への働きかけの主眼を従来の疾病の早期発見・早期治療ではなく、生活習慣の改善等に重点を置いた取り組みを実施している。その一環として、平成 17 年度「食の週間」(10 月 24 日～30 日)を実施している。

具体的な取り組みとしては、市内各所へのチラシの配布や、関連イベント(「会津ブランドものづくりフェア 地産地消手作り工房」、「きく・みる・たべる 栄養教室【特別編】」)の開催などで、食の大切さを振り返る機会とするとともに、健康づくり上の課題の共有、地域で実施されている事業との連携を図る。



「食の週間」配布チラシ(左:大人向け、右:子供向け)

(4) その他の取り組み

会津ブランド

平成 13 年に市、商工会議所が中心となって「会津ブランド推進委員会」を設立、地域の歴史や伝統に裏付けされた産品を「会津ブランド」として認定。清酒、野菜、米、味噌、醤油、ろうそく、もめん、漆器など会津地域で製造販売されているものを、業界ごとの選定基準に従い認定するもので、認定された産品は会津ブランド「会津 史・季・彩・再」として全国にアピールし、会津のイメージの向上、地域産品の販売促進や、観光誘客の拡大を図る。特に会津野菜については、後述の「会津の伝統野菜を守る会」により生産農家 400 戸をネットワーク化して進められている。

平成 16 年 9 月には七日町通りにアンテナショップ「会津ブランド館」をオープンし、平成 17 年 9 月にはブランド館のオンラインショップが開設されている。また、関連イベントとしては平成 17 年 9 月に「地域ブランドフォーラム in 会津」が開催された他、会津とゆかりのある東京都日野市、神奈川県横須賀市と連携し、相互の地域での各種イベントを開催している。

会津ブランド

名称

会津 史・季・彩・再

(「会津は古い歴史と四季の美しさ、さらに祭り、温泉など華やかさがあり、不思議な魅力を持ち再び訪れたいまち」という意味)

取組主体

会津ブランド推進委員会(会津若松商工会議所内)

認定産品(平成18年2月現在)

清酒 7品

清酒外推薦酒類 4品

会津伝統野菜 14品

米 3品

味噌 5品

醤油 2品

料理 9品

その他 17品(駄菓子、培養土、山野草茶など)

民芸品 10品

ろうそく 3品

もめん 5品

漆器 26品



会津ブランド ロゴマーク

会津の伝統野菜を守る会

平成12年に食文化の継承を目指し目的に発足。主に地域住民を対象として魅力を伝える様々な取り組みを行っており、地産地消をさらに推し進めた「土産土法」(=地域の農産物を地域に伝わる調理方法で消費する)を提唱している。

会津の伝統野菜とは、会津地域で古くから親しまれ栽培されてきた会津古来の在来種の野菜を指し、現在14品目が認定されている。厳しい気候、風土、肥沃な大地の恩恵を受けて会津独自の食文化をつくってきたが、生産量は激減しており種の保存が必要とされている。

会では、会津の伝統野菜を使用した料理のレシピを公開するとともに、会津伝統野菜マイスターによる「野菜塾」や伝統野菜サミットといったイベントの開催などを行っている。

その他に、伝統野菜に関わる取り組みとして、以下のようなものがある。

東山温泉・御宿東鳳「旬菜御膳」「西洋旬菜」

天然栽培の会津産野菜にこだわる生産者から直接仕入れた野菜と、東京の一部の高級料亭でしか手に入らなかった幻の極上塩川牛を贅沢に使った御宿東鳳のグルメ(旬菜御膳)宿泊プランを提供。

あいづ有機農法生産組合

会津若松市の東山温泉の旅館と契約を結び、会津の伝統野菜(会津丸なす、慶徳たまねぎ等)をはじめ約20品目の有機野菜を出荷している。

伝統野菜サミット(平成16年11月開催)

「会津の伝統野菜を守る会」主催。日本各地で昔から作られてきた在来種の伝統野菜を、地域財産として守り、伝え、生かすために、全国の生産者などが交流。地元・会津をはじめ、新潟・長岡、愛知、岐阜、福井、京都、石川・加賀、東京の伝統野菜が集結。

会津伝統野菜



会津伝統野菜イメージ・キャラクター
(伝ちゃん、あいちゃん)



会津の食文化を育てる会

会の代表を務める下郷町在住の星孝光氏が以前出版した会津の郷土食・伝統食に関する書物に対し、読者からの反響が大きかったため、後に、実際に星氏が各地を周り、伝統料理を作って会食を楽しんできたから、平成3年に会の結成へとつながった。会の目的は「郷土料理の伝承と発展」。

現在、会員は約150名で、一般の会員に加え旅館の女将さんやホテルの料理長、看護師さんなども参加している。

毎年、春と秋の年2回、会津の郷土食や伝統食についての勉強会を行う他、会報の発行や、県内外で講演なども数多く行っている。

あいづふるさと市町村圏協議会

会津地方20市町村の広域的な取り組みを実施する団体で、平成9年度より事業を開始、『会津はひとつ』の理念のもと地域づくりや地域活性化のため、取り組みを行っている。食に関する取り組みとして、「あたらしいけどなつかしい・なつかしいけどあたらしい」をコンセプトに、地域の特色ある質のよい素材で、会津の食文化を生かした会津ブランドの弁当メニューの製作を行った。具体的には会津・南会津地区食生活改善推進連絡協議会の会員からメニューを募集し、「まるごと会津のお弁当」を製作、後述の「あいづデスティネーションキャンペーン」期間中(平成17年7～9月)に駅キヨスクで販売を行った。予定売上げの1.6倍と好評につき、10月からも継続して販売を行っている。

【参考】

「まるごと会津のお弁当:売れ行き、予定の1.6倍」
Rが継続販売 (2005/10/17, 毎日新聞地方版)

「会津若松駅で販売

」R各社と会津地方の市町村による会津観光キャンペーン中(7～9月)の期間限定で販売されていた駅弁「まるご



と会津のお弁当」が継続販売されている。販売数が計画の約1・6倍と好調だったため、JRが続行を決めた。会津若松駅構内のキオスクで販売している。

弁当は会津地方25市町村でつくる「あいづふるさと市町村協議会」が考案した。地元の伝統食を手軽に楽しんで、古里の味を再認識してもらうのが狙い。会津地方の食生活改善推進員から募集した109種類のメニューを元に、料亭料理人らが全25市町村から地元食材を選び出して、6種類の弁当に盛り込んだ。

今回の観光キャンペーンに合わせて、そのうち5種類をキオスクが販売した。目標は3カ月間で4500個だったが、7363個が売れた。同協議会によると「8月に1日200個売れた日があり、地元の食材がなくなったこともある」という盛況ぶり。「会津の食が観光資源になりつつあるのではないか」と歓迎している。

会津郷土食の代表格、ニシンのサンショウ漬と棒タラの甘露煮が入った「あいづふるさと弁当」(950円)や、会津米の食べ比べができるおにぎり4個入りの「会津う米弁当」(1000円)が売れ筋という。」

会津そばトピア（広域）

「会津を日本一のそばの郷に」を合言葉に、行政、JA、そば店、製麺業者、そば生産組合、商工会などの関係者がネットワークを築き、そばの振興やPRに共同して取り組むため、平成3年10月に「会津そばトピア会議」が誕生（現在14市町村の行政、団体、業者が参加）。当初は研修に力を注ぎ、栽培からそば店の経営までと広範囲にわたる勉強会「会津そばトピア塾」を開催。その他、会津のそばを全国にアピールするため、平成6年11月に旧山都町と共催で、「第1回日本新そばまつり」を開催するとともに、日本初の「全国そばサミット」を実施した。

その後も、会津そばのブランド化のためにイベントを開催するだけでなく、県内外のイベントに参加し、PRと交流を行っている。

1 - 2 . 会津若松における観光の現状と取り組み

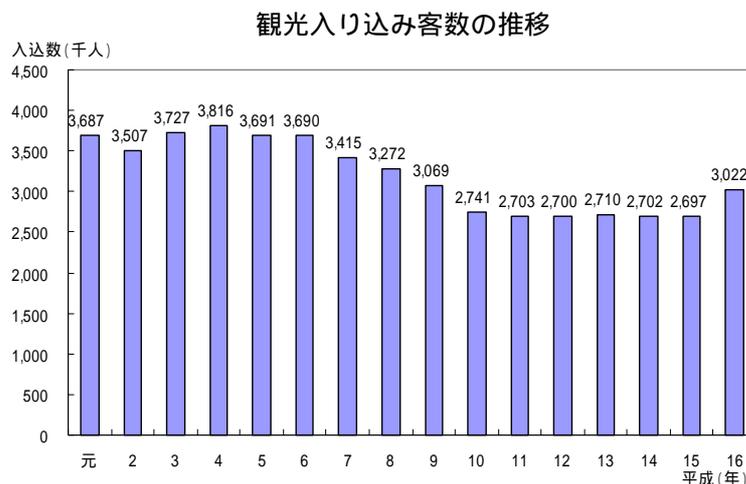
(1) 観光の概況

会津若松市は、会津松平氏 23 万石の城下町として発展した街で、鶴ヶ城をはじめ現在でも多くの史跡や往時の面影が残り、また、自然・温泉に恵まれており、それらが観光資源となっている。地理的にも首都圏に近いこともあり、平成 10 年度以降 270 万人前後の入り込みで推移していたが、平成 16 年度には「福島あいづデスティネーションキャンペーン」が行われたことに加え、新撰組を題材とした NHK 大河ドラマの放映などの影響から 300 万人を超える観光客が訪れている。

近年は、磐越自動車道の開通、福島空港の開港など、会津地域と全国の他の地域を結ぶ交通網が飛躍的に改善されたことにより、全国的な規模での交流の増大が期待されている。

主な史跡・観光施設としては、鶴ヶ城（昭和 9 年国指定史跡）、茶室麟閣（蒲生氏郷公が千利休の子・少庵のために設けた茶室、平成 11 年 3 月県指定重要文化財）、飯盛山、さざえ堂（観音信仰の象徴、国指定重要文化財）、御薬園（回遊式庭園、保科正経が貧民施療のために園内で薬草栽培を行った事からこの名に、昭和 7 年国指定名勝）、東山温泉（1300 年前行基によって開かれたとされる）、芦ノ牧温泉などがある。このうち、鶴ヶ城公園ならびに天守閣、茶室麟閣、御薬園は(財)会津若松市観光公社が管理している。

施設別の入り込みをみると、市内宿泊や鶴ヶ城を始めとする観光施設は横ばいの携行であるが、郊外の東山温泉の減少が目立っており、会津の観光の課題となっている。



(出典：観光客入込状況、福島県商工労働部観光課)

主要観光施設利用者数

(単位:人)

	16年	15年	14年
東山温泉	497,027	534,678	558,455
芦ノ牧温泉	346,650	390,170	375,728
市街地宿泊	325,077	303,324	331,181
御薬園	67,988	71,545	64,710
鶴ヶ城天守閣	608,435	540,362	537,522
市内主要民間 観光施設*	648,318	642,503	702,735

* 会津武家屋敷、会州一蔵品館、白虎隊記念館
酒造歴史館、飯盛山スロープコンベアの計

(出典：平成 17 年度版「会津若松の市政」)

(2) 会津観光振興計画の概要 (平成 8 年策定)

観光の振興に関する基本的な方向を示した計画。観光地の整備を「まちなか観光エリア」「城周辺エリア」「宿泊拠点エリア」「猪苗代湖西岸エリア」の 4 つに分け、その整備のあり方について展開すべき施策を示している。(詳細は次ページ図を参照)

基本理念

一度行ってみたい会津
来てよかった会津
もう一度行ってみたい会津

会津若松観光の将来方向

- ・観光の国際化が進む中で、日本固有の歴史を持つ個性的な都市として歴史的資源の活用、文化の充実等による地域の質的向上を図り、航空路線の拡充等により南東北の拠点都市として国内外から誘客が図れる観光地
- ・地場産業の育成や観光要素を取り入れた商店街の近代化、更には快適な道路空間、下水道、公園等の整備による定住環境の創出により、地域づくりと一体となった魅力ある観光地
- ・美しく豊かな自然とのふれあい、そして共生が大切にされ、その意義が高まっていく中で、磐梯山・猪苗代湖・背あぶり山・大川といった自然資源を有効活用しながら、体験・学習機会の創出、人々の触れ合いの機会があふれた魅力ある観光地
- ・人情味あふれるもてなしと、国際観光モデル地区として国際性あふれる交流が図れるようなホスピタリティあふれる観光地

観光地整備の方向

まちなか観光エリア

- ・美術館や科学体験機能施設の整備と、それらの資料館のネットワーク化により観光の魅力を高める
- ・人の流れを誘導するための駐車場整備
- ・歩いて見てまわるための歩道整備やポケットパーク整備、サイン整備

城周辺エリア

- ・史跡として文化財の保存・整備につとめながら、歩道を整備し散策機能を高めたり、濠や池の浄化などの美化活動
- ・物語性のある歴史の紹介による新しい魅力を創出するため史跡若松城跡、県立博物館と一体となった周辺の活性化
- ・施設間のネットワーク機能の向上を図るため施設整備や駐車場整備、自転車による移動性の向上等の環境整備

宿泊拠点エリア

- ・周辺の自然環境や文化資源を取り入れた散策路の整備
- ・外湯施設や通年イベントの創設を通して、家族連れや多様化するニーズに対応できるような個性的な温泉街づくりの促進

猪苗代湖西岸エリア

- ・猪苗代湖、背あぶり山といった自然環境の保全につとめながら、自然と親しめる地域である特性を活かして市民や観光客など誰もが憩えるレクリエーション施設としての整備

施策の体系

新しい観光ニーズへの対応と魅力づくり

・「まちなか観光」の推進

若松城址をはじめとする歴史的な遺産や民間の歴史館・資料館・更には、物語性のある通り等のネットワーク化を図り、これらを結ぶルートの設定やPR、魅力ある歩道を整備し、歩いて楽しめる「まちなか観光」を推進します。

・温泉地の魅力向上

本市を代表する観光地の一つである東山温泉地区及び芦ノ牧温泉地区について、温泉街としての風情と情緒が楽しめるような周辺環境と景観の創造に努めます。また、国民宿舎あいづ荘を、市民や家族連れが気軽に利用できる観光・保養施設として、整備を推進します。

・スポーツ・レクリエーション機能の充実

「見る観光」ばかりでなく、スポーツ等を楽しむ「する観光」への対応を図るため、会津レクリエーション講演の整備を促進するとともに、大川沿い及び大川ダム周辺を活用して、市民や観光客が楽しめるスポーツ・レクリエーションその他の交流空間として整備を検討します。

・リゾート地の形成

都市との交流促進等による地域の振興が図れる安価な長期滞在型の家族向けのリゾート地の形成をめざし、会津フレッシュリゾート構想の整備内容・手法等を見直し、長期的視点にたった整備を推進します。また会津地方の市町村との連携を図りながら、楽しみ、体験し、ふれあう大型観光拠点施設の会津地方への誘致を促進します。

・イベントの見直しと充実

祭りやイベントについて、市民や観光客がともに参加し、楽しめるような内容に充実していきます。また市制100周年記念などを全国的な観光宣伝の好機として、観光客を呼び込める新しいイベントを開催します。また会津地方の市町村との連携を図りながら、全国的な規模のイベントの開催を促進します。

誘客のための受け入れ態勢づくり

・交通基盤の整備

環状線などの幹線道路の整備推進はもちろん、道路標識や観光案内等のサインシステムを充実し、車両の市内へのスムーズな誘導が図られるように努めます。また、若松城周辺をはじめとする駐車場の案内システム導入を検討します。

・案内・情報機能の充実

市内総ガイド運動の充実を図るとともに、観光施設情報、イベント情報、宿泊施設等の観光情報を即座に提供でき、また、気軽に活用できるような情報管理システムと情報発信拠点の整備を検討します。

・人材の育成と市民意識の高揚

関係団体と連携を図りながら、観光従事者の研修や技術修得などを推進し、人材の育成に努めます。また、観光に対する市民の理解を得るための機会の充実を図るとともに、市民一人ひとりが観光客を温かく迎え入れるような意識の高揚に努めます。

・コンベンション機能の充実

各種の大規模な会議や集会の開催需要に対応したコンベンション機能の強化やノウハウの蓄積を推進するとともに、コンベンション施設の整備を検討します。

・観光公社の活動の促進

若松城天守閣、御薬園、国民宿舎あいづ荘といった本市を代表する公共の観光施設における観光サービスの向上を図るとともに、これらの拠点施設を活用した観光PRや地場産品の販売をはじめとした多様な観光活動を促進します。

高速交通体系に対応した広域観光の促進

・全会津的な観光の促進

関係機関との連携を図りながら、各地域の観光情報を相互に観光客に提供するとともに、全会津的な観光ルートの充実や一体的なPR活動を推進します。

・広域観光ルートの充実

日光～会津～松島の観光ルートをはじめ、交通網の整備に対応して、環日本海地域と環太平洋地域を結ぶ広域的な観光の展開を促進します。更には、山形空港・福島空港・新潟空港・仙台空港という空のネットワークを生かした新観光ルートの開発に努めます。

・全国向けの誘客活動の実施

関係機関と連携を図りながら、放送番組、コマーシャルスポット、旅行雑誌等を活用して、首都圏をはじめ、中部・関西方面など全国的なPR活動を推進します。

自然・歴史的資源の見直しと活用

・自然資源・環境の保全と活用

猪苗代湖や背あぶり山をはじめ湯川や阿賀川などの美しい自然について、自然の保護と環境の美化に努めながら、遊歩道、キャンプ場、親水公園等の市民や観光客が自然に親しめる憩いの空間や施設の整備を促進します。

・歴史的資源・文化の保存と活用

市内に点在する史跡をはじめ、歴史的な建造物等について、保護・保存に努めながら、魅力向上のための演出や観光資源としてのPRを促進します。また歴史的な雰囲気や今に残す旧道の復元を推進します。更には、伝統行事や祭りなどの保存を図るなど、歴史的な雰囲気が楽しめるまちとしてイメージアップに努めます。

・拠点施設の整備の推進

若松城址について、史跡の整備、濠の浄化、駐車場の整備など、総合的な整備を推進します。また、会津松平氏庭園についても、文化財としての調査を踏まえ整備を推進します。

国際観光都市の推進

・受け入れ体制の充実

道路や施設等の案内標識の外国語併記や外国語版のパンフレット作成など、外国人観光客が周遊しやすい環境づくりを推進します。また、観光産業従事者をはじめ、外国人に対する案内・誘客機能の充実を図ります。

・誘客活動の充実

国際観光モデル都市として、広域的な国際観光ルートの積極的な活用を図りながら、韓国・台湾などの海外の旅行関係者を対象とした誘客ミッション活動など国際的な誘客活動を推進します。

(3) その他の取組み

あいづデスティネーションキャンペーン

「あったんです。まだ、極上の日本が・・・」をテーマに、平成17年7月1日～9月30日の期間中、JR6社と会津地方の自治体・観光業者が協力して実施された大型観光キャンペーン。これまで京都市を除き、県単位で行われてきたが、今回はじめて、「会津」地域限定で行われた。

福島あいづデスティネーションキャンペーン

期間中の主な事業

- ・ハイカラさん路線変更および夜間運行（金・土・祝前日のみ、18:00～21:00）
- ・史跡ライトアップ（鶴ヶ城、市庁舎、鐘撞堂や酒蔵などの市内の歴史的建造物、七日町通りなどをライトアップ）
- ・仏都会津巡り号運行（期間中、会津の主だった寺社仏閣を巡る「仏都会津巡り号」を乗合タクシーで運行）
- ・会津ぐるっとカード（会津若松市、喜多方市、猪苗代町、北塩原村など会津地域の15市町村の管内の公共交通がこのカードの提示により2日間乗り放題となるほか、各種観光施設や宿泊施設、お土産品等の割引サービスが受けられるもの。2日間で2600円。）
- ・手ぶらでまちなか観光（会津若松駅において旅行商品においていただいたお客様の手荷物を預かり、直接宿泊先へ届けるサービス）

キャンペーンの成果

- ・エリア別入込み概況 前年比約110%、約100,000人の増加
- ・施設別入込み概況 主な宿泊施設（15施設）前年比108%、約22,000人の増加
観光施設（8施設）前年比108%、約54,000人の増加
特に新宮熊野神社・長床が前年比約272%、約3,000人の増加
- ・「あいづふるさと市町村圏協議会」で開設しているホームページ「パーフェクトあいづ」のDCサイトへのアクセス数も5月から急増し、7月には15,700件、8月には15,800件、9月には12,800件に。
- ・「まるごとあいづのお弁当」を期間中、会津若松駅キヨスクで7,363個、一日平均80個を販売

【参考】

会津に観光客、前年比10%増 キャンペーンの7～9月（2005/10/12、朝日新聞朝刊）

「会津若松市とJR東日本仙台支社は、7月～9月に実施した「県あいづデスティネーションキャンペーン」で会津地方に訪れた観光客の概要を発表した。地方全域で前年同期に比べて、10%増となり、同支社は「目標を達成した」としている。

同キャンペーンは、会津地方の21市町村とJR6社とが協力し、同地方の歴史や食、温泉などをアピールし、滞在型の観光客増加を狙った。

期間中に会津地方を訪れた観光客は、約113万7千人で、前年同期比で10%増となった。地域別にみると、喜多方が17%増、只見線沿線などが15%増となっている。また、施設別では、温泉旅館などの宿泊施設が8%増、会津若松市の「ハイカラさん」などの周遊バスが6%増だった。

期間中のイベント・祭りでは、下郷町の「大内宿半夏まつり」に訪れた観光客が約2800人で56%増、田島町の「会津田島祇園祭」が約9万人の20%増だった。

また、JR会津若松駅構内のキヨスクで販売された「まるごと会津のお弁当」は、期間限定の予定だったが、販売見込みを60%上回ったために販売継続になった。

同仙台支社では「JRびゅう旅行商品の販売実績も好調で、キャンペーンはかつてない成功」としている。



あいばせ

会津若松観光物産協会による教育旅行専門サイト。「あいばせ」とは、会津の方言で気軽に「さあ、行きませんか」という意味。教育旅行生用レンタサイクルやモデルコースの提示、各種関連情報の提供を行っている。

あいばせ
(パンフレット内で紹介されているモデルコース)

まちなか散策モデルコース(2~4時間程度)

会津の歴史がよくわかる、まちの人とふれあえる。

散策コース
 1. 大人の散策

●櫓ヶ城・御蔵町・無蔵山をめぐる
 会津若松駅～櫓ヶ城(天守閣・無蔵の墓・千蔵邸・御蔵)1時間～無蔵園(御蔵邸・御蔵料理)40分～無蔵山(白虎神社史跡・白虎神社伝説史学館・無蔵の森)1時間～会津若松駅

●会津の古寺を訪ねる
 会津若松駅～櫓ヶ城(天守閣・無蔵の墓・千蔵邸・御蔵)1時間～御蔵寺(御蔵第二十一人の墓・なよたけの碑)30分～御蔵寺(奥阿尾倉名河井親之助の墓)30分～御蔵寺(30分)～本願寺(30分)～若菜山蔵王～会津若松駅

●新酒造の足跡をたどる
 会津若松駅～七日町(土方雄三資料館の復元・水原政経邸・七日町跡の復元・阿波の寺遺跡)1時間～天守寺(新酒造の墓)40分～会津若松駅

●いにしえの街並と無蔵山をめぐる
 会津若松駅～いにしえの街並(1時間)～無蔵山(白虎神社の墓・さざえ堂・白虎神社史跡・白虎神社伝説史学館・無蔵の森)1.5時間～会津若松駅

●会津藩主松平家墓所と会津の歴史を訪ねる
 会津若松駅～会津若松家(会津藩家系図33巻元証)1時間～会津若松家平塚邸(1時間)～天守寺(勝頼正の墓・近衛家の墓)40分～愛宕神社・大蔵寺・無蔵山～会津若松駅

●養生所と櫓ヶ城をめぐる
 会津若松駅～七日町(レオ保養所復元)20分～御蔵寺(養生所の墓)20分～北谷丸大蔵邸(白旗邸・御蔵邸)30分～櫓ヶ城(天守閣・無蔵の森・千蔵邸・御蔵)1時間～会津若松駅

●会津戊辰戦争をめぐる
 会津若松駅～御蔵邸(20分)～七日町(阿波の寺遺跡)20分～甲斐の口陣跡(10分)～櫓ヶ城(天守閣・無蔵の墓・千蔵邸・御蔵)1時間～会津若松家(1時間)～無蔵山(白虎神社の墓・白虎神社史跡・白虎神社伝説史学館・無蔵の森)1時間30分～会津若松駅

●酒造めぐり
 会津若松駅～七日町(新酒造)30分～米原酒造(新酒造)40分～会津若松酒造(40分)～会津一酒造(30分)～会津若松駅

●城下町の伝統産業にふれる
 会津若松駅～御蔵町御蔵酒造(30分)～七日町(会津ブランド館・会津織るうもく)1時間～御蔵町御蔵酒造(御蔵町御蔵酒造・御蔵町御蔵酒造)30分～会津酒造史(40分)～いにしえの街並(会津若松山・宇治の街並)2時間～会津若松駅

●東山温泉街を歩く
 会津若松駅～御蔵町(40分)～東山温泉街～東山温泉街(竹久野二の歌碑・御蔵の墓・東山温泉街)1時間～東山温泉街～会津若松駅
※竹久野二の歌碑「寄有草」は大川をイメージして作られたと伝えられ、夢二はたびたび東山の温泉に滞在していた。東山温泉には、ほかにも温泉湯子などの多くの文化施設が設けられている。

●昔の遊びを行く
 会津若松駅～門前町(門前の町)30分)～御蔵町(御蔵酒造)40分)～御蔵神社～会津若松駅
※御蔵町～門前に30分間の歴史、御蔵酒造の文化がある。

●下町の風に吹かれて
 御蔵町～ススミ邸～一本町～川原町～本町(小嶋山御蔵邸・御蔵寺)～東方神社～会津若松駅
※ススミ邸～プロシア人で、幕末の会津藩軍医。おれいがかつては温泉街である。
 ※小嶋山御蔵邸～今の御蔵町にあり、堂々とした建物の御蔵邸。
 ※御蔵邸が長い歴史を誇り、土間に建てられた御蔵邸である。
 ※東方神社～戊辰戦争の聖地、土間に建てられた御蔵邸。144名の御蔵邸の墓がある。





御蔵邸



新酒造資料館



竹久野二の歌碑



東方神社



ススミ邸

1 - 3 . まとめ

(1) 会津若松の「食」の魅力

- ・会津若松市では農業振興の観点や健康づくりの観点(「食の週間」など)、あるいは会津地方伝統の文化を継承するといった観点から、「食」に関する取り組みは官民を問わず盛んである。
- ・独特の気候風土の中で伝統的に栽培されてきた野菜など食材としてもユニークなものがみられ、それらを地域内で消費しようとする試みも進んでおり、地産地消をさらに推し進めた「土産土法」(= 地域の農産物を地域に伝わる調理方法で消費する) という取り組みも行われている。
- ・会津地方の持つ歴史性(会津藩 23 万石の城下町)や地理条件(山間地)を背景に、独特の食文化が育まれており、まちなかには数多くの「食」に関連する魅力がストックされていると言える。
- ・地域の伝統のお総菜の提供や洋菓子づくり、旅館での食事提供など、さまざまな場面で地域の食材や食文化にこだわった「食」の提供者があり、個別に取り組みを進めている。
- ・また、地域としての高い知名度を活用して、地場産品を「会津史・季・彩・再」としてブランド化し、地域外の市場へのアピール強化に取り組んでいる。

【参考】

「2004 年度 農業白書」より

会津若松市では、コメ、ジャガイモ、緑黄色野菜など品目ごとに食料自給率目標を設け、その目標達成のため、生産者と消費者が連携し、地場農産物を飲食店や給食などで利用している。全国一律ではない、地域の実情に沿った目標設定の方が農業の持続的な発展につながっている例だ。生産性の高い「担い手」農家を育成するため、一定の経営規模以上の農家の所得を補償する「直接支払い」制度が平成 15 年度から導入される。しかし、担い手の具体像はまだ明確にされていない。

(2) 会津若松の観光特性

- ・観光的魅力要素としては歴史的 / 文化的な資源を中心としてアピールしており、それらの資源が市街地に分布していることから、「まちなか観光」的な色彩が強い。
- ・一方、周辺には豊かな自然資源が数多くあり、会津若松はそうした広域観光の拠点としての位置づけも有する。
- ・幕末期を中心とする歴史的背景、それらをテーマにした文学作品等の存在により、「会津」という地域名称に関する知名度は非常に高い。近年、入り込みは 270 万人程度で推移してきたが、平成 16 年にはNHK大河ドラマの放映の影響から 300 万人を超える入り込みを数えた。
- ・JR東日本の「デスティネーションキャンペーン」は、県単位での取り組みが主であるが、平成 17 年度は「福島県あいづデスティネーションキャンペーン」として地域単位で実施された。

2. 地域の食と観光の課題

会津若松における食と観光との連携について、課題を整理すると以下の通りである。

観光客のニーズとのミスマッチ

- ・ 伝統料理や郷土料理が地域の歴史や風土によって育まれてきた点で重要であるのは当然であるが、しかし、当地を初めて訪れる観光客が必ずしも背景を理解しているとは限らない。同様に、日本や海外の様々な食文化の中で、会津の料理を「おいしい」と感じる味覚の持ち主ばかりでもない。したがって、観光客という異なる視点を有する人々がどのようなニーズを有しているかということを見定めないと、一方的な押しつけに陥る。
- ・ 宿泊施設等においては、郷土料理のみでは来訪者を満足させることができない、あるいは市内からの宴会客は普段食べているものでは満足しない、との考えから、「どこでも食べられる」ような刺身、天ぷらといった定番メニューを提供する場合がある。確かに、そうした宴会向けの料理は高評価を受けることは無くても、「出しておけば安心」という一定の評価には結びつく。しかしながら、今後ますます増加するであろう、こだわりを持つ客層や本物志向の客層にいかにかアピールしていくかということは課題であり、少しずつでも会津ならではの食の魅力を提供していく試みを継続していくことが必要である。

食材の供給量・時期の安定性の問題

- ・ 提供サイドとしては、観光的な利活用を行っていくためには食材の供給量が不安定であることや一定量が確保できないこと、あるいは季節変動などは弊害となる。
- ・ しかしながら、従来の食生活では季節に応じて食材が変わり、料理も変わるものであり、「本当においしい物は、そういう物だ」ということを、観光客にも理解を求めていくことが必要である。
- ・ 供給・需要両サイドが、これまでの食生活や食に対する考え方を改め、「売れるから」「安いから」という理由で商品を選択することという姿勢を見直していくことが必要である。地域においては、小回りのきくキャパシティの小さな施設から取り組みを試みるなど、可能な範囲で取り組みを進めていくことが求められる。

地域食材の供給に関する情報が集約/共有されていない

- ・ 食材の生産者や流通業者、およびそれらを最終的に消費者に送り届ける店舗・施設との間で、情報の集約・共有が図られていない。現段階では個々の施設が生産者に個別にあたって、独自にネットワークを形成しているというのが実情である。
- ・ 特に、飲食関係では個々に築き上げたネットワークが財産である、との考え方もあり、即座に体制をシフトしていくことは難しい。生産者・流通業者と供給者との間で、食材に関する情報をやりとりできるような、双方向の情報提供ツールの開発が求められる。

生産者と消費者を直接結びつけるシーンとしての観光が十分に活用できていない

- ・観光客は市内の一般消費者とは異なり、食材の生産現場を訪れて、消費をその場で行うことを付加価値と捉え、足を運んでくれる消費者である。
- ・生産者にとっても自らが作る産品を消費者がどのように受け止めるか、ということを目の当たりにすることができるため、市場に卸すだけでは味わえない充実感や誇りに結びつく。ひいては、こうした観光客の注目が、農業を続ける誇りに結びつくことも考えられる。
- ・現在、フルーツ狩りや田植え体験などの農業体験を行える施設がある他、会津若松観光物産協会の教育旅行向けサイトでの情報提供、あるいは会津若松市地域農業マイスター制度を活用したグリーンツーリズム事業が展開されている。今後とも、間口を広げて取り組みを行っていくことが望まれる。

食の魅力の提供方について検討が不足

- ・前述したように、商品の限定性や季節性は対象の価値を高めることに結びつくポテンシャルを持っているが、一方、浅く広く観光客や一般客を受け入れるという観点からは、限定性・季節性はむしろマイナスに作用し、食の魅力を高める議論を行う際のブレーキ要素になる。改めて、食の限定性・季節性を付加価値を高めることに転換することを、横断的に議論し共有化を図っていくことが必要である。
- ・限定性を有する商品を、いかに提供していくかの雰囲気づくりや演出も重要である。不愛想にただ黙って提供されるだけでは、いかに貴重な商品であるのかはなかなか伝わらない。「今の時期しか採れない野菜」「首都圏にはほとんど流通しない肉」といった限定性を、控えめながらもしっかりと消費者に伝えることが、消費者の満足感を高めていくことにつながる。

会津若松市の「食」に対する認識が一般マーケットでは低い

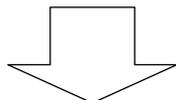
- ・全国のマーケットに対し当財団で行った「観光地の食に関するイメージ」調査によると、会津若松に対しては来訪経験者の4分の1強、未経験者の2分の1強が「特にイメージがない」と回答しており、会津の「料理」「食」に対する認識が低いことが明らかになっている（アンケート調査票、ならびに他地域との比較は資料編を参照）。
- ・また、会津若松に限らず全国的にも、対象地の歴史文化を観光資源とする場合に、いかに来訪者にそのことを認識してもらい、付加価値を高めるかという事が重要である。会津若松では、外部に対し認識をより深めていくような戦略が弱いことが指摘される。

「歴史」「文化」「温泉」に「食」を加えた新たな魅力の創造が重要

- ・会津若松は、白虎隊に代表される地域の「歴史」、城下町であり明治以降も会津地方の中

心都市であったという「文化」、さらには奥座敷の東山・芦ノ牧といった「温泉」が観光の魅力の中核を占める。これらを目的としたこれまでの観光行動に、いかに「食」を加え新たな魅力づくりを行っていくか、ということを検討していくことが重要であろう。

- ・ 食材供給基地の性格が色濃い旧北会津村との合併も踏まえ、会津若松市としての「食」の観光的活用のための戦略の明確化が求められる。



「会津」という地域が有する高い知名度を活かしたブランド戦略が、地域への誘客戦略と十分に連携していない。

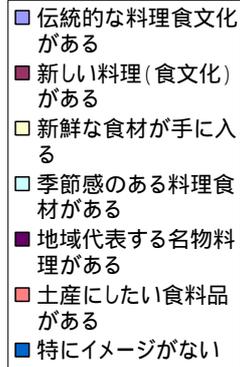
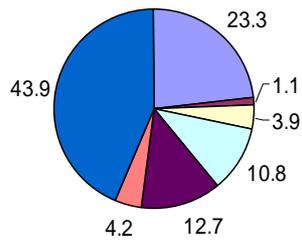
地域独自の食材や食文化など、「食」に関する魅力が観光的な観点から十分に活かし切れていない。

【参考】

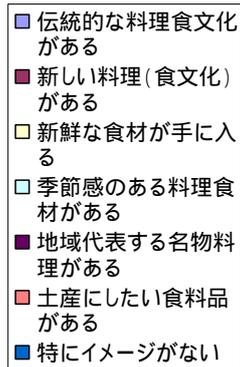
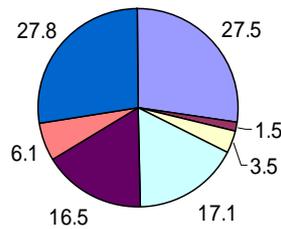
観光地の「食に関するイメージ」 アンケート調査結果

1. 会津若松における来訪経験の有無による割合の変化
料理などに関するイメージ

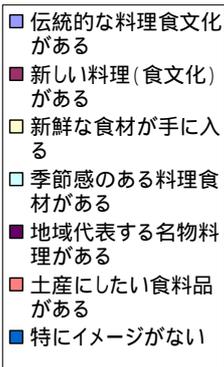
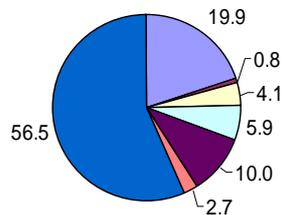
料理に関するイメージ(全体) / 割合 (%)



料理に関するイメージ(来訪経験あり) / 割合 %



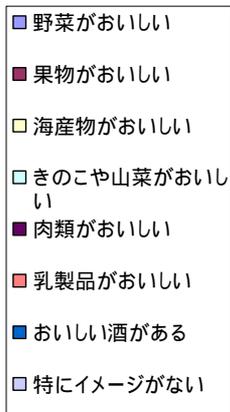
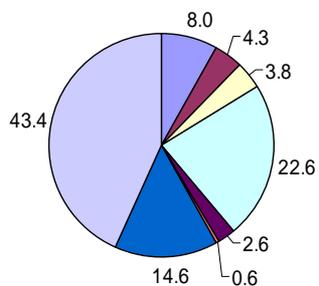
料理に関するイメージ(来訪経験なし) / 割合 %



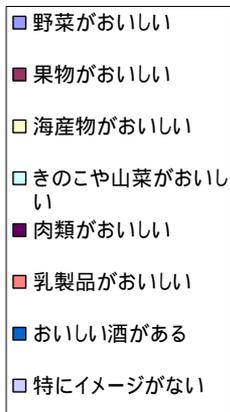
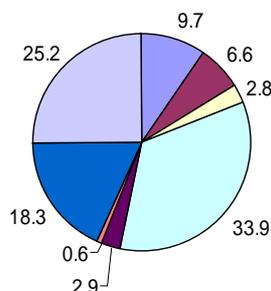
- ・ 来訪経験者の 1/4 強、未経験者の 1/2 強が「特にイメージがない」と回答。
- ・ 来訪経験者の方に「季節感のある料理・食材がある」と回答した割合が高い。
- ・ 新しい食文化のイメージは非常に低い。
- ・ 伝統料理・名物料理のイメージが強い。
- ・ その一方で土産 (= 特産品) の印象は薄い。

食材などに関するイメージ

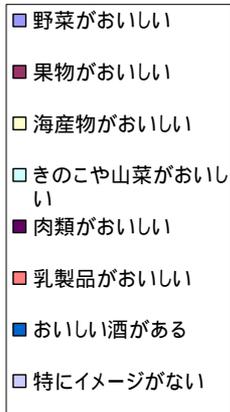
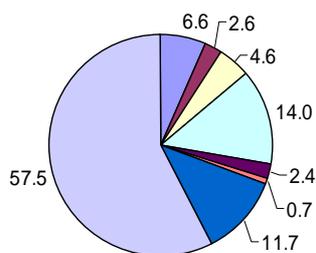
食材に関するイメージ(全体) / 割合 (%)



食材に関するイメージ(来訪経験あり) / 割合 %



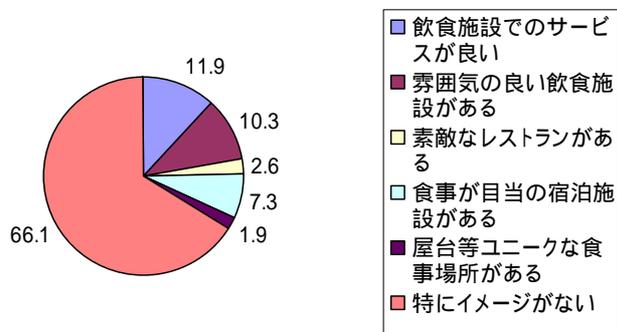
食材に関するイメージ(来訪経験なし) / 割合 %



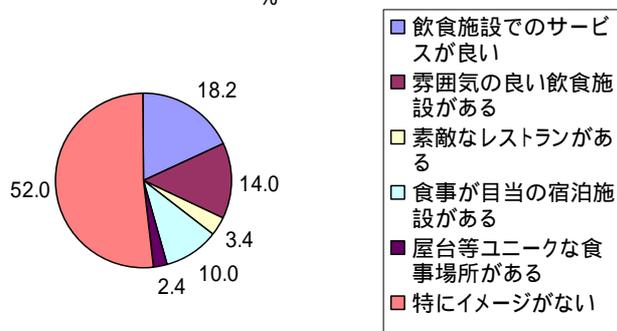
- ・ 来訪経験者の1/4、未経験者の6割弱が「特にイメージがない」と回答。
- ・ 「山の幸」と「地酒」のイメージが強い。
- ・ 経験者の方が「きのこや山菜がおいしい」と回答した割合が高い。
全設問中で「特にイメージがない」を上回った唯一の項目。

施設やサービスに関するイメージ

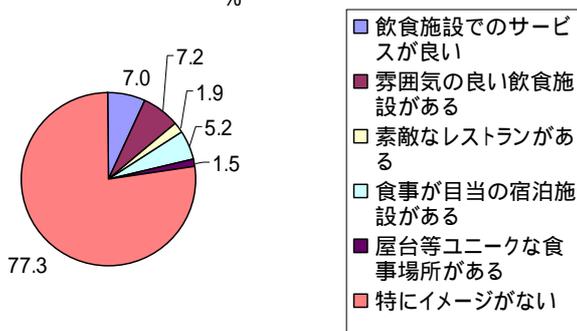
施設やサービスに関するイメージ(全体) / 割合 (%)



施設やサービスに関するイメージ(来訪経験あり) / 割合 %



施設やサービスに関するイメージ(来訪経験なし) / 割合 %



- ・ 来訪経験者の1/2強と未経験者の3/4強が「特にイメージがない」と回答。
- ・ 来訪経験者の方が、具体的なイメージを抱いている。
- ・ 来訪経験者では飲食施設でのサービスと雰囲気の印象が強く、「食事が目当ての宿泊施設」のイメージは比較的弱い。
- ・ 「素敵なレストラン」「ユニークな食事場所」のイメージが非常に低い。
「モダン・個性的・おしゃれ・華やか」というような印象は薄い？

3. 地域の食と観光の連携による地域活性化の考え方

3-1. 目指す成果

観光客の評価を踏まえた「食」の認定の仕組みづくり

地域の「食」に対する取り組みが様々に行われており、数多くの素材を有しているのに対し、観光客にそのことが十分に伝わっておらず、マーケットでの認識が大変低い。この背景には、観光客のニーズに合致していない、情報発信が不十分である、など様々な理由が考えられる。

そのため、まずは地域においてマーケットの評価を把握し、それを供給側へとフィードバックさせる仕組みづくりが必要とされる。本制度は、それ自体が目的となるのではなく、取り組みを通じて地域の「食」と「観光」との連携を図る上で各主体に欠けている、あるいは必要とされるポイントを確認し、共有化していくための手段として捉えるべきである。

また、その評価結果を公表することは、供給側が自己を再点検することに結びつくだけでなく、観光客にとっても評価結果を参考に現地での行動を計画できるという利点がある。さらに、観光客が目の前の行動を選択するだけでなく、長期的には地域の「食」の底上げにつながり、結果的に地域に対する満足度の向上ならびに再来意向へと結びつくことが期待されよう。

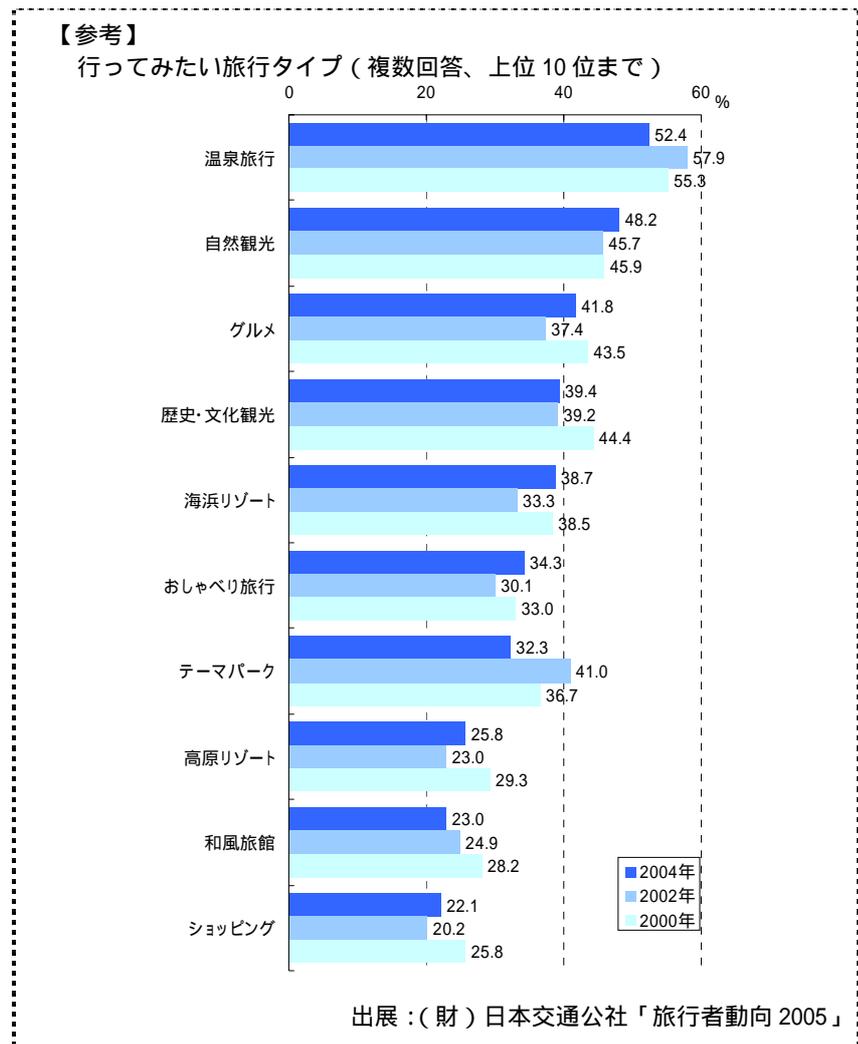
「食」の魅力を活用した地域への誘客手法の確立

観光客は、対象地で何らかの飲食行為を行っており、その飲食が旅における楽しみの一つであることは言うまでも無い。また、図に示すように、「グルメ」は「温泉」「自然観光」に次いで「行ってみたい旅行タイプ」の上位に位置づけられる。

マーケットが旅行中の食に大いに期待を有していることから、よりマーケットへの訴求力の高い戦略を構築し、会津若松への誘客を試みることは、地域の活性化のために有効であると言える。

現状としては、「食」と「観光」との連携がまだまだ弱い。観光のサイドから見ると、これまでの会津若松の観光魅力に加え「食」を活用することで、新たな誘客戦略を検討することが望まれる。

加えて食のサイドからも、会津若松が抱える多くの課題を、観光客誘致を目的とする地域外への様々な働きかけを通し、解決していくことが期待される。



3 - 2 . 取り組みの方向性

以上より、今後の取り組みの具体的な方向性として、具体的には以下の3点が挙げられる。それぞれ、地域で継続的に行う仕組みとして構築するには、様々な課題を洗い出し、慎重に対応していくことが求められよう。そこで、本年度は、次章に示すように試み的な取り組みに着手し、その実施の中で、具体的な課題の整理と取り組みの方向性を検討するとともに、取り組みの重要性についての認識の共有化を行うものとする。

地域の「食」の観光的な活用状況の把握

- ・会津地方の食材および活用
 - 会津米、伝統野菜など地域食材とその活用状況を把握する

- ・食文化の提供
 - 伝統的な料理とその提供状況について把握する
- ・食の提供方法
 - 蔵の活用、地場産の食器の利用など、地域の文化に根ざした食の提供の方法について把握する

観光客による評価を組み込んだ「食」の認定システムの検討

- ・観光地での「食」を評価する仕組みの検討
 - 評価主体、評価対象など
- ・具体的な評価軸の設定
 - 味、雰囲気、サービス、価格など
- ・評価結果に関する情報提供手法の検討
 - 評価結果のとりまとめと開示方法、各店舗へのフィードバックの方法など

「食」の魅力による誘客戦略の検討

- ・誘客につながる「食」の魅力要素の分析
 - 地域限定性、季節限定性、歴史・文化的背景など
- ・「食」を中心とした誘客戦略の組み立て
 - 他の観光的魅力との組合せ方による着地型商品開発、地域ブランド戦略との連携策など

4 . 平成 17 年度の取り組み

4 - 1 . 取り組みの概要

前項で示した取り組み方向性の実施に向けて、平成 17 年度は第一段階として、以下のよう
なアクションを実施した。

地域の「食」の観光的な活用状況の把握

既存の資料によるとりまとめと、WGメンバーによる情報の充実化

観光客による評価を組み込んだ「食」の認定システムの検討

観光客を対象とした「食」の評価実験

～ 「食」の認定システム稼働に向けた試行的取り組み

「食」の魅力による誘客戦略の検討

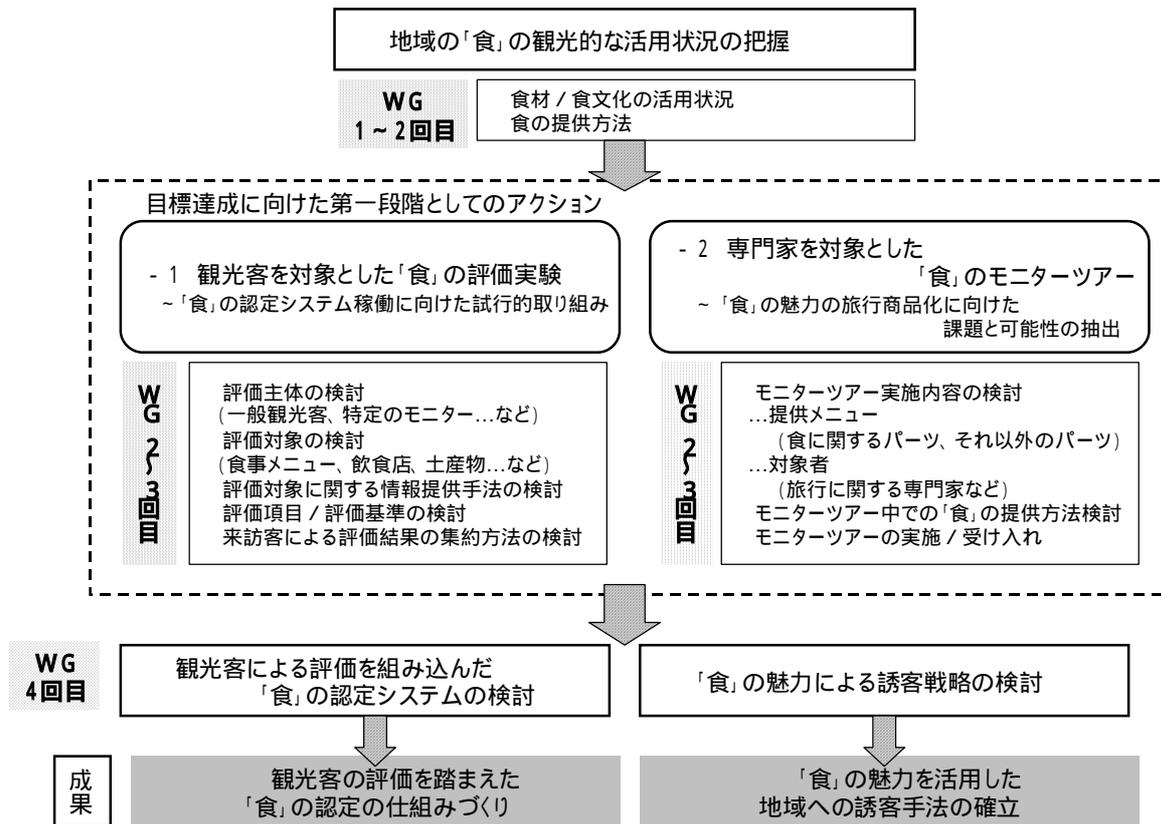
専門家を対象とした「食」のモニターツアー

～ 「食」の魅力の旅行商品化に向けた課題と可能性の抽出

また、上記の実行ならびに課題のさらなる洗い出し、今後の取り組み内容の検討のため
に、地元の観光・農業・飲食関係者ならびに国・市によるワーキンググループを立ち上げ、
4 回（うち 1 回は分科会形式）にわたる会議を行った。各会議においては、以下のような
議題について議論を行うとともに、現在提供されている会津の伝統料理をメンバーに体験
してもらう機会を持った。当初、事務局が設定した地域の課題も、地元メンバーの議論を
経て具体化するとともに、若干の方向転換を加えて具体的なアクションの実施へ至ってい
る。

	日付	主な議題
第 1 回 会議	平成 17 年 11 月 25 日	・調査の趣旨と会津若松WGに期待される成果について ・会津若松WGの具体的取り組み内容について
第 2 回 会議	平成 17 年 12 月 19 日 ・ 20 日	・(第 1 分科会)「食」の評価実験について ・(第 2 分科会)「食」のモニターツアーについて
第 3 回 会議	平成 18 年 1 月 11 日	・「食」の評価実験について ・「食」のモニターツアーについて ・成果の活かし方について

第4回 会議	平成18年 2月10日	(兼 モニターツアー 意見交換会) ・「食」のモニターツアーの印象について ・「食」に関する評価結果の活かし方について
-----------	----------------	---



会津若松WGの取り組みの流れ

4 - 2 . 地域の「食」の観光的な活用状況の把握

(1) 取り組みのポイント

事務局において既存の情報を元に整理した情報を参考に、WGグループメンバーに事例のリスト化と推薦文の作成を依頼した(第2回WGにて回収)。各メンバーともに多忙な中での作業であり、またそれぞれの専門分野によっては視点もことなるため、必ずしも網羅的な把握には至っていないが、今後、これをブラッシュアップし、「WGメンバーのお薦めする店舗・施設」情報として活用していくことが期待される。

(2) 取り組みの成果

とりまとめたものを、次ページ以降に掲載する。

地域の「食」を活用した事例リスト (WGメンバー作業)

飲食・物販				
店舗名	所在地	回答者	設問	コメント
渋川問屋	七日町	平賀委員	こだわり	旧越後街道沿いに代々問屋を営んでいた旧家を食事と宿泊施設に改装して営業している。会津の郷土料理や往時をしのぶ豪勢な町家で思い出深い印象が残る。特に塩川牛は生産の少なから市内でも田で味わうことが難しいが、ここでは常時提供しているよ【畜産品】隠れた全国ブランドの極上の塩川牛を食べることができ
		吉田委員	こだわり	
		平賀委員	会津らしい雰囲気	
		横田委員	会津らしい雰囲気	にしん蔵を活かし、現在風にアレンジした旅館。食事どころもあり、昔の作りで雰囲気がある。
		澁川委員	会津らしい雰囲気	山国会津においての海産問屋の雰囲気。
清水庵	七日町	横田委員	こだわり	目の前で炊きあがるご飯を食べられる。注文して、釜が乗ったお膳が運ばれてきてから火がつけられ、炊きあがるまでの15分ほどご飯のいいにおいを嗅ぎながら小鉢をつつき待つ。火が消えて、少し蒸してからふたを開けるとふわとした湯気で炊きたての美味しいご飯がアツアツで食べられる。
		澁川委員	こだわり	会津産の米(ミルクークリーン)を地元の酒蔵の仕込み水で、お客様の目の前で炊きあげ、炊きたてのご飯と豆腐料理の提供と、地
		吉田委員	こだわり	【料理】会津の米を酒造の仕込み水で炊き上げたご飯とこだわりの豆腐料理を味わう事ができる。
籠太(かごた)	栄町	澁川委員	こだわり	地元有機農法の契約農家からの地野菜を使って、会津料理の提供と地酒。
		吉田委員	こだわり	【料理】店主が自ら会津各地を探し歩いたこだわりの食材を使った料理を味わう事ができる。
御薬園 重陽閣	花春町	吉田委員	こだわり	【料理】御薬園内の重陽閣では、会津の郷土料理や旬の素材を取り入れた会席料理と薬膳料理を味わう事ができる。
御薬園 御茶屋御殿	花春町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】約300年前に作られた木造茅葺平屋建の数寄屋で、主として茶席・書院・御慰所として用いられていた風情ある場所
會津寺番館	中町	平賀委員	会津らしい雰囲気	野口英世の学舎「会津医院」跡を利用した喫茶店。二階の野口英世に関する資料も趣がある。
		吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】野口英世がやけどの治療を受けた「会陽医院」跡を改装した、レトロ調の雰囲気漂うカフェ。
會津西洋館	大町	横田委員	会津らしい雰囲気	基銀行の建物を活かしたカフェ。
A・C倶楽部ぬりの辻店	中央	平賀委員	会津らしい雰囲気	大正時代のレトロな建物にあるカフェバー。
		吉田委員	会津らしい雰囲気	【居酒屋等】お菓子屋さんの跡地を改装してイタリア調に仕上げたおしゃれなバスタ専門店。
田季野	栄町	横田委員	会津らしい雰囲気	元お菓子の跡の建物を利用している。雰囲気にあった会津木綿の雑貨や砂糖入れの陶器が会津のもの。
		平賀委員	会津らしい雰囲気	陣屋を移築復元した建物。郷土料理の山菜わっぱめしなど。
満田屋	七日町	横田委員	会津らしい雰囲気	雪国会津の豪雪に耐えた建物の中で味わうわっぱ飯。
		澁川委員	その他	瓦の店構えと囲炉裏のある店内。
		澁川委員	その他	囲炉裏にて炊きあげる田楽の雰囲気。
大阪屋伊兵衛	栄町	澁川委員	こだわり・会津らしい雰囲気	契約農家からのそば粉100%のそばと、会津黒米を練り込んだ黒米うどんの提供と地酒。
じねん亭鶴乃舞	七日町	澁川委員	こだわり・会津の文化を感じさせる	蔵づくりで戊辰戦争当時の土佐藩の落書きが残るそば屋。
				会津産の黒米「紹紫黒米」でわっぱめしや天ぷら、水餃子、大福、漬け物などの料理と、地元の山菜・キノコや会津産の朝鮮人参を使った料理の提供と地酒。
渡辺宋太商店	駅前	横田委員	こだわり	会津漆塗りの器や本郷焼き、雄国の細竹細工の器等。
中華料理萬来軒		吉田委員	こだわり	会津地酒の中でもご主人が蔵元に行って納得できたものを扱っている。半地下の酒庫は通年温度・湿度の変化を少なくし、酒を一番いい状態で保管している。お酒選びに来た人には酒の特徴だけでなく、酒蔵の特徴も教えてくれるので、酒に愛着を持って。お客様の9割が地酒を買いに来る人、という会津の良さを伝える酒屋。
とん亭	天寧寺町	吉田委員	こだわり	【穀類】会津産「紹紫黒米」を使用した黒米ご飯、ラーメン、餃子を提供している。
鳥益	本宮町	吉田委員	こだわり	【穀類】とんかつだけではなく、会津産コシヒカリの新米入荷情報を掲示している。
桜鍋 吉し多	栄町	吉田委員	こだわり	【畜産品】会津産地鶏のほか、旬の郷土料理も堪能できる。
鷺宿亭	門田町	吉田委員	こだわり	【畜産品】会津名物の桜(馬肉)料理の専門店。
田事	城北町	吉田委員	こだわり	【料理】会津で採れる旬の食材を使用した和会席を味わうことができ
ふじ花	栄町	吉田委員	こだわり	【料理】会津の厳選した旬の食材を使った郷土料理等を味わうことができる。
もっきり	馬場町	吉田委員	こだわり	【料理】旬の魚やお酒に合う会津産の米や野菜を使った料理を味わうことができる。
フュージョンれすとらんキャトル	一箕町	吉田委員	こだわり	【料理】旬の食材をタネにしたおでんが通年で味わう事ができる隠れ家的な居酒屋。
高橋庄作酒造店	門田町	吉田委員	こだわり	【料理】地元の有機米や無農薬野菜など、体に優しい食材を使った和・洋・中・伊の4ジャンルの料理を味わう事ができる。
辰泉酒造	上町	吉田委員	こだわり	【酒類】「土産土法の酒造り」(その土地の人がその土地の手法でその土地のお米と水から造りあげる)をモットーに、お米から栽培
洲魯花	七日町	吉田委員	こだわり	【酒類】幻の米「京の華」など、良い米を農業者と共に育てる事からはじめ、仕込みに用いる水は磐梯飯豊の山麓の自然湧水と清浄な井戸水を用いたこだわりの酒造りに取り組んでいる。
				【酒類】本格的な会津地ビールが味わえるレストラン

店舗名	所在地	回答者	設問	コメント
福西本店		澁川委員	会津らしい雰囲気	黒漆喰の蔵。
末廣酒造嘉永蔵	日新町	平賀委員	会津らしい雰囲気	嘉永年間の酒造蔵。試飲コーナーも充実しているし、蔵に作られた喫茶店も酒を材料にしたスイーツなど工夫している。
小澤ろうそく	神明通り南	横田委員	会津らしい雰囲気	木脇の引き戸に歴史を感じる柱。ろうそくの香りがする店内が昔からのこだわりを感じる。
Agape	七日町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】落ち着いた雰囲気をかもし出すアットホームなカフェ。
cafe KEI-KI	日新町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】お茶屋の店舗の奥にあるアンティーク調の心休まる隠れ家的カフェ。
HOCCINO CORTILE	城前	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】閑静な住宅街にあるイタリアの家庭を思わせる店というよりは友人の家のような親しみのあるカフェ。
あいづふるさと市 町村圏アンテナ ショップ 駅カフェ	七日町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】会津若松市「JR七日町駅」舎内に開設している会津27市町村のアンテナショップ。
セイロンティー ガーデン	大町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】大正時代のレトロな洋館を利用した、セイロン紅茶専門のカフェ
白亜館	天神町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】可愛いカントリードールの飾られた、1階がケーキ屋さんになっているゆったりとした店内のカフェ。
焙煎屋珈琲店	大町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】シンプルな内装で清潔感あふれるカフェ
珈琲館ひろ	蚕養町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【喫茶店】ログハウスの店内に温かみあふれるカフェ
とんがらし	中央	吉田委員	会津らしい雰囲気	【居酒屋等】民家の座敷でいただく本格中華の店。
大町ガス燈	中町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【居酒屋等】赤レンガ造りのレトロな雰囲気漂う落ち着いた店。
鳥玄	栄町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【居酒屋等】鐘つき堂の隣にある120年経った木造の重みのあるただ住まいの店で、店内は土間づくりの落ち着いた雰囲気漂う。
百姓三人	栄町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【居酒屋等】古い民家風のただ住まいに、店内は民芸調の落ち着いた雰囲気漂う。
會津っ子	栄町	吉田委員	会津らしい雰囲気	【居酒屋等】おしゃれで落ち着いた和の雰囲気漂う店。
蕎麦工房すず勤 一会庵	中央 会津若松駅 構内	平賀委員 横田委員	会津の文化を感じさせる 会津の文化を感じさせる	会津漆器が蕎麦を盛る器として使われている。 店内に並んだ地酒や郷土料理を意識したメニューと、木のテーブルの素朴さ。
奴郎ヶ前茶屋	東山	横田委員	会津の文化を感じさせる	まるで家のような店構えとみそ田楽の焼けるにおい。

宿泊施設

店舗名	所在地	回答者	設問	コメント
向瀧	東山温泉	吉田委員	宿泊施設	山々、盆地、溪流などの地形や、ハッキリとした季節が生み出す「素朴な会津、質素な日本」、そんなおいさを追求している。料理が手作りであること 鯉の料理を極めること 安全でおいしい地元の有機栽培の農作物を使うこと 適量で適温であること もっと季節感があること 会津の歴史に基づくこと 裏山の味覚を再発見すること 常に評価改善すること エビ、カニ、マグロなど海の食材が主な食材となることがない 化学調味料などは使用していない。——派手な演出がない
		横田委員	(こだわり)	日本で一番最初の有形文化財指定の建物の中で、会津の郷土料理が食べられる。鯉も独自のいけすで泥抜きし、活きのいい状態でいつでも出せる。また、裏山から採ったアケビをみそ漬けにするなど、手間を惜しまない料理が味わえる。 料理長自らが農家に出向き、米や豆などをお願いしている。また山の車を宿で加工して出している。
渋川問屋	七日町	平賀委員	(こだわり)	旧越後街道沿いに代々問屋を営んでいた旧家を食事と宿泊施設に改装して営業している。会津の郷土料理や往時のしのぶ豪勢な町家で思い深い印象が残る。特に塩川牛は生産の少なさを市内でも田で味わうことが難しいが、ここでは常時提供しているようです。
		横田委員	(会津らしい雰囲気)	にしん蔵を活かし、現在風にアレンジした旅館。食事どころもあり、昔の作りで雰囲気がある。
原瀧	東山	平賀委員	宿泊施設	地域素材に着目した料理を研究している。とくに会津米の提供の仕方に工夫を凝らしている。郷土料理や伝統料理を提供する仕方も従来の旅館とは違うダイニング式による方法を用意している。
		吉田委員	宿泊施設	和風ダイニング「瀧川」にて郷土料理のお手前料理といつでも、出来たてあつあつ料理を好きなものを好きなだけ選べるダイニングスタイルの食事。
御宿東鳳	東山	平賀委員	宿泊施設	「旬菜御膳」が地域食材と旬にこだわった料理商品である。とくに有機農法にこだわる生産者と密接に打ち合わせをしながら作付けからメニュー作りまでやっているところが、いままでの旅館にはない取り組みだと思ふ。
溪流の宿 ホテル 渓山 旅籠 芦名	芦ノ牧 東山	吉田委員 吉田委員	宿泊施設 宿泊施設	自家栽培の無農薬野菜や会津米で(コシヒカリ100%)の家庭的な料理でおもてなしをしている。 会津産コシヒカリ、地鮎、地酒、無農薬野菜各種、会津のこだわり味噌・銘菓 湊町不動明王の湧水 畜産履歴証明書付 会津牛お料理やお飲み物の器も会津産を使用している。 囲炉裏を囲んで会津名物の味噌田楽や芦名焼、海・川の幸、そして会津牛など会津の味を楽しめる。

体験

店舗名	所在地	回答者	設問	コメント
がぶりガーデン本舗	飯盛	吉田委員	体験	蒲生氏郷の影響で、茶道が盛んだったことから、会津にはすぐれた銘菓がたくさんあり、伝統を受け継ぐ銘菓とともに、大福やパイ、地元での栽培が盛んな果物をつかったお菓子づくりが体験できる。
		横田委員	体験	北会津の農園で果物狩りをするだけでなく、収穫した果物をお菓みに加工して販売している。そのお菓子作りも体験カラム焼き体験ができる。
本家長門屋	川原町	吉田委員	体験	ブチ最中作り体験ができる。
長門屋飯盛店	飯盛	吉田委員	体験	ハチミツ採取などのミツバチ体験ができる。
松本養蜂総本場御薬園	柳原町	吉田委員	体験	茶道コース：お作法やお茶の立て方、飲み方などを実際に体験していただきながら会津と茶道の関わりを学習できます。 樹木薬草コース：園内には約400種類にも及ぶ薬草・薬木が栽培されています。それぞれの薬草の効能を学習するとともに標本づくりなどの各種体験ができます。 いにしえ食コース：私たちの祖先はどんな食事をしていたのであろう？一番身近な食にスポットをあて、料理研究家と御薬園の料理人が「研究を重ね「いにしえ料理」を再現し、朝食の時代、祖先の食を体験し、食べ物のありがたみを学

その他

店舗名	所在地	回答者	設問	コメント
ごっつお家		澁川委員	その他	地元産の米・野菜などの食材を直接販売し、その食材で料理を作り、総菜や弁当として販売。 また、その食材を使った伝統料理などの料理教室等を開催したり地元産食材を使った加工食品等の試食販売をしている。
会津黒米普及振興会 (しねん亭鶴乃)	七日町	吉田委員	その他	米稲作生産者・黒米調理者・黒米加工技術者・黒米製品販売者が一貫性を持つ事により、素材・製品の品質向上のため一緒に勉強会および研修会をする事を基本におく。
会津の伝統野菜を守る会	一箕町	吉田委員	その他	会津の気候・風土の中で育まれてきた会津伝統野菜を会津ならではの調理方法・味付けでおふるの味を守ります。
会津ブランド館地酒ショットバー彩	七日町	吉田委員	その他	郷土料理を味わいながら、全会津の蔵元の代表的な銘柄の日本酒が飲める試飲コーナー。 ショットバー感覚で日本酒をたしなむ演出がおもしろい。

(3) 今後の課題

収集情報の活用方策について

今回の情報収集は、評価実験、モニターツアーへの活用を目的としているものであったため、情報の精粗については特にこだわらず、WG個々に提出されたペーパーを整理し直し、一部をモニターなどに情報提供した。

今回の取り組みは、既存の組織などに縛られず、また広告収入などとは関係ない中で、中立的な見方から判断を依頼している。今後、パンフレットやインターネットなど媒体と管理者を定め、活用していくことが望まれる。

情報のブラッシュアップについて

一方で、公開情報とするためには一定程度の基準は必要となるであろう。今回はメンバー個々人の判断に委ねているが、「なぜ、この施設を推薦したのか」ということについて、選定基準（ポイント）の共有化は必要であろう。その過程で、「改めて会津若松の食の特徴とは何か？」ということの検討が行われることが期待される。

4 - 3 . 観光客を対象とした「食」の評価実験

(1) 取り組みのポイント

観光客による評価を組み込んだ「食」の認定システムの構築に向けて、実際に観光客に会津の「食」を評価してもらうアンケート調査を行った。本調査は、観光客の食に対する「評価指標」や、観光客が食に対して感じる「会津らしさ」のイメージを明らかにすることで、今後、食の認定基準を検討する際の基礎的な資料とすることが目的である。また同時に、本調査に関しWGで検討を重ねる中で、システム構築の課題の洗い出しや、具体的な有り様のイメージの共有化を図ることも目的としている。

具体的には、資料編に示すような用紙を用い、以下のような質問項目を設定した。

アンケートの分析のポイントは、「満足」との評価に対しプラスに働いている指標は何か、あるいは「不満」との評価に対しマイナスに作用している指標は何か、ということ、さらには来訪客が「会津らしい」と感じるのはどのような点かということである。

アンケート実施概要

アンケート用紙： 変型のハガキ形式（長3、料金受取人払い）

目標配布枚数： 2,600枚（回収目標300枚）

アンケート配布時期： 1月21～2月15日

回収枚数： 174票

有効回答数： 144票

配布場所：

（駅）i案内所（300枚）

（鶴ヶ城）i案内所（300枚）

（宿泊）各宿泊施設（旅館組合、観光協会を通じて依頼）

（2,000枚（50枚×40軒））

配布方： i案内所・・・カウンター上に平置き、場合によっては手渡し

宿泊施設・・・フロントでの手渡し

回収方： 郵送回収、インターネット書き込み

設問： ・今回の旅行の概要（泊数、来訪回数）

・飲食の回数

・「満足だった食事」の概要（日時、店舗、料理、金額）、評価（6項目）

・「不満だった食事」の概要（日時、店舗、料理、金額）、評価（6項目）

・「会津らしさ」を感じた料理、その理由

・来訪者属性

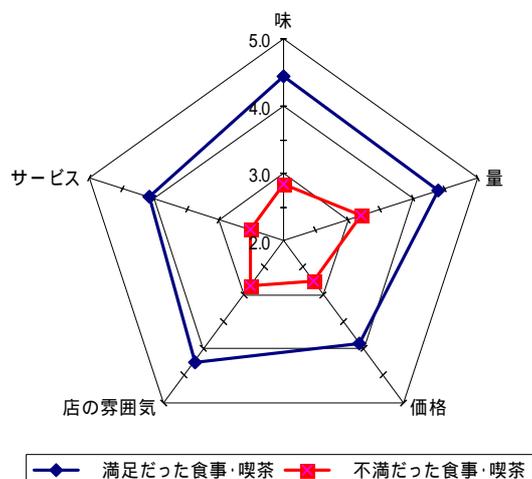
(2) 取り組みの成果(詳細は資料編参照)

今回の旅行について

- ・ 1泊旅行が7割弱と圧倒的に多く、平均1.3泊。
- ・ 会津若松市内での宿泊は6割弱に上り、多くの人が会津若松市内に宿泊する1泊旅行という形での来訪であることが伺える。
- ・ 会津若松への来訪回数は、初回が36%であり、6割程度は2回目以上の来訪である。10回以上も1割程度あり、熱心なファンの存在が伺える。
- ・ 前回来訪時期については、1年以内が3割を占め、10年以内で約半数を占める。一方、10年以上も1割程度いる。

利用した飲食・喫茶の感想

- ・ 旅行中の利用飲食店軒数は、3~4軒が半数近くを占める。平均は3.4軒。
- ・ 満足の場合、「味」「量」の得点が高く「サービス」「価格」の得点は比較的低い。逆に不満の場合、「サービス」「価格」の得点が低く、「量」の得点は比較的高い。このことから、飲食店の評価ポイントとして、好印象を与えているのは料理そのもの(味、量)であり、悪印象を与えるのはサービス・価格といった料理以外の要素であることが伺える。
- ・ 満足だった食事として旅館・ホテルの食事をあげる人が半数近くおり、旅行の食の楽しみは、宿泊施設での飲食であると言える。その他の飲食店では、メニューとしてラーメン、そばをあげる人が多い。これらは定番メニューであると言える一方で、まちなかの食の楽しみの選択肢(わっぱめし、田楽が目立つ程度)が少ないことの現れとも考えられる。
- ・ 満足だった食事の「その他」の項目に記載されたFAから、接客の態度、メニュー揃え、空間などに対して高評価を示していることが読みとれる。観光客にとっては、食事の内容そのものだけでなく、空間・サービスを含む提供のされ方が重要である。
- ・ 不満だった食事についても同様にFAをみると、料理の内容そのものよりも提供のされ方に対する不満が多くみられる。特に、提供される場の状況(禁煙/喫煙、団体客が騒がしい、寒い)しつらえ(器が安っぽい)、提供のされ方(料理が出てくるのが遅い)などに不満点が見られる。



会津らしさを感じる料理

- ・「こづゆ」「わっぱめし」あげる人が多い。複数回以上の来訪者が多いことから、会津を代表する郷土料理が何かということの知識がある人が多いとみられる。
- ・その他に目立つのは「そば」「ラーメン」などである。これらは、会津に限らず全国的に山間地においてはよく見られるメニューであると言える。
- ・また、あえて「なし」との記載をする人もわずかではあるが存在している。全国アンケートでは会津の食に対するイメージが弱いことが示されているが、実際に来訪してもそれほど目を引くものが無かったということであろう。
- ・会津らしさを感じた要素としては、「普段食べられないものだから」が最も高く、次いで「地元の産品を活かした料理だから」「会津伝統料理だから」「会津らしい空間で提供された」となっている。したがって、対象に対して正しく「会津地方の食材・料理である」との知識があるわけでは必ずしもなく、「普段目にしないもの＝会津らしい」との認識に至っている可能性もある。

(3) 今後の課題

- ・今回のアンケートは、細かく個店の評価や料理の評価を尋ねることを行ってみたが、様々な制約条件（書きやすさを重視し質問の数を絞ったこと、予算の都合上ハガキ形式をとったこと、時期的な問題など）から、目標回収枚数に達しなかったことは残念であった。
- ・また、アンケートの目的に照らし、「満足だったお店」と「不満だったお店」の両者について尋ねることにしたが、結果的には「不満だったお店」への回答が少なく、アンケート設計上の課題として残る。
- ・また、パソコンおよび携帯からのweb回答を受け付けてみたところ、有効回答の4割を超える回答はwebによるもの（内訳はpc：携帯が1対1）であった。web回答は紙面の都合上発生する回答欄の制約がなく、また集計・加工も用意であるため、今後、意見集約を行っていく上で、ますます期待されるツールである。一方で、こうしたツールを用いない来訪者の意見を集約するツールも並行して活用していくことも必要である。今後、恒常的な実施の中で、定期的な見直しを行っていくことは必要であろう。
- ・今回の調査結果、過半数がリピーターであることが明らかになった。冬期ということもあり、「会津ファン」が来ている可能性が高い。このため、季節別の観光行動特性を考慮しながら、他の季節にも調査を行っていく必要性が指摘される。
- ・「食」に対する評価については、観光客の評価のポイントとして高評価の場合は味や量な

どの料理そのものに対する印象が、低評価の場合はサービスや雰囲気など料理を取り巻く要素に対する印象が振れる傾向にあることが明らかになった。このことは、高評価を得るために、料理そのものに工夫や努力が必要であることは言うまでもなく、加えて、マイナス要素の排除のために、細かいディテールを積み重ねた様々な努力が要されることを示している。

- ・ 個店個店での創意工夫により、互いに刺激となって水準が底上げされていくことが期待される一方で、「会津のおもてなし」や「会津の食の提供」に関して、最低限守るべき考え方というものを共有化していくことが必要である。重要なのは、それを定める事ではなく、その考え方に関係者が賛同し、我がものとして危機感をもって捉え、自分の周辺のできることから着手していくことである。
- ・ さらに、「会津らしさ」については、おそらくは上記「会津ファン」が「こづゆ」「わっぱめし」という料理を挙げている他は、そば、ラーメンなどの「全国どこでもある」メニューが並ぶ。このことは、当地に来て何が「会津らしいのか分からない」ということの現れと考えられる。WG会議でもたびたび指摘を受けたが、ただ漫然と料理が供されるのでは、頭知識として「会津らしい」ということが伝わらない。そのため、「普段目にしないもの」=会津らしいとの捉え方をなされているとみられる。何が「会津らしい」のか、提供側がきちんと理解をし、それを来訪者に対して分かりやすく説明していくことが必要である。

4 - 4 . 専門家を対象とした「食」のモニターツアー

(1) 取り組みのポイント

会津若松の「食」の魅力の発掘と、旅行商品化に向けての課題や可能性の抽出を目的とするモニターツアーを実施した。

モニターを依頼したのは、観光・旅行、あるいは都市情報に詳しい専門家である。これは、前述したように会津若松の「食」に対する一般的な認識がまだまだ弱く、一般のモニターでは今回の目的である「食の魅力を活かした商品づくり」という点において言及が弱いことが予想されるためである。さらに、「食」を含め今後の会津若松の新たな魅力づくりについて、中長期的な取り組みの検討や、商品化に向けた具体的な提言も期待される。

(2) モニターツアーの概要

開催日時

本年度中の事業でありながら、実際に地域での取り組みがスタートしたのが11月と遅かったこと、また東京で開催される「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査 検討委員会」において成果を報告する必要があったため、モニターツアーの実施は2月の上旬となった。関係者との日程調整の結果、2月10~11日(木・金)の1泊2日で開催した。当日は市中も積雪があり、必ずしもまちなかを散策するのに適切な条件ではなかった。しかし、会津若松市では毎年2月11日に会津絵ろうそくまつりが開催されている他、今年は「エンジン01文化戦略会議 オープンカレッジ in あいづ」が2月10~12日に開催されるなど、冬期にあってイベントが集中する時期である。

モニターの募集

旅行会社関連、鉄道関連、観光プランナー、トラベルライターなどを対象に、直接声をかけ参加を依頼した。参加者には、初日の行程の作成を事前に依頼した他、ツアー最後の意見交換会での発言、ならびに事後のレポートの作成を依頼している。最終的に、モニターは以下の9名に依頼した。

【学識経験者】野口 智子(ゆとり研究所/NPO スローライフ・ジャパン事務局長)

* 検討委員会委員

青山 浩子(農業ジャーナリスト) * 検討委員会委員

北地 祐幸(立教大学アミューズメント・リサーチセンターPD)

【観光プランナー】通山 千賀子(通山千賀子計画室)

小池 利佳(赤煉瓦ネットワーク)

【旅行・鉄道】関森 俊明((株)JTB 東日本国内商品事業部東北地域担当部長)

油川 晋司（東日本旅客鉄道(株) 仙台支社営業部観光開発グループ）
 【ライター】 井上 理江（フリーライター）
 草薨 洋平（(有)メディアスプライス
 デザイン・編集室チーフプロデューサー）

行程

初日は、モニター各自の持つ情報＋ワーキンググループメンバー作成のモデルコースの情報を元に、各自コースを作成してもらった。これは、モニターに事前情報の収集段階から体験し感想を述べてもらいかったことによる。ワーキンググループの提案を元に、事務局が整理したコース、および最終的にモニターから挙げられてきたコースは次ページ以降に示す通りである。

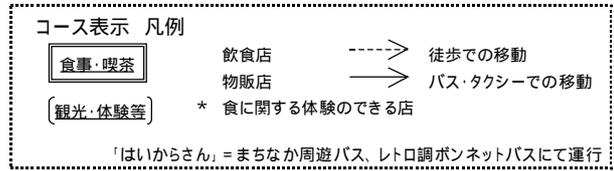
2日目はワーキンググループでの検討をふまえ、会津若松の新たな「食」の魅力を体験する規定メニューを全員で体験した。なお、WG会議中には様々なアイデアが出されたが（例：本郷焼きの窯元を訪ねニシン鉢の説明を受ける、北会津でイチゴ摘み体験をする等）2日目のお昼過ぎまでという限られた時間の中での行程作成であったため、事務局で検討を行い実現可能なコースへとアレンジを加えている。

* 全体行程

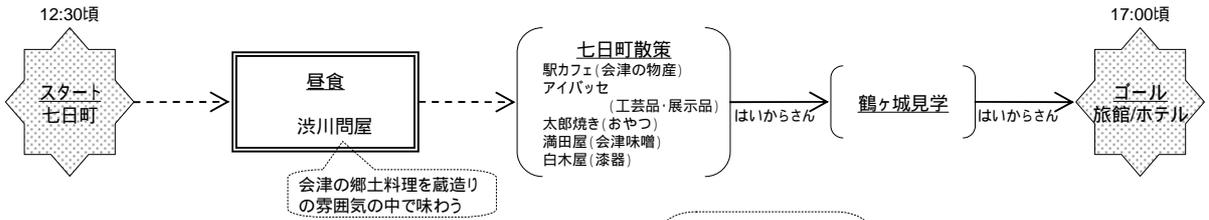
		場所	
第1日目 2月9日(木)	11:50	会津若松駅 集合 まちなか周遊バス「はいからさん」 にて移動	
	12:15	ツアーの説明	渋川問屋
	12:30～ 17:00頃	食に関する体験および市内見学 (各自)	各体験場所
	17:00～ 18:00頃	宿泊施設へチェックイン	市内：ホテルニューパレス 東山温泉：原瀧
	18:30	食事・自由時間	市内：各飲食店 東山温泉：原瀧
第2日目 2月10日 (金)	08:00	朝食	宿泊施設内
	09:10	チェックアウト・移動(バス) 東山宿泊：旅館ロビー集合	
	09:20	市内宿泊：ホテルロビー集合	
	09:30～	会津の新たな食の魅力を体験	七日町 清水庵
	12:30～	意見交換会(兼 第4回WG)	七日町 清水庵
	14:00	会津若松駅 解散	

* 初日の選択コース案

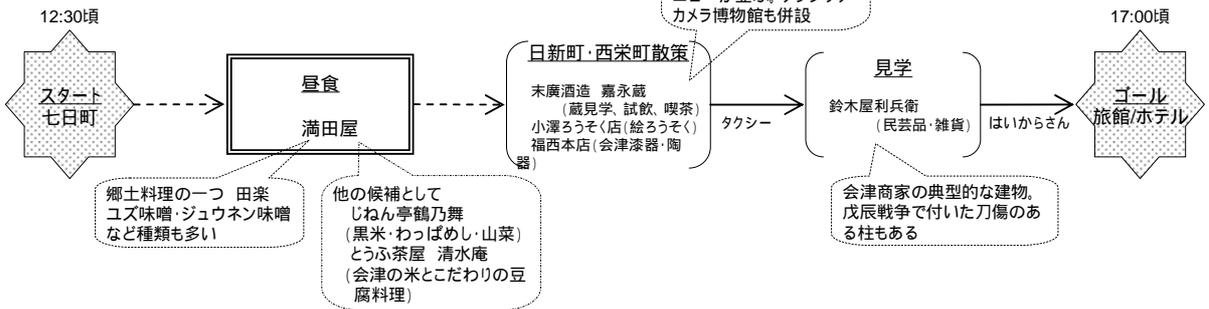
(ワーキンググループメンバーの提案をもとに作成し、モニターへ配布したもの)



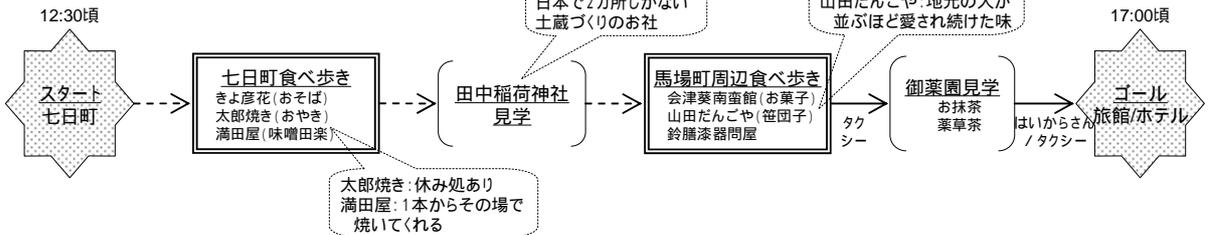
会津人の身近な食と鶴ヶ城からの冬景色コース



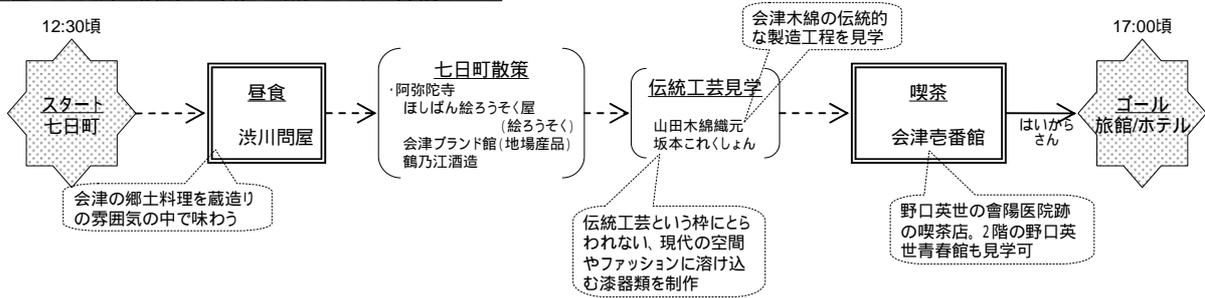
保存食(みそ・酒等)と歴史と趣のある建物コース



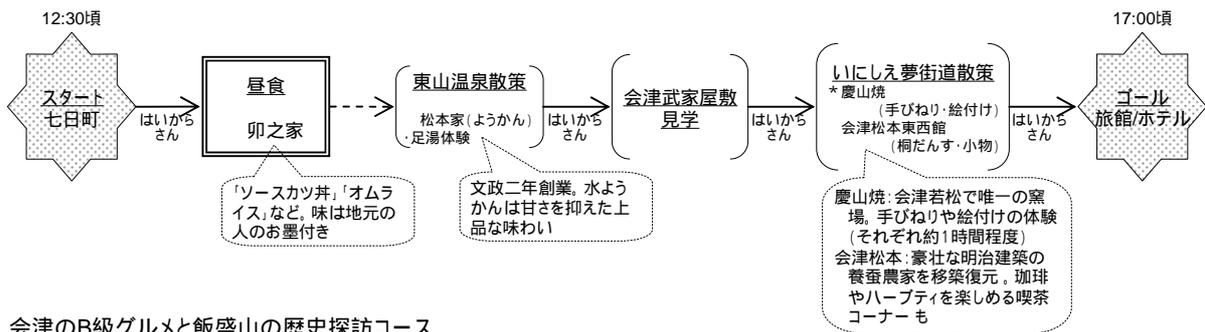
地元の身近な食(小昼)を少しずつ体験コース



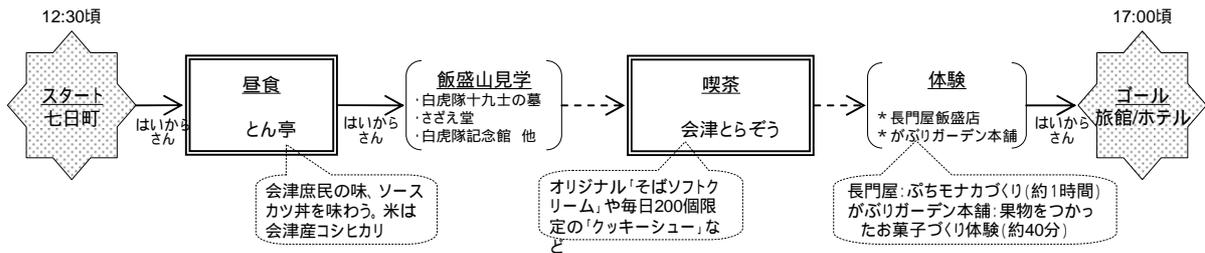
極上の会津 伝統の「食」と「職」まちなか探訪コース



温泉街の今昔グルメと伝統工芸体験コース



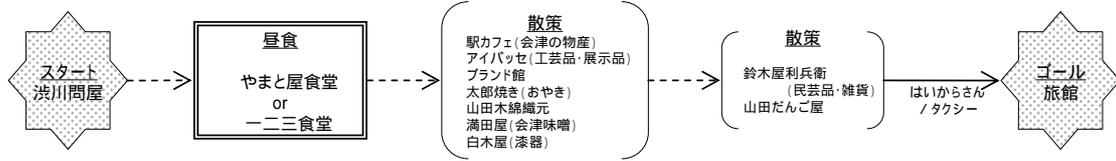
会津のB級グルメと飯盛山の歴史探訪コース



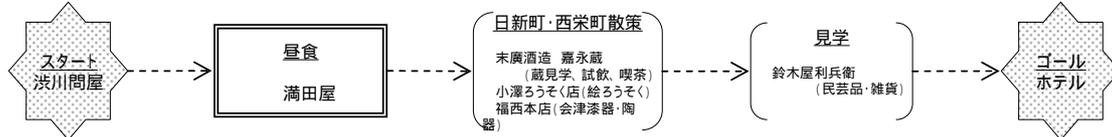
* モニター選択・作成コース (次ページ以降)

(事前配布されたコース案を参考に、モニターが選択、あるいは独自に作成したもの)

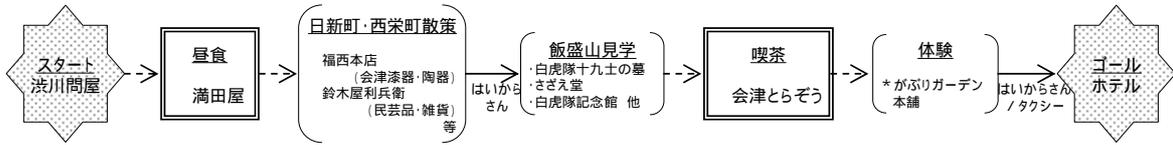
野口氏 作成コース



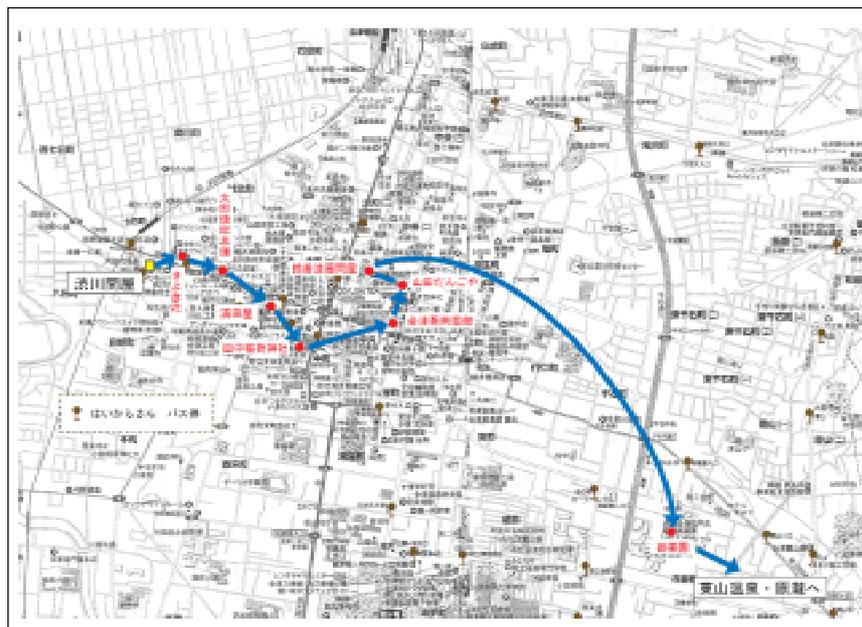
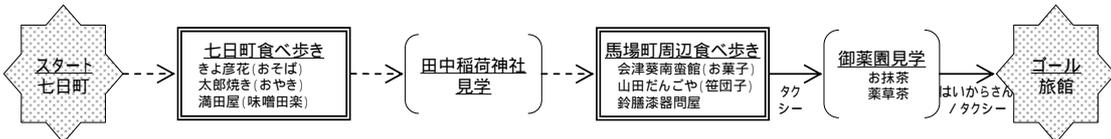
青山氏 選択コース（保存食（みそ・酒等）と歴史と趣のある建物コース）



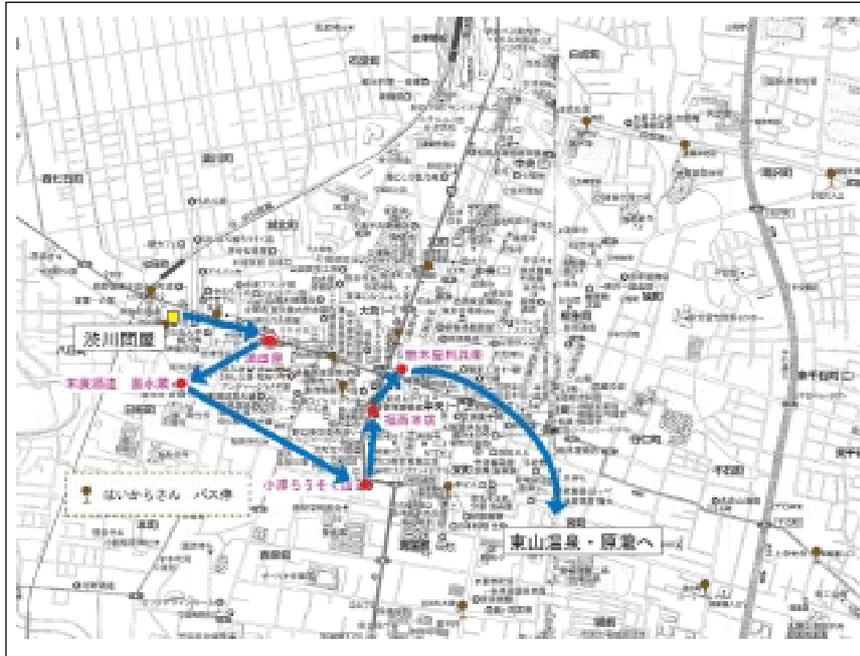
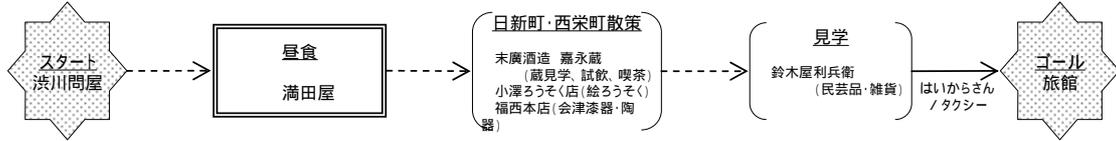
北地氏・草薙氏 作成コース



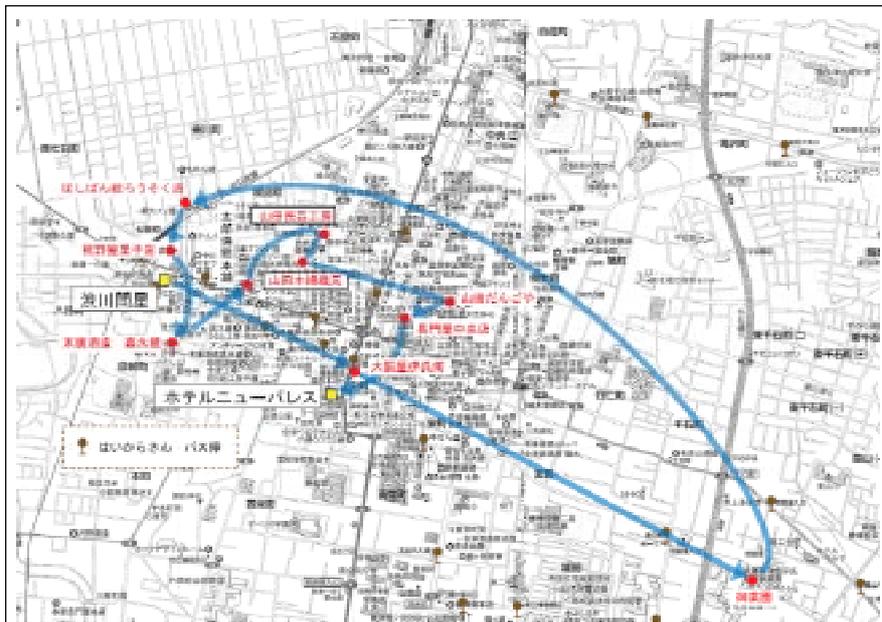
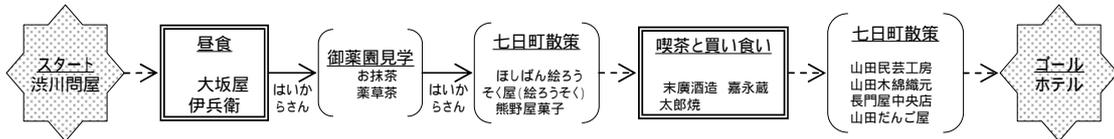
油川氏 選択コース (地元の身近な食 (小屋) を少しずつ体験コース)



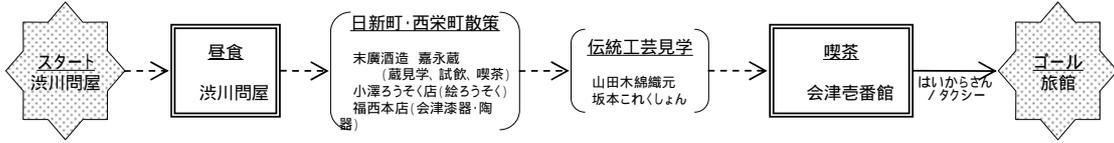
関森氏 選択コース（保存食（みそ・酒等）と歴史と趣のある建物コース）



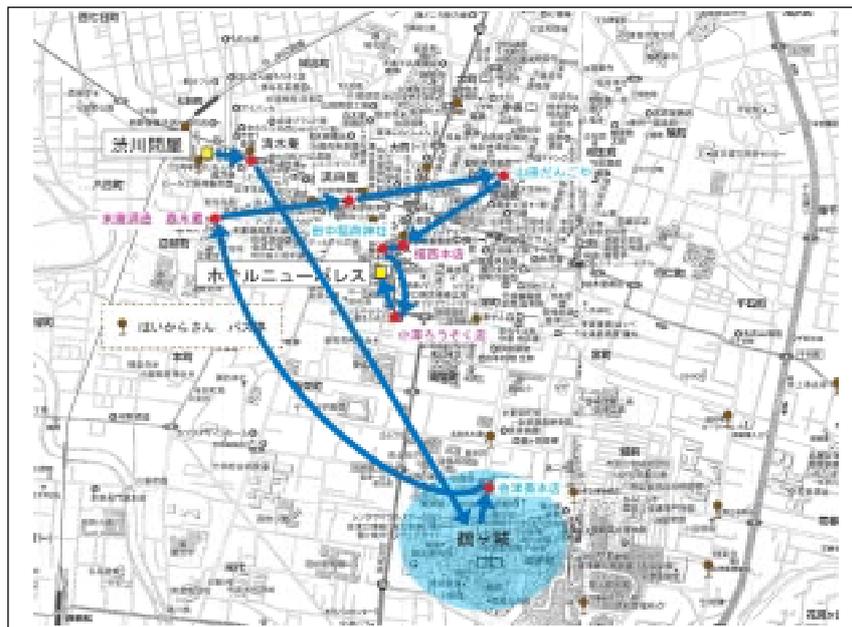
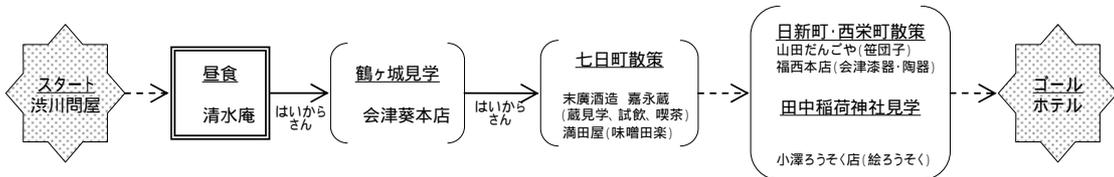
小池氏 作成コース



通山氏 作成コース



井上氏 作成コース



* 2日目の規定メニューの行程

時間	内容	場所
9:30	ニシンの山椒漬け製作体験 * 仁和食産 渋川氏 (WGメンバー) による説明 (レトロバス、ロンドンタクシーによる移動)	七日町 清水庵
10:30	造り酒屋 仕込み蔵訪問 * 新城社長による説明、新種の試飲 (レトロバス、ロンドンタクシーによる移動)	辰泉酒造
11:30	まるごと会津のお弁当の総菜、ご飯の提供 * 渋川氏による食材の内容、考え方などの説明	七日町 清水庵

(2) 2日目の規定メニューの様子

ニシンの山椒漬け体験 (於 清水庵)



・ WG委員 渋川氏によるニシンの山椒漬けの説明



・ モニター個々に山椒漬けを体験
(タッパーで持ち帰り)

造り酒屋の見学、新酒試飲



・ 会場の移動に利用したレトロバス・
ロンドンタクシー



・ 絞り立ての原酒を試飲



・社長の新城氏による説明



会津の素材を用いた料理の試食（於 清水庵）



・食事はバイキング形式で提供



・会津の米（ミルクィーン）をめいめいに釜で提供

（３）取り組みの成果

モニターには、2日間の体験の感想や提案などを、意見交換の場で発表してもらうとともに、事後にレポートとして提出してもらっている（個々の発言、およびレポートの詳細については、資料編参照）。代表的な意見をまとめると、以下の通りである。

初日の体験について

1) 個店の評価

初日のコースで回った店舗について、印象（良い・悪い）とその理由について尋ねた。「良い」「悪い」との印象を持たれた店舗について、その理由をまとめるとおおむね以下の通りである。

【良い】

- ・おいしい
- ・目の前で調理をしてくれる、すべて手作り感覚がある
- ・価格が安い
- ・メニューがユニーク

- ・品揃えが良い、一定の層（若い女性）に訴求しそう
- ・お店の人の説明や、施設見学等の案内が良い
- ・店構え、雰囲気が良い

【悪い】

- ・商品に魅力が無い
- ・商品のディスプレイが乱雑
- ・店員が不在、不愛想
- ・外観（歴史的建物）とのギャップが大きい、内装が悪い

2) 初日の体験全体の感想（特に構成や個店の改善点など）

（ は評価される点、 は課題や改善が望まれる点）

まちあるきには適当なまちなみである（七日町など）

- ・七日町あたりはとても風情があり、街歩きをゆっくり楽しめる場所なので、七日町に焦点をあててコースをつくってもよかったなと思う。

地域の食材を活かした店舗が多い、店舗にバラエティーがある

- ・地域の食材を使った店は思った以上に多かった。
- ・（清水庵）郷土色を味わえ、地産地消でとてもよい。品揃えもコストパフォーマンスが高く満足。この街並み、そして水処、米処というイメージに、とうふ料理はぴったりで女性に人気が出ると思う。
- ・「食」の観点から見ても郷土料理、お菓子、地酒とバラエティーに富んでいる。同エリア内にその他様々な飲食店が見受けられたので会津の味覚は楽しめそう。

まちあるきをより充実させるためには、地図、案内板、ガイドなどが必要

- ・時間的に余裕がなく、行きたい店や施設がなかなか見つけづらかったため、地図が必要であると感じた。七日町と周辺部の正確な地図上に観光施設や郷土品店、飲食店がプロットされている地図を作成して欲しい。冊子のほうが歩きながら見やすい、と考えがちだが、観光客はその土地の地理を把握していない場合が多く、頁で区切られた冊子は街の全体が把握しづらい。
- ・お客様に楽しんでいただくための仕組みが必要（スタンプラリーなど）。勝手に回ってくださいでは不親切。
- ・七日町、大町エリアは歴史的建物など多くあり会津の歴史、文化、食等を楽しみながら街中散策を楽しむには絶好だが、案内表示の充実がのぞまれる。例えば、建物の歴史、由来の案内板を統一し設置個所を増やす、歩く観点からの交通案内表示板（徒歩での所用時間を表示する等）の設置等である。
- ・街中案内のガイドが同行すればより充実した観光が楽しめるのではないか。

・「食」に限らず、まち歩きを楽しむためには以下のことの改善は必須条件である。

- ×人（タクシー、店等）：気が利かない、威圧的な態度
- ×バス時刻表：説明不足
- ×道案内の標識がない
- ×マップの情報が不完全：加盟店しか載っていない。距離が分からない。
- ×道路：デコボコ、雪 野口英世青春通りのような歩きやすい道路を増やす。

店舗が点在、あたりはずれが大きい

・会津らしい文化を感じさせてくれる店、地元の食材を生かした店などあるにはあるが、面にはなっておらず点在しており、あたりはずれが大きかった。

「食」というイメージが無い

・「食」＝「会津」というイメージは無かった。タクシーの運転手に「美味しい店はないか？」と尋ねても「あまりない」と言われた。

料理の提供の仕方に工夫があると良い（コースの内容、量の加減 等）

- ・（S店）豆腐そのものを味わう一品がランチメニューになかった。京都のように「湯どうぶ定食」みたいなのがあったらいいと思う。
- ・（S'店）：フルコースは時間がかかりすぎるので、もっと簡単に食べられるものの方がよいらう。
- ・（M店）コースとなると前菜や汁物などを付加したものにした方が良くと思う。
- ・（M店）コースにバリエーションが欲しい。
- ・御薬園での薬草茶のサービスは、土産物売り場の片隅ではなく、もっときちんとしたスペースを設けてお茶を出して欲しい。資料展示をもう少し美しく整理して、それを見ながら薬草茶を飲めるようにしたほうが良いのではないかなと思う。
- ・食をテーマにまちを巡る楽しみをつくるとしたら、「量は少し」を考えると良い。どこに寄っても満腹にならずに歩かせる量を考えたいもの。

店舗のしつらえ等に改善の余地あり

・（O店）店舗が歴史ある建物である点をもう少し調度品や照明器具などに反映させて欲しい。店内でラジオが流れているのも、アプローチや外観から受ける印象とのギャップが大きい。

営業時間の延長等を希望

・（K店）18:00 で閉店になってしまうのは残念である。せめて、観光シーズンは、20:00 頃まで時間を延長し、コーヒーや軽い飲酒が楽しめるようにしても良い。

・(M店)夜に開けても良いのでは(お酒もあるので)。

2日目の体験について

1)ニシンの山椒漬け

評価：良い 6人

まあまあ良い 3人

会津の伝統料理らしい

- ・会津の先人の知恵と文化がわかる代表的な食だと感動した。
- ・海から遠く離れた内陸会津の食に対する知恵が働いた典型的郷土料理として評価出来る。
- ・海の幸が手に入りにくい山間部で、日持ちのする乾物として運ばれたニシンが貴重な海の食材として食べ続けられている点、今と昔では漬け汁が異なるというストーリーがとても面白いと思った。

家に帰ってからも楽しめるのが良い

- ・2日間のツアー全体のなかで一番印象に残った。体験ものはおもしろく、家に帰ってから再び楽しむことができ、「一粒で二度おいしい」という感じがした。
- ・先日、食してみたが(7日漬け、まだ漬けは白濁していない)、おどろくほどおいしく、清水庵のみならず会津全体の情景が鮮明によみがえった。
- ・澁川氏が話していたように「会津のことを旅先から戻っても思い出せる」もので、白濁するのかと、ドキドキしてタッパーをのぞいている。

食べ比べができたことが良かった

- ・作業をする前に、発行度合の異なる完成品を食べ比べるのも、いいアイデアだと思う。
- ・最初に食べ比べをしたのも良かった。過去(お年寄りが「これが山椒漬け」という長く漬けたもの)と現代(軽く漬けたスーパーの市販のもの)という比較は面白い。

丁寧な解説があつてこそ価値がある

- ・澁川さんのように会津伝統食について話ができる人を「カリスマ」として認定し、『カリスマによるレクチャーおよび体験』という形をとれば、付加価値、金額ともアップできるのではないか。

体験の内容について(場、行程等に工夫が欲しい)

- ・どこまで客に手をかけさせるのか?が難しいと思う。今回は、既に出来上がっているタレに、切り身の魚を漬けるだけだったので、「体験」したという実感が薄い。1泊のツアーであれば前日に身欠き鯿を糠の入った水に漬けるところから手をかけて、その後、澁

川さんの話を聞きながら会津の食材を使った夕食を頂くことで、会津という地方の食材と料理だけでなく、その背景にある「美味しいものを食べるための手間」についても知る機会になると感じた。

- ・もう少し臨場感が欲しい。体験は理科の実験にならないように、つけ鉢や山椒漬けについて専門的な知識を高めては。

持ち帰りの量や形について

- ・実際に観光客向けに行う場合は、今回の半分の量でいいかも。ほかにもいろいろお土産を買うだろうし、重しが入るため結構重いので。
- ・「ニンシ鉢」の廉価版での提供も一瞬良いかと思ったが、持ち帰る事を考えればタッパが一番合理的だったと思う。
- ・タッパーの容器ではない、お土産として購入したように見える容器を作り（街の陶芸家と組み、¥1000ほどでセット販売させて包み）持ち帰らせるのもアリだ。

提供される場合、金額が問題

- ・商品として出す場合、説明つきでいくらで提供できるかが鍵になるであろう。材料費込みで、一人2000円～2500円ならば参加する。
- ・前日からの下準備、手間賃を考えると、一人当たり3000円（旅行会社手数料を除いて）は最低かかるのではないかと？だが、有料のオプションとなった場合、参加者が出せる金額は2000円台だと思う。

2) 辰泉酒造見学、新酒の試飲

評価：良い	5人
まあまあ良い	3人
ふつう	1人

蔵元のこだわりが良い、酒の味が良い

- ・こだわりを持った蔵元ということはよくわかった。
- ・杜氏の方も社長もキャラクターに味があり、お酒づくりへの誠実な姿勢が感じられ、それがお酒のおいしさを一層増した。
- ・味、蔵元の雰囲気ともに良かった。
- ・社長も杜氏も言説に心があり、仕事に一本気で、浮ついた言葉がないのも魅力的であった。素晴らしい日本の伝統的な職人さんを有している会津は素晴らしい所だと感嘆してしまう。

酒造りの行程が理解できた

- ・酒に関してはほとんど素人だったので、酒造りの行程や、吟醸や大吟醸、醸造酒等、基本的な事が体験的に理解できて面白かった。

酒蔵本来の形を見られて良かった

- ・各地で見学受入の酒蔵は多いが、蔵や工場内をきれいにしすぎているように思える。辰泉酒蔵は、酒蔵本来の「酒を醸す場所」をきちんと見ることができて、とても良いと思う。
- ・蔵元で直接舟形からの絞りたてを飲めることの価値は非常に高い。
- ・樽の中を見せていただき、ふつふつと醗酵しているところをこの目で眺められたことは感動。

多くの一般客を受け入れにくい

- ・今回は自治体のご案内で蔵元を見学できたが、一般客の観光ルートに加えてしまうとどういう見せ方になるのだろうか。観光施設として整備すると、かなりの人が訪れる事になると思われるが、辰泉酒造が観光客を受け入れつつ、酒の味も守れるかが難しい所だ。ある意味、地元通やかなりの会津リピータークラスしか知らない場所にしておくのも手かもしれない。
- ・一般の観光客に良いかどうかは言及できない（本当に良いものは、人がたかるとあっという間に駄目になってしまうからだ）。観光には利用しない方が良い。裏メニュー的な場所として特筆すべき。
- ・今後、見学者受入れを積極的に行うなら、大勢の団体客を受入れずに、酒を楽しむ大人を少人数のグループで受入れるようにしたほうが、あの蔵の良さが失われないように感じた。
- ・これを一般の観光客に公開するのは無理だと思う。もしやるなら年に1回特別イベントとして限定15名様！とかでやると、辰泉さんだけでなく会津の宣伝にもなるのでは。

見せ方に工夫があると良い（米・水の紹介、工程表やパネルの展示 等）

- ・試飲をツアーに本格的に組み込むのであれば、参加者によるコップの回し飲みはできればしないほうが良いと思う。
- ・「京の華」は、米と水がその味の決め手となるが、できれば米や水をそのまま食してみたいと思った。米・水 吟醸 大吟醸（場合によっては本醸造）という行程で味わえると良いのではないか。
- ・説明前に日本酒の工程表があるとお酒のことを知らない人にも分かりやすい。
- ・これからも見学を受け入れるなら、「酒ができるまで」の基本的なパネル1枚くらいがあってもわかってから見学するといい。
- ・ニシンは、もしかすると清水庵で食わずに、辰泉まで我慢して立ち飲み所で食すように

すれば面白かったかもしれない。

会津らしさに乏しい

- ・ こういう蔵元は、他の各地にいくらでもあるため、「会津らしさ」まで感じさせるのはもう工夫必要かもしれない。
- ・ どの酒蔵でもやっている事なので、特段の感動はなかった。

隣接の売店を活用しては

- ・ 店舗に併設していた立ち飲み屋の雰囲気もさる事ながら、地元の人憩いの場となっていた事で、普段の会津若松に触れた気分になった。
- ・ カウンターの一杯飲み屋みたいなどころでもツアー客が飲めるととても楽しい。
- ・ 酒の試飲は、酒蔵内で飲めることも臨場感があって良いが、売店脇にある立ち飲みで飲んでみたかった。

3) 会津の素材を用いた料理各種

評価：良い	5人
まあまあ良い	3人
ふつう	1人

丁寧な解説があったことが評価される

- ・ いろいろな食材を澁川さんの食事と共に体験する事ができて楽しかった。まさに、目と耳と舌で会津の食事を体感できたと言える。(個人的には説明部分をプリントか冊子でほしかったが・・・)

会津らしい、特徴ある料理がでて良かった

- ・ 一番特徴があって印象的だったのは「にしん味噌」。会津らしさというか、郷土の味を感じた。
- ・ えごまや棒鱈などの食材や調理方法も東京では見ないもので、会津の食に対する興味がわく。
- ・ 卓上に一人用のご飯釜が用意され、目の前で旨い白飯が炊き上がるのを待ちながら酒が飲める、というシチュエーションは旅行のシアワセの1つだと思う。

料理がヘルシーで良い

- ・ ヘルシーで健康的な感じの料理が多いと感じた。
- ・ 胃にもたれず、健康食として身体に良い料理だと思う。大豆、桜肉、車麩などの料理はアトピーの子の除去食にもなりそう。

料理はふつう、会津らしさをあまり感じられない

- ・丁寧なレクチャーを受けたので評価は高いが、料理だけ出されて食べた場合はそれほどでもなく、とりわけ「会津らしい」と感じるものがなかった。
- ・素朴でどれもおいしかったが、会津ならではの点からいうと特色がいまひとつ薄く、わかりにくい。この土地でなくても食べられそうと思ったものもいくつかあった。一品一品がどうというより、今回のブッフスタイルのように集合体として、ある程度まとめて並べることで魅力が出るのかもしれない。
- ・説明なしにあの料理を目にし、舌で味わったとしたら、いささかパンチ力に欠ける気もする。たしかに粒ぞろいな料理ではあるが、調理法がオーソドックスで多くの地方で食べる事のできる郷土料理（田舎料理）と、大きな違いはないのではないだろうか。

素材の持ち味が生かし切れていない

- ・柚子胡椒を使った桜肉の炒め物が出たが、肝心の柚子の香りがほとんど感じられなかったのが残念。
- ・会津地鶏はしっかりした歯応えがあるせいか、唐揚げやハーブ焼きなど今回出された料理の形態だと、冷めているせいもあるのだろうが、かたくなり、持ち味が生かせていないように思った。スープや鶏鍋などの方が向いているのかもしれない。
- ・カラアゲやコロケ（美味しかったが）なんかは、よく意味が分からない。「地元のものを使った」ということだろうが空回りしている。

料理の仕方に工夫があると良い

- ・郷土料理を郷土料理として売るのではなく、現代風にアレンジしてみたり、澁川さんの発売している黒うどんのような話題性にとんだ工夫がほしい所である。

提供の仕方に工夫があると良い（より深い説明が欲しい、料理教室やイベントなど 等）

- ・素材扁重で「自然」「健康」といったイメージは分かるのだが、高いお金を出してとなると観光客が二の足を踏むだろう。よって料理自体は変える必要はないが、満田屋のように「囲炉裏の火であぶる」などの何らかのパフォーマンスが必要ではないか。
- ・全く初めてのものが多く、説明を聞き逃すと何を口に入れたのやら？ということになる。食べ物+人+知識をどうしつらえられるか。全て「会津のスローフード道場」みたいに、食材を学ぶことから作り、食べるまでの場を提供できればと思う。
- ・各料理に詳細が欲しい。澁川さんの説明は素晴らしいが、各料理にもっと深い説明が欲しい。特製のメニュー表を徹底させるべき。地鶏といってもどこの誰がどういう風に育てて...までのメニューや歴史的な背景、小話があっても良い。
- ・郷土料理のなかからメイン・イメージを作れるものを会津の筆頭とし、料理教室やコン

テストなどイベントを盛り込んでイメージ作りをするのが良いだろう。いまの「幕の内」的な会津の食のイメージでは散逸して印象に残りにくいのではないか。

- ・料理の種類が多いため、何度も料理を運ばなければいけない点は、料理の材料や種類、調理法などでまとめ、もう少し多くの種類を1度にサーブしても良いのではないかと思う。そうすることで料理に関する説明もしやすくなり、一層、落ち着いて「会津の食」を満喫できるものと思う。
- ・お客様にどのような仕組みで提供していくかが課題。

会津の「食」に関して良かった点、会津らしさを感じた点

料理・素材など

- ・「満田屋」のみそ田楽
- ・じゅうねん、山椒の葉、青ばと
- ・炊き立てのミルクークイーン
- ・南郷のトマト
- ・黒米生産
- ・「ミルクークイーン」あるいは「京の華」を代表とする米とおいしい水
- ・田楽やニシンの山椒漬のように加工食品のイメージ（郷土色が出ているという意味では良いと言えるが、一方で洗練されたイメージからはかけ離れる）
- ・海からはるばるやってきた食材（ニシンやタラ）を先人の知恵でおいしい料理になっていること。

店舗

- ・「鳥玄」（落ち着いた雰囲気と素晴らしい料理、会津の塗りも見事。城跡の後ろの隠れ家庭的な気配も会津らしく良かった）
- ・「AC 倶楽部」（会津らしさこそなかったが、契約農家の新鮮野菜をタップリ使ったイタリア料理は感動ものだった。若い人を狙った企画であれば、こうしたレストランもセレクトできるようにした方が受けいれられやすいのではないか）

まちなみ・食器など

- ・会津は、「夜」や「酒」を楽しむ大人の街だということが強く印象に残った。
- ・歩きにくさや寒さなどマイナス要素の【雪】が、店の灯かりを幻想的に見せ、その灯かりの中に美味しい食べ物を出す店が潜んでいる【迷路のような路地空間】に強く心をひかれた。料理を味わう空間やその空間までの道のりも「会津らしさ」を形作っている重要な要素だと思う。特に、重厚な雰囲気のある会津の蔵や古い建物の中で接する、食べ物や漆器、竹製品などの伝統的な品物が印象深い。
- ・食材だけでなく、日本酒、器、伝統的建物等がさらに会津の食をおいしくしていると思

う。

その他

- ・何かができるまで「待つ」ことの良さも知った（田楽のミソが焼けるまで待つ、ごはんがたけるのを待つ、「ソースカツ丼」のカツがあがる、切られる音を楽しむ、さんしょう漬けが本当に漬かるのを待つ、お酒がプチプチと泡の音を立てて発酵・変化していくのを待つ）。

「食」をテーマにした旅行商品の提案について

「小昼」をコンセプトに食べ歩きを、「会津こびる日和」

- ・観光しながらちょっとずつ食べ歩くというスタイルは、若い女性にも熟年女性にも人気が出ると思う。ただ、「小昼」を体験できる肝心の場所がいまひとつ少なかったのは残念。
- ・会津は食に関する小物が充実。会津もめんもランチオンマットやコースターなど、「小昼を楽しみながら、食に関する小物を見て歩く」という切り口もよいのでは。
- ・市内の歩ける範囲のおやつ、小盛りの丼などを「小昼（こびる）」として提供し、巡れるようなソフトを考える。野口英世青春館横の古い立派な建物などを、「こびる庵」にして、量り売りの量をそのままに、そこに腰掛けて食べたり、「こびるセミナー」が受けられるようにする。また、山椒漬けと田楽、こづゆなどは作る体験ができるようにしつつ、「こびる語り」のできる人をたくさん育てる。メインのコレ！という料理がないのなら小さいものを集め、つなげ、立派なネックレス状にするのが今的。どれだけ体にいいか、生活文化に根ざしているのか、そういう情報・うんちくもセットで「こびる」をネックレス状にできればよい。

「米」と「水」に的を絞ったツアー

- ・コース例：

清水庵で良質な水で作られた豆腐を食べたあと、ニシンの山椒漬体験
(会津塗りの箸置きをおみやげに・・・)

辰泉酒造を筆頭にする地元酒造会社の蔵見学（一杯飲んで始めてニシンを食す）

飯盛山見学

会津の水で入れたコーヒーと米菓子を出す雰囲気の良い喫茶店で休憩
(烏玄でだされていた手ぬぐいや、会津木綿を利用したコースターなど・・・)

東山温泉で疲れを癒す。食事も伝統的なものからモダンなものまで取り入れる。

(気の利いたデザインの温泉手ぬぐいなど・・・)

- ・米とおいしい水こそが、会津の素材であると感じた。いずれもどこにでもある、しかも現代人の舌ではなかなか差違を見分けられないが、食における最も根幹的な食材であり、素人から通までうならず事のできる食材である。普通に炊いた米や米と水で作った酒、お菓子やコーヒー、紅茶、米菓子、米料理、麺類等、アイデアを絞って米と水を素材に商品作りをしていけば良いのではないだろうか。

会津の味は水にあり！！ 名水ぐるりコース

- ・コース例：満田屋（豆腐田楽を食べる） 酒蔵（試飲等） 飯盛山（白虎隊の水） 清水庵（とうふ料理、ごはんなど） 東山温泉等（温泉）
- ・水をメインに据え、料理が美味しいというより水のすばらしさを訴える。「美味しい水の国・会津」のイメージを焼き付けさせるに十分なコンテンツをもっていると思う。

「会津の料理を食べる・地酒を試飲する」ことを中心とした会員制ツアー

- ・会津の食文化を楽しむための会員制ツアーを、JRの「大人の休日」など、高めの年齢層に限定したものを利用して実施することができると良い。このツアーでは、「体験や学び」を中心にしたものと「会津の料理を食べる・地酒を試飲する」ことを中心にしたものと分けて実施することで、参加者の充実感を高める。「夜の酒場めぐり」などもオプションとして加えることができると良い。

団塊の世代の男性および夫婦をターゲットとする、会津伝統料理のレクチャーおよび料理体験をメインとするツアー

飲食と音楽をセットにしたツアー

- ・会津の料理や酒を味わいながら、音楽などを楽しめるツアー。飲食と音楽をセットにして、季節ごとの料理と演奏を楽しむ。例えば、演奏だけを聴く、演奏を聴きながら軽く飲む、演奏と食事を楽しむなど3種類程度のコースを用意し、地元の人()と観光客()と一緒に楽しめるようにし、会津若松にある古い建物を会場に開催する。春夏秋冬それぞれ、開催する場所を変えて、季節ごとの料理と音楽、建築空間を堪能する。

会津のお茶と菓子を楽しむツアー

- ・会津の和菓子や洋菓子などを買ったり、食べたり楽しむツアー。会津若松には、喫茶店や和菓子屋、駄菓子屋などコーヒーやお茶を楽しめる店が多い。女性のグループなどを対象に、「会津 sweets を食べる」ことと、すでに行なわれている「菓子作り体験」を組み合わせて、甘味類に特化する。

観光 + 食 + 体験を組み合わせた着地型半日コース

- ・食以外の観光資源をテーマ別に観光資源：体験：食 = 4：2：4 くらいの割合で、半日コースをたくさん作成する。ワーキング形式で地元の方が中心となり、各人の得意分野やこだわりを生かし、ガイド付きで行うコースを 20 通りくらい考える。

例) 飯盛山コース

鶴が城コース

七日町まちあるき(建物)コース

七日町まちあるき(伝統産業)コース

東山温泉<健康>コース

酒造めぐりコース などなど

- ・例えば、2泊3日のツアーの場合ならば、その中の[A]~[D]の時間の使い方を複数のコースから選べるようにする。ガイド付き小グループでめぐるオプションツアーのようなものとして考えてもよい。

1日目 昼前着 [A] 泊

2日目 午前[B] 午後[C] 泊

3日目 [D] 昼後出発

- ・横田順弥が『明治不可思議堂』でも記載している「移民少女おけい」を題材に、資料館を設ける、あるいはアメリカのコロニー建設時の食べ物を知ってもらう飲食店などを設けるのはいかがだろうか。

団塊世代をターゲットにした地域の歴史・文化をテーマにしたカルチャー型の商品展開

- ・会津地方の食だけではなく地域に根ざす文化、歴史をテーマにしたカルチャー型の商品展開は団塊の世代を中心にした好奇心旺盛な層には支持されそう。農家等での民泊を組み合わせ地元の人々と交流するプログラムの他、食育の観点から歴史、文化、自然を包含した校外学習なども考えられる。

サマーカレッジの一環として

- ・ロングステイ需要喚起としてサマーカレッジを開催し食をプログラムに組み込む。

今あるもので「食」をメインとした旅行商品づくりは厳しい

- ・「食」をテーマにした旅行商品を企画するという観点から言えば、今あるものだけでは正直、弱いように思う。地元の食材はほかにないユニークなもの、個性的なものがいろいろあるので、素材が集まる場所として会津をアピールしつつ新しい創作料理を開発するなど、食材そのものの魅力の掘り起こしが必要では。郷土料理に固執する必要はなくイタリアンやフレンチでもいい。

- ・旅行商品化を考えた場合、食をメインとした形では難しいと考える。あくまでも、会津観光を土台として、季節ごとなどで会津の食文化を提供するという形にしかない。また、滞在型の旅行形態を目指した形の中の、1つのツールとして考えていった方が良いと思う。
- ・会津の食そのものをテーマにした商品化は販売力を考えるとかなり難しい。昼食、夕食プランとしてオプションツアー化することが現実的な対応として考えられる。
- ・食100%のツアーは難しい。旅行会社とタイアップするなら、マーケットはこだわりのある旅行をしたい人向けがよいと思うが、不特定多数はやめたほうがよい。大々的に旅行商品化するのは無理なのでは。

情報発信について

こだわりを持つ層に向けた雑誌など

- ・「サライ」「クロワッサン」などの年齢層が高い雑誌や、「リンカラン」「天然生活」などある意識を持った読者層を対象とした雑誌などへの情報発信によって、こだわりのある参加者を獲得するような情報発信を行う。
- ・「サライ」「おとなのOFF」「DANCHU」など趣味を多くもつ男性に購読者が多い雑誌などで紹介する。JR東日本のトランヴェールも良いと思う。

その他

- ・一度来た参加者に対しては、DMや新しい企画の開催案内を通知し、会津若松を好きな人を作り増やしていけるような情報発信を目指す。
- ・情報発信の観点からはエージェントでの商品化そのものが情報としてマーケットに伝えるインパクトは大きい。
- ・会津地域で「食」をテーマに紙媒体、インターネット等あらゆる媒体での統一した情報発信が必要。
- ・情報発信：HPの充実（コースの紹介）
- ・使う人の身になってつくったまちあるきマップ（全ての店が載った、方位縮尺の正しい、持ち歩きに便利なサイズ、コース紹介）

商品化に向けての課題

- ・個人で来る大人がふらっと立ち寄って、満足できそうなお土産屋が少なかった（高級な漆器の店と、手軽なお土産屋の店は多かったが、中間ラインの店が少なかった）。もしそういう店舗があるのなら、ガイドブックに加えたほうが良い。
- ・東山温泉は街から近いので、町歩きと組み合わせた日帰り湯スポットとして活用できると思うが、昼の間はハイカラさんが通過してしまうので、現状では難しい。予算などの問題もあると思うが、ハイカラさんは逆ルートもあると、より動きやすくなるのでは。

- ・頂いた建築巡りの冊子など内容は良いが、デザインがひどすぎる。今回まわってインプットとアウトプットのズレのひどさが会津は目立った。少なくともメニューや刊行物、内装はものの価値を知る東京の先端のデザイナーを使うべき。
- ・「会津の食」については、地域の食材を使うことや安全性が確保されているなど、会津の料理を審査し、ブランド化する組織や委員会が必要だと思う。このような委員会で、年2回程度の新作料理の発表や認定を行うことも良いと思う。
- ・商品化をする上での課題としては該当施設との契約問題がある。特にエージェントに支払う手数料の概念が理解されるか？

(4) 今後の課題

- ・初日は、モニター個々に自由にコース作りを行ってもらったが、結果的に、一部のモデルコースに選択が偏っており、また、オリジナルでコースを作成してもらっても七日町周辺に集まる傾向があった。このことから、食の体験は「まちなかで」というイメージが強いことが伺える。
- ・逆に、他地域ではカリスマ的な料理人が、それを目的とするファンを引っ張っていることもある。地域に対する「強力なイメージ」か、一部の料理人の口コミ的な評判のいずれかが重要であるということが言えよう。
- ・全体的には今回のツアー内容に対する評価は高いものの、「食」の魅力のみではマーケットへの訴求力が弱いとの評価が多い。料理を食べるだけでなく、体験・購買も含めた「食」に関連する素材は「小粒」ではあるものの幅広く、それらをうまく結びつけていくことや、あるいは会津若松の文化・歴史と組み合わせていくことが必要であるとの指摘を受けた。
- ・一方、メインとするにはインパクトは弱いものの、米や水、あるいは軽食をちょっとずつ食べ歩く「小昼」メニューなど、それなりに訴求力を有する素材も見いだされた。そこで、マスを対象とするような企画商品ではなく、こだわりをもつ旅行者を対象とする細かく丁寧なメニューづくりが有効であると考えられる。

5．今後の事業展開

5 - 1．今後の取り組み向けの課題

今年度、試行的に行ったアクションの結果、今後取り組みを行って上で、会津若松においては以下のような項目が重要であることが指摘される。

「食」の総合魅力化、ストーリー化が重要

モニターツアー参加者からのみならず、地元WGメンバーからも、「食」の魅力とはただ「味覚」での味わうだけではなく、「目や頭で感じる要素（食にまつわる当地の文化やストーリー性）」などが総合化されたものであることが指摘されている。しかし、一方で来訪客は「普段食べられないもの」を旅先での食に求めており、ある程度のインパクトや分かりやすさも必要である。会津伝統の素材を用いた料理や、会津の伝統料理の水準を高めて提供することは当然のことであるが、そこに会津の食材は健康的である、あるいは長い歴史・文化の上に成立したものであるということを来訪者に伝えることが重要である。

提供側のサービス水準の向上

上記事項の実現のためには、提供側が自覚を持って、個々にサービスの水準の向上を図ることが不可欠である。現状として、地域全体の水準を底上げしていくための仕組みづくりには、様々な困難が伴うこともWGにおいて指摘される。まずは、実現可能な形での取り組み実施を目指し、生産者や観光関係従事者などによる横断的な活動組織を立ち上げ、食に関する様々な取り組みを通じて、地域のサービスの見直しや食の提供の改善を行っていくことが望まれる。

生産者により近付いて「食」の魅力の検討を行うことが重要

最終的にエンドユーザーに提供する側だけではなく、食材の生産者と連携して地域の「食」の魅力について考えていくことが重要であり、観光との連携により地域農業の活性化を図ることも重要な意義をもつ。現状として、それぞれの目の前の課題にとらわれ即時性のある解決方法に飛びつきがちであるが、長視眼的に地域の魅力づくりを行っていく視点を有していくことが求められる。

食材の供給の非安定性、非持続性に対する考え方の逆転

観光客からの評価がどんなに高くても、入手困難な食材を用いた料理であっては、安定的・持続的な供給が困難であることから、観光業者から抵抗感があったことも事実である。しかし、逆手にとれば「今だけ」「ここだけ」という限られた素材だからこそ、観

光客がわざわざ足を運ぶ価値がある。こうした戦略は、マス・マーケットを対象とするには不向きであり、こだわりを持ち、対象の真正性に対して価値をみいだすような来訪客に向け、高付加価値型の丁寧な商品作りを行っていくことが必要である。

一方で、メインとなるような目玉となる商品ではなく、地元で普通に食べられているものの魅力を再発見することや、生産・流通の現場と密に調整を図っていくことも重要である。

観光客の評価と地元（提供側）の評価の差異の認知

アンケート結果にも見られるとおり、地元（提供側）が必ずしも正しく観光客の「食」に対する評価を理解しているとは言えない。相互のギャップを埋めていくための、観光客の評価を把握しフィードバックさせていく仕組みを定常的に持つことが必要。その際、現状としては個店の評価をそのまま具体的に示していくのは、店舗側の理解などが得にくく困難が伴う。店舗側への理解を求めると共に、実現可能な形での取り組みのあり方を検討することも必要であろう。

5 - 2 . 今後のアクションプログラム

(1) 会津若松の「食」に関する評価・認証の実施

(H18 検討、H19 試行スタート、H20 試行結果見直し・本格実施スタート)

会津の食を提供する様々な場において、様々な「会津らしさ」の打ち出し方が可能である。会津においては、それら一つ一つについて、細かい基準を設けた上で、その基準をクリアしている場合を認証するという方法をとるのではなく、個々に自らの「会津らしさ」を基本的な考え方に基づいて評価し、あるいは考え方に賛同し運動に協力する個店に対し、店頭に表示する方式を取るものとする。

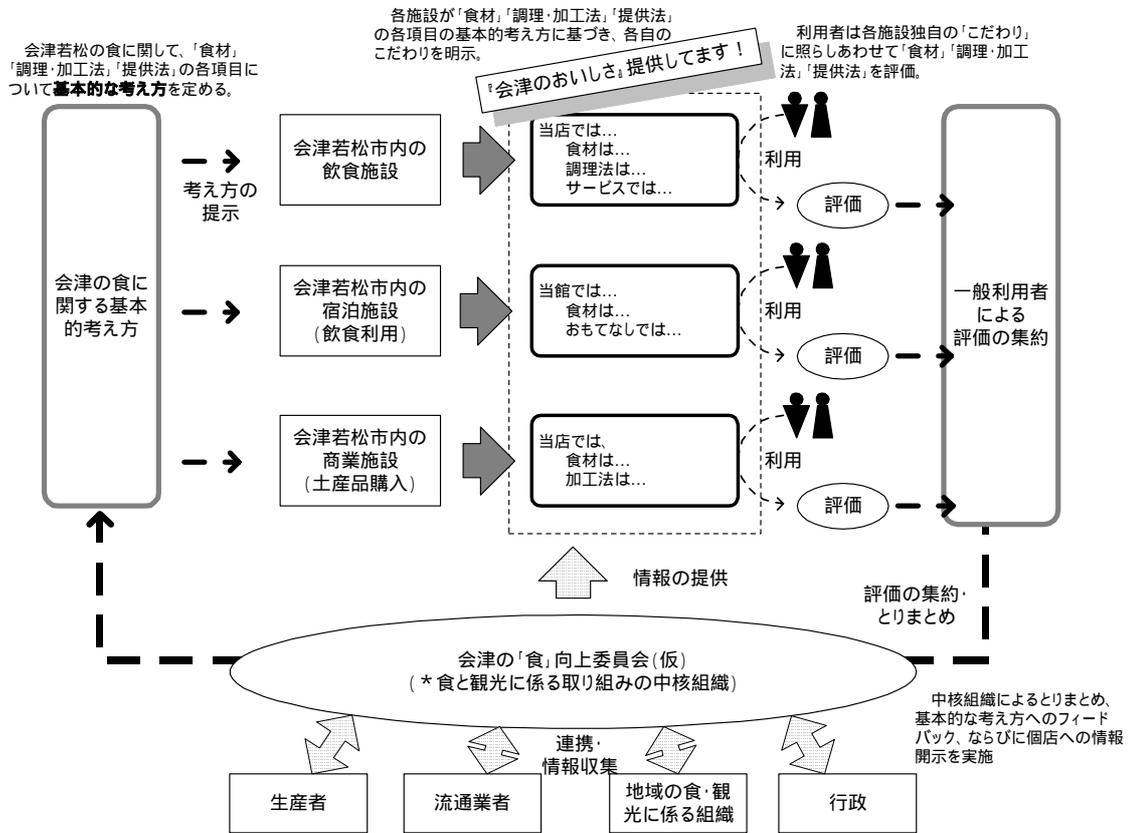
また、「観光地・会津若松」ならではの「観光客の視点」を加えた形で行っていくことが、より効果的であると言える。すなわち、地域外からの来訪客によって会津の食が見直され、提供側の自覚や誇りにつながること、また、地域全体にとっても食の水準が向上することで、観光客の増大や消費額の増加など、地域経済へも効果を及ぼすためである。

会津若松は中心部に多くの飲食店を抱え、さらに周辺地域まで含めると多くの事業主や組織、施設が「食」の提供を行っている。したがって、ある程度まとまった組織やエリアなど可能な範囲から着手し、システムの構築をモデル的に行い徐々に対象の範囲を広げていくことにより、実現を図る。

(事業内容)

- ・地域の素材、調理・加工法、提供法に関する「会津の食に関する基本的な考え方」の検討
- ・「会津の食に関する基本的な考え方」の提示、理解・協力の働きかけ
- ・各施設での自己評価シート作成、「『会津のおいしさ』提供しています(仮)」の表記方法の検討、実施、
(例：店頭での上記のマーク表記、ガイドブック、HPなどによる一覧表示など)
- ・表示店舗に対し、定期的な点検やアドバイスを与える
- ・観光客の評価を把握、ならびにそれに基づく「会津の食に関する基本的な考え方」の見直し、各個店へのフィードバックの仕組みの確立

会津若松の「食」に関する評価・認証制度案



「会津の食に関する基本的考え方」

食に関する評価・認証の対象			
	食材	調理・加工法	提供法
評価のポイント	・地域独自の食材 ・地域の伝統的栽培法 / 収穫法 ・地産地消	・地域独自の調理法 ・地域の伝統的加工法 ・土産土法(どさんどほう)	・地域らしさを感じさせる 飲食空間 / 雰囲気 ・地域らしさを感じさせる おもてなし / サービス
評価の視点	・食に関連する各分野の専門家	・食に関する各分野の専門家	・サービスの提供に関する専門家 ・消費者 (観光客 + 地元住民)
事例	・いわて地産地消レストラン	・会津ブランド「会津 史・季・彩・再」 ・原産地呼称管理制度など	-

「食材」「調理・加工法」「提供法」のうち、一つ以上について該当がある場合、認定し統一表記で表すものとする

【参考】

いわて地産地消レストラン（岩手県全域）

対象

年間を通して県産の農林産物や県内で水揚げされた水産物を食材に使用するなど、「地産地消」を実践している県内の飲食店。

認定基準

以下5項目の総合評点により一ツ星（ ）及び二ツ星（ ）の2段階評価としている。認定は「いわて地産地消推進会議」（平成16年12月14日設立、県内の食に関わる各分野の実践者・有識者等で構成）による。

- 1) いわての伝統料理又は新しいいわての食文化を提唱していること。
- 2) 県産食材又はそれに準じた食材を使用した料理を提供していること。
- 3) 看板やキャッチコピー、掲示物、チラシ、メニューなどに県内産食材の使用を明記するなど、積極的に地産地消をPRしていること。
- 4) 店づくり、雰囲気づくりにおいて、地域性（いわてらしさ）を打ち出した演出や工夫がなされていること。
- 5) 食品の安全性や衛生面に配慮していること。

認定期間

認定日から1年間

ユニークな点

- ・いわて地産地消レストランの認定店は、都市部に集中せずに県内全域にまんべんなく広がっている。
- ・認定基準のハードルが決して低くない。第一次認定の際は、約40店舗の応募の中で、認定されたのは二ツ星・一ツ星合わせて20店舗。認定基準には味に関する項目は入っておらず、細かな評価項目に基づいて厳密な評価が行われている。

（2）会津の「食」を活かした旅行商品づくり

（H18 コース検討のためのWS開催、H19 商品販売試行、H20 本格実施スタート）

評価実験やモニター・アンケートにも見られる通り、会津の素材や伝統料理は、提供側の丁寧な説明によって評価が高くなるが、「食」単独で素材として見た場合、イメージが弱く単体で訴求力を持つに至っていない。

一方、モニターツアーの意見によれば、会津には小粒ながらも組み合わせ次第によっては充実する可能性の食の魅力や、文化・歴史に裏付けされた奥の深い食文化などの可能性が指摘されている。加えて、「団塊の世代」「学習旅行」といったキーワードで表されるように、周遊観光のメニューの一つとしてではなく、食文化にまつわる歴史や作り方、あるいは素材の原産地などといった多面的な要素を深く「知る」ことを目的とした、こだわり型の旅行商品にも可能性が見いだされる。

いずれも、これまで行われてきたような施設単体での取り組みや、あるいは旅行会社による提携施設をただ結びつけるだけの周遊観光の中での検討では実現はできない。観光業者のみならず、郷土史家や料理研究家、生産者などの連携によってテーマに沿った充実した内容を持つツアーづくりが可能となる。

（事業内容）

“着地型” 半日観光コースづくり

- ・ワーキング形式で住民が中心となり、各人の得意分野やこだわりを活かし、ガイド付きで行うコースを数多く作成。
- ・テーマとしては、以下のようなものが考えられる。

* 七日町まちあるき（建物）コース

七日町まちあるき（伝統産業）コース

「小昼」の食べ歩きコース

東山温泉＜健康＞コース

酒造めぐりコース

会津のお茶と菓子を楽しむコース

会津の名水ぐるりコース

飲食と音楽をセットにしたツアー

・商品の造成・販売に向けて、その販路や情報発信を市や観光協会、公社などと共に効果的に実施する方法を検討。

・なお、商品化に向けては、観光関連組織の協力を仰ぐが、新たにNPO等組織づくりを行っていくことも考えられる。

歴史・文化に興味を持つ層をターゲットとするカルチャー型商品の開発

・「会津の料理を食べる・地酒を試飲する」ことを中心とした会員制ツアー、団塊の世代をターゲットとする会津伝統料理の料理体験をメインとするツアーなど、こだわりを持つ層をターゲットに据えた、時間消費型のツアー開発を行う。

・メニューづくりには、の検討と同様地元の人々の得意分野を活用し、WS形式で行う。また、販売にあたっては、会員制の旅行クラブ（JRジパング倶楽部、クラブツーリズム等）との提携を図るなど、マスへの働きかけではなく、対象を絞った形で効果的なプロモーションの展開を図るものとする。

【参考】

JR6社共同「ジパング倶楽部」

ジパング倶楽部

入会資格
個人会員 女性／60歳以上・男性／65歳以上
夫婦会員 ご夫婦のどちらかが65歳以上

- 会員特典
- 全国のJR線の運賃・料金が20%～30%割引に。
 - 桜の話題満載の「ジパング倶楽部」を年12回お届けします。
 - 無料で悠遊倶楽部に入会できます。

ご入会手続き方法

会員特典

料金表一覧

会員規約



(3) 中核組織・体制づくり

(H18 準備会として議論スタート)

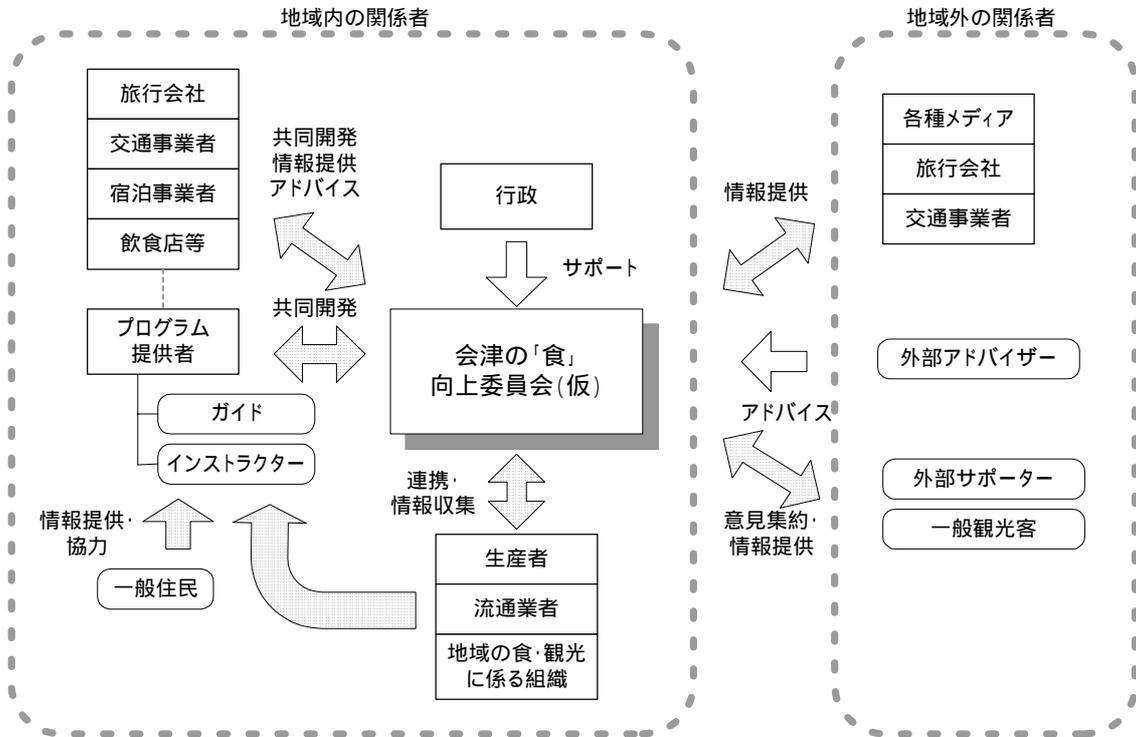
(1) (2) とともに、「食」の関係者と「観光」の関係者の協力が必要である。また、両者のメリットを有効に活かすために互いの事業を突き合わせながら実施していくことが望まれる。そこで、WGメンバーが中心となって新たな組織づくりを行い、既存の組織との連携、あるいは外部アドバイザーや関連業者との協力体制を構築するものとする。組織・体制のイメージは、次ページの通りである。

なお、今年度のWGは生産者あるいは流通からの参加者が少なく、そうした観点からの指摘が弱かったとの反省をふまえて、メンバーの拡充を図り、平成 18 年度には「準備会」として議論をスタートする。

(事業内容)

- ・中核組織(「会津の「食」向上委員会」(仮))の立ち上げと、関係者との連携による体制づくり
- ・「会津の食に関する基本的考え方」(会津の食に関する評価・認証制度)の作成、「『会津のおいしさ』提供してます！」宣言の表示方法の考案・管理
- ・一般利用客の評価の収集ととりまとめ、それに基づく「食に関する基本的考え方」の見直し
- ・着地型商品の開発と販売方法の検討、カルチャー型ツアーの開発
- ・関連する情報の収集・提供(生産者・流通業者と飲食・宿泊・商業施設との仲立ち)
- ・地域の既存組織との調整、協力体制づくり

会津若松の「食」に関する評価・認証制度案



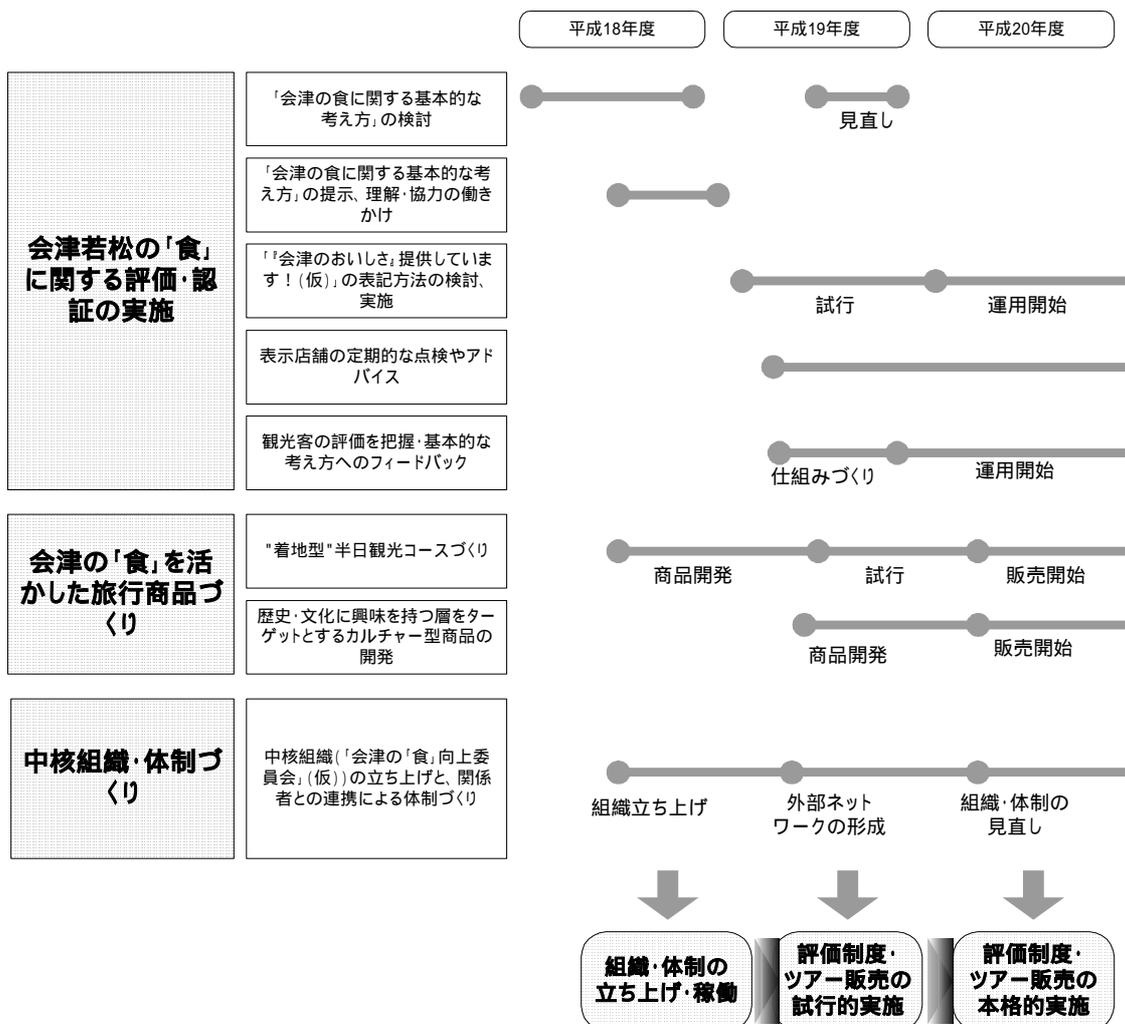
5 - 3 . 段階的な取り組みのイメージ

今後のアクションの進め方については、当面3カ年の内に本格運用が行えるよう、試行を繰り返しながら検討を加えるものとする。

1カ年目は、組織や体制の立ち上げを目標とし、活動としては地元の人を巻き込んだ形での商品づくりや、情報収集、提供などを行う。

2カ年目は、前年度開発した商品の試行的販売や、食の評価・認証制度の試験的取り組みを行い、組織・体制の見直しを行う。以上を踏まえて、3年目には本格的に実施することを目標とする。

段階的な取り組みのイメージ



資料編

1. 「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査」
会津若松 WG 委員名簿・・・資- 1
2. 観光地の「食に関するイメージ」アンケート調査・他地域との比較・・・資- 2
3. 今年度アクションに関する検討事項シート（WGメンバーへ依頼）・・・資- 6
4. 会津の「食」に関するアンケート調査・単純集計・・・・・・・・・・資-12
5. モニターツアー 事後レポート・・・・・・・・・・資-22

1. 「食文化を核とした観光的な魅力度向上による地域活性化調査」

会津若松 WG 委員名簿 (敬称略)

	氏名	所属
委員長	岩崎 由美子	福島大学行政政策学類 助教授
委員	青木 幸弘	学習院大学経済学部経営学科 教授
委員	真部 正美	(株)マナックスビジネス 代表取締役
委員	相澤 滋	東日本旅客鉄道(株)仙台支社 営業部観光開発課 副課長
委員	横田 純子 *	福島県宿泊施設地産地消推進委員会
委員	山口 栄次	(財)会津若松市観光公社 御薬園課長
委員	平賀 茂美	会津東山原瀧・今昔亭 総支配人
委員	澁川 仁	(株)仁和食産 代表取締役
委員	歌川 文夫	北会津周年農業観光協会 会長
委員	山際 博美	(社)全日本司厨士協会福島県本部 会長
委員	目黒 留美子	(株)太郎庵 常務取締役
委員	平出 美穂子	福島県栄養士会 会津支部長
委員	小林 勝明	会津若松市産業振興部 農政課長
委員	吉田 秀一	会津若松市産業振興部 観光課長
委員	豊田 祐造	国土交通省総合政策局観光企画課 専門官
委員	渡辺 明彦	農林水産省農村振興局 企画部農村政策課 課長補佐
委員	会田 光	国土交通省東北運輸局 企画振興部観光振興課 観光第一係長
委員	高橋 一彦	農林水産省東北農政局 農村計画部農村振興課 課長補佐

* 二瓶克夫委員((有)カツラデザインルーム代表取締役)に代わり、第2回会議から委員として参加

2. 観光地の「食に関するイメージ」アンケート調査・他地域との比較

観光地の「食に関するイメージ」 アンケート調査票

問 あなたは下表に示す地域の「食」に関してどのようなイメージをお持ちですか。「料理」「食材」「施設やサービス」それぞれについてお答え下さい(最も当てはまるものを右のボックスの中から1つずつ選び数字で記入)。また、あなたはこれらの地域へ行ったことがありますか。来訪経験の有無をお答え下さい(×で記入)。

観光地名(都道府県)	食に関するイメージ			来訪経験
	料理	食材	施設・サービス	
(例)東京	2	6	3	
1. 北海道地方				
2. 根室(北海道)				
3. 釧路(北海道)				
4. 阿寒(北海道)				
5. 札幌(北海道)				
6. 登別(北海道)				
7. 函館(北海道)				
8. 仙台(宮城県)				
9. 会津若松(福島県)				
10. 那須(栃木県)				
11. 佐原(千葉県)				
12. 横浜(神奈川県)				
13. 伊豆(静岡県)				
14. 名古屋(愛知県)				
15. 伊勢志摩(三重県)				
16. 信州(長野県)				
17. 上越(新潟県)				
18. 金沢(石川県)				
19. 京都(京都府)				
20. 大阪(大阪府)				
21. 広島(広島県)				
22. 高知(高知県)				
23. 博多(福岡県)				
24. 長崎(長崎県)				
25. 鹿児島(鹿児島県)				
26. 沖縄地方				

料理などに関するイメージ 1. 伝統的な料理(食文化)がある 2. 新しい料理(食文化)がある 3. 新鮮な食材が手に入る 4. 季節感のある料理や食材がある 5. 地域を代表する名物料理がある 6. お土産にしたい食料品がある 7. 料理に関して特にイメージがない
食材などに関するイメージ 1. 野菜がおいしい 2. 果物がおいしい 3. 海産物がおいしい 4. きのことや山菜などがおいしい 5. 肉類がおいしい 6. 乳製品がおいしい 7. おいしいお酒がある 8. 食材に関して特にイメージがない
施設やサービスに関するイメージ 1. 飲食施設でのサービス・もてなしが良い 2. 雰囲気の良い飲食施設がある 3. 街なかに素敵なレストランがある 4. 食事を目当てに泊まりたい宿泊施設がある 5. 屋台や市場などユニークな食事場所がある 6. 施設・サービスに関し特にイメージがない
来訪経験 . 行ったことがある ×. 行ったことがない

分析項目(案)

- ・ 各地域の「食」に関するイメージの構成要素
- ・ イメージ構成要素の地域間での比較
- ・ 来訪経験の有無による「食」に関するイメージ形成の差異 など

(財)日本交通公社が毎年実施する「旅行者動向調査」を活用

- ・ 調査対象：全国18歳以上の個人
- ・ 調査手法：郵送による調査票の配布・回収(自記入式)
- ・ 調査数：配布4,000票、回収2,200票見込

料理などに関するイメージ

	伝統的な料理食文化がある	新しい料理(食文化)がある	新鮮な食材が手に入る	季節感のある料理食材がある	地域代表する名物料理がある	土産にした食品がある	特にイメージがない
北海道地方	5.8	2.0	63.6	8.9	10.1	6.5	3.1
根室(北海道)	3.0	1.4	55.9	6.3	5.1	3.8	24.4
釧路(北海道)	3.5	1.8	57.3	7.0	4.7	4.0	21.7
阿寒(北海道)	5.0	1.4	38.2	9.5	4.3	3.2	38.4
札幌(北海道)	4.9	8.5	40.8	8.9	19.1	10.0	7.9
登別(北海道)	4.8	2.1	37.1	9.5	5.4	4.4	36.8
函館(北海道)	3.6	3.1	58.6	7.6	9.9	8.9	8.4
仙台(宮城県)	16.9	2.1	15.0	6.8	28.8	11.4	19.0
会津若松(福島県)	23.3	1.2	4.0	10.8	12.7	4.2	43.9
那須(栃木県)	4.4	2.1	6.6	19.9	5.8	4.9	56.2
佐原(千葉県)	2.8	2.4	9.2	3.1	2.6	2.4	77.4
横浜(神奈川県)	14.5	33.4	2.1	1.7	19.2	11.8	17.2
伊豆(静岡県)	5.0	2.3	47.1	13.5	5.0	5.6	21.3
名古屋(愛知県)	27.9	6.9	1.4	1.9	37.9	6.8	17.3
伊勢志摩(三重県)	9.1	1.7	43.0	6.5	8.7	4.0	26.9
信州(長野県)	21.9	1.1	8.1	22.7	19.3	9.1	17.8
上越(新潟県)	17.0	1.5	16.9	13.1	11.3	5.4	34.7
金沢(石川県)	33.6	1.4	17.9	9.2	9.6	3.6	24.8
京都(京都府)	62.6	1.7	1.7	12.5	10.9	5.6	5.1
大阪(大阪府)	16.8	19.9	1.7	2.1	37.7	7.9	13.9
広島(広島県)	15.3	3.0	9.7	7.3	39.0	6.6	19.2
高知(高知県)	18.4	1.2	18.6	5.2	19.3	3.8	33.4
博多(福岡県)	20.0	5.2	9.3	3.7	36.0	14.4	11.4
長崎(長崎県)	31.2	2.6	9.1	2.7	29.9	9.4	15.1
鹿児島(鹿児島県)	24.7	1.5	8.2	4.1	25.6	9.2	26.7
沖縄地方	59.9	1.4	3.0	0.9	22.5	4.3	8.0

70.0	70%以上の選択率
50.0	50%以上の選択率
30.0	30%以上の選択率

- 全体
- ・食材主導型のイメージ形成 ...北海道、伊豆、伊勢志摩など
 - ・食文化主導型のイメージ形成 ...金沢、京都、沖縄など
 - ・名物料理主導型のイメージ形成 ...名古屋、大阪、広島、博多など

食材などに関するイメージ

	野菜がおいしい	果物がおいしい	海産物がおいしい	きのこや山菜がおいしい	肉類がおいしい	乳製品がおいしい	おいしい酒がある	特にイメージがない
北海道地方	5.8	0.4	73.5	0.5	0.5	16.7	0.6	2.1
根室(北海道)	3.1	0.5	69.1	0.1	0.3	5.1	1.9	19.9
釧路(北海道)	2.6	0.4	68.2	0.7	0.7	7.2	1.7	18.6
阿寒(北海道)	4.0	0.3	43.8	5.0	1.0	6.7	3.4	35.8
札幌(北海道)	4.2	0.4	56.8	0.5	5.5	15.1	3.1	14.6
登別(北海道)	4.0	0.6	42.5	4.8	2.2	6.6	4.2	35.0
函館(北海道)	1.9	0.2	79.7	0.4	1.2	6.0	1.2	9.3
仙台(宮城県)	3.3	1.3	29.5	4.4	30.5	1.0	6.1	24.0
会津若松(福島県)	8.0	4.4	4.0	22.6	2.6	0.6	14.5	43.4
那須(栃木県)	13.0	2.2	0.9	20.1	6.1	10.9	3.8	43.0
佐原(千葉県)	7.9	1.2	12.8	1.2	0.5	1.1	6.1	69.0
横浜(神奈川県)	2.3	1.0	10.3	0.5	18.6	1.4	4.8	61.1
伊豆(静岡県)	2.8	3.3	66.0	3.0	0.4	0.5	1.5	22.6
名古屋(愛知県)	3.2	1.4	5.5	1.4	26.8	1.0	4.1	56.5
伊勢志摩(三重県)	1.3	0.6	64.7	1.1	3.1	0.4	2.0	26.8
信州(長野県)	14.3	17.9	2.0	41.5	2.7	2.0	4.2	15.3
上越(新潟県)	9.3	1.9	16.7	11.8	0.1	0.5	33.1	26.5
金沢(石川県)	5.8	1.1	42.8	4.0	2.8	0.4	12.6	30.5
京都(京都府)	48.0	0.6	2.2	15.0	0.5	1.0	8.9	23.8
大阪(大阪府)	4.3	0.9	4.9	0.8	15.0	0.6	5.4	68.1
広島(広島県)	4.3	2.0	40.9	2.0	3.5	0.6	6.6	39.9
高知(高知県)	4.9	4.4	47.0	1.7	1.2	0.4	7.1	33.4
博多(福岡県)	2.7	1.4	43.7	0.6	4.4	0.9	10.6	35.7
長崎(長崎県)	4.2	3.0	40.8	0.8	3.0	1.4	6.1	40.7
鹿児島(鹿児島県)	6.9	1.7	16.3	0.9	21.6	0.6	25.2	26.8
沖縄地方	7.0	9.0	21.6	0.4	15.1	0.4	24.5	22.0

70.0	70%以上の選択率
50.0	50%以上の選択率
30.0	30%以上の選択率

全体

- ・食材 = 海産物のイメージが強い
- ・海産物以外のイメージは希薄

会津若松

- ・「きのこや山菜がおいしい」: 信州に次いで2位
- ・「きのこや山菜がおいしい」: 信州に次いで2位「おいしい酒がある」: 東日本では上越に次いで2位、全体で4位
- ・「肉類がおいしい」: 2.6%、イメージの高い地域と低い地域にはっきりと分かれている

施設やサービスに関するイメージ

	飲食施設でのサービスが良い	雰囲気の良い飲食施設がある	素敵なレストランがある	食事が目当ての宿泊施設がある	屋台等ユニークな食事場所がある	特にイメージがない
北海道地方	12.8	12.3	4.3	18.6	20.4	31.7
根室(北海道)	9.3	6.2	2.1	12.2	8.1	62.2
釧路(北海道)	9.8	7.5	2.4	11.8	11.1	57.3
阿寒(北海道)	10.9	7.6	2.0	11.7	4.9	62.8
札幌(北海道)	11.4	15.6	17.6	11.4	15.9	28.1
登別(北海道)	12.5	5.8	2.4	14.5	5.4	59.5
函館(北海道)	9.5	13.1	9.7	14.5	21.6	31.5
仙台(宮城県)	11.0	14.2	9.8	9.4	5.0	50.6
会津若松(福島県)	11.9	10.3	2.5	7.2	1.9	66.1
那須(栃木県)	10.5	14.5	6.5	7.7	0.7	60.2
佐原(千葉県)	4.4	4.4	2.8	2.3	1.6	84.5
横浜(神奈川県)	6.8	21.4	39.4	2.7	8.7	21.0
伊豆(静岡県)	18.8	12.4	4.1	27.6	2.3	34.7
名古屋(愛知県)	9.5	13.2	17.4	4.2	6.7	49.1
伊勢志摩(三重県)	13.2	8.7	2.6	22.6	1.8	51.0
信州(長野県)	15.3	17.7	4.6	14.8	1.2	46.4
上越(新潟県)	14.1	8.5	1.9	10.4	2.7	62.4
金沢(石川県)	13.6	17.8	7.4	17.6	4.0	39.7
京都(京都府)	20.1	31.0	10.1	18.6	1.6	18.7
大阪(大阪府)	10.1	10.0	13.5	3.6	32.8	30.0
広島(広島県)	7.6	10.0	5.9	5.1	15.7	55.6
高知(高知県)	9.5	8.1	1.9	8.1	4.9	67.5
博多(福岡県)	6.3	6.5	5.1	3.1	49.9	29.2
長崎(長崎県)	9.2	16.2	9.7	8.7	11.5	44.7
鹿児島(鹿児島県)	12.4	9.4	2.1	8.7	5.5	61.9
沖縄地方	13.8	12.7	3.3	6.5	23.5	40.2

70.0	70%以上の選択率
50.0	50%以上の選択率
30.0	30%以上の選択率

全体

- ・全体として飲食の施設やサービスに関するイメージは希薄
- ・地域として今後戦略的に取り組んでいく余地あり

3. 今年度アクションに関する検討事項シート

(* 第 2 回会議に向けて、WGメンバーへ作業依頼)

WG検討事項 「食」の観光的な活用状況の把握 (分科会 1・2 共通)

- 1 調査概要
- 2 検討項目
- 3 回答用紙

1 会津若松における地域の「食」の活用状況

検討項目を 1 - 6 ページにお示ししてあります。以下にお目通しいただき、
1 - 6 ページにお進みください。

調査実施概要

会津若松市において、今後、観光客の評価を踏まえた「食」の認定システムや「食」の魅力による 誘客戦略について検討するため、まずは地域の「食」が観光の場面でどのように活用されているか 把握する。

調査の項目は、以下の通り。

Q 1 - 1 地域の食材 (穀類、果物、畜産品、料理、加工品等) について

1 - 2 「食」に関するイベントについて

1 - 3 飲食店等において地域の「食」を活用している例

1 - 4 宿泊施設において地域の「食」を活用している例

1 - 5 体験メニューにおいて地域の「食」を活用している例

Q 2 - 1 古い蔵や洋風建築など、会津若松らしい雰囲気の良い建物を使っている飲食店等の例

2 - 2 地場 (会津若松市周辺エリアも含む) 産品の食器 (漆器・陶器など) を活用するなど、
会津若松の文化を感じさせる飲食店等の例

2 - 3 その他、会津若松らしさを感じさせられると思われる飲食店等の例

事務局側で整理した資料 (1 - 2 ページ ~ 1 - 5 ページ) をベースにWG委員がチェックを行い、不足があれば 1 - 6 ページ以降の説明に沿って情報を追加する。

2 検討項目

前ページまでの事務局とりまとめをご確認の上、以下の項目についてご検討いただき、回答欄にご記入ください。本回答を元に、次回WG（12月19日・20日開催）において意見交換を行います。

なお、回答欄は最終ページに添付してありますが、様式自由ですので、ワープロなどで作成いただいて結構です。よろしくお願いいたします。

Q1.前ページの事務局取りまとめ内容に対し、補足する情報をお持ちでしたらお知らせ下さい。また、それぞれの項目に関してご意見がある場合は、あわせてご回答願います。

- 1 地域の食材（穀類、果物、畜産品、料理、加工品等）について
- 2 「食」に関するイベントについて
- 3 飲食店等において地域の「食」を活用している例
- 4 宿泊施設において地域の「食」を活用している例
- 5 体験メニューにおいて地域の「食」を活用している例

Q2.会津若松市内において、以下の項目に当てはまる「会津若松らしさ」を感じさせる飲食店等の例をご存じの場合はご記入下さい。

- 1 古い蔵や洋風建築など、会津若松らしい雰囲気の良い建物を使っている例
（どのような建物を活用しているか、概要をあわせてご回答下さい）
- 2 地場（会津若松市周辺エリアも含む）産品の食器（漆器・陶器など）を活用するなど、会津若松の文化を感じさせる例
（どのような工夫により会津若松の文化が感じられるのか、概要をあわせてご回答ください）
- 3 その他、会津若松らしさを感じさせられると思われる例
（どういうところが会津若松らしいと思われるのか、理由もあわせてご回答下さい）

WG検討事項 「食」に関するモニターツアーについて（分科会2）

- 1 実施概要
- 2 検討項目
- 3 回答用紙

1 実施概要

検討項目を4ページにお示ししてあります。以下にお目通しいただき、4ページにお進みください。

モニターツアー実施概要

実施日：平成18年2月上旬の2日間

対象者：旅行作家、旅行会社、学識経験者など関連分野の専門家 10名程度

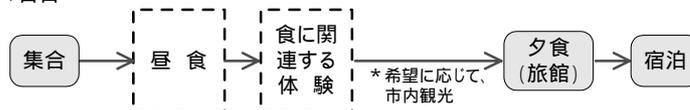
実施方法：・東山温泉宿泊コース / 市内宿泊コースの2コース設定

- ・規定メニュー（2日目）に、既存のメニューからモニター個々が自由に自由に選択するメニューを組み合わせるコースを作成。
- ・モニターは現地集合・現地解散。
- ・将来的な旅行商品化を視野に入れ、会津若松の「食の魅力」（課題と可能性）について評価を依頼。アンケートへの回答の他、現地での簡単なインタビューを実施。

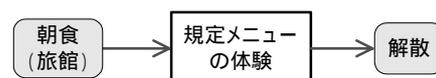
コースイメージ

東山温泉宿泊コース [] : 既存メニューから選択 □ : 規定メニュー

1日目

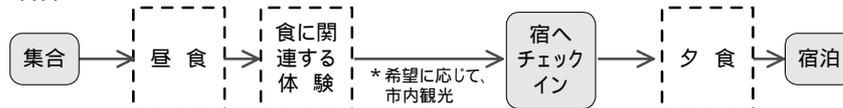


2日目

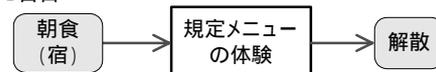


市内宿泊コース [] : 既存メニューから選択 □ : 規定メニュー

1日目



2日目



選択メニューの例

食事・喫茶

施設名等	飲食形態	内容
飯豊権現蕎麦桐屋	そば	食材は素性のわかるもの、化学調味料・添加物不使用、そば粉100%
吉兵衛	そば	宮古のそば粉100%
そば処和田	そば	自家製そば粉100%の十割そば
桐屋権現亭・夢見亭	そば	契約農家から仕入れたそば粉100%
三四郎	そば・うどん	上質なそば粉と吟味した饅頭を使用
徳一	そば・うどん	会津若松市地産地消協力店(そば粉、米、辛み大根、三五八濃、たぶら、会津の山菜)
大阪屋伊兵衛	そば	会津下郷十文字産のそば粉100%
田季野	懐石料理	地元食材を使用した輪箱飯
ぶくまん	懐石料理	文献をもとに再現した藩政時代の武家料理が名物、山の湧き水や無農薬自家栽培の野菜や米を使用
じねん亭	懐石料理	会津産の黒米とコシヒカリをブレンドしたご飯、地元産の朝鮮人参、クコの実、くるみなどの伝統野菜を使用した輪箱飯
萬花楼	懐石料理	会津牛など地元食材を使用した郷土料理
鶴ヶ岡茶寮	懐石料理	地元食材を使用した郷土料理と地酒
一倉庵	郷土料理	地元食材を使用した郷土料理と地酒
お秀茶屋	郷土料理	田楽
きよ彦・花	郷土料理・そば	西会津産のそば粉100%
会津とらぞう	郷土料理	郷土料理を活かした釜飯膳を提供
鶴井筒	郷土料理	地元食材を使用した郷土料理と地酒
紛都膳蔵	郷土料理	地元産の食材・水・漆器を使用、郷土料理を洋風にアレンジ
清水庵	郷土料理・豆腐	地元の米、水、豆を使用
とんかつ番番	とんかつ	会津若松市地産地消協力店(米、味噌)
けいさん食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
若松食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
やまお食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
味の里 しあえ	定食	会津若松市地産地消協力店(野菜)
こおりや食堂	定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
もりなが食堂	ラーメン・定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
いさみ	ラーメン・定食	会津若松市地産地消協力店(米、野菜)
食堂厨房はせがわ	ラーメン	会津若松市地産地消協力店(米、野菜、はらの干物)
頼珍館	ラーメン	会津若松市地産地消協力店(野菜)
長崎軒	ちゃんぽん	会津若松市地産地消協力店(中華そば、米、野菜)
佐吉	居酒屋	地酒の提供
林欄処	居酒屋	地酒の提供
蔵喫茶杏	喫茶	酒造メーカー直営、酒を使用したゼリーなど
珈琲館蔵	喫茶	日本名水百選の一つである磐梯・龍ヶ沢の湧き水と同じ水源の地下水を使用
太郎庵	菓子	会津若松市地産地消協力店(紫黒米(古代米)、もち米、くるみ、いちご、かぼちゃ、ラフランス、おうとう 等)
菓子可熊野屋	菓子	会津若松市地産地消協力店(米、イチゴ)
松本家	菓子	会津産小豆を使用したようかん

場所、営業時間帯、メニューの詳細(写真等)、価格等を加えて、提供する情報を整理。

体験

味覚体験メニュー

施設名等	内容	期間
本家長門屋	カルス焼き体験	通年
	フ子籠中作り	通年
菓匠鶴ヶ庵	和菓子作り	通年
上馬渡そば打ち伝承会	そば打ち体験	
桐屋夢見亭	そば打ち体験	
ヤマコ園そば工房蔵	そば打ち体験	
がぶりガーデン本舗	和菓子作り	

その他食に関する体験メニュー

施設名等	体験	期間
会津慶山焼 曲山靖男	手びねり、絵付け	通年
鈴音漆器問屋	蒔絵	通年
丸祐製作所	木工(茶托作り)	通年
会津工芸新生会	陶芸	
	蒔絵	
漆器工房鈴武	蒔絵	通年
会津武家屋敷	慶山焼絵付け	
	会津塗蒔絵	
手作り体験ひろば 番匠	蒔絵	
會津藩校日新館	茶道体験	通年

場所、おおよの所用時間、対応可能な時間帯等を加えて、提供する情報を整理。

規定メニューの例

和菓子づくり体験 + 会津の伝統料理を活かした茶懐石の体験

みそ蔵、酒蔵の視察 + 地酒とみそを使った料理の試食

豆腐づくり体験 + 豆腐づくりの食事の試食

洋館で食する会津の産品を活かした洋食ランチ

WG検討事項 「食」に関する評価実験について（分科会1）

- 1 調査概要
- 2 検討項目
- 3 回答用紙

1 調査概要

検討項目を次ページにお示ししてあります。以下にお目通しいただき、次ページにお進みください。

調査実施概要

調査期間：平成18年1月中旬～2月上旬

調査対象：調査期間中に会津若松を訪れた観光客

調査方法：対象者に用紙を手渡しで配布、回収はWeb、FAX、郵送、回収ボックス（駅設置）による

配布場所：駅観光案内所、鶴ヶ城出口

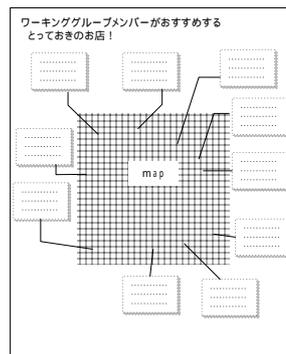
配布枚数：1,000枚

回収目標：300枚（3割回答）

調査用紙 イメージ

WGが推薦する店舗を、料理やお店の特徴とともに記載。全部で20～30店舗を掲載。

おもて



うら

質問項目

- 今回の旅行の泊数（内、会津若松での泊数）
- 会津若松への来訪回数、前回の来訪時期
- 会津若松滞在中の食事・喫茶に対する評価
- ・日にち、時間
- ・店舗名
- ・注文した料理、飲み物（多数の場合は、主なものを中心に回答）
- ・1人当たり支払金額
- ・評価、感想
 - 味、量、価格、食器、建物の雰囲気・内装、サービス（5段階評価）
 - その他お気づきになった点（自由回答）
- サンプル属性
- ・住所、性別、年齢

2 検討項目

前ページの事務局案を元に、以下の項目についてご検討いただき、ご意見を回答欄にご記入ください。本回答を元に、次回WG（12月19日開催）において意見交換を行います。

なお、回答欄は最終ページに添付してありますが、様式自由ですので、ワープロなどで作成いただいて結構です。よろしくお願いいたします。

Q1.前ページの調査実施概要に対し、お気づきの点がありましたらご意見をご記入ください。特に無ければご記入は不要です。

- 1 調査対象（：調査期間中に会津若松を訪れた観光客）について
- 2 配布場所（：駅観光案内所、鶴ヶ城出口）について
- 3 その他お気づきの点など

Q2.調査用紙・おもてのマップについてお聞きます。-1についてはご意見のある場合のみご記入ください。-2については、できるだけご記入ください。

- 1 市内マップ上にWGメンバーが推薦する店舗20～30程度を紹介していくという原案について、何かご意見はありますか？
- 2 上記でよろしければ、皆さまのお気に入りのお店を5軒程度紹介ください。できれば、一言推薦文もお書きください。
（なお、掲載の可否については、事務局の方で各店舗に確認いたします）

Q3.調査用紙・うらの質問項目についてお聞きます。お気づきの点がありましたらご意見をご記入ください。特に無ければご記入は不要です。

- 1 質問項目について、何かご意見はありますか？
- 2 飲食・喫茶に対する評価について、何かご意見はありますか？特に評価項目（味、量、価格、食器、建物の雰囲気・内装、サービス）、およびそれを5段階で評価するという点についてご検討ください。

今回の旅行について

- ・「1日」が半数を超え、圧倒的に多かった。

Q1-1. 今回の旅行泊数

日帰り	12	8.3%
1日	96	66.7%
2日	23	16.0%
3日以上	6	4.2%
NA	7	4.9%
総計	144	100.0%
平均	1.3泊	

- ・「3日以上」の旅行はほとんどなく、平均は1.3泊である。

Q1-2. 会津若松市内での泊数

0泊	31	21.5%
1泊	84	58.3%
2泊	13	9.0%
7泊	1	0.7%
NA	15	10.4%
総計	144	100.0%
平均	0.9泊	

- ・半数以上が、会津若松市内で「1泊」している。
- ・「2泊」も含めると、宿泊客の約7割が会津若松市内での宿泊をしている。

Q2-1. 会津若松への来訪回数

初回	52	36.1%
2回目	31	21.5%
3～4回目	23	16.0%
5～9回目	19	13.2%
10回以上	14	9.7%
NA	5	3.5%
総計	144	100.0%

- ・複数回目の来訪の人が半数を超えている。

Q2-2. 前回来訪時期

1年以内	39	27.1%
3年以内	16	11.1%
5年以内	8	5.6%
10年以内	6	4.2%
10年以上	17	11.8%
NA	58	40.3%
総計	144	100.0%

- ・1年以内に再訪する人が約3割を占めている。

Q3. 利用飲食店軒数

0軒	1	0.7%
1軒	22	15.3%
2軒	18	12.5%
3～4軒	68	47.2%
5軒以上	22	15.3%
NA	13	9.0%
総計	144	100.0%
平均	3.4軒	

- ・半数以上の人々が、3軒以上利用しており、平均利用軒数は3.4軒である。

満足だった食事・喫茶について

Q4 (満足)味

大変満足	64	44.4%
満足	52	36.1%
普通	9	6.3%
NA	19	13.2%
総計	144	100.0%

・味に関しては、約8割の人が満足感を得ている。

Q4 (満足)量

大変満足	64	44.4%
満足	45	31.3%
普通	14	9.7%
NA	21	14.6%
総計	144	100.0%

・量に関しても、約7割の人が「大変満足」もしくは「満足」と答えている。

Q4 (満足)価格

大変満足	37	25.7%
満足	34	23.6%
普通	45	31.3%
不満	1	0.7%
NA	27	18.8%
総計	144	100.0%

・価格は、「普通」と答えた人が約3割で最も多く、次いで「大変満足」、「満足」となっている。

Q4 (満足)店の雰囲気

大変満足	55	38.2%
満足	44	30.6%
普通	22	15.3%
不満	2	1.4%
NA	21	14.6%
総計	144	100.0%

・店の雰囲気に関しては、8割強の人が問題なしと感じたが、不満を抱いた人も数名いた。

Q4 (満足)サービス

大変満足	42	29.2%
満足	48	33.3%
普通	26	18.1%
不満	4	2.8%
NA	24	16.7%
総計	144	100.0%

・サービスに関しても、8割強の人が好感を持ったが、不満を感じた人も数名いた。

満足（その他） F A

味（美味）

- ・美味しかったです。（会津グランドホテル）
- ・旨かった
- ・とても美味しかった（瀧の湯）
- ・おそばが美味しかった。かけそばと別に揚げ玉が付いていて良かった。（会津若松駅のおそば屋さん）
- ・最高においしい（お秀茶屋）

特徴的・会津らしい料理について

- ・食後のおぼろ豆腐がおいしかった（東山温泉 庄助の宿 瀧の湯）
- ・地場の食材を使い、朝食にふさわしいおかずを数多く用意してくれていました。バイキングの料理でも、手をかけてあってよかったです。（ホテル千代滝の舞）
- ・全国の酒があった（かご太）
- ・健康的な内容で工夫もあり良かった（千代瀧 瀧の舞）
- ・そば・つゆのバランスが良かった。（会津若松駅のおそば屋）

量

- ・コースで料がいっぱい途中でお腹がいっぱいになってしまいました。（東山グランドホテル）
- ・量が多すぎなく良い（千代瀧 瀧の舞）

料金面

- ・価格が安い割には温かくおいしいものが食べられた（伝八）
- ・風呂・料理が最高！安くて！（東山パークホテル）

もてなし、サービスについて

- ・細かいところまで完璧にサービスが行き届いていた。（渋川問屋）
- ・おもてなしされているという満足感がありました（渋川問屋）
- ・焼いてくれたお店の方が『ちょっと焦げちゃったから。』ってコンニャクを2本サービスしてくれて、うれしかった。いろいろ近くで話せてなんだかあたたかい感じがしてうれしくなった。（満田屋）
- ・バイキングがよかったです。（原瀧）
- ・店員さんが優しくて嬉しかったです。（とらぞう）
- ・みなさんのあたたかいあいさつと笑顔がとてうれしかったです。（原瀧 源来軒）

- ・店の方がとても優しくよかった（田季野）
- ・店の人が気さくで良かった。（南京飯店）
- ・急な予約でしたがすべてに満足でまた行きたいと思いました。（向瀧）
- ・おかみさんはじめ従業員の方々のおもてなしに満足しました（田事）
- ・親方に楽しいお話をきかせてもらいました。（桜鍋 吉し多）
- ・口やすめ（おつけもの）がうれしかった！（めでたいや）
- ・スタッフの方がとても親切でよかった。（田季野）
- ・急遽決めた旅でしたが、旅館のすべてに満足でした。（向瀧）

空間、雰囲気

- ・リニューアルしたとききました。ステキな雰囲気の中食事がたのしめて大満足です。ロビーのカフェもステキでした。（原瀧）
- ・同じ食事処でも夜と朝で雰囲気が違うが（東山温泉 原瀧）
- ・インテリアと窓からの眺めがよかった。（(末廣酒造の)喫茶店）
- ・自分の好きなものを好きなだけいただけるだけでなく、個室でゆっくりできる場所も良かったです。（原瀧）

その他（施設・風景など）

- ・ホテルの外での酵素風呂が良かった。もう一度行きたいと思う。（ホテル若妻）
- ・長靴を貸してもらえて助かりました。（寅蔵）
- ・風景が良く、さらに美味しく感じた（裏磐梯猫魔ホテル）
- ・回転が早くてイイと思った（めでたいや）
- ・ただ気になることがあるのですが、若松城の駐車場に車を止め出庫の際に若松市内の飲食店ガイドをいただいたのですが、入庫の時にいただけたら良かったのかと思います。（99）
- ・ロケーションも良く、風景も味の一つになったように感じた。（裏磐梯猫魔ホテル）本当に満足いたしました（鶯宿亭）
- ・喜多方まで行かなくてもとてもおいしかったです。（ラーメン館）

不満だった食事・喫茶について

Q4(不満)味

満足	4	2.8%
ふつう	17	11.8%
不満	9	6.3%
NA	114	79.2%
総計	144	100.0%

・味に関しては、不満を感じた人はさほど多くなく、1割にも満たなかった。

Q4(不満)量

大変満足	2	1.4%
満足	8	5.6%
普通	15	10.4%
不満	4	2.8%
大変不満	1	0.7%
NA	114	79.2%
総計	144	100.0%

・量に関しても、不満を感じた人はほとんどいなかった。

Q4(不満)価格

大変満足	1	0.7%
満足	3	2.1%
普通	12	8.3%
不満	10	6.9%
大変不満	1	0.7%
NA	117	81.3%
総計	144	100.0%

・価格に関しては、「普通」と答えた人が1割弱で最も多かったが、「不満」を感じた人も「普通」とほぼ同じくらいいた。

Q4(不満)店の雰囲気

大変満足	2	1.4%
満足	4	2.8%
普通	14	9.7%
不満	7	4.9%
大変不満	3	2.1%
NA	114	79.2%
総計	144	100.0%

・雰囲気に関しては、価格とほぼ同じような傾向が出ていて、「普通」と答えた人が約1割程度であった。

Q4(不満)サービス

満足	3	2.1%
普通	16	11.1%
不満	6	4.2%
大変不満	6	4.2%
NA	113	78.5%
総計	144	100.0%

・サービスは、他の項目と比較して「不満」に感じた人が最も多い項目である。

不満（その他） F A

料理（内容）

- ・中華のコースにしては内容がいまひとつ（裏磐梯猫魔ホテル）
- ・ツアーの昼食、味気なかった（99）
- ・ラーメンの汁がぬるかった。（会津ラーメンほていや）
- ・ソーセージ、サラダ、ヨーグルト等があるのでパンがあっても良いのでは。（東山温泉原瀧）
- ・中茸のコースにしては、出てくる料理がいまひとつだった。（裏磐梯猫魔ホテル）
- ・もっと種類が少なくても安いものがあれば良い。店の中にサイン色紙が並んでいるのは、見た目が良くない。（満田屋）
- ・料理のエビの焼が強すぎてかたかった。会津の特産品をもう少し出して欲しい。（丸峰旅館）
- ・ソースが味うすい感じがした（鶴ヶ城を出てのおみやげ屋さん内）

値段（高い）

- ・口頭での注文だったので、飲み物の値段が分からなかった。ビールがちょっと高かったです。（瀧の湯）
- ・とにかく値段が高いわりにはそうでもない味だった（桐屋）

サービス

- ・店員の態度L！！ムカー（デニーズ？ファミレス）
- ・味はとてもよかったです。でも、旅行社のオプションで申し込んだ人のランチを作ってからでないと、注文もとってくれませんでした。集合時間ぎりぎりに注文の品が来た人もいました。オプションで申し込むより、価格が高いのに、サービスに差を付けるのはやめて欲しいです。だったら、最初から「オプションで申し込んだ物のみ」として欲しいです。（へつりガーデン）
- ・心配りが足りない気がする。（東山グランドホテル）
- ・ずい分待たされ、こちらから声をかけ、オーダーお茶が来た（一會庵（いちえあん））
- ・仕事が終わって20:00 すぎに入店して20分後には食べ放題でありながらこれでおしまいと感じの悪くしらけた。二度といきたくない。（東山パークホテル）

味

- ・しょっぱい（ばんだい）

しつらえ

- ・器が安っぽい（鶴ヶ城会館）

場・空間等

- ・心遣い・食事・雰囲気等は良いのだが、他の団体客（特に幼児）がうるさく、できれば団体客の食事場は個室にしてほしい。また、少人数でまかないをされているため、お椀などがなかなかでてこないのが、仕方ないと思いつつも不満だった（仙峡閣）
- ・宴会場が非常に寒くて飲めたものでは、なかったです。（滝の舞い）
- ・部屋がさむく、料理を楽しめなかった。
- ・寒かった。
- ・美味しいお酒と料理をゆっくり楽しむのに禁煙だったのが残念。（東山温泉原瀧）

その他

- ・駐車料金が食事をすれば無料だったが、駐車場管理人が不在だった（鶴ヶ城を出てのおみやげ屋さん内）
- ・全体的にいまいちでした。（庄助の宿 たきの湯）

会津らしさを感じる料理

会津らしさを感じる料理（2票以上）

- ・こづゆ（13）
- ・わっぱめし（12）
- ・そば／天ぷらそば／高遠そば（9）
- ・喜多方ラーメン（7）
- ・馬刺し（6）
- ・地どり鍋（6）
- ・田楽（6）
- ・会津ラーメン（5）
- ・ご飯（会津産コシヒカリ）（4）
- ・地酒（3）
- ・そばの実のつゆ仕立（2）
- ・ニシンの山椒漬け（2）
- ・ぼうたら（2）
- ・炭火焼き（2）
- ・なし。特色（地域色）のある物が全くなかった。（3）

Q5. 会津らしさを感じた要素(MA)

普段食べられないものだから	45	31.3%
地元の産品を活かした料理だから	46	31.9%
会津伝統料理だから	34	23.6%
伝統的な食器を用いているから	11	7.6%
会津らしい雰囲気のある空間で提供されたか	36	25.0%
その他	16	11.1%
NA	37	25.7%
総計	144	100.0%

会津らしさを感じる要素（その他） F A

素材・料理の美味しさ

- ・お米だけでこんなにおいしいと感じたのは久しぶりだった（会津産コシヒカリ）
- ・お米がこんなにおいしいとは...と感動した。（会津産コシヒカリ）
- ・貝でとったおだしがとてもおいしかったです。（こづゆ）
- ・駅の立ち食いそばも美味しかった。会津そばを再認識。（そば）
- ・さすが酒どころ、三種類の大吟醸の飲み比べが出来ました（お酒、宿(原瀧)で注文した雪見酒セット）
- ・スープがおいしかった（チャーシューワンタンメン）
- ・色々な味噌が楽しみで必ず食べる（田楽）
- ・こんなうまい日本酒がたくさんある会津に住みたい（日本酒）
- ・とてもおいしいから（こずゆ）

手作り

- ・手作りの雰囲気を感じた（ごまのもち）

説明を受けたから

- ・旅館の人に説明された（デザート柿）
- ・いろいろ話をしてくれたから（魚類）

ふだん口にできないものだから

- ・ふだん口にする事のない品で、たいへんおいしく頂きました（とうもろこしの玉よせ）
（わっぱ飯のセット）

その他

- ・喜多方だから（喜多方らーめん）
- ・おすすめ??（ソースかつ丼）

歴史・まちなみなどの背景

- ・野口英世たちの好んだレトロな雰囲気ので食べるのができたから。(ハヤシライス)

5. モニターツアー 事後レポート

- ・日時： 2月9、10日（木・金） 1泊2日
- ・集合： 会津若松駅 9日12時（磐越西線下り11:48着）
- ・コース：
 - *初日については、WGから提案されたコース案を元に個々に選択
 - 2日目は、全員で規定メニュー（ニシンの山椒漬け体験、新酒試飲、会津郷土料理試食）を体験

・モニター氏名

氏名	所属	初日コース	宿泊場所
青山 浩子	農業ジャーナリスト	コース2	市内ホテル
井上 理江	フリーライター	オリジナル	市内ホテル
北地 祐幸	立教大学 アミューズメントリサーチセンターPD	オリジナル	市内ホテル
草薨 洋平	(有)メディアスプライス デザイン・編集室 チーフプロデューサー	オリジナル	市内ホテル
小池 利佳	赤煉瓦ネットワーク事務局	オリジナル	市内ホテル
油川 晋司	東日本旅客鉄道(株) 仙台支社営業部観光開発グループ	コース3	東山温泉
関森 俊明	(株)TB 東日本国内商品事業部	コース2	東山温泉
野口 智子	ゆとり研究所	オリジナル	東山温泉
通山 千賀子	通山千賀子計画室	オリジナル	東山温泉

1. 青山 浩子氏 (農業ジャーナリスト)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所 (店舗、施設、その他) を、漏れなくお書きください。
 それぞれ、印象はいかがでしたか? 当てはまるものに おつけ下さい。
 「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか? また逆に、
 「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか? 簡単にお答
 下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
12:30-13:20	満田屋	飲食・購買	田楽セット(6品、¥1,050) 菜種油	徒歩	良い	とにかくおいしかった。価格も安い。お店の人に田楽を焼きながら会津の郷土料理についてレクチャーしていただき、おいしさが一層ひきたった。もち、生揚げが自家製、さらに田楽に使う串も竹を削いて一本ずつ手作りしている姿も見ることが出来満足度がUPした。
13:30-13:50	福西本店	見学		徒歩	悪い	手にとってみたい商品が一つもなかった。2階の展示場も見せていただいたが展示品はあまりなく売り物だった。外観が素晴らしいだけに残念だった。
14:00-14:15	小澤ろうそく店	購買	絵ろうそく	徒歩	ふつう	
14:30-15:10	漆資料館	飲食	コーヒー	徒歩	良い	漆製品は高額で庶民には手が出せないが、店のつくり方のせいなのか入りやすかった。商品は買える額ではなかったが喫茶店に入ると漆について説明をしていただき寒さがやわらく思いをすごす事ができた。
15:20-15:25	山田団子店			徒歩	悪い	“地元の人が並ぶ”というふれこみで期待は大きかったが、店構えを見ると商品が乱雑に並んでおり、店の人もおらず、買おうという気が失せてしまった。観光地としてのある程度の店構えは必要ではないか...。残
15:40-15:45	いしや菓子店	購買	そば煎餅、あん玉	徒歩	悪い	「会津のお土産はどれですか」と聞いて“あん玉”というお菓子を購入したが、購入後裏のラベルを見ると製造元は新潟県だった。表には“会津みやげ”と貼ってあったのだが...
15:50-15:55	熊野屋菓子店	購買	だんご(地元産コシヒカリ80%使用)	徒歩	まあまあ良い	
16:10-16:45	末廣酒蔵嘉永蔵	飲食	原酒カステラ		良い	酒蔵の一部を使った喫茶店は雰囲気良かった。お店の人のサービスも良く、「原酒カステラ」も美味だった。

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

- * 会津らしい文化を感じさせてくれる店、地元の食材を生かした店など素敵な店があるが、面にはなっておらず点在している感じがした。また漆器店など高級店もあればいかにも修学旅行向けという土産屋もあり、町並みは統一性があるが店そのものはあたりはずれが大きかった。個人的には大人の女性が喜ぶ“食”“土産”を集めたストリートがあれば喜ぶのではないかなと思う。“大人の女性におすすめのコース”を作り洗練された商品・施設・食を集めたマップなどを作ってはどうか?
- * 蔵や近代建築を生かした店が多く、他地域との差別化要素は十分にあると思う。ただ門構えが立派すぎるせいか冷やかしては店に入りづらかった。入ると必ず買わなければならないようなプレッシャーを感じた。ショーウィンドウが少ないせいだろうか...
- * 地域の食材を使った店は思った以上に多かった。(リストを見る限りだが) 伝統野菜などはないのか? 会津(あるいは福島県内)で在来的に作られ食べてきた野菜などがあるとイメージが高まると思うが...

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか？あてはまるものにお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 良い

- ・2日間のツアー全体のなかで一番印象に残った。体験ものはおもしろく、家に帰ってから再び楽しむことができ、「一粒で二度おいしい」という感じがした。
- ・しかし、「楽しい」と感じたのは、清水庵さんにかなり綿密な下準備をしていただき、当事者は苦労がなかったということが影響しているのだと思う。前日からの下準備、手間賃を考えると、一人当たり3000円（旅行会社手数料を除いて）は最低かかるのではないかと。
- ・だが、有料のオプションとなった場合、参加者が出せる金額は2000円台だと思う。
- ・渋川さんのように会津伝統食について話しができる人を「カリスマ」として認定し、『カリスマによるレクチャーおよび体験』という形をとれば、付加価値、金額ともアップできるのではないかと。

【新酒の試飲】 まあまあ良い

- ・こだわりを持った蔵元ということはよくわかった。
- ・ただ、こういう蔵元は、他の各地にいくらでもあるため、「会津らしさ」まで感じさせるのはもう一工夫必要かもしれない。
- ・ふだん、見学させていない蔵元さんが今回、特別に見学をさせていただいたということで、受け入れ側もご苦労が多かったと思う。
- ・試飲をツアーに本格的に組み込むのであれば、参加者によるコップの回し飲みはできればしないほうが良いと思う。

【会津の素材を用いた料理各種】 良い

- ・「良い」に印をしたのは、渋川さんのレクチャーを含んでの評価である。
- ・料理だけ出されて食べた場合、「まあまあ良い」ぐらいだと思う。
- ・みがきニシンを使った料理、こづゆ以外は、とりわけ「会津らしい」と感じるものがなかったからかもしれない。
- ・やはり、カリスマのレクチャーを加えた上で料理を味わうというコースにしたほうが、参加者にとっては印象深いのではないだろうか？

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

- ・なんととっても満田屋の味噌田楽がよかった。会津らしさも感じた。
- ・豆腐、もちも自家製、竹串も自家製という点に、こだわりを強く感じた。また「じゅうねん味噌」「山椒味噌」もめったに食べられないもので、かつおいしかった。
- ・囲炉裏の火で焼いてくださったお店の人から、「『しんごろう』（ご飯をつぶしたものを串に挿したものの。五平餅に似ている）は各家によって形が違う。その家のばっちゃんの形を代々受け継いでいく…」などという話も聞いて、ホロリと来た。
- ・夕食を食べたAC倶楽部もよかった。会津らしさこそなかったが、契約農家の新鮮野菜をタップリ使ったイタリア料理は感動ものだった。若い人を狙った企画であれば、こうしたレストランもセレクトできるようにした方が受け入れられやすいのではないかと。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

提案したい企画：「男子厨房に入る。会津伝統料理体験と歴史散策」

- ・ 主なターゲット層：団塊の世代の男性および夫婦
- ・ 企画の主な主旨：第二の人生をはじめようとしている団塊世代をターゲットにしたツアー。彼らよりひと世代前は「濡れ雑巾」と揶揄されたが、彼らを反面教師にしている団塊世代は定年後をアクティブに生きようとしている。
そうした年代に向けて、会津伝統料理のレクチャーを実施するとともに、料理体験をしてもらうのをメインにしてツアーを組む。
- ・ この年代の人には金銭的な余裕がある人も多い。したがって、お手軽な「食べ歩き」よりは、漆塗りの体験など高級感のある施設をめぐるほうが参加者にとっても、受け入れ側にとってもメリットがあるのではないか？
- ・ 男性なら、会津の歴史にも興味を持っている人も多いと思われるので、白虎隊ゆかりの地を回る観光もセットにする。
どのような情報発信が効果的か？
- ・ サライ、おとなのOFF、DANCHUなど趣味を多くもつ男性に購読者が多い雑誌などで紹介する。JR東日本のトランヴェール(?)もいいと思う。
- ・ 会津料理を前面に出すより、団塊世代のレジャーの過ごし方にスポットをあててはどうか？
旅行商品化するに際し、課題は？
- ・ 今回、モニターとして回った店で「主にどんなお客さんが来られますか？」と質問すると決まって、五月の連休に来る家族連れ、修学旅行生という答えがかえってきた。そのせいか、個人で来る大人がふらっと立ち寄って、満足できそうなお土産屋が少なかった(高級な漆器の店と、手軽なお土産屋の店は多かったが、中間ラインの店が少なかった)。もしそういった店舗があるのなら、ガイドブックに加えたほうがいい。

2. 井上 理江氏 (フリーライター)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。

それぞれ、印象はいかがでしたか?当てはまるものに をおつけ下さい。

「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか?また逆に、「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか?簡単にお答え下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
13:15-14:00	とうふ茶屋清水庵	飲食	とうふごっつお膳	はいから	まあまあ 良い	
14:20-14:50	鶴ヶ城	見学		徒歩	良い	
15:00-15:15	会津葵	購買	会津葵5ヶ入り、たんぼぼティー	タクシー	ふつう	店構えはレトロでとても雰囲気がある。でも銘菓とされる会津葵そのものは正直「どこが...?」と首を傾げてしまった。カステラがなんかパサパサしていて、特徴がない。箱や包装の仰々しさとのギャップが大きい。「南蛮文化との出会い」というコンセプトはよいし、そられるのに、お菓子の味に魅力がないのは残念。
15:30-16:10	末廣酒造・Cafe 杏	飲食・購買・ 見学	大吟醸シフォンケーキ、大吟醸酒「嘉永蔵」720ml、お風呂のお酒「湯々美滴」	徒歩	良い	30分ごとに見学を行っていて、行けば一人でも案内してくれるのが嬉しい(酒蔵は要予約とか、まとまった人数でないと...というところも多い)。ショップも見やすく、併設カフェも酒蔵ならではのユニークなメニューが魅力的。
16:15-16:30	満田屋	飲食	さといも田楽、とうふ生揚田楽	徒歩	良い	観光の合間に気軽に入れて、郷土の味を堪能できる。田楽がおいしく、価格も飲み物含め手頃。会津若松らしい雰囲気を味わえる。
16:40-16:50	山田木綿織元	購買	リーフ型コースター、ティッシュケース	徒歩	良い	この店が、というより、会津もめんはとても魅力的だと思った。若い女性にも好まれるレトロでポップな色づかいだと思う。自分が勉強不足だったのかも知れないが、もっとPRできそう。
17:00-17:15	山田だんご店	購買	笹だんご	徒歩	ふつう	
18:00-18:15	小澤ろうそく店	見学		ホテルより タクシー	ふつう	こちらも店構えは風情があるのだが、肝心の絵ろうそくの花の絵に風情がないと思った。手描きなのだろうが、繊細さや可愛らしさに欠ける。期待していたのがっかり。多少高くてもクオリティが高いと売れると思うのだが...
18:30-19:00	若松食堂	飲食	ソースかつ丼		良い	ソースかつ丼の元祖ということで、素朴で、でも新鮮な食管でおいしかった。大衆食堂らしい外観も味わい深く、お店のおじさんも味が良かった。

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

- ・自分のコースの主旨として、「街歩きを楽しみながら、身近で手軽な食を楽しむ」というのがあった。会津葵本店に行きたかったのが鶴ヶ城をくみこんだが、七日町あたりはとても風情があり、街歩きをゆっくり楽しめる場所なので、城は割愛して、七日町に焦点をあててコースをつくってもよかったと思う。その場合は太郎焼も候補にぜひ入れたい。今回行けなかったが、クリーム入りは遠方の人にも人気とタクシー運転手から聞いた。
- ・「山田だんご」の笹だんごは、ネットで絶賛する声をいくつか見た。夕方買ってホテルで一つ食べてみたが、すでにかたく、さほど特別には思えなかった。もしかしたら熱を加えたほうがいいのかもしれないが。その時にやわらかくおいしいものを期待していたので、町歩きの途中の買い食いには向かないかなと思った。帰宅後にゆでて食べたが、特に感動はなかった。
- ・「清水庵」はお酒の仕込み水をつかって目の前で炊き上げるミルククィーンはまさに絶品だった。「青ばとのおから」もとてもおいしかった。郷土色を味わえた。地産地消でとてもよい。1,000円とは思えないほどの品揃えもコストパフォーマンスが高く満足。この街並み、そして水処、米処というイメージに、とうふ料理はぴったりで女性に人気が出ると思う。それだけにすごく残念だったのが、湯どうふや冷奴など、豆腐そのものを味わう一品がランチメニューになかったこと。揚げ出し、ハンバーグ、味噌漬といずれも手を加えたものだったが、京都のように「湯どうふ定食」みたいなものがあるといいと思う。多分50~60代の女性だと、「ごっつお膳」は量が多いと思うので…。それと、この店の豆腐はこだわってつくっているいろいろな店から仕入れているそうだが、メニューに豆腐店の紹介を入れるなど生産者の情報を提供すると、作り手をより身近に感じられ、客も喜ぶと思う。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか？あてはまるものにお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 良い

自分で手を動かすことで、郷土料理を身近に感じられるとてもよい体験だった。作業をする前に、発行度合の異なる完成品を食べ比べるのも、いいアイデアだと思う。澁川さんがおっしゃっていたように、帰宅してからも会津を思い出すことができ、「待つ」楽しみもある。ただ、実際に観光客向けに行う場合は、今回の半分の量でいいかも。ほかにもいろいろお土産を買いだそうし、重しが入るため結構重いので。

【新酒の試飲】 良い

蔵元の雰囲気がとてもよく、お酒もおいしかった。杜氏の方も社長もキャラクターに味があり、お酒づくりへの誠実な姿勢が感じられ、それがお酒のおいしさを一層増した。普段は観光客を受け入れていないということだが、とても貴重な体験をさせてもらったと思う。

【会津の素材を用いた料理各種】 まあまあ良い

- ・素朴でどれもおいしかったが、会津ならではの点からいうと、特色がいまひとつ薄く、わかりにくいかなと。この土地でなくても食べられそうと思ったものもいくつかあった。一品一品がどうというより、今回のプuffスタイルのように集合体として、ある程度まとめて並べることで魅力が出るのかもしれない。おいしかったのは棒ダラの甘露煮、車麩の揚げ焼き、鮭のじゅうねん揚げ、里芋の揚げまんじゅう。黒豆のたんごだんご。
- ・一番特徴があって印象的だったのは「にしん味噌」。会津らしさというか、郷土の味を感じた。栃木の湯西川温泉では、しゃもじに味噌を塗っていろいろで焼いて食べる落人料理なるものがあるが、そのアレンジで木しゃもじに塗って、こんがりこがして食べる、なんてのもいいのではないだろうか。
- ・柚子胡椒を使った桜肉の炒め物が出たが、肝心の柚子の香りがほとんど感じられなかったのが残念。
- ・会津地鶏はしっかりした歯応えがあるせいか、唐揚げやハーブ焼きなど今回出された料理の形態だと、冷めているせいもあるのだろうが、かたくなり、持ち味が生かされていないように思った。スープや鶏鍋などの方が向いているのかもしれない。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

- ・とにかくユニークな食材がいろいろあるのが良いと思った。じゅうねん、山椒の葉、青ばとなどは土地の個性が感じられる面白い素材だと思う。清水庵で食べた炊き立てのミルクケーキのおいしさは忘れられない。今回は食べられなかったが、南郷のトマトも注目されているし、会津はゆず産地の最北端であること、黒米生産もかなり力を入れていること、豆腐もたくさんつくられていることなども知ることができてよかったと思う。
- ・最も会津らしさを感じたのは、街巡りの合間に満田屋に立ち寄り、カウンターで田楽をつまんだ時。味噌も素材もとてもおいしかったし、雰囲気もその土地らしさを感じた。あとは七日町を歩いている時。末廣酒造の喫茶室もよかった。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

- ・「食」をテーマにした旅行商品を企画するという観点から言えば、今あるものだけでは正直、弱いように思う。地元の食材はほかにはないユニークなもの、個性的なものがいろいろあるので、それらが素材が集まる場所として会津をアピールしつつ、新しい創作料理を開発するなど、食材そのものの魅力の掘り起こしが必要では。郷土料理に固執する必要はなくイタリアンやフレンチでもいい。南蛮文化到来の街というイメージも食の魅力の掘り起こす上で、役に立つと思う。それぞれの食材についての澁川さんの説明がとても興味深く聞けたので、そうした内容をかんたんにまとめた食のガイドブックを作るのもいいと思う。
- ・私も行ったことがあるが、山形県の庄内も食材が豊富で、食を観光の一つの目玉としており、それが成功しているように思う。確か、「ブルータス」で日本のトスカーナ、みたいな表現もされていたような・・・(違ってたらすみません)。会津と共通する部分もあると思うので、参考になるのでは。
- ・「小昼」というコンセプトはとてもいい。会津はのんびり街歩きが楽しめる場所なので、観光しながらちょっとずつ食べ歩くというスタイルは、若い女性にも熟年女性にも人気が出ると思う。ただ、「小昼」を体験できる肝心の場所がいまひとつ少なかったのは残念。「小づゆ」などは、散策の間に小腹を満たすのにちょうどよく、特に冬から春は町歩きで冷えた身体を温める効果もある。満田屋の田楽のような感じで、手軽に食べられる店があってもいいのでは。
- ・会津は漆器や本郷焼きなど、食に関する小物が充実。会津もめんもランチオンマットやコースターなど、食卓回りの小物として活用できる。「小昼を楽しみながら、食に関する小物を見て歩く」という切り口もよいのでは。モデルコースやウォーキングマップをきっちり作っておけば、ツアーバスで連れてきて、あとは時間まで自由に散策を、という形にできる。
- ・「ごっつお」という呼び名もいい。京都のおばんざいのような感覚で、土地の個性が感じられるし説明を聞いたらすんなり理解できる。清水庵ではランチに「ごっつお膳」と名付けていたが、ごっつおブッフェとか、もっとこの言葉を観光客に浸透させることで、会津の個性を出せるのでは。
- ・「食」には直接関係ないが、東山温泉は街から近いので、町歩きと組み合わせた日帰り湯スポットとしてもっと活用できるのでは。しかし、昼の間はハイカラさんが通過してしまうので、現状では難しい(私は実際、それで東山をコースにいれるのをあきらめた)。日帰り湯の需要を掘り起こすなら、昼間も停車するようにした方がいいと思う。
- ・予算などの問題もあると思うが、ハイカラさんは逆ルートもあると、より動きやすくなるのでは。

3. 北地 祐幸 (立教大学)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。

それぞれ、印象はいかがでしたか?当てはまるものに おつけ下さい。

「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか?また逆に、「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか?簡単にお答え下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
12:30-13:30	満田屋	飲食	田楽コース	徒歩	まあまあ良い	田楽(特に豆腐田楽)が美味。
13:45-14:10	福西漆器店	見学		徒歩	悪い	店員が(店主)無愛想(ただし建物は良かった)
14:20-14:40	鈴木屋利兵衛	購買	会津泥人形	~タクシー	まあまあ良い	江戸-明治に改築を重ねた建物もさることながら店員の方が親切であった。
15:40	さざえ堂	見学		徒歩	良い	観光施設としておもしろい。受付の方も親近感がありよかった。
15:40-16:30	白虎隊十九士の墓	見学		徒歩	良い	
16:30-16:31	会津とらぞう	閉店		徒歩	悪い	PM4:30で閉店。観光客が少ない時期とあっていたしかたないか。
16:40-16:41	がぶりガーデン本舗	閉店		タクシー	悪い	閉店:もし開店していたとしても観光客目当てのレベルの低い店だったと思う。
16:50-17:30	瀧の湯	温泉	温泉	はいから	ふつう	ごく一般的な大衆旅館なので非のつけどころはないが、宿泊客と日帰り客へのサービスを差別化しているのが少しがっかり。(宿泊客には「ところてん」or「ヨーグルト」とビールコップ1杯をサービスしていた。
14:45-15:20	~の間カフェスイングスクエア	飲食	コーヒー		ふつう	

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

- ・今回の行程で市街地においては「満田屋」のみ、その他飯盛山地区周辺をまわったが、飯盛山のような主たる観光施設周辺の食はクオリティが低い。おそらくこれはどこの観光地でも同じ事が言えるのではないだろうか。
- ・「満田屋」は田楽料理という意味では良いが、コースとなると前菜や汁物などを付加したものにしたい方が良く思う。
- ・PM3:00に「カフェスイングスクエア」でコーヒーだけを飲んだが、行程としては甘味処などをリサーチしておくべきだった。(これは私のプランミスです)
- ・スイングスクエアは大正ロマンを売りにした看板を出しているにもかかわらず、実は「古き良きアメリカ」風でコンセプトにずれが見られる。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか?あてはまるものに お付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 良い

海の幸が手に入りにくい山間部で、日持ちのする乾物として運ばれたニシンが貴重な海の食材として食べ続けられている点、今と昔では漬け汁が異なるというストーリーがとても面白いと思った。

先日、自ら漬けたニシンを食してみたが（7日漬け、まだ漬けは白濁していない）おどろくほどおいしく、澁川さんのおっしゃわれた通り、清水庵のみならず、会津全体の情景が鮮明によみがえりました。

意見交換会でも出ていたが、商品として出す場合、説明つきでいくらで提供できるかが鍵になるであろう。材料費込みで、一人2000円～2500円ならば私は参加する。「ニシン鉢」の廉価版での提供も一瞬良いかと思ったが、持ち帰る事を考えればタッパが一番合理的だったと思う。

今の所、漬けたままと炙りで食しているが、なにか他の調理法も考案してみたい。

【新酒の試飲】 良い

味、蔵元の雰囲気ともに良かった。個人的にはドライな味を好むが、「京の華」は、そのドライな酒の中でも最も旨いものだったと思う。

酒に関してはほとんど素人だったので、酒造りの行程や、吟醸や大吟醸、醸造酒等、基本的な事が体験的に理解できて面白かった。

今回は地元自治体のご案内で蔵元を見学できたが、一般客の観光ルートに加えてしまうとどういう見せ方になるのだろうか。観光施設として整備すると、かなりの人が訪れる事になると思われるが、辰泉酒造が観光客を受け入れつつ、酒の味も守れるかが難しい所だ。ある意味、地元通やかなりの会津リピータークラスしか知らない場所にしておくのも手かもしれない。先に書いたとおり、酒の基本を知れるだけでも面白かったので、そういう場所を別に整備するのも良い。

「京の華」は、米と水がその味の決め手となるが、できれば米や水をそのまま食してみたいと思った。米・水 吟醸 大吟醸（場合によっては本醸造）という行程で味わえると良いのではないか。

店舗に併設していた立ち飲み屋の雰囲気もさる事ながら、地元の人の憩いの場となっていた事で、普段の会津若松に触れた気分になった。ニシンは、もしかすると清水庵で食さずに、辰泉まで我慢して立ち飲み所で食すようにすれば面白かったかもしれない。

【会津の素材を用いた料理各種】 まあまあ良い

いろいろな食材を澁川さんの食事と共に体験する事ができて楽しかった。まさに、目と耳と舌で会津の食事を体感できたと言える。（個人的には説明部分をプリントか冊子でほしかったが・・・）

一方で説明なしにあの料理を目にし、舌で味わったとしたら、いささかパンチ力に欠ける気もする。たしかに粒ぞろいな料理ではあるが、調理法がオーソドックスで多くの地方で食べる事のできる郷土料理（田舎料理）と、大きな違いはないのではないだろうか。郷土料理を郷土料理として売るのではなく、現代風にアレンジしてみたり、澁川さんの発売している黒うどんのような話題性にとんだ工夫がほしい所である。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

「ミルククイーン」あるいは「京の華」を代表とする米とおいしい水こそが、会津の素材であると感じた。いずれもどこにでもある、しかも現代人の舌ではなかなか差違を見分けられないが、食における最も根幹的な食材であり、素人から通までうならず事のできる食材である。

普通に炊いた米もしかり、米と水で作った酒もしかり、お菓子やコーヒー、紅茶、米菓子、米料理、麺類等、アイデアを絞って米と水を素材に商品作りをしていけば良いのではないだろうか。

山間部にある為か、今回のツアーにおける会津若松の食は、田楽やニシンの山椒漬のように加工食品のイメージが強い。これは郷土色が出ているという意味では良いと言えるが、一方で洗練されたイメージからはかけ離れる。おそらく会津の食事にも美的にすぐれたものがあるだろうが、いま一つそのイメージが伝わってこなかった気がしている。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

今回會津で訪問した場所を元に私なりの商品を提案します。

「會津の華！米と水をめぐる會津ミルキーウェイ！」
清水庵で良質な水でつくられた豆腐を食べたあと、ニシンの山椒漬体験
(會津塗りの箸置きをおみやげに・・・)

辰泉酒造を筆頭にする地元酒造会社の蔵見学(一杯飲んでではじめてニシンを食す)

飯盛山見学

會津の水で入れたコーヒーと米菓子を出す雰囲気の良い喫茶店で休憩
(鳥玄でだされていた手ぬぐいや、會津木綿を利用したコースターなど・・・)

東山温泉で疲れを癒す。食事も伝統的なものからモダンなものまで取り入れる方が良い。
(気の利いたデザインの温泉手ぬぐいなど・・・)

會津で印象に残った食材である「米」と「水」に的を絞って観光コースにしてみた。

會津の郷土料理は、“とり”“ごま”“酒”“保存食”等、食材や調理方が多岐にわたるが、逆に會津の食のイメージを不透明にしている気がしました。ここでは「米」「水」という食の根幹に関わる部分をメインテーマとして売り出し(情報発信)、個々の訪問先では、會津伝来の郷土料理で肉付けし、徐々に伝統とモダンを融合させた創作料理へと昇華させていく、つまり「米」と「水」あつての會津料理であり、會津料理を「米」と「水」を際立たせる為の脇役に添えています。

各訪問先では、會津塗りの箸置き、手ぬぐいやコースターなどちょっとしたお土産を持ち帰れるようにします。ニシンの山椒漬けが漬けあがる1週間後に再び會津若松へ行った事を思い出すように、日常に使えるようなちょっとしたモノをお土産にする事によって、味の記憶のみならず、モノの記憶で會津若松を印象づける事ができるのではないのでしょうか。地道ではありますが、事あるごとに會津若松を思い出す事ができれば、リピーターの獲得、さらには口コミで新規の顧客開拓につながると思われます。

最後に、「水」と「米」というテーマを二つに絞った事は、観光教育の立場からもポイントになると思います。タクシーの運転手、喫茶店の店主、商店主、いずれも地元の見所をはっきりと示す事ができず、内心では「おもしろみのない廃れゆく會津若松」を少し後ろめたい感覚で客観視している印象を受けました。確かに中心商店街は寂れていますし、古い土蔵作りの建物と店舗内容(使われ方)のイメージが乖離している事によるフェイク感など、観光地としてマイナスのポイントはいくつでも言うことができます。しかし、現状の郊外化や高齢化による人材不足を目の当たりにしてみると一朝一夕に解決できるものでもありません。マイナスポイントの改善は長期的なスパンで捕らえる事にして、今やれる事は、目の前の観光資源(素材)を訪問者にどう楽しんでもらうかという事ではないのでしょうか。それには、まず地元の良さを発見し、それをみんなで共有する事によって、地元を愛し、地元を誇れるようになる事が第一歩だと考えます。きっかけは色々あるでしょうが、例えば「米」と「水」を題材とし、芋づる式に會津の良さを発見していくような勉強会を企画すれば、みんなが誇れる會津の第一歩になるかと思われます。

4. 草薮 洋平氏 ((有)メディアスプライス)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。

それぞれ、印象はいかがでしたか? 当てはまるものに おつけ下さい。

「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか? また逆に、「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか? 簡単にお答え下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
12:30-13:30	満田屋	飲食	コース1,050円、なす・しょうが・みょうがのみそ漬	徒歩	良い	食べ物がうまい、かつ会津の郷土料理を食べさせてくれるので旅情があって良い。
13:45-14:10	福西漆器店	見学		徒歩	まあまあ良い	建物は良いが土産物屋的な気配にガッカリ…。建物の造りには見る価値が充分にあるが見学だけだと後ろ髪を引かれる感じがある(鈴木屋さんは接客は良い!)
14:20-14:40	鈴木屋利兵衛	購買・見学	会津どろ人形210円×2	徒歩	まあまあ良い	
14:45-15:20	CAFEスイングスクエア	飲食	コーヒー	タクシー	ふつう	大正ロマンのカフェということで入ったらアメリカンな店で土産はアジアンだった。またコーヒーのクリームが腐っていた。
15:40-16:30	飯盛山(太夫桜、さざえ堂、白虎)	見学		徒歩	良い	さざえ堂に感動し、白虎隊の精神に涙…。
16:30-16:31	会津とらぞう(閉店)	その他		徒歩	悪い?	とらぞうは閉店していた。飯盛山自体が雪のため一帯の店がクローズしていた。前もって情報が欲しかった。
16:40-16:41	がぶりガーデン本舗(閉店)	その他		タクシー	悪い?	がぶりガーデンは1月-2月中はクローズ。
16:50-17:30	瀧の湯	その他(温泉)	入浴1,000円	はいから	まあまあ良い	
17:37-17:50	会津若松駅	その他(間違えて)		バス	良い	「はいからバス」の運転手がとても親切丁寧でした。でもアナウンス以外にも「飯盛山は行っても大変」とか「このバスは終点までいかない」とか教えて頂きたかった。
18:00-18:10	ホテルニューパレス				ふつう	

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

- * 雪と空っ風のため、コース自体が厳しいものだった(例えば飯盛山には人が誰もいなかった)。しかし逆に飯盛山を見学したことで会津を非常に楽しめた。(しかし飯盛山が閑散としており、情報が先に欲しかった)
- * 「食」=「会津」というイメージは正直ない。しかし今日夜「もっきり」「とりげん」に行ってイメージがついた。
- * タクシーの運転手に「美味しい店はないか?」と尋ねても「あまりないですよ」とつれない。また東山温泉は本物ではないという話を聞かされた。非常にナエる。観光にきた人はがっかりするのでは。
- * 食について。「満田屋」=コースにバリエーションが欲しい。また夜に開けても良いのでは(お酒もあるんで)。竹をカットするのは客の前でやるべき。厨房でやるにはもったいないパフォーマンスだ。
- * 例えばスイングカフェのようにコースからはずれると非常にボロの出る店が多い。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか? あてはまるものに お付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】

- * 作ることによって、「ニシンの山椒漬け」がどのような経緯で作られているのか、会津の人にとってどのようなものなのかが分かって良かった。簡単に作ることによって、さらにタッパーというものによって持ち帰れるのもあって、非常に良い企画である。澁川氏が話していたように「会津のことを旅先から戻っても思い出せる」もので、僕はいつ白濁するのかと、どきどきしてタッパーをのぞいている。子供でもできるしお土産にもなるし、会津の料理教室は良いアイデアだ。
- * 最初に食べ比べをしたのも良かった。過去（長く漬けたお年寄りがこれが山椒漬けというもの）と現代（軽く漬けたスーパーの市販のもの）という比較は面白い。「ああ、会津の古いものを残して欲しいものだ」と僕は知らないうちに自然と思ってしまうだろう。
- * 更に＋ するとすれば、タッパーの容器ではない、お土産として購入したように見える容器を作り（街の陶芸家と組み、¥1000ほどで セット販売させて組み）持ち帰らせるのもアリだ。
- * よって 1/軽いもの、2/手軽なもの、3/日数をかけて変化が現れるもの、4/日持ちするもの、5/¥1000程度のもので企画をねれば、一般の旅行者に楽しんで頂けると思う。

【新酒の試飲】

- * 辰泉酒造が素晴らしい酒蔵だったので感動してしまった。本当に美味しいお酒を創っていることを知ることができた。これが他店の場合は分からないが、辰泉酒造のような酒蔵を訪ねられるのは光栄ともいえるだろう。社長も杜氏も言説に心があり、仕事に一本気で、浮ついた言葉がないのも魅力的であった。素晴らしい日本の伝統的な職人さんを有している会津は素晴らしい所だと感嘆してしまう。
- * そうした意味で、食に興味を持っている人は良いが、一般の観光客に良いかどうかは言及できない（本当に良いものは、人がたかるとあっという間に駄目になってしまうからだ）。観光には利用しない方が良い。裏メニュー的な場所として特筆すべき。
- * 隣の酒店で日本酒「京の華」500ml1本、酒粕2つを購入。酒粕などもっと商品として販売できる筈。カウンター一杯飲み屋みたいなどころでもツアー客が飲めるととても楽しい。
- * 説明前に日本酒の工程表があるとお酒のことを知らない人にも分かりやすい。
- * 個人的には観光の表舞台に出ない方がよい。いまのまま良い顧客のみと付き合い、良いお酒を作り続けて欲しい。観光的な酒蔵が渋川問屋の近くにあったが（女性杜氏がいたところ）あそこなど無難であろう。

【会津の素材を用いた料理各種】

- * 美味しい。素朴な味付けも良い。「会津」＝「食」のイメージがなかっただけに、まっすぐにつながっていく感じがする。
- * しかし各料理のインパクトは薄い。素材扁重で「自然」「健康」といったイメージは分かるのだが、高いお金を出してとなると観光客が二の足を踏むだろう（郷土料理というのは不味いと都会の人はダメされてきて思っている...）。よって料理自体は変える必要はないが、満田屋のように「囲炉裏の火であぶる」などの何らかのパフォーマンスが必要ではないか。
- * カラアゲやコロケ（美味しかったが）なんかは、よく意味が分からない。「地元のものを使った」ということだろうが空回りしている。
- * 各料理に詳細が欲しい。澁川さんの説明は素晴らしいが、各料理にもっと深い説明が欲しい、というか口答で喋るのは不可能。特製のメニュー表を徹底させるべき。地鶏といってもどこの誰がどういう風に育てて...までのメニューや歴史的な背景、小話があっても良い。
- * とはいえ個人的に美味しかったものはハーフチキン、田舎ころっけ、ごはん、餅米シューマイ、おからの卵偽焼き？など...、というのが僕の味覚的にも残念だ。小づゆなども美味しいが、味わってみるのが旅してる気分になれる程度であった。つまり絶賛ではない。
- * 郷土料理のなかからメイン・イメージを作れるものを会津の筆頭とし、料理教室やコンテストなどイベントを盛り込んでイメージ作りをするのが良いだろう。いまの「幕の内」的な会津の食のイメージでは散逸して印象に残りにくいのではないか。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

「満田屋」もお土産も買えて良かったが、9日の夜に会津市役所の方々に連れて行って頂いた「鳥玄」料理に抜かりがない。会津の名店ともいえる落ち着いた雰囲気と素晴らしい料理が待っている。会津の塗りもお見事。観光客相手がガヤガヤくるには相応しくないが、少人数であれば最高だろう。城跡の後ろの隠れ家的な気配も会津らしく良かった。食とは関係ないが観光としては飯盛山が良かった。静かで他に人がいないのが良い。しかし観光地としてはFAXで送るものにある通り大きな問題あり。冬場の観光に向けても改革が必要だろう。また「鈴木屋利兵衛」に入って「起きあがり小坊師」を見たときに、子供のときにここに来て、起きあがり小坊師を母に買ってもらったことを思い出した。その話をすると、鈴木屋の方が親切に喜んでくれて嬉しかった。あれは1986年ぐらいの頃で、僕は「起きあがり小坊師」と「白虎隊の笛」（白虎隊の物語が笛に書かれた横笛）を買ってもらって大事に持っていた記憶があったのだ（ちなみに笛は兄を叩いて一年後ポッキリ折れた）。家に帰って母にいうと、なんと満田屋にも行ったというのでびっくりした。部屋の本棚に置かれている古ぼけた「起きあがり小坊師」と新たに買ってきた奴を並べてみた。名無しの大切な思い出が会津と分かっただけでも、会津に行けてしみじみ良かったと思えた。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

1：会津の味は水にあり！！ 名水ぐるりコース

満田屋（豆腐田楽を食べる） 酒蔵（試飲等） 飯盛山（白虎隊の水） 清水庵（とうふ料理、ごはんなど） 東山温泉等（温泉）

[会津の素材を用いた料理各種]に書いたことから派生して、では一体会津で何をメインに打ち出すかといえば、水である。料理が美味しいというより水のすばらしさを訴えるべきなのだ。いろいろな水を試飲して、会津の水がどうして美味しいかを討論しても良い。「美味しい水の国・会津」のイメージを焼き付けさせるに十分なコンテンツをもっていると思う。問題は会津の人が水の認識が低いこと。例えば飯盛山の白虎隊の水は飲めるものを用意すべき、「白虎隊がここでノドの乾きを潤した」とコメントがあるのに飲めないとは...、使い切っていないコンテンツの一つだろう。下の飲食店でも売りにすべき要素ではないか？

2：移民少女おけい巡り

おけいにあしらった「カンブ家の本格アメリカ料理」を出す店（会津の地物で）

現代文学の流れとして坪内祐三の台頭によって横田順弥など「明治」研究者が注目を集めている。そんな横田順弥が『明治不可思議堂』でも記載しているのが「移民少女おけい」の話だ。会津の人におけいの話をする、知っているのが不思議そうな顔をするが、ある程度本を読んでいる人は注目している明治の逸話が「おけい」である。そのため、今回僕は時間があれば一番行きたかったのが「おけいの墓」であった（それがアメリカの墓の精巧なレプリカだとしても）。また、おけいの話は非常に涙ぐましく、かつての会津の苦境を知ってもらうためにも良いコンテンツだと思われる。もっと会津の人はおけいのことを知り、資料館とか設けるべきではないか？ またそれに類してアメリカのコロニー建設時の食べ物を知ってもらう飲食店などを設けるのはいかがだろうか？ アメリカ料理店が会津にあるのは正当である。

<http://www.amazon.co.jp/exec/obidos/ASIN/4480033742/503-6839656-0673538>

<http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/j/rekishi/jinbutsu/jin20.htm>

また戻ってきて『現代文壇人国記』を読んでいたら作家・横光利一は東山温泉の生まれとあったので驚いた。

これもコンテンツとしては充分使える。碑があっても良いくらいだ（会津にいても横光のことはどこにも情報が載っていなかった）。

僕の直感だが、会津の人は文学には疎い、というか「そんなもので人がくるわけがない」とすら思っている。文学の力を甘く見ない方が良くと思う。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/横光利一>

情報発信：雑誌、テレビが適当。だが失礼かもしれないが。会津の多くの人がまったく分かっていないのがデザインセンスというものだろう。

頂いた建築巡りの冊子など内容は良いが、デザインがひどすぎる。また文学巡り本や、京都、奈良について日本で3番目に神社・仏閣の多いという会津ならではの仏閣巡り本などを市販でも販売できるくらいのクールなデザインで提供すべきだ。さすれば若い奴も飛んでくる。今回まわってインプットとアウトプットのズレのひどさが会津は目立った（例えば福西など建築物は良いのに中は単なるお土産物屋、CAFE スイング～は大正口マンを歌っているのに中はアメリカン、東山温泉はひなびていれば良いのに近代的な東京にもありそうなキッチュホテル...）。それは失礼な言い方だが、単に経営者にセンスがないのだ。少なくともメニューや刊行物、内装はものの価値を知る東京の先端のデザイナーを使うべき。

課題：観光の重要な課題は「残す」ことであると僕は考えているし、信じている。幸い会津は良い建物が古きまま残っている、また会津の郷土料理も伝えることが出来る。今後も「残す」ことを課題に、会津の歴史や風土を語り、魅力を伝えていくのが最重要の課題だと思う。その際、多くの人が訪れれば「残す」ものが簡単に壊れていくということに注意しなければならない。営利目的に走ったトタンに、良いものは駄目になってしまうだろう。そうした意味で消費されても大丈夫なもの（-ex 福西、鈴木利兵衛、満田屋...） 駄目なもの（-ex 辰泉酒造、鳥玄...）の区域を、会津の人は明確に線引きした上で観光を考えなければならない。もし過ってしまえば、今後数十年で会津の観光客は激減してしまうだろう。

5. 小池 利佳氏 (赤煉瓦ネットワーク事務局)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。

それぞれ、印象はいかがでしたか?当てはまるものに をおつけ下さい。

「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか?また逆に、「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか?簡単にお答え下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購入した品物	移動手段	印象	理由
11:45-12:05	七日町駅カフェ	購買	書籍	徒歩	まあまあ良い	
13:30-14:10	大阪屋伊兵衛	飲食	昼食(蕎麦)	はいからさん	ふつう	蕎麦の味は普通に美味しかったが、蔵を使った店内は普通の蕎麦屋の店というギャップに少しがっかりした。店内のあちこちに雑誌の切り抜きや張り紙があるのも美しくない。戊辰戦争時の土佐藩士の落書きは、貼紙で見せずに、店の人が勘定の時にでも簡単に説明すれば客とのコミュニケーションツールにもなる。
14:45-15:45	御薬園	購買・見学	園内見学、薬草茶を飲む、買い物	路線バス、徒歩	良い	落ち着いた佇まいときれいに手入れされている庭園は、冬に見ても楽しめる。種類が多い薬草は、雪に埋もれていたのに、夏にもう一度来てみたい。この庭園なら外国人観光客も喜ぶと思う。薬草茶のサービスは、土産物売り場の片隅でなく、雰囲気良く出してほしい。土産物のスペースを減らしても良いのでは?
16:15-16:30	太郎焼	飲食	太郎焼購入	徒歩	良い	素朴な味わいで美味しい。まち歩きのお供に最適なおやつだと思う。「太郎焼き」の由来を包み紙に印刷したり、可愛いパッケージやロゴ、マークを入れて売ったらもっと楽しめそう。太郎焼きの皮も好きなので、何も入っていないフワフワの太郎焼きも食べたい。夏は、冷ました皮にアイスを挟んでも美味しそう。
16:30-17:15	末廣酒造の蔵	飲食	紅茶+酒カステラ	徒歩	ふつう	蔵の見学の最終回に間に合うように着いたのだが「もう、明かりを消しに行ったけど…」と言われ、見る気が失せた。来場者が少ない冬季の公開時間は15:00頃までにするか、夏季のみ公開など見せ方を考えるべき。蔵の喫茶店を出しているケーキ類や建物は良いのだが、サービスは全てきちんと改善してほしい。
17:30-18:00	鈴木屋利兵衛	購買	会津漆器を購入、おひな様の展示を見る	徒歩	良い	重厚な店構えに少しビビったが、入ってみると良かった。店の入り口近くにある低価格帯の商品をもう少し見やすく、きれいにディスプレイすると入りやすくなると思う。店の人の話や漆器の説明も判り易く、失われた技術を復活させた鉄錆絵の話に感動した!伝統的な商品にまつわるストーリーは購買意欲をそそる。
18:45-21:30	鳥玄	飲食	炭火焼きの料理と地酒	徒歩	良い	夜になると情緒が漂う一角に位置している店のある場所も不思議。どの料理も美味しく、黙々と働く職人さんの姿も良い。焼き鳥以外の料理も美味しく、さりげない説明や料理の出し方、ガラスに漆を塗った酒器も美しい。小さな手拭がお土産になったり、デザートも工夫されていて驚く。トイレに圧倒された。
21:45-22:45	ガス灯	飲食	飲酒	徒歩	ふつう	古い蔵を活用している店だが、飲み物や料理、内装などが建物と合っていないように感じる。店内の設えも無理に若者向けにする必要はないと思う。重厚な建物に適した、照明や調度品を選ばないと、建物の持つ雰囲気や路地のアプローチのある良さが出てこない。店のありかたのコンセプトから考えたほうが良い。
23:00-23:45	もっきり	飲食	飲酒		良い	

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

御薬園以降の後半は、時間的に余裕がなく、行きたい店や施設がなかなか見つけづらかったため、地図が必要であると感じた。施設の個別パンフやイラスト風の地図が掲載されている冊子、ソースカツどんマップはあるが、七日町と周辺部の正確な地図上に観光施設や郷土品店、飲食店がプロットされている地図を作成して欲しい。冊子のほうが歩きながら見やすい、と考えがちだが、観光客はその土地の地理を把握していない場合が多く、頁で区切られた冊子は街の全体が把握しづらい。小さく置いて持ち歩けるわかりやすい地図(桐生や倉敷などにはある)が必用であると感じた。

今回のツアーでは当初、うなぎの「えびや」に行く予定であったが、当日は休みのため他の店にした。観光地でもある会津若松の飲食店には、比較的「不定休」で営業している飲食店が多いことがわかった。定休日を定めてほしいが、それが無理なら飲食店が掲載されている情報媒体に「要・事前問い合わせ」などの記載が必要であろう。

蕎麦の大阪屋伊兵衛は、店舗が歴史ある建物である点をもう少し調度品や照明器具などに反映させて欲しいと感じた。店内でラジオが流れているのも、アプローチや外観から受ける印象とのギャップが大きい。小さい音量で、ジャズやクラシックが流れていても良いのではないかと思う。料理の盛り付けや店内に貼られたお品書きなど、和風で上品な見せ方をすることで、蕎麦に「古い蔵の店の落ち着いた空間の中で食べられる」という付加価値が付くと思う。

御薬園での薬草茶のサービスは、薬草園という施設のコンセプトにあっており、とても良いと思うが、土産物売りの片隅ではなく、もっときちんとしたスペースを設けてお茶を出して欲しいと感じた。現在は、土産物売り場と薬筆筍や御薬園で採集される種子などの資料展示、薬草茶のサービスが混在しているが、資料展示をもう少し美しく整理して、それを見ながら薬草茶を飲むようにしたほうが良いのではないかと思う。

太郎焼きは、まち歩きをしながら食べるおやつで美味しかったが、会津若松の「仕の掟」の中で「戸外で物を食べてはなりませぬ」と謡われており、そもそも物を食べながらまち歩きや都市観光をすること自体、地域的に好まれないのでは？と感じた。観光客は、太郎焼きの店内で食べなければいけないのか？そうであれば窮屈であり、今後、地域らしさのあるなおやつを売る店は、あまり期待できないのかも知れない。買い食いする店もまち歩きの楽しみなのだが。



末廣酒造・喫茶「杏」は、室内の設えなどは良かったが、店員が扉を閉めて喫茶室から出てしまうため、オーダーや勘定の時に困る点を改善してほしい。また、あのような空間が 18:00 で閉店になってしまうのは、残念である。せめて、観光シーズンは、20:00 頃まで時間を延長し、コーヒーや軽い飲酒が楽しめるようにしても良いと感じた。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか？あてはまるものに をお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 まあまあ良い

洪川さんの話はとても良かったが、色々なツアーに組み込まれている「体験」モノに共通する、どこまで客に手をかけさせるのか？が難しいと思う。今回は、既に出て上がっているタレに、切り身の魚を漬けるだけだったので、「体験」したという実感が薄い。身欠き鯉の山椒漬けは、前日の下準備があるそうだが、1泊のツアーであれば前日に身欠き鯉を糠の入った水に漬けるところから手をかけて、その後、洪川さんの話を聞きながら会津の食材を使った夕食を頂くことで、会津という地方の食材と料理だけでなく、その背景にある「美味しいものを食べるための手間」についても知る機会になると感じた。まちを歩いて地域の食べ物を食べることは、地域の食の知識を得た2日目でも良いと思う。

【新酒の試飲】 まあまあ良い

酒蔵の方々が丁寧に見せてくれて楽しめた。酒が醸成していく途中段階は興味深かったが、大勢で覗き込むことで、出来上がる酒に悪影響がないか少し心配になった。酒の試飲は、酒蔵内で飲めることも臨場感があって良いが、売店脇にある立ち飲みで飲んでみたかった。色々な酒蔵で蔵の見学～試飲をやっているが、立ち飲みで地元のおじさん達と朝から飲める所は、そう沢山ないと思うので、ぜひ実現してほしい。各地で見学受入の酒蔵は多いが、蔵や工場内をきれいにしすぎているように思える。辰泉酒蔵は、酒蔵本来の「酒を醸す場所」をきちんと見ることができて、とても良いと思う。今後、見学者受入れを積極的に行うなら、大勢の団体客を受入れずに、酒を楽しめる大人を少人数のグループで受入れるようにしたほうが、あの蔵の良さが失われないように感じた。酒は、勿論、美味しかった。



【会津の素材を用いた料理各種】 良い

種類が多いことに驚き、漆器がふんだんに使用されていることも新鮮だった。えごまや棒鱈などの食材や調理方法も東京では見ないもので、会津の食に対する興味がわく。卓上に一人用のご飯釜が用意され、目の前で旨い白飯が炊き上がるのを待ちながら酒が飲める、というシチュエーションは旅行のシアワセの1つだと思う。料理の種類が多いため、何度も料理を運ばなければいけない点は、料理の材料や種類、調理法などでまとめ、もう少し多くの種類を1度にサーブしても良いのではないかと思う。そうすることで料理に関する説明もしやすくなり、一層、落着いて「会津の食」を満喫できるものと思う。後半、時間がなく殆ど掻き込むように食べなければいけなかったことが非常に残念だった。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？



食材や調理方法の多様さと、会津の料理を頂いた蔵座敷の雰囲気が良かった。1日目の夜、飲みに行った「烏玄」という店で出す料理と酒が非常に美味しく、外観からは想像がつかない内部の、一種妖しさの漂う雰囲気がさらに料理を引き立てていることが印象的である。会津は、「夜」や「酒」を楽しむ大人の街だということが強く印象に残った。

「会津らしさ」という点では、歩きにくさや寒さなどマイナス要素の【雪】が、店の灯かりを幻想的に見せ、その灯かりの中に美味しい食べ物を出す店が潜んでいる【迷路のような路地空間】に強く心をひかれた。「会津らしさ」といっても、単純に食材や料理だけから感じるものではなく、料理を味わう空間やその空間までの道のりも「会津らしさ」を形作っている重要な要素だと思う。特に、重厚な雰囲気のある会津の蔵や古い建物の中で接する、食べ物や漆器、竹製品などの伝統的な品物が印象深い。

【御薬園】も「会津らしさ」を感じた場所の1つである。食べ物はないが、薬効のある多くの植物が植えられている庭園と池を囲む築山など厳しく静謐な空間は「会津らしさ」そのものであると思う。



今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

モニターツアーで気になった点は、会津若松のような渋く重厚な城下町が、ともすれば修学旅行のコードモ向けの商品や食べ物に偏ってしまい、地域の色々な良さを失ってしまうのではないか？という危惧である

旅行商品について

会津の食文化を楽しむための会員制ツアーを、JRの「大人の休日」など、高めの年齢層に限定したものを利用して実施することができると良い。このツアーでは、「体験や学び」を中心にしたもの「会津の料理を食べる・地酒を試飲する」ことを中心にしたものと分けて実施することで、参加者の充実感を高める。

「夜の酒場めぐり」などもオプションとして加えることができると良い。

会津の料理や酒を味わいながら、音楽などを楽しめるツアー。飲食と音楽をセットにして、季節ごとの料理と演奏を楽しむ。例えば、演奏だけを聴く、演奏を聴きながら軽く飲む、演奏と食事を楽しむなど3種類程度のコースを用意し、地元の人()と観光客()と一緒に楽しめるようにし、会津若松にある古い建物を会場に開催する。春夏秋冬それぞれ、開催する場所を変えて、季節ごとの料理と音楽、建築空間を堪能する。

会津のお茶と菓子を楽しむツアー。会津の和菓子や洋菓子などを買ったり、食べたり楽しむツアー。会津若松には、喫茶店や和菓子屋、駄菓子屋などコーヒーやお茶を楽しめる店が多い。女性のグループなどを対象に、「会津 sweets を食べる」ことと、すでに行なわれている「菓子作り体験」を組み合わせ、甘味類に特化する。

情報発信について

インターネットサイトの充実も必要だが、年齢層が高まると雑誌などの紙媒体への情報発信も効果的であると思う。「サライ」「クロワッサン」などの年齢層が高い雑誌や、「リンカラン」「天然生活」などある意識を持った読者層を対象とした雑誌などへの情報発信によって、こだわりのある参加者を獲得するような情報発信を行う。

一度来た参加者に対しては、DMや新しい企画の開催案内を通知し、会津若松を好きな人を作り増やしていけるような情報発信を目指す。複数回、来ている人には、DMと一緒に年1回程度の会津若松の情報を掲載した冊子を送るなど、リピーターにはより詳細な情報を出していく。

課題について

ソースカツ丼のようなB級グルメは軸にせず、七日町とうふ茶屋の渋川さんのような「会津の食」に強い情熱を持っている人の料理を、七日町周辺の飲食店で「1店1品」のように提供し、会津若松を訪れた人が、季節ごとの料理を1食は食べることができる飲食店の連携システム作りによって、「会津の食」を支える店の数を増やす。

「会津の食」については、地域の食材を使うことや安全性が確保されているなど、会津の料理を審査し、ブランド化する組織や委員会が必要だと思う。このような委員会で、年2回程度の新作料理の発表や認定を行うことも良いと思う。

七日町は、街路景観について配慮した整備が行なわれていることはわかるが、歩道の舗装が融雪になっていない点は疑問を感じる。また、古い建物を使っている店舗も多いが、その改修方法や改修に使用する材料や色彩に統一感がないように思える。暖簾を出している店が多いため、暖簾の色の統一化や看板の形状・素材の統一化を図る。

冬の夜でも歩いて楽しめる路地空間を整備する。特に照明の位置や間隔、灯かりの色などを他の場所と差別化し、その照明や舗装がある場所は、歩いて楽しめる路地や小道であることを分かるようにする。

6. 油川 晋司氏（東日本旅客鉄道（株））

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所（店舗、施設、その他）を、漏れなくお書きください。
 それぞれ、印象はいかがでしたか？当てはまるものに をおつけ下さい。
 「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか？また逆に、
 「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか？簡単にお答
 下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
13:00-13:40	きよ彦花	飲食	天ぷらそば(温)	徒歩	ふつう	
13:40-14:00	太郎焼き	飲食	お焼き	徒歩	まあまあ 良い	
14:10-14:30	満田屋	購買	赤ベコストラップ	徒歩	まあまあ 良い	目前で調理してくれ、なおかつ、地元の方と話すこ とができた
14:40-14:55	田中稲荷神社	見学		徒歩	悪い	案内板のみしかなかった。
15:20-15:30	会津葵南蛮館	見学		徒歩	ふつう	無愛想だった。
15:40-15:50	山田だんごや	見学		徒歩	ふつう	汚い感じがした。
16:00-16:30	鈴善漆器問屋	見学		車	まあまあ 良い	店もきれいで、案内もしっかりしていた。
17:00-17:20	御薬園	見学			ふつう	

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

「身近な小昼」ということで、ちょっとずつ食べる事ができるメニューがあるのかと思っていたら、通常のメニューしかなく、1軒目の天ぷらそばでお腹が一杯になり、楽しみが半減した。
 また、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という観点から考えると、お客様に楽しんでいただくための仕組みが必要（スタンプラリーなど）。勝手に回ってくださるのでは不親切。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか？あてはまるものに をお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 良い
 会津の食文化を実際に体験できて良かった。
 説明 食べ比べ 体験といった流れも非常に良かった。

【新酒の試飲】 ふつう
 どこの酒蔵でもやっている事なので、特段の感動はなかった。

【会津の素材を用いた料理各種】 まあまあ良い
 全体的には良かったと感じます。
 これをお客様にどのような仕組みで提供していくかが課題。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

会津の風土に根ざした、伝統的な食文化に触れる事ができた。

ニシンの山椒漬け体験

会津の素材を活用した料理

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

旅行商品化を考えた場合、食をメインとした形では難しいと考える。

あくまでも、会津観光を土台として、季節ごとなどで会津の食文化を提供するという形にしかならない。また、滞在型の旅行形態を目指した形の中の、1つのツールとして考えていった方が良いと思う。

いずれにしても、お客様に楽しんでいただくための受け入れ態勢を作る事が大切と考えます。

7. 関森 俊明氏 (株) J T B 東日本国内商品事業部)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。
 それぞれ、印象はいかがでしたか? 当てはまるものに をおつけ下さい。
 「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか? また逆に、
 「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか? 簡単にお答
 下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
13:15-14:20	満田屋	飲食・購買	田楽定食(昼食)味噌(購買)	徒歩	良い	地元食材を使い郷土料理らしさを感じた。また、すべてが手作り(竹串まで手作りなのは感心させられた)で人の温かさも感じられた。焼いてくれる店員との方言交じりの会話も楽しい。
14:30-15:30	末廣酒造	飲食・購買・見学	日本酒(飲食・購買)	徒歩	良い	蔵を改造したカフェの雰囲気が良い。自社の日本酒がワンショットで楽しめるのも良い。酒倉をイベントホールとして活用しているが、定期的なイベントが開催できないものか。
15:40-16:00	福西本店	見学		徒歩	普通	畳敷きで靴を脱がないと商品を見れないし主人が店の奥に座って入りづらい。建物は歴史的に価値があると思われるが、歴史、由来などが解るようにしたほうが良い。
16:05-16:15	伊勢屋製菓	飲食・購買	お菓子(飲食・購買)	徒歩	まあまあ良い	店先で食べさせてもらったが、いやな顔もせずお茶を出してくれ店の歴史などを話してくれた。ホスピタリティーに感心。
16:20-16:25	田中稲荷神社	見学		徒歩	普通	
16:30-16:45	鈴木屋利兵衛	見学		徒歩	普通	と同様に歴史的な価値を持つ建物をもっと有効活用して欲しい。現状は単なる民芸品店にすぎず魅力が無い。雛人形ミニ展覧会を開催するなど工夫が見られるが、会津の歴史が感じられるようにすることにより価値がより向上する。
16:55-17:15	小澤ろうそく店	見学・購買	絵ろうそく(購買)	徒歩	普通	悪い印象ではないが、事前申込で絵付け体験が出来るようだがこのような制約なく簡単に体験が出来るとう魅力が向上する

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

徒歩で巡る会津の歴史も感じられる手軽なコース。「食」の観点から見ても郷土料理、お菓子、地酒とバラエティーに富んでいる。同エリア内にその他様々な飲食店が見受けられたので会津の味覚は楽しめそう。七日町、大町エリアは歴史的建物など多くあり会津の歴史、文化、食等を楽しみながら街中散策を楽しむには絶好だが、案内表示の充実がのぞまれる。例えば、建物の歴史、由来の案内板を統一し設置箇所を増やす、歩く観点からの交通案内表示板(徒歩での所用時間を表示する等)の設置等である。

また、街中案内のガイドが同行すればより充実した観光が楽しめるのではないかと。小田原市が小田原城を基点に3時間程度の街中散策を実施しているが、ガイド育成を含め(生涯学習講座と連動している)参考されてはいかがでしょうか。今年は雪が多いのかもしれませんが歩道の除雪対策も重要ではないでしょうか。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか? あてはまるものに をお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 良い

海から遠く離れた内陸会津の食に対する知恵が働いた典型的郷土料理として評価出来る。芳醇な味わいで美味しい。特にあぶったものが一番口に合うのではないか。発酵度合いの違うものの食べ比べ、料理体験も楽しいのではないか。

【新酒の試飲】 良い

蔵元で直接舟形からの絞りたてを飲めることの価値は非常に高い。会津地域での蔵元が協力し今回と同様な体験が新酒フェアのようなイベントとして開催されれば冬の目玉になる。

【会津の素材を用いた料理各種】 良い

京のおばんざい会津版といった感じ。ヘルシーで健康的な感じの料理が多いと感じた。一品毎のサービスではなく大皿料理としてサービスしたほうが見た目も楽しいし料理のよさも伝わる。旅館のバイキングには良いのではないか。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

郷土料理の伝統を守り後世に伝えようと努力されている清水庵のご主人の情熱には敬意を表したい。内陸ゆえの工夫、知恵が料理それぞれにされており感心した。今回は会津の食文化、料理説明を受けながら食べたのでより一層美味しく感じられた。郷土料理というのは、地元の文化であり自然、歴史等との繋がりも深いので何らかの形の説明は必要と思われる。炊き立てのご飯と食べたニシン味噌は格段の美味しさが有った。日本酒と合う料理もたくさんあるように感じられるので料理に合う銘柄の提案も必要ではないか。一層料理が引き立てられる重いです。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

会津の食そのものをテーマにした商品化は販売力を考えるとかなり難しい。現状JTBの最大ボリューム商品であるエースJTBパーソナル型商品のなかで、昼食、夕食プランとしてオプションツアー化することが現実的な対応として考えられる。また、パンフレットに地域グルメ情報としておすすめのお店を掲載することはできる。また、現在の展開している商品の中で、地域の魅力を訴求しながら展開している会津・芦の牧地域特別企画のなかで地域共通メニューとして郷土料理を取り入れることは可能である。

会津地方の食だけではなく地域に根ざす文化、歴史をテーマにしたカルチャー型の商品展開は団塊の世代を中心にした好奇心旺盛な層には支持されそう。旅館に滞在するだけではなく、農家等での民泊を組み合わせ地元の人々と交流するなかで経験、体験をするプログラムも組み込むと面白い。

ロングステイ需要喚起としてサマーカレッジを開催し食をプログラムに組み込む。

食育の観点から歴史、文化、自然を包含した校外学習としてプログラム化する。

商品化をする上での課題としては該当施設との契約問題がある。特にエージェントに支払う手数料の概念が理解されるか？

マスマーケットに対して商品化する場合、安定的に供給が出来るのかも課題になる。

情報発信の観点からはエージェントでの商品化そのものが情報としてマーケットに伝えるインパクトは大きい。（収益を考えると難しい面はあります）

会津地域で「食」をテーマに紙媒体、インターネット等あらゆる媒体での統一し情報発信が必要。消費者を対象にしたモニターツアー、旅番組などの広報活動も重要です。

8. 野口 智子氏 (ゆとり研究所)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。

それぞれ、印象はいかがでしたか?当てはまるものにおつけ下さい。

「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか?また逆に、「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか?簡単にお答え下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
13:00-13:30	渋川問屋	飲食・その他(打合せ)	コーヒー		良い	コーヒーを飲んだだけで全体の統一感があって、ここは必ずやい所だろうという雰囲気にもちている。
13:45-14:15	一二三食堂	飲食	ソースカツ丼		ふつう	
14:25-14:45	アトリエZ.U	購買・見学	会津木綿ポーチ		まあまあ良い	
14:50-15:30	山田木綿織元	購買・見学	会津木綿4反		良い	山田さん(ご主人)の話がわかりやすくあたりが良く、長居したくなった。観光ズレしてなくていい。生活感がある。
15:35-16:00	ギャラリー夢蔵	購買・見学	地元作家の塗り箸		まあまあ良い	
16:05-16:45	満田屋	飲食・購買・見学	田楽の「しんころう」「豆腐屋あげ」と鶴の江辛口1杯 購買:ゴマカス、ゴマ油、竹串、豆腐		まあまあ良い	
17:00-17:20	野口英世青春館	見学			悪い	展示が不親切。お金をかけずにもっとわかりやすい工夫ができるはず。まちの誇りとして「偉人をもっとちゃんと伝えよう」という気持ちが伝わってこない。
17:20-17:40	会津吉番館	飲食	コーヒー		悪い	若い女性二人の店員さんがつまらなそう。話しかけても、余計なことはしたくない雰囲気。

本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

結局自分がプランしたコースは全くはずれ、ゆっくりする目的にはゆっくりした半日でした。で、思ったのは、食をテーマにまちを巡るのは「数じゃない」「食べるだけではない」ということです。何かをした間に食べるからおいしいのであり、また、食べる気もないのに説明をきいていて、つい食べてしまうということもあります。そして今食べるにしても、「食」のお持ち帰りをして「食文化」を買って帰る」ことも大切です。

巡る楽しみをつくるとしたら、「量は少し」を考えるといいでしょう。

渋川問屋の「大シュークリーム」を「プチ会津シュー」に、一二三食堂ボリュームの「ソースカツ丼」を「ソースカツ小丼」に。満田屋「田楽」を「ミニ田楽」に。どこに寄っても満腹にならずに歩かせる、量を考えたいものです。油川さんのおっしゃった「こびる」はいいキーワードです。

* 2月10日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか?あてはまるものにお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 まあまあ良い
場所が座敷だったので仕方がないが、もう少し臨場感が欲しい。体験は理科の実験にならないように、つけ鉢や山椒漬けにつて専門的な知識を高め、スローフードの象徴として山椒漬けミュージアムぐらいにとんがらせてもいいはず

【新酒の試飲】 まあまあ良い

新酒の試飲というよりも酒蔵探訪という風にして、飲むことだけに目がいかないように。(今回は良かったが) これからも見学を受け入れるなら、「酒ができるまで」の基本的なパネル1枚くらいがあつてわかってから見学するといい。

【会津の素材を用いた料理各種】 良い

おいしくいただきました。ただ、全く初めてのものが多く、説明を聞き逃すと何を口に入れたのやら?ということになります。食べ物+人+知識をどうしつらえられるか、ということでしょう。「こづゆ」はつくりたいです。

全て「会津のスローフード道場」みたいに、食材を学ぶことからつくり、食べるまでの場をと思いません。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点(印象に残った点)は何ですか?また、最も会津らしさを感じた点は何ですか?

たきたて「会津ゴハン」のおいしさ、これに象徴されるようにメインディッシュではない脇を固める身近な味のすばらしさを発見したことです。

また、何かができるまで「待つ」ことの良さも知りました。

マクドナルドのようにサッと出てこないで、田楽のミソが焼けるまで待つ、ごはんがたけるのを待つ、「ソースカツ丼」ができあがるまで、カツがあがる、切られる、の音を楽しむ、さんしょう漬けが本当に漬かるのを待つ、お酒がプチプチと泡の音を立てて発酵・変化していくのを待つ、ということを知り良かったです。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

「会津こびる日和」

・市内の歩ける範囲のおやつ、小盛りの丼などを含め、こびるとして提供し、巡れるようなソフトを考える。

山椒漬けと田楽、こづゆなどは作る体験ができるようにしつらえる。

「こびる語り」のできる人をたくさん育てる。

野口英世青春館横の古い立派な建物などを、「こびる庵」にして、量り売りの量をそのままに、そこに腰掛けて食べたり、「こびるセミナー」が受けられるようにする。

・メインのコレ!という料理がないのなら小さいものを集め、つなげ、立派なネックレス状にするのが今的。どれだけ体にいいか、生活文化に根ざしているのか、そういう情報・うんちくもセットで「こびる」をネックレス状にできれば、何もメインがなくてもいい。

・雪で足もとの悪い街も、旅がすんでしまえば「足元が悪くて大変だったよ」というおみやげ話になるはず。酔いがさめそうな足元の悪い路地をソロリソロリと歩くことは、東京ではできない楽しさ。

・シャイな会津の人たちを「こびる語り」ができる人にしていくためのプロジェクトは必要。人づくりと発信のために「こびるフォーラム」などをやってもいい。

・「こびる」と「路地」「古い家」はスローライフの時代にもってこい、ファストツーリズムのものさしで計らずに、会津の持ち味を活かしましょう!

9. 通山 千賀子氏 (通山千賀子計画室)

* 2月9日の体験についてお聞きします。

本日の巡られた場所(店舗、施設、その他)を、漏れなくお書きください。
 それぞれ、印象はいかがでしたか? 当てはまるものに をおつけ下さい。
 「良い」印象を持った施設・場所について、特にどのような点に好印象をもたれましたか? また逆に、
 「悪い」印象を持った施設・場所について、どのような点に悪い印象をもたれましたか? 簡単にお答
 下さい。

時刻	訪れた場所	行ったこと	飲食・購買した品物	移動手段	印象	理由
11:55~12:10	七日町駅カフェ	見学(ジャスト ルッキング)	×	徒歩	良い	会津の名産がセンスよく、分かりやすくディスプレイしてあり、購買意欲をそそられた。
12:15~14:20	渋川問屋	飲食	コーヒー、シュークリーム、 祭り御膳亀コース(メ ニュー別紙)	徒歩	良い	建物は立派。会津の伝統料理のフルコースを食べたので、昼食としては時間をとられすぎた。夕食としてのほうが良かった。まぼろしの塩川牛は会津らしさがなく、コースの中で浮いていた。
14:40~15:45	末廣酒造嘉永蔵	飲食・購買・ 見学	嘉永蔵生? 純米酒、末廣 印布袋小(酒ビン入れ)、 大吟醸シフォンケーキ(リ ングスライス、生クリーム、 チョコレートソース添)、ミ ルクティ	徒歩	良い	酒づくりの歴史と会津のかつての繁栄を見られ、大変楽しかった。喫茶室の雰囲気もよく(特に窓の位置、外の眺め)、シフォンケーキのトッピングも会津らしくて良かった。
15:55~16:10	小澤ろうそく店	購買	水に浮く丸い手描きローソク、手描きローソク2本入	徒歩	ふつう	(TVロケ中)
16:15~16:30	福西本店	購買・見学	からむし織コースター	徒歩	悪い	ツアー行程に書いてあった「漆器・陶器」の店でなく、単なる土産物屋であった。商売をやる気が感じられず、買いたいものが見つからなかったが、2Fを含め建物はすばらしい。木綿問屋であった雰囲気を生かせるような使い方をすればよいのに。もったいないと思った。
16:40~16:45	山田木綿織元	見学(ジャスト ルッキング)	×	徒歩	悪い	あいにく不在? 織物をしているところ、染色しているところも見られなかった。玄関先(土間)の展示の仕方積極的に売るつもりはないらしくみえた。
16:50~17:00	坂本コレクション	購買	漆塗りの箆(テツボク=タ ガヤの木)	徒歩	良い	会社のボリシーが分かるギャラリーだった。漆のこんな使い方もあるのだと、アクセサリー、服飾等、漆製品の限らない可能性を見せてもらった。
17:15~17:40	会津寺番館(野 口英世青春館)	飲食・見学 (有料100円)	ケーキセット(コーヒー、生 チーズケーキ、抹茶アイス 付き)	東山温泉 までタク シー	ふつう	会津寺番館: 店員の愛想が悪かった(シャイなだけで悪気はないと思うが)。喫煙席と禁煙席の部屋が分かれていて良かった。生チーズケーキはおいしかったが、なぜケーキセットに抹茶アイスがつくのか意味不明? 野口英世館: 展示のしかた(全体の構成、展示意図)にストーリーがなく、見づらかった。感動得られず。
20:50~21:10	鳥玄	飲食	抹茶アイス(コーヒーかけ) 手ぬぐい付き	東山温泉 からタク シー	良い	
21:30~22:05	大町ガス燈	飲食	日本酒、ウーロン茶	徒歩	ふつう	蔵を生かしていないのが残念。

御品書

【祭り御膳】鶴コース

会津名産

にしんの山神漬

にしんの昆布巻

博多たらこ煮

紅鮭の押し寿司

ごこつゆ

にしんの天ぷら

季節の混ぜごはん

そば粉がゆ

水餃子

会津塩川牛

大正浪漫 渋川問屋



本日の半日コースについて、全体の感想をお聞かせ下さい。特に、「『食』をテーマにまちなかを巡る」という視点から、コース構成やそれぞれの施設・メニューの改善点などお気づきの点があればご記入下さい。

- ・昼食(渋川問屋): フルコースは時間がかかりすぎるので、もっと簡単に食べられるものの方がよいだろう。
- ・5 時間半で歩くには立ち寄り施設が多すぎた。1 日かけてじっくり歩きたかった。
- ・福西本店は建物として見る価値は高かったが、商店としての魅力はゼロだったので、代わりに鈴木屋利兵衛漆器店に立ち寄るほうがおもしろかったと思う。
- ・山田木綿は、職人の仕事を見られるという魅力は高いものの、観光客にホスピタリティある接客を望むのは無理だろう。私のようなミーハーには木綿小物の店(木綿絲やアトリエ Z:U)をまわる方が楽しい。小腹の足し(こびる)が 2 軒とも洋物になってしまった。一つは伝統の和菓子の食べられる店にすればよかった(昼食+和おやつ+洋おやつの組み合わせコースがよい)。
- ・「食」だけでなく、どんなテーマであれ、まち歩きを楽しくするためには以下のことの改善は必須条件である。
 - × 人(タクシー、店等): 気が利かない、威圧的な態度
 - × バス時刻表: 説明不足
 - × 道案内の標識がない
 - × マップの情報が不完全: 加盟店しか載っていない。距離が分からない。
 - × 道路: デコボコ、雪 野口英世青春通りのような歩きやすい道路を増やす。

* 2 月 10 日の体験、および今回のモニターツアー全体についてお聞きします。

10 日の体験について、「『食』をテーマにした会津探訪ツアー」との観点から、素材としてどのような評価をされますか? あてはまるものに をお付けになった上で、具体的にご記入下さい。

【ニシンの山椒漬け】 まあまあ良い

お酒を飲む人にはぴったりかもしれない。家族(子ども)連れにとっては馴染みにくい。体験(1)付きだったことが、ぐっとおいしく感じたのだと思う。説明がなかったらサバの酢漬けかと思うかもしれない(そのくらいおいしいということ)。会津の先人の知恵と文化がわかる代表的な食だと感動した。

1 : 簡単に体験できるようにするために、完璧な準備でした。結局この体験がいくらならば可能なのか聞きそびれてしまいました。

【新酒の試飲】 良い

会津の日本酒はどれもすっきりしていて、飲みやすかった。しかし、普段あまり日本酒を飲まないのので、銘柄によって味が違うことはよくわかりましたが、どれがおいしいのかということは分からず、申し訳なく思いました。しかし、とても日本酒の勉強になりました。また、樽の中を見せていただき、ふつふつと醗酵しているところをこの目で眺められたことは感動でした。普段見せていただけないところ(2)を見学させていただき、しかもお土産までいただき、感謝しています。辰泉酒造の皆さんありがとうございました。

2 : このような昔ながらの製法で家内手工業的にやっている酒造を特別に見せていただけたことは、このモニターツアーに参加したご褒美のように思いましたが、これを一般の観光客に公開するのは無理だと思います。もしやるなら年に 1 回特別イベントとして限定 15 名様! とかでやると、辰泉さんだけでなく会津の宣伝にもなると思います。

【会津の素材を用いた料理各種】 良い

会津の食文化の奥行きが分かった。胃にもたれず、健康食として身体に良い料理だと思う。大豆、桜肉、車麩などの料理はアトピーの子の除去食にもなりそう。全般的にはやはりごはんよりも日本酒に合うお料理なのでしょうか。

洪川さんがこれだけのお料理を準備なさるのは大変なことだったと思います。会津の郷土料理に対する深い思いが感じられました。こういう人材あってこそその文化、観光まちづくりだと思います。

今回のモニターツアーで、特に『食』に関して特に良かったと思われる点（印象に残った点）は何ですか？また、最も会津らしさを感じた点は何ですか？

- ・「食」で最も会津らしさを感じた点は、海からはるばるやってきた食材（ニシンやタラ）を先人の知恵でおいしい料理になっていること。
- ・食材だけでなく、日本酒、器、伝統的建物等がさらに会津の食をおいしくしていると思います。
- ・「食」で特によかった点は、その伝統料理を歴史や文化を尊重しつつ、現代でも通用する食の文化を創り上げている（進行形）ところ。

今回のモニターツアーをふまえて、『食』をテーマにした旅行商品を企画するとしたら、どのような提案をされますか。また、ご提案いただいた旅行商品に多くの方に参加していただくためには、どのような情報発信が効果的であるとお考えですか。あるいは、旅行商品化するに際し、どのような課題があると思われますか。

<旅行商品の企画>

- ・食以外の観光資源をテーマ別に観光資源：体験：食 = 4：2：4 くらいの割合で、半日コースをたくさん作成する。
例) 飯盛山コース
鶴が城コース
七日町まちあるき（建物）コース
七日町まちあるき（伝統産業）コース
東山温泉<健康>コース
酒造めぐりコース などなど
- ・ワーキング形式で地元の方が中心となり、各人の得意分野やこだわりを生かし、ガイド付きで行うコースを20通りくらい考える。それを実際に試して、確認して、コース設定をする。
- ・例えば、2泊3日のツアーの場合ならば、その中の[A]~[D]の時間の使い方を複数のコースから選べるようにする。ガイド付き小グループでめぐるオプションツアーのようなものとして考えてもよい。
1日目 昼前着 [A] 泊
2日目 午前[B] 午後[C] 泊
3日目 [D] 昼後出発
- ・情報発信：HPの充実（コースの紹介）
- ・使う人の身になってつくったまちあるきマップ（全ての店が載った、方位縮尺の正しい、持ち歩きに便利なサイズ、コース紹介）
- ・課題：食100%のツアーは無理。うまく他の観光資源と結びつけ、ソフト整備で魅力アップを図る。
- ・大手旅行会社とタイアップするなら、マーケットはこだわりのある旅行をしたい人向けがよいと思うので、旅慣れた人向け会員制のところ（例：クラブツーリズム（近ツリ））と行うのがよいのだろう。
- ・不特定多数はやめたほうがよい。大々的に旅行商品化するのは無理だと思う。