

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

那須町

## 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言われています。

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つである栃木県那須町において、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「食」の魅力で首都圏からの誘客を図る「食文化リゾート」の実現を目指し、「食」を活用した地域の商品化方策、観光と連携した新たな「食」関連ビジネスについて検討しました。また実証事業として、「食」の魅力を伝える情報ツールの作成と地元食材を活用した新規統一メニューの開発、地元主体の仕組みづくりへの第一段階としてのフォーラム開催に取り組みました。

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．那須地域の食と観光の概況	1
（1）観光の概況	1
（2）「食」の概況	6
2．那須地域の食と観光の課題	11
（1）関係各主体の問題点・課題	11
（2）那須町の「食と観光」の基本的な課題	13
3．那須地域の食と観光活性化のあり方	14
（1）基本的な方向性	14
（2）食と観光の基本的な要素	15
（3）食と観光への取り組みの基本事項	17
（4）魅力的な「食」の提供へ向けて	18
4．那須地域における平成 17 年度の取り組み	23
（1）取り組みの概要	23
（2）「食」に関するアンケート調査	25
（3）食文化リゾートフォーラム「なすとらん会議」の開催	30
（4）フォーラムの二つの成果品	36
5．那須地域の今後の取り組みと課題	39
（1）フォーラム開催後の那須町の動き	39
（2）中期的な実践計画（案）	42
（3）今年度の取り組みのポイント	44
（4）今後の課題	45

< 資料編 >

- 参考資料 1 : 那須WG委員名簿・・・・・・・・・・資- 1
- 参考資料 2 : 那須町の食と観光に関する基礎資料・・・・・・・・資- 2
- 参考資料 3 : 「わいわい会議」関連資料・・・・・・・・資-11
- 参考資料 4 : 食文化フォーラム「なすとらん会議」関連資料・・・・資-18

# 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．那須地域の食と観光の概況・・・・・・・・・・・・・・・・	要 1
（1）観光の概況・・・・・・・・・・・・・・・・	要 1
（2）「食」の概況・・・・・・・・・・・・・・・・	要 1
2．那須地域の食と観光の課題・・・・・・・・・・・・・・・・	要 4
（1）関係各主体の問題点・課題・・・・・・・・	要 4
（2）那須町の「食と観光」の基本的な課題	要 5
3．那須地域の食と観光活性化のあり方・・・・・・・・	要 6
（1）基本的な方向性・・・・・・・・	要 6
（2）食と観光の基本的な要素・・・・・・・・	要 6
（3）食と観光への取り組みの基本事項	要 6
（4）魅力的な「食」の提供へ向けて	要 8
4．那須地域における平成17年度の取り組み	要 9
（1）取り組みの概要・・・・・・・・	要 9
（2）食文化リゾートフォーラム「なすとらん会議」の開催	要 11
（3）フォーラムの二つの成果品	要 14
5．那須地域の今後の取り組みと課題	要 15
（1）フォーラム開催後の那須町の動き	要 15
（2）中期的な取組事項（例示）	要 17
（3）今年度の取り組みのポイント	要 18
（4）今後の課題	要 19

# 要約編

# 1 . 那須地域の食と観光の概況

## ( 1 ) 観光の概況

### 位置と概況

那須町は、栃木県の最北端に位置し、東京都心から約 180Km ( 直線距離では 150km ) 所用時間は、東北縦貫自動車で約 3 時間、東北新幹線を利用して約 2 時間である。

北西部に那須連山の主峰、茶臼岳がそびえ、その南斜面に 1370 年の歴史を持つ温泉があり、日光国立公園「那須温泉郷」として広く知られている。山麓の高原地帯には、別荘地やテーマ・パークがあり、行楽シーズンには多くの観光客で賑わう。南東部の伊王野・芦野地区は、古代の東北への道の一つである東山道が通る地区で、源義経に始まり松尾芭蕉に至るまでの多くの史跡があり、近年、観光の目が向けられはじめている。

### 入込観光客数の推移、月別変動

那須町の入込観光客数は、平成 16 年が 482 万人、宿泊客数は 186 万人である。

東北縦貫自動車道が開通し東北新幹線の開業した 1980 年代後半から観光客が大幅に増大し、バブル期以降も増加を続け、平成 8 年にピークの 547 万人を数えている。以後減少し、近年は横ばいの状況にある。

月別変動は行楽シーズンの 5 月、8 月、10 月にピークがあり、12 月に大きく落ち込む。

### 宿泊の状況

那須町の宿泊客数の内訳は、ホテル・旅館が 60% 強、ペンションと寮・保養所がそれぞれ 10% 強、貸別荘・ロッジが 5% などである。ホテル・旅館は、54 施設で収容人員が約 8,500 人であり、比較的規模の大きな施設が多い。

別荘の利用状況が把握されておらず、実際の宿泊客数はかなり上積みされると思われる。

### 主要観光資源・施設

那須町の最大に観光資源は、那須山麓の自然と温泉であるが、那須高原一帯には、バブル期を中心に立地した大小のテーマ・パーク、民間の博物館・美術館等が数多くあり、さらに、幹線道路の沿道には多数の飲食店が立地する。

## (2) 「食」の概況

首都圏の週末利用の観光地として知られる那須町であるが、農業も盛んで、高原地帯は酪農、観光地化されていない中央部から東南部にかけては水田地帯・畑作地帯が広がり、米、なす、ねぎ、うど、春菊などの園芸特産品と乳牛・肉用牛の生産量が多い。

### 「食」の素材

那須町には、地元産の農産物が質・量ともに豊富で、年間を通して新鮮な食材に恵まれている。寒冷地であるため、冬季はハウス栽培が多いが、春から秋にかけては路地物の野菜・果物も多い。「美なす(なす)」「白美人(ねぎ)」「那須牛」といったブランド化された農産物もあり、多くは東京の市場へ出荷されている。そのため、地元では手軽には入手でない(高価である等)状況にもある。

### 主要イベントにおける「食」

町内の各種イベントには、様々な「食」が組み込まれている。野菜・山菜、みそ・漬け物等の特産品・加工品の販売、牛の丸焼き、川魚のつかみ捕り、そば打ちなど、季節の素材による「食」の提供がなされる。

### 「食」の体験メニュー

観光客を対象とした「食」の体験メニューとし、そば・菓子・バター等の製作体験や野菜・山菜の収穫、搾乳等の農業体験が、幾つかの観光施設や農家(個人)によって実施されている。

### 「食と観光」に関する主な組織的取り組み

町内には、地元住民を構成員とする組織・グループによる「食」に関する取り組みが既に行われている。

商工関係・観光関係の組織では、イベントに地場食材を活用・PRしているほか、「スローライフ運動」の一環として認定店を広げるなど、独自の取り組みもみられる。

農業関係の組織は、地区ごとに住民により組織される直売所等の運営主体が活動の母体となっており、野菜等の直売、加工品・調理品の販売、イベントへの参加、そば打ち等体験指導、学校給食への食材提供などが行われている。広域組織のJAなすのにおいても、地元の特産品を地元スーパー等に直接提供している。



## 2 . 那須地域の食と観光の課題

### ( 1 ) 関係各主体の問題点・課題

#### 主体ごとの問題点

関係者へのヒアリング調査を行った結果、観光客、提供者、生産者、行政の4つの主体からみた「食と観光」に関する問題点が整理された。

#### 〔観光客〕( \*地域からの見方)

- 弁当等のゴミのポイ捨てなどモラルの低さは目立つが、「食」への欲求が見えにくい。
- 安いものが求められているが、質が高ければ相応の金額で購入される。( 産品、食事)
- 那須での本当の楽しみ方が十分に知られておらず、「食」についても知られていない。

#### 〔提供者〕( 宿泊施設、飲食店、小売店等)

- 安価で低質のサービスを行う事業者が多い。
- 類似した店舗が多い( 農産物直売所含む)等の問題意識はあるが、危機感は薄い。
- 観光客が求める地場産品の良さ( ウリになるもの)が十分に理解できていない。
- 個人的な商売に固執し、共同での取り組みに消極的な事業者が多い。

#### 〔生産者〕( 農業生産者、流通等)

- 指定作物等の農畜産物は、農協経由の市場出荷( 主に東京)が主で、地元への直接供給は少ない。( 一部、市場外流通で地元スーパーへの供給がある。地元であっても安くは買えない。)
- 直売されている農産物は、市場出荷できないもの( 規格外)や市場出荷用ではないものである。
- 花卉など、新たな販路を模索する作物もある。
- 流通の中心であるJAは那須地域3市町で構成されており、那須町単独では動けない。
- 農産物の直売や農業体験等を実施している農業者がいるがその数は少なく、観光との連携に対しては生産者の中で温度差がある。

#### 〔行政〕

- 観光担当と農業担当が別々の対応を行ってきた。
- これまで、行政主導で関係者を強く誘導することはあまりなかった。

#### 主体間のギャップ

主体ごとにみた問題点は、主体間のギャップという観点から以下のように整理される。

#### コスト面

〔提供者・客〕安く買いたい( 仕入れたい)

〔生産者〕高く・安定して売りたい( 市場出荷優先)

#### 農業体験受入れ

〔提供者・客〕手軽に短期間で体験させたい・したい。

〔生産者〕農家本来の生活を体験して欲しい。

地場食材を地元で使う

〔提供者〕観光シーズン等による観光客の変動に合わせて仕入れたい。

旬の食材は、まとまった単位で使いたい。

〔生産者〕観光関連は需要の変動が大きく生産スケジュールと一致しない。

露地モノは安定大量供給が難しい。

那須の「食」に対する情報

〔観光客〕「食」のイメージがない。どこに飲食店があるか分からない

〔生産・提供〕いい素材が多くあるが認めてもらえない。

## （２）那須町の「食と観光」の基本的な課題

那須町の「食と観光」に関する基本的な課題は、以下のように整理される。

那須町全体での「食」に関する統一イメージの形成

個々の事業所の努力や団体のイベントなど多くの取り組みが実施されてきているが、那須町の「食」というイメージが観光客へ伝わっていない。地元関係者においても、統一的な認識がない。このため、地元と観光客の双方が共有する「那須の食」のイメージを生み出す必要がある。（那須と言えば「       」等）

観光客への情報発信の充実

那須町の「食」に関する情報は、地元住民にも広く知られていないものがまだまだあり、それらを発掘し、関係者が共有できる形で一元的に管理し、様々な形式で観光客へ提供していく必要がある。

「食と観光」を推進する仕組み（体制・人）づくり

「食」を提供する事業者、各種団体、農業者、行政など、関係する主体がそれぞれの得意とする役割を發揮し、より効果的な「食」の提供と域内循環を生み出す仕組みを育成していく必要がある。この仕組みの中で、那須の「食」のレベルを向上し、多様な提供サービスを実現する必要がある。

農畜産物を地元へ供給する流通の充実

ブランド食材（那須牛・白美人等）は市場出荷のため地元では入手困難（高価等）となる一方で、市場へ出荷できない規格外品（売れ残り）が地元で売られる。このような弊害を避け、観光客・住民へ本物の地元食材が提供されるよう、流通が改善される必要がある。このため、観光事業者によって安定してまとまった量が消費される仕組み（例：共同仕入れ、仕入れ先の集中化）等を検討する必要がある。

### 3 . 那須地域の食と観光活性化のあり方

#### ( 1 ) 基本的な方向性

那須町は、首都圏の週末滞在型リゾート地として多くの観光客を集めており、一方で、質・量ともに豊富な農業生産を誇る食材供給地でもある。町内に観光と農業が混在し、携わる人々が共に暮らしているという条件を活かして、質の高い「食」を提供する観光・リゾート地となることが一つの方向性として考えられる。

#### ( 2 ) 食と観光の基本的な要素

##### 観光客にとっての「食」の楽しみ

食べる( 宿で、レストラン、食堂で、売店で・・・ / 高原で、田園で、牧場で、街中で・・・ )  
買う( 売店で、直売場で、畑で・・・ / お店で、農家で、宅配で・・・ )  
体験する・学ぶ

##### 「食」の提供

共通事項：本物、安全、健康対応、消費者の目と提供者の目の調和、レベルの高さ  
様々な付加価値を工夫、那須町内での統一性と差別化の調和)

「食べる」ためのサービス等( 料理の選択の幅、場と時間の自由度 等 )

「買う」ためのサービス等( 品物の選択の幅、加工の工夫、品物+ 等 )

「体験・学習」のためのサービス等( 体験の選択の幅、場と時間の自由度 等 )

##### 関係者全員での取り組み

食と観光に携わる全ての主体が連携し協調・協働して、食と観光による活性化を生む。

( 図 - 2 参照 )

#### ( 3 ) 食と観光への取り組みの基本事項

「食」における主体間及び環境との連鎖・・・個々の取り組みで連鎖を生み出す

( 図 - 3 参照 )

##### 那須ならではの「食」の視点

那須の環境・イメージを重視( 高原、温泉、東山道、酪農、田園 等 )

リゾートの基盤として取り組む( 首都圏の週末滞在型リゾート、「食」の先進地 )

農業先進地として取り組む( 消費者ニーズを直接把握、新たな農業のあり方 )

地域文化を創造( 食文化を育成、食に携わる人材を育成 )

図 - 2 関係する全主体の連携による取り組み

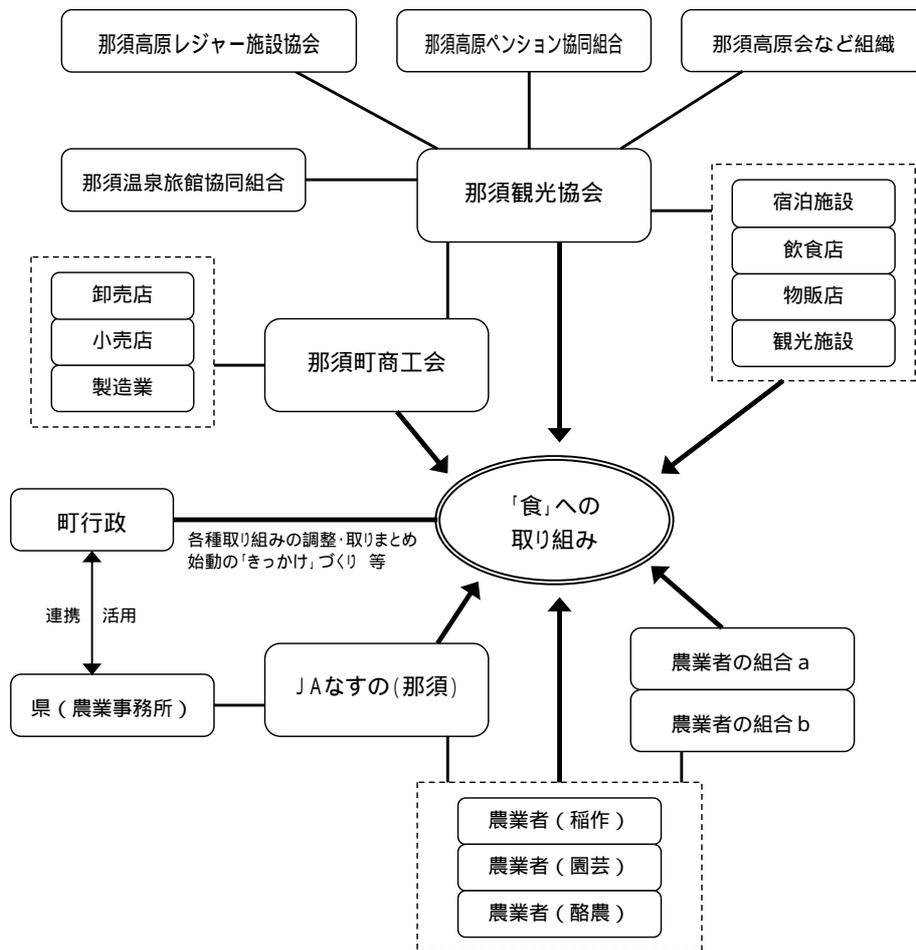
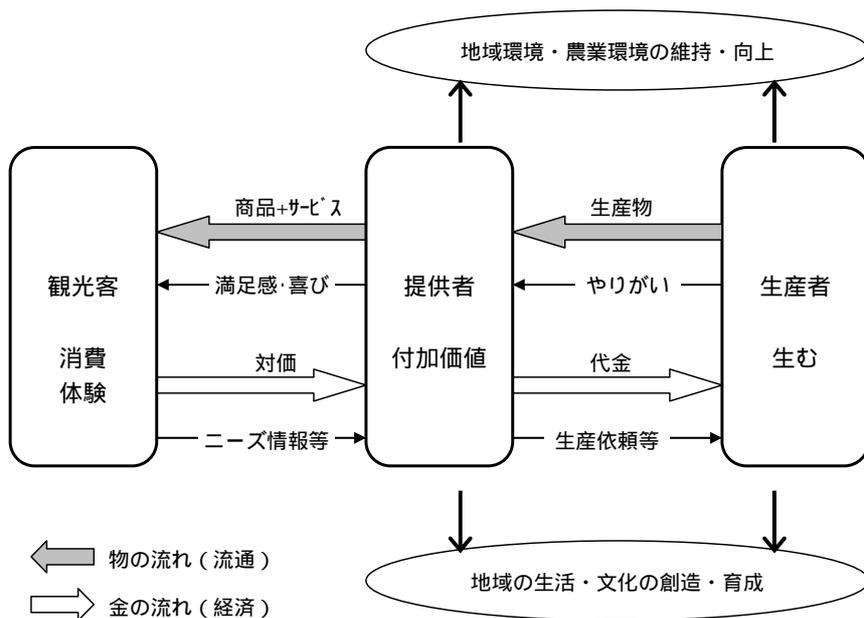


図 - 3 食と観光に携わる人々の連鎖(循環)を生み・活性化させる



#### (4) 魅力的な「食」の提供へ向けて

観光客へ提供する「食」は何か - 実践を繰り返しながら充実していく

- 1) 「那須と食」の全体イメージ = 「食と観光」の目標像を共有する
- 2) 那須町の「食」に関する素材を整理する（アンケート調査でも確認）
- 3) 観光客へ提供する具体的な「食」を決める、時間をかけて質を高める + 増やす

提供する「食」(素材)の魅力づくり

食材の選択（特産品、季節感、通年性 等）

調理の工夫（料理の種類、形 等）

観光客への出し方の工夫（食堂、立ち食い、持ち帰り、セットメニュー 等）

那須全体での工夫（統一メニュー、名物料理化）

観光客が「食」に接する場面（場所・機会）の充実

- 1) どのような場면을充実するか（観光客を迎える場所と時）  
（食事の場所、雰囲気・環境、季節・時刻 等）
- 2) どのようにして充実するのか  
（食の場所は美しく、素材と場面の組み合わせを工夫、心からのもてなし 等）
- 3) 充実していく手順  
（理解を広げる、気運を高める、短期に出来ることを少しずつ、取り組みを充実）

「食」を提供する仕組みづくり

- 1) 関係する主体と役割（例）  
提供者（事業者個人、関連団体）、食材生産者（個人、関連団体）  
行政（担当部署、関連部署）、住民（専門的、一般）、外部専門家、その他
- 2) センター機能  
情報の共有、情報加工の効率化、話し合いの場、連絡調整  
那須としての政策的推進の核（事業者・行政・住民 等）
- 3) 「食」を提供する仕組み・体制・・・継続し拡充する（町内関連組織の連携）  
個々の取り組みにおいて、関係する組織の役割、関わり方を見据えていく。  
主要組織の役割分担を明確にしていく。  
全体的な推進体制を確立する。

## 4 . 那須地域における平成 17 年度の取り組み

### ( 1 ) 取り組みの概要

那須町にける平成 17 年度の取り組みは、以下の 3 項目を中心とした。

#### 効果的な情報発信

那須町における季節ごとの食材、料理、イベント等の各種情報を掲載した資料を発行するなど、那須の「食」を効果的に情報発信する。同時に、地元の人達が那須の「食」を知る。このため、まずは、1 年間の「食」の情報集めから始めた。

那須WG委員へのアンケート調査、「おいしい那須暦」を地元住民が作成。

#### 那須の「食」イメージづくり

那須の食材を活用した統一料理を生み出す。そのため、総称が同じで中身は個々に工夫する料理であるスープ(汁)を取り上げ、観光客へ提供する料理の創作を試みた。

わが店・わが宿独自のスープ「な・す～ぷ」の創作。

総称として共通に用い、那須町全体でのイメージ発信を行う。

「食」の関係者(生産者・観光事業者・団体・行政等)が連携した仕組みづくり

「食」への取り組みを地元主体で推進していく仕組み(体制・人)を育てていく。

そのため、総合実験と位置づけたフォーラムを開催した。

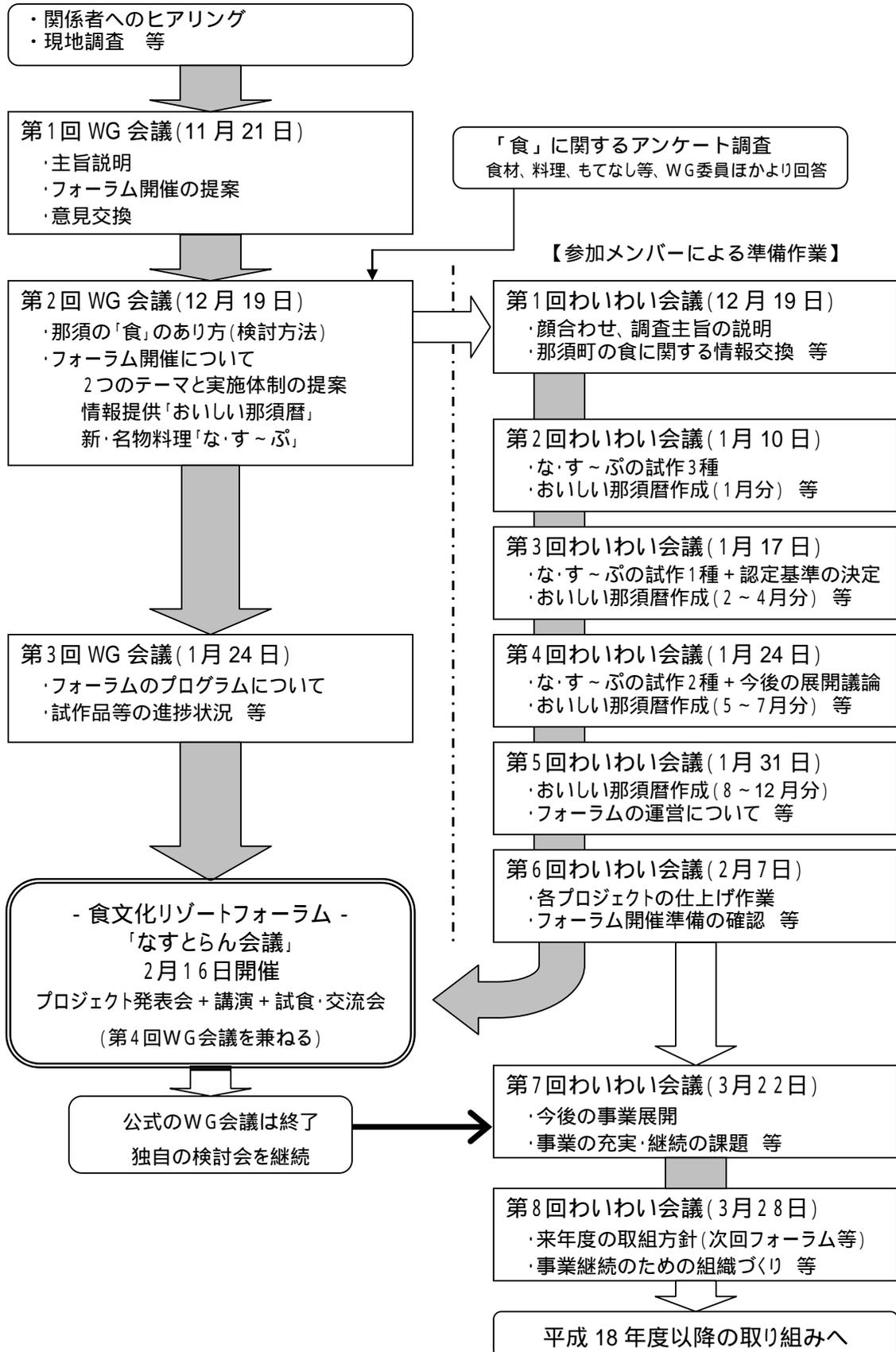
2 月に成果発表としてフォーラム「なすとらん会議」を開催。各主体から集まったメンバーで実行委員会と部会(わいわい会議)を組織し、 の試作品の作成に取り組み、フォーラムで発表。

\* 「試作品の発表」及び「外部からの講演・情報提供等」を通じて、那須町内外に「食と観光」の意義を広くPRする。また、実行委員会を母体にした活動の継続を期待した。

表 - 1 参加メンバー

取り組み項目	作業グループ・主催者等	参加メンバー
「おいしい那須暦」の作成	わいわい会議 「おいしい那須暦」部会	町内有志(主に女性) 那須WG委員他(約 15 名)
「な・す～ぷ」の創作	わいわい会議 「な・す～ぷ」部会	直売所関係者(主に女性) 那須WG委員他(約 15 名)
食文化フォーラム 「なすとらん会議」の開催	フォーラム実行委員会 (那須WG+わいわい会議)	那須WG委員、わいわい会議 シェフの会、和食の会 一般町民、町外参加者 (総勢約 350 名)

図 - 4 平成 17 年度の取り組みの流れ



## (2) 食文化リゾートフォーラム「なすとらん会議」の開催

### フォーラム開催準備 - 「わいわい会議」の活動

「食文化リゾートフォーラム」の開催に向けて、「わいわい会議」という準備会を組織した。平成17年12月19日に第1回目の会議を開催してメンバーの候補者を召集し、フォーラム当日(平成18年2月16日)まで2ヶ月間という非常に短い期間で開催に至ったものである。那須WGにおける取り組みが活発に行われたのは、この「わいわい会議」の仕組みを盛り込んだことが大きな成功要因であった。

「わいわい会議」は、スープと暦の二つのグループに分かれた実働部隊で、フォーラムで成果を発表するために、第2回会議以降に創作活動を進めていった。メンバーが集合する会議は、平成18年1月10日から毎週火曜日に開催され6回を数えるが、その間に各人が宿題を持ち帰り、メンバーの家族や友人をも巻き込んだ活動を行っていった。

### 「わいわい会議」のメンバー

形式的には、フォーラムの実施主体であった「食文化リゾートフォーラム実行委員会」のメンバーが「わいわい会議」のメンバーであり、那須WG委員と町農林振興課及び観光商工課の職員も加わっている。実働部隊は、主に女性(多くは主婦)であるが、農産物直売所、道の駅等で「食と観光」に関する活動を既に実践している人たちである。

### 食文化フォーラム「なすとらん会議」の概要

「なすとらん会議」は、那須WG委員(町内委員)及びわいわい会議メンバーが主体となって準備及び当日の発表を行い、町民手作りのフォーラムとして開催した。

フォーラムでは、「な・す~ぷ」及び「おいしい那須暦」の成果発表の他、那須WG委員でもある作新学院大学橋立達夫氏による「食文化とまちづくり」に関するレクチャーや、国土交通省関東運輸局企画振興部長志村務氏による「食文化を核とした地域活性化への期待」と題した講和等が行われた。また、参加者全員で「おいしい那須宣言」を読み上げた後、「な・す~ぷ」の試食交流会を行った。

### フォーラム開催の成果

250名の定員のところ約350名の参加者が集まり、那須町民の「食と観光の連携」に対する期待の高さがうかがわれた。また、町民手作りのアットホームなフォーラムであることへの評価の声も多く聞かれた。地元新聞及び地元テレビ局の取材もあり、那須町での興味深い取り組みとして県内に紹介をされている。

この結果、食と観光の連携の意義について地域全体の意識を高め、農業及び観光関係者が問題意識を共有化し、ネットワーク作りのきっかけとすることに貢献出来たと考えられる。

図 - 5 食文化リゾートフォーラム「なすとらん会議」のプログラムとチラシ

<b>&lt;プログラム&gt;</b>	
14:00	開会宣言 実行委員長：白井 伸雄
14:05	挨拶 那須町長：佐藤 正洋 氏
14:15	<b>第 部「食文化とまちづくり」</b>
	講師：作新学院大学総合政策学部教授 橋立達夫 氏 財団法人日本交通公社 主任研究員大隅 一志 氏
14:35	<b>第 部「おいしいわいわいプロジェクト発表」</b>
	なすとらん会議開催にいたるまで 「おいしい那須暦」成果発表 「な・す～ぶ」成果発表 今後の展開
	コーディネーター：ゆとり研究所 /NPO スローライフ・ジャパン事務局長 野口 智子 氏
15:25	<b>第 部「食文化を核とした地域活性化への期待」</b>
	アドバイザー：国土交通省関東運輸局 企画振興部長 志村 務 氏
15:45	<b>みんなで「おいしい那須宣言」</b>
	休憩
16:10	<b>第 部「食べよう語ろう試食交流会」</b>
	進行役：野口 智子 氏（前述）
17:40	閉 会

参加募集チラシ



「なすとらん会議」(平成18年2月16日)

「わいわい会議」メンバーの司会で始まる



実行委員長の開会宣言 / 会場は満席



第 部「食文化とまちづくり」に

那須WG委員・橋立教授とJTBFの講演



会場の正面に、農協提供の地元特産野菜等が飾られた。格安で販売し募金された。

第 部「おいしいわいわいプロジェクト発表」

「な・す～ぷ」の発表



「おいしい那須暦」の発表



第 部 「食文化を核とした地域活性化への期待」

関東運輸局・志村部長の講演



みんなで「おいしい那須宣言」



第 部 「食べよう語ろう試食交流会」



### (3) フォーラムの二つの成果品

那須町の食材を活かした名物料理「な・す～ぷ」の開発  
「な・す～ぷ」とは、以下4つの基準を満たした各店独自のスープである。

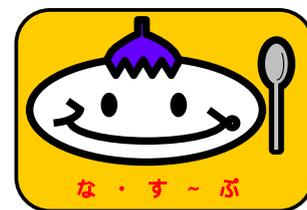
- 那須町の農産物を使っている
- 安心・安全である
- ひと工夫してある
- 那須町内だけで提供する

計19店舗が独自の「な・す～ぷ」の提供を開始し、提供店舗を掲載した「な・す～ぷマップ」も作成されている。

「な・す～ぷ」提供店が集まり、質の向上及び認定制度を検討する「な・す～ぷ」研究会(仮)の設立も今後計画されている。



販売されている一例  
「そばのみ・るくす～ぷ」



那須の「食」を効果的に情報発信するためのツール「おいしい那須暦」作成

観光客への情報発信の充実のために、那須町における季節ごとの食材、料理、イベント等の各種情報を掲載した12ヶ月のカレンダー「おいしい那須暦」が作成された。

「おいしい那須暦」とは、様々な町民から集めた地元ならではの情報を載せたカレンダーで、365枚のイラストは子供からお年寄りに至るまで多くの町民が手描きで描いたものである。

作成された12ヶ月分の暦は、フォーラムの会場に展示され、その後、役場ロビーに展示された。フォーラムの会場では、「お試し配付版」として3月分を配布した。



フォーラムで配付した「お試し配付版」

## 5 . 那須地域の今後の取り組みと課題

### ( 1 ) フォーラム開催後の那須町の動き

本調査の那須WGとしての取り組みは、フォーラムの開催をもって形式的には終了したが、「わいわい会議」を中心とした那須町独自の取り組みへと継続している。

「な・す～ぷ」に関しては、まずは5月の連休までという期限付きで販売が行われており、「な・す～ぷマップ」が観光案内所や道の駅等で配付されている。

「おいしい那須暦」は、原版が役場口ビーに公開展示されているほか、1年間の月別カレンダーの試作も行われており、成果の活用に向けた検討が始まっている。

こうした状況から、今後の取り組みに関する検討会（わいわい会議）が3月22日と28日に開催され、フォーラムの開催に盛り上がった人々の熱意を低下させず継続していくことを確認するとともに、組織体制（案）と主な取組事項（案）が決定された。4月に予定されている「なすとらん倶楽部設立総会」において、正式決定される予定である。

#### 組織体制

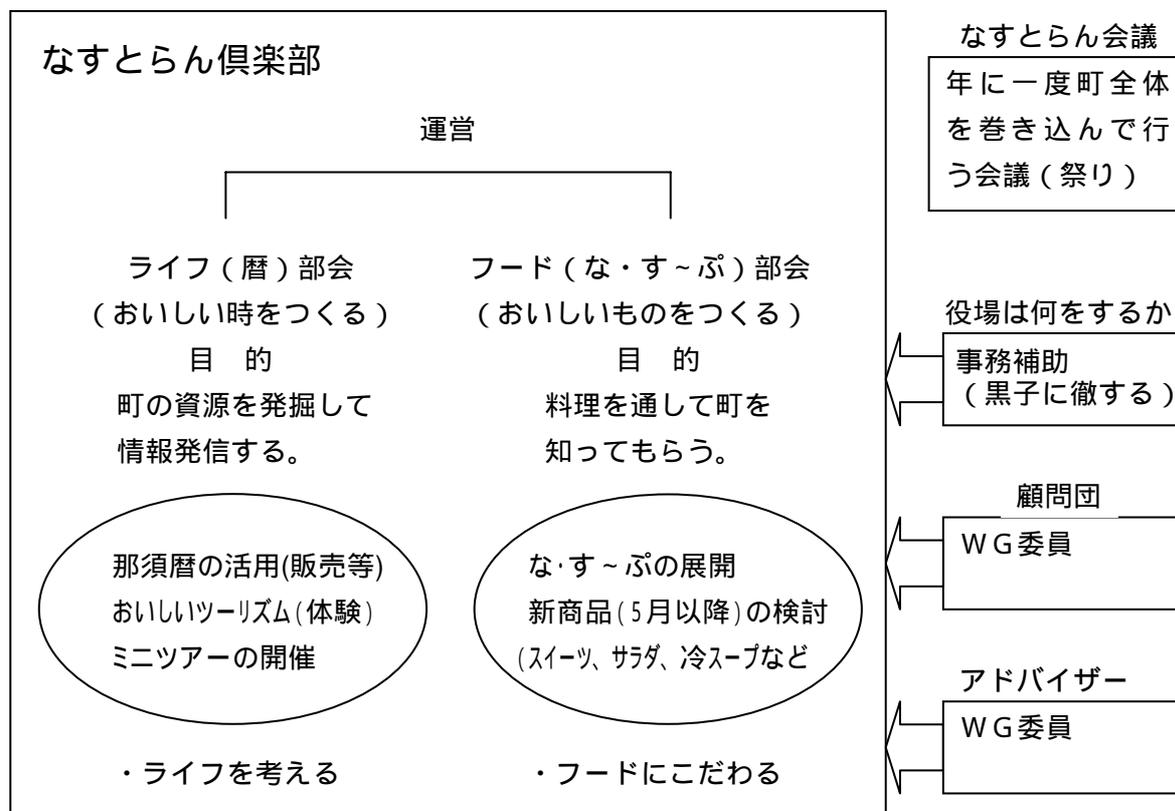
これまでの「わいわい会議」を発展して、「なすとらん倶楽部」という全体組織を結成することとなった。「わいわい会議」と同様に二つの部会により構成し、「な・す～ぷ部会」は「フード部会」に、「おいしい那須暦部会」は「ライフ部会」と名称を改め、より広範な活動を展開していく予定である。

#### 今後の取組事項

ライフ部会は、“町の資源を発掘して情報発信する”とし、暦の活用・販売、おいしいツーリズム（体験）、ミニツアーの開催、暦の教材への活用等が挙げられている。

フード部会は、“那須町のイメージを食を通して発信する”とし、な・す～ぷの活用、新商品の開発（5月7日以降の検討ノ例）サラダ、スイーツ、冷スープ、食育への活用、食材の発掘、料理コンテスト等が挙げられている。

図 - 6 那須町の取り組みの体制（案）



会議での議論を受けて那須町観光商工課作成

表 - 2 那須町の今後の取り組みに関する決定事項（第8回わいわい会議 / 3月28日）

那須町における「食と観光」の今後の取り組み方について	
継続的な取り組み体制づくりを行うため、平成18年3月28日(火)文化センターにおいて準備会を開催しなすとらん倶楽部を設立することを決定した。	
1. なすとらん倶楽部	設立総会 4月18日(火)開催予定、場所未定 設立準備役員会 3月31日(金)開催 文化センター 倶楽部としては、毎月第3火曜日に会議を行うこと なすとらん倶楽部人事(案) ライフ部会・・・暦を中心に行う フード部会・・・な・す~ぶ(食)を中心を考える 顧問団、アドバイザー
2. 今後の展開について	(1) ライフ(暦)部会(町の資源を発掘して情報発信する) (2) フード(な・す~ぶ)部会(那須町のイメージを食を通して発信する)
3. 第2回なすとらん会議の開催	平成18年12月開催予定

(2) 中期的な実践計画(案)

既に那須町は、来年度以降の取り組みに向けて動き出しており、住民が組織する「なすとらん倶楽部」を中心に、独自の検討と実践が進められていくことが期待される。

こうした状況を踏まえて、以下では、今後3~5年間程度の期間において実践することが期待される取組事項を整理した(既に検討されているものを含む)。

フォーラム成果の活用

「な・す~ぷ」の販売(5月連休まで実施、秋から販売を検討、利用者の声を吸収 等)

「おいしい那須暦」の提供(配付版作成、パンフレットへの活用、インターネット情報 等)

継続して新たな成果品を創造

「な・す~ぷ」の本格販売(審査・認定制度の確立、ロゴ・マークの配付・宣伝 等)

新たな統一料理・名物料理の創作(「な・すい~つ」、別の形態の検討 等)

「食」の情報発信(暦のパリエーション、食の情報整備、情報発信の工夫 等)

「なすとらん会議」の継続・発展

「なすとらん会議」の継続(発表の目標、参加の輪を広げる 等)

新たな食イベントへの発展(発信を重視したイベント、食イベントの創設 等)

既存団体・組織ごとの活動の活性化

町内主要団体の活動への結びつけ(フォーラムの成果を活かした自主的活動)

表-2 実践スケジュール・イメージ(例示)

取組事項		実施時期		
		18年度	19年度	それ以降
フォーラム成果の活用	「な・す~ぷ」の販売	————		
	「おいしい那須暦」の提供	.....	————	
	「な・す~ぷ」の本格販売	.....	————	
継続して新たな成果品を創造	新たな統一料理・名物料理の創作		.....	————
	「食」の情報発信	.....	————	
「なすとらん会議」の継続・発展	「なすとらん会議」の継続	.....	.....	.....
	新たな食イベントへの発展		.....	————
既存団体・組織ごとの活動の活性化		.....	.....	————

.....検討・準備      ———— 実践

### (3) 今年度の取り組みのポイント

今年度は、第1回WG会議からフォーラムの実施までが、わずか3ヶ月程度と非常に短い期間であったにも関わらず、準備作業への地元住民の主体的・積極的参加や、フォーラムへの予定人数を大幅に超える一般参加、「な・す~ぷ」の19店舗における販売開始、各月ごとの「おいしい那須暦」の完成等、大きな成果を収めることが出来た。その要因としては、以下の3点が大きかったと考えられる。

#### 明確で分かりやすい目標の設定

短い期間で成果を挙げるためには、地域が抱える様々な課題を整理しつつも、その中から、まずは「身近で分かりやすい」目標を設定し、「やってみよう」「これならできそうだな」という地域住民の意識を喚起することが効果的となる。今回の場合は、なすとらん会議という成果発表の場(フォーラム)を活動開始から3ヵ月後に開催するという明確な目標を設定した。そのことにより、各取り組み主体がフォーラムに向けて、「な・す~ぷ」の開発や「おいしい那須暦」の作成、なすとらん会議の準備作業を行い、各活動の中で地域の現状と課題について自ずから考え、かつ、地域内のネットワーク構築につながる結果となった。

ここで最も重要であるのが、地域住民が「参加したくなるような」会議を開催することである。今年度の場合は「参加して楽しい」会議を目指し、会議開催時には「な・す~ぷ」の試食会を毎回設けた他、「なすとらん」や「な・す~ぷ」といった親しみやすいネーミングを用いることで、堅苦しいと思われがちな従来の会議との差別化を行った。

#### 地域に主体性を持たせるための行政のサポート

今年度の地域の取り組みについては、地域住民が中心となり、成果品を作成、司会や発表および準備作業等を含めてフォーラムを開催したが、その際には行政(那須町役場)のサポートは欠かせないものであった。主体性を地域住民に持たせるため、行政は、取り組みが円滑に進行するように連絡役やアドバイスを行う等、あくまでも裏方に徹してサポートを行った。

#### 地域の潜在的な熱意を引き出した外部コーディネーターの存在

今年度の成功の要因として、行政のサポート以外に非常に大きかったのが外部コーディネーターの野口委員長と橋立委員の存在である。特に野口委員長には、フォーラム開催を控えた時期には集中的に現地へ足を運び、地域住民および行政と対話をする形で地域密着型の活動を行って頂いた。また橋立委員には、地域住民が集まった場において、他地域でのまちづくりの成功事例や市民活動のポイント等をお話し頂き、数々の刺激を地域に与えて頂いた。このことにより、地域にくすぶっていた潜在的なまちづくりへの熱意がうまく引き出されたと考えられる。

#### (4) 今後の課題

##### 熱意の持続、参加機会の継続

フォーラムの開催により参加者の熱意は高まり、今後の展開に大きな期待が寄せられている。その熱意が持続されるよう、新たな参加の機会を準備していく必要がある。創作した「な・す～ぷ」を試験販売するなど、フォーラムの成果を生かした展開は既に始まっているが、半年・1年と活動が継続されるよう、様々な参加機会を生み出していく必要がある。1年間あるいは2年間程度の事業プログラムを作成し、具体的な実践活動を継続していく必要がある。

ここで、17年度の取り組みは本調査の支援で実施したが、18年度以降は町独自の展開となり、活動のための費用の捻出が一つの課題となっている。町行政あるいは団体等の費用負担を検討する一方で、費用負担を伴わない活動を多く取り入れることや、費用を少なく押さえる工夫を検討していくことが、今後の継続においても重要である。

##### 観光客への発信・交流・ステップアップ

現在までの活動は地元の人々の参加意識を高めることが中心となっており、今後はこれに加えて、観光客へ向けた発信を積極的に展開していく必要がある。既に始まっているスーブの販売とともに、暦をベースにした情報提供等を実践し、観光客の反応を受け止めながら次の展開を検討・実践していくことが必要である。

こうした実施・評価の継続により、ステップアップしていくことが期待される。

##### 取り組み全体のマネジメント機能の確立

本年度の那須WGにおける取り組みは、外部アドバイザー（野口WG委員長、橋立WG委員他）や事務局が参画する形で行ってきた。今後は、アドバイザーの協力を得ながら、那須町全体の主体的な活動に移行していくことが望まれ、那須町観光商工課及び農林振興課の連携による町役場の行司役としての役割も期待される。

##### 関係者間のネットワークづくり

那須WG会議及び「わいわい会議」は、これまでに那須町にない複合的な取り組みの場として評価され、これを発展的に継続する「なすとらん倶楽部」の設立も4月に予定されている。将来的には、この組織を中心として各種団体やグループの情報交換や事業の調整等が行われ、組織が全体マネジメント機能を担い、食と観光の連携に関する総合的なネットワークを形成していく必要がある。

那須町の取り組みは、少々、賑やかな形でスタートしたが、まだまだ半年の経過であり、町内の人々にどの程度認知されているかも明らかではない。まずは、町民一人ひとりに活動の輪を広げ、町内全体のネットワークとなっていくことが期待される。