

産業建設常任委員会視察報告

いずし 豊岡市出石町の「そば振興」について（兵庫県豊岡市）

豊岡市は、平成17年4月1日、兵庫県の北東部に位置する1市5町が合併してできたまちで、市域の約8割を森林が占め、北は日本海、東は京都府に接しており、コウノトリが自然放鳥されていることでも知られています。

産業は、農林水産業、観光業などが盛んで、特に観光業では、全国的に有名な城崎温泉をはじめ、西日本屈指の神鍋スキー場、但馬の小京都・出石城下町などを有し、年間の観光客は470万人以上にのぼっています。

西日本屈指のそばどころとして知られる兵庫県の出石皿そばについて、今後の奥出雲のそば振興に生かしていくため、現地視察を行いました。

出石皿そばの原点は江戸時代にさかのぼります。昭和40年当時は、そば店は2軒にすぎなかったそうですが、最盛期の平成10年には49軒となり、現在も44軒のそば店が営業をしています。

平成23年には地域団体標章「出石皿そば」を取得したのをはじめ、組合で月1回の清掃活動、スタンプラリーで他のそば店も巡ってもらうこと、また、県内外各地のそばどころのそば祭に出店し、「出石皿そば」のブランド価値を高めています。



出石皿そばについて学ぶ

三重県伊賀市における「観光戦略」について（三重県伊賀市）

伊賀市は、藤堂家の城下町や伊勢神宮への宿場町として栄えてきた地域であり、伊賀流忍者や松尾芭蕉のふるさととして知られています。観光振興ビジョンを策定し、通過型観光から滞在型観光にどのように変えていっているか、また、山の中にゼロから観光型農園をつくりだした伊賀の里手づくりもくもくファームの現状と手法を学び、奥出雲町の観光振興に生かしていくため現地視察をしました。

伊賀市の観光振興の特徴は、大きく2つの柱からなります。1つは最大の資源である忍者を徹底して活用したまちおこしです。家族連れをターゲットに、4月のはじめからゴールデンウィークまで1ヶ月にわたり、伊賀上野にんじゃフェスタを開催し、忍者に仮装した人々が街中にあふれ、新たな伊賀のファンとゆっくり伊賀に滞在してもらうことに成功しています。東京でも3日間忍者フェスタを開催し、20万人を集める人気イベントとなり、忍者のブランド化と伊賀市の認知度を高めています。

もう1つの柱は、地域資源を生かした着地型観光の推進で、伊賀には、米食味ランキング特Aの伊賀米、ブランド牛の伊賀牛や伊賀酒といった地域資源があり、これらを活用した着地型観光「伊賀ぶらり体験博覧会 いがぶら」を実施して、2ヵ月にわたり、108の様々なプログラムを体験できます。

伊賀の里もくもく手づくりファームでは、年間50万人が来場し、年商50億円、正社員150名を含む平均年齢35歳の約1000人の職員を雇用する場となっています。

6次産業化をするだけでなく、80種類を超える体験プログラムを用意するなど、通信販売会員は全国4万5千人まで増え続けている事業が成功の秘訣のようです。

事業内容

- ・農場の運営(米、野菜、果樹、しいたけ)
- ・農産物加工場の運営
（ハム、ソーセージ、地ビール、パン、菓子、豆腐）
- ・農草公園（食農学習施設）の運営
- ・通信販売、ギフト販売
- ・百貨販売店舗（県下4店舗・東京1店舗）の運営
- ・飲食店の運営（農場レストラン7店舗、パティisserie）
- ・貸し農園の運営



伊賀の里 もくもく手づくりファームの事業

今回の豊岡市出石町と伊賀市は奥出雲町と似た立地にあります。今までその地域になかった産業、雇用の場を生み出し、奥出雲町の新しい可能性につながる提案をしていきたいと思ひます。