

第2回「ATAMI 2030会議」

熱海リノベーションまちづくり構想検討委員会

日時 平成28年7月26日(火)

18:00~20:30

場所 naedoco(なえどこ)

銀座町 6-6 サトウ椿ビル2F

今年度熱海市では「リノベーションまちづくりと融合した創業支援による地域活性化」事業の一環として、リノベーションまちづくり構想を策定します。

策定にあたっては、不動産オーナーや有識者による委員会を設置し、今回を含め年度5回の公開型会議を開催いたします。この会議は、市民や民間事業者、創業希望者など様々な方にご参加いただき、2030年を見据えた熱海の「暮らし」「仕事」「ツーリズム」を考え、行動に移すきっかけの場にしたいと考えています。

遊休化した不動産という空間資源と潜在的な地域資源を活用して、民間自立型プロジェクトを起こし地域を活性化し、都市、地域経営課題を複合的に解決するため、熱海のまちを変える方向性をみんなが議論し、構想という形でまとめます。

第2回目は「食と農」をテーマに、ゲストによるトークや事業者によるミニトークを行った後、会場を交えた意見交換を行いました。

○次第

1. あいさつ・・・熱海市観光経済課 課長 立見 修司
2. 開催趣旨と今回のテーマのご説明・・・熱海市観光経済課産業振興室 主幹 長谷川 智志
3. ゲストトーク 「欲望を満たすまちづくり」
オガールプラザ(株)代表取締役 岡崎 正信 氏
4. 休憩(10分)
5. 実践者ミニトーク × 3
釜鶴ひもの店 五代目 二見 一輝瑠 氏
REFS 代表 小松 浩二 氏
妙楽湯 店主 山本 進 氏
6. 会場も交えた意見交換

○内 容

まず初めに、第2回「ATAMI2030会議」の開催にあたり、熱海市観光経済課立見課長から熱海が持つ都市課題を官民が共有し、共通の目標・プロセスの基、遊休化した不動産を活用し地域資源を用い新たな産業の創出を誘発するためにリノベーションまちづくり構想を策定する。そのための2回目の会議であり活発な意見を期待するとの挨拶に続き、市の担当者からこの会議の趣旨及び前回会議の概要並びに今回のテーマ設定、なぜ「食と農」なのかの説明が行われました。



その後、ゲストトークとして「欲望を満たすまちづくり」と題し、オガールプラザ(株)代表取締役 岡崎正信氏による岩手県紫波町「オガールプロジェクト」の説明や世界一の美食の街となったスペイン、バスク地方サンセバスチャンの説明が行われました。



休憩後、実践者によるミニトークが行われました。まず始めに釜鶴ひもの店の五代目 二見 一輝瑠氏により、「熱海の地魚」、「魚市場での販売事業」、「海の利活用」についてご説明いただきました。続きまして、REFSの代表 小松 浩二氏により、「熱海・静岡県東部・伊豆地区における野菜販売」、「販売時における生産者のストーリー性の見せ方・伝え方」についてご説明いただきました。最後に妙楽湯の店主であり、今会議の検討委員でもある 山本 進氏により、前回会議から刺激を受け「妙楽湯」、「チーム里庭」、「山の活用」について進めていきたい決意表明をいただきました。

その後、委員を含めた約100名の参加者による意見交換が行われました。



江口委員からは熱海のリノベーションにはモデルをどんどん全国発信することを期待する。非常にコンパクトな街であるし、自立してやっていくためにはどの程度のエリアが必要になってくるのか、つまり熱海圏の設定(産業・エネルギーの観点からも)が重要となるだろうし、インパクトもあると思うとの話がされました。

内田委員からはホテルとの差別化を図る旅館文化の要素とは「食」でしかないと思っている。しかし残念ながらおいしくない料理に出会ってしまうこともある。これを続けてしまうと旅館の価値が下がり、引いてはエリアの価値が下がってしまいかねない。そのような中、地域性のあるものを提供したいと考えているが、なかなか難しい。二つ理由があり、一つ目は地の物に対する情報がない。二つ目は調理場サイドに地の物を食べたいというニーズに対する意識がないとの説明がされました。

大久保委員からは完璧な旅館だけでなく温泉・宿泊に特化した旅館、いろいろな旅館があっても良いのではないかと。いわゆる泊食分離だが、若い人たちがチャレンジできる形態も必要だと考えているとの話がされました。

大島委員からはその土地・文化を知るには食事をとることが一番手っ取り早い。「おいしいもの」って何か考えたとき、やはり楽しいことだと思った。楽しさを演出するために食だけでなく街をあげて宿泊と食事を分けるなど対策が必要になってくるとの話がされました。

その他意見

- ・地の物を活用したいと考えているが、良いものは大きな流通に乗らないからこそ地域で消費する仕組み(調理技術・調理人含め)を作ることが必要。熱海で見るとインフラ整備が必要ないことが強みではないか。
- ・熱海は食材がないと言われたことがあるが、静岡・伊豆地域で見ると食材は豊富。
- ・岡崎氏への質問。営業を始める際のコツ等あれば御教示ください。
→小さいマーケットで仕事をする時は、売り上げを先に作る。つまり営業先を先に決めて、販売

額の確信を得てからビジネスを始めることがコツというか必須である。今までは、作れば売れるだろうでも上手くいっていたが、これからは売り上げを決めてから投資額を決める。(岡崎氏)

→岡崎氏の意見に付け加え。コンセプトを徹底的に磨き上げる。また、初期の商品を売って行く先を作り上げることに知恵を絞る。商品を尖らせることと、営業が重なった時に成功ありと判断する。(清水氏)

- ・地酒はないのかと観光客に良く聞かれるが熱海には地酒がない。酒は文化を作りやすいのではないか。
- ・マイクロブルワリーをまちなかにつくりたい。
- ・マイクロブルワリーは初期設備投資が高いので注意。
- ・チーム里庭について、スタッフが少なくしかも高齢化が進んでおり規模が拡大できない。若い人たちと農業を結びつけたいと考えているがなかなか難しい。
- ・20~30歳代は物を買うことに飽き始めてきており、ある種のストーリー性が必要になっている。希少性・季節性もある意味ストーリー性だと感じている。また、東京の若い人は達成感を求めている。そういう意味では農が持つポテンシャルは高いと思う。
- ・小田原も耕作放棄地が増えており、空き家マップならぬ空き畑マップ(バンク)も作り始めている。農地法の関係もあるが農家の方だけでなくいろいろな方が関わられるようにしていきたい。一方、獣外駆除の問題もある。イノシン等は捕まえてきちんと食べることが必要でジビエ料理教室を行うなど、いみ嫌うだけでなく共存の道を探っている。小田原と熱海は近いので協力したい。

