

水源地域対策アドバイザー派遣制度報告書

湯西川ダム周辺地域
栃木県日光市

平成23年5月

栃木県 日光市

目 次

1. 概要	-----	1
2. 水源地域の現状と課題	-----	4
3. 希望指導事項	-----	4
4. アドバイザー派遣概要	-----	7
『アドバイザーからの助言』	-----	20
5. 今後の方向性・取り組み	-----	22

水源地域対策アドバイザー派遣制度報告書

1. 概要

(1) 市町村名

栃木県日光市

(2) 派遣対象地域

湯西川ダム周辺地域

(3) 日光市の概要

日光市は、栃木県の北西部に位置し、南は宇都宮市、鹿沼市に、西は群馬県みどり市、片品村、沼田市に、北は福島県桧枝岐村、南会津町に、東は那須塩原市、塩谷町に接し、市役所(本庁)は東京から約 120 km の距離にある。



市の面積は 1, 449.87 k m²で、県土のおよそ 4 分の 1 を占める広大な面積を誇り、全国の市町村で 3 番目の広さである。日本の国土は、約 60% が林野であるが、本市においては約 87% を占め、豊かな自然環境の源となっている。地形的には、北部と南西部に市域の大部分を占める山地が広がり、急峻な山岳地帯が形成されている。南部には大谷川が運んだ土砂の堆積により形成された今市扇状地(平地)がある。標高は、一番高い白根山が 2,577 m、一番低い行川の谷で約 200m、その差は約 2,380m にもなる。こうした平地から山岳地帯にいたる起伏に富んだ地形により、植物の垂直分布に象徴される自然環境の豊かさ、変化のある気候などが形成されている。

本市は、平成 17 年にラムサール条約登録湿地となった「奥日光の湿原」、高山植物の宝庫である「鬼怒沼湿原」、溪谷美を誇る「鬼怒川」、「渡良瀬川」、ふるさとの風景が残る「里山の景観」などの多様かつ貴重な自然資源に恵まれている。

また、それぞれの地域に長い歴史と伝統文化に培われた特性や個性が満ちあふれ、独自の文化を形成している。平成 11 年に世界遺産(文化遺産)に登録された二社一寺をはじめとする「日光の社寺」、国の特別天然記念物と特別史跡の二重登録を唯一受けている「日光杉並木街道」、日本の近代化を支えた産業遺産である「足尾銅山施設」など、文化資源や産業資源に恵まれている。さらには、全国有数の温泉地である鬼怒川温泉をはじめ、川治温泉、湯西川温泉、川俣温泉、奥鬼怒温泉郷等、随所に湧出する豊富な温泉などの観光資源にも恵まれている。気候は、内陸性気候に属し、年平均気温は市街地で 12℃程度、山間部では 7℃程度であり、夏季は比較的涼しく、冬季は氷点下になることも多く、寒暖の差が四季折々の美しい自然景観を醸し出している。

平成の大合併において、平成 18 年 3 月 20 日に今市市、日光市、藤原町、足尾町及び栗山村の 2 市 2 町 1 村が合併し、新「日光市」として誕生した。その中で過疎地域自立促進特別措置法に基づき、足尾地域(旧足尾町)及び栗山地域(旧栗山村)の 2 地域が過疎地域に指定されており、その面積は、市全体の 42.29% (613.16 k m²) を占めている。

(4) 人口及び産業の推移と動向

日光市全体の人口は、昭和 35 年で 110,468 人（国勢調査：旧今市市、旧日光市、旧藤原町、旧足尾町及び旧栗山村の合計）であったが、以降増減を繰り返し平成 17 年で 94,291 人（国勢調査）と減少傾向で推移している。

また、就業構造は、第一次産業が昭和 35 年に 27.3%に対し、平成 17 年に 5.8%と減少しており、第二次産業も昭和 35 年に 31.3%に対し平成 17 年に 28.7%と減少している。第三次産業は、昭和 35 年に 41.3%に対し平成 17 年に 65.3%と増加している。

(5) 日光市栗山地域（旧栗山村）の概要

ア. 地域の自然的、歴史的、社会的、経済的諸条件の概要

栗山地域は、日光市の北西部に位置し、北は福島県と境を分け、南は旧日光市、旧今市市に、東は旧藤原町に隣接しており、東西 27 km、南に 22 kmに及びほぼ楕円形の形状をなし、総面積が 427.37 k m²で、耕地率 1.2%、林野率 95.3%であり、耕地率が極めて小さく、総面積の 64.2%を国有林が占めている。

また、宅地は、総面積の僅か 0.14%の 0.6 k m²である。

交通は、栗山地域の中心地（栗山総合支所）から今市地域までは、一般国道 121 号、一般県道栗山今市線及び主要地方道川俣温泉川治線により所要時間 50 分で結ばれている。日光地域へは、一般県道栗山日光線により所要時間 1 時間で結ばれている。

鉄道は、昭和 61 年 10 月に開業した第 3 セクターの野岩鉄道が栗山地域を通過し、唯一の駅である湯西川温泉駅が西川地区に設置されている。また、市営バスが 1 日 5 往復、民間事業者によるバスが 1 日 11 往復栗山地域と藤原地域の間を運行している。

気候は、県内で最も寒冷で、寒暖の差が激しい内陸性気候を現している。平成 21 年の年平均気温は、8.1℃、最高気温の極値は 31.3℃、最低気温の極値は-16.4℃である。零下の気温は 10 月に現れ、5 月に入って晩霜に見舞われることもしばしばである。年間降水量は、1,330.5mm（平成 21 年）と、年間を通じて降水量の多いのも特色である。冬季は降雪量が多く豪雪地帯に指定されている。

明治 22 年の町村制施行により、黒部村ほか 8 ヶ村が合併して栗山村が誕生した。平成の大合併で、平成 18 年 3 月 20 日には、今市市、日光市、藤原町、足尾町及び栗山村の 2 市 2 町 1 村が合併した。

イ. 地域における過疎の状況

栗山地域は、広大な山間部に集落が点在しており、急峻な地形のため主要幹線道路は狭い上に曲折が激しく、また豪雪地帯でもあるため、道路の改良が遅れ、社会的にも経済的にも地域の発展が妨げられてきた。それとあいまって教育、文化、医療の生活環境整備等すべての面において、その整備が立ち遅れたこと、そして冬季間の厳しい自然環境、また、生産性の高い魅力ある産業がない等、若者の定住環境として非常に厳しいことから、若年層の地域外転出及び自然減等により人口の減少が続いている。

これまでの過疎対策の取組みは、主なものとして、湯西川温泉方面の主要幹線である一

般県道黒部・西川線は湯西川ダム建設に伴う道路改良等が進められ、川俣温泉への基幹である主要地方道川俣温泉・川治線は萱峠バイパスが完成するなど徐々に整備が進み、基幹的な市道の整備及び市営バスの運行維持、除雪対策など交通条件の改善と、住民生活の利便性の向上と観光客の増加を図ってきた。

首都圏のオアシスとして訪れる観光客に「憩いの場」として提供するために、共同浴場、遊歩道、園地、駐車場、温泉引湯、キャンプ場など観光関連施設の整備を進めてきた。

また、小・中学校の整備と遠距離通学児童・生徒のためのスクールバスの運行の確保等学校教育環境の改善、集会施設や運動場の整備、診療所の整備、さらに医師住宅の建設や患者輸送車及び医療機器等医療施設・設備の整備、デイサービスセンターの整備及び通所のための送迎車の整備、常備消防施設等消防防災施設の整備等により、社会生活環境の整備充実を図ってきた。

他に、地域で4基目となる湯西川ダム（大型多目的ダム）が平成23年度完成予定で建設されており、ダム工事関連事業により生活基盤整備のほか道路整備や観光施設整備など、地域振興を図っている。

ウ. 社会経済的発展の方向

栗山地域は、観光産業の低迷、働く場の不足による雇用問題の深刻化などにみられるように、地域経済活動が縮小し、低迷するという大きな課題を抱えている。

また、少子化が進むなかで高齢化の流れはさらに急速になっており、高齢化率が32.5%となっている。

今後、安心して子供を産み育てることができ、高齢者の経験と技能を生かせる社会づくりを進める必要がある。また、地域社会の基盤である自治会による地域づくり活動、NPOをはじめとする多様な主体による市民活動が不可欠であり、そのための仕組みづくりを整備する必要がある。

エ. 人口及び産業の推移と動向

栗山地域の人口は年々減少の一途をたどっており、昭和35年に4,751人（国勢調査）あった人口は平成17年には1,933人（国勢調査）となり、59.3%減少している。

また、人口の減少が進むなかで、65歳以上の高齢者人口は増加傾向にあり、昭和35年の高齢者比率が5.1%であったのに対し、平成17年には32.5%と高齢化率が急速に進んでいる。一方、15歳未満の年少人口は年々低下しており、昭和35年に34.7%であった年少人口率は、平成17年には10.24%と激減し、少子化が顕著となっている。

産業就業人口比率は、平成35年では第一次産業42.7%、第二次産業37.1%、第三次産業20.2%でしたが、平成17年では第一次産業4.2%、第二次産業12.3%、第三次産業83.6%となり、産業構造は、第一次産業、第二次産業が急激に減少し、第三次産業の割合が高くなっている。

オ. 地域の自立促進の基本方針

栗山地域が有する資源を最大限活用し産業の振興を図り、地域経済の自立を図り交通基

盤、防災、情報網及び住環境の整備を推進し、住みよい安心・安全なまちづくりを進め、そこに暮らす市民が誇りと愛着を持つことのできる活力に満ちた地域社会の実現を目指していく。

また、歴史的・文化的遺産の継承保存に努めながら、文化の香り高いまちづくりを進めていく。

基本的な方向としては、地域の特徴を活かした下記の方針を推進していく。

- ① 豊かなところと文化を育む
- ② 健やかで人にやさしい社会をつくる
- ③ 魅力と活力にあふれた産業をのばす
- ④ 快適で安全な生活環境をつくる
- ⑤ かけがえのない自然環境を守る
- ⑥ 市民と行政の協働のまちづくりを進める

2. 水源地域の現状と課題

栗山地域は、鬼怒川と湯西川の2つの河川流域に分かれ、わずかな河岸段丘の平坦地に18の集落が点在している。

ダム事業は、国土交通省直轄による大型多目的ダムの五十里ダム(昭和32年)、川俣ダム(昭和41年)、川治ダム(昭和58年)が建設されており、現在、湯西川ダムが建設されている。また、栃木県による三河沢ダム(平成16年)、さらには、東京電力の黒部ダム(大正元年)、土呂部ダム(昭和38年)、今市場水発電所上部調整池(昭和62年)が建設され、本県はもとより、首都圏の生活、文化及び産業発展に大きな役割を担い、ダム建設に伴い県道等の道路網整備、地区環境整備など生活環境面での市民生活向上に大きな役割を果たしているとともに、湖水等は、観光資源等として活用されている。しかし、ダム建設に伴う農地等の損失は地域住民の生活基盤を奪い、集落共同体の崩壊など、地域住民の生活環境、産業基盤に多大な影響を与えている。このため、湯西川ダム建設については、今後とも市民の生活向上と環境整備等を図るため関係機関に対し、必要な措置を講じ、その実現に努める必要がある。

今後、人口及び世帯数の減少、高齢化による地域コミュニティの機能低下が危惧される。現状では、地域の共同作業や相互扶助活動は維持されているものの、一部の地区においては、今後、一層の人口減少と高齢化が進むことにより、機能の維持が困難になる恐れがある。

3. 希望指導事項

栃木県日光市に建設中の湯西川ダムは、平家の落人伝説のある湯西川温泉の下流域がその湛水域となる。温泉街としてもより魅力を高めたいとの意向をもっており、様々な企画を検討している。この一環で始まった「かまくら祭」は冬期集客に一定の効果が図られたところである。

現在、水源地域対策事業の一つとして、水没地に隣接する移転代替地内に「湯西川水の郷」を、平成23年夏頃のオープンを見込んで整備中である。

本施設は、水没者の生活再建と雇用の場の創出を目的として、地元住民で組織する「水の郷管理組合」が計画段階から携って整備を進め、地場産物の販売、温泉入浴、地域の紹介及

び飲食物の提供を行う計画となっている。

管理運営を行う「水の郷管理組合」の女性部会により、本施設で提供する飲食物について検討を進めているが、飲食物の提供や観光に係る経験が乏しいため、各分野の造詣が深いアドバイザーからのご指導を希望した。

また、施設管理の意向から、温泉街と競合せずに相互補完することを目途に、温泉街で既に提供している物などを除外したメニュー作りを念頭にご指導を併せて希望した。

4. アドバイザー派遣概要

(1) 第1回水源地域対策アドバイザー派遣概要

日 時 平成 22 年 9 月 7 日 (火)

視察場所 湯西川地区 (会議の前に湯西川ダム建設現場、水の郷施設等を視察)

会議場所 日光市湯西川下地区集会所

内 容 水の郷管理組合の管理・運営等

出席者 古賀学アドバイザー (観光・レクリエーション分野)

【水の郷管理組合】

中川恒男 (理事長)、阿部晴男、大島積、伴久一、阿部菊三郎、阿久津教子、大島和子、阿久津トシエ、大島美代子

【日光市】

山口收 (ダム地域振興課長)、八木澤利裕 (ダム地域振興課 課長補佐)、松本和久 (ダム地域振興課 副主幹)

【国土交通省】

田作光良 (国土交通省 水源地域対策 計画係長)

【その他】

安西裕 (湯西川温泉流域活性化センター長)

議 題 湯西川地域についての意見交換

《意見交換》

○アドバイザー：建設中のダム現場は迫力があり次世代を担う子供達や、ダムの受益を受ける下流県に見せるべきです。ダムが出来る地域の役割として水の大切さを伝え、下流域と共存共栄を図っていくべきです。湯西川は温泉が地域資源ですが、今後はダムも地域資源として活用し、湯西川の文化をより良くしていくべきです。

地域住民の方々が主役となって取り組んでいくことが、観光分野でも全国的な風潮となっています。

温泉以外にも地域の魅力があり、ダムが出来ることをきっかけにチャンスとと



らえて行くと良いのではないのでしょうか。

食のメニューについてのアドバイスを希望とのことですが、昨今、B級グルメが流行っており、水の郷施設内には蕎麦打ち体験の施設が整備され、湯西川の特色を活かした「蕎麦」提供することが考えられます。



また、パンを提供する施設も整備されており、湯西川地区としてはパンを焼いて提供する店がなかったので新しい取り組みだと思います。特色を出す方法としては野菜（ジャガイモ等）を生地に練り込むやり方があります。

新しいメニューを開発したとしても、温泉旅館でもそのメニューを提供するなど連携して、共存共栄を図っていくことが必要だと思います。

湯西川への来訪者が必ず「水の郷」に立ち寄るような地域の拠点となることを目指してはどうでしょうか。

○阿久津教子：水の郷の施設は出来上がってきているが、雇用の問題、試算して雇用が何人必要だとか賃金体系が心配です。

○アドバイザー：視察した感想としては施設の規模から、運営するなら相当な人数が必要との印象を受けました。施設運営の試算は基本的なデータがあればすぐできるものです。難しいのは季節ごとに必要な人数が変動すること。人材確保も考えたうえで運営を考えていかなければなりません。

また、併設されている「歴史くらし館」が別棟になっているのが残念です。別の建物であるため余分に人が必要となってきます。

○中川理事長：どうやったらお客さんが来るのでしょうか？

○アドバイザー：効果的な方法としては、マスコミを巻き込むことです。自分たちだけで宣伝することは難しい。ただし、継続してマスコミを巻き込んでいくことも簡単なことではありません。何か湯西川らしい魅力あるものでアピールすることが大切です。

○阿久津教子：お客さんの対象は万人向けにするのか、対象を絞るのか、どうしたらいいのですか？

○アドバイザー：ターゲットを絞るかどうかは重要な要素であり、どうするかは難しいところです。

○阿久津教子：川魚の燻製作り体験やエゴマ、じゅうねの栽培や乾燥させることから体験してもらい食べさせることなどはどうですか。

○アドバイザー：広島でエゴマを名物にして売れている所があります。地域で自信をもってやることが重要です。これだけは負けないという物が強いです。

最近、観光目的に農業をやる所もあります。また、売物が無いのに直売所を作っている所もあり、直売所運営は難しいものです。道の駅は物産販売というイメージがありますが、本来、目的が違います。

- 伴 久一 : 付替え県道が供用開始となると便利になり、数年はお客さんが押し寄せてくると思うが、これを上手に継続していくには、よく考えてやらなければならない。水の郷は大きな施設なので心配もあります。
- アドバイザー : 道路は観光事業では逆にマイナスになる場合もあります。湯西川温泉も道路事情がよくなることで秘湯のイメージはなくなります。地域全体でおもてなし等のルールを作ることもひとつの方法です。何かひとつでもダメならお客さんは逃げてしまいます。そうならないように、地域が地域なりのルールを持つこと、作っていくことが重要です。満足度調査を実施するなど具体的なシステムを作ることが必要です。
- 伴 久一 : 湯西川温泉は、今まで教育旅行が難しかったので、ダムと水の郷を利用した教育旅行を誘致したらどうでしょうか。
- アドバイザー : 教育旅行を誘致するには、地域の組織がしっかりし地域全体で取り組むことが必要です。いい意味でのターゲットだと思います。教育旅行は先生のロコミでどんどん広がっていきます。そのためには地域の受け皿が重要となります。
- 中川理事長 : 下流と水源地との共存共栄が重要。上下流交流として子供から高齢者まで水源地を知ってもらうための方向付けが必要と考えます。
湯西川温泉が「水の郷」を中心として活性化を図るため、下流と交流を図ることが必要です。
- アドバイザー : 上下流交流は観光のきっかけとなります。但し、地域でまとまるシステムづくりや地域一体で行うための受け入れ体制を作ることが必要です。みんながやる気があればできます。旅館だけが頑張ってもうまくいきません。
- 阿久津教子 : 生徒にきてもらうには何か体験が必要ではないですか。
- アドバイザー : それは何でも良いと思います。トラクターの試乗運転体験で 95%が良かったというアンケート結果もあります。
- 阿久津トシエ : 雇用の問題、受け入れ体制が決まっています。
- アドバイザー : 受け入れ体制を作ることは重要です。一番最初にやるべきことです。
- 中川理事長 : 雇用については、これから募集します。
- アドバイザー : 職場を仕切る人が計画段階から入ることが必要です。
- 阿久津教子 : 接客は方言でも良いのでしょうか。高齢者が言葉が通じないことを心配しています。
- 阿久津教子 : 言葉も観光のひとつで、何の問題もありません。

【総括】

- アドバイザー : 若い人が住みたくなるような、元気があっても行きたい地域にするため、まずは水の郷を成功させることが重要です。この施設をマスコミが取上げてくれるような施設にしたいと思います。
次回は、他の地域の事例等も参考に紹介したいと思います。

(2) 第2回水源地域対策アドバイザー派遣概要

日 時 平成23年1月26日(水)

視察場所 湯西川地区(水の郷)

会議場所 日光市湯西川下地区集会所

内 容 事例紹介・意見交換

出席者 古賀学アドバイザー

【株式会社水の郷】

中川恒男(社長)、大島積、鈴木亮一、阿久津修、阿久津教子、大島美代子、
鶴羽ミナ子、君島百合子

【日光市】

山口收(ダム地域振興課長)、八木澤利裕(ダム地域振興課 課長補佐)、
松本和久(ダム地域振興課 副主幹)

【国土交通省】

元岡 透(国土交通省 水源地域対策課長)
田作光良(国土交通省 水源地域対策 計画係長)

【栃木県】

大塚光夫(県土整備部砂防水資源課主幹)
森戸宏司(県土整備部砂防水資源課 ダム水資源担当 主任)
佐藤哲治(県土整備部砂防水資源課 ダム水資源担当 主事)

【その他】

安西裕(湯西川温泉流域活性化センター長)

議 題 アドバイザーからの事例紹介について
意見交換会について

《会議内容》

○元岡課長(挨拶):従来の水源地域対策のニーズは、施設整備を中心としたハード事業が求められ、行われてきましたが、最近はそれらを活用するソフト事業のニーズが高まってきており、如何に施設を活用していくかが重要とされています。また、今後の地域振興のあり方としては行政主導ではなく住民が主体となって活動し、行政が支援していく流れに変わってきております。この「水の郷」の運営にあたっては地域の皆様の継続した取り組みが重要と考えております。どうぞ、よろしくお願いします。

○アドバイザーからの事例紹介について

[新たな提供メニューのアイデア]

[水の郷施設全体のスムーズな運営方法]

◇リピーター獲得に向けたアイデア

◇観光来客者の立ち寄り先として、誰でもいつでも気軽に利用できる施設とするためのヒント

◇利用者が快適に感じる施設管理のヒント・アイデア

・この地域のイメージ → 湯西川温泉、平家の里

- ・水の郷のイメージ → 山の生活（狩猟、山菜など）
 - 施設を運営するうえでコンセプトを皆で考える必要がある。
- ・リピーターを獲得する考え方として、「水の郷」だけでは難しいため、湯西川温泉のリピーターを増やし、そのお客を「水の郷」のリピーターとして獲得していくことが考えられる。

湯西川温泉 観光客の回遊 水の郷 ※行きも帰りも寄ってもらう。

- ・今の問題点は地域に滞留しないこと。ホテルから帰ってしまう。
- ・リピーターを増やすには地元の人のリピーターも増やす。地元の人も来る、地元の人に愛される施設にする。

パン、蕎麦など地元の人も日常的に使うような施設。

地元の方が通うところであれば、観光客は安心して行くものである。

- ・これからの観光地に大切なこと。

① 地元の人と観光客の会話 → 情報提供の役割。
できるだけ話をしてやる、会話を楽しむ、自分たちの地域のことを話す→ ボランティア、ガイドなど。

② 情報収集 → 観光施設の人はやらなければならない。

③ 体験型観光の大切さ → 物を教えながら会話をする。



- ・テーマ “山の生活がある”

四季おりおりの生活がある

山の恵みがある

手づくりのおもてなしがある

} 個性をつくっていく。

- ・商品 → コンビニ的な商品、生活必需品的品物も必要。

地域特産品も必要（地元産 → 日光産 → 栃木産 → 日本産）

※自分たちの商品が高めるものであれば、他地域のものを使ってもよい。

——→ レポートリーを増やす。

— 全国でどのような物が売られ、また、施設が運営されているかを事例紹介 —

- ① 道の駅どんぶり会館 岐阜県土岐市（陳列方法、情報発信方法等の各種アイデア）
- ② 蕎麦や「げんたん」新潟県魚沼市（ビニールハウスを利用した食堂、意図的にセルフサービス等）
- ③ メニュー紹介 角館豆腐どんぶり、盛岡ラフランス館はっとうなど
- ④ B級グルメについて

- ・B級とは本来まずいもの。地元で愛されているもの。
- ・これだけは、うちの味というもの。
- ・地元の方に愛着のあるもの。地元目線で変わってほしくないもの。
- ・B級グルメは自分で名のれる。A級グルメは他人が評価する。
- ・昔からあったものに合わせて作ることがはやること。地域密着型—郷土料理はB級グルメ。
- ・最近では、いつのまにか観光客が食べるものになってしまい、地元から離れて行く → 材不足 → 量への対応ができない → 内容の変化 → にせもの横行 → 地元不在

アドバイザーによる事例紹介

湯西川“水の郷”運営方策

水源地域対策アドバイザー
古賀 学

アドバイス希望内容

当初の新たな提供メニューのアイデアに加えて、水の郷施設全体のスムーズな運営方法等についての助言。

1. 新たな提供メニューのアイデア
2. 水の郷施設全体のスムーズな運営方法等
 - (1) 利用者の満足度を高めるため、接客対応の向上を行い何度でも利用しやすくなるような施設運営。
(リピーターの獲得に向けたアイデア)
 - (2) 観光来客者の立ち寄り先として、誰でもいつでも気軽に利用できる施設とするためのヒント。
 - (3) 利用者が快適に感じる施設管理のヒント・アイデアについて。
(利用者: 買い物客、食堂客、蕎麦打ち体験客、入湯客等)

水の郷の整備イメージ

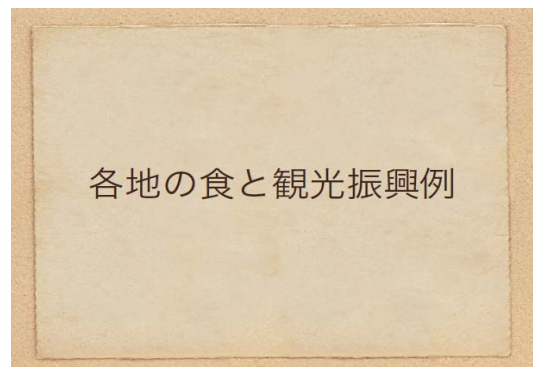
リピーターの考え方
(3つのリピーター)

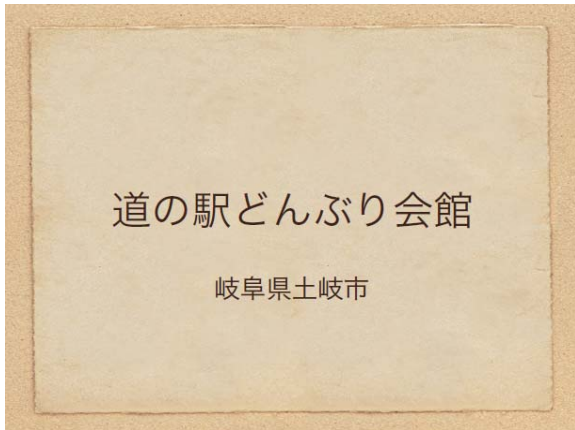
これからの観光地運営に大切なこと

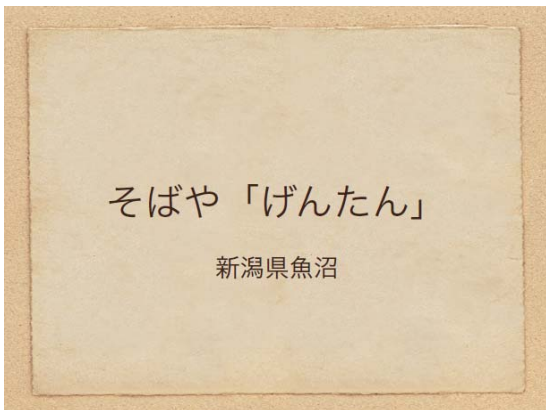
水の郷運営の基本理念

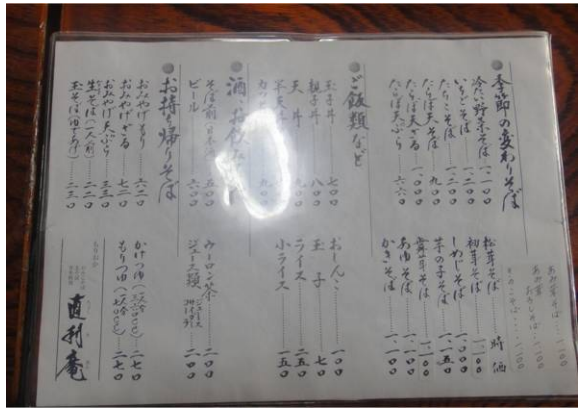
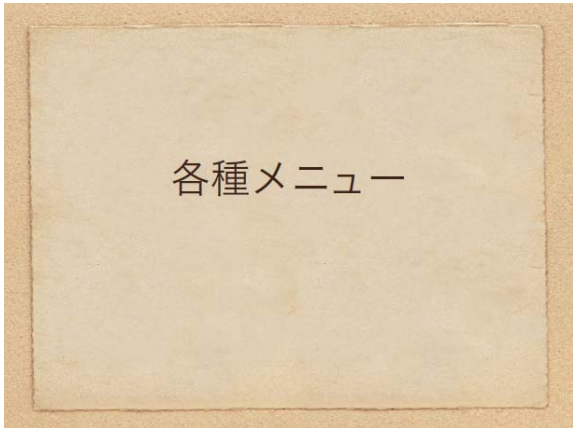
- テーマ
“山の生活”がある
- テーマの意味
 - ・四季の折々の生活がある。
 - ・山の恵みがある。
 - ・手づくりのおもてなしがある。

商品の考え方





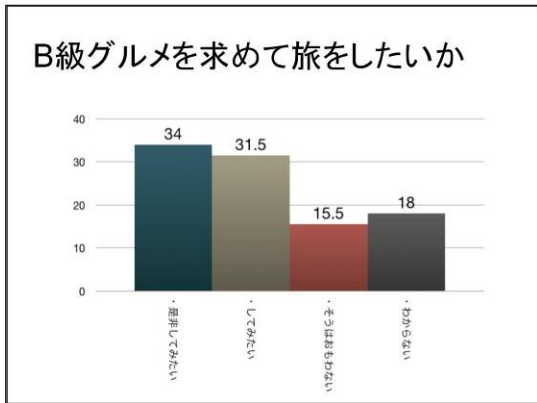
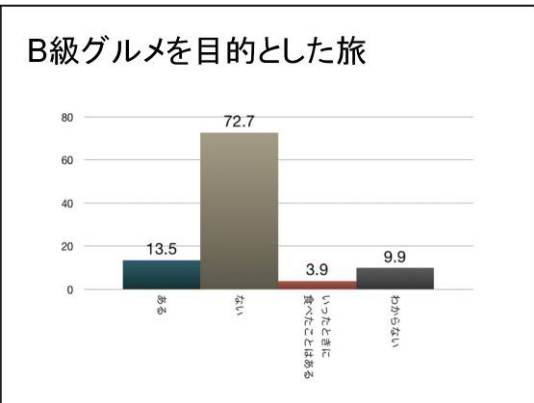
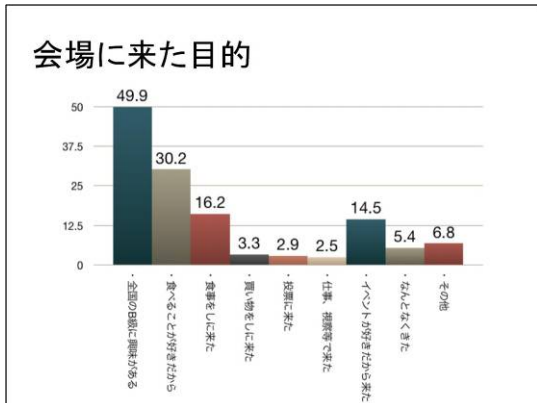






B級グルメについて

- 途の駅 湯西川でのY-1グランプリへの結果(安西さん報告?)
- ①100人限定の試食会でしたが、11時の始まる時には定員に達し、早い方は10時から来ていました。
- ②結果(1位3点 2位2点 3位1点の投票)複数回答あり。
 - 1位 97点 鹿ビビンバ丼
 - 2位 94点 ゆばフランク
 - 3位 83点 もちもちロール
 - 4位 70点 鹿肉コロッケ
 - 5位 55点 板台もち
- ③無料イベントではありますが、好評に終わりました。アンケートに皆さんの声を記載して戴き、今後の商品作りに非常に参考になりました。



B級グルメとB-1グランプリ

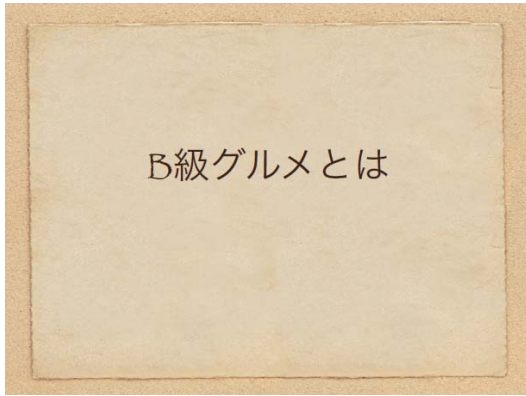
第5回B-1グランプリin厚木(投票結果)

順位	団体名	地域	料理名	会場	着重量
1位	みなさまの縁をとりもつ隊	群馬県	甲府鳥もつ煮	第2	42,110
2位	ひるぜん焼きそば好いとん会	東京都	ひるぜん焼きそば	第1	41,520
3位	八戸せんべい汁研究会	東京都	八戸せんべい汁	第1	39,600
4位	津山ホルモンうどん研究会	岡山県	津山ホルモンうどん	第2	35,130
5位	三浦中華料理研究会	神奈川県	三崎まぐろラーメン	第2	24,360
6位	いなり寿司で豊川市をりあげ隊	豊和県	いなり寿司	第1	21,690
7位	やきそばのまち黒石会	東京都	黒石つゆやきそば	第2	18,750
8位	十和田バラ焼きゼミナール	青森県	十和田バラ焼き	第1	18,230
9位	みしまコロッケの会	静岡県	みしまコロッケ	第2	17,850
10位	オホーツク北見塩やきそば推進協議会	北海道	オホーツク北見塩やきそば	第2	17,680

投票者数

順位	団体名	料理名	着重量	投票者数(人)	投票率
2位	みなさまの縁をとりもつ隊	甲府鳥もつ煮	42,110	6,738	1.55%
2位	ひるぜん焼きそば好いとん会	ひるぜん焼きそば	41,520	6,643	1.53%
3位	八戸せんべい汁研究会	八戸せんべい汁	39,600	6,336	1.46%
4位	津山ホルモンうどん研究会	津山ホルモンうどん	35,130	5,621	1.29%
5位	三浦中華料理研究会	三崎まぐろラーメン	24,360	3,898	0.90%
6位	いなり寿司で豊川市をりあげ隊	いなり寿司	21,690	3,470	0.80%
7位	やきそばのまち黒石会	黒石つゆやきそば	18,750	3,000	0.69%
8位	十和田バラ焼きゼミナール	十和田バラ焼き	18,230	2,917	0.67%
9位	みしまコロッケの会	みしまコロッケ	17,850	2,856	0.66%
10位	オホーツク北見塩やきそば推進協議会	オホーツク北見塩やきそば	17,680	2,829	0.65%

※着の重さ:6.25g



B級グルメ



静岡おでん



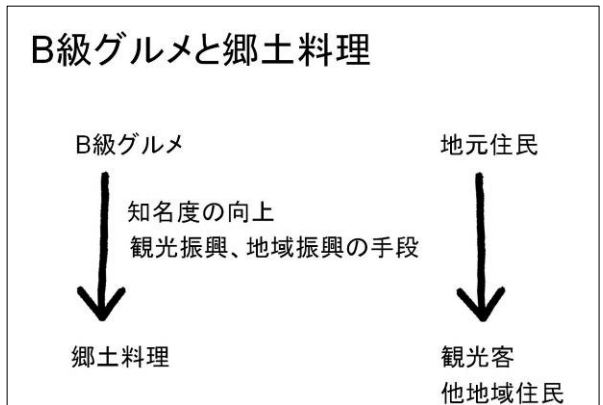
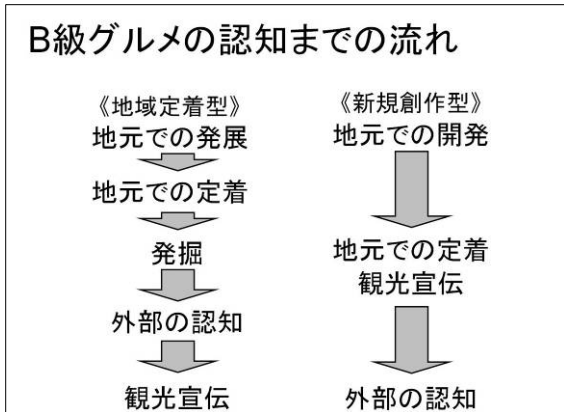
行田ゼリーフライ

B級グルメとは

- B級グルメは、地元の方に愛着のあるもの
- 地元目線では、かわってほしくないもの
内容、価格、スタイル(売り買いの)
食の原風景(肉屋のコロッケ)
- B級グルメは自分で名乗れる(自分たちが
評価する)が、A級グルメは他人が評価するもの

B級グルメの分類

- 地域定着型
 - 既存型
 - 復活型
- 素材活用法
- 新規創造型



B-1グランプリに優勝すると

- ### B級グルメの課題
- 素材・料理の不足(量への対応)
 - 内容の変化(マーケットへの対応)
 - 偽物の横行(ビジネスチャンスの拡大)
 - 地元不在(マーケットの移行、商品価値の変化)

《意見交換》

- 阿久津 修 : 湯西川の場合、素材として木材があるが、全国で木材を利用した事例でよいものがあつたら教えて下さい。
- アドバイザー : 埼玉県飯能市ではダムのほりで手作りでカヌーを作っています。1つ30万円ほどで、週末に現地に行って製作しており1年掛かりの作業です。まさにリピーターとなっています。また、このアドバイザー派遣事業で伺った東広島市では木材から縁台や椅子を製作した事例を紹介し、実際に取り組まれたと聞いています。日本には椅子が少ないですが、外国ではベンチが結構設置されています。
- 阿久津 修 : この地域は間伐が進んでいるが、間伐材は捨てている。輪切りにして椅子にすることはそれほど難しいことではない。輪切りにしてお客さんに出したらどうか。イチイの木の枝は箸置きなどに使えるのではないか。地元にあるものを活用すると喜ばれる。
- アドバイザー : 自然のものはよいと思います。
- 阿久津 修 : 品物だけでなくイベントも必要。継続性のあるイベント。
- アドバイザー : 問題は長くやると、地元の方がやるのが嫌になってくることです。やるのが嫌になってきたら新しいことを始めればよい。山菜も季節がある。蕎麦だけでも年間を通してイベントができる。これだけの自然があるのだから、ちょっと気を使いアイデアがあればできると思います。
- 鶴羽ミナ子 : (食のメニューとして) まずいもの(普段作っている地元の物)であればいくらかでも作ることが出来る。
- アドバイザー : それが良い。普段作られている地元の物を組み合わせれば良い。遠野ではおばさん方がやっているところもあります。
- 鶴羽ミナ子 : おばさん方が作っているところを見て、買ってもらえるようなことをやりたい。
- アドバイザー : 水の郷施設の運営でも、足湯に浸かりながら地元の物をつまむとか、ちょっとしたアイデアで変わってくると思います。
- 阿久津 修 : 人寄せの時の湯西川のフルコース料理があつた気がする。いろんな食材が入った汁などがあつた。
- 中川社長 : 民芸品作りなどを体験させる、ここでしかないものを作って昔の料理を再現して出す。くらし館で年寄りの語りをお客さんに聞かせたりするなど昔のものを再現して誘客につなげる。
- アドバイザー : そういった地域の物をリストアップしてそれぞれ整理してはどうですか。
- 中川社長 : 水の郷で料理の講習会などもやりたい。
- アドバイザー : 地域が活動することが、人を呼ぶ方法であり、PRするにはマスコミをうまく使って発信していくしかない。かつての湯西川を再現する方法は一つのアアイデアだと思います。最近では東京の店でも七輪を使って食べ物を出



しますが、逆に田舎でガスを使って食を提供するという変な現象があります。この地域の暮らしがどういったものだったのか、観光客は知りたいのだと思います。

- 中川社長 : 民芸品などもある。資材を集めるのが難しいが、体験させることもできる。
- アドバイザー : そこまでできれば最高です。カヌーを1年かけて作っている所もあるのですから。
- 中川社長 : 70、80代で元気な人もいるので、話を聞いて昔の食材を再現したい。食堂で出せるよう検討していく。
- アドバイザー : そういうことをいっぱい考えること。その他に食べる場所、雰囲気なども考えること。出し方も重要です。
- 中川社長 : 3月から料理の勉強会などをやりたい。指定管理を受けてから水の郷を使いたい。
- 日光市 : それは観光課と協議させてください。料理の研究はこの集会所を使い、先生を交えてやったらどうか。
- 中川社長 : 女性の方と検討してみます。
- 阿久津教子 : 女性の人たちで、ここを使って料理の研究をやって、次回はこういうものをやりたいと先生に見てもらいたい。
- 君島百合子 : 何でもあるものを持ち寄って、研究して先生が来た時に見てもらい、アドバイスをもらいたい。
- 中川社長 : 女性の人たちに何回か集まって研究してもらって、先生を呼びたい。
- 日光市 : リーダーがいて引っ張ってくれば助かります。これは何回やってもよいと思う。私たちも協力します。3月にまた先生に来ていただき、まとめとして整理したいと思いますのでよろしくお願いします。

(3) 第3回水源地域対策アドバイザー派遣概要

日 時 平成 23 年 4 月 26 日 (火)
会議場所 日光市湯西川下地区集会所
内 容 食材試食・意見交換
出席者 古賀学アドバイザー

【株式会社水の郷】

中川恒男 (社長)、大島積、鈴木亮一、阿久津教子、中川明美、大島美代子、阿部キイ子、君島純子、赤羽幸江、田中アキ子、木村和子、山口和江、大島和子、阿久津ミトリ、佐藤さよ子、鈴木浩美、鶴羽ミナ子、山口ヨネ、山口レイ子、阿久津トシエ、大島綾子、阿久津綾子

【日光市】

伴康次 (ダム地域振興課長)、八木澤利裕 (ダム地域振興課 課長補佐)、松本和久 (ダム地域振興課 副主幹)

【国土交通省】

田作光良 (国土交通省 水源地域対策 計画係長)

【栃木県】

森戸宏司 (県土整備部砂防水資源課 ダム水資源担当 主任)
佐藤哲治 (県土整備部砂防水資源課 ダム水資源担当 主事)

議 題 食材試食・意見交換会
アドバイザーからの助言



試食状況



女性部会から試作メニューについての説明



とうふハンバーグ



山菜どんぶり



そば粉を使ったサラダ他



試食状況

《アドバイザーからの助言・留意事項》

- ・メニューもいろいろな組み合わせでできると思う。
- ・料理は味が大事だが人それぞれ好みがある。地方と都会、老人と若い人など。地域の味をどこまで出せるかが大事である。
- ・今回の料理は全体においしかったが、すごくうまいとも言えない。これは素材によるもので、味そのものが秀逸なものを使わず、言ってみれば地場のものを使っているということ。家庭の味を出すか、万人向けのものを出すかの選択も必要である。
- ・ボリュームが大きいので、もっと小さくてもよいのでは。ジャガイモ、おからなど炭水化物が多くご飯を食べると腹いっぱいになってしまう。
- ・見た目にもボリュームがありすぎる。個人差はあるが最近の人はあまり量を食べない傾向があり、男性が好む組み合わせと女性が好む組み合わせを工夫する必要がある。
- ・提供する器も工夫すると良い。自然なもの、例えば笹や竹を切った物を使えば雰囲気が出てくる。料理に季節感を出すには器の使い方も大切な要素である。
- ・器、お盆、テーブルクロスなど季節毎に替えることで印象が変わってくる。季節感の出し方としては、大分の湯布院では箸置きに落ち葉を使うなど工夫されている。必ず毎日捨てるなど努力とアイデアが必要である。
- ・料金設定も500円では安い印象である。人件費や電気代等施設全体の運営も考慮してもう少し高く設定する必要がある。人件費など考えると700～800円は出せる。
- ・メニューのネーミングについても大切な要素である。 → 見た目で料理の素材が分かるものとするのか、それとも季節感のあるものにするか検討すると良い。
- ・女性客は食事のカロリー計算など健康意識の高い方もいるので、留意する必要がある。
- ・素材の入手が定期的に可能な物なのか、できないものは季節感を出せば良い。一年中食べられるものと期間限定のもの、季節性があるものが必要である。
- ・おからを使ったハンバーグは珍しい物ではない。地方にはおから料理は数多くある。形状や盛りつけ方などもう一工夫あれば良い。
- ・調理時間も大切である。注文からどのくらいで出せるか。10～15分で出せなければならぬ。冷凍のもの、その場でだせるもの、調理する人が1、2人でできるのか、メニューの数など。組合せと作る時間も大切である。

- ・祭りの時に食べるものなど湯西川地域の伝統の品が1品提供出来ればなお良い。
- ・お客さんに対する情報提供も大切な要素であり、メニューやレシピなどは可能であれば、書き物だけではなく、店の人が言葉で紹介する方が印象に残りやすく、おもてなしとしては良い。
- ・エゴマ（じゅうね）は韓国では一般的な素材である。福島にもある。広島では、エゴマだけで商売している所もある。これだけは負けないと素材を絞り込むことも必要である。
- ・素材に強弱、料理にサブとメインを付けるとネーミングも付けやすくなる。
- ・そば粉を使ったメニューとしてクレープ、スパゲティなどもあるので参考にすると良い。
- ・家族連れのお客さんに対しては、今回のように重箱を使って提供することもよいアイデアである。また、カレーなどの子供向けメニューも必要である。
- ・サイドメニュー（酒のつまみとしてのメニュー）も必要である。今日のもので一つサイドメニューにしても良い。

◇まとめ

- メインとサブメニューの強弱を明確にすること。地元の料理か、万人向けのメニューにするのか明確にすること。
- ボリュームが多すぎるので、バランスを考慮すること。
- 器等も工夫すること。
- 最後は人のサービスが最も大切である。

《意見交換・感想》

- 中川社長 : 岩魚やばんだい餅も出したい。
- 阿久津教子 : おからの中身にカレーを入れてこねたり、ヨーグルトを入れてハンバーグにしたらどうか。中身を変えて提供したい。
- アドバイザー : よいと思う。蕎麦はアレルギーがあるが、豆乳はない。特徴をどこに置かが問題です。ボリュームが多すぎると指摘しましたが、逆の発想をすれば量が多いことや形状が変わっているということも特徴となることがあります。
大きな鍋に味噌汁は「おかわり自由」としてセルフサービスにするなどアイデア一つでやり方が変わってきます。
- 田中アキ子 : ご飯はどんな物が良いか。
- アドバイザー : 季節のご飯にしたらどうか。山菜、舞茸など季節ごとに出すことが出来ません。岩魚は焼く手間がかかるが、いつも焼いておくことができれば良い。
- 中川社長 : 一品料理はサンショウウオのから揚げが良いのでは。
- 阿久津トシエ : 今日の器は自宅にあったものなので、器はこれから揃えていきたい。
- アドバイザー : 男の手料理と女の手料理があれば良いと思います。熊やサンショウウオ、山鳥などの野趣あふれる狩人料理なんかも地域の特徴になるのではないのでしょうか。
- 阿久津綾子 : ホームページでメニューの写真などどの程度まで載せれば良いのか。最初に人を呼ぶのにまとめて載せることが必要か。

- 中川社長 : 今日のメニューの写真を載せるとしたら、器も5月には全部決めたいが。
- 阿久津トシエ : まだ完成したものではないので、この写真を載せるのは早い。これから何回も今日のようなことをやらないと決まらない。
- アドバイザー : 実際に料理を作る人が中心になってメニューを作ることが大事です。
メニューを決めないで実際に作る人に採用してもらおう。女性部はサポートする側に入るほうが良いのではないのでしょうか。ホームページはいつでも自由に変えられるので、始めはメニュー開発中でも良いと思います。できたらどんどん出していけば良い。逐次更新できることがホームページの良いところです。
- 鶴羽ミナ子 : 今日の料理から先生に選んでもらったら。
- アドバイザー : この料理は全部大丈夫です。あとは組合せと器など、サービスをどうするかです。
- 阿久津教子 : 作ってくれる人、働く人を入れてまとめたら良いと思う。
- アドバイザー : 実際に商売として厨房で作ってみるといろいろな問題が出てきます。
これからは絞込みが必要となってくると思います。
- 大島美代子 : 今後、カロリー表示などは栄養士の資格を持った専門家にアドバイスを求められるようにお願いしたい。
- 日光市 : できるだけ前向きに協力していきたい。既にこれだけのものができるのだから、もう少しの努力があればメニューはできると思う。
- アドバイザー : 自分の作ったものに自信を持つことが大事です。自分たちの伝統はこういうものだと主張するぐらいの気持ちで取り組んでください。そういったもの、メインで出せるものをみつけてほしい。ばんだい餅でも良い。今日はいろいろ言いましたがそのとおりに従う必要はなく、出来るところを取り組んでください。女性部は続けてサポートをしていってください。

国土交通省田作計画係長 :

今日で3回目のアドバイザー派遣ということで、一区切りとなりました。
1、2回目はなかなか意見も出にくい雰囲気もありみなさん苦心されていましたが、今日の3回目は活発に意見を交換していただいて、協力して進めていかねばならないという皆さんの熱意が感じられました。
皆さんのやる気が地域の活性化に繋がります。国もできるかぎり協力していきますので、前向きに取り組んでいただきたいと思います。

5. 今後の方向性・取り組み

今回、アドバイザーの提言を受けて、地域活性化の起爆剤となるよう当施設の管理・運営に取り組んでいきたいと考えている。しかしながら、観光に携る経験者が少ないことから研修会を実施しながら地域力の向上に努めていきたいと考えている。

アドバイザーからの提言を参考にし、選択と集中してできるものを一つ一つ積み重ね、具体的に行政としてどのような支援ができるかを「株式会社湯西川水の郷」と協働しながら取り組んでいきたいと考えています。