

平成20年度 地方の元気再生事業 事業実施調書

(1) 取組名	「食」と「器」の地域づくり		
(2) 実施団体名	有田町地域活性化協議会	(3) 対象地域	有田町一円
(4) 代表団体名	有田町	(5) 推薦団体名	有田町

(6)実施した取組の内容	取組①	もてなしの食材づくり		
	実施主体	佐賀大学、ゆき会の会、あじさい村		
	実施内容、 実施結果	当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果	
		①既存の地産農産物を町内で流通させる仕組みを構築(岳地区での観光・交流者向けの販売拠点整備)	①地産農産物の域内流通を図るため、減農薬や有機栽培等に取り組んでいる農家や営農団体、小売・レストラン店舗のリストアップ等実施(11月～3月)。町内3地区において玉葱の減農薬栽培を実施(12月定植)。岳地区(国見料金所跡地)での地産農産物の直売(あじさい村)、くにみの日バザーの開催9月21～23日、仮設販売所(10㎡、プレハブ)を設置し加工食品を主とした試食・販売を実施(10月～1月)。利用者アンケート調査の実施(11月27日～1月20日)。	
		②既存の地産農産物を活用した加工食品開発	②佐賀大学の指導により、きんかんのスイーツ、栗を使ったジェラート、有田産とりの燻製といった加工食品を開発、町内施設で加工講習会を実施(11月～3月)。	
	③有機栽培等のこだわりの食材に関する情報発信方法 ・見込まれる効果等:観光客販売による産地活性化の可能性	③HPによる情報発信(1月末HP掲載)。 ・結果:あじさい村の10月～12月の来客者数は4,791人→6,687人、昨年度比39%増。売上高1,055,431円→1,401,346円、32%増。試作品スイーツ、燻製が完成。利用者アンケートの結果、うどん・そば等の軽食の提供を望む声が多かった。(アンケートは現在集計中)。		
	取組②			
	実施主体	HOPE研究会、有田まちづくり女性懇話会		
	実施内容、 実施結果	当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果	
		①有田町の伝統的構造物群のある内山地区の町屋を活用したレストラン・喫茶店の展開	①秋の陶磁器まつり(11月22～26日)に併せ実施。町屋レストラン「小路庵」、来客者318人。喫茶店「赤絵座」、来客者292人。有田雛のやきものまつり(2月11日～3月18日)に併せ実施予定。町屋修復にかかる設計・景観に関する指導を実施(10月～3月)。	
②上記のもてなしの食材づくりとの連携による地産地消型料理の展開		②秋の陶磁器まつりでは、上記レストランで地産農産物を使った郷土(おくんち)料理(栗入りおこわ、煮ごみ、はがくれ牛のたたき、ごとうふ等)提供、喫茶店で地産農産物と「こだわりのカレー皿」をつかったカレー提供。有田雛のやきものまつりでも地産地消型料理を提供予定。		
③食材づくりと各種有田焼とのマッチングによる魅力拡大	③こだわりの器のリースにより町屋レストラン、喫茶店で使用。			
④食にふさわしい有田焼デザイン開発への知見収集	④秋の陶磁器まつり、有田雛のやきものまつりの際にレストラン来客者に対してアンケートを実施。			
⑤町屋での農産物販売と周辺有田焼商社への観光客誘導	⑤町屋において地産農産物を販売(9月～3月)。有田雛のやきものまつりにおいて、臨時観光案内所を設け情報を提供し観光客を誘導。			
⑥有田もてなしの場の情報発信(ICT等活用) ・見込まれる効果等:町屋での農産物販売と周辺有田焼商社への観光客誘導及び空洞化した町屋の再生	⑥秋の陶磁器まつり、有田雛のやきものまつりでパンフレット作成(各55,000部)・配布、HPによる情報発信を実施。 ・結果:秋の陶磁器まつりでの小路庵の来客者のアンケートでは、ゆっくり寛いだ95%、料理がおいしかった95%、接客が良い100%、料理と器の組み合わせがマッチ74%と好評であった。有田雛のやきものまつりでも秋の陶磁器まつりでの成果を生かしていき、小路庵に加え、赤絵座でも地産地消型料理を提供予定。			
取組③	有田通年観光体制の整備			
実施主体	有田どっとこむ、有田商工会議所			
実施内容、 実施結果	当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果		
	①有田町の各種歳時、春の雛まつり、秋の陶磁器まつり、棚田の収穫祭、十八夜等の行事の情報発信による交流機会の拡大	①くにみの日や秋の陶磁器まつり、有田雛のやきものまつりについて、ポスター、チラシの配布、「じゃらん」への掲載、東京における記者発表会、その他HPによる情報発信を実施。		
	②外国人、国内観光客へのもてなしによる滞留時間の拡大	②滞留時間の拡大への課題を把握するため、韓国団体客に対する聞き取り調査を内山地区において実施(11月～12月)。		
③通年観光を可能とする有田町受入体制の整備 ・見込まれる効果等:観光客への再認知と集客	③町屋において、韓国語・文化教室を開催。韓国語による表示板の設置。旅行会社に依頼し、ハウステンボスと組み合わせたやきもの体験ツアーを開発し販売。 ・NBCラジオ佐賀が出張スタジオで町屋レストランから情報発信するなど、当初計画に無かった有田通年体制に向けた取組を実施。 ・結果:秋の陶磁器まつりでは昨年度より来訪者6%増加。韓国団体客への聞き取り調査により大型バス駐車場の整備等、課題を把握。			

(6)実施した取組の内容	取組④	「有田」トータル・ブランディングと国内外へのマーケティング	
	実施主体	東京さが会議	
	実施内容、実施結果	当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果
		①食と器をテーマにした「有田」のリブランディング ②首都圏のユーザーへの各種マーケティング&プロモーション ③首都圏でのアンテナショップ、情報拠点の整備 ④外国人観光客に向けた情報発信と誘導の強化 ⑤新たな国内外の販売チャネルに関する研究 ・見込まれる効果等：陶磁器と農業生産額の増加と後継者確保	①新「有田ブランド」の確立と認知度アップを図るために、有田町の観光、地域と人々を魅力的に紹介するホームページを構築し情報を公開。 ②他の観光地との差別化を図るため日本の美意識を再発見する「有田ツアー」を実施。(11月2～3日) ③各事業所等が個別配信していた情報を集約する基盤を整備。首都圏で有田産食材と有田焼を使用してメニューを提示しアンテナショップや情報拠点となるレストランを選定中。 ④HP多言語版(英語版等)サイトを3月上旬公開に向け構築中。 ⑤新たな販売チャネルを研究するための基盤整備としてWEBサイトを構築。 ・結果：有田の情報を協議会会員や学生等が配信することで、各事業の垣根を越えたPRが可能になった。
取組⑤	有田地域活性化協議会の開催		
実施主体	有田町、佐賀大学		
実施内容、実施結果	当初提案により予定していた計画	実際の取組内容及びその結果	
	①協議会の開催有田地域活性化協議会を立ち上げ、事業の実施についての打ち合わせ・協議。(4回実施)	8月29日：事業実施体制についての打ち合わせ。 12月2日：事業の進捗状況と問題点と課題を集約。 1月20日：次年度に向けた取組について意見を収集。 3月上旬：事業の評価及び平成21年度以降の実施内容等の検討を予定。 結果：協議会の開催により取組に対する関心が高まり、取組に関わる人員が計画より大幅に増加し、当初計画していた取組に膨らみが出てきた。	
(7)実施体制	平成20年度の取組実施における体制・役割分担		取組の実施を踏まえた反省点
	平成19年度に有田町地域活性化プラン「食と器」を議論した策定委員メンバーを主体に、平成20年度からは東京で活動するメンバー、地元大学や高校、各種研究機関等の協力も得、本協議会には23団体(町内の窯業関連、農業関係、まちづくり、婦人の団体等がほとんど)が参加。(以下主な実施団体) あじさい村(主担当：取組①)、有田町づくり女性懇話会(主担当：取組②)、有田町食生活改善推進協議会(主担当：取組①②)、佐賀大学(担当：取組①②③⑤)、有田商工会議所(主担当：取組③)、HOPE研究会(主担当：取組②)、もみじ村(担当：取組①)、ゆうきの会(担当：取組①)、東京さが会議(担当：取組④)、NPO法人有田とつとむ(担当：取組③)有田町(事務局・受託契約)		取組①地産農産物の提供では、ゆうきの会による加工食品の提供や地元生産者による玉葱の減農薬栽培を実施し、付加価値を高めている。あじさい村では地元の人の協力で予想を上回る農産物を調達。加工食品開発については佐賀大学を主体に数種類開発し、協議会の取組実施団体会員に対し製造研修を実施。商品化へ検討中。 取組②町屋修復設計をHOPE研究会が実施。レストラン・喫茶店の開設は女性懇話会や食生活改善協議会等多くの関係者の協力の下実施し、来客者のアンケートで好評を得ている。 取組③HPから情報の問い合わせに対して、商工会議所のやきもの産業情報が大きな役割を果たしている。 取組④東京さが会議が主体となって実施。 ・有田町役場が関係者間の調整、スケジュール管理を担当し、取組内容、スケジュールともに計画通り実施することができた。
(8)取組により得られた成果	○成果1→	①国見料金所跡地での地産農産物等の流通販売システムを構築させる。現在の利用者数を半年間で5%増加させる。②地元農畜産物を使った加工食品を3種類開発する。③町屋レストランの来客数を18%増加させる。	
		H19	H20(当初予定していた目標)
		①国見販売所(19,088人/年) ②加工食品なし ③町屋レストラン(1010食/40日)	①10月から3月までに来客数を5%増の20,000人にする。 ②新たな加工食品を3種類開発する。 ③1200食/11月の陶磁器まつりと2月雑祭り期間計40日
		H20(実際に得られた成果)	
		①国見料金所のあじさい村では10～12月の来客者が6,687人(昨年比39%増)であり、同率で計算すると1月～3月までの来客者は4,799人、年間では19.9%増の22,893人が見込まれる。 ②加工食品の開発では、有田産とりを使った燻製の他にきんかんや栗を使ったスイーツを開発。きんかんの加工食品については好評であり、更にきんかんのリキュールを開発中。 ③秋の陶磁器まつり(5日間)での来客数は318人であり、有田雛のやきもの祭りで食事の提供を16日間計画しており、同様の人数を想定した場合、21日間で1,336食が見込まれる。	
	○成果2→	有田陶器市以外の行事や景観等による通年観光の拡大を図る。年間の観光来客数を9月から3月までに5%増加させる。	
		H19	H20(当初予定していた目標)
	来客数1108千人(陶器市を除く)	9月から3月までに5%増の1163千人の観光客を目指す。	
	H20(実際に得られた成果)		
	現時点で公表されている秋の陶磁器まつり期間中の有田焼卸団地の観光客は85,000人(昨年比6%増)であり、同率で計算すると9月から3月までは1,174千人が見込まれる。(4月に町全体の観光客数が県の観光動態調査により公表)		

<p>(9)今年度の取組成果や活動を踏まえた反省点、改善点</p>	<p>1. もてなしの食材づくり ・あじさい村での販売実験では軽食の提供を望む声が多く寄せられており、地域活性化の拠点としていくためには地産農産物を使った食事の提供が求められている。 ・また、地産農産物の直売では、品数をどれだけ多く安定して確保できるかが成否のカギであり、安定供給体制の確立のための新しい流通システムを地域全体に拡大していく必要がある。</p> <p>2. もてなしの場づくり ・小路庵と赤絵座での活動を恒久的な運営に発展させ、他の町屋へ拡大させていくための取組が必要である。</p> <p>3. 有田通年観光体制の整備 ・都市部や外国からの観光客のニーズに応えた観光メニューや旅行プランを旅行代理店等へ働きかけていく必要性が分かり、情報発信を強化していく必要がある。</p>				
<p>(10)平成21年度以降の活動の見込み</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%; text-align: center;">当初提案に予定していた平成21年度以降の展開</th> <th style="width: 67%; text-align: center;">今年度の取組状況を踏まえた平成21年度以降の活動の見込みと活用を希望する支援制度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>1. 平成21年度取組 ・地産農産物の高品質化を進め、ブランド向上を行う ・加工食品の市場流通化テストを行う ・20年度に実証できなかった農産物の加工食品や新素材の開発を行う ・国内外の販売ルートの底上げを行う。 ・空き店舗、町屋の活用を行う。 ・イメージアップによる食器の開発。 ・観光パンフ、ICTを活用した国内外の情報発信による成果の改善と整理を行う。 ・地方と都会での情報発信による反響の成果をまとめる。</p> <p>2. 平成22年度以降取組 ・地域：国見公園 ・期間：通年 ・内容：地産の農畜産物を町内で流通させ、国見公園一帯を流通拠点として整備し、食と器に関する情報発信拠点とする</p> <p>・地域：内山地区 ・期間：通年 ・内容：伝統的な町屋を活用し、こだわりの食材と有田焼を使った料理を観光客に提供すると共に、情報の発信により観光客の集客を図る。</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>1. もてなしの食材づくり (1)こだわりの食材を利用した加工食品の販売実験(平成21年度～) ・目的：こだわりの場として新しい観光名所をつくり地域活性化の拠点とする。 ・実施主体：もみじ村、特定非営利活動法人九州トリム体操協会 ・内容：平成20年度あじさい村での販売実験結果を踏まえ、こだわりの食材を利用したうどん、そば、きんかんソフトクリーム、きんかんスイーツなどの加工食品を国見地区また榎田館駐車場にプレハブの販売所を設け販売実験を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>(2)開発した加工品と地産農産物の流通実験(平成21年度) ・目的：加工食品の製造及び地産農産物の生産から販売までの流通実験を行いビジネスとしての本格流通に結びつける。 ・実施主体：西有田商工会、伊万里JA西有田支所 ・内容：有田産とりを使った鳥の燻製など平成20年度に開発した加工食品を販売ルートに乗せるため、外装デザインや形状等の研究開発を行い、流通実験により流通システムの構築と共に、減農薬の玉葱や町内産米の流通実験による流通拡大を図る。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>2. もてなしの場づくり (1)空き店舗・町屋を活用した観光客誘致実験(平成21年度～) ・目的：内山地区の再生による地域の活性化を図る ・実施主体：べんじやら祭り実行委員会、有田町づくり女性懇話会 ・内容：空き店舗や町屋の調査と賃借の意向確認を行い、空き店舗や町屋を活用した、レストラン・喫茶店、地元特産物販売所などによる観光客の誘致実験を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」継続支援(想定金額200万円)</p> <p>(2)有田焼店舗を活用したディスプレイ(平成21年度～) ・目的：内山地区の再生による地域の活性化を図る ・実施主体：有田窯業大学校、有田工業高校 ・内容：内山地区の賑わいを取り戻すため、有田焼を販売する店舗などを活用し、学生・生徒による作品展示、制作体験、作品の販売などを行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額100万円)</p> <p>(3)大正時代の食器の開発(平成21年度) ・目的：大正時代の雰囲気を出し出すこだわりの場を再現し、広く情報を発信し交流機会の拡大を目指す。 ・実施主体：佐賀県陶磁器工業協同組合、窯業技術センター、有田町づくり女性懇話会、有田町食生活改善推進協議会 ・内容：平成20年度小路庵でのこだわりの場の実験結果を基に、大正時代の町屋で大正時代の食器で郷土料理を観光客に提供するため、食器の開発 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>3. 有田通年観光体制の整備(平成21年度～) ・目的：やきもの関連や食関連者との他、旅行学者との連携による情報発信と交流機会の拡大を目指す。 ・実施主体：有田商工会議所、陶都有田青年会議所 ・内容：平成20年度に取り組んだ食と器のHPを発展させ、首都圏での情報発信を首都圏営業本部と連携し、アンテナショップや販売ルートの確立を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> </td> </tr> </tbody> </table>	当初提案に予定していた平成21年度以降の展開	今年度の取組状況を踏まえた平成21年度以降の活動の見込みと活用を希望する支援制度	<p>1. 平成21年度取組 ・地産農産物の高品質化を進め、ブランド向上を行う ・加工食品の市場流通化テストを行う ・20年度に実証できなかった農産物の加工食品や新素材の開発を行う ・国内外の販売ルートの底上げを行う。 ・空き店舗、町屋の活用を行う。 ・イメージアップによる食器の開発。 ・観光パンフ、ICTを活用した国内外の情報発信による成果の改善と整理を行う。 ・地方と都会での情報発信による反響の成果をまとめる。</p> <p>2. 平成22年度以降取組 ・地域：国見公園 ・期間：通年 ・内容：地産の農畜産物を町内で流通させ、国見公園一帯を流通拠点として整備し、食と器に関する情報発信拠点とする</p> <p>・地域：内山地区 ・期間：通年 ・内容：伝統的な町屋を活用し、こだわりの食材と有田焼を使った料理を観光客に提供すると共に、情報の発信により観光客の集客を図る。</p>	<p>1. もてなしの食材づくり (1)こだわりの食材を利用した加工食品の販売実験(平成21年度～) ・目的：こだわりの場として新しい観光名所をつくり地域活性化の拠点とする。 ・実施主体：もみじ村、特定非営利活動法人九州トリム体操協会 ・内容：平成20年度あじさい村での販売実験結果を踏まえ、こだわりの食材を利用したうどん、そば、きんかんソフトクリーム、きんかんスイーツなどの加工食品を国見地区また榎田館駐車場にプレハブの販売所を設け販売実験を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>(2)開発した加工品と地産農産物の流通実験(平成21年度) ・目的：加工食品の製造及び地産農産物の生産から販売までの流通実験を行いビジネスとしての本格流通に結びつける。 ・実施主体：西有田商工会、伊万里JA西有田支所 ・内容：有田産とりを使った鳥の燻製など平成20年度に開発した加工食品を販売ルートに乗せるため、外装デザインや形状等の研究開発を行い、流通実験により流通システムの構築と共に、減農薬の玉葱や町内産米の流通実験による流通拡大を図る。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>2. もてなしの場づくり (1)空き店舗・町屋を活用した観光客誘致実験(平成21年度～) ・目的：内山地区の再生による地域の活性化を図る ・実施主体：べんじやら祭り実行委員会、有田町づくり女性懇話会 ・内容：空き店舗や町屋の調査と賃借の意向確認を行い、空き店舗や町屋を活用した、レストラン・喫茶店、地元特産物販売所などによる観光客の誘致実験を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」継続支援(想定金額200万円)</p> <p>(2)有田焼店舗を活用したディスプレイ(平成21年度～) ・目的：内山地区の再生による地域の活性化を図る ・実施主体：有田窯業大学校、有田工業高校 ・内容：内山地区の賑わいを取り戻すため、有田焼を販売する店舗などを活用し、学生・生徒による作品展示、制作体験、作品の販売などを行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額100万円)</p> <p>(3)大正時代の食器の開発(平成21年度) ・目的：大正時代の雰囲気を出し出すこだわりの場を再現し、広く情報を発信し交流機会の拡大を目指す。 ・実施主体：佐賀県陶磁器工業協同組合、窯業技術センター、有田町づくり女性懇話会、有田町食生活改善推進協議会 ・内容：平成20年度小路庵でのこだわりの場の実験結果を基に、大正時代の町屋で大正時代の食器で郷土料理を観光客に提供するため、食器の開発 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>3. 有田通年観光体制の整備(平成21年度～) ・目的：やきもの関連や食関連者との他、旅行学者との連携による情報発信と交流機会の拡大を目指す。 ・実施主体：有田商工会議所、陶都有田青年会議所 ・内容：平成20年度に取り組んだ食と器のHPを発展させ、首都圏での情報発信を首都圏営業本部と連携し、アンテナショップや販売ルートの確立を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p>
当初提案に予定していた平成21年度以降の展開	今年度の取組状況を踏まえた平成21年度以降の活動の見込みと活用を希望する支援制度				
<p>1. 平成21年度取組 ・地産農産物の高品質化を進め、ブランド向上を行う ・加工食品の市場流通化テストを行う ・20年度に実証できなかった農産物の加工食品や新素材の開発を行う ・国内外の販売ルートの底上げを行う。 ・空き店舗、町屋の活用を行う。 ・イメージアップによる食器の開発。 ・観光パンフ、ICTを活用した国内外の情報発信による成果の改善と整理を行う。 ・地方と都会での情報発信による反響の成果をまとめる。</p> <p>2. 平成22年度以降取組 ・地域：国見公園 ・期間：通年 ・内容：地産の農畜産物を町内で流通させ、国見公園一帯を流通拠点として整備し、食と器に関する情報発信拠点とする</p> <p>・地域：内山地区 ・期間：通年 ・内容：伝統的な町屋を活用し、こだわりの食材と有田焼を使った料理を観光客に提供すると共に、情報の発信により観光客の集客を図る。</p>	<p>1. もてなしの食材づくり (1)こだわりの食材を利用した加工食品の販売実験(平成21年度～) ・目的：こだわりの場として新しい観光名所をつくり地域活性化の拠点とする。 ・実施主体：もみじ村、特定非営利活動法人九州トリム体操協会 ・内容：平成20年度あじさい村での販売実験結果を踏まえ、こだわりの食材を利用したうどん、そば、きんかんソフトクリーム、きんかんスイーツなどの加工食品を国見地区また榎田館駐車場にプレハブの販売所を設け販売実験を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>(2)開発した加工品と地産農産物の流通実験(平成21年度) ・目的：加工食品の製造及び地産農産物の生産から販売までの流通実験を行いビジネスとしての本格流通に結びつける。 ・実施主体：西有田商工会、伊万里JA西有田支所 ・内容：有田産とりを使った鳥の燻製など平成20年度に開発した加工食品を販売ルートに乗せるため、外装デザインや形状等の研究開発を行い、流通実験により流通システムの構築と共に、減農薬の玉葱や町内産米の流通実験による流通拡大を図る。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>2. もてなしの場づくり (1)空き店舗・町屋を活用した観光客誘致実験(平成21年度～) ・目的：内山地区の再生による地域の活性化を図る ・実施主体：べんじやら祭り実行委員会、有田町づくり女性懇話会 ・内容：空き店舗や町屋の調査と賃借の意向確認を行い、空き店舗や町屋を活用した、レストラン・喫茶店、地元特産物販売所などによる観光客の誘致実験を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」継続支援(想定金額200万円)</p> <p>(2)有田焼店舗を活用したディスプレイ(平成21年度～) ・目的：内山地区の再生による地域の活性化を図る ・実施主体：有田窯業大学校、有田工業高校 ・内容：内山地区の賑わいを取り戻すため、有田焼を販売する店舗などを活用し、学生・生徒による作品展示、制作体験、作品の販売などを行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額100万円)</p> <p>(3)大正時代の食器の開発(平成21年度) ・目的：大正時代の雰囲気を出し出すこだわりの場を再現し、広く情報を発信し交流機会の拡大を目指す。 ・実施主体：佐賀県陶磁器工業協同組合、窯業技術センター、有田町づくり女性懇話会、有田町食生活改善推進協議会 ・内容：平成20年度小路庵でのこだわりの場の実験結果を基に、大正時代の町屋で大正時代の食器で郷土料理を観光客に提供するため、食器の開発 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p> <p>3. 有田通年観光体制の整備(平成21年度～) ・目的：やきもの関連や食関連者との他、旅行学者との連携による情報発信と交流機会の拡大を目指す。 ・実施主体：有田商工会議所、陶都有田青年会議所 ・内容：平成20年度に取り組んだ食と器のHPを発展させ、首都圏での情報発信を首都圏営業本部と連携し、アンテナショップや販売ルートの確立を行う。 ・活用を希望する制度：「地方の元気再生事業」の継続支援(想定金額300万円)</p>				

◆主な実施取組の内容◆

取組①「もてなしの食材づくり」

実施主体:あじさい村、ゆうきの会、佐賀大学
実施内容

- ①域内流通システムを構築するため小売店・レストラン等を調査。
- ②町内3地区での玉ねぎ減農薬栽培実施。
- ③農産物・加工食品の試食実験販売とアンケート調査を実施。
- ④有田産とりの燻製などを開発。
- ⑤事業を紹介するために(国見の日のパザー)を開催。



あじさい村(国見の日)



有田産とりの燻製

実施結果

- ①販売所「あじさい村」での実績(10月～12月)
来場者月平均1,597人→2,229人、前年比39%増。
売上高月平均1,055,431円→1,401,346円、前年比32%増。
- ②うどん、そばなどの軽食を提供して欲しいという意見が特に多かった。

取組③「有田通年観光体制の整備」

実施主体:有田商工会議所、佐賀大学、有田町どっとこむ

実施内容

- ①くみの日や秋の陶磁器まつりのPRパンフレットを作成し配布。
- ②秋の陶磁器まつり前に小路庵からNBCラジオで情報発信。
- ③外国人観光客(韓国人)の年齢、性別、滞在時間等の聞き取り調査を実施。
- ④韓国人観光客の聞き取り調査により、ハウステンボスとのタイアップによるメニューを開発。



小路庵からラジオ放送



韓国人観光客聞き取り調査

実施結果

- ①秋の陶磁器まつりの卸団地来客数8万人→8.5万人、前年比6%増

取組②「もてなしの場づくり」

実施主体:有田町づくり女性懇話会、HOPE研究会

実施内容

- ①秋の陶磁器まつりに併せて町屋レストランを開設し、こだわりの器を使って郷土(おくんち)料理を提供。また赤絵座では「こだわりのカレー皿」を使ってカレーを提供。2月の雛のやきもの祭りでも地産地消型の料理を提供予定。
- ②こだわりの場づくりのため町屋修復に係る修景指導を実施。
- ③レストランの来客者に対してアンケートを実施。



町屋レストラン「小路庵」



郷土(おくんち)料理

実施結果

- ①町屋レストランの来客者アンケートでは、ゆっくり寛いだ95%、料理が美味しかった95%、接客の良さ100%。料理と器の組み合わせがマッチしていた74%と好評だった。

取組④「有田」トータルブランディングと国内外へのマーケティング

実施主体:有田町地域活性化協議会、東京さが会議

実施内容

- ①新有田ブランドの確立と認知度アップを図るために<http://www.arita.jp>のホームページを構築。
- ②日本の美意識を再現する有田ツアーを実施。
- ③個別配信されていた情報を集約する基盤を整備。
- ④HPIに多言語版サイトを構築。



実施結果

- ①有田の情報を協議会会員や学生等が配信することで、各事業・団体の垣根を越えたPRが可能になった。
- ②食と器に関する様々な見地の情報を発信できることから質の高い「有田」ブランドの構築が期待できる。

◆取組実施による成果・今後の展開◆

取組実施による成果

「食」と「器」による地域づくりが動き出した。棚田をはじめ豊かな農業地帯である旧西有田町と、有田焼で知られる陶磁器産地の旧有田町が合併(平成18年3月)し、双方の魅力の相互交流と相乗効果による地域活性化が、今回の取組が決起となりスタート。「もてなしの食材づくり」と「もてなしの場づくり」の取組が、各種の地域資源を呼び起こし、四季を通じた交流人口と観光客の増加に結び付く活動へと発展している。

今後の展開

- ①もてなしの食材づくり……こだわりの食材を提供するこだわりの場として地域活性化の拠点をつくり、地産農産やこれまで開発した加工食品の本格流通を目指す。
- ②もてなしの場づくり……町屋レストランや喫茶店の取組を充実・拡大させるため、空き店舗・町屋や有田焼店舗の活用や、大正時代の食器開発を行う。
- ③有田通年観光体制の整備……やきものや食関連業者に旅行者を加えた連携による情報発信と交流機会の拡大を目指す。