

# 観光と地域の可能性

## ～各地の事例と元気な人々に学ぶ～

(株)JTB総合研究所 コンサルティング第1部 主任研究員

くらや ゆたか  
倉谷 裕



### 1 埼玉県の実力を活かす

東京から僅か数十キロ、埼玉都民が多く存在するほど都心に近い埼玉県であるが、観光の観点からすると、日帰りの域を超えない地域となっている。

ところが最近東京に程近い県南エリアにもホテルが新たに建つなど、少し様相が変わってきている。さいたまスーパーアリーナは、全国の大規模集客施設の中でも非常に高い稼働率を誇っている。有名なアーティストの公演も多く、全国から多くのファンが集う。その宿泊需要は意外にも大きい。大宮から川口にかけての京浜東北線沿線には、ここ数年で大手のビジネスホテルチェーンの冠がついた施設が目立つようになった。あるホテル関係者の話では、ビジネス需要に加え、前述のコンサート、イベントでの宿泊需要があり、スーパーアリーナでの演目次第では、公演チケット販売と同時に、宿泊も即日完売になるそうである。

埼玉県の交通の要所であるさいたま市の大宮駅の利便性は非常に高い。神奈川県や千葉県、東京都の大きなイベントスペースでは、どうしても交通アクセスに限られるが、さいたま市に関して言えば、大宮駅から一駅のさいたま新都心駅はスーパーアリーナに直結し、埼京線の北与野、さらに歩こうと思えば大宮駅も徒歩圏にある。東北・上越の各新幹線が数分おきに往来し、2015年3月からは北陸とのアクセスも整った。2016年3月には北海道ともつながる。とかく地元にいると、その利便性が当たり前となってしまいが、全国各地から集まるという着地の目線に立つと、さいたま市は実は非常に便利な場所であることが改めて実感できる。

そのような理由から、埼玉開催の公演は地方から非常に訪れやすく、埼玉の宿泊需要も結果として全国的なニーズが高まっている。

受け入れるという観点では、流行語にもなった「爆買い」に代表される訪日外国人観光客の宿泊需要も、埼玉県内で徐々に増えているそうである。政府が定めた2020年までの訪日外国人受入目標を、2,000万人から3,000万人に上方修正するほど訪日外国人は増え続けている。東京都内のホテルはほぼ満室状態が続いている。東京都内に出張で訪れる人々にとっては、宿泊料金も高い上、予約が非常に取りづらくなってしまい、ホテルを探すだけで一苦勞である。そのような事情も手伝って、埼玉県内の宿泊需要喚起につながっている。東京都内に泊まれない出張族や、高い宿泊代を避けるために、訪日外国人の団体需要が、埼玉県内での宿泊予約に流れている。都心に近く、都内とはいえ東京の西部に宿をとるよりも埼玉の方が便利であることを知っている人々が、埼玉県内に宿泊を取るケースが増えている。

今後訪日外国人の中でも何度も日本を訪れるリピーターが増えていくことが予想されているが、泊まるというニーズに対して、コストパフォーマンスや利便性で優位に立てる埼玉県は、工夫次第でまだまだその需要を取り込むことが可能である。



さいたまスーパーアリーナは観光施設の優等生

また、埼玉県は東京から近い一方で、実は農業王国でもある。その優位性が観光の現場ではあまり活かされていないのが実情である。小松菜の生産量日本一など全国を代表する農産物も多いが、そのひとつに、収穫量全国第4位（平成26年産野菜生産出荷統計）、関東地方では2位を誇る枝豆がある。近年この“EDAMAME”が、訪日外国人にとって非常に人気のあるアイテムとなっている。日本食はいまや世界的に知られた人気メニューであるが、中でも寿司、刺身、天ぷら、ラーメンといったものは訪日外国人が好んで口にしている。グーグルが発表した外国人が検索した日本食メニューのランキングでも、これらが上位に並んでいる。その中で、SUSHI、SASHIMIの人気に食い込むほど外国人が気になっているものが、EDAMAMEなのである。日本を訪れる外国人が増え、憧れの日本食との出会いの中、居酒屋等で枝豆を提供されるケースも多々ある。その接触が外国人には日本ならではの食と映り、その認知が高まっている。今や枝豆は日本を代表する食材であり、その生産現場である埼玉県は、このチャンスを活かさない手はない。

外国人の日本食ブームをきっかけに、モノの輸出につながった好事例として、広島県を代表する産品「オタフクソース」がある。広島でお好み焼きを食した外国人が独特の甘いソースに感動し、帰国後もまたその味を求めて日本食材の店を訪れるケースに発展している。インバウンド需要が益々増え、45年ぶりに訪日外国人旅行者数が出国日本人数を上回ることがほぼ決定的である。旅行収支も黒字化し、今や訪日外国人に関わる消費は立派な「サービスの輸出」となってきた。サービスの輸出に喚起された需要が、さらにモノの輸出につながったのが、オタフクソースの事例である。今ではタイ等に工場を設置し、アジアの胃袋の需要に応えるべく、顧客獲得に動いている。

埼玉県にとって、枝豆を通じたサービスの輸出、さらにその需要から生まれるモノの輸出のチャンス

を有しながら、その需要を見過ごすことは非常に残念な話である。

既に枝豆収穫量第6位の北海道は、「十勝の枝豆」を海外に向け輸出を行っている。憧れの国日本を訪れた外国人が、帰国後に母国の食品店で日本の枝豆を発見した時の感動とその消費意欲は、帰国後の消費につながり、訪日の際に消費したサービスに加えて、日本経済に恩恵を与えている。インバウンド需要に対しては、これまでの「来てもらうための準備」だけではなく、戦略的に「日本のよいものを売り込む場を作る」ことが今後重要である。

同じく埼玉のブランド農産物であるお茶にも面白い動きがある。毎年5月になると、入間の茶畑に外国人が茶摘みに訪れている。彼らは一様に東京から僅か数十キロの場所に、緑が広がる景観に感動する。そこで行ったCHA-TSUMIという体験に賞賛の声をあげるのである。近年日本のお茶が海外でも注目されているが、広島のおタフクソースのように、埼玉で茶摘みを経験した外国人が、狭山茶のパッケージを母国で眼にし、感動体験を思い出しながら日本茶を家庭で楽しむことも、遠い未来の話ではなくなっている。しかし、いくら生産者にやる気があっても、観光の現場に携わる人々との連携がうまくいかなければ、その動きに弾みはつかない。入間のCHA-TSUMIも可能性を秘めながら、未だに小さな動きに留まっているのは非常に残念である。埼玉の農の現場を、農産物の顔が見えるように環境を整えることにより、大都市東京に滞在する外国人を取り込むことが可能であることを忘れてはならない。2020年に向け、少しの工夫と地域の連携が、グローバルな経済効果をもたらす。それは、埼玉の地でも十分可能であり、ぜひアクションにつなげてもらいたい。



茶摘みは外国人にも貴重な体験であり、人気が高い

## 2 高齢者が頑張る店、若手経営者が託す思い

北海道白老町。人口約18,000人の小さな町は今、2020年に開館する北海道初のアイヌ文化を中心とした国立博物館に期待が高まっている。新千歳空港から車で1時間圏内の好アクセスは、道外からの観光客を呼び込むには非常に恵まれた環境にある。かつて北海道観光が人気を博した頃には、アイヌ民族博物館（ポロトコタン）を有する白老町に、年間およそ80万人もの来訪があったそうである。当時アイヌ民族博物館（ポロトコタン）を見学し、鮭を啜る熊の木彫り人形を買って帰った人が多くいた時代、皆さんのご家庭にもその片鱗が残っているのではないだろうか。ブームは去り、今では教育目的の修学旅行生や、ツアーバスで訪れる外国人観光客を加えても、来訪者数は年間20万人と、ピーク時の4分の1程度まで落ち込んでいる。

そんな観光による栄枯盛衰を味わった町が、観光で復活を目指し、5年後の集客に期待を寄せている。しかし街中に目を向けると商店街にはシャッターが目立ち、とても観光客を受け入れるような賑わいは感じられない。博物館オープンに向けて地元がもっと活気を取り戻したいところであるが、中心地の高齢化は他地域同様待ったなしの状況が続いており、若者を取り込んだ地域活性化は、あまり現実味のない話になっている。

そんなシャッター通りの中にも、お昼時になると活気を帯びる一軒の店がある。お店の名前は「グランマ」、英語で「おばあちゃん」を意味する。名前のとおり、お店の主演は元気なお年寄りである。2008年に、高齢者が家にいても暇で、光熱費を使うだけだからと、まちなかに集い、ほぼボランティアで食事を作り始めた。メニューは地元の山菜を使った家庭料理が日替わりで提供される。名産白老牛を贅沢に使用した牛丼も定番メニューに加わる。地元白老の食材をふんだんに使い、地元のおばあちゃんが作る料理はどこか懐かしく優しい味が特徴

で、昼時に混雑する理由は、とにかく1度食べれば納得するはずである。

店の中で一番元気な赤崎さんは九州出身、この「グランマ」を創設したメンバーの一人である。白老町にはご主人の転勤で移り住んで30年以上になる。御年80歳を超えているにも関わらず、店の中を駆けずり回る姿には、年齢を全く感じさせない。さまざまな経歴を持つ高齢者が集い、井戸端会議に花を咲かせる間もなく、ランチタイムを迎えた食堂の厨房は、高齢者の憩いの場とは思えないほどの活気に満ち溢れている。何よりも従業員のひとりひとりの笑顔が、手作りの食事をさらにおいしくしている。

一億総活躍時代を迎え、これから益々老若男女が働き続けなければならない中、働くことを素直に楽しむ高齢者の活躍ぶりは、これからの日本の高齢社会の新たなモデルを表しているのではないだろうか。



おばあちゃんの店「グランマ」の外観



平均年齢70歳超えの現場は活気に満ち溢れている

少子高齢化が進む中、高齢者だけが活躍しているわけではない。

熊本県水俣市。鹿児島県と境を接するこの地は、かつて公害病であまりにも有名になってしまった街である。悪い評判が定着してしまい、街中はもちろん、市外での風評被害も大きく、地域の生産物等の売れ行きにも影響を及ぼした。

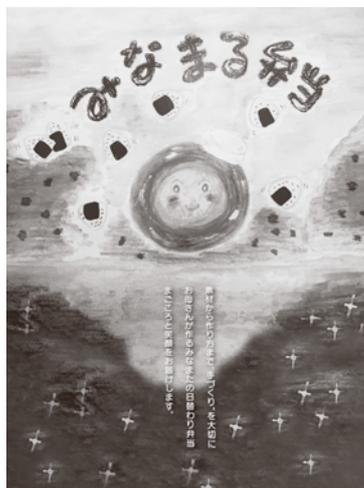
長い年月を経て、環境モデル都市となった今では、公害の面影はほとんどないように見える。しかし現実には厳しく、かつての風評被害を払拭し、地域のイメージアップを進めるには、地道に動き続けるしかない。そのためには、地域が元気になることが必要と考えた商店街の若者たちが中心となって、面白い動きを始めた。きっかけは「水俣にはお菓子屋さんが多い」という何気ない一言だった。

「水俣スイーツプロジェクト」は、これといった新しいメニューを開発することはせず、“地元のお菓子”を改めて見つめ直し、それぞれをわかりやすく紹介することを考えたものである。地元のお菓子を土産菓子博と称し、コンテスト形式で紹介したり、スイーツマップを作成し、街のどこでお目当ての菓子を買えるかを可視化したりした。そんな地道な取り組みが、市民の関心を高め、「水俣はスイーツの街」というフレーズが徐々に浸透していった。地元の気づきが大きな動きと誇りにつながり、今では九州各地からスイーツを求めて多くの人が訪れるまでになった。

個々の取り組みには限界があるが、ちょっとしたきっかけで人々がわかり合うことによって、その動きは大きく変化する。そんな地域間の信頼関係が商店街に活気を与え、少しずつ賑いが戻ってきている。今度は空き店舗を活用し、新たな取り組みが始まった。スイーツプロジェクトに続き、プロジェクトメンバーが、地元の安心安全な食材にこだわったお弁当屋をオープンさせたのである。現在この店舗は飲食店とは全く関係ない薬屋の若旦那が営んでいる。店舗はかつて本屋だった空き店舗。出来る人が協力

し合うことで、地域に元気が生まれればそれでいい。そんな身近な信頼関係も、スイーツプロジェクトを通じて取り戻した地域の絆が基礎となっている。

「食で揉めた街だから、食で盛り上げたかった。」このプロジェクトの中心人物である笹原氏の言葉が心に響く。毎日のおいしいお弁当を食べる人の笑顔が地域を元気にし、これからも地域の食を支え続けることであろう。公害病を乗り越え、地域の元氣と誇りが存分に詰まった温かい弁当を、機会があればぜひ食して頂きたい。



### 「みなまる」には地域の想いが込められている

無関心から関心への転換点、地域が本気になるには、関わる人々のちょっとしたきっかけと、人と人が共感する際に生まれるエネルギーによる化学変化が必要である。埼玉都民を中心に、とかく無関心層が多いと言われる埼玉県ではあるが、埼玉の地を誇りに思う県民を増やすためには、地域を誇りに思うきっかけづくりが大切である。まずは地域のあるもの探しを真剣に始めることが必要かもしれない。

## 3 北と南が抱える悩み

今シーズンは暖かい冬になりそうな気配である。過ごしやすいことは有難いが、スキー場は雪不足に頭を抱えている。自然現象とはいえ、いつも通りにならないければ、様々なところに影響が出る。自然との共生を生業にすることは非常に難しい。

とはいえ、日本人以上に日本の冬を楽しみにしている外国人が年々増えている。訪日外国人観光客は、ショッピングだけが来日目的ではない。全体の8割近いアジアからの来訪者、とりわけ東南アジアなど「暑い国」からの来訪者は、日本の冬に雪と戯れることを心から楽しみにしている。さらに、季節が逆転する南半球のオーストラリアからも、多くのスキーヤーが日本を訪れる。

日本のスキー場は、ここ数年の間に、国際的なリゾートとして、待たなしの状態になりつつある。都市部に限らず、地方のスキー場にも外資が投入され、世界的に名前が知られたホテルが建設されている。当然需要に合わせた受入体制も必要になってくるため、スキー場周辺の労働力確保が課題となる。事実北海道のニセコ周辺では、人材の確保の為にアルバイトの時給が急激に上昇している。その一方で、地元の労働力には限りがある。ニセコスキー場のあるニセコ町、比羅夫町の人口は2町併せておよそ2万人、年間130万人以上の観光客を受け入れるには、外部からの労働力確保が不可欠である。外国人観光客が増えている中、ニセコエリアが抱える一番の課題は、実はシーズン中に働くスタッフの確保以上に、彼らを住まわせる宿泊施設が不足していることというのも皮肉な話である。これから増え続ける観光需要に対し、労働力が確保できなければ、せっかくの需要を地域の経済に還元できないことも考えられる。早急な対策を講じなければならないことはわかっているが、その労働力を確保し続ける受入体制が整わないことには、外国人観光客の受け入れ拡大が進まないのが現状なのである。

雇用が厳しいのはスキー場だけではない。冬でも暖かい日には夏日となる沖縄にも、きれいな海やその景色を求めて、近年外国人が多く訪れている。美ら海水族館など、主要な観光地をはじめ、宿泊施設や飲食店も多くの観光客が訪れ、ピークシーズンは慢性的な人手不足が続いている。

ニセコ同様、南のリゾートでも、人材確保には頭

を抱える。都市部のように人材供給が豊富でない中、島の経済状況から出せる給料には限界がある。働く現場はありながら、用意できる賃金が限られる為、結果として人材確保につながらない。南には南の厳しい現状がある。



### 南のリゾートの現状は北ほど景気が良くない

しかし日本の観光地の労働力確保の一番の課題は、シーズンを過ぎると、需要が止まり、それまで猫の手も借りたかった観光の現場では、突然余剰な労働力を抱えてしまうことである。そのような不均衡な労働環境が繰り返されているのが日本のリゾート地の現状である。訪日外国人が日本に経済効果を生み出すことは事実であるが、地方に恩恵を与えるには、もう少し時間を要する。その時のために、日本のリゾート地も、労働の受け皿を変えていくことが必要とされている。一方で埼玉を含めた都市部の労働力をいかに地方へ届けるかということも新たな検討課題になってくる。例えば地方の外国人対応のために、都市部にいる留学生や語学に秀でた学生を短期で派遣し、その活動に応じて単位を与えるプログラムを作ることが出来れば、北も南もピーク時に質の良い若い労働力を確保することが出来る。何よりも学生が、非日常の現場での経験を積むことで、社会に出て即戦力として活躍できるだけの引き出しを増やすことになるだろう。

海外旅行出国者数が頭打ちとなり、訪日外国人需要の勢いが止まらない今、もはや日本人だけで物事

を判断することは難しい。アジア全体を視野に入れたグローバルな受入体制を、地域だけの小さなものさしで判断せず、都市部と地方の広域連携によって

新たなビジネスモデルを構築していくことが、真の地方創生につながるのではないだろうか。

---

### 調査協力（掲載順）

- ◎埼玉県川口市 川口市内ビジネスホテル
- ◎埼玉県入間市 入間市茶業協会
- ◎北海道白老郡白老町 山菜の店グランマ（麻の会）
- ◎熊本県水俣市 中央商店街
- ◎北海道ニセコ町 ニセコリゾート観光協会
- ◎沖縄県恩納村 恩納村商工会

---

### 寄稿者 PROFILE

#### 倉谷 裕（くらや ゆたか）

株式会社 J T B 総合研究所 コンサルティング第 1 部 主任研究員

**経 歴**：立教大学経済学部卒。1991年JTBIに入社。主に地方自治体をクライアントに、視察旅行、業務出張、観光マーケティング、観光プロモーション、MICE、地域活性化、訪日外国人誘客事業などを担当。2012年2月より現職。

**追加外職**：官民協働した観光地の再建・強化事業（観光庁）、外国人観光客受入体制整備の検討にかかる調査業務（山梨県）、旬の県産品消費拡大推進事業（沖縄県）、観光資源に関する消費者イメージ調査（茨城県）等

**メー ル**：kuraya@tourism.jp