

第 13 回産業観光まちづくり大賞 受賞団体決定!!

全国産業観光推進協議会（事務局：東京都港区 会長：須田寛）・公益社団法人日本観光振興協会（本部：東京都港区 会長：山西健一郎）では、このほど、第 13 回産業観光まちづくり大賞の受賞団体として、下記のとおり金賞、経済産業大臣賞、観光庁長官賞、銀賞、奨励賞 各 1 団体を決定いたしました。本賞の概要、及び本年度受賞団体の概要につきましては、別紙をご覧ください。

なお、受賞団体の表彰式は、令和元年 10 月 25 日（金）にインテックス大阪にて開催される「令和元年度（第 19 回）全国産業観光フォーラム」の式典において執り行います。

<第 13 回産業観光まちづくり大賞 受賞団体>

- 「金 賞」 広田湾遊漁船組合（広田湾漁業協同組合）（岩手県陸前高田市）
 「経済産業大臣賞」 株式会社 能作（富山県高岡市）
 「観光庁長官賞」 志摩市（三重県志摩市）
 「銀 賞」 オタフクソース株式会社 Wood Egg お好み焼館（広島県広島市）
 「奨 励 賞」 武蔵野市・一般社団法人 武蔵野市観光機構（東京都武蔵野市）

経済産業大臣賞



工場見学風景

金賞



海中熟成酒の設置/水揚げ体験

観光庁長官賞



真珠取り出し体験

銀賞



お好み焼づくり体験

奨励賞



gomi_pit BAR

産業観光まちづくり大賞は、「産業観光（産業遺産や、現在稼働している工場・工房などを活用した観光）」による観光まちづくりを実践し、他の地域の模範となる優れた事例を表彰する制度で、平成 19 年度に創設されました。産業観光に取り組む地方自治体、観光協会、商工会議所、NPO、商店街、企業等を対象に、幅広く募集を行い、産業観光を通して地域振興に寄与しているか、受入側と訪問側に双方のメリットがあるビジネスモデルになっているかなどを主な評価の視点として審査を行いました。

第13回産業観光まちづくり大賞について

1. 概要

(1) 主催

全国産業観光推進協議会・公益社団法人日本観光振興協会

(2) 募集対象

産業観光に取り組んでいる地方公共団体、観光協会、商工会議所、NPO、商店街、企業・団体等

(3) 表彰内容

- ・金賞
- ・経済産業大臣賞
- ・観光庁長官賞
- ・銀賞
- ・その他状況に応じ、特別賞、奨励賞等を設けることとする。

※金賞については、過去3年以内に同賞を受賞している団体は対象外とする。

(過去の受賞団体は、<参考 過去の受賞団体一覧>を参照)

2. 評価の視点

<基本ポイント 各5点 計45点>

- ①顧客価値 (顧客への提供手法の斬新さ・ユニークさ)
- ②対象資源 (対象とする資源の固有性・希少性など)
- ③編集視点 (対象とする資源をストーリーとして提供しているか)
- ④事業性 (収益が見込める事業として展開しているか)
- ⑤ビジネス創造 (新たなビジネス機会の拡大が図られているか)

※経済産業大臣賞選定ポイント

- ⑥誘客力 (産業観光の展開により、観光客の誘致に成果をあげているか)
- ⑦商品力 (産業資源を素材とした商品造成により、観光客の誘致に成果をあげているか)

※観光庁長官賞選定ポイント

- ⑧国際性 (国際的視点や外国人観光客の誘致に向けた取り組みが図られているか)
- ⑨連携 (他地域との連携による広域的な産業観光の推進が図られているか)

3. 審査方法

- (1) 審査委員による事前審査 (令和元年8月5日～8月27日) 審査対象：全13応募団体
- (2) 審査委員会 (令和元年9月5日)

4. 審査委員 (順不同・敬称略)

役職	所属	職名	氏名
委員長	学校法人東洋大学	理事長	福川 伸次
副委員長	構想博物館・多摩大学	館長・名誉教授	望月 照彦
委員	公益財団法人日本交通公社	会長	末永 安生
"	全国産業観光推進協議会・東海旅客鉄道株式会社	会長・相談役	須田 寛
"	全国産業観光推進協議会・東洋大学大学院国際観光学部	副会長・客員教授	丁野 朗
"	株式会社 玄	代表取締役	政所 利子
"	経済産業省商務・サービスグループクールジャパン政策課	課長	三牧 純一郎
"	観光庁観光地域振興部観光資源課	課長	河田 敦弥
"	(公社)日本観光振興協会	理事長	久保 成人
"	(公社)日本観光振興協会	副理事長	久保田 穰

第13回産業観光まちづくり大賞受賞団体の概要及び評価のポイント

金賞

広田湾遊漁船組合（広田湾漁業協同組合）（岩手県陸前高田市）

AGING STORY ～広田湾にしかない海中熟成体験と特産品販売による産業活性～

【取組内容】



海中熟成酒引き上げの様子

広田湾遊漁船組合は遊漁船資格を有する漁師からなる組織で、2014年4月より広田湾の海産物をはじめ、陸前高田市の様々な地域資源のPRを目的として漁業体験や情報発信、加工品開発を行っている。2017年11月に立ち上げられた「広田湾海中熟成プロジェクト」では、日本唯一の常時提供可能な海中熟成の体験型観光サービスを行なっている。地元の漁師の間では昔から、「海に酒を沈めると美味しくなる」「船の上に水を置くと腐らない」という話もあり、海中熟成に着手することとなった。

牡蠣やわかめなどの養殖漁業で実際に使用されている養殖筏を活用し、日本酒やワインなどを広田湾に沈めて熟成することで味がまろやかに、旨味が増す特性を生かした日本でも珍しい海中熟成体験となっている。参加者はまずアルコールランプを使った防水作業や、旅の記録を描くマイカルテ、願いや想いを書き込むメッセージカードの記入を行い、漁港から漁師の漁船に乗り、生産現場である養殖筏に向かう。プログラムの中には、漁場見学や牡蠣剥きや種削り、ワカメの芯抜き体験などの漁業体験も組み込まれており、参加者と漁師や市内関係者との交流を図っている。お酒以外にもジュースやお米等の海中熟成の実施や、季節の果物収穫体験など市内における他の産業観光体験との組み合わせにより、リピーターの獲得にも取り組んでいる。

この海中熟成体験プログラムを通しての狙いは、体験を目的に市内に観光客が訪れることで、市内周遊、滞在が生まれ、波及効果が創出されることにある。さらに他地域のお酒やジュースなどの海中熟成を行うことで、市外地域との連携も図っており、将来的には地域間連携による産業の相互活性化を目指している。



広田湾と海中熟成ワイン

【評価のポイント】

「海中熟成」というキラーコンテンツのユニークさ及び産業間連携、地域連携を取り入れたプログラムの構成力の高さ、震災復興への取組の観点から高く評価された。他の応募団体に比べてまだ始めてから日の浅い取組であるが、今後の発展が期待される先進的な取組であることにより、金賞に選定された。

（審査委員からのコメント）

- ・海中熟成酒は斬新。また、本物の漁場見学という産業観光の手法も新しい。
- ・ユニークな視点とともに、そのセグメンテーション、ターゲティング、ポジショニングを通じた高付加価値化の手法が優れている。また商品化に係るストーリー性の付与も実に上手い。
- ・地域の歴史や観光資源、漁業のことなど、認知と消費拡大に向け、体験型観光コンテンツの構築に地域が一体となって計画的に取り組んでいるところが素晴らしい。
- ・海中熟成の効用の科学的分析がさらに進めば、商品力はさらに高まるだろう。こういった事業が、今後海の生態系を守り、保持していく役割を担うことを期待する。

【取組内容】

株式会社能作は大正5年創業の『高岡銅器』の鋳物メーカーである。高岡市の伝統産業である高岡銅器の製造方法や歴史、現状、今後の展望について一般に公開する新社屋を2017年4月にオープン、さらに産業観光部を立ち上げて本格的に産業観光を開始した。



工場見学風景

産業観光を始めるにあたり、「FACTORY TOUR」「NOUSAKU LAB」「FACTORY SHOP」「IMONO KITCHEN」「TOYAMA DOORS」の5つのテーマを設定。ガイドの案内の元、五感で職人の作業環境を感じることができる工場見学、世界に一つだけのオリジナル作品製作体験、職人製造の金属製品や地元産業とのコラボ商品が購入できるショップ、能作が製作した食器で楽しむ地元食材を使った料理等、テーマに沿った多くの産業観光コンテンツを提供している。また、富山県観光の「ハブ」となることを目指しており、オリジナルの観光カードの配布や県内市町村の観光パンフレットの設置などを通して、来館者に富山県の魅力を発信している。

能作は、錫を活用した製品開発を始めたい同業者に対し、技術を隠すことなく共有することで地域産業の回復、発展にも寄与している。産業観光を行うことで、県内外からの地域への関心の高まりや、同業者の産業観光への参入、観光業や同業者への新規雇用の創出が生まれることを目指している。



製作体験風景

また、小中学校の社会見学受入や出張授業等、教育に関する取組も積極的に行っている。毎月のように届く、子どもたちからのお礼の手紙が、職人たちの仕事に対する意欲にもつながり、産業観光による良い循環が生まれている。

【評価のポイント】

富山県は県全体として産業観光に積極的に取り組んでいる地域である。その中でも株式会社能作は、「地域貢献」のための産業観光の取組を多面的に行っており、伝統産業の継承にも力を入れている。確立された事業モデルや、インバウンドに対応できるコンテンツ力、そして大きな事業収益を上げている点が評価された。

(審査員からのコメント)

- ・「このままでは高岡銅器は滅ぶ」との危機感をバネに、日本特有の「モノづくり」技術に多様な観光要素（施設・体験・食事・新たなイベント創造等）を駆使し、事業性を確立したアイデアは秀逸である。産業観光を代表する実例として高く評価したい。
- ・地域貢献視点のみならず産業観光を収益事業とし一定の成果を上げている点は持続性の観点からも評価が高い。
- ・高岡市は、富山市と金沢市の途中という位置づけにされがちであったが、能作の産業観光の取組により、県西部全体の観光拠点になることが期待される。

【取組内容】



オリジナルアクセサリー作り体験風景

真珠養殖発祥の地である英虞湾を有する志摩市では、海に関する様々な体験プログラムを提供している。その中でも、世界に誇れる真珠というキラコンテツを活かした「真珠取り出し体験」および「オリジナル真珠アクセサリー作り体験」は人気が高く、年間1万人を超える参加者がある。「真珠取り出し体験」では、養殖されている生きたアコヤ貝から、本真珠を取り出し、「オリジナル真珠アクセサリー作り体験」では真珠に穴あけなどの加工を行い、製品化の工程を体験することができる。真珠養殖発祥の地という歴史を伝えるだけでなく、真珠養殖筏が浮かぶ複雑に入り組んだ美しい英虞湾の風景を眺めながら、受け継がれてきた技術、真珠養殖、加工の過程を疑似体験できる総合的な体験学習プログラムとなっている。取り出し体験を提供する施設は、志摩市内においても交通アクセスが非常に不便な地域に位置しているにも関わらず人気を博しており、当該地域への観光客の周遊性を高め、周辺の飲食店、宿泊施設等への誘客や定期船、路線バス、タクシーといった公共交通機関の利用者増加にも大きく貢献している。

志摩市総合計画ならびに志摩市観光振興計画では、豊かな食文化や伊勢志摩国立公園の美しい自然だけでなく、真珠養殖や海女漁といった水産業をはじめとする人と自然の共生から生まれる産業を、貴重な観光資源であると位置づけ、観光業と地場産業の振興を一体のものとして捉えた「里海ツーリズム」を推進している。また志摩市は、2018年6月に持続可能な開発目標(SDGs)達成に向けた取り組みを先導的に進める自治体「SDGs未来都市」に選定され、「志摩市SDGs未来都市計画」を策定し、伊勢志摩国立公園の豊かな自然環境や伝統文化と市民の暮らしが調和した持続可能なまちづくりを進めている。さらに、2019年6月25日には、志摩市と近鉄グループホールディングス株式会社で「志摩MaaSに係る連携協定」を締結し、同年度中にMaaSに係る実証実験を実施予定である。



英虞湾内の入り江

【評価のポイント】

志摩市は「真珠取り出し体験」を中心とした市内周遊型観光を提供している。オーソドックスな産業観光モデルではあるが、長期的に取り組んでいる点や、高い収益を上げている点、MaaS構想等の総合的な観光仕組みづくりの姿勢が評価された。また、世界に誇れる「真珠」というコンテンツ力の高さも高い評価につながった。

(審査員からのコメント)

- ・養殖真珠の加工体験にとどまらず近隣の観光資源との連携や顧客層に合わせた商品づくり等、他地域のモデルになる取組である。
- ・2016年の伊勢志摩サミットを契機に国内外に知名度が上がったこと利用し、真珠養殖ビジネスを再度盛り上げようという関係団体と連携した今後の活動に大いに注目したい。
- ・「志摩MaaS」が本格稼働すれば、伊勢・鳥羽・志摩の広域での観光における重要な産業資源となり得る。

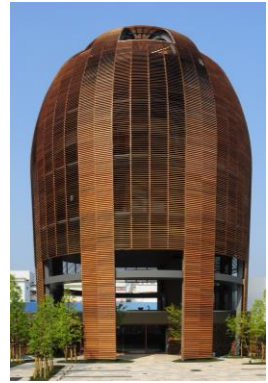
銀賞

オタフクソース株式会社 Wood Egg お好み焼館 (広島県広島市)

オタフクソース本社工場・Wood Egg お好み焼館見学ツアーとお好み焼体験

【取組内容】

お好みソースを主力とした調味料メーカーであるオタフクソース株式会社は、お好み焼の歴史や文化を発信する施設として Wood Egg お好み焼館を2008年6月6日に開館。戦後の復興から誕生したお好み焼や、お好み焼に特化した「お好みソース」誕生秘話を見て知って楽しんでもらえる情報発信拠点となっている。お好み焼とソースの歴史・文化を伝える「おこのミュージアム」では、ダイナミックな展示の中を案内人が説明する見学を実施。オタフクソース本社の工場見学では、さまざまな工夫で確かな品質を追求する同社のものづくりを担う充填ライン、自動倉庫の見学を実施、小学生の社会見学に向けては、品質管理や微生物検査の様子も案内している。さらに家庭でも美味しいお好み焼を作ってもらえるよう、ホットプレートを使用したお好み焼教室も実施。大型鉄板を備えたプロ向け施設を使用したお好み焼体験も楽しめ、広島ならではの体験として人気のコースとなっている。2018年10月には広島駅構内にもお好み焼体験スタジオのサテライト施設「OKOSTA」をオープン、アクセスの良さから海外観光客の人気も博している。また、お好み焼店の開業を目指す方への支援として、お好み焼店開業支援研修も開催している。実践的な鉄板での技術指導や設備の相談、経営ノウハウの伝授など、状況に応じたアドバイスを行っている。



Wood Egg お好み焼館外観



お好み焼教室

オタフクソース株式会社では、インバウンド向けの活動にも力を入れている。英語対応のお好み焼教室や工場見学を実施し、海外のお客様にも参加・理解しやすい環境になる工夫を続けている。見学やお好み焼体験の予約はwebから可能となっており、2019年2月25日からは全面英語の予約画面も設置、海外のお客様からも予約しやすい環境を整えた。さらに、英語ガイドスアプリを事前にダウンロードする事で、スマートフォンで英語音声聞きながら、日本語の見学コースに参加できる環境も整備するなど、インバウンド受入整備が進んでいる。

【評価のポイント】

広島県の代表的な食であるお好み焼の発展に寄与し、日本のみならず世界に向けて積極的にその歴史や文化を発信していることが高く評価された。展示の内容もお好み焼を通して、広島戦後復興に触れるなど、他事業者の模範となる施設型の産業観光モデルとなっている。また、インバウンドの受入姿勢も評価のポイントとなっている。

(審査委員からのコメント)

- ・お好み焼の歴史を広島の戦後の復興の中に位置づけて解説するミュージアムは、商品説明の域を越え注目に値する。
- ・広島という場所とお好み焼というコンテンツを上手に観光資源化しており、今後インバウンドへの拡がりも期待できる。
- ・産業観光の王道であり、集客実績もある。施設を整備してしっかりとやっていく姿勢もあり、粉物文化の中の広島お好み焼の歴史、お好み焼の文化なども学べる場としてよい。

奨励賞

武蔵野市・一般社団法人 武蔵野市観光機構 (東京都武蔵野市)

ごみ処理施設武蔵野クリーンセンターを核としたインフラ & ECO ツーリズム ～gomi_pit BAR～

【取組内容】



バーでの食事風景

武蔵野市唯一のごみ処理施設である「武蔵野クリーンセンター」は建設地から施設の仕様まで、市民参加による議論を経て建設した施設である。初代施設の老朽化に伴い、同敷地内に建替えを行い、現在のセンターが2017年から本稼働している。新しいクリーンセンターは、武蔵野の雑木林をイメージした外観デザインが街並みと調和し、ごみ処理の流れを自由に見学・体感できる市民に開かれた施設となっており、2017年にグッドデザイン賞を受賞している。市内小学校の郊外学習や国内外からの視察団の受け入れを中心に、さらに「エコマルシェ」などのイベントも定期的で開催され、徐々に認知度は上がりつつある。

「gomi_pit BAR (ごみピットバー)」は武蔵野クリーンセンターをエコツーリズムの軸と捉え、観光客誘致を図る企画として実施されたもので、可燃ごみが集められる「ごみピット」のガラス越しに武蔵野大学水谷俊博研究室製作のカウンターバーを設置して、24時間動き続けるごみクレーンを見ながら飲食できる期間限定のバーイベントである。ゴミ処理場でありながら、美術館のような異空間に設置されたバーでは、地元のシェアキッチン MIDOLINO_による環境に配慮した飲食(使用済みのゆず、洋ナシを利用したゆず廃ボール、用ナシドリンク、地産地消の食事等)を用意し、食品ロスへの気づきを促した。バーとセットで開催した「大人の工場見学」では、大画面スクリーンでの映像やクリーンセンタースタッフによるトークショーなど、ごみの循環の仕組みを学ぶ機会とし、観光分野と環境分野の連携による取組となっている。

gomi_pit BAR は、都心にいながら環境を学び、楽しむ観光的要素を盛り込んだ都市型エコツーリズムとして、また、ごみ処理場という環境インフラを活用したインフラツーリズムとして位置付けられている。武蔵野クリーンセンターでは今後、環境啓発施設「エコプラザ(仮称)」と「芝生広場」・「どんぐり広場」を2020年秋までに敷地内にオープンする予定である。



提供された飲み物

【評価のポイント】

ゴミを見ながら飲食をするというユニークな発想が高く評価された。首都圏という立地から大きな経済波及効果も見込まれ、今後の展開を期待する声大きい。ゴミ処理問題を抱える他地域のモデルとなってほしいという願いも込めて奨励賞に選定された。

(審査委員からのコメント)

- ・ともすれば住民が見たがらない、近づかない「ゴミ処理施設」を逆転の発想で観光施設として利用するアイデア(バーに仕立てる等)は注目に値する。最新鋭のクリーンセンターを武器に、消費者・住民・外国人にエコを訴える手法は素晴らしい。
- ・地域に不可欠なインフラであるごみ処理場への理解を深める大切な取組。地域内連携も重要であるが同様の課題に苦しむ他地域との連携による課題解決にも期待する。
- ・ごみ処理施設を観光資源化するというユニークな取組ではあるが、面的な拡がりやエコツーリズムとの連携などについてこれから開拓の余地がまだまだありそうな印象。

<参考 過去の受賞団体一覧>

●第1回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成19年度）

- 金賞 財団法人名古屋観光コンベンションビューロー（愛知県）
- 銀賞 釧路市（北海道）
- 特別賞 宇部・美祢・山陽小野田産業観光推進協議会（山口県）

●第2回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成20年度）

- 金賞 財団法人浜松観光コンベンションビューロー（静岡県）
- 銀賞 川崎産業観光振興協議会（神奈川県）
NPO法人いくのライブミュージアム（兵庫県）
- 特別賞 栗原市（宮城県）

●第3回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成21年度）

- 金賞 北九州市（福岡県）
- 銀賞 函館市（北海道）
益子アートウォーク実行委員会（栃木県）
- 特別賞 横須賀市・横須賀集客促進実行委員会・株式会社トライアングル（神奈川県）
YKK株式会社・黒部市（富山県）

●第4回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成22年度）

- 金賞 桐生市（群馬県）
- 銀賞 大垣商工会議所（岐阜県）
- 奨励賞 昭島市（東京都）
社団法人真庭観光連盟（岡山県）

●第5回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成23年度）

- 金賞 姫路市（兵庫県）
- 銀賞 会津若松商工会議所（福島県）
- 特別賞 岡谷市・岡谷商工会議所・岡谷市観光協会（長野県）
- 奨励賞 丹後ええもん工房（京都府）

●第6回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成24年度）

- 金賞 酒田市・一般社団法人酒田観光物産協会・酒田商工会議所（山形県）
- 銀賞 天草市（熊本県）
- 特別賞 みたけ華ずしの会（岐阜県）

●第7回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成25年度）

- 金賞 おおたオープンファクトリー実行委員会（東京都）
- 銀賞 室蘭観光推進連絡会議（北海道）
宇部・美祢・山陽小野田産業観光推進協議会（山口県）
- 特別賞 秋田内陸縦貫鉄道株式会社（秋田県）
静岡商工会議所（静岡県）

●第8回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成26年度）

- 金賞 北九州産業観光センター（福岡県）
- 経済産業大臣賞
燕三条プライドプロジェクト・「燕三条 工場の祭典」実行委員会
（新潟県）
- 観光庁長官賞
小岩井農牧株式会社 小岩井農場（岩手県）
- 銀賞 小樽産業観光推進協議会（北海道）
小松市（石川県）
- 特別賞 小坂町（秋田県）
鶴岡織物工業協同組合（山形県）

●第9回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成27年度）

- 金賞 知多半島観光圏協議会（愛知県）
- 経済産業大臣賞 新居浜市（愛媛県）
- 観光庁長官賞 三条市（新潟県）
- 銀賞 北海道鉄道観光資源研究会（北海道）
- 奨励賞 生野まちづくり工房井筒屋運営委員会（兵庫県）

●第10回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成28年度）

- 金賞 NPO法人神岡・町づくりネットワーク（岐阜県）
- 経済産業大臣賞
すみだ地域ブランド推進協議会／墨田区産業観光部産業経済課（東京都）
- 観光庁長官賞
一般社団法人舞鶴観光協会（京都府）
- 銀賞 呉市（広島県）
- 特別賞 八戸まちづくり文化スポーツ観光部観光課（青森県）
- 奨励賞 加古川市（兵庫県）

●第11回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成29年度）

金賞 桑名市産業観光まちづくり協議会／エイベックス株式会社（三重県）

経済産業大臣賞 大阪糖菓株式会社（コンペイトウ王国）（大阪府）

観光庁長官賞 田舎館村むらおこし推進協議会（青森県）

銀賞 一般社団法人 岩見沢市観光協会（北海道）

●第12回「産業観光まちづくり大賞」受賞団体（平成30年度）

金賞 有限会社 兵吉屋（三重県）

経済産業大臣賞 株式会社 梅守本店（奈良県）

観光庁長官賞 益子町観光協会（栃木県）

銀賞 富士吉田市（山梨県）

特別賞 一般社団法人 那覇市観光協会（沖縄県）