

地元の野菜等の直売所とレストラン併設による観光誘客

江戸時代の中心的なルートである「お成り道」1.5km のまち並みを再生し、新たな萩観光の魅力を掘り起こす「お成り道再生プロジェクト」の事業主体となる株式会社お成り道の第1号店として、お成り道にある田町商店街の空き店舗を活用して、農産物直売所「萩の台所 とれたて市場たまち」、農家レストラン「天蔵」を、平成20年10月に開設した。

この取組は、地元の農産物を中心に近海でとれた魚の干物を販売し、併せて地物の魚、野菜等を取扱う飲食店を整備したことで、商店街の賑わいの創出と市民や観光客の交流の場として定着しつつある。

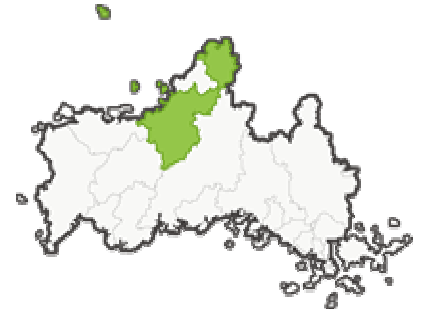
山口県萩市

総人口：55,734（人）
世帯数：24,360（世帯）
総面積：698.79（km²）
人口密度：79.8（人/km²）
（平成22年2月1日現在）

萩市田町商店街

田町商店街は、江戸時代、萩藩主が参勤交代に使っていた旧お成り道の一角にある商店街。

観光と商業の連携による観光ミックス商店街を活性化の基本コンセプトに掲げ、活性化に向けた取組を行っている。



背景ときっかけ

田町商店街は江戸時代、萩藩主が参勤交代に使っていた旧お成り道の一角にあり、昭和40年～50年代にはアーケードが整備され、萩市で最も賑やかな通りであった。その後、大型店の郊外への進出や自動車社会等の影響を受け、空き店舗の増加など商店街の衰退が進んでいた。加えて、中心地の高齢化が進み、高齢者の買い物等に支障を来していた。このような状況に対して、商店街では観光と商業の連携による観光ミックス商店街を活性化の基本コンセプトに掲げ、活性化に向けた取組を行っていくこととなった。

活性化への取組にあたって、萩市民の出資による民間主体のまちづくり会社「株式会社お成り道」と、「NPO 法人お成り道ネット」を設立し、「株式会社お成り道」はベネフィットな経営の観点から、「NPO 法人お成り道ねっと」はパブリック活動の視点から萩観光のためのお成り道まちづくりに貢献する組織づくりを行った。

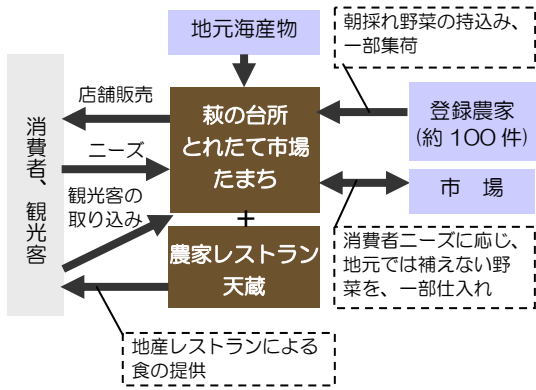
取組内容

農産物直売所「萩の台所 とれたて市場たまち」、農家レストラン「天蔵」は、株式会社お成り道が手がける「お成り道再生プロジェクト」の最初の取組で、平成20年5月にお成り道の延長にある田町商店街の空き店舗とその居宅部分を改修し、地元の農産物直売所と農家レストランとして同10月に開店した。農産物直売所では、スーパーでの販売経験がある人材を店長として招き、地元農産物の仕入れをはじめ、直売所の運営管理を行っている。

- 名称：萩の台所 とれたて市場たまち、農家レストラン天蔵（平成20年10月開設）
所在地：山口県萩市東田町58-2（とれたて市場たまち）、山口県萩市東田町62-1（農家レストラン天蔵）
面積：とれたて市場たまち 約51坪 農家レストラン天蔵 約55坪
販売品：とれたて市場たまち / 市内の農家と契約した朝どれ野菜、果物、加工品、市内物産品、海産物等
農家レストラン天蔵 / 萩沖でとれた魚、地元の野菜を用いたメニュー
販売方法：とれたて市場たまち / 買取販売、一部委託販売
営業時間：とれたて市場たまち / 午前8時から午後6時（休業日 12月31日～1月4日）
農家レストラン天蔵 /
午前11時から午後2時、午後6時から午後10時（定休日 毎週水曜日 休業日 12月31日～1月1日）
販売員：とれたて市場たまち / 店長とパート4名
農家レストラン天蔵 / 店長とパート4名



事業の仕組み



※地元農産物の地産池消をコンセプトに、登録農家から朝採れ野菜を仕入れている。消費者ニーズに対応するために、不足する野菜がある場合は、市場から仕入れている。



取組効果

- 農産物直売所と地産レストランの開設により、安心して安全な顔の見える野菜を求める市民や、地元でしか味わうことのできない料理を求める観光客が増加している。
- 農家の生産した農産物を中心に、近海でとれた魚の干物類、農水産物の加工品、市内の特産品を扱っていることから、観光客の誘引につながっている。
- 客足は天候によって左右されるものの、運営を維持するための顧客を確保できるようになった。
- 地域の高齢者の利用が多く、地域への貢献も果している。



取組上の工夫

- スーパーでの販売経験がある人材を店長として招き、農水産物の仕入れをはじめとする店舗運営を行っている。
- 消費者のニーズに対応するように、不足する野菜に関しては、一部、市場から仕入れることにより対応している。
- 生産者の顔の見える商品紹介を行っている。



今後の展望

- 4月から6月にかけて、地元の野菜の供給量が少なくなることから、安定した供給のために、登録農家の拡大が課題となっている。
- 登録農家からの出荷管理を改善し、需要と供給のバランス調整を図る。
- 地元への貢献はある程度達成できたことから、観光客の誘引をさらに促進するために、インターネットの活用や旅行会社等との連携を図る。



田町商店街



とれたて市場たまち (店頭)



とれたて市場たまち (店内)



とれたて市場たまち裏の農家レストラン天蔵 (外観)