

まちおこしで成功する講座を開講します！

あなたのまちを豊かにするヒントを「場おこし」の講座で教えます

一般社団法人日本観光文化協会（東京都北区赤羽 1-59-8：会長 小塩稲之）ではまちおこしを支援しています。そこで今回、まちづくり・まちおこしに関わっている方、その学びを会得したい方を対象として、まちおこしのための「場おこし実践講座」を開講します。

この「場おこし実践講座」では

- 1 どのようにまちづくり「場おこし」を進めるか
- 2 場おこし活動の体系
- 3 特徴的な地域資源も観光特産も何もないという地域でも資源を探せるノウハウ
- 4 観光特産品を創る手順と評価
- 5 特産物・特産品の製品評価の活用方法、など

学ぶことができます。

これまで協会では「静岡県」「南三陸」「長崎県」などで、この講座を開き、学んだ方たちがまちおこしをしてきました。

次のような事例がこのようなものがあります。

- 1 観光客の流れが変わって取り残された商店街の取り組み
- 2 すべてを失ったゼロからの再出発の取り組み
- 3 旅行会社に頼っていた観光集客を地元に取り戻す取り組み

この講座で学んだ地域の方々（地銀）からは、

「この講座には地銀でまちづくりグループのメンバーの一人として参加させていただきました。まちづくりの基本からロードマップまでが学べ、実践では、学校給食などのレシピなどで地域の特産品を取り入れていただいたほか、地元の商品開発（アジ干物、メークインコロッケなど）に、活かすなど、いろいろ活用させていただきました。とても勉強になり、役に立つと思います。」

というお話をいただいています。

日本観光文化協会では、場おこし講座を行って、認定講師を認定しており、全国各地に派遣しています。

コロナ後を考えて、地元 NPO、商店街有志、地域で農商工連携を進める方、メーカー、地銀、信用金庫などの金融機関関連の方、創業を目指している方々などに、まちおこしに必要な、成功する方法を教えます。

日本観光文化協会では、地域おこしの活動を行っている団体を、日本観光特産大賞として表彰しています。その成功までの道のり、手順の紹介など、場おこし学の実際を学べます。

◆実施要領

実施日：2022年2月11日（金）13:00-15:00

2022年2月13日（日）13:00-15:00

開催場所：オンライン

受講料：会員 3,300 円 一般：5,500 円 税込

受付締切日：2022年2月9日（水）

詳細・お申込：<http://www.jtcc.jp/event/baokoshi.html>

人口減少対策として「観光」を地域活性化の重要な産業と位置付けている自治体は増えています。

しかし、計画に沿って観光施策を進めても、観光客は年々減少しており、改善の兆しが見えてこない例も多くあります。観光関係者は、「高齢化」、「施設の老朽化」、「情報発信不足」、「観光資源不足」などが衰退の要因であると考えているものの、課題解決の方策がイメージ出来ない場合がほとんどです。

この状況を改善するためには「課題の可視化」や「小さな成功体験の創出」が必要です。

【これまで公的支援機関などで行われた「場おこし講座」の事例】

- ・観光特産や、地域の資源の5体系による地域資源活用を中心とした講義
- ・観光特産とは何か、「場おこしフィールドワークの対応」への対応などを講義
- ・観光特産の5資源体系について
- ・「フィールドワーク」で地域資源を発掘！
- ・「テーブルワーク」で地域の魅力を評価！



現在の「場おこし」の講座活動は、場を掘り起こすこと（場起こし・発掘）と、空間を創造し、場を振興すること（場興し・盛んにする）の2つの考えから、講義が行われています。

～「場おこし講座」が生まれた背景～

「場おこし」講座は、情報化の進展により、「知的好奇心」が重要視され「所有への欲望」（モノを持つこと）から「行動への欲求」へと変化した「自分の中のストック化現象」が、観光のライフスタイルを大きく変化させることに着目した小塩稲之が、その活動を提唱したのが始まりです。地域の観光は「生活文化」＝「面白いコト」に触れることが観光の重要なキーワードになっています。これに加えて、新たに「体験する」、「交流する」というキーワードが重要になっており、したがって、これからの観光は「自分独自の観光」であり、「どこへ行くか」ではなく、「何しに行くか」の観光がますます主流になっていくのです。

日本観光文化協会が行っている「観光特産大賞」は、毎年12月にまちづくり、地域おこしに貢献した観光特産品を表章してゆく制度です。2020年の観光特産大賞「グランプリ」は城下町・新潟県村上市の鮭のまち「村上鮭」が見事大賞「グランプリ」を受賞。また、金賞「優秀賞」が山形県河北町発祥の「冷たい肉そば」、金賞「ニューウェーブ賞」を石川県能登町の「イカの駅つくモール」と「小木イカ」がそれぞれ受賞し、地方紙などのメディアに掲載されるなど話題になりました。

日本各地で育成されている観光特産品を再発見、再発掘し、一定の価値を付与することで、知名度やブランド力向上に寄与し、地域の活性化を後押ししています。

参考資料



(社) 日本観光文化協会

設立：2001年11月 / 会長：小塩稲之 / 所在地：東京都北区赤羽1-59-8 ヒノビル / 電話：03-5948-6581

HP: <http://www.jtcc.jp/> 活動内容 / 日本で唯一、プロフェッショナルの「観光プランナー、観光士、観光コーディネーター」を養成し、資格を認定。また、「観光特産士(マイスター・2級・3級・4級)」の検定である全国観光特産士検定も実施。現在、当協会からの観光関連の資格認定者が全国に1500名在籍中。資格認定者は、国、地方公共団体、商工会、商工会議所などの公的事業や観光関連の民間企業を支援。今後も地域の資源活用のために、観光関連の企業情報、地域情報などを独自に入手、調査、分析。全国の生産者、観光産業や食、伝統工芸品など、地域産業の発展のために寄与する様々な活動を企画運営実施。

このリリースに関しての取材・掲載についてのお問合せは下記までお願いします。

「日本観光文化協会 場おこし講座事務局」担当 香取

メールアドレス: mmpc@jmcp.jp

電話番号 03-5948-6581

(事務所不在時 070-6455-3601 北携帯)