社会共創学部プロジェクト演習成果報告会

産業マネジメント学科

四国の4国立大学とJR四国 の の 連携事業

~旅行企画の造成~

四国地方の鉄道の現状と課題

人口減少と高齢化が著しく進む四国 鉄道利用者減に伴う運輸収入の減少



鉄道事業者の自助努力のみでは、 鉄道ネットワーク維持が困難



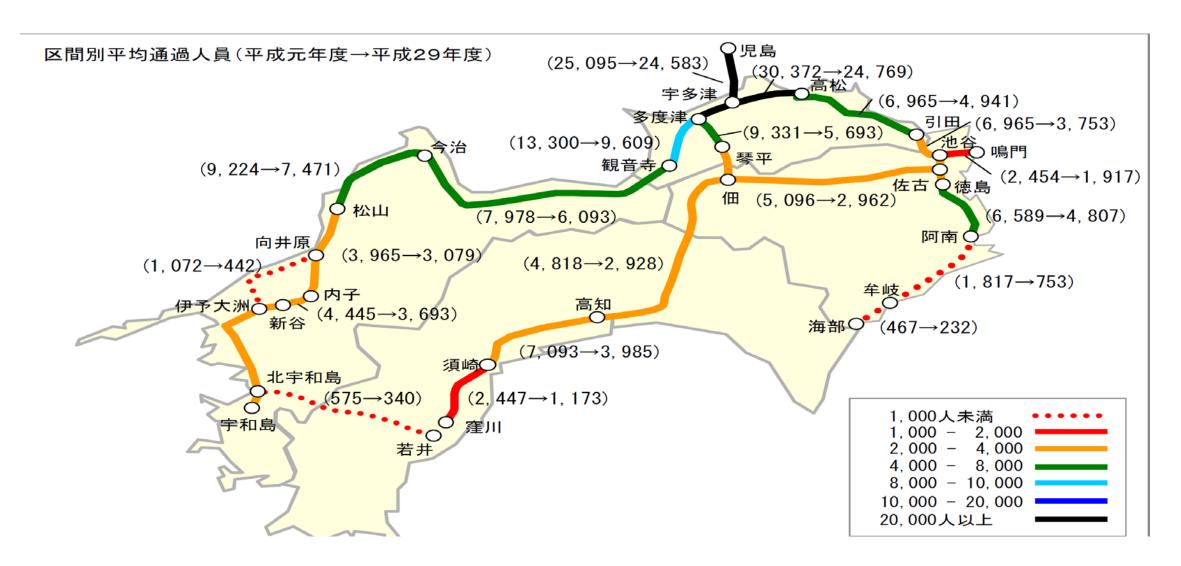
地域住民の移動の足を確保する社会インフラ四国が自立的・持続的に発展するための戦略的インフラ※JR四国様より引用

現 状

課題

使命

JR四国 区間別平均通過人員



ローカル地域とJR四国と私たち大学生 の 課題解決策

ローカル地域で自走可能な「**観光による活性化**」を創造する **産学連携**による

- ①若者の新しい視点や学術研究
- ②地域のニーズに応える人材育成
- ③鉄道による地域振興・観光振興に関わる

 $\downarrow \downarrow$

地域主導型観光への転換を目指す 地域資源を**観光資源**へ

連携事業の概要

旅行企画の造成

一過性のイベントではなく、ローカル地域で自走可能な企画 また、地域の繋がりを創る

新たな地域観光資源の発見・創出

既存の地域資源の再発見・ブラッシュアップ

旅行企画の販売

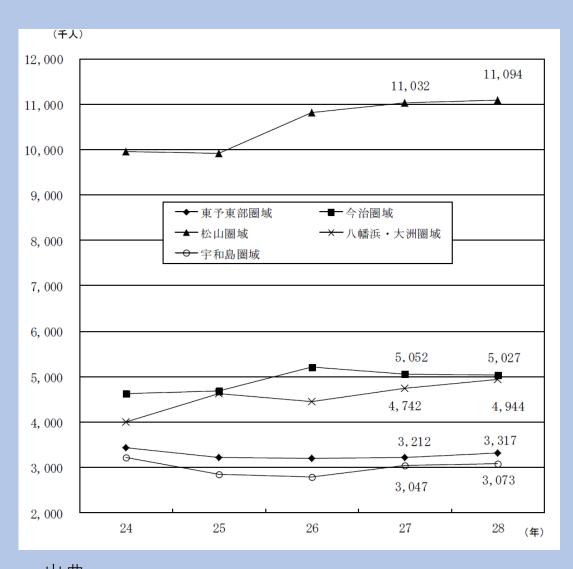
私たち大学生の企画をもとにJR四国様と協働により、 商品化、販売、実施

宇和島

- 愛媛 南予 人口75,827人(平成31年1月)
- 消滅可能性都市
- ●愛媛・松山と高知・四万十を電車で繋ぐ通過地点
- ●現地でのインタビューでは、県外者で「宇和島」を知 る人はほとんどいなかった
- 宇和島地域の電車の利用者数は極端に少ない



観光客総数



観光客総数からもわかるように、宇和島圏域は愛媛県内でもあまり人気がない。

地域には輝けそうな資源はあるが、観光資源になっておらず、 地元以外からの認知度が低い。

地域で頑張る方々と観光客とを繋げていく必要がある。



宇和島でチャレンジしたい!!

出典 平成28年『観光客数とその消費額』 愛媛県



プランテーマ

宇和島の食は昔からの伝統を受け継ぎながらも、 おもしろく新しいことへの挑戦をしている

U

宇和島の食にスポットが当たっていない

IJ

民食を通じて宇和島の食を知ってもらう 生活で最も大切な食で分かち合う、家族になってもらう

ターゲット

- ・宇和島市出身で地元を離れている 宇和島の食、郷土料理に興味・関心がある男女
- ・日本の郷土料理に興味のある外国人観光客

	Day 1		Day2
13:00	宇和島駅集合	08:00	野中蒲鉾店 『生魚の蒲鉾・じゃこ天
13:30	木屋旅館 チェックイン	11:00	とじま亭 『戸島ブリ』
14:00	井伊商店 『麦味噌』		戸島 『宇和海熟成酒』
15:30	植村製菓 『麦味噌飴』		『戸島ブリ』
17:00	郷土料理体験	18:30	宇和島駅解散
19:00	宇和島食堂	19:07	宇和島駅電車発



創業 昭和33年。

麦みそのみにこだわり、三代にわたって 昔ながらの伝統のこの味を守り続けている。 手作業で人工的な力を加えない自然の力のみで

醸造させるのが、井伊さんのこだわり。

ツアーでは、 麦みそ以外の味噌との食べ比べ。 井伊さんによる麦みその紹介を予定。



植村製菓

最近は機械での製造が主流となっているなか、 手作りで飴を作り続けているというこだわり。 その理由は、 手作りでないと作ることのできない飴があるから。 また、最近は、宇和島銘菓「とうまん」の製造にも 力を入れている。 ツアーでは、

ツアーでは、 井伊商店との共同開発商品である麦味 噌飴と手作りでないと作ることができ ないカラフルな飴の製造見学。 とうまんの紹介を予定。

郷土料理体験

宇和島の郷土料理である『ふくめん』作り体験 井伊商店『麦味噌』を使った味噌汁作り体験



宇和島食堂

家族のイメージで、参加者全員で1つのテーブルを囲み、 和気あいあいとしてもらう

メニューは、郷土料理体験で作った『ふくめん』『味噌汁』 2日目に見学する野中蒲鉾店『じゃこ天』 『宇和島鯛めし』 食後には、植村製菓『とうまん』 2日目に見学する戸島『宇和海熟成酒』



野中かまぼこ店



創業は明治40年。 現在も生魚100%で蒲鉾やじゃこ天を 製造している店は数少ない。 そんな昔ながらの手法が野中蒲鉾店のこだわり。

> ツアーでは、製造工程の見学。 そして、できたてのじゃこ天の試食を予定。

一味違う "揚げたてのじゃこ天"を楽しんでもらう。







戸島で活動しているNPO法人 『元気島プロジェクト』の方々とともに 戸島の新たなる挑戦を紹介していく。

字和海黑成酒

温度変化が少ない海底は、陸上の約10倍のスピードで熟成が 進むという説を基にロマンと夢を賭けたプロジェト 宇和海・戸島で約半年間熟成 ツアーでは、引き上げの見学、熟成酒の試飲を楽しんでもらう。 実際に私たちも引き上げを行った。

> 今、商品開発中の戸島ブリになる前の ハマチのオリーブオイル漬けと一緒に楽しんでもらいます。



費用

※()は15人分で思った価格 他は1人分 ※松山祭の場合

- ·電車代 松山宇和島間往復 ¥4,186
- ・宿泊費 ¥6,840 木屋旅館 施設使用料¥21,600 +1人¥5,400
- ・食費 ¥4,500 宇和島食堂 ¥1,500 とじま亭 ¥1,000 2日目朝食 ¥1,000 2日目昼食 ¥1,000

体験等に掛かる費用 ¥7,532
井伊商店 ¥2,500(¥170)
植村製菓 とうまん1袋¥540×2(¥72)
野中かまぼこ店 ¥180
チャーター船 ¥60,000(¥4,000)
戸島 酒 ¥5,000(¥340)
ダイバー ¥13,000(¥870)
ガイド ¥21,000(¥1,400)

合計 ¥22,558

粗利益 ¥23,735~¥27,469(5%~20%

本物性

食において、伝統的な製法や昔から変わらぬ味。 宇和海の海の幸など、宇和島でないと食べることが出来ないモノ。 ずっとあるものに、新たな価値を創造し、宇和島ブランドの創出。 宇和島ならではの食を見学し、実際に自分たちで調理し味わう。

物語性

宇和島食堂で食べる宇和島ならではの食材を2日間で巡る。 単に巡るだけではなく、前後の各商店の繋がりも意識している。

実現性

地域ステークホルダーとの繋がりが充分に取れており、 また、ステークホルダー同士の繋がりもできている。 プラン内で挙げている方々は、協力していただける。 雨天の場合、プラン内の移動は宇和島自動車様に協力してもらおうと考える。

持続性

それぞれのステークホルダー間の連携が取れているため、今後の継続にも問題はないと考える。 地域でお金を利用してもらうシステムで動かしているため、地域活性化にもつながる。 認知度が低い商品のアピールになり、地域ビジネスにつながる。 料金面では、それぞれの商店様がボランティアに近い形で協力していただいている。

商品化について

感じた課題として、 初めは「**党和自の自いエノ**」を並ん

初めは「**宇和島の良いモノ**」を並べただけの企画であった。 だが、JR四国様、地域の方々と考えを深めていく中で、

「何を見てもらいたいのか」という視点で

企画しなければならないということを感じた。

そこで私たちは、宇和島の伝統を受け継ぎながら、

新しいことを創造している宇和島の"食"に

ポイントを絞ることができた。

≈宇和島の食を探訪≈ 愛媛大学 宇和島班 伝統を受け継ぎながら、新しいことを創造している「宇和島の食」を 楽しめるツアーを考えました! 明治40年創業の老舗「野中かまぼこ店」 にて、宇和島名物じゃこ天の製造工程を 見学。じゃこ天の試食もお楽しみに♪ 木屋旅館グレブマネージャーと宇和島班 約半年間熟成させて作る「熟成酒」の 試飲と戸島ブリのオリーブオイル漬け 各地で「宇和島の食」を体験します! の試食をお楽しみください。 ■出 発 日/平成31年3月29日(金) ■旅行代金(JR四国全線2日きっぷ付)

- ■募集人員/15名様(最少催行人員/12名様)
- ■添 乗 員/同行いたしませんが、宇和島駅から当社係員が同行します。
- ■食事条件/朝1回·夕1回

歩きやすい服装、履き慣れた靴でご参加ください。

おとな 24,800円 こども 21,000円

※JR四国ジパング倶楽部会員様は、上記おとな旅行代金より2,000円引きとなります。



考察

- 何度もフィールドワークを行う中で、宇和島市の新たな魅力と 課題を発見し、課題解決への提案をすることができた。
- 宇和島市で今後も自走可能なプランの作成により、魅力アピールの足掛かりになれた。
- 宇和海熟成酒などの新たな観光資源の創出により、このツアーでしかできない特別感を生み出すことができた。
- 私たちのプランを通してJR四国様と宇和島市の方々との繋がり はもちろん、市内の地域の方々の繋がりも広げることができた。

今後の課題

● 実際にプランを市場へ投入し、3月29日に施行。私たち自身も サポートとして携わる。

売上など経過を見て、結果に応じた分析を行う。

プランに参加していただいた方へアンケートを行い、今後のプランの改善に繋げる。

ご清聴ありがとうございました。

参考文献

区間別平均通過人員/JR四国

http://www.jrshikoku.co.jp/04_company/company/kukanheikin.pdf#search=%27jr%E5%9B %9B%E5%9B%BD+%E5%B9%B3%E5%9D%87%E9%80%9A%E9%81%8E%E4% BA%BA%E5%93%A1%27

• 観光客総数/愛媛県

https://www.pref.ehime.jp/h30200/kankoutoukei/documents/h28kankoutoukei.pdf#search=%27%E5%B9%B3%E6%88%9028+%E8%A6%B3%E5%85%89%E5%AE%A2%E6%95%B0%E3%81%A8%E3%81%9D%E3%81%AE%E6%B6%88%E5%AB%BB%E9%A1%8D+%E6%84%9B%E5%AA%9B%E7%9C%8C%27

ニュースリリース/JR四国

http://www.jr-shikoku.co.jp/03_news/press/2019%2001%2028%2002.pdf