

「食と観光の連携による外国人旅行者受入のための課題解決調査」業務

「食」と「観光」分野が連携した地域一体の取り組みは地方創生にも大きく寄与することが期待されるが、函館市を訪れる外国人旅行者は、知名度が極めて高い観光スポットを巡り景観を楽しむ旅行スタイルが主流となり、地域の魅力を深く知ることなく通過しているため滞在時間や観光消費額が少ないという課題がある。

本事業では、「食」を通じた多様なステークホルダーを巻き込み、新たなネットワークを構築することが、外国人旅行者の受入体制の向上、付加価値の高い旅行を提供出来るかを検証した。

実施内容

I. 現状分析

<現状>

- 函館は開港都市や北洋漁業基地としての食の歴史や文化があり、道南地域は温暖な気候や地形から豊富な食材に恵まれている。さらに、食とは切り離せない日本酒やワインも注目を浴びている。

<課題>

- 道南地域を訪れる外国人旅行者は景観を楽しむ旅行スタイルが主流となり、地域の魅力を深く知ることなく通過し、十分な消費額や滞在時間が確保できていない。
- 品質が高い地元の農作物や海産物等があるものの、それらの販路拡大や情報発信に必要な時間や人員が不足し、地元食材を地元民や料理人、旅行者へ効果的に周知、提供するノウハウが十分でない。
- 食事提供の無い宿泊施設では地元の食材を活用した飲食店情報を旅行者に提供する仕組み、食事を提供している宿泊施設では如何にして地域の食材をメニューに加えられるか工夫が必要である。
- 旅行者のニーズに合わせた交通手段の整備やインバウンド対応ができるドライバーの育成などに事業者単独で取り組むことが難しい。
- 地域における食や観光に関わる多様なステークホルダーの連携が不十分である。

III. 事業を通じて得られた成果

- ◆ 一次産業従事者など、直接的に観光に関係すると思われない業種も含め地域の関係者を広く巻き込むことができ、今後の連携した取組に期待できる関係を構築することができた。
- ◆ 外国人旅行者の受入体制の向上に繋げるためには、住民自らが地域を知り、発見した地域の魅力を磨き上げ、多様なステークホルダーを巻き込んだ体制で取り組んでいくことが重要。

II. 課題解決のための検証

①セミナーの実施（機運醸成）

食、観光、交通、行政関係者74名の方にご参加いただき、函館国際ホテルの木村シェフより地元食材を活用した付加価値の高い「食」を提供する必要性、アドバイザー森田氏よりガストロノミーツーリズムを志向する旅行者のニーズについて学んだ。

②ワークショップの実施（方向性の検討）

食を通じて付加価値の高い旅行を提供するために、食、観光、行政に関連する事業者12名の方にご参加いただき、必要な戦略と体制を検討した。

普段異業種同士が繋がる機会がないため新たなネットワークを構築することができたと高評価を得られた。

③専門家による検証調査

道南地域の現状と課題を踏まえて専門家が地域関係者と意見交換を行い、②～③で検討した戦略や体制が外国人旅行者の受入体制の向上、付加価値の高い旅行を提供できることを説明した。

④事業報告会の実施

事業の成果と今後の展望を整理・検証し、地域の関係者広く水平展開する報告会を実施した。

IV. 今後の取組提案

- ◆ 旅行者と地域（デスティネーション）が共に幸せになる仕組み作り
- ◆ 外国人旅行者の属性やニーズに合わせた地域の魅力の発掘と磨き上げ
- ◆ 発見した地域の魅力を発揮するためには、幅広い関係者を巻き込み、地域内に還元していく意識も必要。
- ◆ 地域の魅力を追求、ストーリーテリングしたコンテンツを販売