令和5年度 将来にわたって旅行者を惹きつける地域・日本の新たなレガシー形成事業

中山道木曽路ルネッサンス事業　～歩いて、泊まって、体験する「歴史と文化の街道再生」～

【報告書概要版】

1.レガシー形成の為のFS （feasibility study） 調査

①木曽路区間のFS調査及び現況把握

木曽路全区間(約80km)を踏査し、WEBマッピングを行うとともに、114の活用可能資源を抽出し、その活用可能性などを検討した。

区 間	レガシー対象資源	現 状	レガシーとしての活用可能性
木曽路北端～贄川	「是より南木曽路」の碑	石碑が建てられている。	木曽路区間の象徴ではあるが、これ以上、手を加える余地は少ないとみられる。
	桜沢宿（桜沢茶屋など）のまちなみ	古い民家が数軒ならび、明治天皇小休処の碑がある。	趣は残るが、レガシー形成としての優先度は低いとみられる。
	若神子の一里塚(62)	擁壁の上に塚の名残がある。	名残はあるが、一里塚はとくに保存状態のよいものの以外は対象としない。
贄川宿	贄川関所	復元整備されている。	すでに一定水準の整備がなされており、本事業で関与する余地は少ないとみられる。
		重要文化財に指定され、塩尻市で	すでに一定水準の

②有識者ヒアリング

地域の情報やツーリズムの動向などを把握するため、渡邊康洋氏（富山大名誉教授）ら3名の有識者に対してヒアリングを行い助言を得た。

③食文化の発掘・磨き上げ方策検討

旅人が食したであろう地域の郷土食について、成り立ち、製法、栄養・機能及び提供・販売店などを整理した。

B-01　すんき漬け

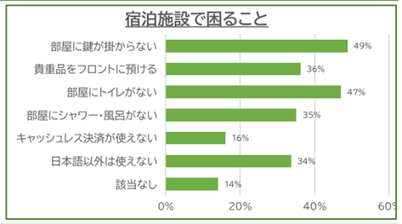
すんき漬けは、木曽地方に古くから伝わる保存食である。塩を使わず、木曽の伝統野菜であるすんき（赤カブ）の葉を乳酸発酵させて漬け込むため、特徴的な自然由来の酸味がある。

長野県選択無形民俗文化財「長野県味の文化財」やインターナショナルスローフード協会「味の箱舟」に指定されているほか、農林水産省が地域の農林水産物・食品をブランドとして保護する「地理的表示保護制度（ＧＩ）」に「すんき」として登録されている。

歴史とストーリー	製　法
木曽地域は海から遠く、塩は大変貴重な食材だった。そこで、塩を使わずに酸味を	カブ菜と「すんき種」を交互に漬け込み、数日置いて乳酸発酵させる。昔は、山に自生

2.ニーズ調査

中山道木曽路の街道文化に対するニーズなどを把握するため、来訪者ヒアリング調査（外国人50名/日本人50名）、及びインターネットアンケート（英米豪各300人）調査を実施した。
木曽路の観光資源が外国人に対する高い訴求力があることがわかった反面、地域での消費などは低い傾向にあることなどが明らかとなった。



3.宿場カルテの作成

木曽路十一宿について、各地区の当地の観光団体等と連携しながら歴史的な成り立ちや保存されている資源、見学可能施設、宿泊施設、古民家空き家、飲食施設及びガイド案内の窓口などを整理した「宿場カルテ」を作成した。

4.リノベーション方策の検討（レガシー形成のための重点プロジェクト）

基本コンセプト

歩いて、泊まって、体験する『歴史と文化の街道再生』

【本事業における整備区間の考え方】

①木曽路区間全体としての底上げが図られる箇所を先行させる（連続性/平準化）
②効果の出現性が高いと見込まれる箇所を先行させる
③すでに一定水準以上の整備が行われている箇所は本事業での優先度は下げる

重点プロジェクト①

鳥居峠の起点としての「薮原宿」の再生と賑わいづくり

■具体的事業
・宿場中心部のファサード整備（修景）
・与川道入口付近への拠点施設（交流施設）の整備
・空き家等を活用した宿泊施設の整備（複数箇所）
・飲食店、土産物店の整備

重点プロジェクト②

「野尻宿」のまちなみ復元と「与川道」への誘導

■具体的事業
・宿場中心部への拠点施設の整備
　（歴史的な雰囲気を有するもの）
・薮原駅付近への拠点施設の整備
・空き家等を活用した宿泊施設の整備（複数箇所）
・飲食店、土産物店の整備

5.戦略プランの作成

木曽地域文化遺産活性化協議会での協議、検討を経て、本事業の全体をとりまとめた計画書「戦略プラン」を作成した。以下に個別の施策体系を示した。

「①歩く」＝自然と歴史を感じながら歩くコースづくり

①-1　街道の再生・保全
◇国道との重複回避ルートの検討　など

①-2　付帯施設の整備
◇休憩施設、トイレ、案内マップの整備　など

①-3　眺望ポイントなどの整備
◇眺望ポイントの抽出、樹木剪定　など

「②泊まる」＝宿泊施設を核にした宿場再生

②-1　宿泊拠点地区の設定と宿泊施設の整備・改修
◇北部：薮原宿への宿泊施設の整備　など

②-2　空き家等の歴史ある施設の活用
◇対象物件（空き家）の選定　など

②-3　宿泊施設のクオリティ向上
◇部屋のセキュリティ向上（オートロック・金庫など）　など

②-4　サービスの向上
◇オンライン予約対応（ＯＴＡとの連携）　など

「③体験する」＝付加価値の創出・提供

③-1　魅力ある「食」の提供
◇地域食材を活かした新たな名物料理の開発・レシピ作成　など

③-2　伝統工芸の活用
◇体験メニューの拡充・造成・販売　など

③-3　ガイドツアーの拡充
◇ガイドツアー間の連携・地域全体としてのPR等　など

③-4　アウトドアアクティビティの活用
◇野外活動（登山、キャンプ、グランピング、焚火）　など

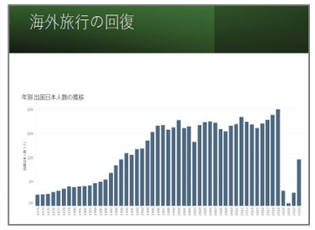
「④その他」＝新たな課題への対応・SDGsなど

④-1　街道への到達・離脱の交通手段確保
◇JR中央西線のダイヤ調整（要望活動）　など

④-2　オーバーツーリズム対策
◇区間の平準化（北部エリアへの誘導）　など

④-3　担い手の確保
◇ガイドの育成　など

④-4　環境保全の取り組み
◇エコツアーの造成・実施　など

6.報告会の実施

概ね月次での進捗報告などを行ったほか、調査完了後の3月上旬に、地域関係者に対する調査報告会を木曽町文化交流センターで実施した。報告会には学識経験者の渡邊康洋氏（富山大名誉教授）をお招きし、「インバウンド観光の動向と展望 ～観光資源としての木曽路の可能性～」と題してご講演をいただいた。