

読者新聞

栃木

TOCHIGI

識者の視点 ④

——地方創生がクローズアップされている。

「今まで中央、大手志向だったので歓迎すべきだが、同時に地方に課題が投げかけられている。方向性は示されているが、具体的なものが見えない。地方は現実を踏まえて施策に置き換える必要がある」

「農業なら加工・販売も手がける6次産業化の推進が叫ばれているが、言われた通り加工品を作ることが本質ではない。イチゴの生産者がジャムを作っても売れないことも

ファーマーズ・フォレスト

松本謙 社長



オール栃木示して

ある。消費者や市場を見なければいけない。それに農作物だけでも大変だから、連携すれば時間や金を投資する必要はない」

——貴社は地域資源を生かした事業を展開している。
「拠点の『ろまんちっく村』(宇都宮市)のほか、市中心部や宇都宮駅構内の直売店、

◇まつもと・ゆずる 長野県出身。慶応大法学部。日産自動車や施設運営会社に勤め、現職に転じた。食や農業、6次産業化分野で国や県の有識者会議の委員を歴任。作新学院大客員教授も務める。48歳。

東京スカイツリータウンの県アンテナショップなどを運営し、地元産品を販売したり飲食を提供したりしている。地元資源を活用した着地型観光も企画し、「地域」を県内外に売り込む『地域商社』だ」
——地方創生の模範例のようだ。
「地域活性化は一朝一夕ではできない。地域のプレーヤーや資源をうまく結びつけて

好循環の渦を生み出すことが欠かせない」

——秘訣はあるか。

「本質を見せることだ。本県は東京から近く、関東平野や日光、那須連山があって標高差がある。自然や文化が豊かだ。それを今までにない形で見せる」

——着地型観光ではどのような実践しているのか。

「日光で言えば、二社一寺だけではない。昨年、外国人観光客らを案内した際は、中禅寺湖畔でキャンプし、地元シェフの料理を屋外で味わって宿泊した。旧栗山村で囲炉裏料理やジビエ(野生鳥獣の食用肉)を食べて猟師の話を聞いた。滝行をして山岳信

仰を学んだりした。点ではなく、物語を示した。地元を知らない大手じゃできない」

「名所をせわしくなく回るより滞在するスタイルは、日本人はもちろん、これを好む外国人の誘客が見込める。観光の発着点は、ろまんちっく村にして集客にもつなげている。昨年度は入場者が過去最高の140万人だった」

——行政に求めることは。

「オール栃木を示してほしい。県は、食や観光事業で『食の回廊』や『本物の出会い栃木』を広域で実施しているが生かされるとは言えない。市町が連携して今までにないストーリーを表現したほうが良い」