

地方創生の拠点として期待される「道の駅」③

～千葉県「^{きらり}季楽里あさひ」の取り組み～

木村 俊文

要旨

千葉県旭市にある道の駅「季楽里あさひ」は、地域医療の核となる基幹病院「旭中央病院」へのアクセス道沿線に立地し、24 時間利用できる駐車場・トイレのほか、休憩・情報発信コーナーに加え、直売施設、レストラン、多目的利用の芝生広場などで構成される。

「季楽里あさひ」の実践事例からは、6 次産業化に向けた地元農水産物の直売・加工・レストラン運営をはじめ、基幹病院や農業高校との連携、各種イベント開催、ふるさと納税の活用などに意欲的に取り組むことにより、当地の知名度を高めながら、地域全体で産業の底上げを図ろうとする意識が醸成されつつあることが示唆された。

はじめに

地方創生の観点から「道の駅」に対する期待が高まっている。国土交通省では、地域活性化の拠点となる先駆的な取り組みを重点「道の駅」として選定し、総合的に支援している。

本稿では、2015 年度の重点「道の駅」38 ヶ所の 1 つに選定された、千葉県旭市にある「季楽里あさひ」を紹介する。

地域の概要

旭市は、東京都心から 80 km 圏の千葉県北東部に位置し、九十九里浜の最北端に面する。直近の人口は 6.7 万人と 1995 年の 7.1 万人をピークに減少傾向が続いている。2005 年 7 月に旭市と香取郡干潟町、海上郡海上町・飯岡町の 1 市 3 町が合併して新しい旭市となった。年間の平均気温は 15 度と温暖な地域である。

旭市は、全国有数の農業地帯であり、とくに野菜（キュウリ・トマトなど）および畜産（豚を中心）の産出額は県内 1 位、米は県内 2 位となっている。ちなみに、

旭市飯岡地区は 1990 年に発表された貴味（たかみ）メロンを日本で最初に産地化した地区である。

市内の飯岡漁港は、銚子漁港に次いで県内 2 位の漁獲量となっており、江戸時代から引き継がれる伝統加工品の「丸干しイワシ」は旭市が国内最大の生産量を誇る。

こうした首都圏における「食料供給基地」として重要な役割を担っているにもかかわらず、隣接する銚子市に比べ「旭市」は知名度が低い、というのが地元では長年の課題となっている。

写真 1 「季楽里あさひ」外観



事業化の経緯と管理運営体制

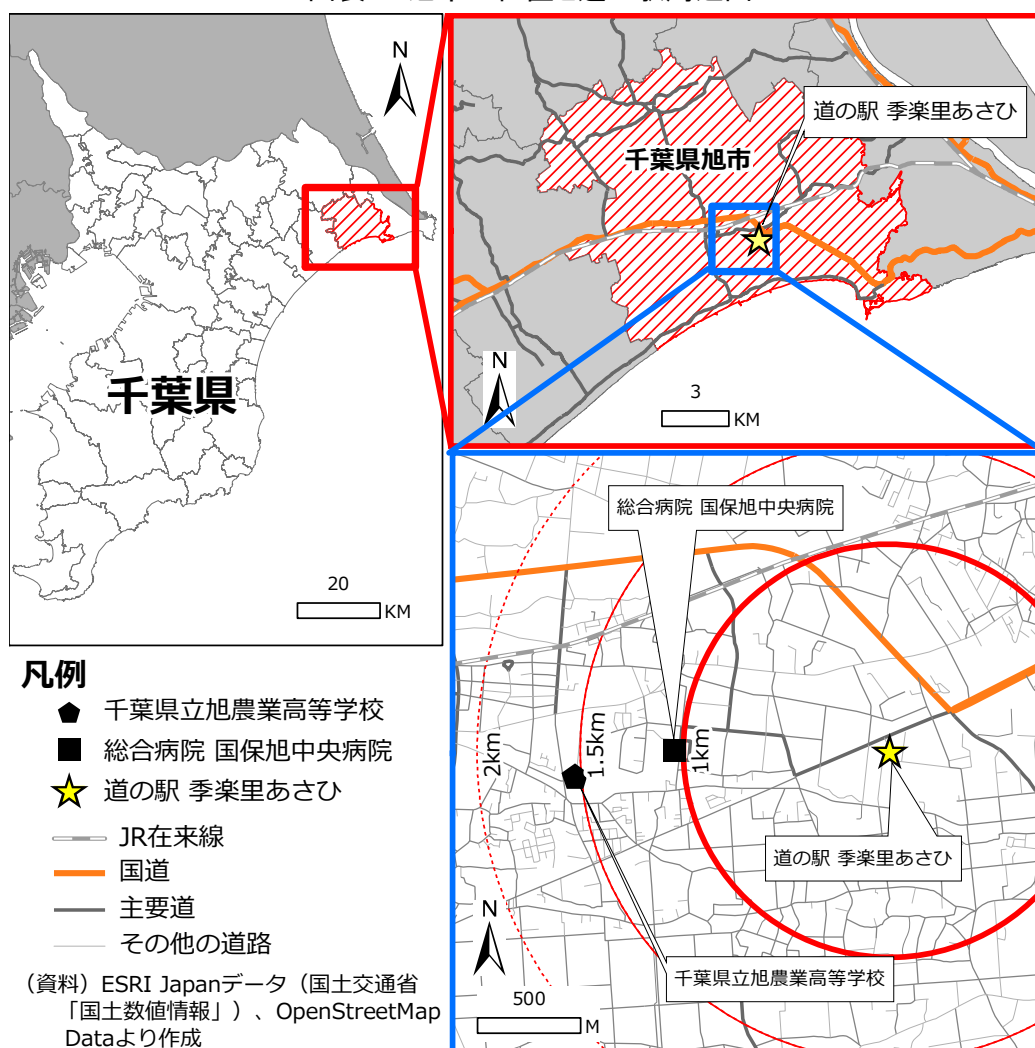
旭市では、合併後の基本計画において、地場野菜等の地産地消に向けて「直売所」を推進する動きがあった。しかし、農水産物だけに限らず地域全体の産業振興のためには、直売所よりも「道の駅」の方が良いとの意見から、2010年度に「道の駅」の設置に向けた推進委員会を発足させて整備を進めることとなった。

ところが、2011年度は、東日本大震災の発生に伴い旭市の一部が液状化や津波により被災したことを受け、「道の駅」の計画を一時中断せざるを得なくなり、震災復興の観点も加味する形で本格的な検

討が始まったのは2012年度からとなった。その後は、運営方法や施設規模等の計画を進め、用地取得・着工、開業準備などを経て、2015年10月にオープンした。

「季楽里あさひ」の管理運営は、旭市の指定管理者として、道の駅と同じ名称の（株）季楽里あさひが行っている。同社は、旭市（70%出資）のほか、ちばみどり農業協同組合、旭市商工会、海匝漁業協同組合、千葉銀行、京葉銀行、千葉興業銀行、筑波銀行、銚子信用金庫、銚子商工信用組合が出資して、開業半年前の2015年4月に設立された。

図表1 旭市の位置と道の駅周辺図



こうした第3セクターによる管理運営となった理由は、コストを抑えながら効率的かつ柔軟に運営できる可能性が高いと判断されたためである。とくに、農水産物の販売では農協・漁協との連携が欠かせず、一方では地域振興を目的としたイベント開催など公益性の高い業務を担うことも期待され、さらに地域雇用促進の上からも有効に機能すると結論づけられた。

実際に「季楽里あさひ」の開業は地域の雇用創出につながっており、同社のほか、テナント3店舗を含め、総勢49名（うちパート37名）が勤務している。駅長として全体を取り仕切る堀江隆夫氏は、旭市の前商工観光課長であり、農水産関係の仕事に長く関わってきた経験を生かして、道の駅の運営を通じた地域振興に取り組んでいる。

写真2 直売施設・土産品コーナー



基本コンセプト

道の駅を計画するにあたり、旭市では候補地が全部で5ヶ所あった。比較検討した結果、商圏人口等の市場性評価が最も高く、かつ地域の基幹病院である地方独立行政法人「総合病院国保旭中央病院」（以下「旭中央病院」）が約1.2kmと近くにあることから、通院者等の利用が期待されることに加え、防災拠点として機能

する可能性が高いと判断され、同病院へのアクセス道沿線となる現在の場所に決定された。ちなみに同病院は、千葉県東部および茨城県鹿島地区の13市7町（病院を中心に半径30km以内）の約100万人を診療エリアとしている。ベッド数989床と巨大な同病院には、職員約2,000人が勤務し、1日平均2,500～3,000人の外来患者（70%が旭市外）がある。

こうした病院関係者の交通量が多く、道の駅への潜在的な需要が期待される一方、海のレジャーで賑わう夏季のみならず一年

図表2 道の駅「季楽里あさひ」の概要

所在地	千葉県旭市イの5238番地
開設	2015年10月17日
交通	銚子連絡道路「横芝光IC」より国道126号経由で約19km。旭中央病院アクセス道沿い。JR旭駅からは市コミュニティバス利用、「旭中央病院」下車、徒歩15分。
総事業費	1,259百万円
敷地面積	15,452㎡
駐車場	普通車148台、大型車10台、身障者用3台
情報提供施設	大型情報モニターや掲示板などを通じて、観光・道路・災害・医療・地域情報（イベント等）を提供
地域振興施設	直売施設（農畜水産物、加工品、手工芸品等）、加工室、パン工房、レストラン、テナント（3店舗）等
その他の施設	イベント広場、芝生広場、EV充電器（3台）、授乳室、公衆電話、無線LAN
管理・運営	株式会社季楽里あさひ（旭市ほか、農協、商工会、漁協、6つの地域金融機関が出資して2015年4月に設立した第3セクター）が市の指定管理者として管理運営。
雇用者数	道の駅・テナント計49名（うちパート37名）
周辺の名所	九十九里浜、屏風ヶ浦、飯岡刑部岬、大原幽学遺跡
名産	「貴味（たかみ）メロン」「丸干しイワシ」。農業産出額は県内1位。丸干しイワシ生産量は全国1位。

（資料）パンフレットやウェブサイト等から作成

を通じて市外から多くの客を呼ぶためには、地域をあげて観光資源を磨き上げるとともに、道の駅に来てもらうための「何か」を独自に作る必要があった。

そこで、①産業振興、②地域振興、③観光振興、④防災機能の導入といった事業目的の達成に向けて活動するため、道の駅には「野菜・肉・花・魚介など全国トップクラスの逸品を揃え、『旭』ブランドを確立・発信する」との基本的な考え方が掲げられた。

なお、名称の「季楽里あさひ」は、市民を対象とした公募により 636 点の応募の中から、「訪れる人が『季』節を問わず『楽』しむことができる『里』（拠り所）になること」を願って命名された。

施設のおもな特徴

「季楽里あさひ」は、24 時間利用できる駐車場・トイレのほか、休憩・情報発信（観光・道路・災害・医療など）コーナーに加え、直売施設、レストラン、多目的利用の芝生広場などで構成される。

直売施設には、季節ごとの新鮮な地場野菜のほか、手作りの惣菜、豚肉等畜産物、地元漁港直送の水産物、特産品である伊ワシや貴味メロンなどを使った各種加工品、手工芸品、土産品などが並んでいる。

写真 4 直売施設・水産物



写真 3 直売施設・農産物



農産物は、地場野菜を購入したいという地元住民の要望に応えるため、野菜・米・果樹の生産者およそ 120 人が 60 品目ほどを出荷している。「全国トップクラスの逸品」に見合う良質な新鮮野菜を取り揃え、しかも安心して購入できるよう生産者の個人名を明示して店頭に並べることから、これを目当てにした来客で開店直後の時間帯には賑わいを見せている。

出荷者数は、農産物のほか、加工品、畜産物、水産物、花き、手工芸品と 6 つの部会から成る延べ 312 人が登録している。出荷者に対しては、種苗会社の社員を講師に招くなどして、3 ヶ月に 1 回のペースで部会ごとに研修会を開催している。

なお、直売施設の運営には、当地の JA ちばみどりがイオンモール銚子内で 2010 年から先行実施している直売所「みどりの大地」の経験（手数料率や運営ノウハウなど）が多岐にわたって活かされている。

また、直売施設内のバックヤードには保健所の衛生基準を満たした加工室が設けられており、人気商品となっている米粉シフォンケーキや定番の惣菜「肉じゃが」、夏季限定の「手作りメロン大福」などは加工部会の人たちがここで作ったものである。

一方、36 人が出荷する花き直売部門は、

売場面積を広めに確保し、用途に応じてフラワーアレンジメントやラッピングに対応できる専属パート 3 名を配置するなど、重点が置かれている。前述のとおり、旭市は東日本大震災で大きな被害を受けた地域であるが、「花は人を呼び、励ましたり、元気づけたりする効果がある」との考えから、花の力を活用して震災復興を進めたいという花き栽培農家の強い思いが込められ、この一環で道の駅の直売施設にも積極的に取り組むこととなった。

また、直営のレストランでは、地元の野菜や肉、水産物を豊富に使った料理のほか、テナント店舗による焼きたてパンなどをバイキング方式で提供している。

道の駅での新たな展開

「季楽里あさひ」では、新規就農者支援や農業後継者育成のため、利用が増える土日に施設の玄関前にテントを設置し、手数料を通常よりも引き下げて、農産物販売の機会を提供している。最近では隣の市の若手生産者も参加しており、担い手の確保・育成の観点からも期待が高まっている。

また、県立旭農業高校の販売実習にも協力している。農業分野における将来のスペシャリストを目指す高校生が生産した鶏卵や野菜などを月 2 回（第 2、第 4 土曜日）、生徒自らが販売員となって玄関前で販売するが、毎回人気があり、売り切れとなることが多い。同校からはアルバイトの生徒数名も受け入れている。

一方、旭中央病院との間では、東洋医学の医食同源の思想に食材を育てる「農」を取り込んだ「医食農同源」という考え方で、健康食メニューの開発を進めている。病院の管理栄養士が栄養バランス、

写真 5 売場裏側にある加工所



カロリー、塩分などに配慮したメニューを考案し、「季楽里あさひ」のレストランで提供できるよう試作を繰り返している。

このほか、「季楽里あさひ」ではイベントを数多く開催している。たとえば、親子で参加できる「イワシの丸干し」加工体験や「メロンのカッティング」教室、地元産の卵を使った「プリン」教室などが好評だった。これら体験教室は、日常生活の中で子供たちに地元の特産物に関心を持ってもらおうと同時に、需要が落ち込んでいるメロンの消費拡大に向けて開催されたものである。

また、芝生広場・ステージでは、地元客だけでなく遠方からの来店促進を図り、よさこい祭りやフラフェスティバル、歌謡ショーなどを開催した。

さらに、15 年末には地域を越えた助け合いとして、台風 23 号の影響を受け、少し傷がついた青森県産のりんごを「応援りんご」として店内で 1 ヶ月近く販売するとともに、生産農家を招いて直接販売も 4 日間実施した。

最近では、毎月 29 日に開催している「ミート&ビア」（地元産の肉をはじめとした料理とともにビールを提供）が女性客の人気を集めている。トイレや駐車場が充実していることに加え、道の駅が運転代行車の待機場所になっていることもあり、

女性でも安心して利用できると予想外の利用が増えている。

当面の課題と方向性

「季楽里あさひ」では、開業初年度（6ヶ月）の目標来場者数を30万人、直売施設やレストランなど全体の売上高を2億4,200万円と設定したが、実際には来場者数や客単価が想定を上回ったことから収益は上振れした。予想以上に順調な滑り出しとなったが、今後は顧客満足と商品・サービスの魅力を維持し、既存客の再来店（リピート利用）をいかに上げるかが課題となる。また、当地の知名度向上と「旭」ブランドの確立も長期的な課題である。

そのためには、すでに手掛けているメロン大福やメロンの箱菓子のように、地元の特産品にこだわったオリジナル商品の企画・開発をさらに進めるほか、時期を見計らって効果的なイベントも開催する予定である。

とりわけ、特産の「貴味メロン」については、大手食品メーカーの協力を得て業務用に冷凍メロンピューレを開発・商品化しており、菓子やジュース等の原料として活用することが可能となった。

一方で、旭市の知名度向上と「季楽里あさひ」の売上拡大を図るため、2016年

写真6 特産の貴味メロンを使った加工品



3月から受付が始まった旭市の「ふるさと納税」を活用し、寄付者に対する返礼として送られる特産品の大半を「季楽里あさひ」が提供している。寄付件数は開始4ヶ月で130件ほどに達し、着実に増えているという。

まとめ

以上のとおり、「季楽里あさひ」では、地元農水産物の直売・加工・レストラン運営をはじめ、基幹病院や農業高校との連携、各種イベント開催、ふるさと納税の活用などに意欲的に取り組むことにより、当地の知名度を高めながら地域全体で産業の底上げを図ろうとする意識が醸成されつつある。

実際に「季楽里あさひ」の開業に合わせた出荷者募集を契機として、直売施設に出荷するだけでなく自らも加工場を兼ねた菓子販売店を市内にオープンさせた例や、同様に一旦は経営承継して引退していた元畜産経営者が新たに食肉・惣菜店を開業して6次産業化に踏み出した例もあり、道の駅が地域振興に少なからず貢献したといえよう。

また、農水産物の一大産地である旭市が道の駅を開設したことは、①直売という市場出荷以外の新たな販路開拓に貢献したこと、②新鮮な地元の食材を入手したいなど多様な消費者ニーズに対応したこと、③地域内連携を強化するとともに生産地（地方）と消費地（都市）との交流促進にも寄与したことなどの点から見て、意義深い実践事例であると考えられる。

立地環境の強みを生かした、「季楽里あさひ」の今後の展開に大いに期待したい。