

地場産業活性化に向けた会津の土産物づくり

26番 緑川 由美
27番 村田 曜子

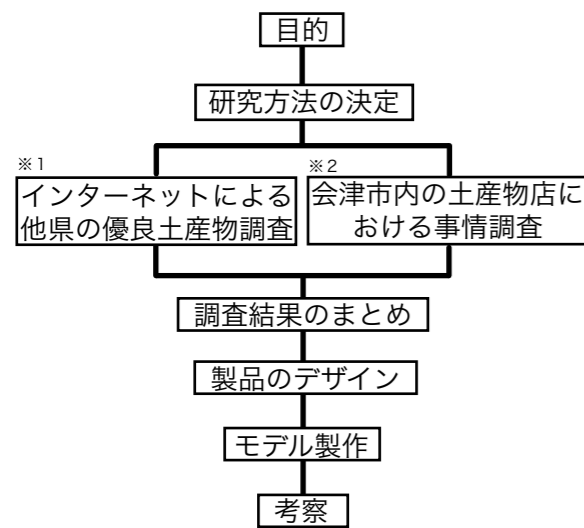
○背景及び目的○

会津は広い盆地と豊かな山々に囲まれ、美しい四季のなかで、古くから先人達の知恵である地場産業が数多く生きづく地域である。また歴史深い土地でもあり、鶴ヶ城や飯盛山などの観光名所がある県内でも有数の観光地として歩んできた。

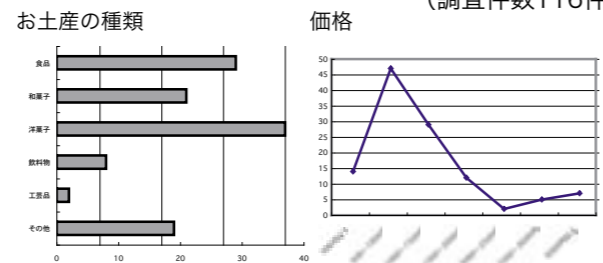
しかし近年の不況の影響で客足減少による観光産業は低迷化が進んでいる。そうした中で訪れた多くの観光客に会津の良さを直接アピールできる土産物に着目し、土地の宝である地場産業を利用した会津らしさを感じられる新しい会津の製品を提案する。

○方法及び経過○

研究は以下のフローチャートにそって進めた。



※1：インターネットによる他県の優良土産物調査 (調査件数116件)



※2：会津市内土産物店における事情調査 (調査件数11件)

売れるモチーフ …赤べこ、白虎隊、野口英世、会津漆器、会津桐
値段 …1000~2000円
来店客層 …年間を通しては年配層が多い

○調査結果○

インターネットにより人気のある土産物を調査した結果、売れる土産物の要素は郷土料理を扱った食品類で郷土色のあるものが挙げられた。

店頭でのインタビューによる事情調査では、会津を訪れる年間約270万人の観光客は季節により客層が変動し、年間を通してみると年配の個人旅行者が多く、土産を購入する際個人用に購入する事が多いこと、価格的には2000~3000円の割と高価な土産物を購入する事が判明した。

○製品の方向性○

- 1, 設定購買層を年配者とし、個人用の土産を目指す。【現在若松市内で売られている2000~3000円の土産物】
- 2, 3000円を上限に出来る限りの低価格を目指す。
- 3, 会津の郷土料理と会津漆器を用いる。
- 4, 会津の四季を楽しめる土産物とする。



桐下駄



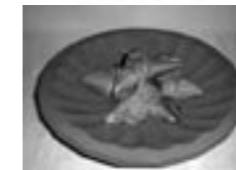
手書き風鈴
詩経うらわ

○デザイン案○

会津の四季を楽しむ土産物にするため、各季節に代表される郷土料理と料理を楽しむための会津漆器を一つのセットとし、季節ごとに販売する事にした。漆器は郷土料理を食した後も日常生活で使用しやすいよう違和感のないシンプルなデザインにし、全種類の器をそろえても収納スペースが最小限で済むように考慮した。

【春】

食品：ひしまき
漆器：浅い大皿



端午の節句に食べられる
笹で三角に包まれた粽

【夏】

食品：鯉の山椒漬け
漆器：深さのある中皿



初夏から夏にかけて
つくられる田植え料理

【秋】

食品：ぼうたら煮
漆器：小皿



祭りの時に食される
素干した真鱈を煮たもの

【冬】

食品：こづゆ
漆器：汁碗



正月などのハレの日に
食べられる具だくさんの汁物

【全器の収納図】

平面



全体



正面



【内容・パッケージ】

食品は全てレトルト又は真空パックで販売し、長期保存を可能にする。漆器は傷付かないようシートで包装し食品と同じ箱に詰めることで一つに梱包し持ち運びやすくする。購入者に分かりやすいよう、漆器と食品の紹介と調理の仕方及び漆器の取り扱い方法をパンフレットにまとめる。

○考察○

観光客の減少は会津だけではなく全国的に深刻な問題である。小規模な観光地にいたっては厳しい生き残りの時期だろう。

全国のお土産品を調査して、人気のある観光地にはその地域の魅力を活かしたアイデア豊かで趣向を凝らしたお土産品が数多くあり、そんなさまざまな土産物の中から観光客側はお土産のブランドばかり追い求めるだけではなく、質や趣向に合ったものを買う傾向にあることが分かった。

そこで、私たちは「お土産品」という視点から会津の観光産業発展を目標に「会津漆器」を始め数多くの地場産業や、四季により独特な郷土料理などの多くの素材を活かした、購入後も一度だけではなく何度も楽しめる質の高い土産物づくりを目指した。

製作する上で、その素材を厳選し四季・地場産業・郷土料理というキーワードを組み合わせかたちにするのに苦労したもののお土産という小さな、しかし確実に観光客が触れる製品は発展の一つの鍵としてこれからますます重要なキーワードとなっていくと思う。

反省として、今回デザインした器の会津らしさの追求、観光客側によるこの製品の感想などに至らなかった点が挙げられる。