

【議事録】 概要

会議名	直売機能・飲食機能合同専門分科会 (第4回)	会場	芦屋町役場 31会議室			
日時	平成30年10月24日(水) 19:00~20:30					
件名・議題	<p>1 開会</p> <p>2 議事</p> <p>(1) 直売・飲食機能のあり方について</p> <p>(2) 施設・付帯施設について</p> <p>(3) 集客方法について</p> <p>(4) 整備主体と運営主体について</p> <p>(5) 事業費・ランニングコストの試算について</p> <p>(6) 整備スケジュール・今後の検討課題について</p>					
	会 長	浦野 恭平	出	会 長	森江 由美子	出
		河村 拓磨	出		川原 英明	出
		吉岡 誠治	欠		武谷 晋平	出
		東 里美	出		須河内 美紀	出
		船越 清玄	出			
合意・決定事項	<ul style="list-style-type: none"> ・直売所は、飲食店と併設した、1つのコーナーとして小規模なもの。芦屋産品を中心にするが、不足する時季などは、広域的な連携で対応する。 ・建物の概要を承認。ただし、芦屋港全体のコンセプトがあり、それに合わせた施設づくりが今後必要となることを、推進委員会に提言する。施設内のレイアウトは、設計の段階で詳細に詰める。 ・コンセプトの1つとして、今回の施設は、業種を越えて人が繋がり、係わる人がわくわくするような開かれた連携の場、オープンな空間とする。 					

第4回 直売機能・飲食機能合同専門分科会 議事録

1. 開会

2. 議事

(1) 直売・飲食機能のあり方について

【事務局】

- 説明資料に基づき事務局より説明

【会長】

- 直売と飲食連携ということだが、漁協の視点から見てどのような意見があるのか。
⇒ 漁協としては、組合員に委員会、分科会の話をしていく中で、なかなか参画できる組合員が少ない。直売所単体で運営すると組合に対しても魚の供給のウエイトが高まると思うが、期待に応えられない現状があるので、飲食と連携した形が良いと思う。組合の現状であれば、直売所はつくってもらいたいが、芦屋支所が魚の安定的な供給を行うような責任までは、負うことが難しい。『魚を売れるコーナーがあれば』位の規模でなければ難しい。組合員の考えをまとめると数ある出荷先の1つとしてしか捉えられない。(委員)

【会長】

- JAとしてはどう関われると考えるか。
⇒ 地元の野菜をそこで使い魅力発信をすれば、施設も魅力が出て来るのではないかな。飲食店も一緒にやるなら、素人が提案するのではなく、プロ目線で食材の提案ができれば良いのではないかな。(委員)

【会長】

- 他に意見はないか。
⇒ ありかたのところだが、資料を見ていると他と殆ど一緒に芦屋らしさが見えない。魚食の拠点といっても圧倒的に魚種が少ない。野菜も芦屋で採れる野菜は少ない。そこで直売所と飲食と言っても、レジャー化に向けた一番てっぺんのところがまだはっきり見えないからだと思うが、例えば魚であれば分かりやすく、魚好きの子どもが増える町というようなコンセプトでやって行けば詳細が見えて来ると思うが、魚食の拠点というのは大き過ぎて中身がよく見えない。ここを決めないと全体がぶれて他と変わらないものになってしまうのではないかな。

例えば、鹿児島の大隅で人が来ないところにどうやって人を呼ぶかを考えている。星が綺麗なので、星降る町というコンセプトで取り組んでいる。芦屋らしさが出るような内容にしていかないと難しいのではないかと。(委員)

⇒ コンセプトはずっとこの会議でも話が出ているが、どこまで準備段階の会議でコンセプトを絞り込むか。具体的な事業者を含めてコンセプト自体を練られる体制と、コンセプトが膨らむような、種になるコンセプトを今日の会議で決めていきたい。(会長)

【会長】

○ 魚種が揃うのかが心配だが、ほかの漁港、例えば七浦の会から商品の提供を受けることは漁協としては問題にならないのか。

⇒ 反対されることもあるとは思いますが、施設が漁協に求める物が出せないのであれば、組合員は経営者のようなものなので、理解はしていただけるのではないかと。(委員)

○ 芦屋産品、特に魚は中心にラインナップするが、遠賀川流域や七浦の会などとの連携により充実させることでよいか。

⇒ 異議なし(委員)

(2) 施設・付帯施設について

【事務局】

○ 説明資料に基づき事務局より説明

【委員】

○ このイメージでお客様が集まった時、飲食店のキャパシティ的にお客様を受け止められるのか、また加工を本格的にするのであれば、どんな加工をするかによるが、冷凍庫が必要になるのではないかと。

【会長】

○ うみてらすは2階建だが、平屋に対する意見はどうか。

⇒ 平屋のほうが入りやすい感じはある。うみてらすはバリアフリーで新しくできた施設であり、デイサービスの利用者も多い。そういう方にはバリアフリーの施設は受け入れられやすい。(委員)

【委員】

○ (施設の周囲にある)民間誘致は何店舗位予定しているのか。

⇒ 具体的に数は決まっていない。民間誘致のスペースを確保しておこうというもので、

今回示した図のとおりということではなく、方向性ということで考えていただきたい。
(事務局)

【委員】

- 目標や、やりたい事だけでなく、リスクに対する意見があっても良いのではないか。
- ⇒ スケジュールとしてはまず目標値を挙げ、現実によく中で具体的なリスク計算をしていく事になると思う。経営の視点から見た時にリスクという部分も考えて計画に織り込む必要があるということだが、商工会としてはどうか。(会長)

- ⇒ 3つのテナントを誘致という事で、リスクもだが、我々もイベントをやり出展者募集をするが、事業者はすごくシビアに見る。素晴らしいイベントをしますよと言っても、来客数やどんなイベントなのかで判断する。こちらが思う通りにはいかない。今回の計画は良いと思うが、建物全体、施設全体のコンセプトは重要なのではないか。それによってテナントが入るか決まると思う。(委員)

【委員】

- P14の数値だが、座席数が50席想定となっているが、50席に全員が綺麗には座らないので数字が合わない。うみてらすは92席あるが、うまく入らず4人席に2人で座ったりする。平均50～60人を4回転くらいさせ、昼の3時間位で230人くらいを受け止めている。
- ⇒ 通常は15坪がテナントブースで、客席が15席程度というのは利益が出ない。110㎡にどう置くか、プラスアルファとして、晴れの日にはテラス席をどう設置するか検討の余地があると思う。(会長)

- ⇒ トイレは従業員用を別にバックヤードに作ったほうが良い。(委員)

- ⇒ 座席の配置も含めて、実際に具体的にデザインを考える時に改善の余地があるという事で承る。(会長)

(3) 集客方法について

【事務局】

- 説明資料に基づき事務局より説明

【委員】

- 行政の立場で広告や宣伝を考えていると思うが、民間の発想が入っていない。行政的な集客の方法しかないが、これであれば客層はそういう対象しか見えない。他の具体的な方法はないのか。

【委員】

- 全体のありかたが見えないため、ずっとぼやっとしている。今まで説明を受けた集客の方法はわくわく感が全く無い。言葉は悪いが行政がやっているという風にしか見えない。せっかくやるのだから、芦屋には沢山良い所があるので多くの人に来てもらいたい。その人たちにどうやって楽しんでもらうかを、やる方も面白がってやらないと上手くいかないのではないのか。

集客にしても、今はSNSだが、1、2年後には新しい方法が出てくる。発信の方法も随時勉強しなければどんどん陳腐化してしまう。もっとわくわく、面白くやっつけていかなければならない。併せて、飲食、直売は芦屋港全体の1つのパーツであり、その為の集客であれば、こんな面白いイベントをやっているのだから、芦屋町においてよというパーツの1つとしての飲食、直売となるのではないのか。話がずれたかもしれないが、この方法ではあまり人が呼べないのではないのか。

- ⇒ 段階があるという印象を持っている。行政の役割と、具体的に芦屋町が経営するのかという話で、次の議案にあるが誰が責任を持ち主体として運営するかという話になる。運営主体をどう考えるかというところで、行政の方もわくわくしながら仕事してもらわなければならない。わくわくしながら一緒に町づくりや施設作りをする事が大事と思う。民間も含め誰が事業者になるのかが今後の大きな課題。人と人、例えば事業者と行政、地域住民、学生など多様な芦屋に関わる可能性のある方が、生き活きと参加し、連携できる、一緒に多目的スペースに集まって、フードコートでコーヒーを飲みながらわくわくできる拠点になれば良い。フレームづくりがこの会議の役割という印象を持っている。具体的にどうコンセプトを持っていくか、リスクを取っていくかは実際に事業をする事業者が考えると思う。整備主体、事業主体について共有して後半で議論したい。事務局から説明をお願いしたい。(会長)

(4) 整備主体と運営主体について

【事務局】

- 説明資料に基づき事務局より説明

【会長】

- 少し整理すると全体としては連携、オープン性、参加、交流がコンセプトで、委員から話があったとおり、わくわくするような連携、協力、交流を促せる施設の中での直売、飲食のありかたは皆さんのコンセンサスを得ていると思うが、漁協としてはどうか。魚と野菜のマッチングなど出来れば面白いのではないか。
- ⇒ 個人的にも出来れば面白いと思うが、現実的にはなかなか難しい。ただ、資料によると開業まで数年あるので、その間に変わればと思う。(委員)

- ⇒ 連携もそうだが、芦屋は砂地の土壌であり、既存のものでは無く、そこでわくわくするような新品種の栽培などしてもらいたいと思う。今は人参、大根、ブロッコリーなどあるが、流行の新品種もあるのでそういうものを作ってブランドが出来れば最高ではないか。(委員)

- ⇒ 自分の考えに賛同し共感できる人と連携している。例えば漁師から市場より高い値段で買うようにする。そうすると人間関係が強固になり良い物を回してくれる。その為に自分は、お客様に付加価値のある料理を作らなければ関係が崩れてしまうので、すごく考えて料理をしている。また農業についてだが、無農薬の珍しい野菜を作っている農家を知っているが、物産館では売れてない。分かりやすい野菜でなければ家庭の主婦には買ってもらえない。飲食店はそういうものを欲しがりますが、物産館では定番の物を売った方が良いかもしれない。東京では高く売れるものが、地方では売れなかつたりする。自炊塾と言うボランティアをしているが、そういう農家を呼んで食べ方を一般の主婦の方などに教えると、その場で野菜が売れたりしている。(委員)

- ⇒ 物販の場所で、そういう食の学びが出来れば良いものになるのではないか。(会長)

- ⇒ 新しい情報発信のやり方で発信しなければならないが、やる事は新しくなくても良い。委員が行っている取組の魚部に行くと、漁師が魚のさばき方を教えてくれる。それを覚えると、自分で大きなブリをさばけるようになったりする。そうするとスーパーで買わずに、鐘崎などで魚を買い自分でさばくようになる。野菜でも例えばナスの調理も同じようにプロの手法を教えてもらいと、主婦は楽しさを覚えるのでまた行ってみたいとなる。そういう成功体験を積むと、芦屋町のファンが増える。そういう形で考えると座席数やテナントが何店舗と言う考え方にはならないのではないか。(委員)

- ⇒ 今の話がまさに業種を越えてわくわくする話。これが芦屋の場で出来れば良い、開かれた連携の場にするというコンセプトは、皆さんと共有できたのではないか。(会長)

⇒ うみてらす豊前という名前になる前は、豊前市海業支援施設(仮)とこういう紙に書いてあった。いかにわくわくするかという事は自分たちで考えていって、名前も決めてうみてらす豊前になった。今回はこういうものを作るという事は分かっているので、割り切って、わくわくする物はこれが出来た上で付けて行くのだと思う。ただここにそういった想いがこもってなければずれて行くと思うので、そういった方向性はちょっとでもあった方が良くと思う。(委員)

⇒ 施設の中で壁を作らず、物販飲食と、他の機能が連携してわくわくするものを作って行ければよいと思う。(会長)

(5) 事業費・ランニングコストの試算について

(6) 整備スケジュール・今後の検討課題について

【事務局】

- 説明資料に基づき事務局より説明

【会長】

- P4の収支計算について質問だが、初期投資金額1のところでは2億4,000万円位を想定されていると思うが、補助金は想定していないのか。
- ⇒ これは民間事業者が建てる時のものであり、実際は補助金を使う事は考えている。(事務局)

⇒ 町としては、有利な財源を可能な限り組み合わせ、町の負担を減らすように考えていて、いくつかの補助金は想定している。最終的には、町の負担額を一定期間で償却できる収支にしていけないといけない。(事務局)

【会長】

- 具体的なトイレの配置や、リスクなど細かいこれから現実に向けて潰していく事はあるが、全体として今日事務局から出された物販飲食の考え方の大枠の中で、キーワードは連携、交流、参加という事で、皆で考えながらわくわくする場所を作っていくという物販飲食の在り方で、そのサブ要素としてこういったペーパーが上がっているという事で、大枠としてこの会議の結論として認めていただきたいが良いか。
- ⇒ 異議なし

以上