

## 伊豆市わさびの郷構想に基づく拠点施設整備の検討に関するとりまとめ

### 伊豆市わさびの郷構想拠点施設 整備検討ワーキングチーム

伊豆市わさびの郷構想に基づく拠点施設の整備に関して、伊豆市わさびの郷構想推進協議会では、以下の事項に向けて検討を進めるべきである。

#### 1 「100年後のわさびの郷のあるべき姿」を実現するための拠点施設であること

伊豆市わさびの郷構想拠点施設整備検討ワーキングチーム（以下、「検討会」という。）では、SDGs を実行に移す際に用いられる「バックキャスティング※」の思考法から100年後のわさびの郷のあるべき姿について以下とりまとめたため、施設設計等への反映を検討すること。

#### ＜わさびの郷構想のミッションキャッチコピー＞

#### ～自然と文化の<sup>たすき</sup>襷<sup>たすき</sup>リレー「伊豆市わさびの郷」～

わさび生産に欠かすことのできない自然（天城山系や狩野川、大見川水系等の環境）と文化（生産技術、品種、畳石式栽培方式、食文化）を何百年に渡り、駅伝の襷のように継承し続けることで「伊豆市わさびの郷」が形成されている。

#### ＜100年後のわさびの郷に関わる生産者・地域・観光客のあるべき姿＞

##### ○生産者（地）のあるべき姿

明治25年に開発された畳石式による伝統栽培を継承し、100年前と変わらない原風景の中で、「本物の生わさび」が生産され、生産者が地域に根付いている。

##### ○地域のあるべき姿

伊豆市周辺の子供たちがわさびについて学び、地域や市民と連携してわさび田周辺の自然保護やわさびの様々な活用に取り組み、老若男女問わずわさびの魅力と歴史を語る文化が醸成されている。

##### ○観光客（地）のあるべき姿

世界中に「伊豆市＝わさび」というイメージが定着していて、食文化としてのわさびだけでなく、生産の歴史や景観、植物等様々なわさびの魅力を楽しむ目的で伊豆市を訪れている。

※バックキャスティング：「未来のあるべき姿」から「未来を起点」に解決策を見つける思考法  
(⇨フォアキャスティング：現状から改善策を考え、積み上げ式で未来を試算する思考法)

## 2 わさびの拠点施設における必要機能について

1のミッション達成に向け、検討会では拠点施設の必要機能について博物館機能、ツアー・観光案内機能、食体験機能の3つに分けて検討を行った。

また施設のターゲットをより明確にするため、10代子供世代と30・40代の子育て世代をメインターゲットとし、20代をサブターゲットとする前提に以下とりまとめたため、施設設計等への反映を検討すること。

### (1) わさびの博物館機能

博物館機能については、さらに県内10代をターゲットとし、「五感で体感する博物館」をテーマに以下とりまとめたため、設計等への反映を検討すること。

- ・映像によるわさび生産の歴史とターニングポイントの紹介
- ・VRを活用したわさび田疑似体験ツアー
- ・実物大の壘石式の断面図（他の栽培方式断面との比較）
- ・わさびボルダリング体験・撮影スポット（建物外壁を活用）
- ・人生ゲーム形式でわさびのことを学ぶ体験（床面を有効活用）
- ・わさびのモニュメント（リアルサイズや特大サイズ等）と品種紹介
- ・特設展示スペースを活用した情報のアップデートの検討

### (2) わさび田周遊ツアー・観光案内機能

ツアー・観光案内機能については、観光客等が実際のわさび田を観たいという需要に対して、駐車場やトイレ等の受入体制が整っていない生産地に自動車等による誘導は難しい状況である。

拠点施設にてわさび田見学ルールを周知徹底しつつ、自転車等による周遊ツアーの提供や地域の観光拠点への案内（ハブ）機能を果たすべきであり、以下の機能について施設設計等への反映を検討し、生産と観光の適切な棲み分けを目指すこと。

- ・検討会にて検討を行ったルートにより電動自転車等を活用したツアーの提供を検討すること。
- ・有料ガイドによるわさび生産の説明、景観、周辺環境、生物多様性、八岳地区の自然風景の紹介等、付加価値の高いツアーの提供を検討すること。
- ・拠点施設では、地域周辺及び市内のわさび等に関する観光拠点へのさらなる誘導を行う情報発信体制を構築すること。

### (3) わさびの食体験機能

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定され、全国1位の水わさびの産出額を誇り、県内で約7割の生産面積を占める本場の生わさびを体感することができる食体験について以下とりまとめたため、施設設計等への反映を検討すること。

- ・生わさびのすりおろし体験及びチューブわさびの食べ比べ体験（季節ごとにわさびの味を生かす食材と一緒に提供し、違いを体感する）
- ・拠点施設でしか食べることのできないわさびを活用した名物の提供（市内事業者や観光商工業者と連携した商品開発体制の構築）

### 3 施設運営等に関する提言及び今後更に深掘りすべき事項

検討会より、拠点施設の必要機能だけでなく、今後施設を運営する上で、必要であり、さらに検討すべき事項について以下提言する。

#### (1) 拠点施設の運営全体における提言

- ・拠点施設だけでなく、地域全体でリピーターや賑わいを創造するための施策等を検討する体制を構築し、地域と行政が一体となってわさびの郷の形成・発展・保全を目指すこと。
- ・持続可能な施設運営ができるよう、収益性の確保に努めること。
- ・サイクリストが訪れやすい施設を目指すこと。

#### (2) 博物館機能における提言

- ・専門員（学芸員等）の配置による情報のアップデートを行う仕組みづくりについて検討すること。
- ・教育部局と連携し、市内外の教育機関が、拠点施設を活用して地域学習、食育、環境教育、SDGsの学習等に活用できる体制を構築すること。
- ・拠点施設でわさびについて学んだ後に、収穫体験やわさび漬けづくり体験等に繋がる仕組みづくりについて、地域関係者と連携し、引き続き検討すること。
- ・生産者、JA、地域づくり協議会、観光協会、商工会、DMO等と連携した情報発信体制を構築し、イベント的な集客やより多くの人たちにわさびファンになってもらえるような発信を継続すること。
- ・特設展示については、世界農業遺産認定に関する取り組みをはじめ検討会で様々な意見が出たが、生産者や県、研究者等と連携し、定期的な情報更新やイベントの開催ができる体制を構築すること。

#### (3) ツアー・観光案内機能における提言

- ・より深くわさびについて理解し、また地域ならではの魅力を発信できるよう持続可能な有料ツアーを提供できる体制を整え、さらにガイドの育成について、地域や自転車関連事業者、伊豆半島ジオガイド協会等と連携して検討すること。
- ・市内広域のわさびに関する観光情報等を発信する体制について検討すること。
- ・市内外の宿泊施設等と連携した集客が出来るよう、特にDX化に努めること。
- ・中長期的に自転車等を活用した環境にやさしいまちづくりを推進していくこと。併せて関係機関と連携し、わさび田周辺の交通規制等についても検討すること。

#### (4) 食体験機能における提言

- ・今後の集客施策として、拠点施設のスペースでは難しいイベントや体験を観光商工団体、地域、DMO、市等が連携して行う体制を構築すること。
- ・わさび生産者、地域の商業者、農業者、直売所等との連携により、生産振興と地域振興の両立を目指すこと。
- ・イベント等の開催について効果的な情報発信（SNS、HP、マスメディア等の積極的な活用）を行うこと。