

水俣芦北
地域

“水俣の顔”となる
「ガイドドライバー」を養成し
おもてなしの質を高めたい



観光物産協会
エコみなまた
おもてなし部会 会長
木戸 理江さん

地元の各種団体が協力して観光客誘致に取り組む観光物産協会エコみなまたは、5つの部会に分かれて、新幹線開業に合わせてさまざまな活動を進めています。木戸さんは「おもてなし部会」の会長として、観光関係者のおもてなしのさらなる向上に取り組んでいます。「タクシードライバーは、駅に降り立ったお客さんが最初に出会う、いわば水俣の顔」。ドライバーの印象で、水俣に対する印象が決まると、タクシードライバーを対象とした研修に力を入れてきました。4回にわたる研修は、「水俣病」「環境」「歴史・文化・街」「工場」をテーマに、自分たちでまちの各所を歩いて、地元を学び直すというもの。既に市内で乗務するタクシードライバーの半数以上が研修



ドライバー研修に励む木戸さんら

を受け、「自信を持って、お客さんを案内できる」と、好評。研修後には試験を行い、合格者を「ガイドドライバー」として独自に認定する制度を設け、この「ガイドドライバー」の車には、認定ステッカーが張られる予定です。「お客さんに『水俣に来て良かった』と満足して帰っていただくことが一番です」と、ほほ笑む木戸さん。今後は、地元の商店街や旅館など、おもてなしの研修活動をさらに広げていく予定です。

くまもと創りの取り組み
新幹線を活かした



八代地域

地元特産の
アユとハモを使った
名物料理を開発中



八代料理店組合
組合長
中原 邦夫さん

豊かな川・海の幸に恵まれた八代地域。八代料理店組合では、新幹線の開業に合わせて、地元の素材を生かした名物料理の開発に取り組んでいます。「1,000円程度で気軽に食べられる昼食を」と、昨年夏から、球磨川のアユと不知火海の天然のハモを使った料理の開発に着手。アユの炊き込みご飯やハモのしゃぶしゃぶ、ハモ重、ハモの押し寿司など、組合員から出されたアイデア料理は試食会を通じて改善が重ねられました。今月17日には、開発した料理の発表会も開催されます。「全店共通のレシピ(料理法)を作りますが、アユとハモを使うということだけを基本ルールに、後のアレンジは各店に任せたい。和風や中華風など、各店独自の料理も登場してくると思います。期待してください」と語る中原さん。名物料理は、新幹線の開業に先駆け、3月1日から市内の飲食店20数軒で提供される予定。「新幹線開業の時だけの一時的なものに終わらせてはいけない。八代の素材を生かした料理を訪れる方々はもちろん、地元の方々にも食べていただくことで、地元の消費を拡大し、地産地消にもつなげたい」。名物料理の完成に向け、最後の準備に追われています。



名物料理の試食会

3月13日(土)、九州新幹線「新八代～鹿児島中央」間と肥薩おれんじ鉄道が同時開業します。これに向け、新しい熊本の魅力を発信し、集客と活性化につなげる取り組みが各地で進められています。もっと「行きたくなる」くまもと創りへ、地域の努力に拍車が掛かります。



沿線
地域外

新幹線は「地元活性化」のチャンス
成功の鍵は「やる気」と「地域の連携」



清和村大使
竹田 勉さん(右)
清和文楽館館長
渡辺 久さん(左)

「新幹線開業は、村を売り込む絶好のチャンス。この機会を逃してはいけない」と、熱っぽく語る竹田さん。文楽の里づくりを進める清和村では、「遠くて交通が不便」という村のイメージを「日帰りができる身近な場所」に変えようとの狙いで、昨年夏から、熊本駅発着のバスツアー「通潤橋と清和文楽を観る日帰りの旅」を企画したと

ころ、予想以上の大ヒット。運転する気苦労がなく、気軽に参加できることが、女性客を中心に人気を呼びました。「全国的なPRの機会であり、交流圏域の拡大につながる。沿線地域外にも大きな波及効果がある」と、竹田さんと渡辺さんは、今回のツアー実現に奔走。隣の矢部町の通潤橋をルートに組み入れたり、昼食用には地元の素材を生かした「お芝居弁当」を準備するなどの工夫と努力を重ねました。「人・モノ・文化の交流によって地元に活力が生まれる。全線開業すれば、観光客の足がさらに伸びる。今後は、阿蘇や高千穂などと連携した新たな観光ルートも開拓し、取り組みをさらに進めていきたい」。このツアーの手応えから、将来のビジョンが広がっています。



清和文楽館での上演風景

県では、新幹線開業を県内全域での地域活性化につなげていくため、県民の皆さんとのパートナーシップのもと、「新幹線を活かしたくまもと創り」を進めています。今回ご紹介したように、地域資源の活用や地域の連携などさまざまな取り組みが各地で進められており、今後も、新幹線の全線開業に向けて、こうした取り組みを引き続き支援していくことにしています。

お問い合わせ先

熊本県地域政策課

☎096-383-1111 (内線3534) FAX096-381-9001

電子メール chikis eis aku@pref.kumamoto.lg.jp