

秋田県小坂町まちづくり計画
その3 小坂町の魅力を高めるワイナリーの提案
Kosaka town Akita Prefecture planning

Part3 Proposal of winery which enhances charm of Kosaka Town

○佐々木秀人²,三橋一貴¹,根本一希¹,山本壮一郎¹,矢島結菜¹,松下知可¹,上田紗矢香²,高橋翔²,佐藤信治³

* Shuto Sasaki², Kazuki Mitsuhashi¹, Kazuki Nemoto¹, Soichiro Yamamoto¹, Yuina Yajima¹,
 Chika Matsushita¹, Sayaka Ueda², Shuto Sasaki², Sho Takahashi², Shinji Sato³

As the number of foreign visitors to Japan continues to increase, at the site of food tourism, facilities are needed that tourists can enjoy locally produced food in a rich natural environment. In Akita Prefecture Kosaka Town, the special product "Tokito wine" making use of the volcanic ash soil of Towada Lake is famous. Kosaka Town is surrounded by abundant natural environment of the mountains. In addition, the modernized industrial heritage around the Kosaka mine remains in downtown area. While the environment is blessed with tourism resources like this, many local products are only shipped and not currently consumed locally. In the Kosaka Town where the history and culture of Kosaka Mine breathes, we propose tourism type wineries that mutually enhance food, nature and history culture with locally produced wine which is the attraction of Kosaka Town.

1. はじめに

訪日外国人の数が増え続ける現在、フードツーリズムの現場では、観光客が地元産の食材を地元の自然豊かな環境の中で堪能できる施設が求められている。

秋田県小坂町では、十和田湖の火山灰土壌から育つ葡萄を加工した「鶉ワイン」が有名である。また小坂町は山々の豊かな自然環境に恵まれている。さらに市街地には小坂鉱山の近代化産業遺産が残っている。このように観光資源に恵まれた環境である一方、多くの地元の産品は地域外へ出荷されることが多く地元で消費されていないのが現状である。本稿ではフードツーリズムを通じて小坂町の魅力である地元産ワインが食・自然・歴史文化を支える観光型ワイナリーの提案を行う。

2. 計画背景

2.1 訪日外国人

観光地に出かけるとその姿を見ない日はないというほど外国人観光客に遭遇するようになった今日、全国各地では様々な政策を通して誘致を呼び掛けている。観光庁によると訪日外国人観光客数は昨年2016年度末には過去最高の約2400万人にも達し、今後も訪日外国人旅行者数の増加が予想されている。

こうした中、注目を浴びているのがニューツーリズムである。地域固有の資源を新たに活用し、体験型・交流型の要素を取り入れた新たな旅行形態が加速化している。様々なニューツーリズムがある中で、私たちが着目したのがワインツーリズムである。

ワインツーリズムとは主にぶどう畑を訪れ、ワイナリーを通してワイン造りの過程に触れ、ワインに関わる人々と出会い、ぶどうを育んだ土地の風土や文化、産地ならではの魅力を体感することを目的とした旅行形態である。このワインツーリズムと共に、生産者と消費者を結び、観光客の誘致から地域活性化を促すワイナリーの計画を行う。

2.2 推進するワイナリー整備計画

小坂町では「ブドウ栽培振興事業」に力を入れており、鶉地域で育てられたぶどうを使ったワインが人気を集めている。しかし実際には、隣の鹿角市の商店街の空き店舗を利用したワイナリーで生産・加工がされている。これに伴う運搬コストの増加や、出荷制限などの様々な問題がある。町内でブドウの加工・販売を手掛けて農家の所得向上を図り新規就農者の確保につなげたい考えのもと、町特産ブドウを使ったワイン造りに向け、町有施設を改修してワイナリーを整備する計画が進んでいる。

2.3 地域の観光資源

地域の観光資源のひとつとして、小坂町に溢れる地域ならではの食材が挙げられる。ワインと地域ならではの食材同士の食べ合わせ(マリアージュ)はより引き立て合う。さらにはワインや食材のみならず、美しいぶどう畑の景観や町の歴史文化といった町の魅力も含めた小坂町ならではのワイナリーが必要である。

3. 計画方針

本提案では第一にワイナリーの観光地化を目的とする。

1 : 日大理工・学部・海建 Department of Oceanic Architecture & engineering, CST., Nihon-U.

2 : 日大理工・院(前)・海建 Department of Oceanic Architecture & engineering, CST., Nihon-U.

3 : 日大理工・教員・海建 Department of Oceanic Architecture & engineering, CST., Nihon-U.

そのために生産施設でありながらも、国内外から観光客を集客する体験・滞在型のワイナリーを目指す。またワイン特有の文化である「マリアージュ」を相性の良いもの同士の掛け合わせとして再解釈し、小坂町の観光資源を引き合わせ、小坂の魅力を高め合わせていく。また第二に、訪れる観光客と地元民、産業従事者の交流を促し、多様な人々と賑わうワイナリーを計画する。

4. 敷地選定

市街地から車で7分ほどのぶどう栽培が盛んな地域である鴉地域を選定した。計画地が小高い丘になっていることから、山々を眺望しやすい場所であり、豊かな自然環境に囲まれた地域であることが選定理由としてあげられる。また敷地を詳細について、本敷地はぶどう畑に囲まれていることから前の二車線道路に沿って新たにワイナリーの計画を行う。最後に小坂町の観光拠点である明治百年通りと観光地である十和田湖の中間地点として、それぞれの観光客を集客するワイナリーを計画する。



Fig1. Planed area



Fig2. Surrounding environment of planned area

5. 基本計画

観光施設としてワイナリーの生産施設に、宿泊施設や、小坂の食を提供するレストラン・カフェ、販売店舗などを併設し、宿泊可能な滞在・観光型のワイナリーとする。また新たにオープンキッチン併設することで、訪れた人々が実際に小坂の食材で調理をしてワインを楽しむな

ど、様々な人々を繋ぎ賑わいを生み出す。また人々に合わせて多様な使われ方を計画する。例えば観光客は小坂のワインと食を楽しみ、調理などの体験を通して小坂の魅力を学べる機能を設置する。産業従事者は特産品のPRをはじめ、研究開発などとして使用、地元の人々は友人とお食事を楽しみ、時には料理教室など生活の一部として使われるようなスペースとする。このワイナリーではオープンキッチンを通してさまざまな人々の交流・循環を作り出していく。

6. 建築計画

まずワインの生産過程の順に生産施設を配置する。傾斜を利用して貯蔵庫を半地下部にする。生産施設に連動すよう上部にレストランやオープンキッチンなどの賑わいの場を配置し、自然を眺めながら食を楽しむことができる。次に各生産施設の間にヴォイド空間を設けることで奥のぶどう畑との連続性を持たせ、訪れる人々のアプローチとなる。最後に傾斜に沿った屋根を設け、敷地との一体性を与え、雪が降り積もる冬場でも安定的に建物を使えるように計画を行った。

7. 平面・断面構成

平面図では直線上に生産施設を囲むようにオープンキッチンを配置した。このオープンキッチンの特性を二つにわけ、ぶどう畑を眺めるオープンキッチン、鴉地域で伝承される大太鼓などのイベントを眺められるオープンキッチンとした。また青い線の生産者と赤の観光客動線が交差し、生産者と消費者が混じり合い関係性を持つるように平面計画を行った。

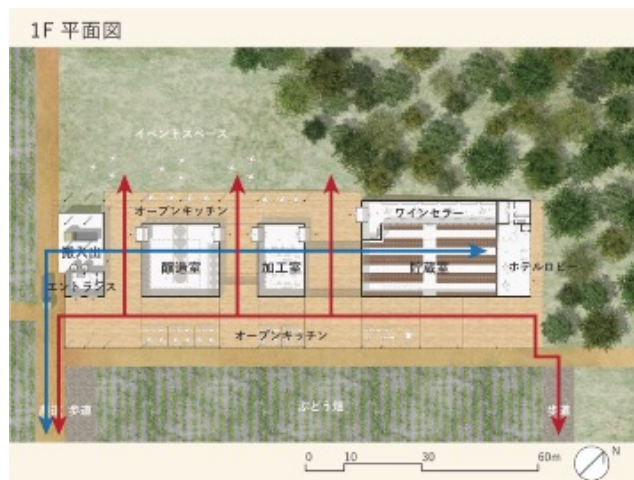


Fig3. 1st floor plan

8. 参考文献

<http://common3.pref.akita.lg.jp/genkimura/area/detail.html?cid=2&id=686>