

伊賀市議会行政視察報告書

伊賀市議會議長 様		報告者	議員名 北森徹				
参加者名	西口和成、川上、善幸、北森徹						
①	視察日時	10月20日 13時30分	視察先	善光寺			
	視察事項	国宝のほ本堂を始めとする文化財建造物の保存活用について					
②	視察日時	10月20日 14時15分	視察先	ぱていお大門			
	視察事項	善光寺表参道にある土蔵など、歴史的建造物を修復し、国の補助金交付を受けて、商店街の活性化					
③	視察日時	10月20日 15時15分	視察先	酒蔵西之門よしのや			
	視察事項	「善光寺に一番近い蔵元」として、古くから善光寺と共に地域を支えてきたお店					
【視察の成果】							
<p>「牛に引かれて善光寺参り」で有名な善光寺は、古くから宗派の別なく庶民に親しまれてきた。一生に一度お参りすれば極楽浄土に行けると伝えられ、年間700万人とも言われる多くの参拝者で賑わっています。長野駅から善光寺までの十八丁（約1.8キロメートル）の長野中央通りは善光寺表参道とも呼ばれ、商業施設が立ち並びます。</p> <p>歴史的建造物である土蔵や古い家屋をリノベーションした店舗が多くあり、中心市街地活性化に寄与していました。</p> <p>この伊賀市にも上野天満宮があり、ユネスコ無形文化財登録された上野天神祭だんじり鬼行列もり、さらに忍者や芭蕉や、文化財や美味しい特産品も沢山あります。</p> <p>伊賀市の旧市内は全国的にも稀であると、視察に行って改めて感じました。</p> <p>伊賀市において、さまざまなコンテンツと歴史的建造物や空き家の利活用に、中心市街地活性化のためのプランを地域の皆さんと考えて、機運を高めていき、国から事業計画の認定とリノベーション補助金の交付を受けた整備ができれば、天神さんを中心としたまちづくりで、商店街の活性化ができるのではないかと思いました。</p>							
費用	旅費： 円 研修費： 11,000 円	合計	11,000	円			



W000453

第17回全国市議会議長会研究フォーラム in 長野

令和4年11月2日

伊賀市議会 御中 北森 徹 様

視察参加費領収書

第17回全国市議会議長会研究フォーラム実行委員会

委員長 清水富雄

東京都千代田区平河町2-4-



金 11,000 円

第17回全国市議会議長会研究フォーラム in 長野の視察参加費として
令和4年10月19日・20日開催（長野市）

Cコース 長野市：善光寺表参道 門前を活かした中心市街地活性化によるまちづくり 観察 日帰り

**コース
ポイント**

中心市街地活性化の一環として、善光寺表参道を中心とした地区を観察致します。善光寺では国宝の本堂をはじめとする文化財建造物の保存活用について観察し、その後ばいでお大門では「株式会社まちづくり長野」による善光寺門前町及び長野市中心部の中心市街地活性化についての講義をお聞きいただきます。

●最少催行人員：25名 ●旅行代金（お一人様あたり）：11,000円 ●添乗員同行します

●代金に含まれるもの：貸切バス代金・昼食代金・観察入場料・添乗員費用 *歩移動の時間が1時間以上ございます。

	行程					食事
	ホクト文化ホール	宿坊（昼食）	善光寺（観察）	11:30	11:50 13:00	
10月20日 (木)	…ばいでお大門（観察・講義）…酒蔵西之門よしのや	—長野駅東口（16:30）	14:15 15:00 15:15 16:00			朝× 昼○ 夜×

【善光寺・表参道】

「牛に引かれて善光寺参り」で有名な善光寺は、古くから宗派の別なく庶民に親しまれています。一生に一度お参りをすれば極楽浄土に行けると伝えられ、年間700万人ともいわれる多くの参拝者で賑わっています。長野駅から善光寺までの十八丁（約1.8キロメートル）の長野中央通りは善光寺表参道とも呼ばれ、商業施設が立ち並びます。歴史的建造物である土蔵や古い家屋をリノベーションした店舗などが多くあり、中心市街地活性化に寄与しています。

【ばいでお大門】

善光寺表参道にある土蔵など歴史的建造物を修復し中庭（ばいでお）風にしつらえた施設で、国から事業計画の認定とリノベーション補助金の交付を受けて整備した空き家屋の活用による商店街の活性化の先駆的な施設です。

Dコース 長野市：ジビエ加工センターの取り組みと地域資源を活かした中山間地域活性化 観察 日帰り

**コース
ポイント**

農業被害の軽減と中山間地域の活性化を図るために設置された長野市ジビエ加工センターの取り組みを観察致します。その後、中条地区の地元住民による、空き家や遊休農地を地域資源として活用した移住定住の取り組みをお聞かせいただきます。

●募集人員：30名、最少催行人員：25名 ●旅行代金（お一人様あたり）：11,000円 ●添乗員同行します

●代金に含まれるもの：貸切バス代金・昼食代金・観察入場料・添乗員費用

	行程					食事
	ホクト文化ホール	さぎり荘（昼食）	長野市ジビエ加工センター（観察）	11:30	12:20 13:30	
10月20日 (木)	…道の駅中条	—中条交流センター（説明）	—長野駅東口（16:30）	14:35 15:05 15:10	15:10 15:55	朝× 昼○ 夜×

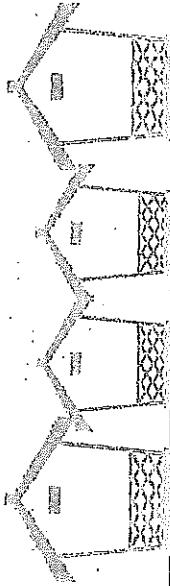
【長野市ジビエ加工センター】

農作物に被害を及ぼす有害鳥獣として捕獲されたイノシシやニホンジカを、新たな長野市の地域資源“ジビエ”として無駄なく有効活用して農業被害の軽減につなげるとともに、中山間地域の活性化を図るために平成31年2月末に長野市中条地区にジビエ加工センターを整備し、令和元年7月から本格稼働を開始しました。

※記号の見方： バス ————— 徒歩

※観察箇所は都合により変更になる可能性もございます。最終の観察コースは、最終案内にてご確認ください。

※日帰りの場合と1泊の場合で取消料の基準日が異なります。ご注意ください。



ばていりお大門の概要

株式会社まちづくり長野
常務取締役/タウシマネージャー 越原照夫

事業におけるTMOの役割

空き家化した伝統的景観を有する既存建物群を「事業用借地」を活用し

- ・既存建物のコンバージョン・新規建築を行う
- ・テナント誘致、プロモーション活動を行う
- ・整備後の施設の管理運営を行う

1. 事業全体を総合的にマネージメント
→施設形態を「テナントミックスによる商業施設」に決定

連担建築物設計制度(建築基準法第86条第2項)を活用
→既存建物を可能な限り有効活用しつつ伝統的な街並みを保全

2. 自ら事業主体となり事業費の1/3を自己負担する
(商工組合中央金庫より無担保無保証で融資を受ける)
3. 都市の最も重要な位置にあつた低・未利用地の有効活用を牽引
善光寺観光などの広域化を支える新しい魅力拠点の形成を図る

2022年10月20日 株式会社よしのや 藤井信太郎 作成

善光寺表参道 門前を活かした中心市街地活性化によるまちづくり

<酒蔵西之門よしのや歴史>

1598年初代藤井藤右衛門昌兼が善光寺大本願尼公上人に供奉し、京都から善光寺に入る。

1637年二代藤井伊右衛門昌長が酒造業を創業。

1697年元禄酒株改めによる大増税で酒屋の淘汰が起こるが生き残る。

1750年頃、田畠永代売買禁止令の罰則軽減により、農地が拡大。

1847年善光寺大地震で壊滅的な打撃を受けるが、復興。

明治時代に入り、宿場町善光寺町が長野県の県都長野市に発展し、人口が増え、製造直売により、事業拡大。

1945年太平洋戦争敗戦。農地解放・財産税・公職追放により、過去の遺産を失う。

1940年～1962年合成酒製造。(最盛期長野県内シェア4割。)

1960年親戚を主力とする他6社と合同で清酒共同醸詰会社を設立。(地元のほか、関東・新潟方面へ広域に清酒を出荷する。)

1965年他2社と合同でキリンビールの卸売会社を設立。(長野県内全域にキリンビールを出荷。)

昭和時代が終わるまで地元酒類業界のメインプレイヤーだった。

<1995年善光寺外苑西之門よしのやを設立>

○設立時

・清酒の出荷も下落傾向でなにかやらねばならない。採算はとりあえず合わなくてもよい。

・圧倒的な存在感を持つ善光寺の近隣で四季醸造清酒工場・工場見学コース・売店・レストランを備える複合観光施設を建設。

・遊休不動産の処分と日本開発銀行、ふるさと財団、八十二銀行の融資で建設。(平成19年にはふるさと企業大賞の表彰を増田寛也総務大臣から受ける。)

○運営時の苦労

・従来は必需品を薄利多売する業態だったため、物販店舗や飲食業の経営ノウハウがなかった。

・工場は最新鋭の設備であるがゆえに、使いこなすのに時間を要した。

・長野五輪後の不況、リーマンショックなども重なり、従来の営業の衰退が予想より早かった。

○ノウハウの蓄積

・高級品から通常品まで製品をつくる技術が向上した。

・善光寺のメインストリートからは外れているため、来店される方は少ないが、その中でも来店されるお客様は、丁寧に接客し、いろいろ試飲・試食していただくと高級品であっても、複数アイテム買っていただけることがわかった。

○現在

高級品であっても圧倒的に美味しい商品を開発。「西之門純米大吟醸」のプレミアムシリーズ、酒蔵の米麹づくりの技術を生かした「よしのや善光寺みそ黄1kg」、純米吟醸原酒に大粒のぶんご梅を漬けた「西之門梅酒」、吟醸酒用の米麹を使った「西之門酒蔵吟醸甘酒」、大吟醸用の米麹でつくった1本3000円する「西之門大吟醸甘酒」。)

最高の商品をつくり、丁寧な接客で販売する業態に転換。

以上