

# ふるさとの宝物を富に変えるミュージアムの魔法

## インバウンド観光を創出する地域デザイン学芸員の挑戦

～ふるさとの宝物探し・おいしいミュージアムを中心に～

1 開催日時：2018年9月21日（金）10:30-11:30  
会場：東京ビックサイト東6 2階 商談室（2）

### 2 趣 旨

新しいまなざしで地域文化資源に光を注ぎこみ、学びと交流を引き起こし、富をうみだすことで、まちのすべてをみんなの夢を育むミュージアムにする。そのミッションを実現するために筑波学院大学では、2018年7月より文部科学省職業力育成実践プログラム「地域デザイン学芸員」の養成をスタートしました。現在、地域デザイン学芸員がどこにでもある生活都市牛久を調査し、「ふるさとの宝物」を探し出し、磨きあげ、その成果「おいしいミュージアム」に編集しています。このセミナーでは、「おいしいミュージアム」の実践報告を糸口に、どこにでもある地域文化資源を発見し、インバウンド観光客をも魅了できる富にみがきあげるための仕組みを提起します。

### 3 セミナーから得られる成果

- ①文化を守るを重視してきた博物館、美術館にかわる新しいアプローチについて触れることができます。
- ②すでにある文化の価値の訴求を重視した観光のまちづくりに代わる新しいアプローチの可能性について、考えることができます
- ③インバウンドの視点で地域文化資源を編集することで、新しい観光文化産業を創出するアプローチについて学ぶことができます。

### 4 プログラムの展開

#### ■ 基調講演 10:35-10:42

「ふるさとの宝物を富に変える魔法とは」 筑波学院大学教授 塚原正彦

#### ■ 地域文化資源活用の事例報告 10:42-11:00

ケース1 ふるさとの宝物をインバウンドのまなざしで富に変える

「どこにでもある生活都市をミュージアムにする」

地域デザイン学芸員 依田 直子、綾部 みよ、西村 瑠夏、折原 隆、山田 ミナ子、白石 弘美

ケース2 おいしいミュージアムの実践報告

「おいしいミュージアム：たべる・しる・つながる図書館プログラムの開発と実践」

地域デザイン学芸員 久野 明日輝、津久井 茜、鏡田 八汐

#### ■ 企業からプロジェクト提案（11:00-11:17）

インバウンド対応多言語ガイドシステム ノムラテクノ株式会社 今 大輔  
インバウンド知のおもてなしを研修 株式会社 JTCI 佐々木 陽子

#### ■ ゲスト講演（11:17-11:25）

「地方創生における地域文化資源と人材養成」 内閣府地方創生参事官 横田 清泰



歩く・みる・きく・記録する



地域文化資源を物語化する



デジタル化し共有する



ミュージアムをデザインする



人と人を結び未来へつなぐ

## おいしいミュージアム 2018夏と秋の物語

たべる・しる・つながる未来観光を提案する

1 開催日時：2018年9月20日（木）12:00-18:00 9月21日（金）10:00-18:00  
2018年9月22日（土）10:00-18:00 9月23日（金）10:00-17:00

2 会場：東京ビックサイト東4 S-03 アカデミックエリア

### 3 おいしいミュージアムとは

おいしいミュージアムとは、誰もが夢に出逢い、夢を育み、もっといいあしたをデザインしようという思いがわきあがる場です。ふるさとのおいしい宝物をきっかけに、みんなが知る・学ぶ・つながる…本とカフェが融合した物語ミュージアムです。五感をとおしてモノや本、そして人と出逢う新しい観光を創出します。

### 4 ミュージアムグッズ 幸せのおすそわけ

地域デザイン学芸員がまちを歩き、ふるさとの宝物（=おいしいモノやコトを）を集めました。光と風を読み、未来予想図を描いて、チカラをあわせて作りあげた匠たちのこだわりを未来のステキな暮らしという視点で編集しました。

#### ① 生成りみそ 百年蔵のシンファニー（ヤマイチ味噌牛久市）

百年の時を刻んだ小学校の木造校舎と杉樽の出あいがかみだしたヤマイチ味噌の逸品です。発酵し続ける味噌のチカラと風味をそのまま味わって、お持ち帰ることができます。

#### ② 漆黒のとこしえみそ はたちの旅だち（ヤマイチ味噌 牛久市）

百年蔵で二十年の歳月をかけ熟成した漆黒の味噌です。時を超え熟成した風味が素材に深みをだします。

#### ③ みそスイーツシルクロード（ヤマイチ味噌 牛久市）

生成りみそを使った洋菓子を開発しました。漆黒のとこしえ味噌で風味をつけたブラックかりんとうがおすすめです。

#### ④ 澤田さんのピンテージ茶葉 きつねの嫁いり 2018（日本茶、和紅茶、ほうじ茶）

光と風を読みながら、家族が手間をかけて育てたあげた茶畑から収穫し、家族で煎じたお茶です。2018年の牛久の女化の大地のピンテージです。恵みを日本茶、和紅茶、ほうじ茶で提供します。

#### ⑤ 幻のブラックピーナッツ 匠の未来予想図（澤田茶園）

アントシアニンが凝縮して、皮が黒いピーナッツです。手間をかけて面倒をみてあげないといけないため収量が少なく幻の品種とされています。煎って香ばしく、茹でると甘味が強く、ワインにあい、美肌効果や疲れ目予防の効果があります。

#### ⑥ 至高のピーナッツ きつねの恩返し（澤田茶園）

自然派にこだわり、手間をかけて育て、焙煎された澤田茶園のピーナッツをお届けします。ホンモノのピーナッツの持つ香り、甘み、食感を楽しむことができます。

### 5 暮らしの提案

生成りみそ、澤田のヴァンテージ茶葉（茶・紅茶・ほうじ茶）を飲む新しいスタイルを提案します。生成りみそをドリンクにしたり、天然酵母のパンに漆黒のとこしえ味噌をドレッシングするなどの新しいスタイルを期間限定で実験的に提案します。

