事例No.	171
公表年度	H28
団体の属性	町村
団体名	北海道厚岸町

事例区分	第三セクター

タグ	・会社法法人 ・観光

事例種類	公共性、公益性が高い事業の効率的な実施

事例内容・タイトル

特産品を活用した商品開発と自然体験ツアーによる観光振興

出典

第三セクター改革等先進事例集

事例名	特産品を活用した商品開発と自然体験ツアーによる観光振興
団体名	北海道厚岸町
法人名	(株)厚岸味覚ターミナル

＜地方公共団体のデータ＞※

人口(人)	9,978
標準財政規模(百万円)	5,357
財政力指数	0.21

※ 人口は、住民基本台帳に基づく人口(平成 28 年 1 月 1 日時点)
標準財政規模及び財政力指数は、平成 27 年度決算の数値

＜法人データ＞

[出資等の状況](平成 28 年 3 月 31 日時点)

厚岸町	35(53.8%)
その他	30(46.2%)
役職員数(人)	9

[経営状況](平成 27 年度決算)

経常収益	393
経常損益	14
当期純損益	11

(単位:百万円)

資産	102
負債	23
純資産	79

[法人概要](設立目的、業務概要等)

厚岸町の観光開発は、“食”及び“味覚”を核として地域産業の活性化を図ることを目指しており、まちづくりの手段の一つとして位置づけられている。厚岸味覚ターミナル・コンキリエは、こうした地域産業活性化・観光拠点施設として平成 6 年 4 月 23 日にオープンした。

施設の管理運営は、こうした考えを実現するため第三セクター方式で新会社を設立する方針を決定し、平成 5 年 6 月 1 日に(株)厚岸味覚ターミナルを設立した。

施設オープン後は、厚岸味覚ターミナル・コンキリエの運営だけではなく、町内の素晴らしい自然環境を活かしたカヌーツーリングやアザラシウォッチングなどの体験事業を実施しており、町内の地域産業活性化・観光振興の役割を果たしている株式会社である。





1. 本事例の概要(取組の内容、ポイント)

厚岸町の観光拠点施設「厚岸味覚ターミナル・コンキリエ」の管理・運営を行い、当町の強みである「食」、特に当町特産品の「カキ」を中心に厚岸漁港で水揚げされる海産物などを使用し様々なメニュー開発を行いレストラン等で提供。また、素晴らしい自然環境に恵まれた地であり、独自事業としてカヌーツーリング、アザラシウォッチング、アサリ掘りの体験メニューを実施している。

地元産品を利用した新しい商品開発のほか、メディアや旅行業者への宣伝活動が功を奏し、売上に繋がった。

２．取組みの背景、理由、着手のきっかけ

1977 年からの 200 海里漁業専管水域の設定等により、北洋漁業は厳しい規制を受け漁船漁業は大幅に後退、さらに沖合漁業のうち公海におけるサケ・マスの沖どりが 1992 年（平成 4 年）に全面禁止という、50 有余年に亘る長い歴史と伝統ある漁業が喪失されることとなれば、これに関与する関連業界への影響のみならず、本町の産業への大きな影響が予想された。一方、農業においては、農産物の輸入自由化の問題をはじめ、乳価の低迷、農家負債の増大等、多くの不安定要素を抱えていた。

このような基幹産業の不振から、水産業、農業に加えて、新たな産業の育成が早急に求められていた。

厚岸町は古くから漁業で栄え、特産品であるカキを中心にアサリやサンマなどの沿岸漁業が盛んであり、これらを活かした観光産業を新たな産業へと発展させていくため、本町の地域活性化と新生を進めるための観光開発計画を策定し、核となる魅力を「食・味覚」とし「グルメ・パーク厚岸」をテーマに“味覚の観光”を多様に展開することによって地域経済活性化へ結び付けていくこととした。

観光客を呼び込む手段として、厚岸町がマチの観光拠点施設となる厚岸味覚ターミナル・コンキリエを建設し、運営は第三セクター方式で新会社を設立する方針を決定し、（株）厚岸味覚ターミナルを設立した。

これまで、津波による漁業被害の影響で仕入れ価格の変動や施設情報の発信不足などにより赤字経営となった年もあったが、会社による経営検討委員会や町議会による第三セクター調査特別委員会の意見を踏まえ営業時間や運営人員の見直しを行うとともに、飽きられない商品づくりや、恵まれた自然環境を活かした魅力ある体験メニューなどを取り入れるなど経営改善を行い、累積赤字を解消した。

３．取組の具体的内容

(1)取組方針とその決定過程

株式会社設立から赤字経営が続き、会社による経営検討委員会や町議会による第三セクター調査特別委員会により、赤字を解消するためその方策を議論した。

赤字の要因となっていた観光オフシーズンの営業時間短縮、パート従業員の勤務時間や人数などの見直しを行うとともに、売上増を図るため、観光シーズンにおける臨時営業、インターネット販売や、旅行雑誌などでの情報発信、旅行会社へのプロモーション実施などを取締役会等で決定し、赤字解消に向け取り組んだ。

最近では、地元の漁業協同組合と連携した企画や町内団体との共催イベントを積極的に行い、魅力ある施設づくりに努めている。

＜厚岸味覚ターミナル・コンキリエ営業時間＞

場所	4～10月	11～12月	1～3月
本館	9:00～21:00	10:00～19:00	10:00～18:00
レストラン	11:00～19:30	11:00～18:30	11:00～18:00
魚介市場	10:00～20:00	10:30～18:00	10:30～17:00
炭焼あぶりや	11:00～21:00	11:00～19:00	11:00～18:00
オイスターカフェ	9:00～17:00	10:00～16:00	10:00～16:00
総合展示販売コーナー	9:00～19:00	10:00～19:00	10:00～17:00

3．取組の具体的内容（つづき）

(2)取組の具体的な進め方

累積赤字が増加したことから会社経営の改善を図るため、会社による経営検討委員会を発足した。

経営検討委員会は（株）厚岸味覚ターミナルを事務局とし、取締役支配人と総務部長、同社取締役である町担当課長が出席し、中小企業診断士や町商工会長などに委員を委嘱し、仕入れ状況の確認や公的サービスに係る委託料などについて議論した。

町議会による第三セクター調査特別委員会では、担当課長が経営状況や経費削減の経過などについて説明し質疑応答を行った。

上記委員会から提案された、赤字要因解消の方策を踏まえ、随時商品開発の検討や情報発信を実施している。

＜経営検討委員会等のスケジュール＞

	平成8年度	平成9年度	平成21年度	平成22年度
株式会社 経営検討委員会		発足　検討 →	発足　検討 →	
議会 第三セクター調査特別委員会	設置　検討 →	→ 報告	設置　検討 →	報告

4．取組の効果

赤字の要因となっていた観光オフシーズンの営業時間短縮、パート従業員の勤務時間や人数などの見直しを行った結果、必要経費の圧縮が図られ、観光シーズンにおける臨時営業やインターネット販売、旅行雑誌などでの情報発信、東京都内や中部・関西の旅行会社へのプロモーションを行った結果、施設入館者・売上額ともに増加し売上利益が増加した。（平成 27 年度は前年度比 112%）

施設で提供する食材や土産品などの加工品は町内企業から仕入れするものが多く、本施設は町内企業の売上に効果が及んでいる。

＜経営状況の推移＞　（単位：千円）

	H22	H23	H24	H25	H26	H27
売上高	239,516	223,127	277,905	314,705	346,066	388,695
経常損益	3,201	▲6,338	7,498	9,089	5,833	14,493
当期純損益	2,992	▲6,544	7,292	8,883	4,999	10,641

5．今後の課題（今後の方針、残された課題等）

現在まで、核となる魅力を「食・味覚」とし取り組み、加えて恵まれた自然環境を活かしたカヌーツーリング、アザラシウォッチング、アサリ掘りなどの体験メニューを組み合わせた商品づくりを行ってきた。

安心安全な体験メニューを実施するにあたり、旅行会社からは北海道知事が認定するアウトドアガイドの配置が望まれ、需要はあるものの施設に勤務する北海道知事認定アウトドアガイド有資格者が1名であり、ガイドが不足しておりガイド養成が課題となっている。

また、冬期における入り込みが少なく、冬期間における観光客を呼ぶ方策が課題である。

6. 他団体の参考となり得る点（苦労した点、工夫した点、上手く進んだ理由、反省すべき点等）

公共性、公益性が高い事業に取り組むにあたっては、自治体、企業、団体、人が連携し「地元の理解・信頼」が必要である。 そのためには、当該施設のPRだけではなく、マチの飲食店や観光についても案内していること、施設で提供する飲食メニューや土産品等は主に町内業者からの仕入れをしているなど、（株）厚岸味覚ターミナルの利益だけではなく、町内全体に効果が及ぶような体制づくりを心がけることで、地元に理解され信頼を得た。 また、マンネリ化しないよう、常に新しい商品づくりを考えており、その運営姿勢も地元からの信頼の一助となっている。

＜参考＞地方公共団体の問合わせ先

担当課	厚岸町まちづくり推進課	連絡先	0153-52-3131（内線 240）