

## 善光寺御開帳時に松代地区で実施される誘客事業について

### (方針)

- ・松代地区が行なってきた観光事業のあり方を見直す中で、観光という切り口で、持続可能な地域経済の活性化につながる仕組みを外部の専門家（リクルート社じゃらんリサーチセンター）の意見を取り入れながら地域住民主導で構築することに取り組んでいる。
- ・前回の御開帳では、松代に運行されなかったパークアンドバスライド（シャトルバス）が、今回、トイゴ前から松代殿町無料観光駐車場の間で運行されることに合わせて、地域住民が主体となって松代の町中への誘客活動をすることで観光による地域経済の活性化を図る。
- ・住民自ら稼ぎ出す取組を行なうことで松代地区の自立を促すことを最終目標とし、善光寺御開帳時の今回の動きはその第一歩となる。
- ・松代地区へ投入する市からの補助金については、今までのような固定的な運営費補助から地域経済の活性化に効果がある事業に必要な支援を行う事業費補助への転換を図る。

### (事業計画)

#### 1 松代誘客パンフレット作成事業

##### (1) 目的

松代地区住民が主体となって、情報の選定、紙面の構成を専門家の意見を取り入れながら考え、厳選のまち歩きコース、まち歩きガイド、町中の飲食店、土産物、回向柱寄進の地、NHK大河ドラマ「真田丸」放映決定など、松代の魅力を分かり易く紹介することに特化し、観光客の興味を引くA3両面刷り程度の簡易で安価なパンフレットを作成する。

なお、作成したパンフレットは、善光寺を訪れた個人旅行者及びパークアンドバスライドで、松代に降り立つ旅行者をターゲットとして、御開帳奉賛会が善光寺六地藏前に設置する松代専用の案内ブースと松代のパークアンドバスライドのバス乗降場で大量に手渡し、松代の町中へ観光客の誘導を図る。

- ・印刷部数：50,000部（A3両面刷り）

##### (2) 実施主体

ア パンフレット紙面構成及び配布：松代観光推進機構、松代地区振興計画推進の会  
イ パンフレット印刷：ながの観光コンベンションビューロー

##### (3) 費用 パンフレット制作費：300,000円

#### 2 文化財を活用した食体験メニューの構築事業

##### (1) 目的

伝統食の箱膳を限定で、普段飲食のすることができない歴史的な文化財である真田邸という特別な場所で提供するという旅行商品を構築し、松代の観光コンテンツを充実させることにより誘客を促進する。

##### (2) 実施概要

- ア 観光客の消費欲求を刺激するため、限定や特別感を売りにして1日限定20～30食を1食1,800円で提供する。
- イ 御開帳期間中の土曜日に真田邸で開催。
- ウ 食材、食器などは、極力、松代のものを使用する。

##### (3) 実施主体：松代観光推進機構、松代地区振興計画推進の会

※真田丸放映時の誘客メインコンテンツのひとつとして継続予定。

### 3 松代おもてなしブース（松代おもてなしブース）の設置

#### (1) 目的

今回、御開帳時に運行されるパークアンドバスライド（シャトルバス）の松代側の乗降場所となる殿町無料観光駐車場において、松代の案内ブース及び物販ブースを設置することで、まち歩き観光の促進やまちの魅力を発信することにより、町中へ誘導することで地域での消費に繋げる。

#### (2) 実施概要

ア 松代殿町無料観光駐車場に8坪のコンテナを設置し、松代観光案内、まち歩きガイドの手配及び土産品の販売を実施する。

イ 設置期間：平成27年4月11日～5月31日

ウ その他：物販ブースは、案内用コンテナの横にテントを設置して対応する。

#### (3) 実施主体・松代観光推進機構、松代地区振興計画推進の会、松代文化財ボランティア

#### (4) 経費 コンテナ設置費用 2,029,104円

※コンテナ設置費用のうち、1,500,000円を市が負担

※物販ブースに係る費用は、全て地元負担

※ 善光寺御開帳時に松代地区で実施する誘客事業の実施主体はあくまで地元であり、運営に掛る費用は、全額地元負担。市は、観光案内、誘客のための情報発信に要する事業費の一部を支援するもの

観光案内ブース設置案

No.2

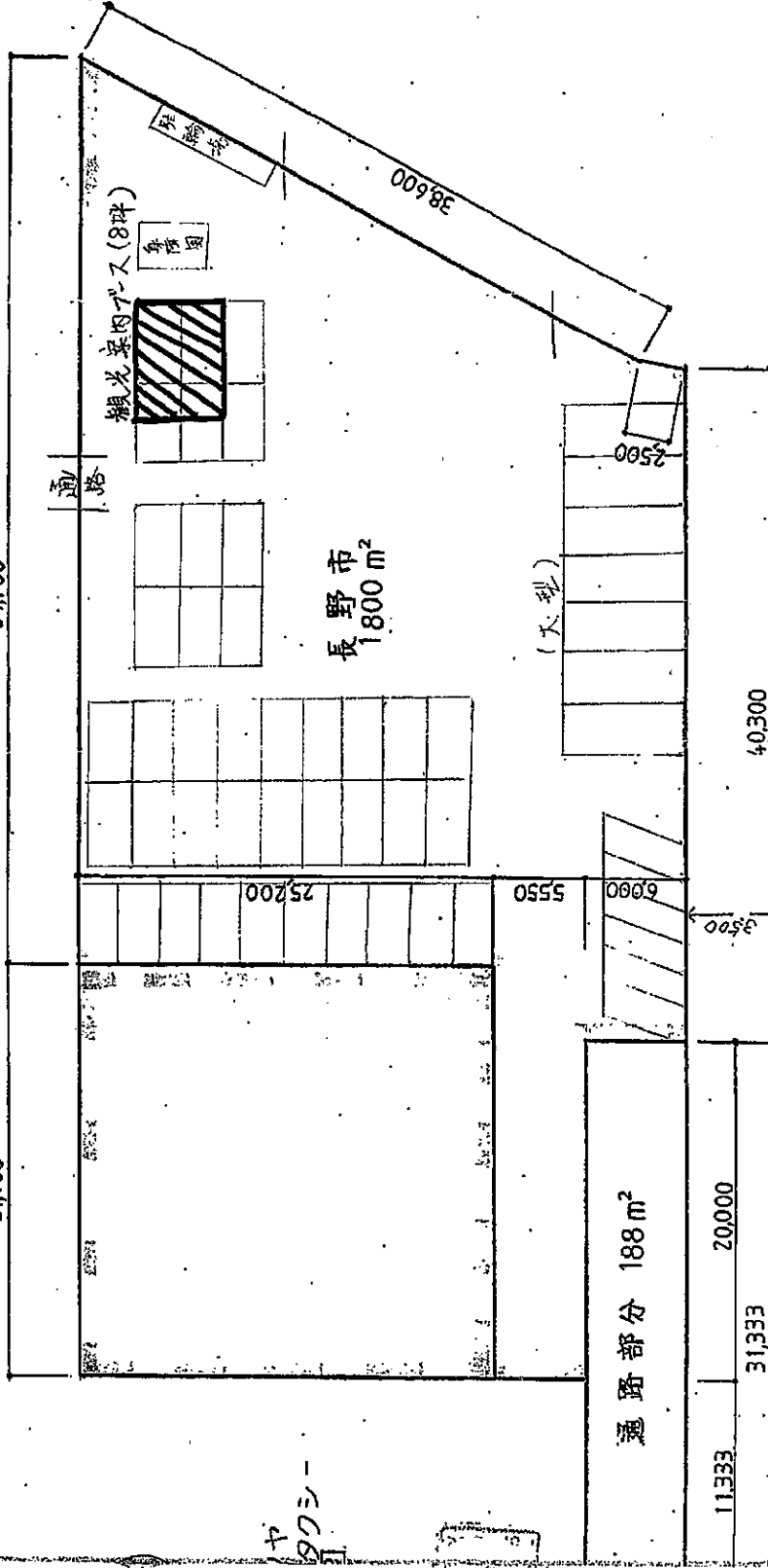
至真田宝物館

池田満寿夫美術館様

竹風堂様

24,400

54,700



至松代城跡

$S = 1/300$

ヤ  
903-

ω

# 日本古来の食事文化「箱膳」を体験しよう

■ 箱膳……ふだんは食器を入れ、食事の際にふたを膳として用いた箱。

皆さんは、「箱膳」というものをご存知でしょうか？……

「箱膳」とは、かつて農家等で使われた箱型のお膳のことです。箱の中には、お茶碗、汁椀、小皿、布巾など、一人分の食器が入っており、自分専用の食台となります。使うときは、ふたを裏返して食器を並べてつかいます。時代劇等でもその食事風景が観られます。

その家の子供は、小学校へ入学するときに自分の箱膳を渡され、一人前の家族としての役割を与えられ、同時に自覚を持つことも求められたそうです。

食事は、自分の食べられる量だけをよそい、食べ残しを出すことなく、食べ物大切にいただきます。最後は一切れ残した漬物と白湯で食器をきれいにし、布巾でふいて箱膳にしまします。

現在は、家族で食卓を囲んで、会話をしながら団らんすることが食事が理想とされています。これはとても素晴らしいことです。ただし大皿料理による食べすぎ、食べ残しが増えているのも事実です。

今、各地域で「箱膳」を使った体験学習が増えてきています。それは「箱膳」を通じて、食事のありがたさ、水や食物の大切さ、自分としての自覚と他人への感謝の気持ち等を学ぶことができるからではないでしょうか。

