

平成 19 年度第 9 回(通算第 42 回)「市民の皆さんとランチで対話」概要

団 体 名	能代市旅館ホテル組合
開 催 日 時	平成 2 0 年 1 月 2 8 日 (月) 正 午 ~ 午 後 1 時
開 催 場 所	市長応接室
出 席 者	能代市旅館ホテル組合 3 人 (能代市 : 市長、観光振興課長、地域情報課長)
案 件	市の観光行政全般について 他
会議の概要 (主な発言)	<p>(...能代市観光ホテル組合の皆さん ...市長 ...観光課長)</p> <p>市の観光行政全般について</p> <p>市の観光行政の取り組みが見えない。事前の情報無く、新聞・テレビの報道等で初めて知る状況で、提案等できる機会がない。</p> <p>先日テレビ番組で白神ネギ[®]が取り上げられたが、事前に情報があれば、ネギ以外でも素材の対象を広げ、能代全体の PR が可能と思った。</p> <p>テレビの場合、その制作意図にあわせることが求められる。こちらからの注文は聞いてもらえない。その番組も収録の 1 週間前頃に連絡があり、「白神ネギと肉を使ったもの」と指定され、「食彩人」の方に頼み番組のために考えてもらった。</p> <p>商工会議所 1 階に観光窓口があった時には、宿泊面でも調整し各団体とも連携もあったが、廃止後はそのような機能がなくなった。二ツ井地域のように商工会や観光協会など民間全体の観光窓口が必要では。</p> <p>観光協会合併協議も進展しない。ワーキンググループで会運営・組織について協議するも、まずは会員意識変革が緊急の課題という意見で一致。観光協会は組織的に機能する必要があると痛感。</p> <p>観光協会事務局は市から離れることが望ましい。行政と民間の連携で独立の観光協会を組織して観光に取り組む姿勢が必要で、商工会議所とも協議中。民間側に意欲があれば、市では応援するし、独立した組織として機能してほしい。今後も話を進めたい。</p> <p>「食彩人」も当初の目的から外れてきているように思う。元は市内にある食材で独自の郷土料理を創作して普及しようとしていたはずだが、今は一部の方のみで、単純に仕出し料理的な動向のみに見える。</p> <p>飲食店にも観光への取組にかなりの差があった。その中で「食彩人」ができたが、それでも意識の温度差が激しい。やはり組織された観光協会が必要。「食彩人」は、3 年を経て見直しの時期。今後は、「食彩人」を観光協会の認定制にし、その中で今後の方向性を探る方向で役員会で検討調整中。</p> <p>観光は時季的にオンオフがあり、通年の集客は期待できない。宿泊客は約 70 % が営業や工事等のビジネス客だが減少傾向。大きなイベント・プロジェクト</p>

などはないか。

市全体の経済力が上がれば人もモノも動き活性する。

能代港はリサイクルポートの指定を受けた。港の取引は増え、来年以降現在の倍程度を想定。それに、付帯した事業も見込まれる。

今は、市の経済の活性化が重点。そこにウエイトを置き、地道な積み重ねで景気向上に繋がると考える。

また、一方では基本の地場産業(農業等)育成への取組も必要。

高齢化社会が進行し、モノが動かないのでは。

元気な老人も多い。その先達を活用し、本人達も年金にプラスの副収入を得る環境づくりが必要。

今年から、青空デイサービスを試行する。荒廃農地の再活用、生きがい対策、医療費抑制等もめざす。

名古屋市場での能代産ネギ・トマトの需要が非常に高く、その時流をつかみたい。将来危惧される食糧不足の点でも土地を持っていることが財産。米は主要作物だが、プラスや冬場対策で野菜生産を考えたい。

発想が大事。アイデアを持つ人は多いと思うが、具現化する術・場所がない。その意味でも観光協会で、今は交流がない物産の関係者も交えて話し合える場がほしい。日常的に機能する事務所があればいいが。

分野が違う方がいいアイデアが出る場合もある。今後も協議していきたい。