

岡崎市議会議長 様

支出番号	4
------	---

会派名 自民清風会
代表者名 磯部 亮次

下記のとおり、政務活動を実施したので報告します。

政 務 活 動 報 告 書

令和7年7月22日提出

活動年月日	令和7年7月7日（月）～8日（火）		
氏名	野本 篤		
用務先 及び 内 容	1 7月7日	用務先	全国市町村国際文化研修所（大津市）
		内 容	令和7年度 世界情勢からわがまちの未来をつくる ～トップマネジャーの方のために～
	2 7月8日	用務先	全国市町村国際文化研修所（大津市）
		内 容	令和7年度 世界情勢からわがまちの未来をつくる ～トップマネジャーの方のために～
	3 月 日	用務先	
		内 容	
	4 月 日	用務先	
		内 容	
備 考			

政務活動旅行報告書

作成者：野本 篤

【視察概要】

研修名：令和7年度 世界情勢からわがまちの未来をつくる
～トップマネジャーの方のために～

日 時：令和7年7月7日～8日

場 所：全国市町村国際文化研修所



【講座概要】

① 激変する世界情勢と日本の立場

京都大学公共政策大学院教授 中西 寛 氏

② インバウンド需要を活用した持続可能な観光地域づくり

東京女子大学現代教養部経済経営学科教授 矢ヶ崎紀子 氏

③ 日本の食を世界へ ～地方創生への道筋～

日本食品海外プロモーションセンター（JFOOD0）執行役 北川浩伸 氏

④ 国際平和文化都市の実現に向けて

広島市長 松井一實 氏

【考 察】

◆激変する世界情勢と日本の立場

日本が「癒し」という強みを持ちながら、激変する世界情勢の中で強い存在感を示すためには、単なる観光立国に留まらない、より多層的な戦略が必要であると考え。日本の癒し社会とは、本質にこだわる和食をはじめ、日本人の慣用的な精神性に代表される「癒し」の質の深化と多様化を通じて日本の魅力を高めつつ、ソフトパワーの戦略的活用、超高齢化社会や環境問題に対するイノベーションを通じて、持続可能な社会モデルを世界に提示していくことが重要である。そして、そのためには、多様性を受け入れ、よりオープンで柔軟な社会を構築していくことが不可欠であり、日本が培ってきた文化的な深みと、未来を見据えた技術力、そして何よりも「調和」と「持続可能性」を追求する姿勢は、混迷する世界において、新たな価値観と方向性を示すことができるのではないだろうか。これこそが、これからの日本が世界の先進国に対して示せる「強い存在」の形だと考える。

◆インバウンド需要を活用した持続可能な観光地域づくり

近年、訪日外国人旅行者（以下、インバウンド）の増加は、日本経済の重要な牽引役の一つとなっている。特に、地方創生の観点から、インバウンド需要を最大限に活用した観光地域づくりへの期待は大きい。しかしながら、単なる旅行者の誘致に留まらず、地域社会の持続可能性を担保しながら、いかにして長期的な視点で観光を振興していくかという課題も忘れてはいけない。インバウンドの旅行行動特性として、特に「より日本的なこと」への志向と、旅行消費による地域経済活性化という二つの側面から、これからの持続可能な観光地域づくりのあり方が重要と考えられる。訪日外国人旅行者の旅行目的は多様化しているが、共通して見られる傾向として、日本の四季の体感、伝統文化の体験、そして温泉入浴といった、日本固有の魅力を深く味わいたいという志向が挙げられる。これは、単なる観光地の羅列ではなく、その土地ならではの文化、歴史、自然に触れることを重視する、いわゆる「コト消費」への移行を示唆している。こうしたインバウンドのニーズに応えるためには、従来の画一的な観光コンテンツ提供から脱却し、各地域が持つ固有の資源を最大限に活用した、体験型コンテンツの創出が不可欠である。例えば、農林漁業体験、伝統工芸体験、地域のお祭りへの参加など、地域住民との交流を通じて日本の暮らしや文化を肌で感じられるプログラムは、旅行者にとって忘れられない体験となり、再訪意欲を高めることに繋がる。また、通年で四季折々の魅力を発信できるよう、季節ごとのイベントやアクティビティを企画することも重要である。

持続可能な観光地域づくりにおいて、インバウンドによる地域経済活性化は不可欠な要素である。旅行消費が地域に適切に還元され、地元住民の生活向上に繋がる仕組みを構築することで、観光に対する地域住民の理解と協力が深まり、持続的な発展が可能となる。そのためには、①地域内での消費循環の促進を目的として、宿泊施設、飲食店、土産物店などが積極的に地元産の食材や工芸品を取り入れ、地域内で経済が循環する仕組みを構築するべきである。②多角的な

収益機会の創出として、従来の宿泊・飲食業だけでなく、ガイド付きツアー、ワークショップ、地域体験プログラムなど、多様なサービスを提供することで、地域全体の収益機会を増やすことが期待できる。③地域事業者との連携強化として、地域内の宿泊施設、飲食店、交通機関、観光施設などが連携し、共同でプロモーション活動を行ったり、共通のサービスを提供したりすることで、地域全体の魅力を高め、旅行者の滞在期間や消費額を増加させる。④DMO (Destination Management Organization) 機能の強化によって、地域全体の観光戦略を策定し、データに基づいたマーケティング、プロモーション、商品開発を行うことで、効率的かつ効果的な観光振興を図る。これは、本市については観光協会という既成組織に期待する。

持続可能性への配慮として、インバウンド需要の増加は、地域に経済的恩恵をもたらす一方で、オーバーツーリズムや環境負荷の増大といった負の側面も持ち合わせる可能性がある。持続可能な観光地域づくりにおいては、特定の観光地に集中するのを避け、地域の多様な魅力を発信することで、観光客を広範囲に分散させる。これにより、混雑緩和や地域全体への経済波及効果が期待できる。また、地域の自然環境や歴史的建造物、伝統文化を保護し、次世代に継承していくための取り組みを強化し、観光客に対しても、環境に配慮した行動や文化への敬意を促す啓発活動を実施すべきである。最後に住民生活との調和が重要と考えられる。観光振興が住民の生活の質を損なわないよう、地域住民との対話を重ね、共存共栄の道を模索する。住民参加型の観光地域づくりを進めることで、観光に対する住民の理解と協力を得やすくなると考える。観光地域づくりは、地域が持つ固有の魅力を掘り起こし、地域住民が主体的に関わりながら、来訪者と地域双方にとって価値ある関係性を築いていくことが重要となる。データに基づいた戦略策定と、絶え間ない改善努力を通じて、観光地としての地位を確固たるものにして持続可能な地域社会の実現を目指すべきと考える。

◆日本の食を世界へ

日本の食文化が世界的に高い評価を得ている現代において、その価値をさらに高め、経済的な恩恵を享受するためには、海外への積極的な展開が不可欠である。特に、地方都市である岡崎市が持続可能な観光都市として発展していくためには、「世界から見た日本の食の価値」「輸出とインバウンドの循環」「既存の地域資源の有効活用」という3つの観点から戦略を構築する必要がある。

日本の食は、その安全性、品質の高さ、そして味の繊細さにおいて世界中で高い評価を得ている。ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食は、健康志向の高まりとともに、そのバランスの取れた栄養価や多様な食材の活用が注目されている。また、寿司、ラーメン、天ぷらといった特定の料理は、もはや世界共通語として定着し、日本食に対する関心は高まる一方である。岡崎市には、八丁味噌に代表される伝統的な発酵食品や、地元の新鮮な農産物、清流で育まれた水産物など、豊富な食資源が存在する。これらの食資源は、単なる食材としてだけでなく、岡崎の歴史や文化、そして風土に根ざした「物語」を内包している。例えば、八丁味噌は徳川家康ゆかりの地として、その歴史的な背景とともに語られることで、単なる調味料以上の価値を持つことができるのではないだろうか。このように、岡崎市は世界に誇れる食の価値を十分に有しており、その独自性を明確に打ち出すことが重要と考える。

観光都市としての岡崎市の発展を考える上で、インバウンドの誘致は不可欠である。しかし、単に観光客を呼び込むだけでなく、その食体験が地域経済に深く貢献するような仕組みを構築することが重要である。ここで鍵となるのが、輸出とインバウンドの好循環である。具体的には、インバウンド観光客が岡崎で体験した食の感動を、帰国後も継続的に享受できるような仕組みを構築する。例えば、八丁味噌を使った料理体験や、地元の特産品を活かしたレストランでの食事が、観光客にとって忘れられない記憶となり、その商品の購入意欲に繋がる。さらに、SNS などを通じた情報発信を促進し、岡崎の食の魅力を世界に拡散することで、新たなインバウンド誘致にも繋がる。同時に、岡崎の特産品を積極的に海外に輸出することで、岡崎の食のブランド力を向上させ、さらなるインバウンド誘致へと繋げることができる。海外の消費者が岡崎の食文化に触れる機会が増えれば増えるほど、実際にその地を訪れてみたいという潜在的なニーズが喚起される。こうして、輸出とインバウンドは相互に補完し合い、地域経済を力強く牽引する好循環を生み出すことができると考えられる。

岡崎市には、前述の食資源に加え、岡崎城や家康館といった歴史的建造物、美しい自然景観、そして花火大会などの伝統行事といった豊富な地域資源が存在する。これらの既存資源を有効活用し、食と組み合わせた体験型観光コンテンツを開発することが、観光都市としての魅力を高める上で不可欠である。例えば、八丁味噌蔵の見学と味噌作り体験、地元農家での収穫体験と採れたて野菜を使った料理教室、清流でのアクティビティと川魚料理の提供など、地域の特色を活かした多様な体験プログラムを開発する。これらの体験を通じて、観光客は単に「食」を消費するだけでなく、その背景にある文化や歴史、そして生産者の情熱に触れることができる。また、これらの体験プログラムは、地域の事業者や住民が主体となって提供することで、地域経済への直接的な貢献を促し、地域コミュニティの活性化にも繋がる。観光客が地域住民との交流を通じて、より深く岡崎の魅力を理解し、再訪意欲を高めることも期待できる。

結論として、岡崎市が観光都市としてさらなる発展を遂げるためには、日本の食の価値を世界に発信する戦略を軸に、輸出とインバウンドの好循環を確立し、既存の地域資源を最大限に活用した体験型観光を推進する必要がある。具体的には、岡崎独自の食資源（八丁味噌、農産物、水産物など）のブランド化と、その物語性の発信を強化していく。現状では額田ブランドを実施しているが、さらなる活用を目指して魅力的な食体験プログラムを開発し、インバウンド誘致に繋げていくと同時に、これらの特産品を積極的に海外に輸出し、岡崎の認知度とブランド力を向上させることで、さらなるインバウンドへと繋がる流れを構築できるものと考えられる。岡崎市が、これらの戦略を包括的かつ継続的に実行することで、日本の食の魅力を世界に発信する拠点となり、持続可能な経済発展を実現する観光都市としての地位を確立できると期待するものである。