



休憩室・アトリウムでは地元の民話を題材にした人形劇が上演されるなど、文化振興の場にもなっている。



2006年、7町村の合併により南房総市が誕生。これまで旧・富浦町の人々と築いてきた連携を、合併したエリアにどのように広げていくか、そして黒字をどう維持していくか。枇杷倶楽部のこれからの課題である。

地元農家と枇杷倶楽部が連携、6次産業化で生まれたオリジナルブランドの商品数は、40種類を超える。



1995年に国内で初めて開発された「びわソフトクリーム」。房州びわを原料に毎朝自社工場で作られている。

# 特産品の商品開発、観光バス誘致 南房総のランドオペレーター的 役割を果たす道の駅 道の駅とみうら 枇杷倶楽部（千葉県）

## 居心地の良さで、日本一に輝いた小さな道の駅

波を表現した青い屋根が目印の「道の駅とみうら 枇杷倶楽部（以下、枇杷倶楽部と記載）」は、千葉県で一番最初に開設された道の駅。中に入ると、地元の野菜がゴロゴロ並んだ直売所もなければ、大きなレストランもない。中央の吹き抜きの休憩室・アトリウムには、深く腰掛けられる籐のソファが配置され、誰もがパノラマサイズの窓から、建物を囲む美しい花々や、のどかな田園風景を眺めることができる。「都内から毎月バイクでいらつしやる男性のお客様は、ここで読書をされています」と、四代目駅長の鈴木賢二さん。カフェレストランのオープンテラスでは、草花を間近に見ながら、びわカレーやびわソフトクリームなどを食べることが

できる。この他、建物の中には、インフォメーションやギャラリー、体験スタジオ、そして、加工場やオリジナル商品が並ぶ売店などがあるが、建物自体は決して大きくはない。

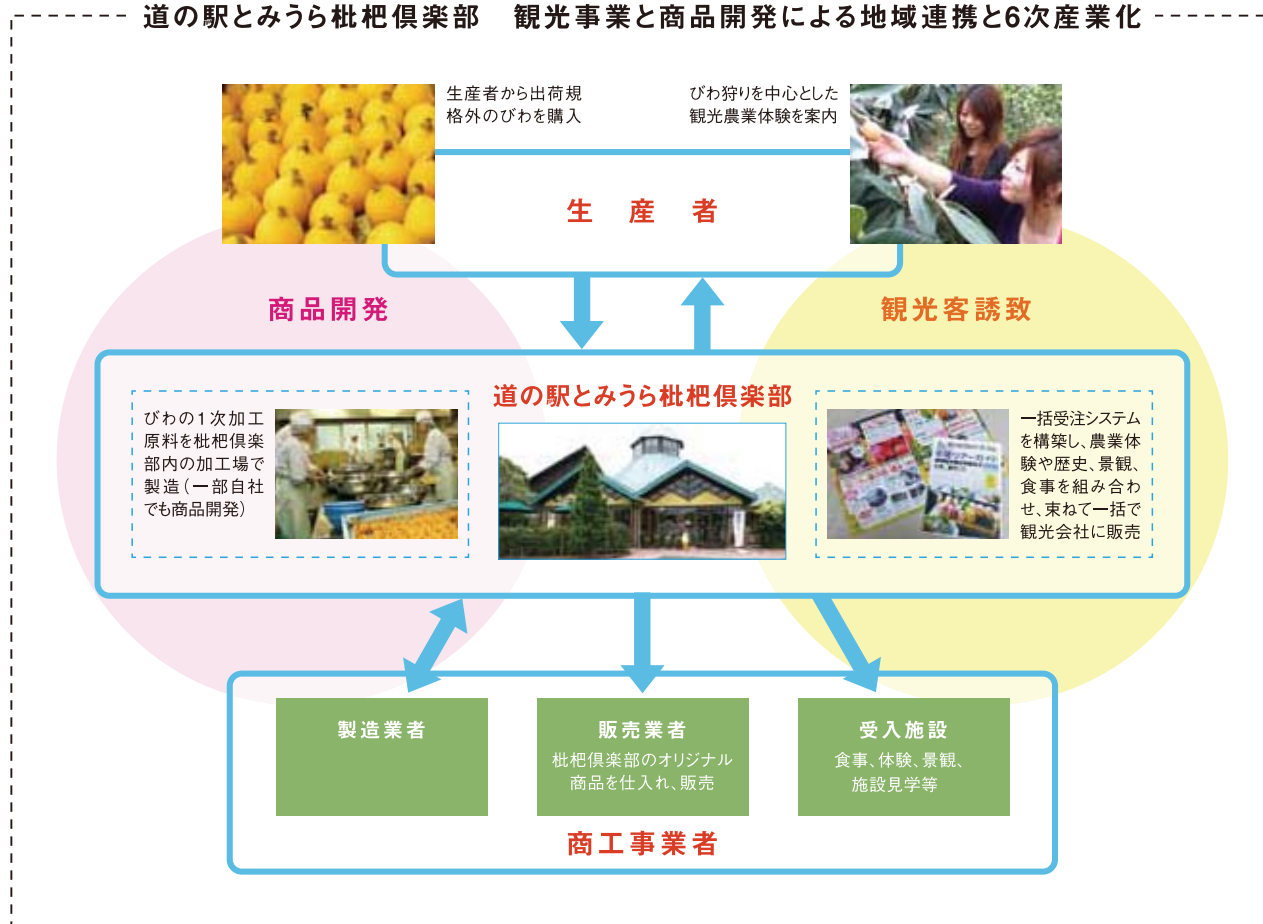
だが、この小さな施設こそ、「全国道の駅グランプリ」で最優秀賞を受賞した道の駅で、年間100万人もの観光客を誘致する南房総のランドオペレーター的作用を果たす場所なのだ。道の駅日本一の受賞ポイントのひとつに審査員は、「居心地の良さや、スタッフの温かさ、気安さ」をあげている。

これに対し鈴木さんは、「接客業として気を張って観光客を迎えられるというよりは、家族とか第二の故郷とか、そんな雰囲気でもらえるような、また来たいと思ってもらえるような道の駅にしたい」と心がけています」と話す。



# 道の駅とみうら 枇杷倶楽部 [千葉県]

## 道の駅とみうら枇杷倶楽部 観光事業と商品開発による地域連携と6次産業化



### 6次産業化 地元のびわ農家と連携した



枇杷倶楽部では、地域住民が使用できる加工場を設けている。予約制で貸し出し、生産者単独の6次産業化もフォローしている。



ほづみ・びわランド  
ほづみしょうじ 穂積昭治さん(69) ゆうこ 優子さん(38)

穂積さんは2代目、娘の優さんは3代目。穂積さんが経営するびわ農園は、ハウス栽培が60アールで露地栽培(山)が80アール。旧・富浦町では最大規模を誇る。

枇杷倶楽部の売店で販売されている、ジャムやゼリー、飲料など、びわの加工商品には、規格外の房州びわが活用されている。「一番の人気商品はゼリー。そして思った以上に売れているのが、びわカレーです。カフェで召し上がっていただいて、気に入った方がお土産で購入されているようです」と鈴木さん。房州びわは、南房総の内房地区で260年以上前から栽培されている高級果実。毎年5〜6月に生食用として主に首都圏に出荷されているが、収穫された房州びわの約3割は規格外として廃棄されていた。規格外といえども高級品なので、加工されても決して安い価格とは言い難い。それでも、テイクアウトコーナーのびわソフトクリーム(400円)やプレミアムび

わソフト(450円)は、多い時は一日に千本以上売れることもあり、年間約10万本の販売を見込んでいる。

そして、旬の季節には観光客はびわ狩りも楽しむことができる。地元のびわ農家に協力してもらい、房州びわの圃場を観光農園として開放。農家の人たちはトイレを整備したりお土産品なども準備したりしてくれた。最大規模のびわ農園を抱える穂積昭治さんの農園には2か月間で1500〜2000人も観光客が訪れ、日帰りバスツアーで訪れた観光客の中には、個人でリピートする人もいるという。「びわ狩りは初めてという方がほとんどですが、消費者の『美味い』という声を直接聞けるのは嬉しいですね」と話す穂積さん。跡継ぎの優子さんはパティシエの資格を持ち「いつかはびわを使ったカフェをやってみたい」と夢を語る。

## 道の駅とみうら 枇杷倶楽部 6次産業化への道

- 1975年頃をピークに富浦町の観光業が衰退しはじめる。
- 1988年：行政で観光バスツアー客を対象に、びわ狩りやカーネーション狩りの誘致、食事会場の紹介を開始。人形劇の郷づくり事業も行われる。
- 1989年：行政でびわジャムの製造・販売開始。
- 1990年：東京湾アクアラインの開通が具体的に決定。富浦町役場内に、観光・企画課長の加藤文男氏を中心とした町産業活性化プロジェクトチームを結成。
- 1991年：運営母体(株)とみうらの前身(有)富浦の味加工センターを設立。
- 1993年：運営母体である(株)とみうらが、富浦町による資本金2千万円の全額出資で発足。建設省から「道の駅」に認定。「道の駅とみうら 枇杷倶楽部」がオープン。
- 1995年：直営農場の苺狩り園がオープン。びわビューレ、びわアイスソフト製造開始。びわ葉茶販売開始。
- 1997年：東京湾アクアライン開通。
- 2000年：「道の駅グランプリ2000」において最優秀賞を受賞。
- 2002年：「過疎地域 自立活性化優良事例」総務大臣賞受賞。
- 2003年：直営農場の花倶楽部が道の駅に。「道の駅おおつの里・花倶楽部」登録。



- 2006年：南房総市誕生(7町村合併)。
- 2012年：第三セクター3社合併[(株)とみうら、(株)鄙の里、(株)丸山町振興公社]。そして「(株)とみうら」から「(株)ちば南房総」に社名変更。
- 2014年：南房総いとこどり「逸品市場 びわマルシェ」オープン。



### 道の駅とみうら 枇杷倶楽部

運営：株式会社ちば南房総  
千葉県南房総市富浦町青木123-1  
<http://www.biwakurabu.jp/index.html>

道の駅とみうら 枇杷倶楽部の6次産業化の取組は、動画インタビュー  
含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。  
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0062.html>

中国ではびわの葉を別の生薬と配合し様々な漢方薬を作り出している。日本では、江戸時代にびわの葉が全国的に人気になったという話も。



びわの葉を使ったボディソープや入浴剤、洗顔石鹸など。今後さらに力を入れ取り組んでいく開発商品が増えそうだ。

## 枇杷倶楽部の存在意義は 黒字を出すこと

枇杷倶楽部開設の背景には、旧・富浦町の農業・観光業などの基幹産業の衰退、過疎化などの問題があり、枇杷倶楽部は、地域活性化事業の転換を図るために立ち上げられた。初代駅長を務めたのは、当時、町役場の観光・企画課長だった加藤文男さん。そして大手小売業に勤務していた鈴木賢二さんも「地元のために」と転職をしてプロジェクトに参加した。町が出資した第三セクターが運営する施設は、単なる道の駅という位置づけではなく、地域と一緒になって産業を活性化するための施設だった。地元商店との競合を避けるため、

ターゲットを明確に分け、枇杷倶楽部は観光客に向けて商品を開発したり、日帰りバスツアーを企画して観光会社へ営業したりした。バスツアーは、びわ狩り、花摘みなどの観光農園や施設、飲食店、民宿など小規模な観光事業者を集約して組み合わせたもの。メニューや料金、サービスを規格化し、集客の配分や代金精算、クレーム処理までを一貫して行うことができる「一括受発注システム」を構築して実現化した。これにより、以前は週末でも一日10台程度であった観光バスの数が、年間で4千台、12万人のツアー誘致に成功し、閑散期と言われていた南房総の冬にも多くの観光客を呼び込めるようになった。しかし、2011年の東日本



道の駅とみうら 枇杷倶楽部駅長  
(株式会社 ちば南房総 取締役)  
すずき けんじ  
鈴木賢二さん(53)

大震災の影響を受け、売り上げは大幅にダウン。房州びわの生産者も減少している。鈴木さんが話す。「売れるびわの加工商品を枇杷倶楽部が発して、原料をどんどん農家さんから仕入れ、魅力ある産業として若い人たちに伝えていけたらと考えています。びわの実は5〜6月だけのものですが、びわの葉は通年の収穫が可能ですが、研究機関とも協力しながら、このびわの葉を使った加工品を今後さらに商品開発していく予定です」。