

## 第3章 大船渡観光の基本理念と将来像

### 1. 大船渡観光の売出し方

大船渡観光の現状及び課題を踏まえ、以下のように大船渡観光の売出し方を設定する。

#### (1) 誰に

##### ① 最も力を入れて取り組む対象者

最も力を入れて取り組む対象者は、これまでも大船渡をよく訪れている岩手県内や東北管内からの来訪者、これに加えて、関東圏の観光客や学生ボランティアに売出すこととする。

これまでも大船渡をよく訪れている岩手県内や東北管内からの来訪者には、大船渡の海の魅力を、「開放的な空間や、子ども連れの家族でも安心して訪れることができ、三世代家族でよい思い出を残すことができるふれあいの場」として売出していくこととする。

関東圏の観光客に対しては、三陸のおいしい食材を地元ならではの味として提供し、三陸のなかでも特に養殖漁業・栽培漁業の食材がおいしい地域として認知されるように取り組むものとする。

学生ボランティアに対しては、交流メニューの拡充やおいしい「食」の提供により、交流人口拡大に向けた足がかりとする。

##### <最も力を入れて取り組む対象者>

- 岩手県内の三世代家族 【目的：ドライブ・食事・景色等】
- 岩手県内・東北管内のシニア層（一人旅、夫婦等） 【目的：ドライブ・景色等】
- 関東圏のシニア層（夫婦・グループ） 【目的：復興ツーリズム・食事・三陸鉄道等】
- 全国の学生ボランティア 【目的：交流・食事等】

##### ② 次に力を入れて取り組む対象者

次に力を入れて取り組む対象者は、東北管内の三世代家族を対象とする。家族連れで、1年に1回は訪れてみたい場所として売出していく。

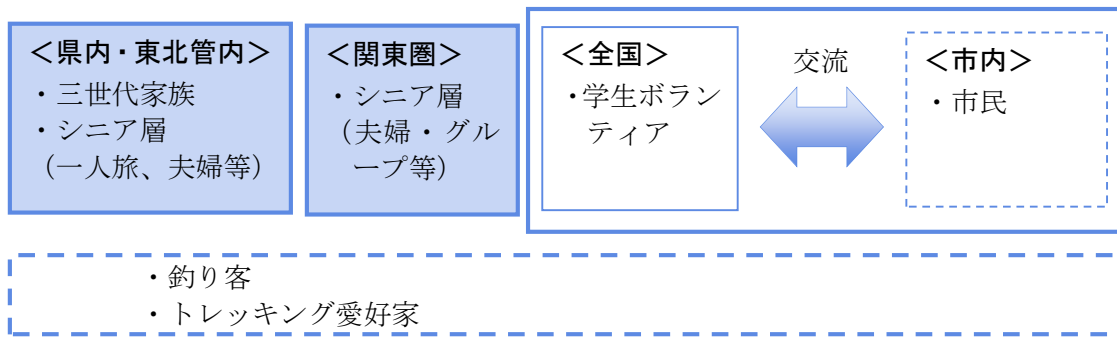
また、これまで釣り目的で大船渡に通っていた釣り客と潮風トレイルの取組を契機としたトレッキング愛好家を設定する。

併せて、関東圏をはじめとする全国のボランティアとの交流先として市民も対象に設定する。

##### <次に力を入れて取り組む対象者>

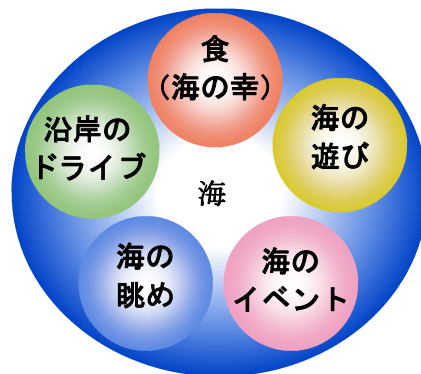
- 東北管内の三世代家族 【目的：ドライブ・食事・景色等】
- 東北管内の釣り客 【目的：釣り】
- トレッキング愛好家 【目的：潮風トレイルの走破】
- 市民 【目的：交流】

### <対象者の関連図>



## (2) 何を

大船渡の多彩な海の魅力を核に売出すものとし、海を中心とした豊富な食材による「食（海の幸）」、体験交流のきっかけとなる「海の遊び」・「海のイベント」、豊かな自然・景色のひとつである「海の眺め」、心地よい休憩スポットを楽しめる「沿岸のドライブ」を主な切り口とする。



## (3) どのように

大船渡名物といったら「これ」とすぐに連想できる目玉となるご当地料理を開発して売出していく。また、休憩スポットを創出し、三陸の雄大な眺めを落ち着いて見ることができる場所として売出していくものとする。

### <大船渡の楽しみ方>

- 大船渡の海の幸やご当地料理を、浜の文化を活かした空間・演出で味わっていただく。
- 四季折々の景色を、地元の人々も和むお気に入りの視点場から気持ちよく眺めていただく。
- 漁業体験、釣り、散策などや、夏まつりなどのイベントを通じた交流を楽しんでいただく。

※なお、お土産は、三陸を代表する物産として、三陸沿岸のどこのエリアにも、大船渡産の物産が置かれるような状況を目指す。

## 2. 観光振興で大切にしたいこと（基本理念）

観光のニーズが多様化している現在、一過性の流れに振り回されることなく、長い年月をかけて大船渡の真の魅力を磨き上げていくために、観光振興において大切にしたいこと（基本理念）を定めるものとする。

江戸時代に「三陸俵物」のブランド品として扱われていた歴史を背景に、漁師が生き生きと暮らしてきた「浜」から水揚げされる海の恵みを、現代の新しい製法・保存方法を活かして『「三陸物」発祥の地』として再興させ、おいしい山海の幸と「ゆたかな」海、その恩恵を受けた暮らしから醸し出される「ゆっくり」「ゆったり」した穏やかなふるさと、そして、遠路はるばる大船渡を訪れる来訪者を温かい気持ちで迎え入れる風習（おちつき）を「自然体で表現する」ことで観光振興を進めるものとする。

### ■観光振興で大切にしたいこと

～「三陸物」発祥の地

「ゆたかな」海と「ゆっくり」「ゆったり」したふるさと ～

「三陸俵物」：干鮑〔あわび〕・煎海鼠〔いりこ〕・鱧鱈〔ふかひれ〕など三陸産の海産物を俵に詰めて輸送したことの呼称

「三陸物」：三陸（青森、岩手、宮城など）沿岸で水揚げされる海産物

### 3. 観光振興の将来像

#### (1) 観光振興の将来像

観光振興で大切にしたいことに基づき、大船渡では、「食べる、遊ぶ」に着目し、三陸の幸を堪能し、古くからの海や山の暮らしの中で培われた文化にふれることができる土地、一度は訪れてみたいと思われる土地となることを目指すものとする。

大船渡を知らずして三陸の文化を語り尽くせない、気仙地域を知らずして三陸を語ることはできないといわれるような、三陸・気仙地域の核となることを目指すものとする。

また、「海」に着目し、貴重な地形・地質から形成される変化に富む海の眺めや、海の遊びを通して大船渡を体感することにより魅力を高めていくものとする。

さらに、温暖な気候や優しい人柄なども大船渡の特徴であるとともに、平泉文化を支えた産金地帯としての歴史、太平洋沿岸における実取りヤブツバキの北限であり、重要な油脂の原料として活用していたツバキの文化など、奥行きある文化も大船渡の特徴であることから、これらを楽しめる環境を形成していくものとする。

このほか、3度の大津波を体験した地域で海と共に暮らしてきた文化や継承されている教訓、復興過程の様子なども、大船渡を訪れる人々に「学び」、「考える」ための機会として提供することで、市民と一体となって後世に伝えていくものとする。

以上のことを踏まえて、観光振興の将来像を以下に示すとおりとする。

#### ■観光振興の将来像

～「心地よい海」「山海の幸」「奥行きある文化」

が楽しめるまち 大船渡 ～

雄々しさと穏やかさを兼ね備えたゆたかな海の眺めと、食通も喜ぶおいしい山海の幸、気仙地域として交易を通じて海や背後の山とともに生きてきた奥行きある文化が、穏やかで優しい人々とのふれあいにより楽しめるまちを目指す。

## (2) 観光地形成の面的な展開

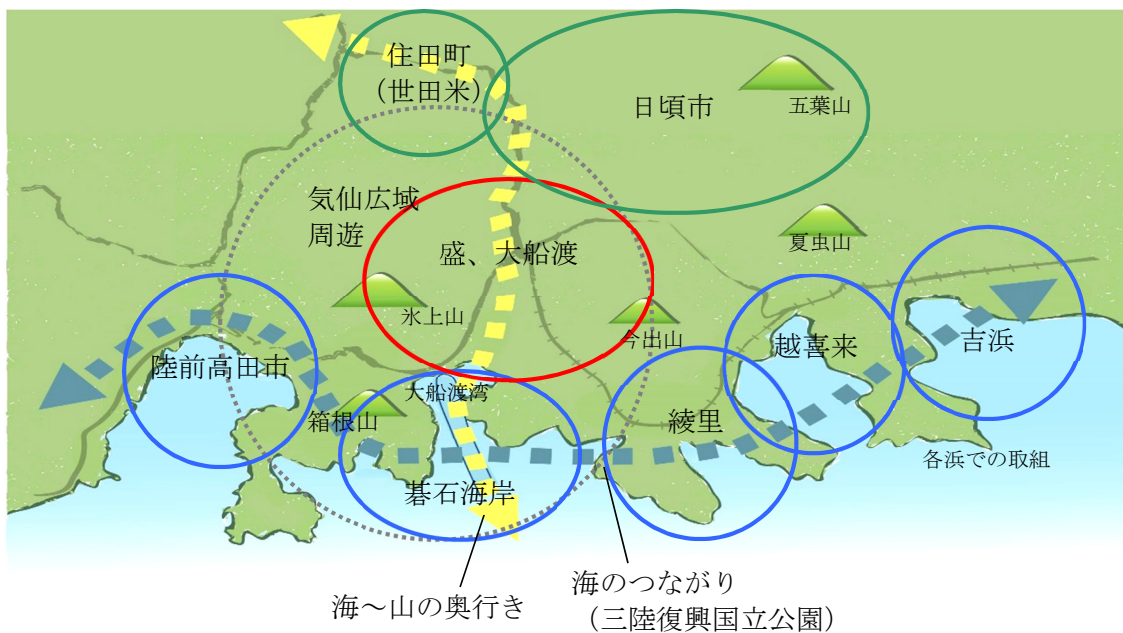
観光振興の将来像の実現に向けた取組の面的な展開として、次のような考え方で主要観光エリアを構築していくものとする。

大船渡市は、沈降型のリアス式海岸で海と山が近接した内湾環境にあり、海の食材、山の食材が調達しやすい環境にある。三陸沿岸の豊かな海の文化のほかに、日頃市町では里山資源が良好な状態で残っている。また、盛町は、海の文化、山の文化が交流する宿場町として発展し、明治以降は、気仙地域の中心的な役割を担ってきた。

三陸沿岸は、リアス式海岸の良好な景観と新鮮な海の食材が豊富なことが魅力となっているため、海の食材だけによる食の開発は差別化しにくいと考えられる。

そこで、大船渡市の立地と文化に着目して、海と山の食文化の融合により魅力ある食を掘り起こし、独自の観光資源として磨き上げて、大船渡まで来なければ食べることができない資源とし誘客に結びつけていくものとする。

また、大船渡の観光資源は点在していることから、周遊性の創出が課題となっている。このため、各浜の取組などを活かして主要な観光地点にご当地お食事スポットなどを創造し、周遊の動機づけとしていくものとする。



主要観光エリアとつながりの概念図

### (3) 基本方針

観光振興の将来像の実現に向けた6つの基本方針を以下に示す。

#### 基本方針1：海と山の食文化に根ざした「食」の魅力創造

大船渡の海や山の恵み、岩手内陸との交易から発達した食文化を地域資源として捉え直し、多彩な海と山の味を活かしたご当地料理を磨き上げるとともに、地元に来ないと食べることができない魚食グルメの開発を行い、これらを味わう機会を増やすことにより、海と山の食文化に根ざした魅力創造を行う。

#### 基本方針2：ゆたかな海と山、人々とのふれあいで観光客をひきつける観光資源の開発

既存の観光資源と復興を契機として新たに創出される観光資源を活かして、「岩手に来たら一度は寄ってみたい」「三陸沿岸に来たらぜひ足を運びたい」と思われる観光地を目指し、観光客をひきつける観光資源の開発に取り組む。また、ゆっくり滞在できる観光地を目指し、浜の人々とのふれあい・交流機会を創出する。

#### 基本方針3：市内観光資源の魅力あるネットワーク化の推進

大船渡市内の「食」と観光資源を大船渡、気仙地域のストーリーでつなぐことにより、魅力あふれる観光ネットワークを構築し、周遊しやすい環境を形成する。

#### 基本方針4：三陸沿岸、県南エリアなどの広域と連携した大船渡の魅力と誘客機会の向上

気仙地域はもとより、平泉、三陸沿岸と連携することにより、大船渡の素朴な魅力を際立たせて、誘客と立ち寄り率の向上を目指す。

#### 基本方針5：大船渡観光PRの推進と物産販売を通じた誘客の促進

物産展や都市間交流および各種キャンペーン活動等により、大船渡の魅力を多面的に発信するとともに、実際に大船渡に来た観光客に対して、大船渡の魅力を十分に伝えることができる取組を推進する。

#### 基本方針6：古来からの風習を大切にしておもてなしの心の育成と実践

古来からの気仙地域の良き風習である「おちつき」の精神を現代に活かして、おもてなしの心を育成するとともに、実践できる人々を増やすことを目指す。