

## 五所川原市金木観光物産館大規模改修 基本構想（案）

### 五所川原市金木観光物産館大規模改修 基本構想策定にあたり

令和2年9月より休業中の金木観光物産館「マディニー」は、平成11年7月のオープン以来、20年余りの長きに渡り、太宰治記念館「斜陽館」、並びに津軽三味線会館の来訪者を中心に土産品販売、郷土料理の提供等をおこなってまいりました。

地域住民の皆様に支えられた施設でもありましたが、近年の観光ニーズの多様化もあり、入込客数が平成24年度の66,939人をピークに年々減少し、令和元年度では51,387人とピーク時の23.2%減に落ち込んでおりました。（※入込客数は平成20年度以降の数値）このような状況下にあいながらも、指定管理者をはじめ関係各位のご尽力のもと、営業を継続してまいりました。

本市では、今後のアフターコロナ時代の観光形態の変化に対応することを見据え、本施設を「観光客、土産品中心の店」から「農産物、地域住民中心の店」に業態転換を図ることを検討しております。

また、単なる業態転換におさまらず、「地域住民のなりわいづくりと利便性の向上を図り、観光客に対しても地域の魅力が広く発信される施設」、「地域活性化の拠点となる施設」とするなど、地域課題の解決を図ることも目標として掲げております。

このような経緯と目的で金木観光物産館を大規模改修するため、基本構想案を取りまとめております。

つきましては、本基本構想案について、市民の皆様のご意見をお伺いいたしたく存じますので、ご協力くださいますようお願い申し上げます。

## 1) 事業目的（「五所川原市金木観光物産館設置条例」に基づく）

市の観光及び物産の振興を図るとともに、市民の文化活動、市民と都市住民との交流活動等の利用に供するため、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 244 条の 2 第 1 項の規定に基づき、五所川原市金木観光物産館を設置する。

※五所川原市金木観光物産館設置条例平成 17 年 3 月 28 日市条例第 162 号

## 2) 上位計画

本事業は、上位計画である「五所川原市総合計画 後期基本計画（令和 2 年度～令和 6 年度）」、「五所川原市都市計画マスタープラン 2013～2033（平成 25 年 3 月）」に基づいて計画される。

### ① 五所川原市総合計画 後期基本計画（令和 2 年度～令和 6 年度）

<b>第 1 章 まちづくりの基本的な方向性</b>
<b>1 基本的な視点</b>
<b>(1) 市民本位の視点</b>
<u>まちの主体は市民です。市民一人一人が、五所川原市に住んでいてよかったと実感でき、訪れる人が、五所川原市に来てよかった、また来たいと思える、市民本位のまちづくりを推進します。</u>
<b>(2) 地域経営の視点</b>
<u>地域経営とは、その有する地域資源を最大限活用し、経営感覚をもってまちづくりをマネジメントしていくことです。行政のみならず、市民をはじめ多様な主体がそれぞれの役割を担いながら、効率的かつ効果的に付加価値を生み出していく、地域経営の視点によるまちづくりを推進します。</u>
<b>2 めざす将来像</b>
<b>・「常住人口の確保」をめざす</b>
<u>利便性、経済的基盤、安全・安心を備え、自分らしく安心して暮らし、未来に希望を持つことができるまち</u>
<b>・「交流人口の拡大」をめざす</b>
<u>自然や歴史・文化、食をはじめ五所川原市の魅力を求め、多くの人が集い、多様な活動を通じて交流しているまち</u>

<p><b>第2章 施策の大綱</b></p> <p><b>基本政策1 地域の強みを生かす産業・賑わいづくり</b></p> <p>消費者志向に対応した農林水産物の高付加価値化や農商工連携を推進するとともに、意欲ある担い手の育成・農地の集約・利活用をはじめ生産基盤の強化を図り、生業（なりわい）として魅力をもった競争力のある農林水産業の振興を図ります。</p> <p><b>1-1 生業(なりわい)として魅力ある農林水産業の振興</b></p> <p>【主な取組内容】</p> <p><b>1-1-3 新たな販路の開拓・拡大</b></p> <p>農家等の所得向上や農林水産物の販路拡大、新たな交流拠点となりうる直売施設について、農協や関係機関と連携しながら設置の検討を行います。</p>
<p><b>基本政策2 地域で支え合う健やか・安心な暮らしづくり</b></p> <p><b>2-3 地域福祉の推進</b></p> <p>【主な取組内容】</p> <p><b>2-3-1 地域福祉に対する意識の醸成と地域づくり</b></p> <p>関係機関・団体と連携し、地域が主体となって住民同士が交流できる多様な地域活動の場を創出します。</p> <p><b>2-3-4 ボランティア・NPO 活動等の活性化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域福祉の担い手となる団体等に対し、活動の場の創出等、活動促進に向けた支援の充実に努め、活動の活性化を図ります。</li> <li>・ 誰もが気軽に福祉活動に参加・継続できるよう、ボランティア・市民活動に関する情報 提供や参加機会の充実に努めます。</li> </ul>
<p><b>基本政策3 個性を伸ばし育む人財・文化づくり</b></p> <p><b>3-2 学校・家庭・地域の連携推進</b></p> <p>【主な取組内容】</p> <p><b>3-2-2 地域と連携した取組の推進</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域の人材や関係団体・企業等の協力を得ながら、様々な体験を通じて地域の産業や歴史、伝統文化等を学ぶ機会の充実に努め、郷土への愛着と誇りの醸成を図ります。</li> <li>・ 児童生徒が地元企業等の事業所を訪問し、事業内容や働くことの大切さへの理解を深め、自身の将来の就業イメージを持つことができる機会の充実に努めます。</li> </ul>

また、「五所川原市総合計画 後期基本計画（令和2年度～令和6年度）」には、「本市においても、SDGsの理念と本計画で掲げる様々な分野でのめざす方向性は合致していることから、市民、事業者及び行政が相互に連携しながらSDGsを原動力とした持続可能なまちづくりを推進していきます。」とあることから、事業においてもSDGsの目標の推進を図ることとする。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## ② 五所川原市都市計画マスタープラン 2013～2033（平成 25 年 3 月）

計画施設の立地する地域は、五所川原市都市計画マスタープランにおいて、土地利用の方針を以下のような位置づけがなされている。

<b>ゾーン：市街地ゾーン</b>
五所川原地域と金木地域の市街地を「市街地ゾーン」と位置づけ、都市機能の集積と都市基盤施設の整備を促進し、コンパクトで利便性の高い市街地の形成を図ります。
<b>拠点：生活拠点</b>
金木総合支所及び市浦総合支所周辺を「生活拠点」と位置づけ、地域の日常生活に必要な都市機能の集積を図ります。
<b>拠点：観光交流拠点</b>
立佞武多の館、エルムの街周辺、太宰治記念館周辺、道の駅 十三湖高原を「観光交流拠点」と位置づけ、市内及び津軽半島一円の広域的な観光資源の連携・活用を促進し、交流人口の増加による都市の活力向上を目指し、広域観光に係わる情報発信、交流機能の強化・集積を図ります。
<b>都市的土地利用：生活商業・業務地</b>
金木駅西側の商業・業務施設集積地を生活商業・業務地と位置づけ、地域の行政施設、観光交流施設やコミュニティ活動との連携を図り、地域の住民生活に密着した商業・業務地の形成を図ります。
<b>景観の保全・形成：街並みの景観</b>
五所川原駅周辺において土地区画整理事業により整備された、新たな街並み景観づくりに取り組む地区や、金木地域及び市浦地域の歴史・伝統・文化を背景に守り育てられた景観を維持する地区には、その形成や保全について支援を行い、良好な街並み景観の形成を図ります。
<b>金木市街地地域の将来像</b>
本地域は、多様な文化を未来に受け継ぐとともに、観光資源として活用することで、地域が活性化し、来訪者がまた訪れたいくなるまちづくりを推進します。
【金木市街地地域の将来像】 「多様な文化があふれる、人に愛されるまち」

### 3) 計画施設の現状把握

#### ① 立地・施設特性

##### ● 立地特性

計画施設のある本市金木地域は、津軽地域のほぼ中央に位置し、東は津軽山地の稜線を境に青森市・蓬田村と、西は岩木川を挟んでつがる市と、南は鶴田町・板柳町と、北は中泊町中里地域と接している。

計画施設は、金木地域の中心部に位置し、県内でも有数の観光施設である太宰治記念館「斜陽館」、津軽三味線会館に近接し、公共交通によるアクセスは、津軽鉄道金木駅下車徒歩約7分、弘南バス（五所川原～小泊線）斜陽館前下車すぐ、自動車では青森空港から約1時間10分の場所に位置している。

五所川原市都市計画マスタープラン（2013～2033）では、計画施設周辺地域を以下のように位置づけており、その中にある計画施設は、市街地に立地し、地域住民の日常生活を支えつつ、観光客との交流機能や情報発信機能を持つ施設であることが求められる。

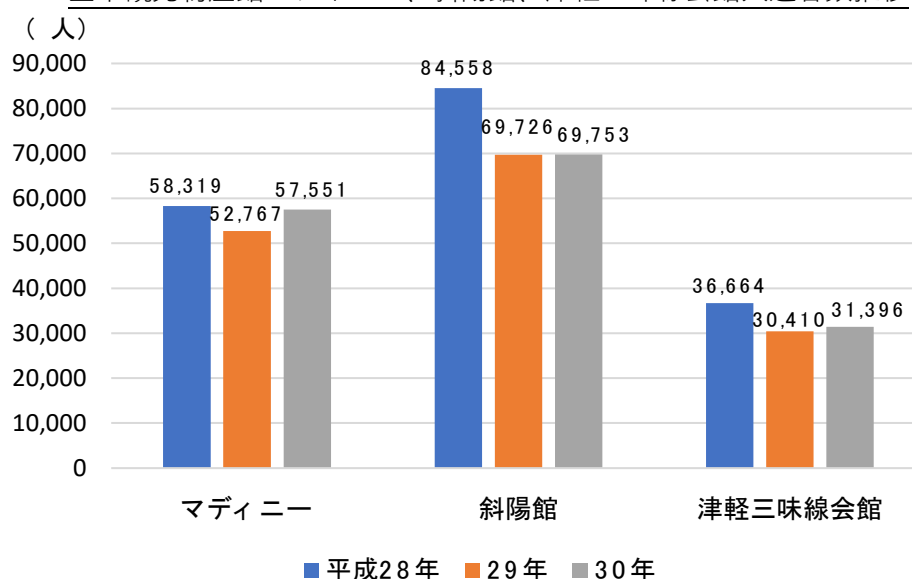
##### 【五所川原市都市計画マスタープラン（2013～2033）より抜粋】

- ・ 金木地域市街地「市街地ゾーン」：都市機能の集積と都市基盤施設の整備を促進し、コンパクトで利便性の高い市街地の形成を図る。
- ・ 金木総合支所周辺「生活拠点」：地域の日常生活に必要な都市機能の集積を図る。
- ・ 太宰治記念館周辺「観光交流拠点」：市内及び津軽半島一円の広域的な観光資源の連携・活用を促進し、交流人口の増加による都市の活力向上を目指し、広域観光に係わる情報発信、交流機能の強化・集積を図る。

##### ● 施設特性

金木観光物産館「マディニー」は、太宰治記念館「斜陽館」、津軽三味線会館と近接していることにより、観光客の集客が図られ、観光客の休憩・飲食及び土産品購入のための施設としての位置づけで、平成30年には5万7千人の入込客があった。

金木観光物産館マディニー、斜陽館、津軽三味線会館入込客数推移



## ② 立地・施設の課題

### ● 立地における課題

- ・ 認識しづらい立地

国道 339 号線から金木駅方面に進入し、さらに地域中心部に入り込む市道に面した立地に計画施設はあり、近隣エリア住民からの認知度は高いが、国道を移動する観光客・通りすがり客からは認識されにくい立地にあるといえる。

- ・ 駐車場への進入・退出の危険性

計画施設には、地域住民の生活道路を通してアクセスすることとなるが、面する道路は比較的交通量も多く、通行車両のスピードもあるため、進入・退出に危険が伴うことが想定される。

- ・ 駐車スペースが狭い

太宰治記念館「斜陽館」と津軽三味線会館の 2 施設との共用駐車場でありながら、駐車スペースが 15 台程度（大型バス用駐車場を含まず）であるため、今後計画施設のリニューアルにより来訪客が、観光客メインから観光客プラス地元・近隣住民となることから、駐車場不足の課題がある。

## ● 施設（金木観光物産館「マディニー」）における課題

- ・ 近隣観光施設に集客がなければ集客が見込めない

近隣観光施設の来訪観光客をターゲットとした施設のため、近隣観光施設に集客がなければ集客が見込めないが、その上、金木観光物産館「マディニー」には、太宰治記念館「斜陽館」の入込客数の75%程度（平成28年～30年平均）しか集客がなされておらず、集客見込み客を逃していた施設であった。

- ・ 入り口がわかりづらく、入りづらい。

出入口は外からわかりづらく、また外から中の様子を視認することが困難であるため、物理的・心理的に入りづらい状況であった。

## ③ 地域の課題

- ・ 人口減少・高齢化の深刻化

当地域は一次産業が基幹産業であるが、農村地区での人口減少・少子高齢化が著しく加速化している。農業者の高齢化、担い手不足及び農産物価格の低迷等により、農業を取り巻く環境の変化に伴い地域経済の活力が低下している。

- ・ 地域コミュニティの変化

地縁的なつながりが強い地域ではあるが、人口減少と高齢化の進展に伴い、買い物や医療サービスを受けるための交通手段の確保、農林水産業の維持が困難になり、また空き家や遊休農地の増加などが見られる等、地域コミュニティの弱体化が危惧されている。



#### 4) 計画施設に求められる役割

前掲の上位・関連計画、また地域及び現施設の課題等より、計画施設に求められる役割としては、以下のものがあげられる。

##### 【魅力・情報発信・経済波及効果】

- ・ 地域資源の魅力を広く発信できる施設
- ・ 波及効果の高い観光拠点（観光情報発信、施設からまちなかへの波及、観光ルート化）としての施設
- ・ 広域を流動する団体バスツアー客や個人客が休憩や買物ができる施設
- ・ 太宰治記念館「斜陽館」、津軽三味線会館との複лекс化により、当エリア来訪者に、五所川原・金木の「地域の営み」「食」「文化」「歴史・伝統」を伝えられる施設
- ・ 市内・地域内の各種生産者・事業者と連携した産直品、特産品等の販売により地域に経済効果をもたらす施設

##### 【なりわいづくり・地域住民の所得向上】

- ・ 「なりわい」を醸成できる施設
- ・ 通年利用の促進が図られる施設
- ・ 地域の憩いの場として気軽に利用できる施設

##### 【生きがい・やりがい・地域とのつながり】

- ・ 生きがいを感じられる施設
- ・ 地域住民が活躍する場の創出

##### 【地域住民の生活の利便性の向上】

- ・ 地域の日常の買物の利便性が向上する施設

## 5) 事業方針

地域の特色ある農林水産物、それらを原材料とした加工食品を地域住民が積極的に生産・出荷することにより、「なりわいづくりの拠点」として事業を行う。

商品は「地域住民の日常生活に供給」とともに、斜陽館に隣接する直売施設として、県内外からの観光客に「地域の食文化の発信」を行う。

あわせて、金木地域中心市街地に立地することを活かし、「地域のまちづくり、交流の拠点」としての機能を持つ。

これらの複合的な機能をもって事業を行うことにより、金木地域中心市街地のにぎわいの創出をはかり、ひいては地域活性化の拠点となるよう整備、運営を行う。

## 6) 施設運営方針

### ● 生きがいの創出

生産者が作る喜び、売る喜びを感じられる運営を行う

### ● なりわいとビジネスの創出

小規模、手作りの出品を丁寧にサポートする

ビジネスとして取り組む担い手を育成するプログラムを作成する

### ● 顧客の買う喜びをプロデュース

顧客対応等のサービスレベルをつねに改善する

地域らしさ、季節性を演出した店づくりを行う

徹底した顧客満足の追及を図る

顧客が地域、生産者、地域住民とつながることができる仕組みを作る

- 施設と生産者の共同・協働の商品づくり

エコファーマーの推進など、安全安心な農産物の生産、ものづくりを行う

生産者と施設管理者が共同で出荷作物、加工品等のレベルアップを図る

営農指導ができる体制を構築する

- 地域資源のブランド化

地域資源の魅力を磨き上げ、表現、発信する

マーケティングの活用を積極的に図る

生産者、生産履歴等の確認ができる購買システムを作る

- 「集いの場」の提供

住民、生産者、観光客などが日常的に気軽に集い、交流できる場づくりを行う

地域ボランティア活動などの拠点づくりを行う

## 7) 施設コンセプト

かなぎ ふれあい おかいもの

## 8) 施設デザインコンセプト

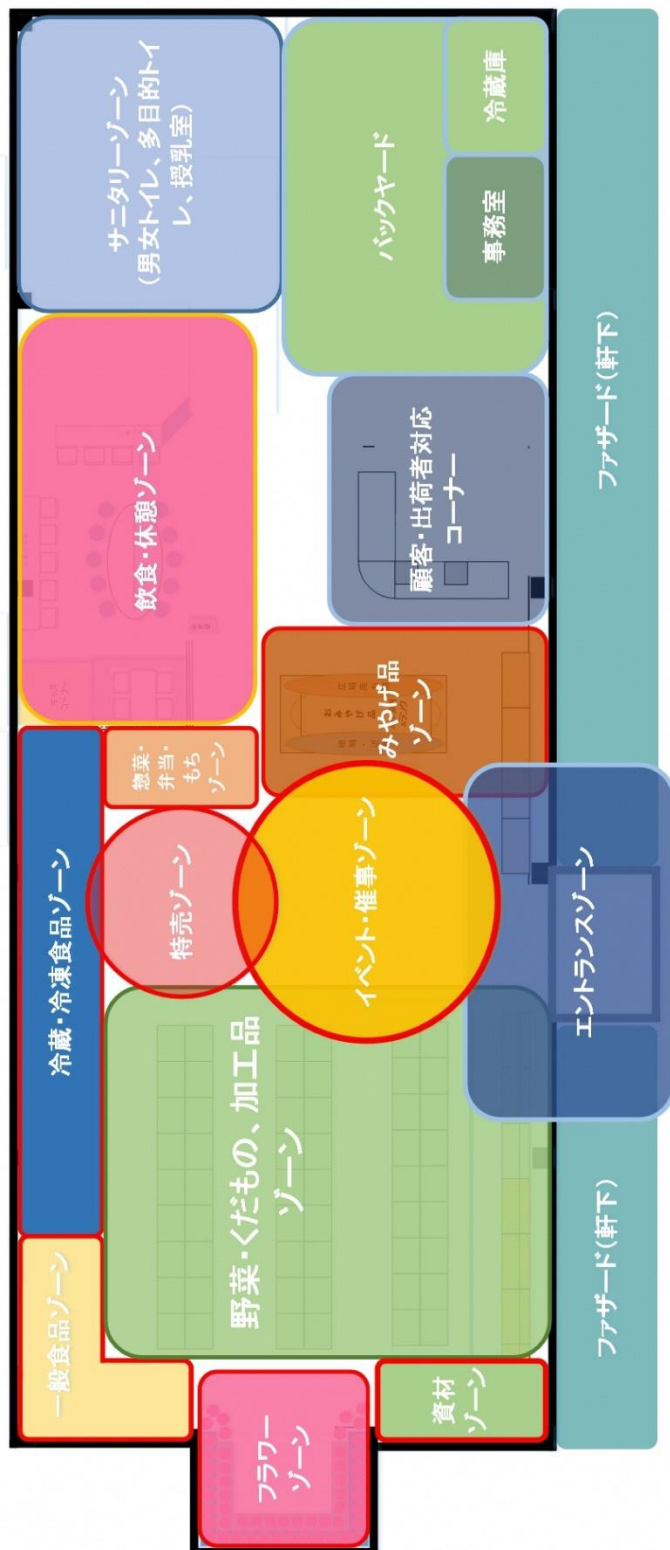
### ① デザインコンセプト

- ・ ウェルカム感を感じられる (入りやすい)
- ・ 温かみのある
- ・ 明るい
- ・ 木のぬくもりを感じられる
- ・ 心地よい
- ・ 周囲と調和した
- ・ 環境に配慮した
- ・ 新しさと懐かしさの融合

### ② 施設ゾーニング・レイアウト

ゾーン	コーナー
野菜・果物、加工品ゾーン	新鮮野菜・果物・穀類・豆類・海藻類 等
冷蔵・冷凍食品ゾーン	冷凍・冷蔵品 等
一般食品ゾーン	常温グロッサリー・酒類 等
惣菜・弁当・もちゾーン	惣菜・弁当・もち・パン 等
フラワーゾーン	花き・種 等
資材ゾーン	園芸用品・日用雑貨 等
みやげ品ゾーン	みやげ品・雑貨 等
特売ゾーン	目玉商品 等
イベント・催事ゾーン	旬の食品・催事商品 等
飲食・休憩ゾーン	飲食スペース・小上がりスペース・キッズコーナー・厨房
サニタリーゾーン	男女トイレ・多目的トイレ・授乳室
エントランスゾーン	お客様出入口
顧客・出荷者対応ゾーン	レジ・出荷者対応カウンター
バックヤード	事務室・冷蔵庫・一時保管スペース

金木観光物産館 ゾーニング計画案



※本ゾーニング計画案は令和2年11月20日現在の案です。

## 9) 各営業部門の方針等

### ① 産直部門

#### 【基本方針】

- ・ 採れたて新鮮で安心・安全の地元野菜と、地域食材を使った作りたての食品が並んでいる。
- ・ 季節・時間を問わずいつでも安定的に商品が並んでいる。
- ・ 人と商品を通じて地域との交流ができ、ふれあいが生まれる。
- ・ 季節感を感じる商品、地域ならではの商品、お買い得商品などいつも目玉商品が提案されている。

#### 【ターゲット】

- ・ 地域住民（金木地域）
- ・ 市内住民
- ・ 市外客
- ・ 観光客
- ・ 通りすがり客

#### 【集客案】

- ・ 出荷者の顔を見せる

出荷者の名前、写真（イラスト）等を掲示し、出荷者と購入者との交流を図る。

- ・ 営農指導による出荷機会の増加

早生種、中生種、晩生種の栽培、多品目栽培等の営農指導により、出荷者の出荷機会の増加と収入の向上を図る。

- ・ POP の工夫

品種による味の違い、調理法、おすすめレシピ、生産方法、金木産の特徴、日持ち、保管法など、POP により表現する。

- ・ 目玉商品展開

旬の野菜・果物、初物、たくさん収穫できたもの、行事（彼岸、盆、正月、運動会等）、その時話題になっている食品など、時期に応じて目玉商品としてコーナー展開する。

- ・ 一人世帯、高齢者世帯用商品

単品袋詰商品だけでなく、セット商品（タマネギ、じゃがいも、人参のカレー・肉じゃがセット 等）を展開する。

白菜、キャベツなどは1/2、1/4程度に分割したのも商品化する。

かぼちゃなど硬いものは、予めカットしたのも販売する。

きんぴらごぼう用にごぼうと人参をカットしセットにしたものを販売する。

- ・ 冬季間商品

地域商品が乏しくなる冬季間には、乾燥・塩蔵品、水煮品、瓶詰品、産地間交流品、惣菜、漬物、仕入品等により棚を埋める。

- ・ 午後の欠品対応

産直施設では、午前中の来店が多いため、朝出荷した商品が午後には欠品することが少なくない。そのため、出荷者への欠品案内通知システムの導入や、1日2回～3回出荷の依頼をし、午後の欠品を無くする。

- ・ 餅、手作りスイーツ類の小分けパック商品

観光客等の「ちょっと食べてみたい」ニーズを満たすために、餅、手作りスイーツを小分けパックでも提供する。

**【想定される陳列商品カテゴリー】**

野菜、果物、穀物、きのこ、山菜、魚介類、肉、海藻、各種加工品、卵、花き、手工芸品、飲料、産地間交流品、農業関連品 等

## ② 土産部門

### 【基本方針】

- ・ 金木、太宰、津軽三味線、五所川原、青森に関連する土産品を厳選して販売する。

### 【ターゲット】

- ・ 地域住民（帰省客含む）
- ・ 市外客
- ・ 観光客
- ・ 通りすがり客

### 【集客案】

- ・ POP の活用

土産品購入時、商品選択に迷って結局他の場所で購入するという機会ロスを無くするために、購入者が選択しやすくなる以下のような情報を提供する。

「一番人気」「ここでしか買えない」「個包装で配布に便利」「日持ちするので安心」「地元民が選ぶのはこれ」「こんな味」「お年寄りに喜ばれています」…など

- ・ 宅配対応

土産品に限らず、宅配に対応する。（配送伝票、ダンボール、ガムテープ）

### 【想定される陳列商品カテゴリー】

金木、太宰、津軽三味線、五所川原、青森に関連する土産品 等



### ③ 飲食部門

#### 【基本方針】

- ・ 原則的に地域の食材、加工品を使用する。
- ・ 地域住民の「ちょっとそばっこ」ニーズを満たす。(軽食メニュー)
- ・ 農作業の合間や買い物、通院の帰りなど、ちょっとした休憩にも開放する。
- ・ ビジネス客の「しっかり食べたい」ニーズを満たす。(定食メニュー)
- ・ 子連れ客が安心して買い物し、休憩できる場所を提供する。
- ・ 店内で購入した惣菜のイートインスペースとしても開放する。
- ・ 観光客に対するご当地食の提供。

#### 【ターゲット】

- ・ 地域住民
- ・ ビジネス客
- ・ 観光客
- ・ 通りすがり客

#### 【提供メニュー案】

- ・ 蕎麦、うどん等  
かけ、天ぷら、たぬき、きつね 等
- ・ 日替わり定食  
ビジネス客にも対応できるように、日替わりそば+好きなおにぎり+小鉢（惣菜、漬物）程度のお母さん定食
- ・ おにぎり  
おにぎり数種をカウンターで販売する。日替わり定食はこのおにぎりの中から客が選ぶ。
- ・ ソフトクリーム

ご当地ソフトクリームの開発をし、観光客ニーズにも対応し、目玉商品化する。

- ・ コーヒー

セルフサービス

- ※ 厨房で製造した惣菜やおにぎり等を出荷者として産直コーナーに出品することも可能

#### ④ イベント部門

##### 【基本方針】

- ・ 市内及び地域既存イベント・祭り等との連携による物販・飲食提供。
- ・ 太宰治記念館「斜陽館」と津軽三味線会館との連携イベントの開催。
- ・ 独自イベント（日曜マルシェ、フリマ等）開催による物販・飲食提供。

## 10) 運営計画

### ① 運営に関する方針

公設民営を基本とし、初期投資を除いて、物販・飲食等による収入を軸に原価・施設維持費・再投資を賄う独立採算性を確保することを目指す。

### ② 運営に関する手法

運営手法に関しては、公民が連携して公共サービスの提供を行う PPP（パブリック・プライベート・パートナーシップ：公民連携）手法の中でも PFI 方式と指定管理者制度について検討する。

手法	概要	施設所有	資金調達	根拠法令
PFI 方式	公共施設の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う。	行政/民間	民間	PFI 法
コンセッション方式	利用料金の徴収を行う公共施設について、公共施設の所有権を公共主体が有したまま、施設の運営権を民間事業者に設定する。	行政	民間	PFI 法 改正
指定管理者制度	公の施設の管理・運営を指定管理者（地方公共団体が指定する法人）が代行する制度。 法改正により、公の施設の管理主体が民間事業者、NPO 法人等に広く開放された。	行政	行政	地方自治法 改正
包括的民間委託	公共施設等の管理運営業務について、詳細な業務運営を定めず、性能発注方式によって一連の業務を民間企業に委ねることで、民間の創意工夫を活かした効率的なサービス提供を行う。	行政	行政	地方自治法 改正

### ③ 運営事業者の選定

選考委員会等によるプロポーザル方式を採用予定。

**1 1) 施設リニューアルに係る概算事業費**

工事費一式 約 120,000 千円 (地方債)

**1 2) 施設リニューアルに係る事業工程**

実施設計：令和2年12月から令和3年4月まで

建設工事：令和3年5月中旬から令和4年2月中旬まで

施設運用開始：令和4年3月

店舗オープン：令和4年4月