

文化力と価値創造に関する特別委員会 管外調査
令和5年8月22日（火）～23日（水）

1 福岡市役所〔於：Artist Cafe Fukuoka〕（福岡県福岡市）

【調査事項】

「Fukuoka Art Next」の取組について

【調査目的】

福岡市は、彩りにあふれたアートのまちを目指すため、暮らしの中で身近にアートに触れる機会の創出や、アーティストの成長支援等に取り組んでいることから、本府の今後の取組の参考とするため、「Fukuoka Art Next」の取組について調査する。

【調査内容】

福岡市は、アジアとの玄関口として発展し、培われてきた文化的土壌のもと、国家戦略特区・スタートアップ都市の実績やアジアに近い地理的優位性などを活かして、令和4年4月、福岡市美術館や福岡アジア美術館のこれまでの取組をさらに発展させ、彩りにあふれたまちを目指す「Fukuoka Art Next」を始動させた。「アートのある暮らし」として、アートの持つ価値と魅力を市民が再認識し、国内外に発信し、市民の well-being の向上を図るとともに、アーティストの創造活動・交流を通してアーティストが成長し、福岡発アーティストの世界での活躍を支援する事業を「アートスタートアップ」として展開し、アートの力による、都市の成長と生活の質の向上の好循環を創り出し、「人と環境と都市活力の調和がとれたアジアのリーダー都市」を目指すまちづくりに取り組んでいる。

令和4年度にはアートのまちづくりを担当する部署を新設し、産・学・官連携による取組を推進している。「アートのある暮らし」の取組では、市内21会場に136作品の展示会を実施し、市民がアートを鑑賞・購入する機会を創出するとともにアーティストの成長にも繋げ、また、まちの賑わいも創出している。また、「アートスタートアップ」の取組では、官民共同で「アートフェア福岡」を開催し、国際的信用を高めるとともに有名ギャラリーの出展を促進している。また、アーティストの成長・交流拠点とした開設した「Artist Cafe Fukuoka」では、アーティストの交流だけでなく、専門性の高い相談にも対応する体制を整えたところ、想定を超える数の相談があり、アドバイザー常駐へと変更し、体制を強化している。今後も実績を踏まえて仕組みを整えながら、都市と人とアートをつなぐ拠点づくりに取り組んでいきたいとのことであった。

【主な質問事項】

- ・アートフェアアジア福岡での保税展示場制度について
- ・アートアワードでの作品買い上げについて
- ・芸術系の大学や専門学校との連携について など



調査事項を聴取



作品制作スペースを視察

2 大野城市役所〔於：大野城心のふるさと館〕（福岡県大野城市）

【調査事項】

大野城心のふるさと館での先端テクノロジーを使った取組について

【調査目的】

大野城市は、市民ミュージアムである大野城心のふるさと館を活用した様々な交流・展示等を行い、世代を超えた交流の推進に取り組んでいることから、本府の今後の取組の参考とするため、大野城心のふるさと館での先端テクノロジーを使った取組について調査する。

【調査内容】

大野城心のふるさと館は、「歴史」「こども」「にぎわい」をキーワードに、「市民の心にふるさと意識を醸成する施設」「ふるさと大野城を次代につなぐための市民交流、市内外への情報発信、にぎわい創出の拠点施設」として、平成30年7月21日に開館した。管理・運営は市の直営で、心のふるさと館を1つの課とし、文化財の保護・活用等の担当も一般的な教育局ではなく、心のふるさと館で一括して行っている。

施設は、フロアごとにテーマを設け、1階は楽しく学ぶ「遊び場」、2階は広く学ぶ「学び場」、3階は深く学ぶ「調べ場」とした展示を行っている。特徴は先端テクノロジーを活用した展示で、「大野城タイムライン」は、旧石器時代から近現代の実物の展示に独自画像のAR表示やタッチパネルでの解説を行い、「水城・大野城シアター」では、復元模型にプロジェクションマッピングによる映像を重ね当時の様子を再現し、ペンライトで照らすと浮かび上がる仕掛け等の参加体験型展示を行っている。また、市内の各小中学校が心のふるさと館で学習を行う「学校連携事業」においても、床面に描いている大野城市の地図にタブレットを使って航空写真を映し出す「ここふるAR」を活用し子どもたちがふるさとについての学びを深める機会を提供している。

さらに、令和4年度には、水城跡をより知ってもらうために、360度コントローラーを自身で操作できる仮想空間での見学を楽しむVRコンテンツも制作している。開館5周年を迎え、さらに市民に親しまれる施設づくりに、より一層取り組んでいきたいとのことであった。

【主な質問事項】

- ・福岡県との連携、取組について
- ・市の直営に係る職員数について
- ・市民の展示スペースの利用について など



調査事項を聴取



VRで仮想空間を体験



「ここふるAR」の体験

3 古民家宿泊施設「HOTEL CULTIA 太宰府」(福岡県太宰府市)

【調査事項】

歴史的資源を活用したまちづくりについて

【調査目的】

HOTEL CULTIA 太宰府は、運営主体のバリューマネジメント(株)により趣のある上質な飲食・宿泊施設を提供することで、同施設を拠点としたまちの滞在時間の増加や回遊性の向上を図り、太宰府市と協働での観光と地域経済の振興等に取り組んでいることから、本府の今後の取組の参考とするため、HOTEL CULTIA 太宰府における歴史的資源を活用したまちづくりの取組について調査する。

【調査内容】

HOTEL CULTIA 太宰府は、西日本鉄道(株)、三井住友F&L(株)、(株)福岡銀行などで設立した特定目的会社である(株)太宰府Co-Creationが、古民家所有者から物件を賃借し、改修したホテルで、その運営をバリューマネジメント(株)が行っている。

バリューマネジメント(株)は、主に歴史的建造物の利活用や観光まちづくりのコンサルティングを行っており、少子高齢化により地域の人口減少が進み、大切な歴史や文化が失われていくことに危機感を持ち、民間の力を利用して歴史的資源を保全・活用する事業を進めている。宿泊事業では、今までのホテルでは建物内を移動するだけで地域にお金が落ちないことから、まち全体をホテルに見立て、歴史的建造物をはじめ、市内に分散する空き家を活用して部屋数を確保し、徒歩で移動することにより回遊性も生み出す分散型ホテルをビジネスモデルとしている。

太宰府市は、年間約1,000万人が訪れる観光地であるが、通過型の観光地であったため、地域事業者や行政が手を組み、滞在型観光にしようとして太宰府天満宮周辺の歴史的資源である古民家を活用した分散型ホテル事業に取り組み、HOTEL CULTIA 太宰府が建設された。ホテル宿泊者限定で太宰府天満宮夜間正式参拝などの特別体験プログラムを実施するなど、多くの方に来てもらう観光ではなく、高付加価値を提供し、少人数でも繰り返し来てもらう観光を目指している。

観光客だけでなく、地域の方にとっても必要な場所となるよう、記念日などに利用するアニバーサリーレストランや結婚式場としても利用されている。これからも、地域の方にも観光客にも必要とされる施設として事業を展開し、持続可能なまちづくりを進めていきたいとのことであった。

【主な質問事項】

- ・行政との具体的な関わりについて
- ・法律の整備について
- ・改修時の建設業者について など



調査事項を徴取



ホテルを視察

4 山口大学教育学部（山口県山口市）

【調査事項】

山口大学教育学部・附属小中学校歴史給食プロジェクトについて

【調査目的】

山口大学教育学部では、山口県の歴食を給食や食育、家庭科の授業などに展開する「山口大学教育学部・附属小中学校歴史給食プロジェクト」により、郷土への愛着や郷土を誇りに思う心の育成に取り組んでいることから、本府の今後の取組の参考とするため、山口大学教育学部・附属小中学校歴史給食プロジェクトを調査する。

【調査内容】

「山口大学教育学部・附属小中学校歴史給食プロジェクト」は、山口県の歴食を学校給食と食育に取り入れることにより、ふるさと山口県の歴史や伝統文化に対する関心を高め、文化継承の大切さに気付き、郷土への愛着や郷土を誇りに思う心を育むことを目的として令和3年から実施された。

歴食とは、山口県商工会議所が提唱した歴史的な復元食や歴史にインスパイアされて開発された「歴史的なストーリーを有した価値ある食」のことで、山口県では明治維新150年のイベントで慶応2年の毛利藩主とイギリス海軍提督との会見時の日英饗応料理と藩主が参勤交代時に食べた弁当をもとにした参勤交代弁当を再現した。この再現料理を学校給食に取り入れるための検討を進めたことが歴食給食プロジェクトの始まりである。

歴史給食は、令和3年に山口大学教育学部附属光小学校・光中学校で、令和4年には同大学附属山口小学校でも実施された。歴食を給食へ展開するにあたって、栄養価、食材費、調理時間等を考慮し品数を制限することになったが、一つ一つもてなしの心で配膳するよう声掛けるなどして饗応料理を理解する工夫を行い、また、参勤交代弁当では、子どもたちが自分で当時の再現料理を弁当箱に詰め、外に出て食べることで歴史への興味関心を高める工夫を行った。今後も、継続的な活動とするためには、食材費や弁当箱代などの予算の確保が課題となっている。

同時に行った食育では、写真と映像で歴史的背景や料理の特徴を説明し、併せて、歴食給食を家庭科の授業の題材に取り上げ、献立の改善方法や栄養バランスについて考えてもらうことで、子どもたちからは、歴史や和食、文化への関心が高まるなど食を通じて学びを深めている。今後は附属の小中学校だけでなく、県内の学校に拡大し実施できるよう活動していきたいとのことであった。

【主な質問事項】

- ・再現料理の味付けについて
- ・英国との政治的駆け引きについて
- ・アレルギー等の子への工夫について
- ・地域の方との関わりについて など



調査事項を聴取