

Healthian-wood と富山県立山町が 立山町の事業者と協業 立山町初のインバウンド向け MICE プログラム 「モダンガストロノミーツアー」を造成

～観光庁「地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業」採択事業～

Healthian-wood を運営する前田薬品工業株式会社（本社：富山県富山市、代表取締役：前田大介、以下、前田薬品工業）と、富山県立山町（町長：舟橋 貴之）は、立山町に拠点を置く事業者の株式会社白岩、川原製作所：川原 隆邦氏、越中瀬戸焼の陶芸家：釋永 由紀夫氏、釋永 陽氏と協業し、インバウンド向け MICE プログラム「モダンガストロノミーツアー（以下、本ツアー）」を造成しました。本ツアーは、立山町が主体となって造成した初めてのインバウンド向け MICE プログラムです。

また、本ツアーの将来的な実販売に向けて、2024年1月21・22日には、プランの磨き上げを行うことを目的に、モニターツアーを実施いたしました。

全国と比較して第2次産業のウェイトが高い「ものづくり県」である富山県には、能作、YKK、GOLDWIN など、世界にも名の知られている企業が拠点を置くほか、海外と取引のある企業が多数拠点を構えており、（公財）富山コンベンションビューローによると、2022年に富山県内で実施された国際規模のコンベンションは13件、海外からの参加者は274名と報告されています。このことから、富山県には、国際的な MICE の潜在的なニーズがあると考え、本ツアーは富山県内企業が海外視察を受け入れる際に、「ユニークベニュー（※）」として立山町を訪れてもらうことを目指し、富山県内の海外と取引のある企業に販売することを想定しています。

※会議やレセプション開催時に、歴史的建造物や公的空間等で実施することにより特別感や地域特性を演出し、特別な体験を創造すること。

本ツアーは、食や体験を通じて、立山町に根付く立山信仰などの文化や歴史、立山の自然を体感していただくだけでなく、立山町に拠点を置く、世界を見据えて革新的な取り組みを行っている事業者との交流を通じて、新たな価値の創造やビジネスの創出を目指します。



本ツアーの造成やモニターツアーは、観光庁による「地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業」採択事業として実施しています。2024年1月21・22日に実施したモニターツアーには、アパレル業界、ホスピタリティ業界、メディアアート業界から各1名、富山県内の英語ガイドが1名、計4名が参加しました。

参加者からは、「各所で学んだことを時間をかけて咀嚼したいほど、どのコンテンツも興味深かった」「移動中などツアーの細部まで富山らしいホスピタリティにこだわるとよりよくなると思う」「各コンテンツにインスピレーションの要素がたくさんあったが、それらを今後どのように一つのストーリーとしてまとめていくかが重要」といった様々な意見が聞かれました。これらの意見を参考に、将来的な本ツアーの実販売に向けて、ツアーの磨き上げを行ってまいります。

● 2024年1月21・22日「モダンガストロノミーツアー」モニターツアー旅程

<1日目>

・立山町に根づく立山信仰を学ぶスタディーツアー

山岳信仰が盛んだった時代に宿坊が軒を連ねていた芦峯エリアにある「まんだら食堂」で、地元のお母さん手作りのランチをいただきながら、立山山岳・信仰ガイドの佐伯 知彦氏に、立山曼荼羅や立山信仰についての基礎知識を教えてくださいました。ランチの後は、立山の信仰、歴史、自然をより深く学ぶため、立山博物館を訪れ、知識豊富な佐伯氏によるご案内で館内を見学しました。



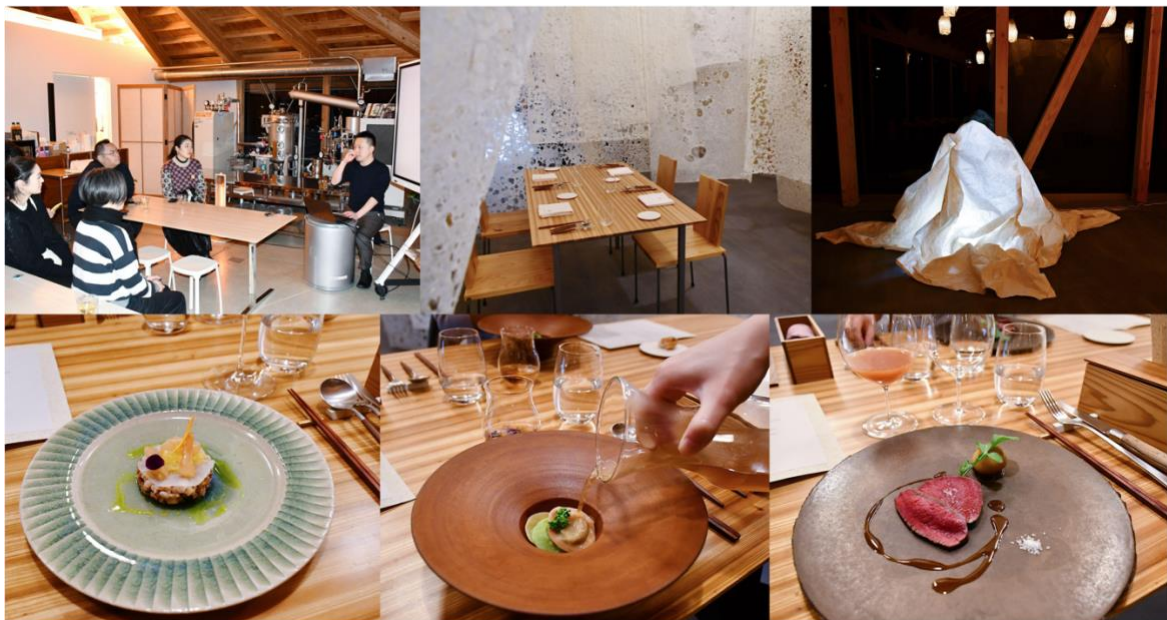
・世界から注目される和紙作家 川原製作所 川原隆邦氏によるスタディーツアー

立山の地で、和紙を工芸品からアートへと昇華させることで和紙の価値を高める革新的な取り組みを行っている、和紙作家の川原 隆邦氏の工房「川原製作所」を訪れました。原料の栽培から紙漉きまで、和紙作りの工程をすべてお一人で行っている川原氏に、和紙作りのいろはを教えてくださいいただき、紙漉きを体験しました。体験後は、従来の枠にとられない和紙作りを行っている川原氏の作品を見せていただき、様々な業界を牽引する参加者と新たなビジネスの可能性を模索するディスカッションを行いました。



・Healthian-wood「The Table」 ”立山の信仰・自然・文化”をテーマにした
オリジナルコースと白岩酒造「IWA 5」ペアリングのスペシャルディナー

前田薬品工業代表の前田 大介が「ハーブをテーマにした複合施設 Healthian-wood を設立した背景」や「健康と美を軸にした村づくり構想」など、製薬会社の事業の枠組にとらわれないユニークな取り組みについて、また、今後の展望についてお話ししました。その後、Healthian-wood 内のレストラン「The Table」に移動し、熊野シェフが開発した、本ツアーのオリジナルコースディナーをいただきました。このコースは、”立山の信仰・自然・文化”をテーマにしており、ペアリングは株式会社白岩の日本酒「IWA 5」を中心に構成されています。また、The Table には、和紙作家 川原氏が本ツアーのために制作した、繭と立山をモチーフにしたアートワークを設営。「和紙の繭」という特別な空間の中で、参加者たちは一つのテーブルを囲み、越中瀬戸焼や富山県ならではの美しい器で食事をいただきました。



<2日目>

・「IWA 5」の酒蔵 株式会社白岩見学

ドン ペリニヨンの醸造最高責任者を28年務めたりシャール・ジョフロワ氏が立山の地で造る日本酒「IWA 5」の蔵、通常は一般公開されていない「株式会社白岩」を訪れました。「IWA 5」は日本酒造りにシャンパーニュ造りの要素を取り入れた革新的なお酒で、ジョフロワ氏が掲げる理想的な完成形の味わいから逆算して、複数の原酒となる日本酒をアッサンブラージュして造られます。冬は原酒となる日本酒の造り時期にあたり、藪田杜氏や職員の方のご案内で特別な設備や熟練した技術や知識を要する酒造りの様子を間近で見学させていただきました。見学の後は、隈研吾氏によりデザインされた株式会社白岩の蔵の大きな窓から立山の美しい風景を眺めながら「アッサンブラージュ 4」の試飲をさせていただきました。





※上記はモデルコースとなっており、実際のツアーの際には、参加者のご希望やスケジュールに合わせてテイラーメイドで旅程を組むことを想定しています。

【立山町の事業者に関する詳細情報】



※アプリ「ON THE TRIP」をダウンロードしてからご利用ください。

【本件に関する問い合わせ先】

※本ツアーの販売開始時期は未定ですが、ご興味のある方は下記までお気軽にご連絡ください。

前田薬品工業株式会社

ツアープラン担当 佐伯・小森

TEL：076-451-3731

FAX：076-451-4097

EMAIL：maeda_kankou@maeda-ph.co.jp