

画像

https://drive.google.com/drive/folders/1I2DNkeY_oWR5lnkcaLdYJvA67ZyqYswc?usp=drive_link

秋の行楽「自分の店だけ繁盛しても意味がない」消滅可能性自治体に選ばれた愛知・知多半島 美浜町、海辺の釜めし屋の "見た目が奇抜な店主" が仕掛ける地域参加型SNS「みんなでつくる美浜町」を始動。

絶景を眺めながら食事ができる1万通りの釜めしで話題の釜めし屋が、UGC（一般ユーザーによるコンテンツ生成）の手法を取り入れ、一介の飲食店から町の未来を背負う新しい地域循環型マーケティングに挑戦。

愛知県知多郡美浜町の海辺に店を構える釜めし屋「納屋〜Cucina creativa〜」（2013年開業／店舗：愛知県知多郡美浜町／代表：林たかし）は、消滅可能性自治体に選ばれた美浜町の魅力を改めて発掘し、町内外の全員で発信・共有する事によって町の活性化を狙う地域参加型Instagramプロジェクト「みんなでつくる美浜町」を始動いたしました。

客席からは目の前に広がる伊勢湾の海と全40種10,000通り以上のカスタマイズ釜めしで、土日には行列ができる人気店へと成長した「納屋（なや）」。「自分の店だけ繁盛しても意味がない」「経営者として育ててくれた美浜町に恩返しをしたい」という店主の熱い思いから、UGC（一般ユーザーによるコンテンツ生成）の手法を取り入れ、一介の飲食店から町の未来を背負う新しい地域循環型マーケティングに挑戦しています。

見た目が奇抜ではあるが温厚な店主、林 たかし 代表

納屋の海沿いカウンター席からは目の前に夕日が落ちる。

■ プロジェクト概要 「誰かが発信する町」から、「みんなで発信する町」へ

「みんなでつくる美浜町（@mihama_minna）」は、美浜町の風景、グルメ、観光スポット、イベント、歴史、福祉、さらには地元の人々の何気ない日常まで、町に関わる一人ひとりの視点と投稿を集めて発信していく「タグ付け共同投稿」による参加型のInstagramアカウントです。

（開設後、僅か1ヶ月で総閲覧数 8.5万回を達成）

【観光スポットだけが 町の魅力ではない】 「今日の夕日がきれいだった」「こんなお店を見つけた」「この歴史を誰かに知ってほしい」。

そんな一人ひとりの小さな発見こそが町の魅力を形づくっています。

参加するために、特別なインフルエンサーである必要はまったくありません。

- ・美浜町に暮らしている住民
- ・美浜町で事業や仕事をしている事業者
- ・美浜町を訪れて食事や観光を楽しんだ観光客

誰でも、自分が心動かされた「美浜町のいいところ」を発信できます。

ご自身のアカウントで投稿する際に公式アカウントをタグ付けし共同投稿者として招待するだけで、その投稿が「みんなでつくる美浜町」でも同時に紹介されます。

四季折々、二度と同じ風景はない贅沢。美浜町野間海岸。美浜町ハイキングコース「オレンジライン」

【一枚の写真が「美浜町に行ってみたい」につながる】

SNSで見つけた一枚の写真をきっかけに、「ここに行ってみたい」と思った経験は誰にでもあるはずです。海の写真を見て訪れたいと思う人、美味しそうな料理を見て食べに行きたいと思う人、福祉や歴史を知って感心する人。一人の投稿を一人だけの発信で終わらせず、みんなで共有することで美浜町の魅力を少しずつ積み重ねていきます。

【一人ひとりの「好き」が集まれば、町の大きな魅力になる】

一つひとつの投稿は小さな発信かもしれませんが、しかし、それが100、1,000と積み重なれば、そこには行政だけでも、観光事業者だけでも作ることはできない「今の美浜町の姿」が見えてきます。

みんなで美浜町の魅力を再発見し、発信し、未来につなげていく。

言わば「毎日リアルタイムで更新される美浜町のパンフレット」を作り上げ、

「訪れてみたい町」から、いつか「暮らしてみたい町」へ繋げていくことを目指します。

■ 立ち上げの背景 なぜ一介の飲食店が「町おこし」を牽引するのか

【知られなければ、存在しないのと同じ】

「納屋」の目の前に広がるのは美しい伊勢湾の海ですが、主要道路からは離れ、周囲は人や車の数よりも海鳥や魚の数の方が多いような場所です。開業初期の13年前、「海が見える」

という小さな一つの強み（点）だけでスタートした納屋は、人知れず苦しい日々を過ごしました。どれほど魅力的な料理や空間を作り上げても、「**知られなければ人は来ない**」。これは納屋の経営を通じて、痛いほど思い知らされた厳しい現実です。

火をつけて提供される「大あさりとサザエの塩浜焼き」一番人気の「たこの釜めし」

【点と点が繋がれば線となり、面となり、合わされば魅力ある「立体」となる】

美浜町には、野間埼灯台などの観光スポット、豊かな海の幸や農産物、沈みゆく絶景の夕日、そして温かい人々の暮らしなど、**魅力的な「点」**がたくさん散らばっています。

しかし、ひとつの目的地（点）を訪れるだけで終わってしまっは、町全体は潤いません。

点と点をつないで「**線（観光周遊ルート）**」にし、さらに暮らしや文化を包み込む「**面**」へと広げ合わせていくことで、初めて「**美浜町**」という**魅力的な立体**が見えてきます。そして何より重要なのが、その立体を「**継続して発信し続けること**」です。自分の店だけが生き残っても意味がありません。消滅可能性自治体という課題に正面から向き合い、培った**経営能力と発信力を町に還元**するために、本プロジェクトを独自に立ち上げました。

もちろん本プロジェクトに限らず「消滅可能性自治体に選ばれてしまった美浜町をなんとかしたい！」と言う林代表の中の地方創生はまだまだスタートラインです。**やりたいこと・変えたいこと・伝えたいこと**。これらをひとつずつ美浜町の皆さんと一緒に形にできたら本望であり幸せです。

納屋の目の前に沈む夕日美浜町 野間埼灯台。恋人の聖地。

■ プロジェクト発起人：海辺の釜めし屋「納屋 Cucina creativa」の魅力

今回のプロジェクトの牽引役となる「納屋」（代表：林たかし）は、地元のお客様はもちろん、知多半島を訪れる観光のお客様にも多数ご来店頂いております。私たちは単に食事を提供するだけでなく、「**美浜町を訪れた時間そのものが思い出になる店**」を目指して営業を続けてきました。

各種メディアの取材でも“画（え）”になる、当店ならではの魅力を5つだけご紹介します。

① 全40種類、10,000通り以上の釜めしをカスタマイズできる唯一無二のお店

～景色までごちそう。徐々に香り立つ釜めしの香り。

食欲の秋、観光シーズンには「海を見ながら炊きたての釜めしを」～

今回のプロジェクトの牽引役となる「納屋」（代表：林たかし）は、地元のお客様はもちろん、知多半島を訪れる観光のお客様にも多数ご来店頂いております。私たちは単に食事を提供するだけでなく、「**美浜町を訪れた時間そのものが思い出になる店**」を目指して営業を続けてきました。

各種メディアの取材でも“画（え）”になる、当店ならではの魅力を5つだけご紹介します。

① 全40種類、10,000通り以上の釜めしをカスタマイズできる唯一無二のお店

～景色までごちそう。徐々に香り立つ釜めしの香り。

食欲の秋、観光シーズンには「海を見ながら 炊きたての釜めしを」～

納屋の全40種類釜めしメニュー表。「たこの釜めしに『あさりとホタテを追加して～』等もできる。海鮮系、野菜系、お肉系、変わり種、幅広くご用意。老若男女、3世代でご来店されてもそれぞれが好きな釜めしを頼める。期間限定釜めしも今後新たに登場予定。

②【南知多豊浜漁港「おわせ川栄」との絆】

愛知県内屈指の水揚げ量を誇る南知多・豊浜漁港の老舗「おわせ川栄」様から、市場直送の新鮮な海の幸を仕入れています。「いい魚入ったけどいる!？」と、こまめに連絡をくれる優しいお人柄の業者様に支えられ、旬の素材本来の旨味を贅沢に提供しています。一番人気の「**たこの釜めし**」や、トマトとチーズのリゾート風「**イタリアン釜めし**」など**全40種類の基本メニュー釜めし**をご用意。さらに「たこの釜めしにあさりとホタテを追加して…」といったお好みの具材カスタマイズが可能で、組み合わせはなんと**10,000通り以上**。海鮮系、野菜系、お肉系から変わり種まで幅広く揃え、老若男女、三世代でご来店されても全員が自分好みの一釜に出会えます。

③【知多半島・美浜町の隠れた名物「海音貝（うんねがい）」】

美浜町で昔から食されてきた特産物のひとつ「海音貝（正式名称：ツメタガイ）」。アサリを食べて育つため、豊かな旨味とコリコリ・もちもちとした独自の食感が魅力です。下処理に非常に手間がかかるため市場には滅多に出回らない、**美浜町ならではの“知る人ぞ知る海の恵み”**ですが、納屋ではこの旨味と食感を最大限に活かすため「2種類の切り方」を施し、釜めしとして常時ご提供しています。

動いている時は貝殻よりも2～3倍ほど遥かに大きく体が広がる「海音貝」海音貝の釜めし。2種類の切り方で旨味と食感を生かす。

④【無言のカップルから生まれた「自分で巻くだし巻き玉子」】

釜めしに次ぐ人気を集めているのが、お客様ご自身で焼いて巻いていただく**体験型メニュー「自分で巻くだし巻き玉子」**です。このメニューが生まれたきっかけは開業当初、海が見えるカウンター席ですずっと無言で料理を待つ一組のカップルを見たことでした。「何か自然に会話が弾むようなお手伝いができないかしら...」と考えた林 代表が、料理を「食べる」だけでなく「作る」ことまで楽しんでもらおうと10年前に考案。ご注文が入ると、卓上ガスコンロ、卵焼き用フライパン、料理人調合の卵液を客席までお運びします。「俺が美味しく焼くから任せて!」「焦げちゃう!」と、笑顔と楽しい会話を生み出す大人気体験メニューです。

⑤【景色までごちそう。絶景のロケーションとキャンドルナイト】

水平線と同じ目線で、目の前の海を眺めながら食事ができる店内。徐々に香り立つ釜めしの香りに包まれながら、**昼は青く広がる伊勢湾を、夕刻にはオレンジに染まる海越しに対岸の三重の山々に沈む絶景の夕日**をお楽しみいただけます。また、日没後には毎日ささやかなキャンドルナイトを実施し、夜の静かな海と共に非日常のゆっくりとした時間を演出します。

⑤【景色までごちそう。絶景のロケーションとキャンドルナイト】

水平線と同じ目線で、目の前の海を眺めながら食事ができる店内。徐々に香り立つ釜めしの香りに包まれながら、**昼は青く広がる伊勢湾を、夕刻にはオレンジに染まる海越しに対岸の三重の山々に沈む絶景の夕日**をお楽しみいただけます。また、日没後には毎日ささやかなキャンドルナイトを実施し、夜の静かな海と共に非日常のゆっくりとした時間を演出します。

しっかりしたコース料理もご用意。

日

海も空もオレンジに染まる中でゆっくりと食事ができる。

～美浜町の魅力発信を今の時代に合わせて～

先述した通り、点と点が繋がれば線となり、線と線が繋がれば面となり、面と面が繋がればそれは立体となります。同じように**美浜町にあるたくさんの魅力ある「点」、それぞれが繋がり「線」となり「面」となり、それがひとつにまとまった魅力ある立体が「美浜町」となります。**

消滅可能性自治体選ばれてしまった背景には様々な要因が潜んでいます。

「１０年後、２０年後、美浜町はどうなってしまうんだろう。」

そこに少しでも抗うためにも、町民、事業者、観光客をはじめとするあらゆる「関係人口」を増やしていく今回の１つのプロジェクト。まだまだ走り出したばかりで規模は小さいですが、**「動かなければ変わらない」**精神で、美浜町の発展に少しでも寄与できれば幸いです。

～あとがき～

たくさん真面目な事を書いてしまいましたが、シンプルに言うと林代表は『**人の笑顔が好き**』これに尽きると思います。そのために釜めしの種類を増やしたり、料理におみくじを付けたり、記念日のサプライズ演出をしたり、それこそ自分でつくるだし巻き玉子を始めたり、、、あの手この手で何とか少しでも多くの笑顔が生まれないかな！？と、日々キッチンの片隅からこっそり客席を覗いています。

そこで楽しそうな声や笑顔が客席から聞こえた時、彼は陰ながら目頭を熱くし嬉し涙を流しています。「納屋」や「みんなでつくる美浜町」を通じて、更にたくさんの笑顔が生まれますように。

納屋 Cucina creativa 代表 林 たかし

愛知県豊川市出身。豊橋調理師専門学校卒業後、イタリアン料理、フランス料理等の飲食業界を経験。その他にはラッパー、トラック運転手、訪問販売等の多岐に渡る経験を経て飲食業界に戻り、2013年に愛知県は知多半島、美浜町にて飲食店「納屋」をオープン。それを機に美浜町へ移住。見た目の奇抜さとは裏腹に、至って温厚で話上手、情に厚く涙もろい。猫舌なので本当は釜めしは苦手。釜めしよりもパフェが好き。ネコも好き。けどネコには嫌われやすい。それでもネコが好き。

「みんなでつくる美浜町」への参加について

美浜町の風景、グルメ、観光スポット、イベント、日常など、あなたが見つけた「美浜町のいいところ」を誰でも気軽にぜひ投稿してください。Instagramで投稿する際に、「みんなでつくる美浜町」

@mihama_minna をタグ付けし、共同投稿者として招待していただくことで、皆さんの投稿を一緒に紹介していきます。

～取材・掲載について～

本件に関する取材、掲載、インタビュー、撮影等については、当店代表 林までお気軽にお問い合わせください。「納屋」についての取材はもちろん、「みんなでつくる美浜町」の取り組みや、美浜町の魅力発信・観光周遊に関する取材についても喜んで対応させていただきます。

店舗での取材・撮影等をご希望の場合も最大限善処させて頂きたく思いますので是非ご相談くださいませ。

○取材のお問い合わせ先

TEL：0569-87-3778 （店舗直通/代表 林まで）

E-mail：naya_mihama@yahoo.co.jp

○Instagram（DMでも可）

納屋：@naya_mihama

みんなでつくる美浜町：@mihama_minna

＝店舗情報＝

納屋 ～Cucina creativa～（なや クッチーナ クリエイティヴァ）

470-3235 愛知県知多郡美浜町野間本郷5 5

釜めしを中心に、海を眺めながら食事を楽しめる飲食店として2013年に開業。

現在、40種類の釜めしをはじめ、海を望むロケーションや卓上でお客様自身が巻いて楽しむ「自分で巻くだし巻き玉子」など、食事そのものだけではなく納屋で過ごす時間も楽しんでいただけるお店づくりをしています。

営業時間

昼：11:00～15:00 (L.O.14:00)

夜：17:00～21:00 (L.O.20:00)

定休日

水曜夜・木曜

Instagram

納屋： @naya_mihama

みんなでつくる美浜町：@mihama_minna

納屋 Cucina creativa

担当：代表 林 孝 (はやし たかし)

TEL：0569-87-3778

E-mail：naya_mihama@yahoo.co.jp

納屋公式ホームページ(ネット予約可能)

<http://www.naya-chita.com/>

納屋公式Instagram

https://www.instagram.com/naya_mihama

納屋公式TikTok

https://www.tiktok.com/@naya_mihama? r=1 & t=ZS-98xkgnpkbbw

納屋LINE会員 好評につき更に募集中！

<https://lin.ee/yvsbO9e>

納屋公式YouTube

<https://youtube.com/channel/UCLhwxSkyLy4RA5cNQLg9-KA?si=ctioM3lxPeFPUJh>

公式facebookページ

<http://www.facebook.com/naya.mihama>

公式Twitter

<https://twitter.com/NayaMihama>