

事業承継支援

～柳川市における「絶メシ」の取組について～



令和5年7月27日
柳川市観光課

柳川市の地理的特性



◆位置

福岡県の南西部。
西側は有明海に面し平野部が多い。

◆人口

62,809人 ※2023年3月末時点

◆面積

77.15km²

◆沿革

1952年 柳川市制施行

2005年 柳川市・三橋町・大和町が合併
して現在の柳川市に

柳川市の特徴

- ✓ 掘割が縦横に巡る景観（全長930km）
- ✓ 豊かな田園が広がる景観
- ✓ 有明海を望む干拓地の景観

掘割が残されたおかげで、江戸時代からの古いまち割りも残り、
現在も300年前の古地図でのまち歩きが可能（全国唯一）



柳川市の主なコンテンツ



農業

代表的なコンテンツ：米、小麦、野菜

R 3年産出額は約59.1億円



漁業

代表的なコンテンツ：海苔

海苔生産額は、佐賀市に次いで全国2位の約130億円。
(2017~18年シーズン)



観光業

代表的なコンテンツ：川下り、うなぎのセイロ蒸し、北原白秋

R 4年観光消費額 約41億円

※令和元年（コロナ前）約63億円

柳川市の観光業

- ✓ 柳川城跡を囲むお堀を舟でめぐる「川下り」
- ✓ 名物グルメ「うなぎのせいろ蒸し」



一方で・・・

鰻以外のグルメ情報に乏しい

店主の高齢化により地元の名店が続々と閉店（平成30年度の事業スタート時3年で4店舗）



「食」にスポットライトを当て新たな観光地としてのまちづくりと
地元飲食店の存続に寄与できる「**絶メシリスト柳川**」をスタート

「絶メシ」とは

- ✓ 店主の高齢化や跡継ぎ問題などで、時代と共に次々と無くなっている街の絶やすには惜しい絶品グルメ「絶メシ」
- ✓ 長年地元の人達に愛された安くて旨いお店を紹介し、「行ってみたい」「絶やしたくない」と思わせるプロジェクト
- ✓ 店主や名物料理を紹介する絶品グルメをまとめたサイト「絶メシリスト」
- ✓ 現在「絶メシ」は高崎市（群馬県）、柳川市、石川県、広島県にまで拡大している。
- ✓ 柳川市は群馬県高崎市に次いで、平成30年9月に事業をスタート

柳川市絶メシサイト

URL : <https://www.yanagawa-net.com/zetsumeshi/>

博報堂ケトル絶メシサイト

URL : <https://www.kettle.co.jp/zetsumeshi/>

「絶メシリスト」掲載までの流れ

ピックアップ

- 市内飲食店をリスト化し調査対象を絞り込む
- 市の職員を対象に地元で愛されている名店をアンケート調査

審査

- 「選定基準」に基づいて一次審査を実施
- 現地調査を行い「選定基準」及び「調査カルテ」に基づいて二次審査を実施

交渉

- 趣旨を丁寧に伝えた上で掲載協力及び取材交渉

Web掲載

ポスター作製

- Webは店主との会話形式で店舗を紹介
- ポスター写真は接客風景や調理風景を中心に撮影

ピックアップ

【リスト情報源】

- 市が把握している市内飲食店情報
- 全職員を対象にしたアンケート調査
(店舗名、お勧めメニュー、お勧めポイント)



【リスト作成】

- 収集した情報を基にリストを作成（夜のみの営業店舗、スナックは削除）
- 調査対象約130店舗から「選定基準」を基に40店舗程に絞り込み

柳川 OUTING キャンペーン | グルメ企画「絶メシリスト柳川」 | アンケート調査

あなたがオススメする柳川の古き良き食堂を教えてください！

地元で長く愛されている絶やしたくない絶品グルメが昨今「絶メシ」と呼ばれ群馬県高崎市がはじめた「絶メシリスト高崎」のWEBサイトが発端となって今ではテレビや雑誌等で、多くの話題を集めています。

ここ柳川にも地元から長年愛され続け、絶やしたくない絶品グルメが数多くありますが経営者の高齢化や後継者不足によりその数は減りつつあります。

柳川 OUTING キャンペーンでは絶メシの考えに共鳴し、

「絶メシリスト柳川」のWEBサイトを立ち上げることで、柳川の古き良き食堂の魅力を全国に発信し、応援していきます。

そこで、皆様にはこの「絶メシリスト柳川」で取り上げるべき「あなたがオススメする柳川の古き良き食堂」の情報を広く集めています。下記の四角枠に、そのお店の店舗名、オススメメニュー、オススメポイントの記入をお願い致します。

店舗名	
オススメメニュー	
オススメポイント	

アンケートにご協力頂きましてありがとうございました。

「絶メシリスト」の選定基準

- ✓ 家族、もしくは少人数で営業している個人経営である（非チェーン店）
- ✓ 柳川らしさを感じさせる歴史がある
- ✓ 後継者問題を抱えている、もしくは後継者問題を抱えていそうである
- ✓ この店でしか味わえない絶品料理、雰囲気がある
- ✓ 地元柳川市民に愛されている
- ✓ インターネット検索に出てこない、もしくはあまり情報がない
- ✓ 30年以上の歴史がある、もしくは昭和の空気を感じさせる歴史がある
- ✓ 鰻料理以外で絶品料理がある
- ✓ 昼の食堂がメインである（居酒屋、スナック等夜のお店は除く）
- ✓ 食べログスコア3以上（掲載があれば）

10項目の選定基準・・・高崎市の基準に**柳川市独自の項目**を追加し作成

審査

【一次審査】

店舗ごとに「選定基準」の各項目を点数化し評価
40店舗程から15店舗程に絞り込み

【現地調査】

試食及び店頭ヒアリング
お店の印象や料理の評価、店内の賑わい具合や店主の人柄等を項目とした「調査カルテ」を作成し評価する。

【二次審査】

「選定基準」及び「調査カルテ」を基に協議
15店舗から最終7店舗を決定

取材内容～絶メシリストNo.1 辰己屋～



東さん

「こんにちは。今日は宜しくお願いします」

「店名ですけど、よくある『辰巳』』という字では無いのですね」



「実のところ、私にも『己』なのか『巳』なのか、昔はどちらかわからないんですよ。今は名刺の漢字の方が合っていると思うんですけどね」

「お店の創業は1828年。約200年前ですね！」

～以下、一部省略～

「ところで、洋食レストランなのにちゃんぽんも出してるんですね」



「そうなんです。うちはこの辺りで一番初めにちゃんぽんを出したんですよ。約90年前かな」



ライター大内さん



お客目線で親しみを持って読み進めてもらうため、店主との会話形式で取材。

【取材内容】

- 店舗紹介
- メニューへのこだわり
- 店主の思い
- 店舗背景
- 今後の展望

取材内容～絶メシリストNo.1 辰己屋～

「え～！それはすごい歴史！！どんなきっかけで出したんですか？」

「先々代代が長崎に行って作り方を修行したんです」

～以下、一部省略～

「お客様にとっても思い出の場所がずっと続いてくれているのは嬉しいですね。ちなみに今後挑戦されたいことはありますか？」

「う～ん。手が空いたらカレーを増やしたいかな。あとは高齢の方も増えてきたので、宅配なんかも充実させたいですね。」

「うわ！カレーもおいしそう！お一人だと大変ですよ、ちなみにお子様（お嬢さん）が後を継がれる予定は？」

「う～ん。わかりませんねえ。僕は200周年までは頑張ろうと思っていますよ。後継者は今の所いないしね～」



ポスター

【店主の真面目な職人姿ととぼけたコメントが魅力的】



これまで実施してきたこと

- 初年度は7店舗でスタートし毎年数店舗ずつ増やし、令和4年度末時点で17店舗まで拡大。
- 事業スタート時は「食事」を提供する店舗が中心だったが、喫茶店、和菓子屋、精肉店などジャンルを拡大。
- コロナ禍ではテイクアウトのできる店に注目し、コロナで落ち込む飲食店の消費拡大を図った。
- TVやラジオなど様々な広告媒体を活用し広く周知を図った。
- 駅を利用する人達の目に触れるよう柳川駅の通路にポスターを掲示。
- Webサイトでは絶メシ店舗を集約した地図、レンタサイクルができる場所を掲載し、観光客でも巡りやすいよう工夫した。



掲載による効果

- 市外や県外からの来店客が増えた。
- 地元の人でも絶メシに掲載されたことで再度通うようになった。
- 観光案内所でも絶メシに関する問い合わせが増加。
- 令和4年度は2店舗の事業承継に繋がった。

掲載に対する課題

- ほとんどの店舗は掲載を大変喜んでくれたが、一部の店舗では人手不足やネットに対する懸念から断られた店舗もある。
- 取材に慣れていないので、「恥ずかしい」や「顔出しをしたくない」という意見もあった。
⇒今後店舗を増やす際に、上記の懸念が払拭できるようであれば、改めて絶メシの効果
を説明し依頼をする予定。

事業承継について①

✓まよい焼き でんちゃん

閉店

令和4年6月

オープン

令和4年9月

仲介

県事業継承・引継ぎ支援センター

後継者

市内のカフェオーナー

経緯

前店主が県事業継承・引継ぎ支援センターに相談し、閉店を知った現オーナーが継承を希望したことがきっかけ。

今後

2か月近く練習し、今では前店主も安心してお店を任せることができるよう成長。変わらない味でありつつも、お店は以前の店舗ではなく自身が営むカフェの前にキッチンカーでオープン。将来はまよい焼きの2店舗目、3店舗目を出したいと意欲的。



事業承継について②

✓ classic珈琲ゴンシャン

閉店

令和4年9月

オープン

令和5年3月

仲介

事業継承マッチングプラットフォームrelay(リレイ)

後継者

長年和食料理の仕事に就かれていた方

経緯

古民家でカフェを開きたいと思っていた現マスターがゴンシャンのお店の雰囲気惹かれ、relayを通じて継承を希望したことがきっかけ。

今後

ハープ奏者の奥様と一緒に空間を使い、演奏会を企画予定。メニューについても引き継いだレシピと新たに考案したレシピがあり、若い世代にも受け入れてもらえるような喫茶店を目指している。



今後実施予定のこと

- 既存店舗のフォローアップ

Web掲載内容の更新（紹介記事に加え現在の状況を綴ったレポート）

反響や変化のヒアリング（アンケート調査）

売上のデータ分析（今後の事業展開に繋がるデータの収集）

- 問い合わせの際に対応しやすいよう、店舗を集約したパンフレットを作成

- 観光客が外観から絶メシ認証店だと判断できるような工夫（ステッカーやのぼり等）

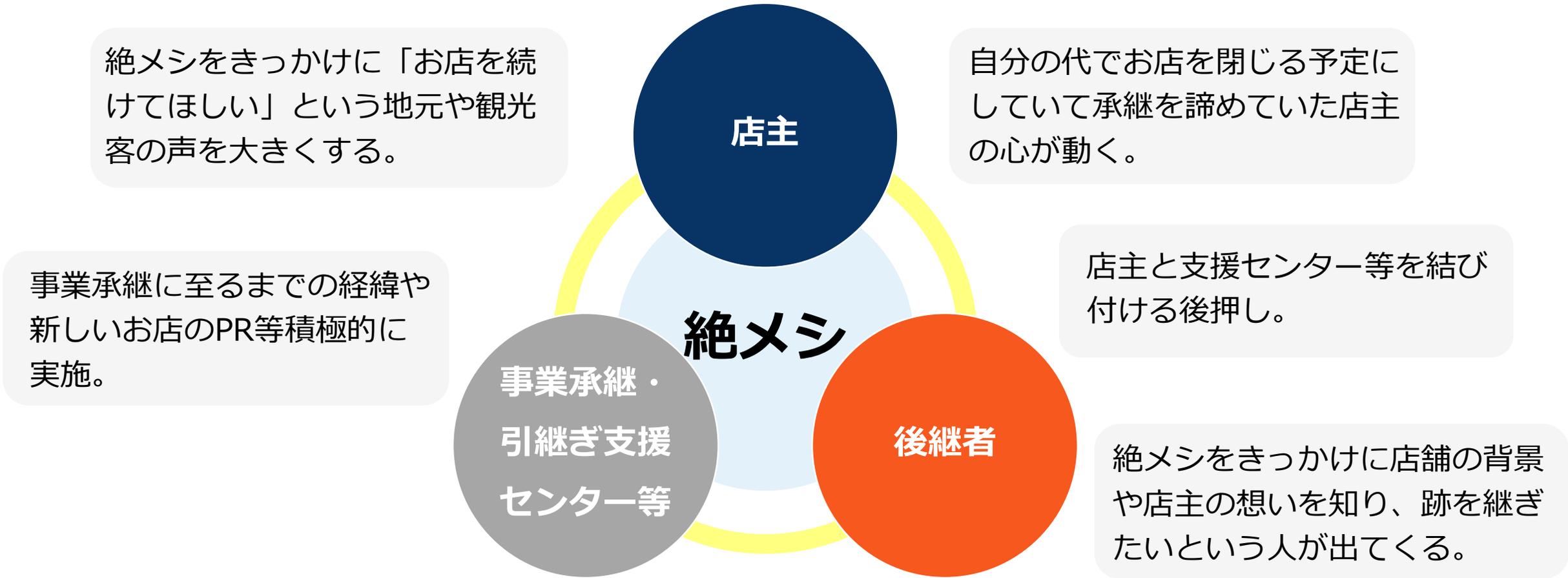
- 絶メシリスト店舗の拡大

（一次審査通過店舗が数店舗あるため、そこから選定する方法や新たに店舗を洗い出す方法で検討）

「絶メシ」WebサイトTOPページ



「絶メシ」に求める未来像とは



地元住民や観光客が後継者不足を救う

街全体の盛り上がり

観光地選びのきっかけ作り

柳川市の新たな名物の誕生