

「道の駅あらお（仮称）」基本構想策定 関係者ヒアリング 報告書

＜令和元年6月＞



(株)マインドシェア

目 次

1.道の駅あらお（仮称）」整備における関係者ヒアリングの目的	2P
2.ヒアリング対象者	
3.ヒアリング実施概要	3P
4.ヒアリング実施内容	4P
（1）ありあけの里	
（2）荒尾漁業協同組合	
（3）荒尾商工会議所	
（4）熊本北部漁漁業協同組	
（5）荒尾市観光協会	
（6）荒尾飲食店組合	
（7）荒尾市食生活改善推進員協議会	
（8）荒尾酪農業協同組合	
（9）玉名農業組合	
5.ヒアリングの取りまとめ	27P

1. 「道の駅あらお（仮称）」整備における関係者ヒアリングの目的

「道の駅あらお（仮称）」の整備における、計画の策定及び開業後の運営において、関係する可能性の高い団体等に対してヒアリングを実施。以下のことに関して意見を求めた。

- （１）道の駅に必要だと考えられる機能性
- （２）所属団体としての運営における関わりの可能性
- （３）提供可能なコンテンツ
- （４）運営上関わってほしいと想定される事業者

2. ヒアリング対象者

上記目的において、「道の駅あらお（仮称）」の運営に際し、関係する可能性の高い団体等として、道の駅あらお（仮称）基本構想策定委員会の委員が所属する以下の団体等を対象者とした。

- （１）ありあけの里 代表 古城義郎氏（道の駅基本構想等策定委員会委員・農業委員会会長）
- （２）荒尾漁業協同組合 代表理事組合長 西川幸一様氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）
- （３）荒尾商工会議所 副会頭 高木洋一様氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）
- （４）熊本北部漁業協同組合 副組合長 前田和隆氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）
- （５）荒尾市観光協会 会長 山代秀徳氏（道の駅基本構想等策定委員会副委員長）
- （６）荒尾飲食店組合 組合長 小川孝志氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）
- （７）食生活改善推進員協議会 会長 田頭 ス工力氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）
- （８）荒尾酪農業協同組合 代表理事組合長 吉村信明氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）
- （９）玉名農業組合 支所担当理事 迎五男氏（道の駅基本構想等策定委員会委員）

3. ヒアリングの実施概要

ヒアリングに関しては、下記の日程にて実施した。

	ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
1	農海産物直売所「ありあけの里」 P4～6	平成31年3月13日（水曜日） 11：20～	ありあけの里事務所
2	荒尾漁業協同組合 P7～9	平成31年3月13日（水曜日） 13：50～	漁協事務所
3	荒尾商工会議所 P10～11	平成31年3月13日（水曜日） 13：50～	商工会議所事務所
4	熊本北部漁業協同組合 P12～14	平成31年3月13日（水曜日） 16：15～	漁協事務所
5	一般社団法人荒尾市観光協会 P15～16	平成31年3月14日（木曜日） 14：00～	協会事務所
6	荒尾飲食店組合 P17～18	平成31年3月14日（木曜日） 15：00～	組合事務所
7	荒尾市食生活改善推進員協議会 P19～20	平成31年3月14日（木曜日） 16：10～	荒尾市役所
8	荒尾酪農業協同組合 P21～23	平成31年4月2日（火曜日） 10：00～	組合事務所
9	玉名農業協同組合 P24～26	平成31年4月2日（火曜日） 13：30～	農協事務所

4.ヒアリングの実施内容

（１）農海産物直売所「ありあけの里」

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
農海産物直売所「ありあけの里」	平成31年3月13日（水曜日） 11：20～	ありあけの里事務所
ヒアリング応対者		ヒアリング実施者
代表 古城義郎氏		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 穴見・小野
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとのかかわり 「ありあけの里」として、道の駅の出荷組合に入り、出荷をすることは考えられるが、各生産者が直接新設の道の駅に持っていくのは難しいと思う。（現在の出荷者の平均年齢が77～78歳） ただし、「ありあけの里」を通していただくと、どうしても手数料はいただかないといけない。 生産している野菜は積極的に出荷したい。スナップエンドウは11月～4月、米の出荷もできる。 （２）荒尾市民目線での期待 じいちゃん、ばあちゃん、みんなが集まってきて、楽しめるところができると良い、地域外の方や若い方も含めて。大きな広場があって、みんなが集うような場。 芝のグラウンドが荒尾市にはない。大牟田市にも長洲町にもある。 道の駅構想や、南新地の開発構想においては、どちらの構想に入っても良いが、芝生のグラウンド、大きな公園は入れてほしい。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について どのくらいの規模で、どのくらいの集客、売上を考えているのかわからないので心配だ。 売上をあげるためには、出荷者の確保が重要になるが、現時点では、市内で生産者をそこまで集められていない。 年間を通して、野菜や果物を安定的に出せるのかというのも不安。 出荷者のなかでも、海産物については、市内の漁協からいれることになると思うが、鯛やブリなどの華やかな魚が荒尾にはないので場合によっては、天草などから仕入れることも考える必要があるのではないか。 道の駅が海のそばにあって、海産物がないというのは、考えられない。		

ヒアリング内容

3.道の駅あらお（仮称）において、農産物・鮮魚や加工品を販売する場合について**（１）どのような農産物や鮮魚、加工品が望ましいか**

昔は、梨のジェラートや梨カレーなどを作っている方もいたが、お薦めというほどではない。

これらの加工品は、今は製造されていないので、それらを作らないといけない。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる農産物や鮮魚、加工品はあるか

6次産業として、荒尾でも、ブランドをつくっていく必要がある。一時期は、梨の加工品、梨ジュースや梨の焼き肉のタレなどをつくっていたが、あまりヒットしていない。

荒尾といえば、やはり荒尾梨なので、梨を活用した何かを作って欲しい。

市内では、平井地区に浜崎さんなど、女性の加工グループもあって、味噌や漬物などは作っている。ただ、商品としてパッケージもつくって販売しているわけではない。それを、若い世代の方に受け継いでいただいて、パッケージ等も含めて、商品化してほしい。現在の女性グループの方は、70歳代以上の方ばかりであり、是非、技術を伝承してほしい。

4.道の駅あらお（仮称）における、加工品やお惣菜・弁当の販売する場合について**（１）どのような加工品やお惣菜・弁当が望ましいか**

飲食店組合が荒尾の梨など、農産物を使ってなにか商品を出してくれると一番良い。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる加工品やお惣菜・弁当はあるか

荒尾の酪農家さんが作っている牛乳は、オーム乳業さんが生クリームにしていって、東京や大阪のケーキ店でも高い評価を得ているので、そういった生クリームも活用できると良い。オーム乳業は不二家に生クリームを卸している。荒尾の生クリームは全て業務用として出荷している。

5.道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、**（１）どのような飲食の提供が望ましいか**

マジック釣り体験で、釣ったマジックは、持って帰るのみでその場で食べることはできない。ただ、おもてなしの一環として、天ぷらなどを振る舞ったりはしている。

郷土料理で、イソギンチャクの天ぷらや味噌煮は美味しいので、そういうのを作る方が出てきてくれると良い。

イソギンチャクを料理として出す店はほとんどない。玉名市岱明に一店舗あるのは知っている。

ヒアリング内容

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

喫茶店の「シャ・ラ・ラ（Sha-ra-ra）」には出てほしい。９９種類のパフェがあることで市内でも有名。福岡のマリノアシティや合志市の大型ショッピングセンターなどにも出店している。大きなSCからお声がかかる有名な喫茶店。テイクアウトも出来るようにして、海辺で食べても良いのではないかな。

食事処としては、楽菜ダイニング「喰堂」が良いのではないかな。居酒屋ではあるが、ランチも営業しており、ボリュームがあって美味しい。ランチの定食のほか、弁当の販売もされている。

飲食店組合がグループで店を出すという考え方もあるのではないかな。４０歳代～５０歳代の幹部の方も多いので、協力してもらえると思う。

6. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて

（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

お手伝いできることがあれば、お手伝いしたい。

当初から参加させていただいているので、本プロジェクトが成功につながるよう協力する用意はあるが、具体的に何かというのは現時点ではイメージはない。

施設の図面等ができてくれば、イメージがしやすく、関わり合いの方法が考えられるようになる。

7. 荒尾らしさについて

（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・

四山神社から南側を見ると、荒尾全体と有明海までが見渡せるので、その写真などは荒尾らしさをPRするのに良いのではないかな。高台で、ボタ山なども見える。

8. その他質問など（どんなことでも）

※「ありあけの里」について

平成１８年オープン、１３年経つ。売上は変わらない。開設当初は土日だけ営業していた。平成２１年に現在の場所に移転してからは、２４００万円くらいの売上を続けている。

一時期は、年間通しての野菜の供給が難しいときもあり、JAさんに置いてもらっていたこともあったが、今はやめている。別の業者さんに一角をもってもらい、市場から仕入れたものを置いているが、後は、個人の農家さんが出している。お客さんは、ほとんどが地元の方々。

昨年は葉物が高かったので、遠方から（隣接市町）から来られたこともあった。

「ありあけの里」では海産物も販売している。具体的には、マジック、脚長タコ、イカ、エビ、海苔も。漁業者の方も何人か出荷者として登録いただいている。アサリも漁獲可能な時期には、漁協を通して出荷していただいている。アサリ以外は、漁業者さんが直接出荷している。

（２）荒尾漁業協同組合

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
荒尾漁業協同組合	平成31年3月13日（水曜日） 13：50～	漁協事務所
ヒアリング応対者		ヒアリング実施者
代表理事組合長 西川幸一氏、 参事 前畑豊彦氏		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 穴見・小野
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとのかかわり 組合は昭和24年から、この場所で業務を行っている。取り扱うのは、海苔とアサリとマジヤクのみ。マジヤクは直販されている方もいる。直販する方は直販、組合に出す方は組合に出す。海苔とアサリは全て共販。 道の駅あらお（仮称）が開業した場合は、組合から海苔は出せる。マジヤクは注文があれば、組合から道の駅に全量買い取りで納めることはできるが、組合が道の駅で売るのは難しい。現在は、マジヤクは飲食店に卸している。アサリは漁協の直販店で、個人に直売している。海苔も直売している。 道の駅ができるようであれば、逆に、道の駅から漁協に魚種と量を指定して注文して欲しい。出店は厳しい。イベントとして、例えば店頭のテントで販売するというようなことであれば、可能ではないか。ただし、旬のもの、季節限定になる。年中は無理。 （２）荒尾市民目線での期待 海沿いで、立地条件も良いので、海を眺めながら食べられるようなところがあったり、ちょっと干潟まで降りて歩ける遊歩道や、泥遊びのあと足を洗える場所などがあると良い。とにかく、お客さんを止める、魅力のある道の駅にしないと意味がない。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について どこにでもある普通の道の駅には、してほしくない 3.道の駅あらお（仮称）において、鮮魚や塩干物（加工品）を販売する場合について （１）どのような鮮魚や塩干物（加工品）が望ましいか、また、具体的に、販売が望ましいと思われる鮮魚や塩干物（加工品）はあるか クツゾコ、コウイカ、モンゴウイカ、イイダコは美味しいのでお薦め。イカ漁をしているのは3人。地元でもクツゾコはよく食べる。煮付けや新鮮なものは刺身で食べ、美味しい。アサリや海苔を使った加工品はない。		

ヒアリング内容

海苔は、荒尾海苔というブランドで売っている。「のりごこち」というブランドも作った。10枚入700円で、主に個人向けだが、飲食店にも卸している。

アサリのブランド化はしていないが、地のアサリはよく売れて足りない。他の地域はどこでも養殖もの。有明海産といっても、天然と養殖とでは全然違う。アサリは個人向けに500g入で直売している。荒尾のアサリは特別だという認識は、一般の荒尾市民にも知られていない。「荒尾の地貝」として告知すると、知っている方は電話で予約したり、朝イチに並んで買われる。「地の貝」ということをPRしないといけない。

道の駅でアサリが売れるということであれば、市場に出す量を減らして、販売することは出来る。買い取りに限るが。鮮魚部門は、惣菜部門と連携していないといけない。売れ残りを返品や廃棄というのではダメ。

海苔は、福岡、佐賀どこでもあるが、マジックとイソギンチャク（わきゃ）は荒尾だけ。

海産物ではないが、万幸堂のメロンパンも良いのではないかな。ふくやまベーカリーは、どこにでもあるので。焼き立ては昼に行っても売り切れしているくらいの人気。冷凍もあるので販売しやすいのではないかな。味は冷凍でも美味しい。

4. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、

（１）どのような飲食の提供が望ましいか

惣菜コーナーをつくって、マジックの甘辛煮を売れば、よく売れると思う。マジックのカレーてんぷらも美味しい。マジックは、道の駅のメイン商品になると思う。

地元では、「寿司大関」は、マジックを使った天ぷらをメニューで出している。大牟田駅裏の「つつみ」（小料理屋）にも卸している。

4月以降になると、漁協の直販店に、個人さんがマジックを甘辛煮や天ぷらにして販売している。ただし、マジックの資源量は限りがあるので、資源管理をきちんとしていく必要がある。

この辺で、荒尾のアサリを出している飲食店はないが、荒尾のアサリの貝汁を出す店があっても良い。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

万幸堂 メロンパン、大関寿司、小料理屋つつみや、玲佳ラーメンをいれてはどうか。

5. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて

（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

道の駅に漁協が出店することは100%ない。ここで色々和水揚げできるならば出店したいが、そうではないので、旬の間だけ、ブースを出したり、店舗さんに卸すのが現実的。漁協として、道の駅に出荷して、道の駅で手数料をとって売ってもらうということは出来る。

ヒアリング内容

6. 荒尾らしさについて

(1) ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・

マジックである。

7. その他質問など（どんなことでも）

漁協の直販店の売上は、オープン以来あまり変わらないが、季節の変動は大きい。冬は海苔があるので売上が上がる。また、春から初夏も、アサリ・マジックが出ると売上が上がる。

「生海苔を売りますよ」と告知すると、電話注文も多く入る。個人で生海苔を佃煮にしているようだ。

マジックも東京の飲食店から注文が入る。マジックは売れ行きが良い。

漁協にも直販店があり、直販店と道の駅と競合することになるので、直販店での鮮魚の取扱は減らすことになるかと思う。漁協で採れるものに力を入れて、道の駅で売っていいかと思う。

マジック釣り体験のチケットは必ず道の駅で買ってもらうようにしてほしい（マジック釣り体験の受付業務）。

マジックは有名だが、アサリは認知度が低いため、うまく道の駅で魅力を伝えてPRしたい。アサリもマジックも期間限定になるが、旬の時期の漁獲量は安定している。道の駅で売る分には問題ないと思う。

漁協で、それぞれ発送作業まで現在行っているが、道の駅が出来た後は、道の駅に窓口を一本化してそこで一元的に発送していただくと良い。道の駅内の直売コーナーのスペースはできれば欲しい。いっぱい採れたものがあつたときに、それを道の駅のスペースで売ることが出来ると良い。

※出荷可能時期

生海苔：一番海苔のみ。11月の中旬の1回のみ。冷凍の一番海苔 1月の1回のみ

アサリ：3月末～4月いっぱい

マジック：5月～8月

イカ：3月いっぱい

イイダコ：2月

車海老：7～8月（捕れば良いが、少ない）

（３）荒尾商工会議所

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
荒尾商工会議所	平成31年3月13日（水曜日） 13：50～	商工会議所事務所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
副会頭 高木洋一氏、丸尾淳一氏 中小企業相談所長 渡邊紀隆氏、事務局長 松崎義和氏		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 穴見・小野
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとのかかわり 地場の業者さんの今後のチャレンジのチャンスとして期待している。 会員さんが儲かるというのが、一番ポイントにはなるが、継続していくこと、一過性にならないことが重要。 （２）荒尾市民目線での期待 循環型社会をどう作っていくか、ということがひとつのテーマになるのではないかと。荒尾市では、エネルギーの循環に取り組んでいるが、そういう考え方を道の駅にも降ろしていくと、もう少し具体的な考え方が出てくるのではないかと。この答えが出たときに、はじめてゴーサインが出せるのではないかと。 道の駅というと、地場産品を売る場というイメージが強いが、例えば、道の駅自体で産品を作り、その過程を見せるなども考えられるのではないかと。岩手のプロジェクト（岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前二丁目のオガールプロジェクト）では、肉のプロ、魚のプロをそれぞれ柱にしていた。これらは、参考になるのではないかと。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について 「今のようやり方」をやめてほしい。荒尾は、そもそも農産物が少ないところであり、施設ができてても売ることがない。海産物にしても同様。 足りないといっても、ちょっとではなく、かなりの量が足りないと思う。かといって、品物を寄せ集めてしまうと、スーパーとどこが違うのかという問題も出てくる。そこを踏まえて、改めて、道の駅はどうあるべきか、というのをしっかり考えて特徴をつくるのが重要。 つくり終わって「完成」と捉えるのか、作ってからがスタートで何十年も続いていくと考えているのか、その考え方が重要。道の駅は南新地の一部に過ぎず、36ヘクタール全体の構想をしっかりとつくっていくことが重要。道の駅だけの議論が進んでいるように見えて危惧している。全体をどう持続可能な形にしていくのかということが重要。50年先の荒尾を考えて、全体の構想をつくってほしい。		

ヒアリング内容

3.道の駅あらお（仮称）における、加工品やお惣菜・弁当の販売する場合について**（１）どのような加工品やお惣菜・弁当が望ましいか**

梨を活用した特産品や、ラムサール条約との関連など考えはあったが、既にあるゴロゴロ焼き（お好み焼き）は、観光まちづくり協議会の方で、観光推進として取り組んだもの。縦割りになっている。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる加工品やお惣菜・弁当はあるか

オーム乳業さんの商品は良いのではないかと。農産品は梨以外はない。水産品としてはマジックやイソギンチャクはあっても、手土産には使われない。加工品として、粕漬けは、あるかもしれない。弁当を提供している店もないことはないが、ロットが問題になり、対応できる店がないと思う。沿岸道路については、サービスエリア等がないので、延伸後も、トラックドライバー等の物流関係者の利用や弁当の需要も多いと思う。

4. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、**（１）どのような飲食の提供が望ましいか**

夕日を見ながらくつろげる、レストラン。景観においては、全体のランドスケープデザインをきちんとしなければ、安易な議論ではうまくいかない。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

市内にも大繁盛店や、メロンパンなど有名なものはあるが、地元の農産物等を使って作っているものではないため、お薦めというわけではない。

5. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて**（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・**

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

今の状況では、あまりにも絵がなさすぎて、いくら売れるか等も全くイメージができない段階では難しい。会頭の店は出てほしい。単品の店がない。あえて言えば、市内の山口うなぎ屋は、相当評価は高い。

6. 荒尾らしさについて**（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・**

思いつきで言えば「ラムサール市場」せっかくなので、世界遺産とラムサールは活用したい。

7. その他質問など（どんなことでも）

荒尾においても、この道の駅を整備することで、市内に好循環が生じるような企画を考えることが必要ではないか。こうした経済循環こそが、市が取り組むべきすごいゴールではないか。また、今回のようなプロジェクトで集客の要になるのは女性であり、こういった議論も男性だけで話を詰めていってはだめではないか。

（４）熊本北部漁業協同組合

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
熊本北部漁業協同組合	平成31年3月13日（水曜日） 16：15～	漁協事務所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
副組合長 前田和隆氏 参事 坂本佐恵美氏		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 穴見・小野
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとのかかわり 海苔と魚が主になるが、海苔は漁連への全量出荷が基本となる。クツゾコ、タイ、スズキ、コノシロなどが採れるが、決まった期間しか採れないので個人で出荷している。 アサリも結構採れる。漁連への全量出荷が基本だが、一部出荷することは可能ではないか。時期的に3月～9月末くらいまで。ただし夏は暑いので難しい。 魚については、メインの魚屋さんがいて、そこに卸すというのは考えられるが、単独でというのは考えられない。 アサリが大潮で沢山取れた場合、イベント的に出荷するのは可能ではある。 今の所、漁協としては目いっぱい、なにか自らやるというのは難しい。漁業者も高齢化しているし、当漁協には女性部もないためやる人がいない。 （２）荒尾市民目線での期待 特にないが、地場の経営者を入れてほしい。家族が遊べる所。釣りランドなど。女性が買い物して、男性が遊べて、子供も遊べること。年配の方が一人でも行けるような公共交通手段がないと行けない。車が運転できると良いが、出来ないひとり暮らしでは、なかなか色々な所には行けないので、家族を対象にしたほうが良い。 買い物という視点では、新鮮さや少量でも買えたり、色々なものが揃うなどの魅力が必要。 花見などが出来る場所があり、四季折々、花が見れるようであれば、人が集まるのではないか。荒尾市内では、桜の名所としては、運動公園があり、そこには家族連れも結構来ている。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について 荒尾の農産物・海産物だけでは運営は難しいのではないかと。周辺の地域に協力してもらって、「何でもあるよ」というようにならないと、経営できないと思う。飲食店組合さんにも、儲け主義では出てきてもらいたくない。やはり「美味しい」ものが売れる。世代によっても「美味しい」が違ってくるので難しい。 「地産地消」はやはり大事だが、一方で、「品揃え」も大切だと思う。		

ヒアリング内容

3. 道の駅あらお（仮称）において、鮮魚や塩干物（加工品）を販売する場合について**（１）どのような鮮魚や塩干物（加工品）が望ましいか**

北部漁協のなかでは、水産加工品に携わっている方がいない。地場の加工品としては、20年位前から、梨を使ったスイーツ（パイ・クッキー・ジャム）などをつくったりと、結構色々やってくるようだが、上手くいっていない。味噌であれば「おしきだ味噌」という味噌があり、平井地区で作っている。特産品ではあるが、量も限られている。海苔だけ。海苔は全て、板海苔にして、県漁連の入札になっている。直販はほぼやっていない。全量出荷が基本。知り合いの方に分けるくらいはあっても、販売というのはない。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる鮮魚や塩干物（加工品）はあるか

個人的には、キノコとノリを使った加工品を作って、万田坑やアンテナショップなどで販売はしている。ただし、注文があったら作る程度。道の駅に出荷することも可能だが、1週間に数個くらいしか売れない。第一製網が、海苔が入っている「海苔ドレッシング」を作っていて、結構売っている。海苔醤油もあるのではないかな。道の駅は、けっこう、弁当も売れるのではないかな。

4. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、**（１）どのような飲食の提供が望ましいか**

荒尾の特産物がない。時期が合えば、梨があるが。マジックがとれる時期であれば、マジックの味噌煮やマジックの天ぷらがお勧め。「貝汁」なども美味しいが、年間を通して提供することも難しいし、採れなくなることもあるので難しい。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

特にない。居酒屋は多いが、単品料理で有名なお店はない。オリーブのお店など、新しくお店が出来たからと行くことはあるが、それが他所の人にもお勧めかというところでもない。

5. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて**（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・****※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり**

漁協として、加工品を新たに作るという考え方はまったくない。製造は別の事業者がやって、そこに原材料を提供するというのであれば考えられなくもない。

海苔も、3600枚1箱にして、漁連に出荷しているのみで、パッケージ等はない。海苔自体の小売についても、漁協自らやるというのではなく、市内に若新海苔という業者があるので、そこを通してやるほうが早い。若新さんも、海苔は、入札で仕入れてくることになるが、その仕入れを荒尾産のものとして指定するという事は可能ではないか。また、組合で準備した海苔を若新さんに卸すというのも可能ではないか。

ヒアリング内容

6.荒尾らしさについて

（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・

小さな魚が結構釣れるので、道の駅の前の海で、釣りができるようにすると良いのではないかと。ハゼやマジャクなどが釣れる。「世界遺産」も「ラムサール」もあるが、いまいちで、これから伸びていくのかという疑問。

7.その他質問など（どんなことでも）

南関いきいき村などでは、広島産の貝柱の加工品や牡蠣などを売っているし、道の駅みやまでは、きれいなセロリを売っていて必ず買ってくる。

ここは、これが美味しいというのが、はっきりしていると、そこにわざわざ行って買ってくる。名物・目的となるものが必要。

道沿いでも、たこ焼きはっちゃんの訳ありたこ焼きなども、必ず立ち寄って買ってくる。

ケーキの安いなどがあると、女性も集まるのではないかと。大手ではないと、訳ありは出来ないが、大手は荒尾市内にはない。南関には、納豆の大きなメーカーの工場があるが、その訳ありの店舗も結構よく寄る。

（５）一般社団法人荒尾市観光協会

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
一般社団法人荒尾市観光協会	平成31年3月14日（木曜日） 14：00～	協会事務所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
会長 山代秀徳氏、専務理事 堀江孝幸氏、物産館館長 徳村美佳氏		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 小野・中川内
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとの関わり 協会としては物産販売＋情報発信により、物売りだけでない仕組みを展開したい。 また、沿岸道路完成時には、集客も見込めるとされるため、農産品以外に小代焼等も販売したい。 体験事業の展開では、考えられるメニューとして、時期は限定されるがマジック釣りや、日本刀の作刀見学＋試し切りなどを行っていき、現在建設中の荒尾干潟水鳥・湿地センターとの連携による干潟観察などの体験メニュー展開や干潟・渡り鳥に詳しい人の取り込み行っていきたい。 （２）荒尾市民目線での期待 潮湯やジョギングコース、ドッグランなどを有する公園の併設や、荒尾市内に子供連れで遊ぶ場所がないため、市民（特に小さな子供がいる親子）が楽しめる場所にして欲しい。 海が近いというロケーションの活用及び荒尾は夕日が素晴らしいため、夕陽をウリにした道の駅にしたい。 日本一のロケーションとして、若い人向けのデッキなど、景観を楽しめるセンスの良いハード整備が必要。 ゆっくり食事を楽しめる場所にして欲しい。 来客ターゲットとしては、グリーンランド来訪客に、グリーンランドの帰りに寄ってもらいたい。 また、佐賀・長崎客の誘致も狙える施設として、インスタ映えのポイントの設置。 小袋焼きの知名度アップ（有田焼と比較すると低い）を行ってほしい 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について 道の駅としては最後発になるため、失敗はできない。全国で1145駅ある道の駅の成功・失敗事例をしっかり検証すべき。また、運営については、経営のノウハウを持つ民間で運営した方が良いと思う。		

ヒアリング内容

3.道の駅あらお（仮称）における、加工品やお惣菜・弁当の販売する場合について**（１）どのような加工品やお惣菜・弁当が望ましいか**

マジック関連商品や地元加工グループの加工品（小ロット品）など、また、荒尾特産の梨、小代焼、神田酒造の焼酎、きずなワインなどが考えられる。

お弁当などの販売もいいが、イトインでマルメイのナポリタンはどうか、マルメイを販売している高森興産の工場が荒尾市内にあるので。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる加工品やお惣菜・弁当はあるか

マジックの甘辛煮。

健康重視型が良いのでは、オーガニック野菜を使っているアルバーロや、中川オリーブ園。

また、みやま市ではあるが、吉開のかまぼこも良いのでは。

4.道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、**（１）どのような飲食の提供が望ましいか**

トライアルができるレンタルショップもしくは、インキュベーター施設としてのチャレンジショップなど（市民が利用できる発表の場 例えば、スペース名Sunset Café）。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

MAKI Cafe(万田坑クレープ)・山口鰻屋・道の駅みやまで出店している地鶏の炭火焼きなどが考えられる。

5.道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて**（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・**

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

インフォメーションカウンターは設置したい（但し、人件費の問題があるため、どうするかは協議が必要）。

6.荒尾らしさについて

炭鉱で栄えたが、大牟田市に隣接している地域のためのため、荒尾市全体を炭鉱の町！と言い切っているのか？
町と田舎が混在している都市。動（グリーンランド）と静（万田坑、干潟）の観光地を目指す。孫文と親交のあった宮崎兄弟の出身地など。

7.その他質問など（どんなことでも）

道の駅あらお（仮称）の開設は、高規格道路が整備されるタイミングに合わせてはどうか。

教育旅行の取り込みをして欲しい。

（６）荒尾飲食店組合

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
荒尾飲食店組合	平成31年3月14日（木曜日） 15：00～	組合事務所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
組合長 小川孝志氏 源嶋博史氏、原えいじ氏		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 小野・中川内
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとのかかわり テナントとして出店はしたいが、出店するとなると新たな人手の確保が難しい。 組合でのテナント出店は考えていない。出店する場合、個店での出店になるのではないかな。 飲食店組合として、今まで農業生産者とは規格外品を活用した料理提供などで連携したことはあるが、漁業者とは連携したことがない（漁師から直接商品を買えるとは思っていなかった）ため、今後は、農業生産者・飲食店組合・漁業者が定期的に情報交換やミーティングをしても面白いのではないかな。 出店者など参画事業者自体がわくわくするような施設であれば活気も出てくる。 食のイベントなどを実施しやすいように設備を完備して欲しい（給排水、電気など）。 （２）荒尾市民目線での期待 道の駅あらお（仮称）が出来ること、少なくとも誘客にはつながると思う。 荒尾市内に宿泊施設が少なく、観光客は荒尾市外に宿泊しているため、宿泊施設併設が望ましい。 宿泊施設（ヴェルデ効果） グリーンランドの帰りに立ち寄ってもらいたいのが良いが、道の駅あらお（仮称）自体が目的地となって、観光客が訪れる形の方が良いのではないかな。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について 中途半端な施設では意味がない。 荒尾市の玄関的役目は担えるのか？ 平日の集客は見込めるのか？ 国道から見えにくい場所で大丈夫なのか？ 導線を考えた上で施設整備を行う必要がある（例えば、温泉に入って、食事をして、買い物をして帰るという利用客の流れを生み出す必要がある）。 ショッピングモールとの差別化が必要。		

ヒアリング内容

3.道の駅あらお（仮称）における、加工品やお惣菜・弁当の販売する場合について**（１）どのような加工品やお惣菜・弁当が望ましいか**

熊本E醬（マジックをつぶして作ったマジックの醬）。

石炭ゴロゴロ万田焼（お好み焼き：石炭に見立てた具材のゴロゴロ感、荒尾市内の食材を1品以上使用など）。

ワイン（荒尾乃葡萄酒）。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる加工品やお惣菜・弁当はあるか

鶴田農園が作った梨を使った『焼肉のたれ』。

4. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、**（１）どのような飲食の提供が望ましいか**

平日の集客力があるサービス。

海の幸をメインにした料理（例：漁師のおばちゃんめしなど）

郷土料理（婦人部が作った煮付け定食・漁師の母ちゃん飯など）フードコート・イベントステージ（週末ごとの市民参加型）。

固定店舗はなかなか大変だが、週末のみの出店であれば希望者は多いと思う。

道の駅限定メニューが提供できる店舗。

キッチンカーなど移動可能な店舗。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

源嶋・源ちゃん外販部：週末のテント販売。

5. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて**（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・**

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

3坪ブースの出店(週末マルシェ)。

6. 荒尾らしさについて**（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・**

荒尾！という具体的イメージはなかなか浮かばない。

7. その他質問など（どんなことでも）

風呂⇒食事⇒土産などの動線をきっちり作る（働き手の動きやすさも考えて）。

土日は賑わっても平日閑散とした道の駅はいっぱいある。

(7) 荒尾市食生活改善推進員協議会

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
荒尾市食生活改善推進員協議会	平成31年3月14日（木曜日） 16：10～	荒尾市役所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
会長 田頭スエカ氏、内田保代氏、他1名		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 小野・中川内
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （1）ご自身のビジネスとのかかわり 健康に配慮した食のあり方を若い世代に伝えたい。調理実習室＋加工施設のある複合施設があれば。 子供向け料理教室：共働き家庭での子どもが作る晩ご飯／共働きで忙しいお母さんのために、子どもが自分で料理を作れるようにしていく）。 ⇒過去に、親子料理教室を小学校で開催した実績あり（メインは、小学校5・6年生）。 シニア向けバランス食教室。 （2）荒尾市民目線での期待 堀 貞一郎（東京ディズニーランド総合プロデューサー）の集客施設の考え方を参考にして欲しい。 施設内通路は広めに、カートでお買い物ができるぐらいの通路幅が欲しい。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について 荒尾のモノをしっかり使った商品を提供しないといけない。 存在を知らせる方策と商品のラインナップの充実は重要だと思う。 3.道の駅あらお（仮称）において、農産物・鮮魚や加工品を販売する場合について （1）どのような農産物や鮮魚、加工品が望ましいか エコファーマーの野菜。 本物を提供：商品流通量が少なくても、本当に良いものを販売する専用コーナーの設置。 廃棄ロスを低減させるようなセット商品（鍋用等メニュー別素材パックや少量パックなど）。 （2）具体的に、販売が望ましいと思われる農産物や鮮魚、加工品はあるか 金山スイカ（糖度13度以上 リピート購入率が非常に高い／但し、商品流通量が少ない）。 金山サツマイモ、荒尾梨、ブドウ（巨峰）、メロン（肥後グリーン）、みかん。		

ヒアリング内容

4.道の駅あらお（仮称）における、加工品やお惣菜・弁当の販売する場合について

（１）どのような加工品やお惣菜・弁当が望ましいか

日立造船所等工場向けのお弁当。

加工施設があると、惣菜、菓子、パンなどの製造が行える。⇒個人を含む利用希望者が使用できるような仕組みの構築。総菜としては、がめ煮や巻きずしなど材料を色々使える商品。

何を作るかより、どのように提供するかの方が重要なのではないか？（1人前用など）

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる加工品やお惣菜・弁当はあるか

巻きずし、がめ煮。マジックの甘辛煮（但し、季節限定）。おにぎり弁当（手軽に食べられて、おかずが多いセット）。レシピ付き惣菜（食の体験などを行うと、レシピを求める人が多い）。

世代別（キャラ弁）や栄養バランスを考えたお弁当。

5. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、

（１）どのような飲食の提供が望ましいか

高専ダゴ・お好み焼き⇒インパクト重視の鉄板ダゴ・安くて手軽に食べられるもの。

出荷品をうまく利用したメニューとそれを提供できる店舗。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

具体的には特になし。

6. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて

（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

外国からの来店者向けの食文化交流メニュー。出店する飲食店とイトイン、テイクアウトのメニューの共同開発。お試し出店ができると良い（お母さんたちが加工施設でお菓子を作って、道の駅でお試し販売など）。

7. 荒尾らしさについて

（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・

グリーンランド、炭鉱、果物、干潟。

8. その他質問など（どんなことでも）

駐車場の個々のスペースを広めにして欲しい（高齢者、チャイルドシート利用者の乗降がしやすい）。

荒尾市食生活改善推進員協議会の中心的なメンバーとしては20～30名程度。

タイミングにもよるが、荒尾市食生活改善推進員協議会が行うイベントにおいて、メンバーの協力などは可能。

(8) 荒尾酪農業協同組合

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
荒尾酪農業協同組合	平成31年4月2日（火曜日） 10：00～	組合事務所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
荒尾酪農業協同組合 代表理事組合長 吉村信明氏 荒尾酪農業協同組合 参事 小田幸二氏 他2名		荒尾市役所 松本氏 (株)マインドシェア 平野・南
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （1）ご自身のビジネスとのかかわり 乳製品を自分たちで作ると言っても、施設や許可などの問題があるので難しい。女性部では、いま、モッツアレラチーズをつくる体験を中学校等でやって、酪農への理解を深める取り組みをやっている。 新しい道の駅に、モッツアレラチーズづくり体験が出来る場所をつくるという想定で、週に1回でも、2回でも、〇〇教室みたいな感じでやってみるということも選択肢のひとつとしては考えられる。 「伊都物語」をみても、ブランド化するには6次産業化が必要だと思っている。個人的には、体験教室的なものは当組合でも出来るが、製品化となるとハードルが高くなる。オーム乳業やオーム乳業の原材料を使ってケーキや菓子等を作っている店舗など、すでに製品化して作っている方とのパイプ役というのはできる。荒尾らしさを出していく際には、やはり地産地消が一番だと思っている。 （2）荒尾市民目線での期待 市民としては、自身が買い物できてゆっくり出来る場であるとともに、市外から観光客などがたくさん来られて、市内の農漁業・商業従事者への売上増につながるようになってほしい。 自身でも、道の駅巡りをするが、子供を連れて行っても楽しめる、ゆっくり見て楽しめるようなところがほしい。例えば、子供が公園で遊びながら、テイクアウトができて、休憩できるようなところがあると良い。 スーパーでも「地産地消」コーナーがあると、そこを優先してみて、〇〇さんという生産者の名前が気になって、そちらを買おうと思う。その土地のものと良いと思う。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について すでに沢山の道の駅があるので、競合がある中で残っていけるのかなという懸念はある。何か核になるものが必要である。食べ物、農産品など、そこならではの地元の特徴が必要だと思う。 グリーンランドには、沢山の方々が来ているので、その方々が市内に流れていくような、「流れづくり」が必要。「津波」が心配ではある。避難所など、ちょっと高いところがほしいし、避難所にもなるような施設をつくってほしい。道の駅の目の前を通り抜けられるのが一番の懸念。大牟田の道の駅のようにならないかが心配。		

ヒアリング内容

3.道の駅あらお（仮称）において、農産物や農産加工品を販売する場合について**（１）どのような農産物や農産加工品が望ましいか**

地元の鮮度の良い品で、なかなか普通のスーパーにはないものが買えたら良い。普段の暮らしでも、地元のものをできるだけ食べられたら良いと思う。

道の駅では、やはり生鮮品に目が行く。海に近いところであれば、その土地ならではの海産物に目が行く。規格に則った箱入りのものよりも、地元の人が袋詰され出荷されたものの方が気になる。また、普段、スーパーに置いてないもの、コアなやつもほしい。（例：その土地ならではの激辛の唐辛子など）。産地は当然、道の駅の近くが良い。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる農産物や農産加工品はあるか

「荒尾のお肉」は、「おおしお」さんが経産牛を買って、市内の学校給食に出している。酪農組合では、県酪農連のマザーズに全量を出荷しているので、荒尾のお肉を戻してくださいといえ、買うことは出来ると思う。県内では、「味彩牛」という名前で、交雑種を出している。
鶴田農園が作っている梨のドレッシング。ドリーム研究会のオリーブなど。ハムなどもほしいが、肉関係は難しい。

4. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、**（１）どのような飲食の提供が望ましいか**

美味しくて、そこそこの値段のお店が、道の駅にあるようであれば、利用したいと思う。
飲食店組合も、年に2回くらいイベントをやっているの、声をかけたら参加してくれるかもしれない。
荒尾は、もともと好み焼き屋さんが多い市なので、好み焼きも良いかもしれない。市内では、各店舗で、「石炭ごろごろ万田焼き」という取り組みをやっている。「石炭」をイメージしているので、見た目が地味だが。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

競馬場前の「磯どり」は美味しい。（ただし閉店予定）焼肉店の「馬力屋」も人気。
好み焼きの「げんちゃん」は美味しい。パン屋さんは、万幸堂、ふくやまベーカリー、ドングリ+（プラス）。

5.荒尾らしさについて**（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・**

市民が気さくである。干潟がある。夕陽が沈むときに、ものすごくきれいなので、そこを是非PRしてほしい。
普段は干潟なので、見た目がよくないときもあるが、時間を選べば、非常に美しい景観になる。走らずして（市内で）、山も海も見える。便利が良い。

ヒアリング内容

6.その他質問など（どんなことでも）

組合員には、9軒の酪農家がある。昔は、もっと多く組合ができたときは34～35件くらいあったが、だんだん減ってきて、今では9件になった。現在は、1軒あたり平均50頭くらいを飼育している。

荒尾酪農協同組合では生産した原乳は、すべて「オーム乳業」に出荷して、ほとんどが生クリームと少量がヨーグルトになっている。

飲用の一般的な牛乳もごく少量だが、市内の学校給食用になっている。

生クリームは一般家庭用は少なく、ケーキ屋さん等への業務用がほとんど。荒尾の牛乳は黄色がかっておらず白いので、ケーキ屋さんからは重宝されている。

ヨーグルトは超高級で、小さなカップサイズで500～600円の値段で三越等で販売されている。観光客で、お金に関係なく物を買われるお客さんであれば、買ってくれるだろうが、一般の消費者には難しい。

荒尾では、現在は余剰乳はなく、すべてオーム乳業に出荷している。

5～6年前には、余剰乳が生じて生産調整をしたこともあった。そのときに、山都町の方が牛乳を使ったモッツアレラチーズづくりを考案して、荒尾でもやりはじめた。

市販の牛乳ではモッツアレラチーズは出来ないが、生協のノンホモ牛乳であれば作ることが出来るので、現在でも市内の中学校等で、モッツアレラチーズづくり体験をやっている。

これまでも、荒尾の牛乳をつかった加工品を製品化していくと良いという話はあったが、牛乳の加工の難しさ、チーズの加工の難しさ、スケジュールの確保、人員の確保等の問題により結局難しいね、という話になり荒尾酪農女性部だけでは、新たな取組は難しいという結論になった。

牛乳を使って何かするとなると、資格をとるのに何十万、機械を買うのに何千万もかかる。本当は、自分たちの牛乳で、アイスクリームやチーズ等の製品が出来たら良いなというのもあったが、なかなか実際にやるのは難しい。現状では、オーム乳業に卸した原乳を一度買い戻して、アイスクリームにしたり、牛乳として販売できたら良いな・・・と思っている。

(9) 玉名農業協同組合

ヒアリング対象者	実施日程	実施場所
玉名農業協同組合	平成31年4月2日（火曜日） 13：30～	農協事務所
ヒアリング対応者		ヒアリング実施者
荒尾市総合支所 経済次長兼ふれあい渉外 小畠則弘氏 指導販売部 販売開発課 課長 上田隆寛氏		荒尾市役所 高村室長 硯川氏、松本氏 (株)マインドシェア 平野・南
ヒアリング内容		
1.道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について （１）ご自身のビジネスとのかかわり 組合員である農家さんが直接販売できることは良いことと思う。新しい売り場ができること、販売環境ができること、自分が作ったものを売れる場所を提供してもらうことは歓迎。 農協という組織の視点でと、全量共販が原則ではあるが、組合員・准組合員の方にも家庭菜園レベルの栽培をされている方もいるので、そういった方々などが出荷できればそれは良いことではないか。 （２）荒尾市民目線での期待 自身も、他所に出掛けたときに、道の駅に寄ったりする。野菜、魚など、こういった食品が売っているのかがまずは大事。ただ、道の駅と言っても、「買い物をする場所」としての道の駅と、「子供や自身が遊びに行く所」としての道の駅と、それぞれ目的がある。買い物だけでは、他に店舗はたくさんあるので、買い物+@の魅力がないと厳しいのではないか。例えば年寄りの方の涼みの場なども考えられる。 公園などの遊び場所、遊具施設があると、誰かしらやはり寄ってくる。干潟がせっかくあるので。海の中で遊べるような施設があったら良い。また、個人的には、ドローンができる専用の場所などにも関心がある。何かしら、イベントなど、人が集まりたくなる、ちょっと行ってみようかと思うような場所が欲しい。 2.道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について 「引き寄せるものが何なのか」というのが心配。それがないと、ただの駐車場になってしまうのではないか。 「そこに行かないと見られない景色」など、何らかの特徴が必要。 「立ち寄るだけ」の場所になってしまうのではないか。グリーンランドに行く人達が寄ってくれるようであれば良いのだが、九州自動車道はグリーンランドより山側にあるので、来園者が寄るかどうか問題。 組合でやっている直売所をみても、時間帯や天候によってお客さんの数は全然変わってくるので、その辺も問題。お客さんは、店ごとの特徴をよく見て、選んで買い周りをしている。		

ヒアリング内容

3.道の駅あらお（仮称）において、農産物や農産加工品を販売する場合について

（１）どのような農産物や農産加工品が望ましいか

天草にいった際は、「大漁焼き」という煎餅があるのでそれは必ず買う。箱に入っているわけでもないが、美味しいので買う。このように、そこにしかない食べ物があると良い。また、調味料、そこだけのソース、ドレッシング、焼き肉のタレなども個人的には買いたい。土産物になるようなものが必要。

組合の婦人部では、味噌や味噌豆などはあるが、そんなに種類は多くない。販売量も好きな人が買っていくくらいで多くない。目玉になる商品などがあれば良い。

4. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について

（１）どのような飲食の提供が望ましいか

何かしら、荒尾の名物をつくってほしい。何か名物があれば、それだけで行く理由になる。おにぎりの専門店や、食生活に気をつけている方向けのお店。スイーツも良いと思う。店を自分で持っていない方が、パンや菓子なども直売所に出荷されてもいるので、そういう方の仕入れに対応できるようなところも必要になる。

昼ご飯、朝ごはんを買える場所も欲しい。南関インターの近くには、ドライバー向けに昼までしか空いていない弁当屋が２軒ほど営業している。コンビニと差別化をして、手づくりで油こいものではなく、ヘルシーな手作り感のあるものが良い。パン類、美味しいパンの店、そこじゃないと買えないものも良い。

5. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて

（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

組合の共販商品を、道の駅の運営会社と協議の上、道の駅に卸すことは、販売開発課で発注をかけて用意する方法であれば可能ではないか。ただし、組合管内で栽培されている産品は、季節によって大きくばらつきがあるため、年間を通して売り場の1ブースを確保するというのは厳しい。お客様の売れ行きも商品によって大きく異なるので、何でも持ってくれば良いというわけにはいかない点も問題になる。売れ残ると結局、廃棄になってしまい、生産者へ代金を支払えないとなると、組合としては厳しい。

梨については、逆に注文をもらってから、送付するようにできるので可能だとは思う。

これまでの経緯から言うと、以前にグリーンランドと南関インターを結ぶ道路沿線での直売所構想があった際に、組合としては正式に断った経緯があり、運営・出店という考え方で参画は厳しい。

6. 荒尾らしさについて

（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・

「グリーンランド」、「干潟」、「万田坑」、など宣伝はやっているが、どちらかというと、ベッドタウン的なイメージ。

荒尾梨はあるが。特産品は弱い。他、まじゃこ・マジヤッキー・あさりなど

ヒアリング内容

7.その他質問など（どんなことでも）

組合員は、全体で正組合員が1.2万人、准組合員が4千人いる。荒尾市内では、600人ほどいる。

「共販」は年間約200億の取扱で、市場、関東・関西で通用する品物を「秀品」として出している。

「直売所」は約3千万円の売上。組合員の中には、直売所専門で作っている方がおられる。また、共販用と直販用を分けて作り、直販に出荷される方がいる。

組合の直売所のそばに「新鮮市場」というスーパーがあり野菜も揃うのに、肉・魚だけを「新鮮市場」で買って、直売所で買っていく人もいる。

5. ヒアリングの取りまとめ

ヒアリング対象9団体における、共通質問項目において、以下のように取りまとめられた。

1. 道の駅あらお（仮称）の整備における、関わりと期待について

（１）ご自身のビジネスとのかかわり

各9団体において、すべてではないが、積極的に運営に関わりたい旨の意見が出された、それぞれの団体の強味・特性・知見を踏まえた意見であるが、その一方でそのための課題も提示されており、具体的な関わり方においては、課題解決の施策及び仕組みづくりなどの検討が必要となる。

また、運営に関わるのではなく、協力する立場として、協力可能な具体的意見も伺えた。

（２）荒尾市民目線での期待

市民目線での意見では、市内外の利用者の立場としての意見が多く出された、緑地公園の整備が多数意見として出され、「家族・友人での憩い」「交流」などがキーワードとなった。

また、地産地消・地元の事業者による飲食の提供など「食と買い物」に対する期待意見も多数出された。

2. 道の駅あらお（仮称）の整備で、不安（懸念される）な点について

そもそも、「道路利用者の休息の場」が道の駅の整備目的・使命であるが、懸念事項は、「地域振興施設」の経営に関することが多く、中でも「施設のにぎわい」「多くの人が立ち寄る魅力」をどのように付帯させるのが多数意見として出され、施設の安定経営に対する関心の高さが伺えた。

3. 道の駅あらお（仮称）において、農産物・鮮魚や加工品（塩干物）を販売する場合について

（１）どのような農産物や鮮魚、加工品が望ましいか

地産・地消を前提とした意見として、農産品・鮮魚においては、出荷・収穫時期が詳細に出され、それらのブランド価値など考え方も多数見受けられた。また、提供の方法・美味しい食べ方やターゲットを見据えた商品の在り方なども出された。

（２）具体的に、販売が望ましいと思われる農産物や鮮魚、加工品はあるか

具体的な産品名・加工品名や事業所名が出され、またそれらに対する生産・製造の背景や既存の流通の現状など多岐に渡る意見が出された。

4. 道の駅あらお（仮称）における、加工品やお惣菜・弁当の販売する場合について

（１）どのような加工品やお惣菜・弁当が望ましいか

3-（１）と同様な意見が出されたが、特に惣菜・弁当に関しては、提供方法・ターゲットを見据えた意見が多く出されると同紙に、開発の必要性及びアイデアなども出された。

5. 道の駅あらお（仮称）に、飲食施設を整備する場合について、

（１）どのような飲食の提供が望ましいか

具体的な素材を活用した料理名が多数出された、また提供料理以外には、釣った魚をその場で調理するなどの提供方法や、提供するシチュエーションなども意見として見受けられた。

（２）具体的に、出店が望ましいと思われる店舗はあるか

和食・洋食・ラーメン・ベーカリー・カフェなど 多岐に渡るジャンルの店舗名があげられた。

6. 道の駅あらお（仮称）の開業後の関わりについて

（１）道の駅あらお（仮称）の運営にどのように関わられますか（関われるとしたら）・・・

※経営ではなく、出店・出荷などのかかわり

各団体の強味・特性における出店・出荷に対する前向きな意見が多数出された。出店においては、現段階では、配置図・平面図などが無く、出店規模などが不明なので、可能性としての意見に留まったが、期間限定・イベント的な出店など具体的なイメージを持つ一面も見受けられた。

7. 荒尾らしさについて

（１）ご自身のイメージされる荒尾らしさとは・・・

「ラムサール」「梨」「干潟」「万田坑」「小岱山」「小岱焼き」「有明海苔」「マジック」「あさり」など荒尾が有する具体的資源名が多くあげられた。

8. その他質問など（どんなことでも）

各団体の現況・活動経過などが出された。

また、要望としての意見や期待する機能・あり方などについてもあげられた。