Utashiro Seminar

「食」を活かした深浦まちづくり構想

～深浦の食を日本へ、世界へ、そしてミライへ～

Team Aomori

アウトライン

①背景と現状分析

②構想の全体像

③具体的プラン

④効果・展望

⑤まとめ

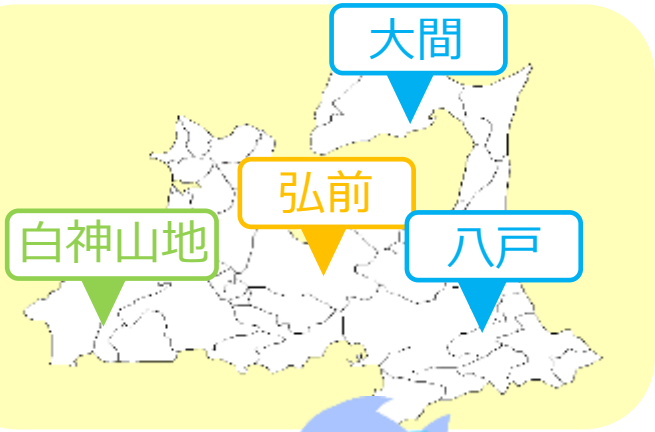
青森県の現状

食料自給率ランキング

	都道府県名	カロリーベース
1	北海道	208%
2	秋田県	190%
3	山形県	141%
4	青森県	123%
5	岩手県	111%

食料自給率が、100%を超えているのは、日本全国で６県だけ

世界遺産
“白神山地”
和洋折中の町
”弘前“、
水産物が有名な
“大間”“八戸”



農林水産業に強い県

農業

生産高１位
“りんご”
“ながいも”
“ごぼう”
“にんにく”

白神山地のブナ
全国の８割を
有しているヒバ

林業

水産業

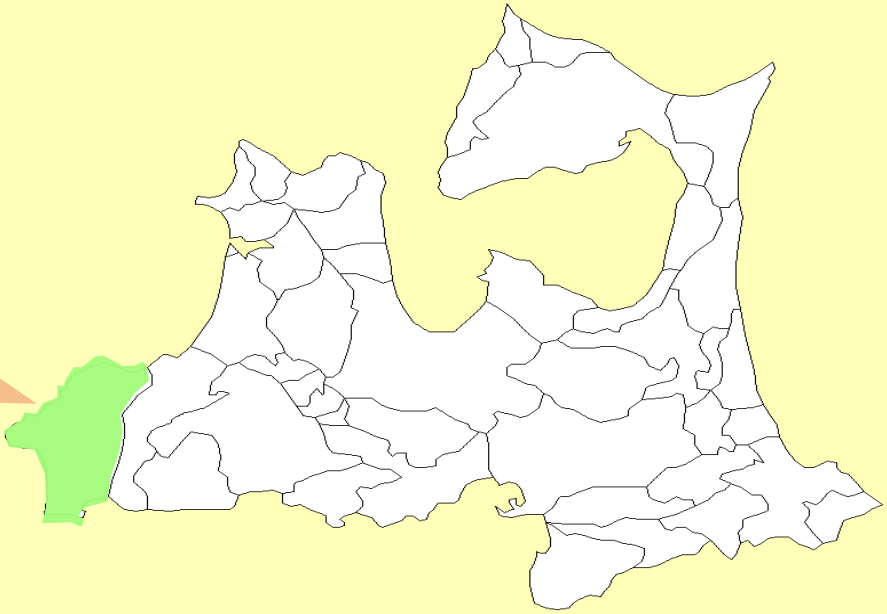
漁獲量第１位
”ホタテ”
”ワカサギ”
”シラウオ”

深浦町について

深浦町

青森県西端部
津軽地方の最西端

人口
8592人(2015/09)



深浦町とは

広範囲で多様な農林水産業を営み、栄えている町

深浦町の魅力ある資源

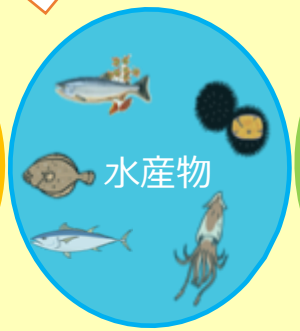
全国トップクラスの漁獲高

青森県内漁獲内１位

かごめケチャップに使用

ニンジン・長芋

深浦＝**食材の宝庫**

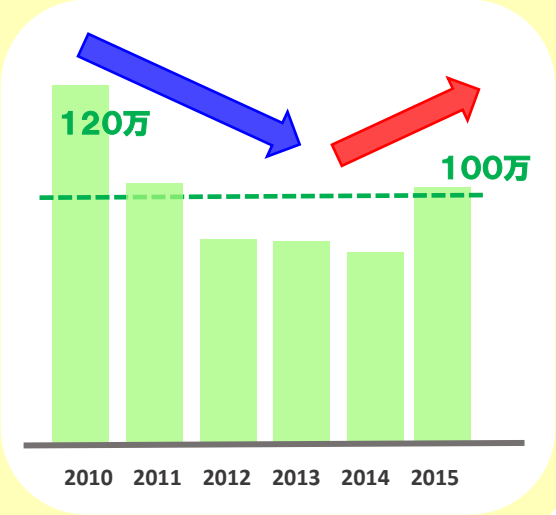


食材の宝庫
農・林・水産あらゆる食材が豊富

Ex）ニンジン、トマト、長芋、マグロ、
イカ、貝類、山菜、地酒……

深浦町の観光の現状

深浦町の観光客数



観光客数

右肩下がりであったが
２０１５に回復

観光客数が回復した要因

①天気が良かった
②割引キャンペーン
③深浦まぐろステーキの人気

約２年３カ月で１００万食突破！
経済効果は５億円以上！

深浦町は深浦の食を
観光資源として押し出している

しかし…

深浦マグロや深浦雪下にんじんのみ
注目が行ってしまっている

背景と現状分析

深浦町の観光の現状

深浦町の観光客数

右肩下がりであったが
２０１５に回復

観光客数が回復した要因

①天気が良かった

しかし…

深浦マグロや深浦雪下にんじんのみ
注目が行ってしまっている

深浦町の食への注目が高まっている
↓
ただ特定産品のみ。
深浦全体の食材の豊富さは注目されていない

食に関心のある人の増加（１）

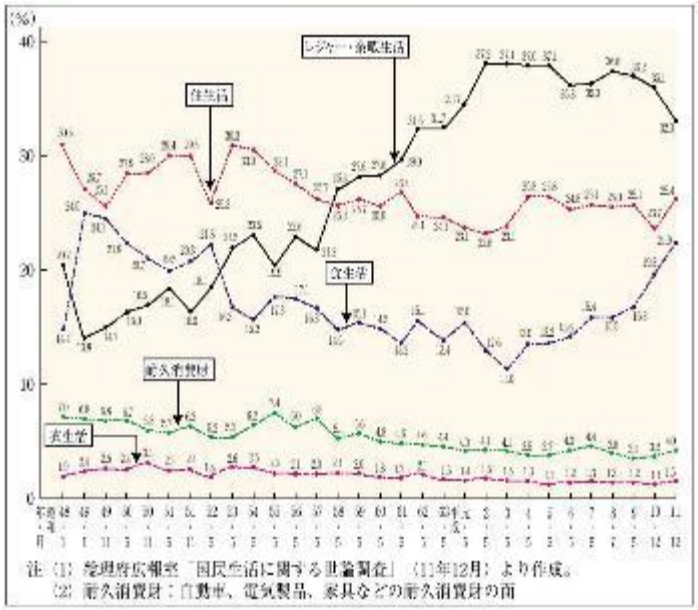
- 料理すること好きな人
- 料理人
  - プロ
  - 見習い
  - 学生
- 栄養士
- 食産業に関わる企業
  - 国内
  - 海外

注目

料理人を目指す学生・食産業に関わる海外企業
料理することが好きな人

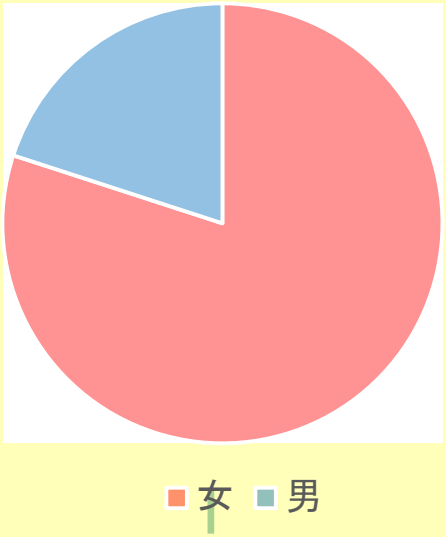
背景と現状分析

食に関心がある人々の増加（２）



料理教室の受講生が増加

料理教室に通う生徒（男女比率）



生活で重視すること

２位　食生活

成人の人気習い事

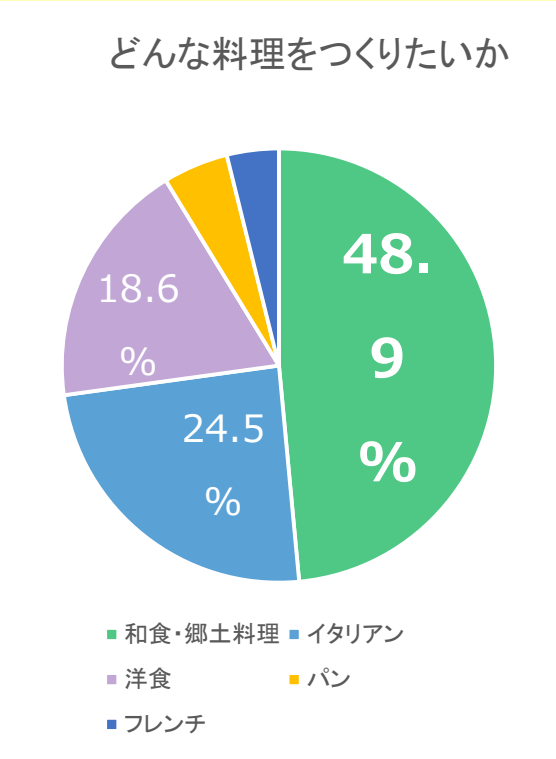
料理教室

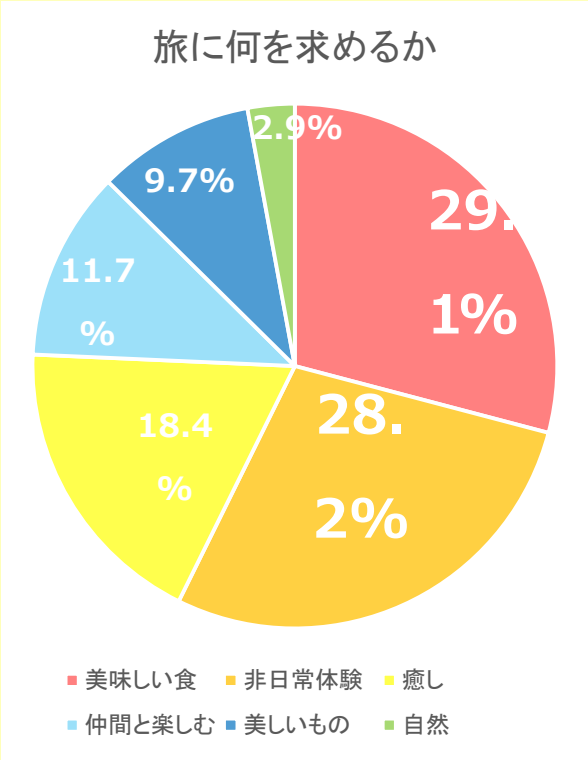
食への関心が高まっている
食の知識へのニーズの高まり

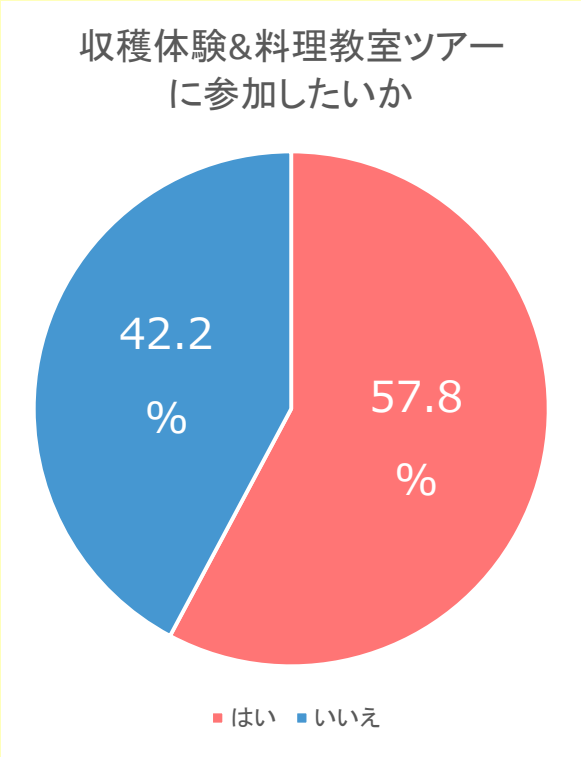
背景と現状分析

食に関する人々のニーズ

20～60代男女１００人にアンケート

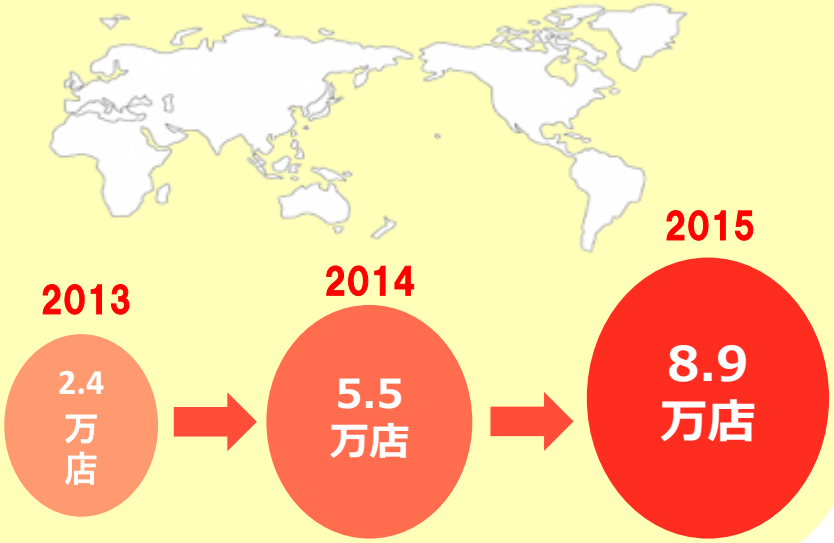






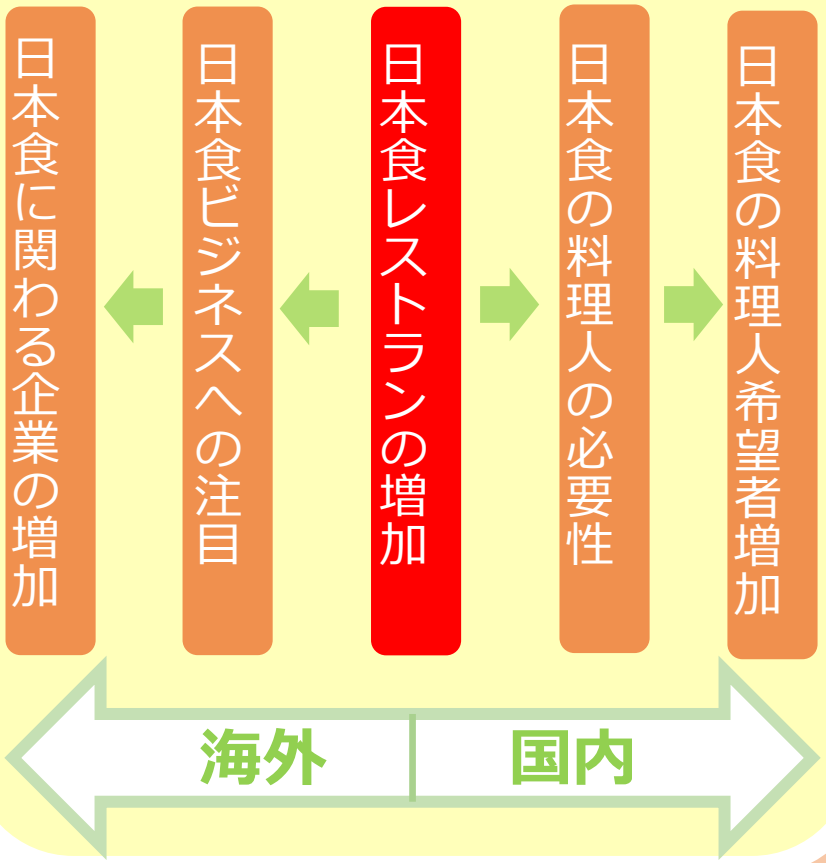
食に関心のある人の増加（３）

海外における日本食レストラン数



海外日本食レストラン
…年々増加

増加に伴う影響



食に関心のある人の増加（３）

海外における日本食レストラン数

増加に伴う影響

（国内の日本食料理人）＋（日本食ビジネスに関わる企業）

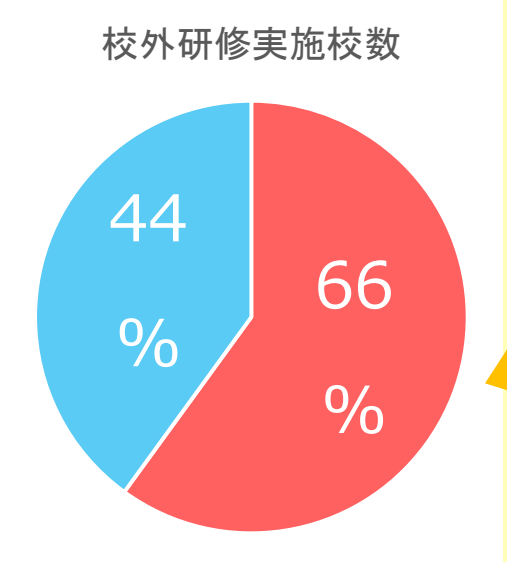
↓

日本食の『これから』に関わる人に注目

海外日本食レストラン
…年々増加

調理専門学校等のニーズ

調理師専門学校等



たったの１３校

実際に調理師専門学校へ通う人へのインタビュー

もっとホテルやレストランでの業務体験より、学生が自主的に調理やレシピ考案をできる場があったら、ぜひ参加したい。

ＭＩＣＥのニーズ

実際に行われたＭＩＣＥの需要は…

日本の未来のシェフの料理を味わえる

深浦の多様な食材収穫体験農林水産の資源

「エイチ・アイ・エス」「阪急交通社」より

構想のコンセプト

シーズ

深浦町全体の
豊富な食資源

×

ニーズ

食に関心のある人々

「食」を活かした
深浦まちづくり
構想

～深浦の食を日本へ、世界へ、そしてミライへ～

構想の概要

構想のコンセプト

顧客ニーズ

調理師専門学校等の生徒

深浦のシーズ

「食」を活かした深浦まちづくり構想

～深浦の食を日本へ、世界へ、そしてミライへ～

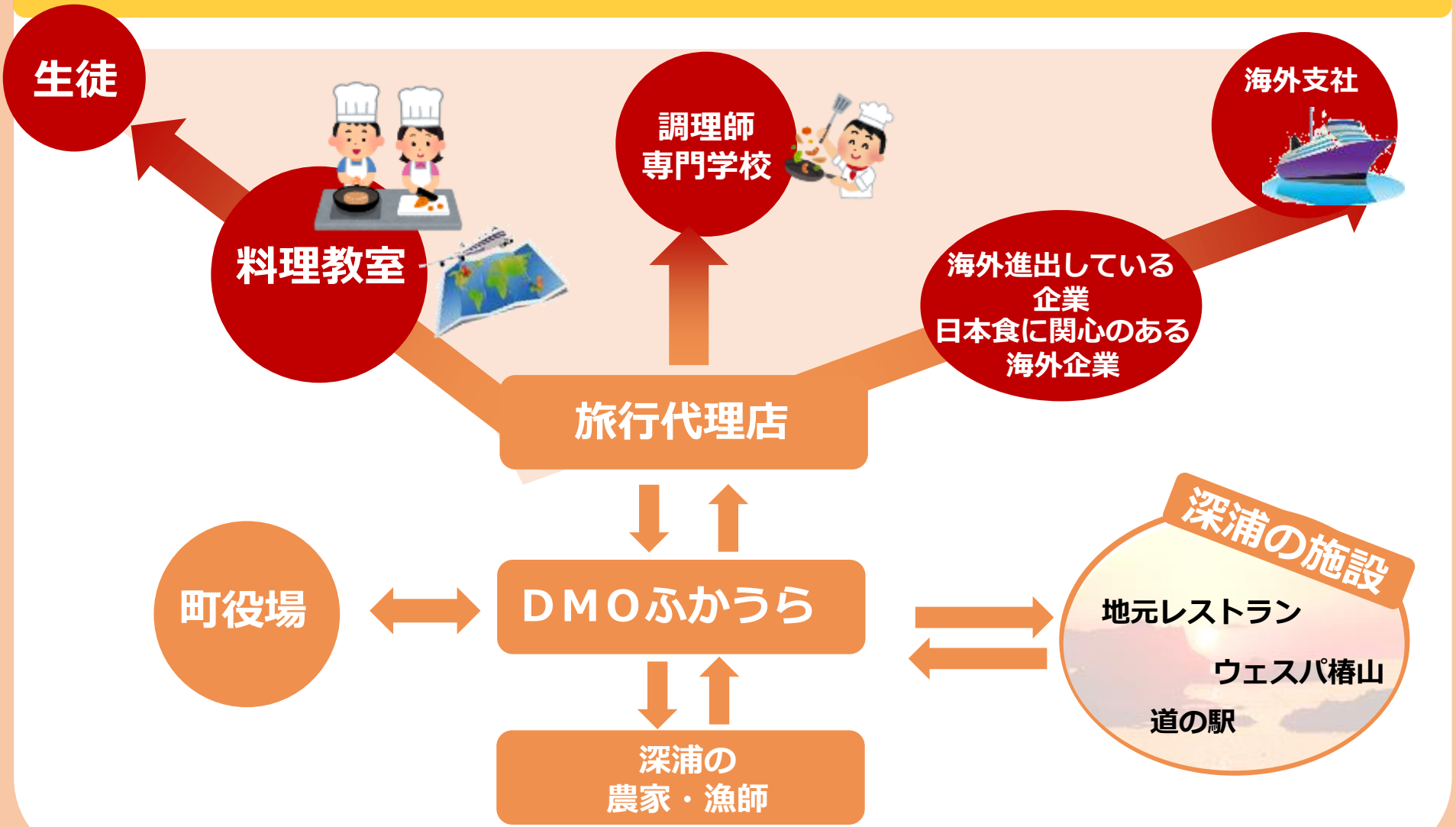
食に携わる人 × 自然 × 食材の豊かさ

Action Plan 1
料理教室の女性受講生

Action Plan 2
調理師専門学校等の生徒

Action Plan 3
ＭＩＣＥ

構想の相関図


生徒
料理教室
調理師
専門学校
海外支社
海外進出している
企業
日本食に関心のある
海外企業
旅行代理店
町役場
ＤＭＯふかうら
深浦の
農家・漁師
深浦の施設
地元レストラン
ウェスパ椿山
道の駅

構想の全体像（１）

Action Plan

	AP1	AP2	AP3
ターゲット	料理教室の 受講女性等のグループ	調理師専門学校等に 所属する学生	食関連の海外企業・団体、 日系企業
内容	深浦堪能旅行 ～料理&観光～	課外研修 ～疑似シェフ体験～	インセンティブ旅行 ～深浦にて日本食を知る～
目的	深浦の食材を日本全国へ、世界へ、そして「ミライ」へ		

構想の全体像（２）

深浦ブランド確立の時期

(AP1) 深浦の農と食に触れる着地型ツアーを提供

(AP2) 校外実習（生徒および教師）の手配旅行を提供

フェーズ１

(AP3) 研修・インセンティブ旅行を提供

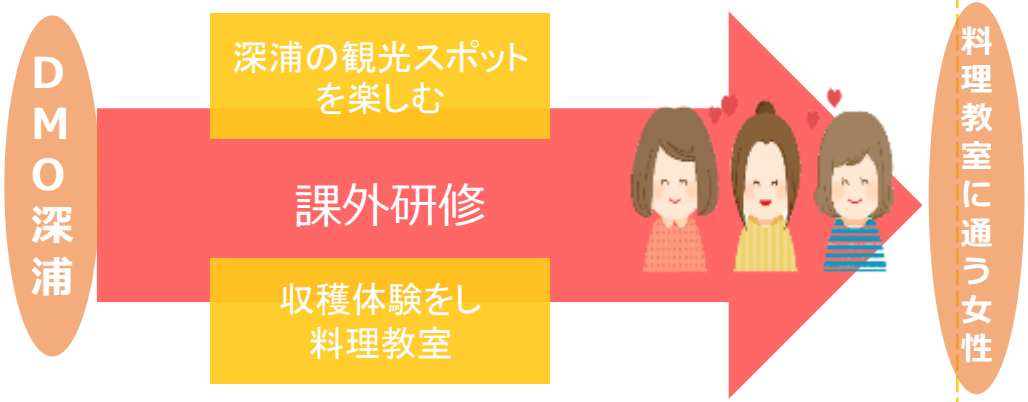
フェーズ２

１年後

Action Plan 1

Action Plan

	AP1
ターゲット	料理学校の受講女性グループ
内容	深浦堪能旅行 ～料理&観光～
目的	収穫体験や料理教室を通じて料理への知見を深める。また深浦の誇る大自然を存分に堪能する。



具体的プラン

AP1概要～１日目(具体例)～

１日目　２日目

１日のタイムスケジュール（例）

10:00　新青森集合

12:30　昼食

13:30　白神山地

16:00　十二湖駅集合

16:10　五能線乗車

17:50　深浦駅下車　夕日

18:30　ホテルへ出発

19:30 夕食

白神山地ツアー

青池

ホワイト
キャニオン

ハイキング

夕日見学

五能線に
乗って

夕日見学

深浦町の人気観光スポット（白神山地・夕日・五能線）を堪能する

AP1概要～2日目(具体例)～

1日目　**2日目**

1日のタイムスケジュール（例）

9:00　ホテル出発

10:00　収穫・釣り体験開始

12:00　料理教室

13:00　昼食（自らの料理）

14:00　深浦出発

17:00　新青森解散

材料調達

収穫体験

釣り体験

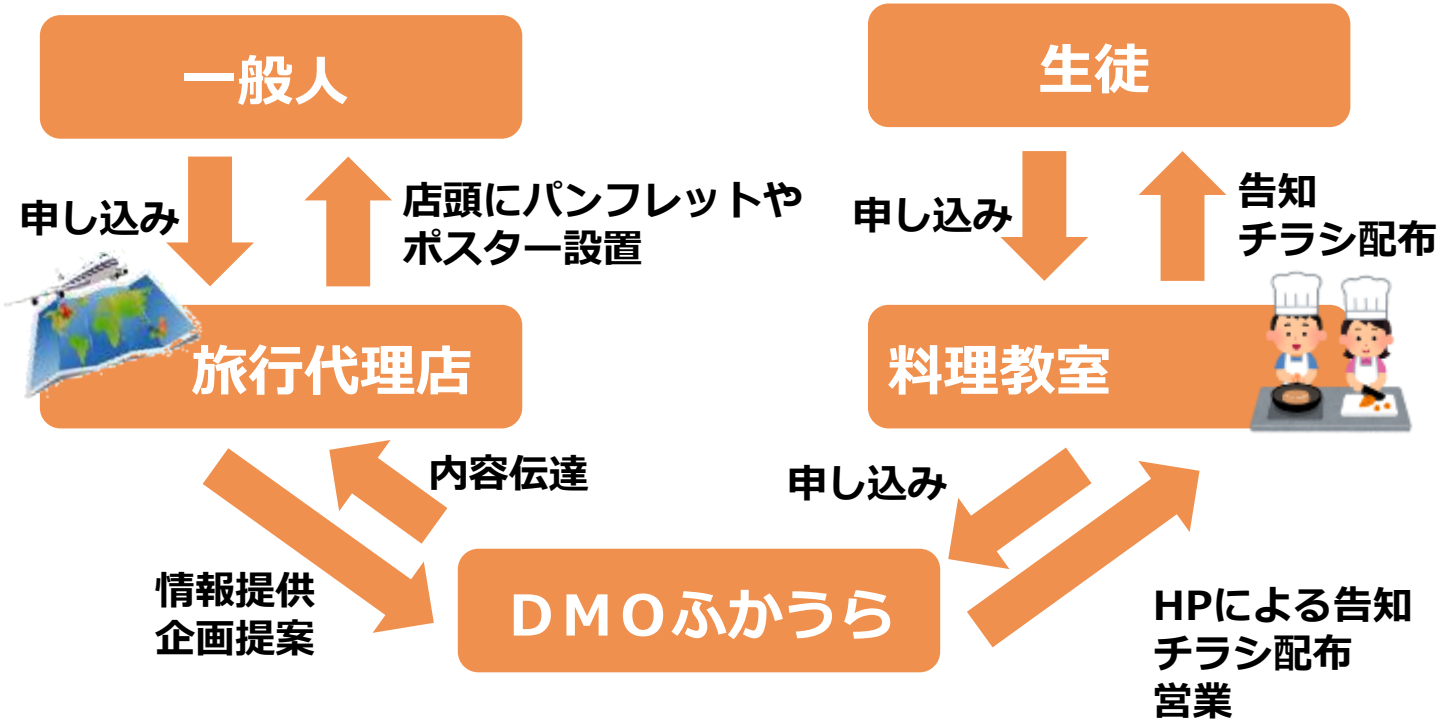
料理教室

農家・漁師と
一緒に料理教室

収穫体験で調達した食材を活かして、農家の人と一緒に料理教室を行う。農家の人と一緒に行うことで、地元ならではの新たな調理方法などを学んでもらうことが目的。

AP1～プロモーション～

Promotion:AP1



AP1によるメリット

料理教室の受講女性グループ

収穫体験や料理教室を通じて料理への知見を深めることができる
深浦の豊富な観光資源を堪能できる
→それを同時に体験することができる

農家・漁師

消費者と直接関わる機会が、
もたらされることによる知名度向上

深浦町

①観光客数の増加による、収益の増加
②食の町としての知名度アップ

Action Plan 2

Action Plan

	AP 2
ターゲット	調理師専門学校等 に所属する学生
内容	課外研修 ～疑似シェフ体験～
目的	・収穫から調理という一連の流れの中で擬似シェフ体験を行い、実戦経験を得る。 ・生産者と直接対話

AP2概要～1日目(具体例)～

1日目　2日目　3日目　4日目

1日のタイムスケジュール（例）

10:30　新青森到着

12:00 深浦到着

12:20 チーム発表
12:30 テーマ発表
12:30 グループワーク1　①

13:00 農家・漁港へ移動　②

13:30 収穫・釣り体験

16:00 終了

17:00 グループワーク　③

18:30 1日目終了

① グループワーク１

（参加人数20人と想定）
（5人×4チームに分ける）

テーマ:にんじん

メニューの設定

農家選定

参加者を３日目以降の対抗戦のためのチームに分けた後、テーマの発表を行い、その食材を使った料理の決定を行ってもらいます。
その後、テーマの食材を扱う農家をリストの中から選定し、その農家で収穫体験を行います。

AP2概要～１日目(具体例)～

１日目　２日目　３日目　４日目

② 農家・漁港で収穫体験

農　水産

行き先:艫作興農組合

食材調達

収穫体験

生産現場を知ることで…

どのように
おいしい食材が
出来ているか
を知る

選定した農家にチームで向かい、収穫体験を行います。
ここで収穫した野菜を実際に使用し、料理します。

③グループワーク２

農　水産

食材選定

↓

じゃがいも/だいこん/りんご
まぐろ/トマト/ながいも/
なめこ/いかさざえ/たまねぎ
調味料

決定したメニューに沿い、翌日の試作の際に使用する食材を班で選定する。

AP2概要～２日目(具体例)～

１日目　**２日目**　３日目　４日目

１日のタイムスケジュール（例）

10:00 集合（ウェスパ椿山）

10:10 グループワーク①

12:30 昼食

13:30 グループワーク②
17:30　終了

18:30 夕食

19:30 グループワーク③

20:30　２日目終了

グループワーク

①レシピを作成

農家の人と行うことで
地元食材の良さを生かす

②試作を行う

③翌日準備

・使用食材のリストアップ
・翌日の流れの確認

①前日までに決定したメニューのレシピを農家の人とともに作成。
②レシピをもとに、チームごとに試作を行います。
③決定したメニューをもとに翌日実際に使用する食材を準備。

AP2概要～３日目(具体例)～

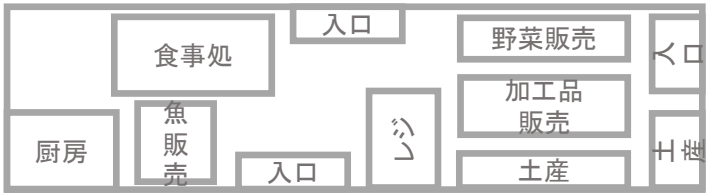
１日目　２日目　**３日目**　４日目

１日のタイムスケジュール（例）

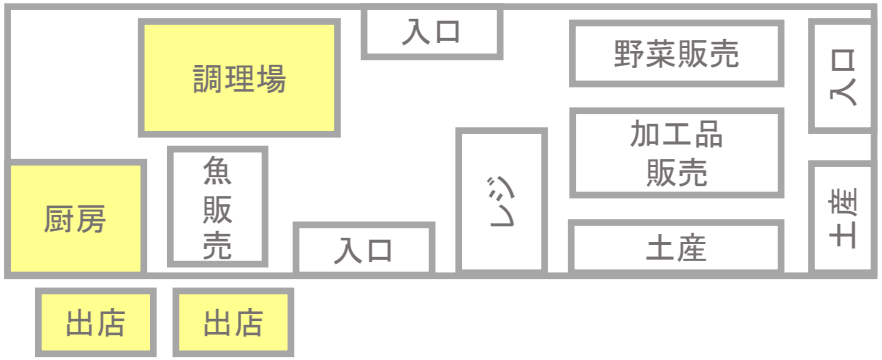
7:30	集合（道の駅）
7:40	調理開始
9:00	オープン
12:00	随時休憩
17:00	出店終了
17:10	片付け
18:00	ホテルへ移動
18:30	夕食
19:30	反省時間

フェスイメージ図

BEFORE



AFTER



かそせいか焼き村

フェスの開催は、道の駅「かそせいか焼き村」にて開催（予定）であり、その場合の会場イメージ図です。普段のレストランスペースと厨房で、学生には調理を行ってもらい、出店は普段屋台のでている正面玄関の横にて行う。

具体的プラン

AP2概要～4日目(具体例)～

1日目　2日目　3日目　**4日目**

1日のタイムスケジュール（例）

7:30	集合（道の駅）
7:40	調理開始
8:50	店頭へ移動
9:00	オープン
12:00	随時休憩
14:00	出店終了
14:30	結果発表&表彰
15:00	片付け
15:30	出発
18:00	新青森駅解散

フェスの流れ

出店

参加者の流れ

TICKET　1　2　3

1枚1000円で販売し、1枚で3店舗分食べれる

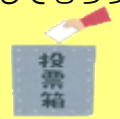
チケット購入

↓

投票

一番美味しかった店舗に投票してもらう

↓



1位を決定

AP2～プロモーション～

調理師専門学校

参加申込 ↓ ↑ 営業
旅行の手配

旅行代理店

申込内容伝達 ↓ ↑ 企画の提案
情報提供

ＤＭＯふかうら

具体的プラン

AP2～プロモーション（調理師専門学校等向け）～

企画書①

1．本ツアーの特徴

日本有数の食材の宝庫である青森県深浦町で開催される課外研修である。実際に生産者の方々の現場に出向き、収穫体験や食料調達を行います。「食」が生まれる現場を知ることが出来ます。

また実際に調達した食材を使い、チーム毎にメニューを考案し、現地の道の駅でお客様に料理を提供することが出来ます。食の町「ふかうら」が提供する調理専門学生向けのシェフ疑似体験プログラムとなっております。

2．本ツアー内容

青森県深浦町「疑似シェフ体験プログラム」（3泊4日）

※本ツアーはカスタマイズによりアレンジが可能です。

3．基本ルート外の訪問先の変更・追加

お客様の訪日目的に合わせ、ツアーのカスタマイズを行うことができます。以下はその例です。

（例1）深浦周辺市内の観光施設の追加　（例2）弘前などの観光の追加

16：00　工場見学

18：30　ホテル到着

＋五能線（オプション）

ー１日目ー

10:30　新青森駅到着・マイクロバス乗車
12:00　深浦町到着
12:20　チーム編成発表
12:30　テーマ発表・グループワーク開始（行き先選び）
13:00　各チーム農家または漁港へ
13:30　収穫体験（食材選び）
16:00　終了
17:00　グループワーク（食材選び）
18:30　１日目終了

各日のポイント

普段は当たり前に用意されている食材を自分たちの手で収穫、調達することで食材のありがたみを知ることができる。

農家リストと注目食材

①艫作興農組合　「ふかうら雪人参」
雪の下から収穫される「にんじん」で、野菜とは思えないフルーティな甘さが特徴です。

②*Masao's Fresh Farm*　「アスパラ菜」
見た目は菜の花そっくりですが、菜の花のような苦みはなく、食べた時の味も食感もアスパラガスに似ている。

③草訳農園　「茎レタス」
草訳農園の茎レタスは、水と空気が綺麗な環境で育っているため、甘さが感じられる。

④アグリ白神の里　「初恋トマト」
初恋トマトは、甘さだけではなく、うまみ成分グルタミン酸が検出されています。トマト本来の味が味わえます。

⑤伊藤みのり　「山なめこ」
太く、長く、独特の食感・味・風味が病みつきになります。

⑥黄金崎農場　「アンデスレッド」
アンデスレッドは加熱するとほくほくした食感が楽しめ、美味しいので実を崩して使う料理に向いています。

具体的プラン

AP2～プロモーション（調理師専門学校等向け）～

企画書②

ー２日目ー

10:00 集合（ウェスパ椿山）
10:10 グループワーク（レシピ考案）
12:30 昼食
13:30 レシピ考案＆試作開始
17:30 終了
18:30 夕食
19:30 グループワーク（翌日準備）
20:30 ２日目終了

各日のポイント

２日目は、午前に調達した食材をテーマに沿ったカタチで最大限に活用できるレシピを考案する。午後はレシピに基づいて試作を行い、翌日に向けた準備に取り組んでいく。期限のあるなかでグループ一人一人の知見やひらめきを合わせ、１つの料理を作り上げていく。

ー３日目ー

7:30 集合（道の駅　かそせ　いか焼き村）
7:40 調理開始
8:50 店頭へ移動
9:00 限定レストランオープン
12:00 随時休憩
17:00 出店終了
17:10 片付け
18:00 ホテルへ移動
18:30 夕食
19:30 反省時間

各日のポイント

自分たちが二日間を通じて食材調達し、考案した料理を実際に道の駅で披露し提供することが出来る。食べてくれた人々からの声をダイレクトに聞くことが出来る機会は有意義なものになるはずだ。また海外企業で働く外国人シェフからのプロとしての意見を聞くことも出来る。多数の視点からのフィードバックを踏まえ、最終日に繋げていく。

ー４日目ー

7:30 集合（道の駅　かそせ　いか焼き村）
7:40 調理開始
8:50 店頭へ移動
9:00 オープン
12:00 随時休憩
14:00 出店終了
14:30 結果発表＆表彰
15:00 片付け
15:30 出発
18:00 新青森駅解散

各日のポイント

前日のフィードバックを受け、グループのなかで味付けなどに微調整を施し、最終完成品を作り出していく。前日同様に創作料理を振る舞い、多くの人に料理を味わってもらい、シェフとしての幸福観を感じることが出来る。最後には来場者の方々の投票結果を集計し、１位から４位を発表する。

AP2によるメリット

調理師専門学校等の学生

①収穫から調理という一連の流れの中で擬似シェフ体験を行い実践経験を得る。
②生産者と直接対話する事で食材のありがたさを感じれる

農家・漁師

①消費者と直接関わる機会が、もたらされることによる**知名度向上**
②将来的な販路の拡大

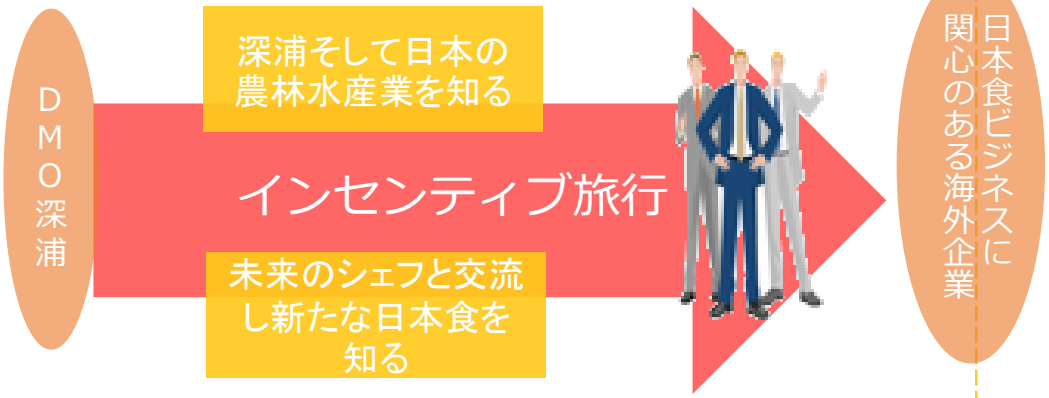
深浦町

ウェスパ椿山（宿泊施設）、かそせいか焼き村道の駅の観光客増加による**収益の増加**

Action Plan 3

Action Plan

	AP３
ターゲット	食関連の海外企業・団体、日系企業
内容	課外研修旅行 ～深浦にて日本食を知る～
目的	日本食が生まれる現場を直接見学することや日本食のミライを背負うシェフの卵が作る創作料理を味わうことで、日本食に対する理解を深める。



案に盛り込まれている、具体的な旅行・研修内容について一つ一つのパターンごとに、ターゲット、内容、目的とまとめました。

Action Plan 3

Meeting **I**ncentive tour **C**onvention **E**xhibition

成績優秀な社員を対象に、
報酬として企業が行う旅行のこと

具体的プラン

AP３概要～ １日目(具体例)～

１日目 ２日目 ３日目

１日のタイムスケジュール（例）		
8:30	羽田空港到着	
9:30	東京駅出発	
12:00	新青森到着	①
14:30	農家到着	①
14:40	収穫体験	②
17:00	農家出発	②
17:30	セイリングへ到着	②
18:00	懇親会開始	
20:00	懇親会終了	
20:30	ホテル到着（1日目終了）	

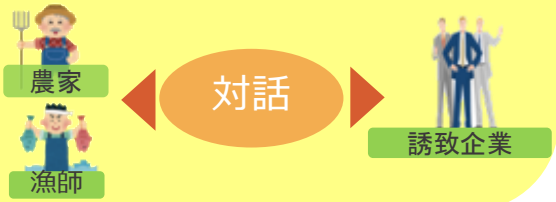
①農家見学&収穫体験

Masao’s Fresh Farm

②セイリングにて懇親会

食事処セイリング

沢山の地元食材を使い、**深浦**の旬を一番美味しい時期に味わっていただけるお店です。



①事前に企業に選んでもらった農家を訪問し、収穫体験を行ってもらう
②地元食材を取り扱うレストランにおいて、地元の農家や漁師と話すための懇親会を設ける。日本の農業の現状について生産者目線からの話を聞ける機会として活用してもらう。

具体的プラン

AP３概要～２日目(具体例)～

１日目　**２日目**　３日目

１日のタイムスケジュール（例）

10:00	ホテル到着
10:30	白神山地ツアー　①
12:00	出発
12:30	昼食
14:00	釣り体験　②
16:00	工場見学　③
17:00	出発
17:30	夕食
19:00	ホテル到着（2日目終了）

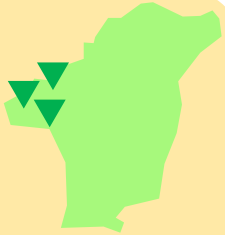
白神山地ツアー

青池

ホワイト
キャニオン

ハイキング

②釣り体験



深浦町釣りスポット

③加工場見学

水産加工センター

確認済

具体的プラン

AP３～３日目(具体例)～

１日目　２日目　**３日目**

１日のタイムスケジュール（例）

10:00　ホテル到着

10:30　道の駅到着&視察

12:30　学生への感想シート記入

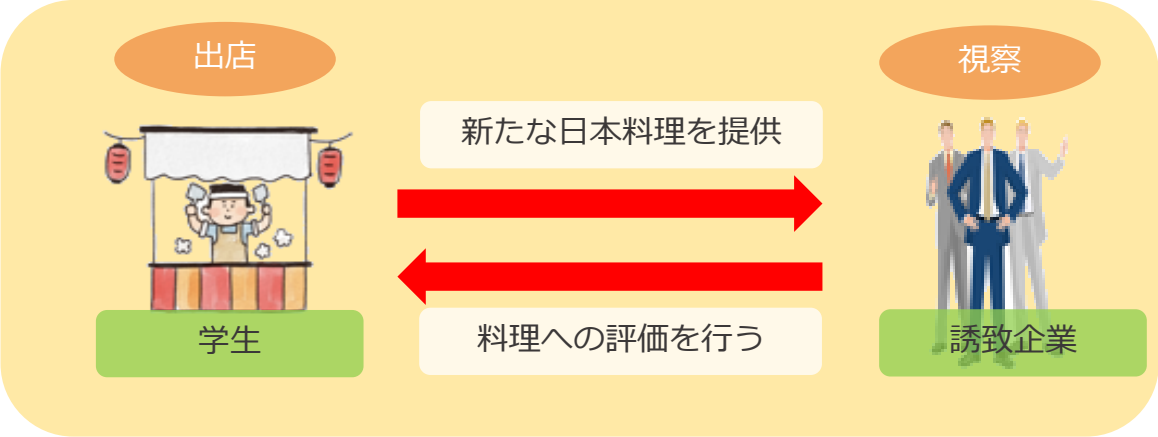
14:00　出発

15:30　新青森到着

18:00　東京駅到着

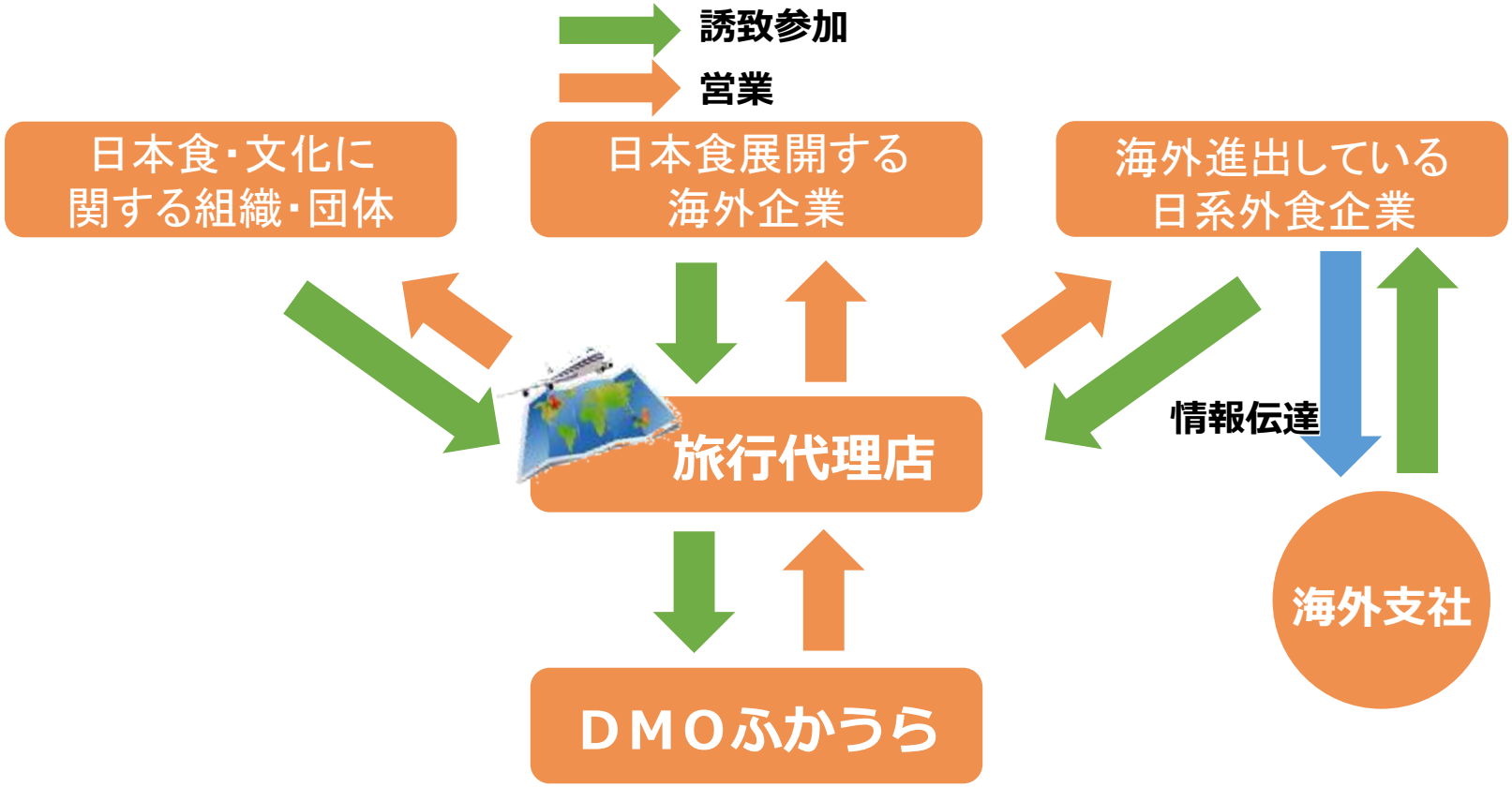
19:00　羽田空港到着

①フェスの視察



今までの旅は、既存の日本食・日本の食材に触れる旅であったが、
３日目は
学生の創作料理を味わうことで、新たな日本食を知ってもらう。

AP３～プロモーション～


誘致参加
営業
日本食・文化に
関する組織・団体
日本食展開する
海外企業
海外進出している
日系外食企業
旅行代理店
情報伝達
海外支社
ＤＭＯふかうら

具体的プラン

AP３～プロモーション（MICE企業向け）～

企画書

１．本ツアーの特徴

２０１３年に「和食」が無形文化遺産に登録されて以降、世界各地では日本食への需要が高まっている傾向にあります。２０２０年の東京オリンピック開催に伴い、このトレンドは引き続くものと思われます。今回のツアーでは、日本有数の食資源を誇る青森県深浦町にて、収穫体験や漁港・加工場見学等を通じて日本の食材が生まれる現場を間近で見ることが出来ます。

さらに現地にて調理専門学生が深浦の食材で作る創作料理を味わうことが出来ます。日本食のミライを担っていくシェフの卵が考案した創作料理を味わうことは、従業員にとって今後の商品開発等を行う際の新たなインスピレーションになるでしょう。

２．本ツアー内容

青森県深浦町にて「食」に関する見学・体験ツアー（２泊３日）

※本ツアーはカスタマイズによりアレンジが可能です。

３．基本ルート外の訪問先の変更・追加

お客様の訪日目的に合わせ、ツアーのカスタマイズを行うことができます。以下はその例です。

（例1）深浦周辺市内の観光施設の追加　（例2）弘前などの観光の追加

16：00　工場見学

18：30　ホテル到着

＋五能線（オプション）

ー１日目ー

8:30　羽田国際空港到着
9:30　新幹線乗車・東京駅出発
12:00　新青森駅到着・昼食
14:30　農家到着
14:40　収穫体験
17:00　農家出発
17:30　セイリングへ到着
18:00　懇親会開始
20:00　懇親会終了
20:30　ホテル到着（１日目終了）

ー２日目ー

10:00　ホテル出発
10:30　漁港＆会社到着
12:00　出発
12:30　昼食
14:00　釣り体験
16:00　工場見学
17:00　出発
17:30　夕食
19:00　ホテル到着（２日目終了）

ー３日目ー

10:00　ホテル出発
10:30　道の駅到着＆学生レストラン視察
12:30　学生へのフィードバックシート記入
14:00　道の駅出発
15:30　新青森駅到着＆東北新幹線「はやぶさ」乗車
18:00　東京駅到着
19:00　羽田空港到着

各日のポイント

日本食を生み出す食材がどのように出来ているのかを直接ご覧になることが出来ます。また、レストラン「セイリング」では日本の調理師専門学生と懇親会を開催します。日本食のミライを担うシェフの卵と交流をしていただけます。

生産者と話す場を設けることでより日本の漁業について知ってもらうことができます。

日本のシェフの卵が作り出した創作料理に舌鼓していただき、日本食の素晴らしさを再認識していただきます。

AP3によるメリット

食関連の海外企業団体、日系企業

①日本食のあらゆる食材の豊富さを理解してもらえる
②既存の日本食と新しい日本食に触れ合える

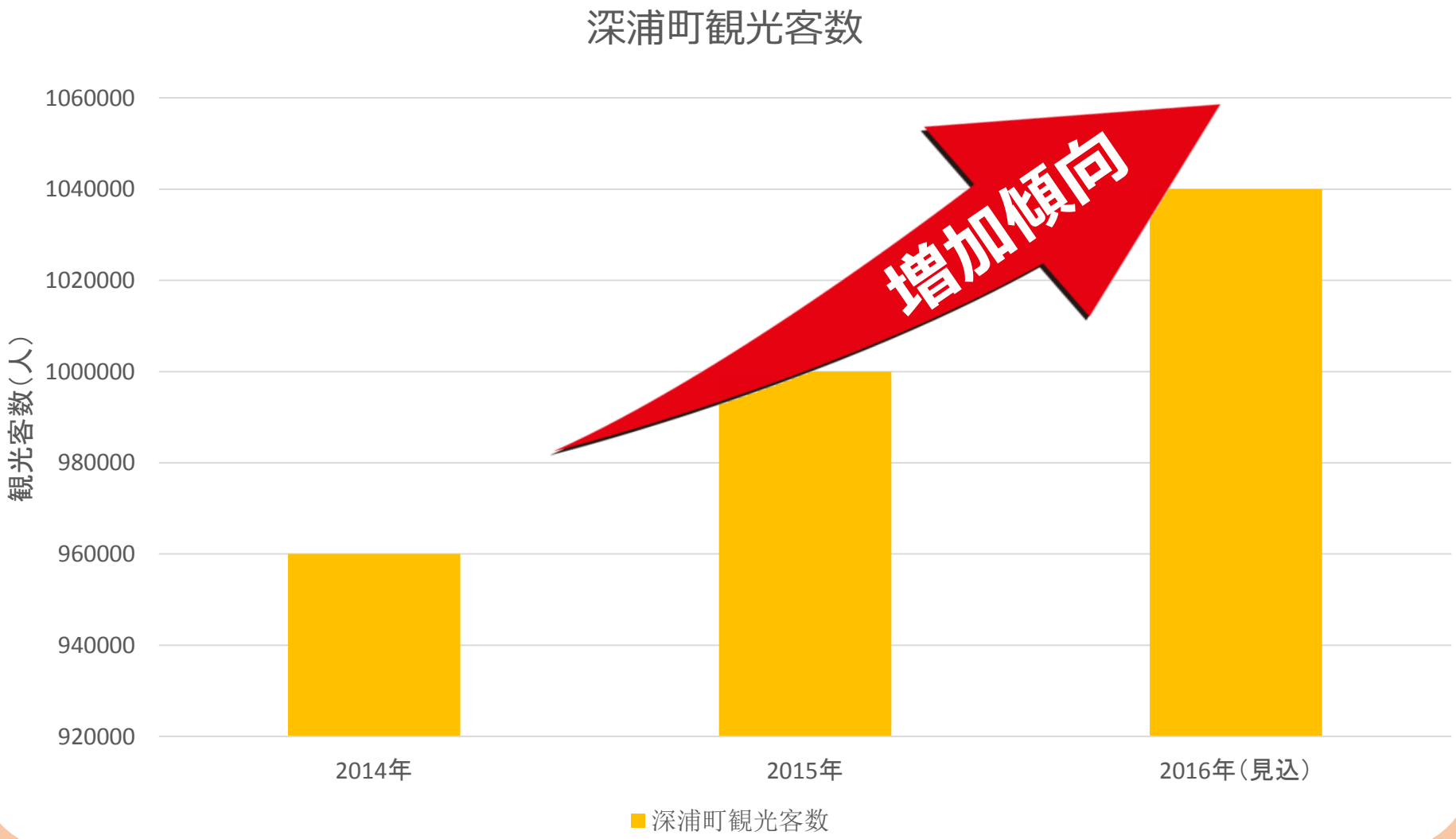
農家・漁師

①消費者と直接関わる機会が、
　もたらされることによる**知名度向上**
②将来的な販路の拡大

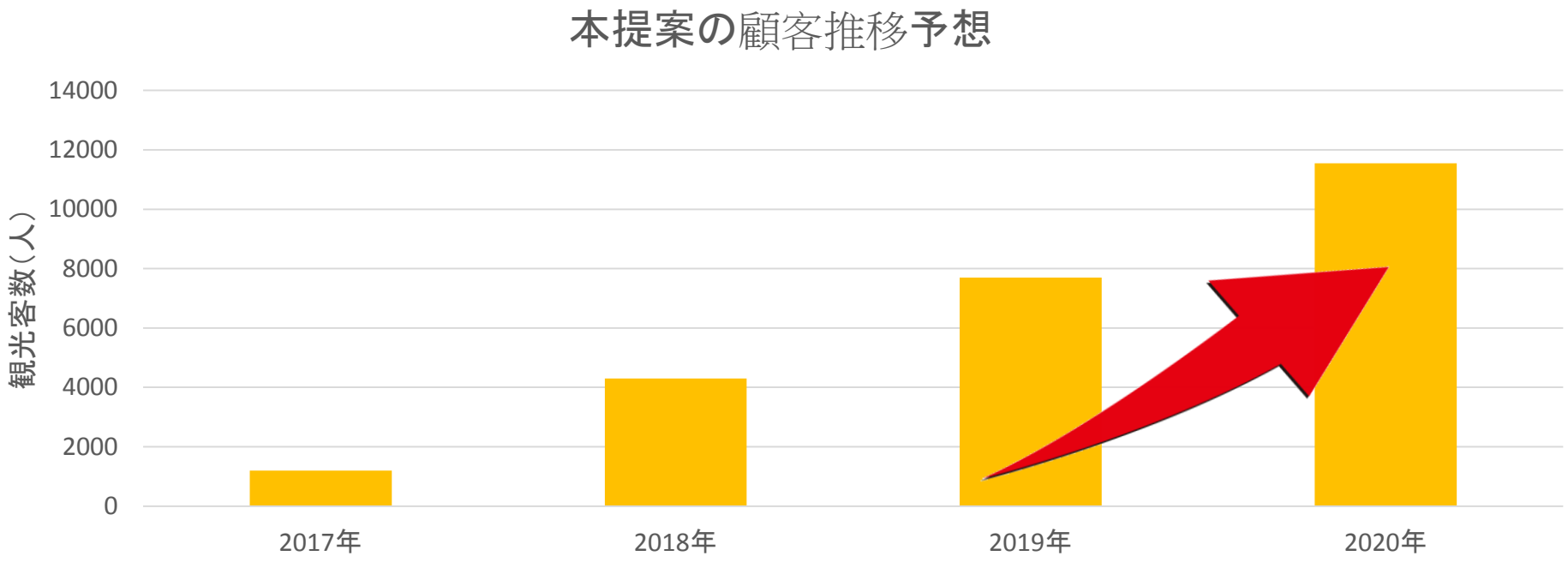
深浦町

ウェスパ椿山（宿泊施設）、セイリング（レストラン）、
加工場見学により、団体客増加による**収益の増加**

深浦町観光客数予想


深浦町観光客数
1060000
1040000
1020000
1000000
980000
960000
940000
920000
観光客数（人）
増加傾向
2014年
2015年
2016年（見込）
深浦町観光客数

深浦町観光客数予想



1泊	2泊	3泊
29,198円	55,488円	81,778円

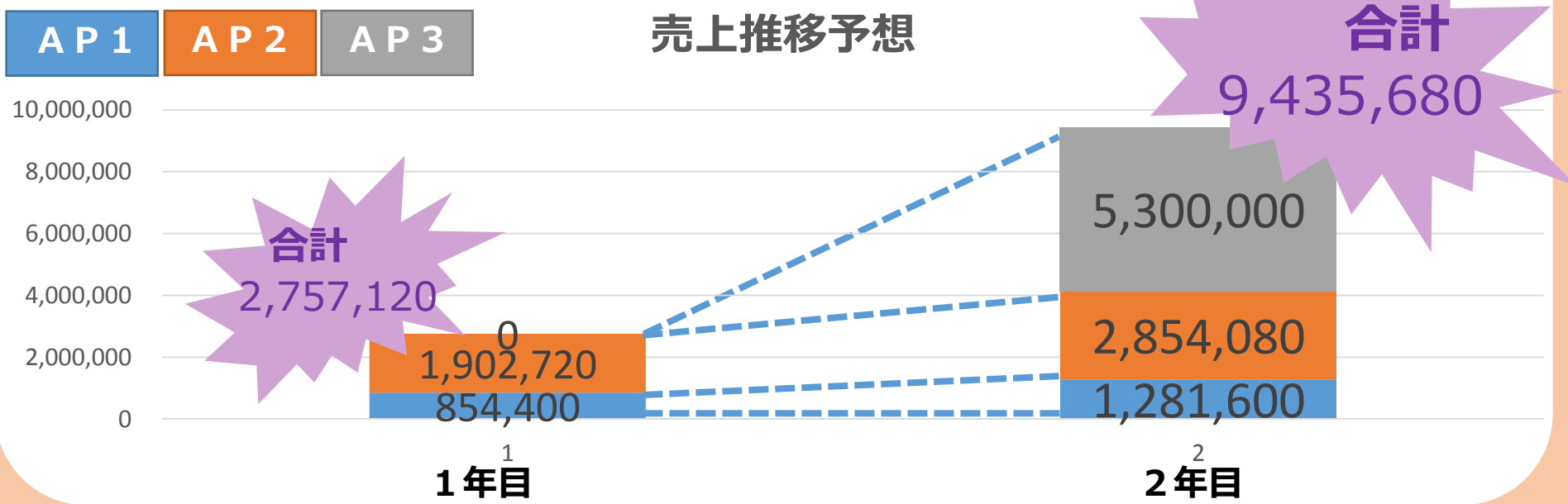
※2泊目以降は交通費、土産代は控除してあります

収益計算

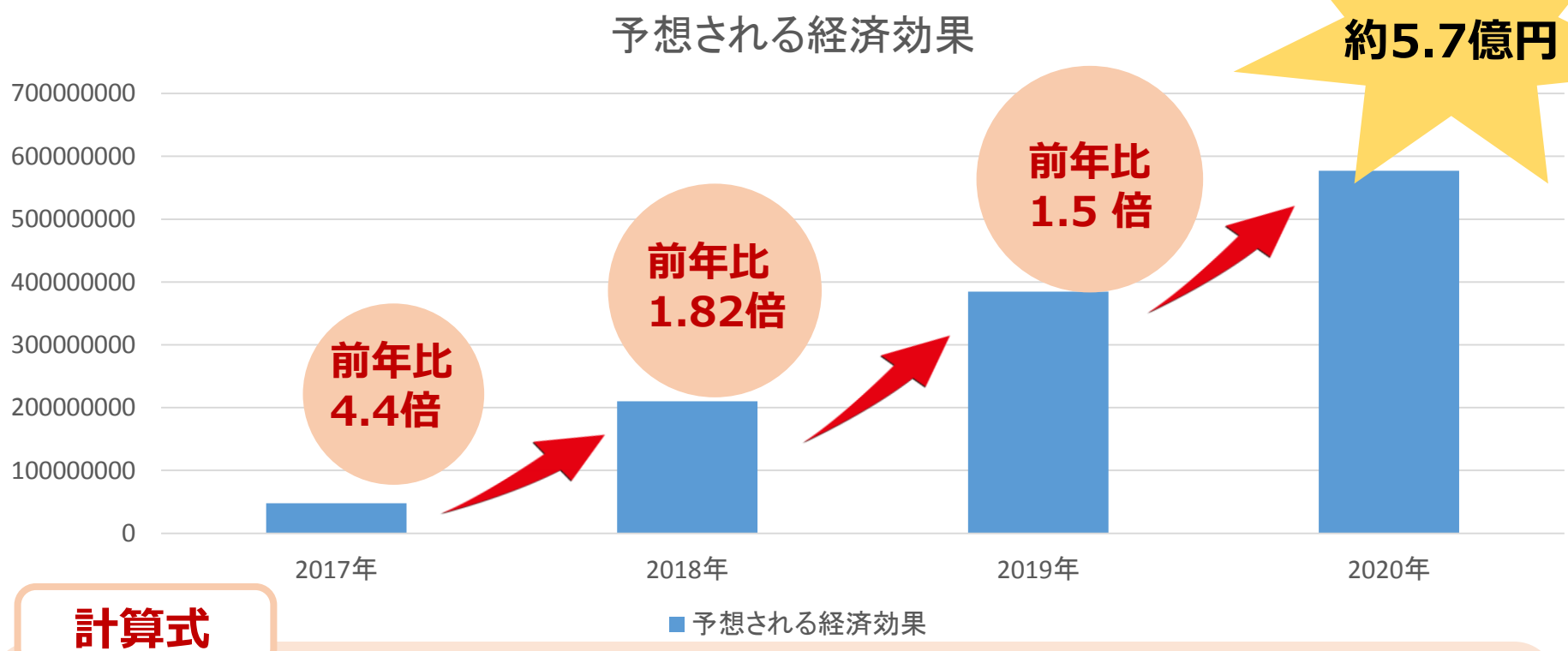
Action Plan 1
費用(一回当)
9,910円
利益(一人当)
1,982円

Action Plan 2
費用(一回当)
17,800円
利益(一人当)
3,560円

Action Plan 3
費用(一回当)
10,600円
利益(一人当)
2,120円



経済効果



計算式

1泊2日の料理教室女性の人数×平均費用
2泊3日の海外企業ＭＩＣＥ　×平均費用
3泊4日の専門学生　　×平均費用　より算出

まとめ

顧客ニーズ

調理師専門学校等の生徒

自主的な課題研修がしたい
実践の場として食料資源豊かな場所を探している

料理教室の女性受講生

観光を満喫しながら自分の料理の幅を広げたい
リラックスしたい

ＭＩＣＥ

日本食を楽しみたい
今後のビジネスの新たな
インスピレーションが欲しい

深浦のシーズ

五能線や白神山地など、自然豊かな資源

“農”“林”“水産”三つの分野から成る
食材の宝庫

しかし現状は

特定産品に注目が集まっている

食に携わる人 × 自然 × 食材の豊かさ

Action Plan 1
料理教室の女性受講生

Action Plan 2
調理師専門学校等の生徒

Action Plan 3
ＭＩＣＥ

まとめ

食材の豊かさを活かしたツアーで…

『食』の町深浦へ

～深浦の食を日本へ、世界へ、そしてミライへ～

料理教室女性

MICE

専門学校生

Utashiro Seminar

「食」を活かした深浦まちづくり構想

～深浦の食を日本へ、世界へ、そしてミライへ～

Team Aomori

資料編

Utashiro Seminar

Team Aomori

～深浦の食を日本へ、世界へ、

資料編

AP1	AP2	AP3

白神山地や五能線などの観光資源

完成品ではなく食材本来の良さがある

特定産品のツアーじゃない

現地の受け入れ体制が整っている

カスタマイズ可能

日本食を担う者同士の対話

趣味を生かせる旅

コンパクトな食材調達

日本食を担う者の対話

農・漁業を一気に体験

グローバル人材の育成

資料編

収支計算方法

Action Plan1	
バスレンタル代	120,000
五能線	410
収穫体験・料理教室	2,000
合計(一人当)	9,910

Action Plan2	
ウェスパ椿山	14,000
花コテージ4人用利用想定	
かそせイカ焼き村	96,000
売上20%、二日分	
収穫体験費	2,000
バスレンタル代	120,000
合計(一人当)	17,800

Action Plan3	
バスレンタル代	120,000
セイリング懇親会	3,000
釣り体験	600
フェスチケット代	1,000
合計(一人当)	10,600

資料編

収支計算方法

Action Plan1	
バスレンタル代	120,000
五能線	410
収穫体験・料理教室	2,000
合計(一人当)	9,910

1回当たり最大人数20人
→稼働率8割と仮定＝16人

バス代
…60,000÷16人×2日分

資料編

収支計算方法

Action Plan2	
ウェスパ椿山	14,000
花コテージ4人用利用想定	
かそせイカ焼き村	96,000
売上20%、二日分	
収穫体験費	2,000
バスレンタル代	120,000
合計(一人当)	17,800

1回当たり最大人数20人
→稼働率８割と仮定＝16人
バス代
…60,000÷16人×2日分

ウェスパ椿山来場者数平均
→400人/1日
初年度稼働率を６割、
次年度以降を８割と仮定
400×6割×1,000円(チケット代)
売上の20%は48,000円となる

資料編

収支計算方法

Action Plan3	
バスレンタル代	120,000
セイリング懇親会	3,000
釣り体験	600
フェスチケット代	1,000
合計(一人当)	10,600

一年目は約１２回で
１回あたり２００人

資料編～活動報告～

チーム活動の流れ	
６月上旬	チーム決定
７月上旬	青森現状調査・ターゲット選定のための調査
７月下旬	プラン仮確定のための話し合い
８月	
８月８日～６日	プラン仮確定のための話し合い
８月７日～１０日	現地調査
８月１１日～１２日	現地調査を踏まえて話し合い
８月１３日	ゼミ全体での中間報告会
８月１４～１６日	プラン確定のための話し合い
８月１７日	プラン確定
８月１８日～２１日	最終プランの詰め作業&スライド作成
８月２２日	提出

現地調査

８月８日～１０日

資料編～活動報告～

1日目

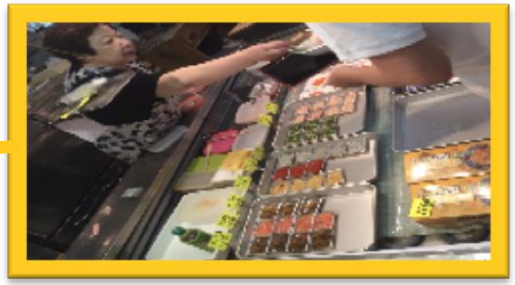
青森駅&新青森駅調査
農事組合法人舮作興農組合訪問
かそせいか焼き村訪問
風合瀬海岸
ウェスパ椿山訪問

2日目

深浦町役場訪問
黄金崎農場見学
白神山地（十二湖）
深浦町観光協会訪問
弘前市

3日目

社団法人青森県物産振興協会
古川市場訪問



参考文献

観光庁
http://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/
http://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/kokusai/mice.html
青森県庁
http://www.pref.aomori.lg.jp/
深浦町役場
http://www.town.fukaura.lg.jp/
深浦町観光協会
http://www.fukaura.jp/
ハーベストマーケット
http://www.harvestmarket.jp/
艫（舟に戸）作興農組合
http://www.henashi.jp/
かそせ　いか焼き村
http://www.kasose-ikayakimura.jp/
大戸瀬漁協
http://www.f7.dion.ne.jp/~pier.h/
あおもり海山
http://www.aomorikaisan.co.jp/
日本団体観光客1万人、釜山に来る―中央日報　http://japanese.joins.com/article/530/219530.html?servcode=&sectcode
セイリング
http://park8.wakwak.com/~sailing/#id74
料理教室　男女比率
http://news.mynavi.jp/c_career/level1/yoko/2012/10/post_2428.html
食への関心の推移
http://www2.ttcn.ne.jp/honkawa/2300.html
料理教室　市場動向
http://www.yano.co.jp/press/pdf/1551.pdf