

16、41 追浜商店街（神奈川県横須賀市）

●取組みまでの経緯・実施背景

追浜町は、横須賀市の一番北側、横浜市金沢区に隣接する街である。工業地、商業地、住宅地が同居する彩り豊かな街であるが、駅前に立地する追浜商店街では、再開発計画の頓挫、事業者の高齢化、後継者不足、消費者の横浜への流出など、衰退の兆しをみせていた。そのような中、関東学院大学の教授が主催する「まちづくり起業入門」では、「地域に出る、現場に学ぶ、まちの課題をコミュニティビジネスに結び付ける」という内容の授業を行っており、その授業の一環として、追浜商店街の空き店舗に教室を開きたいとの申し入れがあった。

商店街側の「収益事業との併設であれば運営可能だろう」との見解から、大学側では「海洋深層水によるワイン製造」プランを提案した。商店街では、知識もノウハウもないワイン製造は難しいと一度は大学側のプランを断ったが、大学側から、ワインは比較的小額の投資で製造可能であり、同じ発酵酵母の技術を使う納豆や豆腐と比較すると取り扱いやすいこと、ワイン製造設備を格安で入手できるルートを探し出してくれたことから商店街でワインの製造、販売を行うこととなった。学生の発案で、横須賀市で採れる海洋深層水を活用し、今まではなかった追浜独特の特産品を製造することとなった。

●事業概要（内容）

1. 『追浜こみゅに亭&ワイナリー』の概要

ワインなど物販の他、喫茶店、各種教室（レンタルフロア）、レンタルボックス事業（後述）を設置するなど多機能施設となっている。ワイン販売が好調で、ワイン生産量を増やすためには店舗が手狭となったため、同じ通りの空き店舗に2店舗目の施設を確保しワイン製造設備を移転・補強してワインの生産能力を高めた。

(1) 横須賀おっぱまワインの製造

ワインの製造は、ボランティアである『ワイン研究会』の8名が行っている。ワイン研究会のメンバーは定年退職した者が中心で、もともとは金融機関勤務、営業、研究所勤務など様々な経歴を持っている。研究会のメンバーは、全員ワイン作りは初心者で一からワイン作りを研究した。ワイン研究会では、品質向上のため定期的に試飲会を開くなど、常にワインの味について研究して高品質商品の開発を行っている。

横須賀おっぱまワインの月売上高は約40万円となっている。（ワイン単価：フルボトル（720ml）は1,300円、ハーフボトル（360ml）は900円）

(2) 「追浜こみゅに亭&ワイナリー」の店舗概要

1店舗目は、ワイン販売等物販、コミュニティ、学生の研究室を兼ね備えた施設となっている。2階建てで店舗面積は9.5坪、販売員スタッフ1名を雇用している。

1階スペースでは、ワイン、記念品等の販売の他に、レンタルボックス事業や喫茶店の運営を行っている。レンタルボックス事業では、店舗内に8つのボックスを用意し、主婦やPTAグループの作品を委託販売している。また、東京の市場には入らない野菜等を追浜商盛会が仕入れて販売している。

2階スペースは、ゼミの研究室として毎週金曜日に活用している。他の曜日は地域住民ための教室（パソコン教室、ビーズ教室、ガラス工房など）を開いている。

2店舗目は、店舗面積18坪、ワインを製造するための施設である。

店舗の改装費は、平成16年度、市と県からそれぞれ空き店舗改装費の30%の補助金を受けた（改装費400万円のうちの240万円が補助金、残りの160万円は追浜商盛会で工面した）。また、ワインの製造設備の資金に充てるため一般から「追浜まちづくりサポーター」を200名募集した。（一口1万円×200名=200万円）

2. 学生と商店街と地域との連携

ワインのビジネスプランやレンタルボックス等、学生が提言した様々なプランを商店街が実現化する。また、商店街の調査やイベント事業に学生が積極的に参加している。そして、ワインの製造方法については大学の非常勤講師が支援するなど連携体制もできている。従来、学生側はアイデアを提案するだけであったが、最近は学生が商店街のイベントブースを運営するなど、大学との連携が強くなっている。

また、商店街主宰のもと、時間的に困難なワイン製造を地元のボランティアグループ「ワイン研究会」に委託している。美味しいワインを造るためにはたいへんなノウハウが必要となる。そのため、商店会理事長とワイン研究会のメンバーが、ワイン醸造所にノウハウを聞きに行ったり、美味しいワイン作りのための研究を重ねたりと地道な活動を繰り返し、高品質な「横須賀おっぱまワイン」を造り上げている。

●実施効果・今後の課題について

学生との連携により、地域資源を活用しワインを醸造するといった商店街メンバーでは思いつかないようなアイデアを実現することができた。商店街側としては、学生からのアイデアを可能な限り実現することを心がけて、毎年、新たな商店街活動に取り組んでいる。

横須賀おっぱまワインの売り上げは発売以来ずっと好調で、平成17年5月の販売開始から平成19年2月現在までで累計約8,500本販売している。ワイン研究会の成果もあって、とても美味しいと評判がよく、口コミの効果によって顧客が広がりを見せている。

今までは追浜には名産がなかったが、横須賀おっぱまワインができて、お土産や記念パーティー等で活用できる新たな名物ができたことに喜びを感じ、街全体で応援体制ができている。他の地域資源も活用し、ワインだけではなく追浜全体の『追浜ブランド』を構築することが長期的なプランである。

追浜ブランド構築の一環として、杏の木を植えることになった。将来的には1,000本を植える計画で、一本1,000円で住民から資金を集め、700本の杏の苗木を植えた。杏はまだ多くの実をつけてはいないが、杏の実が取れるようになったら新しい

追浜特産となる「あんずワイン」を作り、さらなる追浜ブランドを展開させることで活性化につなげる計画となっている。

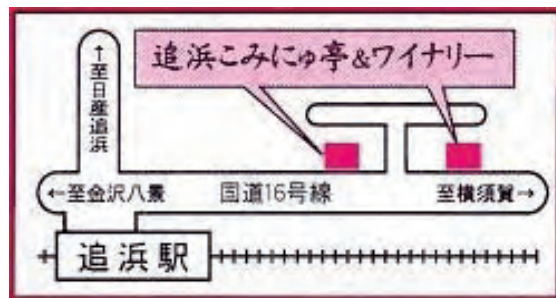
●利用した助成金制度など

平成 16 年度、17 年度 横須賀市「商店街活性化支援事業補助金」

平成 16 年度、17 年度 神奈川県「空き店舗活用事業」

●商店街の概要・地図

- ・協同組合 追浜商盛会
- ・神奈川県横須賀市追浜町 3-39
- ・電話：046-865-2625
(追浜こみゆに亭&ワイナリー)
- ・商店街のタイプ：地域型商店街
- ・店舗数：68 店
- ・<http://www.oppama-town.com/>



追浜商店街



こみゆに亭&ワイナリー



横須賀おっぱまワイン