別紙③

事業の進捗状況資料

古代おもてなし料理の復元・活用事業について

古代おもてなし料理の復元・活用実行委員会

(1)共働のきっかけ・必要性

福岡市には古代の我が国の玄関口として重要な役割を果たした我が国最初の迎賓館である鴻臚館跡があり、発見当時、大きな話題となりました。しかし、鴻臚館跡展示館の年間入館者数は、平成元年度の 11 万人余から平成 30 年度の 2 万 9 千人まで減少しており、鴻臚館発見から 30 年経った今、話題性、認知度が低下しています。

そのため福岡市では「国史跡鴻臚館跡整備基本計画」を策定し，鴻臚館の時代の理解につながる復元整備及び体験プログラムの提供を進め、集客や多様な交流を目指していますが、実現には行政単独では限界があります。そのため地域，民間，NPO の参画を得た新たな発想による事業を創出し、実行に移していくために、歴史や文化啓発のワークショップの企画実践経験を有し、NPO と共働することにより地域，民間，NPO の参画を得た新たな発想による事業を対等な関係で検討し、実現を目指していくこととしました。

多くの見学者が押し寄せた鴻臚館跡の発掘現場

(2)事業目的

鴻臚館に訪れた賓客に振舞われたおもてなし料理を復元し，現代にアレンジした料理を創作，活用することで，鴻臚館への理解を深めるとともに，にぎわいの創出や多様な交流を促進することを目的にしています。

(3)事業目標

1.目指す事業成果

古代おもてなし料理の調査・再現をもとに、誰もが「活用したい」、「活用しやすい」事業展開を図ることによって、アレンジメニューの創造や鴻臚館イメージを活用（鴻臚館ブランド）する店舗等の増加を目指します。さらに鴻臚館跡展示館への来館者数が増加する（文化財価値の周知）ことを目指します。

2.成果指標(3 年間)

成果指標	現状値	目標値
アレンジメニューの数	0	15
鴻臚館ブランド(仮称)参加店舗の数	0	5
鴻臚館跡展示館の来館者数(年間)	29,579	40,000
民間によるユニークベニューの数	0	1

(4)事業内容

1.古代おもてなし料理の調査・再現

本事業の主体者及び関係する団体等の代表により構成される調査検討会を行い、鴻臚館で提供された宴会料理の材料やメニュー，食器など調査しました。

第 1 回調査検討会

日時：2020 年 6 月 26 日(金)14：00 ～ 17：00
場所：鴻臚館跡展示館、福岡市美術館
参加者数：15 名(市関係者 7 名、NPO 関係者 8 名)
内容：鴻臚館跡展示館見学及び意見交換
成果：鴻臚館の歴史を概観し、建物の遺構や食器等の遺物を確認、さらに鴻臚館跡及び周辺の活用の現状を調査しました。その後の意見交換会では、再現に向けた課題やアレンジメニュー開発の視点を検討しました。

第2回調査検討会

日時：2020 年 8 月 4 日(金)14：00 ～ 17：00

場所：大宰府展示館、太宰府市役所

参加者数：15 名(市関係者 7 名、NPO 関係者 9 名)

内容：大宰府展示館見学及び意見交換

成果：鴻臚館と関わりの深い大宰府で再現された古代食や宴の展示を見学後、古代食の再現やイベント開催のプロセスについてお話を伺い、古代食再現の課題や今後の連携のあり方について話し合いました。

※その他、今年度中に、再現メニューの検討を行い実際に調理、記録する予定です。

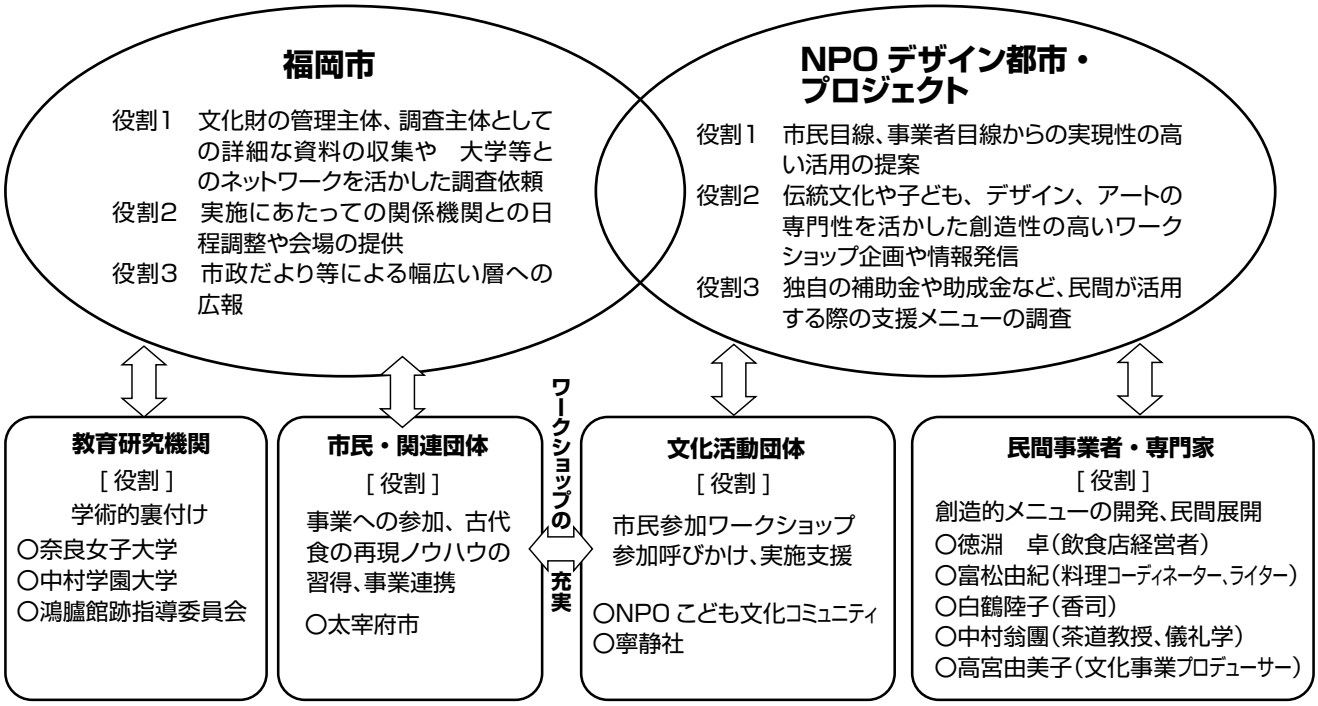
第 3 回調査検討会　古代食調理現場の見学・体験(10/19 二日市コミュニティセンター)

2. 市民参加ワークショップ(体験編)の企画・開催(人数を限定したワークショップとして検討中)

3. 総合的体験プログラムの企画

(5)NPO と市の役割分担

市は、教育機関や他都市関連団体とのネットワークを活かしながら学術的な観点からの文化財の価値や再現に向けた資料収集を行い、NPO は、鴻臚館の魅力を活かした事業展開に興味のある民間団体や事業者などと連携を図りながら、実現性の高い事業を検討しています。



(6)担当者の声・市民の声

●担当者の声

「専門家や民間事業者の鴻臚館に対する高い興味関心を知る事ができ、専門性を活かした新たなメニュー開発や福岡オリジナルの飲食店ブランド展開に大きな可能性を感じている」

「大宰府において類似の実績があるが、課題は古代食を披露する場が少ないこと。民間の飲食店などで自立的に展開していくブランド構築などが大切になってくると思われる」

「広く市民に知ってもらうことが行政の重要な役割であるが、自立した事業のためには、特定の目的や事業者に絞って展開していく必要がある。その意味で NPO と共働することでそのような視点からの検討もできたことは意義が大きい」

●市民(調査検討会メンバー)の声

「鴻臚館に興味があり、近くに飲食店を出店した。2 年後の創立 10 周年を記念して鴻臚館跡の空間を使ったイベントを行いたい」

「古代食は現代の保存食として続いている食文化でもある。保存食の価値や可能性を見直す良い機会である」

「他都市にない宝が多い。課題は洗練させて事業化していく重要である」

(6)翌年度への展開

翌年度の事業

今年度、まだ市民ワークショップが開催できていませんが、調査検討会では行政、民間垣根を超えて前向きな議論が活発に行われています。本年度中には事業計画に基づいて本年度の成果目標である古代食の再現と新たなメニューの検討、総合体験プログラムの企画までの成果を目標にしています。翌年度は、本年度成果を踏まえつつ、本年度限定的な開催に留まる「市民ワークショップの実施」と「アレンジメニューの開発」、「総合体験プログラムの実施」を行い、鴻臚館の古代食をテーマにした情報発信を行っていく予定です。

共働の意義

本年度は、市の博物館や鴻臚館跡展示館、美術館や関連する太宰府市との行政の横のつながりにより、コロナウィルスの感染拡大による制約の中で計画の修正を余儀なくされたものの、スムーズな実施を行うことができました。また、NPO デザイン都市・プロジェクトを介しての民間事業者や専門家との共働は、市単独では、一般市民を対象として抽象的になりがちな検討も、NPO が加わることでアプローチが難しい特定のニーズへの対応が可能となり、民間活力を活かしたより事業化の可能性を十分に感じさせるものでした。そのため翌年度は、一般市民の参画、さらに可能であれば民間の事業者にもフラットな立場で参加していただくことで、市民への広がりとともに、事業化へ向けた検討を加速させていきたいと考えています。