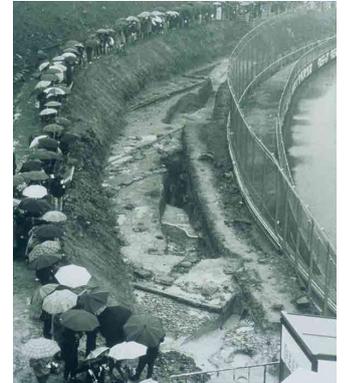


(1) 共働のきっかけ・必要性

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としています。

(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メニューの数	0	1

(4) 事業内容

1. 古代おもてなし料理のアレンジメニュー開発

鴻臚館おもてなし料理の開発

古代おもてなし料理の調査・研究より考察された、博多の地ならではの「鮮魚の活用」「中国料理要素の導入」といった方向性のもとに、古代おもてなし料理アレンジメニューとしての「鴻臚館おもてなし料理」の献立の開発を行いました。また、総合体験プログラム開催に向けた試作会を実行委員会において実施し、献立や器についての検証を行いました。



2. 総合体験プログラム(鴻臚館遺響 LIVE2021)の企画・実施

鴻臚館おもてなし料理の展示

奈良・平安時代の食文化、鴻臚館発掘調査、事例視察等を踏まえ、現在までに明らかになっている成果及びそこから考察される「鴻臚館ならではのおもてなし料理」について展示を行いました。



鴻臚館跡の空間を活かした新たな付加価値を創造する取り組み

鴻臚館の歴史を踏まえつつ、そこに縛られることなく特有の景観を活かした特別な体験を提供するデモンストレーションを、民間事業者による鴻臚館跡の活用を促進する PR を目的に行いました。



現代的鴻臚館おもてなし料理の形式の提示

かつて貴族や高官の間で食された「特別な食」を現代の「市民の食」として後世へ引き継ぐためのアレンジメニューの提供と、古代に思いを馳せる遺物のハンズオン展示、室礼及び所作などの形式を展示することで、現代的活用と展開を図るための形式化を試みました。



3. ワークショップ

お香づくりワークショップ

鴻臚館跡展示館内にて、講師によるお香の歴史、材料についての講義の後、古代から伝わる香原料を使った清めの香「塗香(ずこう)」作りワークショップを開催しました。



蘇を用いた商品開発ワークショップ

牛乳を煮詰めた蘇に胡桃、紫芋粉等(10種類)を混ぜ込んで食感・味をアレンジし商品化の検討を行いました。



4. デモ映像の作成・上映

告知映像

総合体験プログラム「鴻臚館遺響 LIVE2021」開催に向け、イベントの告知を主な目的に試作会の様子及び、調査会主要メンバーによるインタビューの映像化を行いました。



【告知映像 URL】 <https://www.youtube.com/watch?v=K56Ni0RIBwM>



総合体験プログラム「鴻臚館遺響 LIVE2021」の期間中、鴻臚館跡展示館内にてモニターを設置し、告知映像作品の上映を行いました。

アフターレポート映像

総合体験プログラム「鴻臚館遺響 LIVE2021」開催の様及び、事業目的や今後の事業展開などについてインタビューの映像化を行いました。



【アフターレポート映像 URL】 <https://www.youtube.com/watch?v=ZnKVx0Cg1uY>



「福岡城さくらまつり 2022」において、福岡城むかし探訪館横「黒田茶屋」にモニターを設置し、アフターレポート映像作品の上映を行いました。

5. 公式ホームページの構築

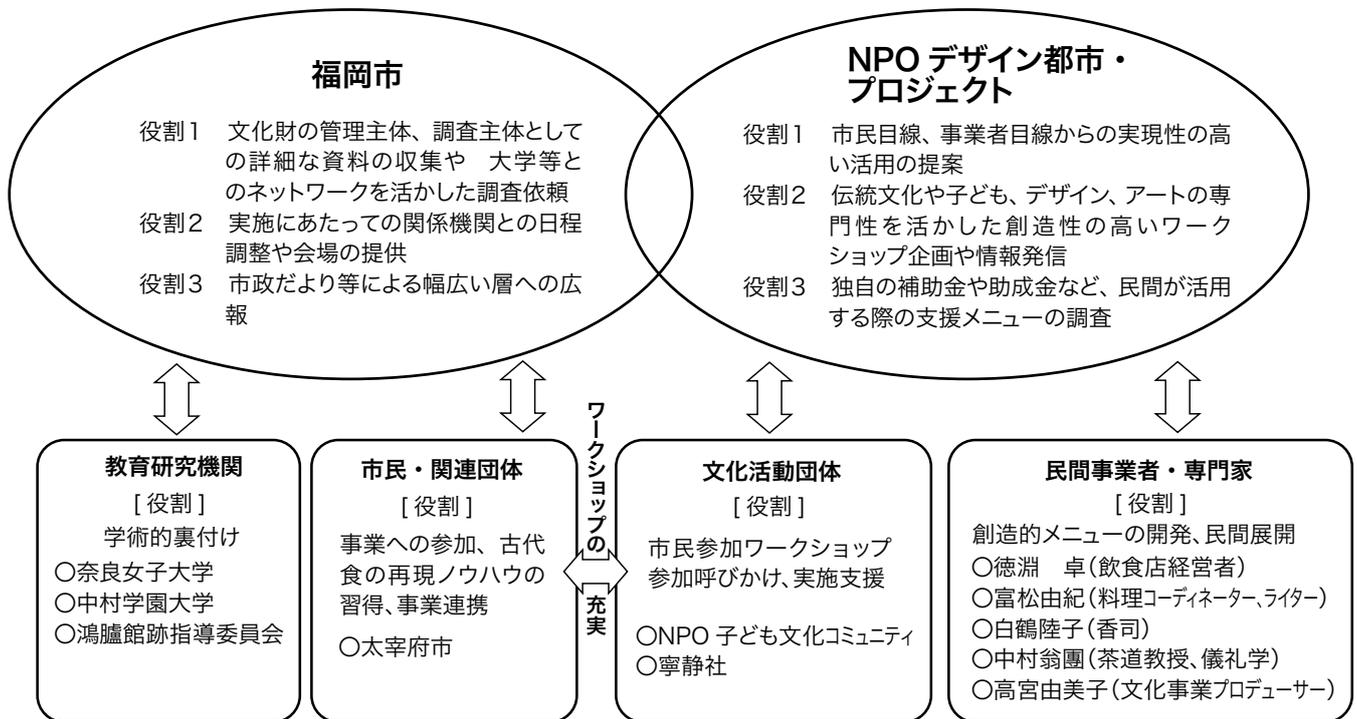
当事業のコンセプトや活動内容、イベントの告知などについて、県内外に向けて体系的な情報を発信する事を目的に公式ホームページの構築を行いました。



【鴻臚館遺響公式 HP URL】 <https://www.korokan-ikyō.jp>

(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

総合体験プログラム(鴻臚館遺響 LIVE2021)について

●担当者の声

「今回のイベント開催は、今後鴻臚館を活用したイベント利用者を増やしていくいいきっかけになったと思う」

「歴史の再現や復元にとどまることなく、現代とのブレンドによって何ができるのか、何を目指しているのかを説明できるようなコンセプトブックの作成を検討したい」

●市民の声

「大変興味深いイベントで、古代のお料理を現代風にアレンジし、とても楽しかった」

「本イベントをきっかけに、鴻臚館の歴史を知り、また、古の先祖たちがどのように食を楽しんでいたのかということまで知ることができた」

「おいしかった！ホテルとタイアップしての宿泊プランなどあれば、他県の友人にもすすめやいかな、と思った」

「料理だけでなく、おもてなしも含めてタイムスリップしたようだった。意外と美味しいものを食べていたんだなと、古代を堪能できた」

「古代のおもてなし料理を、実際に食すことができてよかった。玄米食がなかったのが意外だった。ここが旅の入り口だったんだなと、やっと日本に到着し、落ち着く場だったんだと。ほっとした気持ちと、行くぞ！という気持ちが入り交じる場だったんだらうなと思った」

アレンジメニューを使った事業実施

古代おもてなし料理という興味を持ちやすいテーマをきっかけに、鴻臚館跡へ足を運んでもらい、史跡の価値を知っていただくきっかけづくりとして、令和3年度に引き続き総合体験プログラムを実施します。

鴻臚館ブランド活用ハンドブックの企画・作成

これまでの成果をもとに「装う」「食べる」「遊ぶ」「感じる」の「鴻臚館ブランド」(仮称)としてまとめます。

ブランドの主旨に賛同し、メニュー等の活用を通して鴻臚館のプレゼンスを高める協力者、団体等のネットワークを構築し、多様な方々が鴻臚館の価値を理解し、「活用したい」「活用しやすい」情報をまとめたハンドブック(パンフレット)を企画・作成します。

インターネットや映像を活用したさらなる情報発信

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ためにインターネットや映像を活用した情報発信を展開していきます。

史跡の活用

鴻臚館跡展示館をユニークベニューとしたイベント等の取組を支援します。

事業継続に向けた準備

次年度以降の事業継続に向けた体制の検討・構築を進めていきます。

令和4年度 共働事業 古代おもてなし料理の復元・活用事業予算

科目	単価	数量	単位	金額(円)	備考
鴻臚館ブランド(仮称)の事業展開・ハンドブックの作成					
アレンジメニューを使った事業実施					
報償費	9,000	40	人	360,000	調査協力者(延べ人数)
人件費	870	480	時間	417,600	補助スタッフ(延べ時間)
旅費	54,020	3	人	162,060	奈良県
旅費	1,000	40	回	40,000	協力者・スタッフ旅費等
委託料	270,000	1	式	270,000	告知チラシ, 記録
	495,000	1	式	495,000	饗宴デモンストレーション運営
	495,000	1	式	495,000	饗宴デモ使用映像作成
印刷消耗品費	140,000	3	式	420,000	ワークショップ材料等
鴻臚館ブランド活用ハンドブックの企画・作成					
報償費	9,000	20	人	180,000	調査協力者(延べ人数)
旅費	1,000	20	回	20,000	協力者旅費等
委託料	650,000	1	式	650,000	ハンドブック企画支援・作成(印刷製本)
印刷消耗品費	293,940	1	式	293,940	資料印刷等
小計				3,803,600	
管理運営費					
事務補助員賃金	870	720	時間	626,400	
事務所使用料	10,000	12	月	120,000	10,000円×12か月
小計				746,400	
合計				4,550,000	

市負担金	3,640,000	80%
NPO負担金	910,000	20%