

第3回内川未来戦略会議

地域の価値を上げるエリアマネジメント

株式会社アトム / 株式会社TOYAMATO

2024.9.20





目次

1 会社紹介・これまでの取り組み

富山 / 東京 / 海外

2 世界の事例紹介

ヴェネツィア・ビエンナーレ
サンセバスチャン

3 射水市内川の未来

世界に誇れる「内川」になるために

IMAGINE, 100 YEARS



株式会社アトム

設 立 : 1959年1月
所在地 : 東京都千代田区
主な事業 : 不動産 / 投資



株式会社TOYAMATO

設 立 : 2019年12月
所在地 : 富山県安住町
主な事業 : 富山のまちづくり

北日本新聞社、石川歩選手、アトムの3者で創設



あまよっと横丁 / 2018~

富山県内で店を構える飲食店の方々と協働。街の中にコンテナをベースにした横丁を作り、多世代が自由に交流できるコミュニティを創造。既存の「街」という枠組みを破り、新たなスタイルでエリアの再利用と活性化を目指し、「TOYAMA」をひっくり返し「AMAYOT」と名付ける。

2019年度：グッドデザイン賞受賞

2021年度：第51回富山県建築文化賞建築賞受賞



BURNING CORE TOYAMA GAMING BASE / 2023~

2023年5月に富山県滑川市と包括連携協定を締結。プロゲーミングチーム・BURNING COREを滑川市に誘致。

旧高木商店 富山県滑川市瀬羽町1878-1



会員制バー・裏門 / 2020～

空き店舗を活用して大学生と経営者をつなぐ場として会員制のバーをオープン。学生ベンチャーの支援やビジネスのアイデアに繋げるプロジェクトとして、将来的には全国の地域に裏門をつくり、コミュニティを拡大することを目指す。



BiBiBi & JURULi / 2021～

オークス(株)と共に富山とイートを設立。富山県美術館内にアートとイートを体験できるレストランをオープン。子どもも大人もワクワクするレストランを目指し、展覧会と連動したメニューや県内のシェフを招いた「ChefsTable」を企画・実施している。



パール・デ・美富味 / 2022～

富山駅前「MAROOT」に富山県の日本酒ファンの拡大、そして日本酒を通じて富山県の魅力を伝えることを目的としたバルを企画・運営。富山県酒造組合と連携し、若者世代をターゲットとした日本酒カクテルやペアリング等、「美味しい」だけでなく「楽しい」という感覚を提案する。



ビビビとジュルリ×滑川高等学校薬業科
「健康の女神 ハイジアコーラ」



ビビビとジュルリ×氷見高等学校 海洋科学科
「布林ミー」 & 「ブリキッシュ」



パール・デ・美富味
学生企画「蔵の日」

県内教育機関との連携

ビビビとジュルリにて県内の学生とのコラボレーション商品の企画・販売、パール・デ・美富味にて日本酒イベントを企画・実施



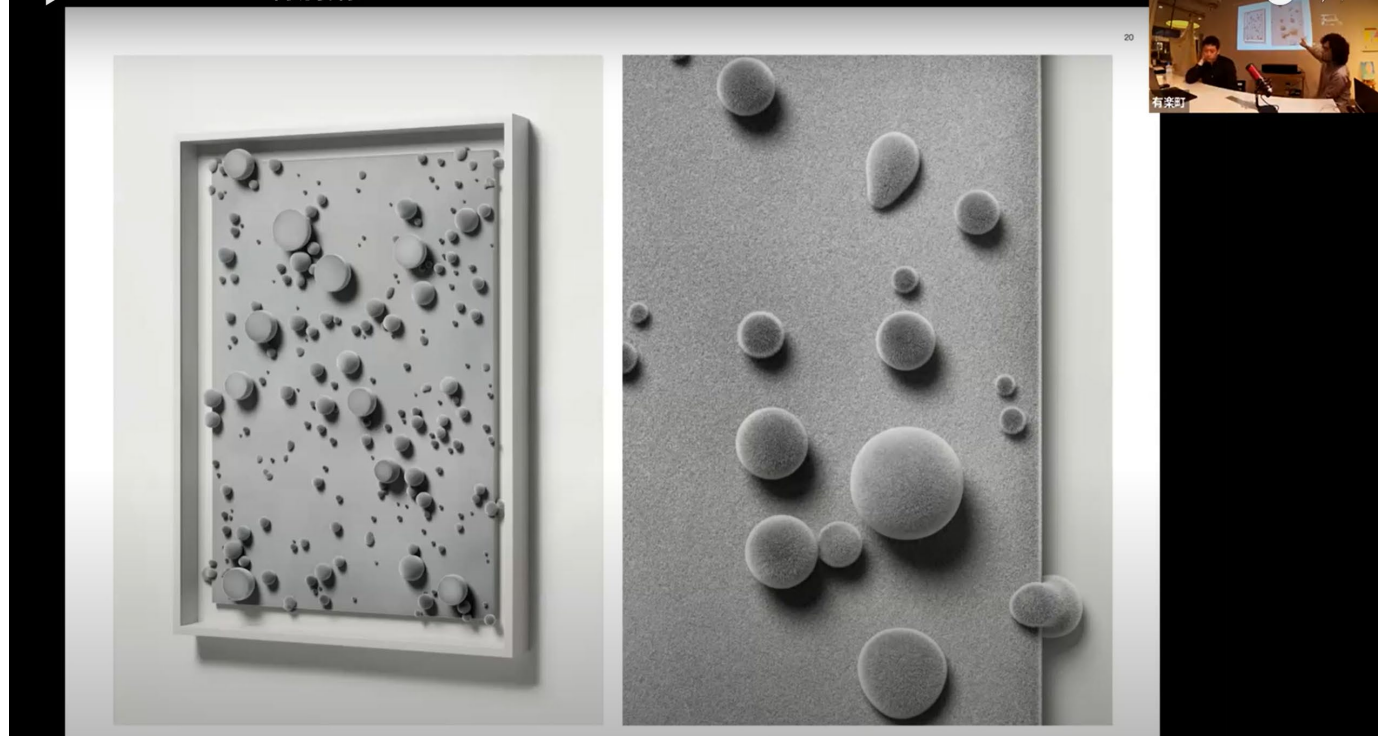
なめりかんスクール / 2023~

滑川市包括連携協定の一環として、滑川市の未来について市内の学生たちと夢を語り合い、想像をする「なめりかんスクール」を開校。スクールには毎回様々なゲスト、テーマで議論し、最新技術や県外、海外からの目線を取り入れながら、未来の滑川を創造していく実践型のスクール。



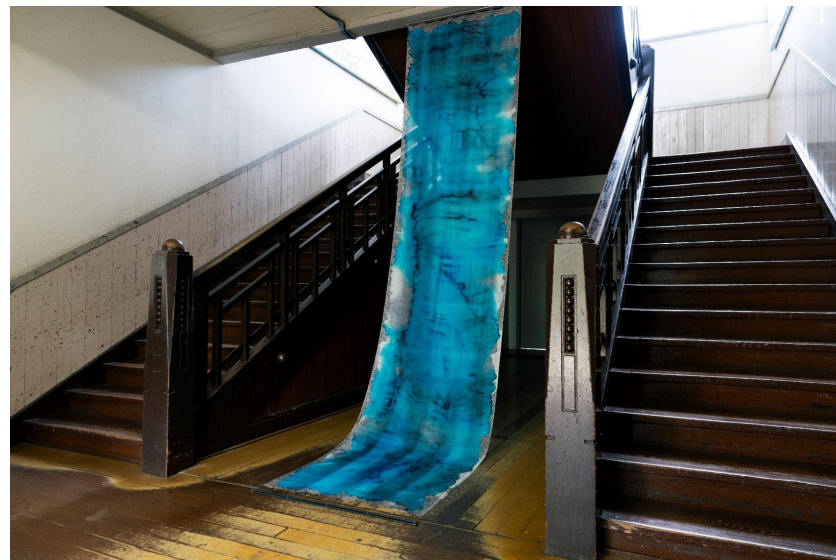
一夜一会 / 2024~

富山が誇る海の食材、富山の料理人を東京にてデビュー。その価値、魅力を広く展開。今年は富山県滑川市にフォーカスをあて、ミシュランガイド北陸2021特別版掲載に掲載された滑川の「小杉寿し・和み」の大将・井黒和人氏が四季に応じ全4回（各回2日間、40名限定）の「一夜一会」を実施。企画・場所等をトータルプロデュース。



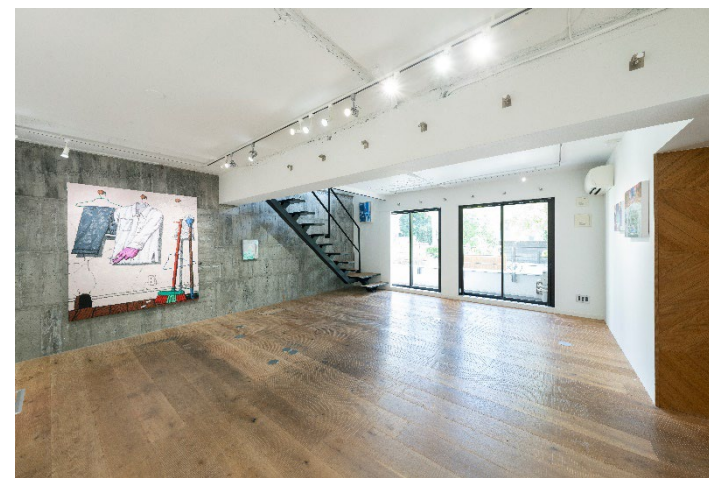
OUTSCHOOL / 2023

アートの当事者になるための実践講座 OUTSCHOOLの富山校を富山県滑川市で開催。東京校とオンラインでつなぎ、リアルタイムで豪華講師陣の講義を受講、その後サポートを受けながら作品制作、旧宮崎酒造にて成果展を実施。



NAMERIKAWA ARTIST IN RESIDENCE / 2024

アトムが主催する学生作家対象としたアワード「A-TOM ART AWARD」の副賞として、アーティスト・イン・レジデンスを贈呈。約1か月間の中で制作および成果展を実施。非日常の暮らしの中での出会いや発見、挑戦を積み重ね、今後の作家としてのキャリアの糧となる体験を提供する。また、来館者に対しても、日常の中に作家や作品が加わることによる変化や気づきを与え、まちに文化があることの重要性を醸成していく。



コートヤードHIROO / 2014~

「Open,Social,Borderless」をコンセプトにした複合施設。

アートギャラリー、レストラン、トレーニングジム、民泊エリアなど / 東京都港区西麻布



コートヤードHIROO



まえばしギャラリー

宿泊施設 / 2024~

旅先に「日本」を選ぶ外国人観光客が本来求めてきたであろう四季折々の風景や、伝統的な文化、建築、その細部に宿る日本特有の侘び寂び、すなわち「情緒」は、徐々に手の届かないものになってしまった。その「情緒」を取り戻す方法として、わたしたちが提案するのは「もうひとつの視点（＝オルタナティブ）」。クリエイターが作品やワークショップを残すことで気軽に宿泊ができたり、家具や内装を現代アーティストに任せるなどの試みで、これまでとは違った宿泊体験を創出する。



Photos by Dexter Kim

SABASU / 2023~

赤坂の元料亭をリノベーションした建物の一階に生まれたサワードウピザ店。水、塩、小麦のみを使用する生地は原始的なパン作りで人気だが、それを生かしたピザが外国人を中心に人気となり、国内外のフーディーやメディアから注目される。



© Restaurant MAISON, photo by Anton Rodriguez

MAISON Sota Atusumi / 2019~

パリにおける飲食文化プロジェクト シェフ 渥美創太 × 建築家 田根剛

食材の全部分を使用し、素材の持ち味を掛け合わせ、無駄なくおいしさを生み出す。世界中の人々がテーブルで一つとなり、同じ料理を口にしながら、互いの想いを語り合う。



JAPAN HOUSE / 2019~

ポツダムにおける共同住宅開発プロジェクト。ドイツは、効率や仕事のためではなく、理想の生活のために住環境を選ぶ文化。自然と共生した持続可能な街づくりの中に、日本的な生活の価値観を提唱する

世界の事例紹介





ヴェネツィア・ビエンナーレ

統一イタリアへの参加が遅れ低迷していたヴェネツィアは、町おこしを裏テーマとして1895年にビエンナーレを創設。現在は世界最大規模の国際現代美術展。当初はイタリア国内の芸術家を支援するための展示会だったが、次第に国際的な芸術家が参加するようになり、今では世界中から注目を集めるイベントとなった。

アートや建築、音楽、舞台など、時代の変化に合わせたプログラムで構成される

International Art Exhibition (国際美術展)

中核となるプログラムです。国際的なアーティストが招かれ、特定のテーマに基づいた現代アート作品が展示される。

Venice Film Festival (ヴェネツィア国際映画祭)

1932年に始まった世界最古の映画祭

Venice Architecture Biennale (ヴェネツィア建築ビエンナーレ)

1980年に始まった建築に特化した展覧会

Biennale Musica (ヴェネツィア音楽ビエンナーレ)

1930年に創設された音楽のビエンナーレ

Biennale Danza (ヴェネツィアダンスビエンナーレ)

1999年に設立されたダンスに特化したプログラム

Biennale Teatro (ヴェネツィア演劇ビエンナーレ)

1934年に設立され、舞台芸術の分野においても長い歴史を持つプログラム

Collateral Events (関連イベント)

ビエンナーレによる関係人口の創出

- ヴェネツィアを訪れる観光客だけでなく、アーティスト、キュレーター、ギャラリスト、ジャーナリスト、コレクターなど、広範囲の関係者を巻き込んでいる。2019年のヴェネツィア・ビエンナーレでは、**約60万人**が来場し、この中には世界中からの観光客だけでなく、数千人の芸術家、批評家、メディア関係者含まれる。
- 約30か国以上がパビリオンを設置し、各国が自国の芸術家を紹介している。これにより、ヴェネツィアは毎回、国際的な芸術のハブとなっている。

経済的効果

- ヴェネツィア・ビエンナーレはヴェネツィア市にとって重要な経済的資源となっている。観光業の活性化に大きく貢献しており、ビエンナーレの開催期間中はホテル、レストラン、交通機関などの関連産業に大きな経済効果がある。
- 展覧会期間中、訪問者による経済的な効果は数千万ユーロに達すると推定される。また、ビエンナーレ関連の活動は、地域のクリエイティブ産業にも長期的な影響を与えている。

地域社会への文化的影響

- ヴェネツィア・ビエンナーレは、単なる観光促進のイベントではなく、地域社会に文化的価値を与える役割も担っている。地元の住民や若手芸術家が国際的な舞台に触れる機会が増え、地域の文化的意識やクリエイティブな交流が活発化した。

例) 地元学生とのワークショップ、地元作家の国際的な展示、文化遺産の保存活動



サンセバスチャン

スペイン北部のバスク地方にあるサンセバスチャンは、19世紀にはヨーロッパの王室や貴族が訪れるリゾート地として発展。しかし、20世紀後半にかけて観光客が減少し、地域経済は停滞。その後、食文化を中心とした戦略的な地域再生が行われ、特にミシュラン星を持つレストランが集中する都市として世界中に知られるようになった。

関係人口

- サンセバスチャンは、食文化を通じて国内外から多くのシェフ、食通、観光客を引きつけている。現在では**年間約200万人**の観光客が訪れ、その多くは美食家である。
- 地元住民はもちろん、レストラン経営者、食材生産者、シェフ、観光業従事者など、広範な関係者がサンセバスチャンの食文化再生に貢献している。

経済的効果

- サンセバスチャンは「食の都」として知られるようになり、観光業が大きな経済の柱となった。観光収入はレストラン業にとどまらず、地元の農業、漁業、宿泊業、食品加工業、教育にも波及している。
- 美食観光は、特に高所得者層を引き付けることから、観光客一人あたりの消費額も他の観光地と比較して高い水準を維持している。
- 10年間の産業別GDP（農業・食品産業・宿泊・文化活動） 2008年906億円 ➡ 2016年1,218億円（+312億円、34%増）

地域社会への文化的影響

- 地元のシェフたちが地元食材を重視することで、地産地消の考え方が根付いている。バスク地方の農家や漁師との密接な連携が続いており、地域全体が「食」を通じた活性化に関与している。
- 地元の若手シェフ育成にも力を入れ、料理学校や研修プログラムを通じて、次世代のシェフたちが地域の伝統と革新を学び、継承している。

射水市内川の未来





経済成長最優先からの脱却

A wide-angle photograph of a sunset over the ocean. The sun is a bright, glowing orb on the horizon, casting a long, shimmering path of light across the water's surface. The sky is filled with soft, horizontal clouds, tinged with orange and yellow. In the foreground, dark, choppy waves are breaking, creating white foam. The overall mood is serene and contemplative.

風土的価値・文化の価値

街の鍼灸療法



世界の有名な場所がそうであったように、
まちづくりは、とても時間がかかる

まずは20年後の内川を想像し、世界に誇れるものを作る

まずは、レストラン3店舗

- **シェフの公募**

世界中から内川でシェフインレジデンスをしたいシェフを公募する。
富山県の豊かな海・山の幸を活かした料理や商品の研究開発、レストランでの提供を想定。

- **宿泊施設**

シェフやお客様が滞在する場所づくり
シェフインレジデンス

- **学校**

シェフが地元住民や子供たちに対し料理教室・食育をする学校



