

# 長野県・飯山市における 豪雪を活用したコンテンツ開発

一般社団法人 信州いいやま観光局

柴田 さほり



## 雪国の小京都

長野県の最北端に位置する飯山市は人口20,000人弱の街です。日本でも有数の豪雪地として知られる飯山は、文豪、島崎藤村が「雪国の小京都」と呼んだほど、市街地には多くの寺があり、市の中心に千曲川が流れる穏やかな里山の景観が広がっています。2015年3月に北陸新幹線の飯山駅が開業し、長野駅からは最速で11分、東京駅からも2時間弱で訪れることができるようになりました。市内の斑尾高原スキー場等が中心となりオーストラリアでの営業活動を継続してきたことや、野沢温泉スキー場のアクセスも非常に良いことから、ウィンターシーズンは多くの外国人旅行客が訪れる地域となってきました。

特に、2023-2024シーズンは、コロナ禍明けということ、日本のスノーリゾートが世界中の方に認知されてきたこともあり、コロナ禍前はオーストラリアの方が中心だった冬季の飯山駅利用者が、アジア、北米、ヨーロッパ、南米など世界中様々な地域からになってきたことが、飯山駅観光案内所で実施しているアンケート結果からもわかり、現場で働くスタッフもその多様な国籍を見て驚いているという状況です。

コロナ禍前は、当地にパウダースノーを求めてスキー、スノーボードを目的に来訪される方が多かったのですが、コロナ禍明けは、スキー、スノーボードだけではなく、「雪遊び」を目的として当地を選択していただいている方もアジアを中心に多くいらっしゃるということを、観光案内所での業務からも、また、観光事業者の方と話をしても伝わってくるシーズンとなりました。

そういった「雪遊び」を目的として飯山市をご訪問いただく観光客の中で特に人気のコンテンツの一つが、「レストランかまくら村」です。

高さ3メートルほどのかまくらの中で、のろし鍋と呼ばれる、飯山のブランド豚みゆきポーク、きのこ、野菜が入った味噌仕立ての鍋と飯山産米のおにぎりを食べることができる期間限定の食の体験コンテンツです。大人5名が入ることが出来る大きさなので、家族連れや友人グループなど、皆様楽しそうに特別な体験を楽しまれています。

## 地元の方の想い 「レストランかまくら村」



かまくらの中での「のろし鍋」

例年1月末から2月末までの約1カ月間だけ、20基程のかまくらが「かまくらの里」と呼ばれるエリアに出現し「レストランかまくら村」がオープンします。2024年シーズンは、信州いやま観光局を通してご予約をいただいたお客様が過去最高の数となり、6,600名程のお客様が飯山市オリジナルの食体験を楽しまれました。また、今シーズンは特に海外のお客様の割合が増え、半数以上が海外からのお客様となりました。

この特別な食体験は、豪雪を活かしてお客様をもてなしたいという地元の方の想いから始まっています。

飯山市外様（とざま）地区、信濃平スキー場を訪れるお客様のために、豪雪を活かしたかまくら作りがスタート。民宿事業者など地元の人が、「かまくら応援隊」を結成し、同スキー場が閉鎖となった後もこの事業を継続してきました。もともとは大きなPRをせず、地区にあった観光協会が受付業務などを行っていましたが、地区の宿数も減少

してきたことに伴い観光協会が解散、そのためこの体験のPR、受付などの業務を、2010年より一般社団法人信州いいやま観光局が担うことになりました。



かまくら応援隊

## 地域が輝く コンテンツ開発

観光局が関わるようになった最初の年は、1か月の予約利用者数は、1,200名程でしたが、今では世界中からお客様が訪れる地域を代表するコンテンツとなりました。

どうしてここまでお客様が増えたのですか？というご質問をいただくことも増えてきましたが、振り返って考えると、「かまくら応援隊」の皆様、飲食を提供する地元飲食店、受付業務、PRを行う信州いいやま観光局3者で、アンケート結果などをもとに、話し合いを継続したこと、きちんと意見を交わし合い、少しずつでも改善を進めてきたことがその理由だと考えています。私自身、10年ほど、地元の人が中心となってすすめるこのコンテンツに関わって参りましたが、地域を愛するかまくら応援隊のお父さん方が雪が積もる地元の田んぼの上にかまくらを作り、地元の飲食店が地元食材で料理をふるまい、そこに世界中から多くのお客様が訪れるまでになったことは、有名観光地だけではなく、地方にとっても観光により地域が輝くことが出来る可能性を感じています。また、この土地に来て、飯山の美味しい水、お米、野菜の味に感動した一人でもありますが、先日も、「レストランかまくら村」で、のろし鍋と一緒に提供されるおにぎりが美味しくて、もっと食べたい！というオーストラリアの小さなお子様に会い、飯山の「美味しい」を体験できる場を提供しているんだなあ、と改めて実感致しました。



地元の「かまくら応援隊」の皆様は、自分たちが楽しみつつ、日本国内、世界、様々な地域から飯山市の「レストランかまくら村」を訪れる人々に楽しんでいただきたいという想いで冬季間、日々雪と向き合っています。地元が好きで、そこでの暮らしを楽しみつつ訪れるお客様に喜んでいただき、「楽しかった」「いいところだね」「また来たいです」という言葉を喜びとして、かまくら作りをされていると感じています。我々、信州いいやま観光局は、地元の観光のプロフェッショナルとして、出来る限りそういった人々をバックアップしていくことが、自分たちの使命だと考えています。

飯山市における雪を使ったコンテンツとして、戸狩温泉スキー場が行っている「雪チャリ」もあります。国内のスキー場ではじめて、ゲレンデ内でファットバイク※に乗って楽しむことができるように整備をし、2023-2024シーズンは金土日を中心に開催、また一部ナイター営業も実施しました。シーズン後半は暖冬の影響で少し早めの終了となってしまいましたが、今シーズンは今までで最も賑わっていた旨関係者からも報告がありました。飯山市、信越自然郷アクティビティセンターをはじめとする信州いいやま観光局の各部署では、コロナ禍前から外国人インフルエンサーを招聘する等PRを行ってききましたが、今シーズン、多くの外国人の方々も体験して楽しまれていたようです。

※雪の上を走ることが出来る自転車

“ここでしかできない！”  
を作る

---



雪チャリ

北陸新幹線飯山駅周辺は、国内でも有数の多くのスキー場が存在するエリアですが、「レストランかまくら村」や「雪チャリ」のように、ここでしかできない！を作り、整え、PRしていくことで、世界中の人々が訪れる場を作ることが出来るのだと感じています。

「雪」は豪雪地に暮らし、観光業に携わる我々にとって非常に大切なものではあります。残念ながら世界中で問題になっている気候変動にも対応せざるを得ない状況にもなっております。観光業に携わる中で、年々、降雪量や降雪期間が減少していると感じており、冬季だけではなく、通年での観光プロモーションの必要性、国内の多くのスキー場がすすめる「グリーンシーズン」の活用を痛感しております。



## 最後に

---

日本の地方都市が観光業を通じてより良い地域となっていくためにも、今後は、雪を生かしたウィンターシーズンのコンテンツの作りこみ、PRを進めるとともに、グリーンシーズンにおいても収益性が高く、持続性があるコンテンツの開発を、地元の方との話し合いを続けながら進めていきたいと考えております。

## 柴田 さほり / SHIBATA Sahori

一般社団法人 信州いいやま観光局 事業統括マネージャー兼インバウンド推進室長

---

名古屋市出身、京都府立大学卒業。

名古屋大学留学生センター勤務後、ボランティア活動等を経て、JTBGMT勤務。

2010年より長野県飯山市に拠点を移し、(一社)信州いいやま観光局に在籍。現在は、事業統括マネージャー（兼）インバウンド推進室長として、観光局施設事業及びインバウンド事業のマネジメントに従事。

清泉女学院短期大学非常勤講師、観光戦略実行推進会議（第31回）有識者出席等