

UV10・EX10

千葉 × 見浜園・千葉市美術館

ローカル色を生かした ユニークベニューの活用事例

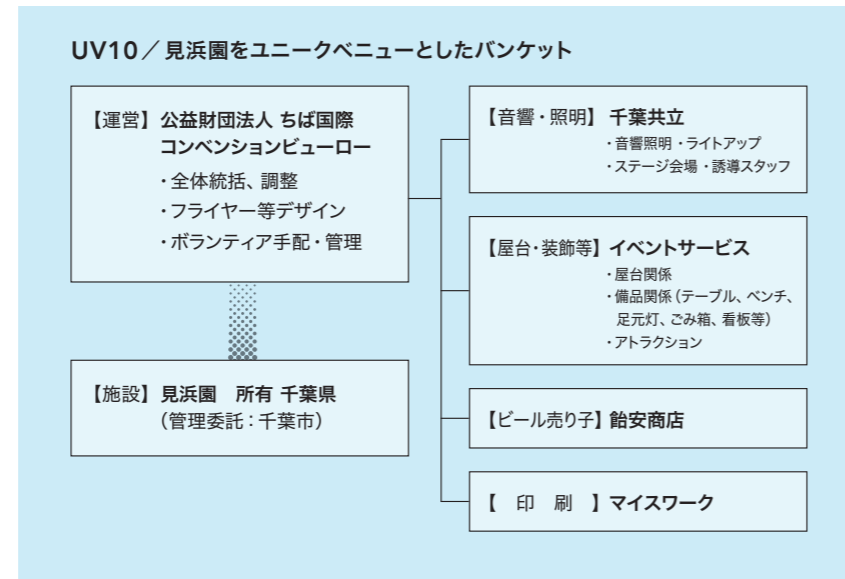
9th International Discussion Meeting
on Relaxation in Complex Systems (9IDMRCS)

幕張メッセに程近い日本庭園「見浜園」をユニークベニューとして活用。同園を所有する千葉県および園を管理する千葉市の支援を得て、日本の「夏祭り」をイメージしたバンケットを開催した。緑日景品として千葉ゆかりのグッズを多用したほか、千葉の食材を用いた料理や地ビールなどを屋台で振る舞い、千葉らしさをアピールした。また、学会参加者向けの同伴者プログラムとして、エクスカージョンも実施。千葉市美術館で浮世絵をテーマとした体験型プログラムに加え、美術館内の講堂をユニークベニューとして活用し、寿司職人によるパフォーマンスを交えたランチレセプションを開催した。いずれも今後につながるプロジェクトとして、学会関係者の注目を集めた。

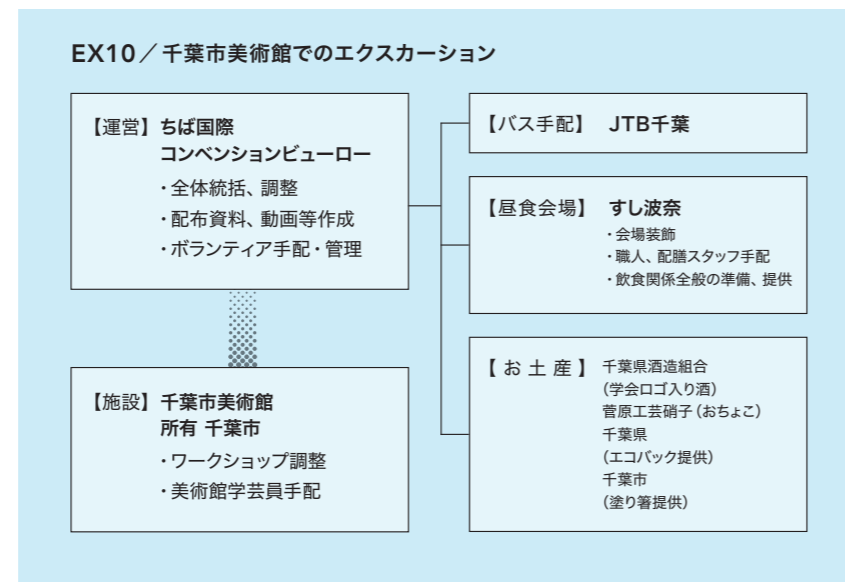
DATA

会議名称
9th International Discussion Meeting
on Relaxation in Complex Systems
(9IDMRCS)
主催者
9IDMRCS組織委員会
コンベンションビューロー
公益財団法人
ちば国際コンベンションビューロー
会議会期
2023/8/12-8/18
会議会場名
幕張メッセ国際会議場
実証プログラム会場名
見浜園、千葉市美術館
実証プログラム参加者数
UV10
国内からの参加者90名/国外居住者210名
EX10
国内からの参加者7名/国外居住者33名
実証プログラム実施一人当たり金額
22,250円

実施体制①



実施体制②



千葉市美術館の講堂をユニークベニューとして利用し、ランチに寿司懐石を提供。美しい盛り付けが好評で、参加者はこぞって写真撮影に興じた。アトラクションとして、寿司職人が江戸前寿司および房総の郷土料理である大巻き寿司の技術を披露。地酒の利き酒体験も実施した。参加者はなごやかに談笑しながら、千葉の味を堪能した。



1

UV選定の経緯

日本庭園や美術館を ユニークベニューとする 初めての試み

これまで国際会議誘致の際には、県内の著名な観光地・施設等の紹介が中心となってきましたが、千葉市内にも地域独特の歴史や魅力的な伝統工芸があります。そうした歴史文化を内外にアピールするために、今回、市内の日本庭園や美術館をユニークベニューとして活用しました。

幕張メッセ国際会議場から徒歩5分圏内にある日本庭園「見浜園」では、日本の夏祭りをテーマとしたバンケットを開催しました。これまで茶室での少人数の食事を開催した実績はありましたが、庭

園自体をパーティー会場として活用するのは初めてで、見浜園を所有する千葉県および園の管理委託を受けている千葉市からも、今後の活用につながることを大きく期待され、支援を得ることができました。

また、会議参加者向けの同伴者プログラムとして、千葉市美術館で実施された体験型プログラムに付随したランチレセプションも実施しました。このランチレセプションは、館内の講堂をユニークベニューとして利用しています。美術館の一面をユニークベニューとして利用するのも初の試みです。将来的にモデルケースとなることを期待して、今回は講堂での寿司職人による寿司パフォーマンスを交えた提供を行うプログラムを企画・実施しました。

2

実施内容・運営について

夏祭りをイメージした バンケットで 地産地消とSDGsを实践

見浜園でのパーティーでは、千葉の食材を使った料理を提供する屋台や日本の文化を体験できる緑日イベントを用意。緑日景品として、千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」といった千葉ゆかりのグッズを多用するなど、開催都市を感じられる企画を盛り込みました。また、会場には地域ボランティアを配置。ボランティアは参加者とのコミュニケーションを積極的に図り、千葉らしいアットホームさを演出できたと思います。

提供する料理には千葉の食材をふんだ

んに使用し、誰もが安心して食べられるよう、食材表記を徹底しました。飲料も地酒や地ビールなどを振る舞い、千葉らしさをアピールしました。また、パーティーのアトラクションとして、日本らしさが感じられる、舞妓さんによるウェルカミングや三味線のパフォーマンスなどを実施しました。舞妓さんには園内を回遊してもらい、写真撮影や参加者からの質問に答える時間を設けました。

パーティーの運営にあたっては、地域色を出すことに加え、SDGsも意識し、再生可能な食器を使用しました。屋台での料理の提供には「バガス」という、サトウキビの搾りかすや竹、麦などをリサイクルした容器を使用。飲料についても、千葉ロッテマリーンズのビール売り子が提供する紙コップ以外は、全て再生可能な容器で提供しました。千葉の地ビール、

ご当地レモンソー、ラムネなどは瓶、ワインは缶入りのものを提供し、そのまま飲んでもらうことで、環境への負荷が大きいプラカップなどを使用せずに済むようにしました。また、清掃とゴミの分別も徹底して行うことで、日本の清潔さとゴミ処理に関する意識の高さをアピールできたと考えています。

バイリンガル対応の体験プログラムが魅力のエクスカージョン

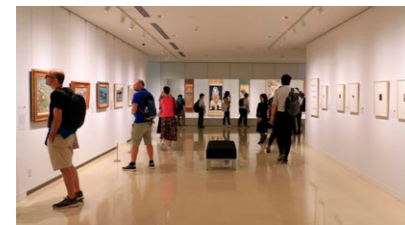
千葉市美術館をユニークベニューとして活用する試みは、会議参加者の同伴者に向けたエクスカージョンの一環として行われました。エクスカージョンは体験型プログラムを中心とし、美術館到着時には館長によるウェルカムレクチャーと学芸員による浮世絵の説明を英語で実施。

その後、日本の伝統技術である版画のワークショップを、ボランティアによる英語でのサポートを付けて行いました。

今回の学会では、全てのエクスカージョンにコンベンションビューローの職員および英語ボランティアが同行し、参加者をサポートしていましたが、千葉市美術館は館内に英語表記が少なかったため、事前に館内案内や展示作品の説明を英訳してチラシを作成し、参加者に配布するなどして、バイリンガル対応をさらに強化しました。

美術館の講堂をユニークベニューとし、郷土の食文化を紹介

普段は会議室として利用されている講堂をユニークベニューとして活用したランチレセプションでは、寿司職人による



古代から中世にかけて活躍した千葉氏の居城・千葉城(亥鼻城)跡に建てられた千葉市立郷土博物館(右上)で、参加者は千葉の歴史を学んだ。ツアー終了時に「次回は家族や友達を連れてきたい」との声も。千葉市美術館(下)では、館長および学芸員によるレクチャーの後、日本の伝統技術である版画のワークショップを行った。



房総郷土料理「太巻き寿司」や江戸前寿司の技術を披露しました。また、地の食材を活用した昼食や利き酒を通して、千葉の食の魅力の周知にも努めました。

時間の制限があった上、流しのない場所で調理するという、寿司職人にとっては難しい条件下での実施となりましたが、タンクで水を用意するなどして問題を解決し、江戸前寿司を参加者の目の前で握って提供することができました。房総太巻き寿司については、巻くのに時間がかかるため、事前に調理工程や巻き方などを撮影。当日、会場でその映像を流し、実際には切るところから行うことにしました。また、房総太巻き寿司の歴史や会場を飾った生花の紹介、寿司職人との記念撮影など、普段ではできない特別な体験を多く盛り込みました。参加者からは、「今まで見た食べ物の中なかでいちばん美しい」との感想や、「寿司の歴史、太巻き作りの動画がとても興味深かった」といった声が寄せられたほか、当プログラムに参加して、千葉の地酒や土産物に関心を持ったという方もいました。購入可能な場

所に関する問い合わせも複数あったので、経済効果も大きかったと考えています。

3 得られた成果と課題、今後のビジョン

将来的にも開催効果拡大を期待できる新たな魅力を創出

観光庁の実証事業の一環として行った、見浜園や千葉市美術館をユニークベニューとする試みは、コンベンションビューローが組織を上げて対応したことに加え、千葉県・千葉市の理解と支援を十分に受けられたことで成功を収めたと考えています。

見浜園でのバンケットについては、採択から実施までの期間が短く、消防等への申請や手配先業者等との調整に苦労しましたが、当日は天候に恵まれ、全てが想定どおり、円滑に進行しました。実行委員の方から次々と高い評価と感謝のコメントをいただいた他、参加者からは感動の声が多く寄せられ、ロケーション・

初めて日本庭園・見浜園をユニークベニューとして活用し、夏祭りをテーマとしたバンケットを実施。夜の日本庭園をより魅力的に見せるため、またエンターテインメント性を入れるため、緑日イベントを用意した。当日は地元ボランティアが浴衣を着てサポートし、アットホームな雰囲気も醸成した。

食事内容・演出・幻想的な雰囲気を含めたパーティー全体に対する満足度の高さがうかがえました。開催効果拡大を期待できる新たな魅力を創出できたという実感があります。

今回のように日本庭園をユニークベニューとして活用していくためには、まだまだ解決すべき課題も残っていると思います。特に懸念されるのは当日の天候で、これは屋外型ユニークベニューの宿命といえますが、悪天候で開催することになった場合のバックアップ体制を並行して準備するのは、相当な労力を伴うと思います。とはいえ、今回の実証でさまざまな知見や人脈を得ることができたという確かな手応えはあるので、国際会議誘致のための魅力あるメニューとして、今後の活動に生かしていきたいと考えています。