

エリアの現状分析

今回の提案対象エリアである「県庁前公園」、「旧NHK富山放送会館跡地」、「富山県庁舎及び敷地等」は、県内外の人が多く利用する「富山駅周辺エリア」と、買い物や食事でよく利用される「総曲輪の商店街エリア」の中間に位置している。

(エリアの特性)

	○	△
立地	・富山駅と総曲輪を結び、まちの中心に位置している。周辺は県庁や市役所もあり、公有地も多い。 ・富山駅からのアクセスが良く、県外からの来訪者にも利便性がある。	・公共交通機関によるアクセスはしやすいが、車の場合は周辺エリアの有料駐車場を利用。
環境	・公園や広場があり、水・緑に富んでいる。川沿いの散策も楽しめる。	・閉鎖的で、暗く、治安上もよくない。
機能	・役所手続きにおいて利用されている。	・さまざまな対象がターゲットとなる来街目的となるものがない。

富山県成長戦略

●県の成長戦略(ウェルビーイング)

「幸せ人口1000万~ウェルビーイング先進地域、富山」

・人材交流の活性化、関係人口の創出

・富山県に関わる全ての人のウェルビーイングを高める

①ウェルビーイング戦略/②まちづくり戦略/③ブランディング戦略

④新産業戦略/⑤スタートアップ支援戦略/⑥県庁オープン化戦略

(ウェルビーイングを軸に周辺エリア活性化)

- ワクワクする出会いやチャンスを創出(県外、海外からも誘客)
- すでにある資源の再編集(寿司や伝統文化)
- クリエイティブやデータサイエンティスト人材の育成
- スタートアップ支援(チャレンジャーの創出、チャレンジャーのためのコミュニティ作り)
- 県庁オープン化(県民と県庁との接点創出/県民が成長戦略に参画できるような仕組みづくり)

富山県という場所に着目し、【「寿司」といえば、富山】を打ち出すプレイスブランディングを提案対象エリアで展開。寿司を起点に関係人口の創出を図りながら、まわりでは各種ウェルビーイング施策を推進し、多くの人で賑わい、交流が生まれる、「寿司を起点とした、ウェルビーイングの発信拠点」を構想。



目指すは「うどん県」

香川県が「うどん県」として知られるようになったのは、2011年から始まった観光プロモーションによるもの。

香川県は讃岐うどんが名物であり、多くの観光客がうどんを目当てに訪れることから、この特徴を強く押し出していくことになった。

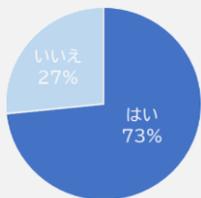
「うどん県」のブランディングは、「うどん」のみならず、香川県全体の魅力を伝えるものであり、讃岐うどんの文化を守りつつ、観光資源としての価値も高めていくとのもの。

「寿司県」としての富山

富山県が8年後の2032年に向け、「寿司」をフックとしたウェルビーイング施策を推進。

現在置かれている状況としては、「県民」が自県の寿司の魅力に気付いていない。わからない状態。つまり県民の寿司文化もまだ根付いていないと考えられる。

富山県のお寿司を県外の人に積極的に勧めたいと思いますか？



はい 73.4%

理由は？

いいえ 26.6%

わからない／シロエビ、ホタルイカ／天然のいけすだから／スーパーの刺身もおいしい
新鮮でキトキト／回転寿司でもネタが美味しい

他県との違いがわからない／特に誇れるものじゃない／他の県にもいい寿司がある
お勧めできる知識がない／近隣の県と変わらない／寿司は同じだから

【独自調査】

- 調査対象者 県内に住む20代～50代の男女 388人
- 調査方法 インターネット調査
- 調査期間 2024年4月

県民にもっと寿司を身近に感じてもらい、県外・海外からの誘客を図るため、

「寿司を起点とした、～ウェルビーイングの発信拠点～」をコンセプトに展開

施策提案内容と見込まれる効果

① SUSHI YOKOCYO

寿司文化を富山の日常にしたい！例えば、広島県には「お好み村」があり、お好み焼きは広島人のソウルフードとして親しまれている。

寿司は職人の数だけ個性もあるので、様々な寿司を食べることができ、寿司文化を醸成していくための拠点を展開。

➔見込まれる効果・・・(県民)お寿司を食べる頻度の向上及び習慣化。(県外・海外向け)寿司をフックに富山への観光客増加。

② Growth Park

県の成長戦略を発信し、ワクワクする出会いやチャンスを創出する公園。

➔見込まれる効果・・・すべての人が集うことで社会的な一体感を醸成。コミュニティが活性化し観光的な効果や経済的な効果も期待。

③ イノベLABO&カフェ

県の成長を願う県内外の人々が集結し、新たなアイデアを考案し創造していく場。

➔見込まれる効果・・・県庁と県内外の人々が一体となって成長戦略を推進。また、産学官民の多様な主体がネットワークを構築し、まちづくりや地域課題解決を共に目指す新たな共創コミュニティの形成を促進し、それらを発信することで富山のプレゼンスを高め、県内外からのプレイヤーを引き寄せる。

Growth Park



②県庁前公園の整備(リニューアル)

すべての方の「居場所」「出番」「寄り添う」を叶える芝生広場、インクルーシブ公園を整備。ステージには大型スクリーンを搭載し、地元プロスポーツチームの試合を観戦できるパブリックビューイングとしての機能も備える。全国の職人が一堂に介す、すし握りコンテスト等の開催を通し、盛り上げる。公園には、魚や寿司のオブジェ・ベンチや遊具、ちょっとしたキャンプやサウナができる施設を揃える。

Growth Park Toyama

～寿司を起点とした、ウェルビーイングの発信拠点～



③県庁前公園の整備(3階建の施設を建設)

カフェとオープンイノベーション施設を同じ敷地内に展開。

イノベLABO

「富山を盛り上げたい」と考える企業や自治体・学生が交流できるオープンイノベーション施設。富山県の成長を考える人々が、県内外から訪れ、新しい成長戦略のアイデアを創造する。

- 1F 新たな出会いの場。開放的な空間で仲間・新たなアイデアと出会い共創する一歩へ。カフェと併設する。
- 2F 共にアイデアやプロジェクトを形にしていく場。
- 3F 知事政策局成長戦略室のオフィス。県庁とイノベLABOを結び3階通路を設置。県庁との一体化を図る。

カフェ

芝生広場、イノベLABOをシームレスに繋ぐカフェを設置。主婦やビジネスマン、学生などに気軽に利用してもらい、常に人が滞留する賑わいのある場を演出。

SUSHI YOKOCYO



①JNHK富山放送会館跡地の整備(4階建ての施設を建設)
「寿司といえば、富山」を象徴する場所。「寿司」を入りに、富山県の魚・水・米の美味しさを知ってもらい、そこからさらに富山の魅力(自然・歴史・器)などにも関心を持ってもらう。

1F 寿司横丁

回転寿司、立ち喰い寿司、高級寿司はじめ、様々なお店を回遊して楽しめる場所。観光客はもちろん、県民にも寿司を日常的に食べてもらう習慣を醸成。

2F 富山の寿司ミュージアム

富山の寿司はなぜ美味しいのか?富山湾の魚だけではなく、立山連峰の雪解け水や、米、醤油など、様々な要素が融合することで、美味しい富山の寿司が完成。富山の魅力を発信する街なか拠点として、水族館や博物館の機能を備えた展示館。

3F ①寿司職人育成『寿司アカデミー』

寿司横丁の職人たちが、空いている時間を活用して「寿司アカデミー」を開講。寿司職人を目指したい人たちを指導する。

3F ②TATEYAMA FIELD

立山との高低差4,000mを体感できる施設を併設。健康目的や、アスリートの訓練の場として、立山の気温や酸素濃度を体感しながら、高地トレーニングできる施設を設置。

3F ③TOYAMA ART STUDIO

寿司を彩る器(ガラスや鋳物)など、富山の工芸品を見て・触れて・作れる体験ができる施設。

4F 駐車場

