

地域の歴史的産業遺産を 生まれ変わらせる一大プロジェクト

課題

築130年の歴史的産業遺産を リノベーションで店舗に

飲食店調理師、有機農業経営の経験をもつ経営者が、2004年に小川町にオープンしたレストラン「有機野菜食堂わらしべ」は、“有機野菜を使った定食”や“季節の野菜を使ったパスタセット”といった料理や、自家製焼き立てパンのほか、小川町の地ビールなども提供する人気店だ。

その旧店舗は狭い調理スペースや客席数18席の規模ゆえに、収容人数、メニューに限界があり、売り上げが伸び悩んでいた。そこで経営者は店舗拡張を計画していた。

時を同じくして、1888年（明治21年）に建てられた養蚕技術伝習所「玉成舎」は老朽化で取り壊しの危機を迎えていた。玉成舎は築130年以上の歴史を持つ建造物。産業と文化の拠点として地域の繁栄を支え、住民たちの愛着も深い。歴史的産業遺産がなくなれば、小京都と呼ばれた小川町の風情も薄れてしまうのでは、と危惧されていた。

まちづくりのNPO法人から打診を受けた経営者は、リノベーションによって店舗として蘇らせることを決意した。そこで、小川町商工会の支援を受け、単独店舗では大きすぎる玉成舎を、「地域資源が楽しめる複合施設」として、活用を目指すことにした。有機野菜や地酒などの地域資源を活かしたブランディングや経済的価値の創出による地域活性化を盛り込んだ事業計画を進めることになった。

支援

地域ブランディングを 産学官プロジェクトで支援

商工会ではリノベーションの資金調達に向けて経営革新計画の策定を支援。地域資源を活用したサービスや新商品開発で、経済的価値を生み出すビジネスプランを立てた。その事業計画をもとに民間金融機関と日本政策金融公庫からの協調融資を実現。ブランドコンセプト、ブランドネーム、ロゴなどブランド構築も支援した。工事は地域内資金循環により地域活性化につながるよう地元工務店が担当。これには、工務店のリノベーション技術の向上を図り、今後の街並み保全活動の対応力強化につなげる目論見もあった。

さらに、産学官連携で小川町、街並み保全団体、建築士、商工会などでプロジェクトチームを結成し、事業化の支援を行うほか、建築士の指導のもとリノベーションワークショップ



リノベーションで生まれ変わった「玉成舎」

を開催。コスト削減、郷土愛の醸成、ファンづくり、空き家活用のPRなど、さまざまな仕掛けを盛り込み、2019年1月にグランドオープンを迎えた。

このリノベーションは大きな注目を集めた。埼玉県空き店舗ゼロリノベーション事業の最優秀賞受賞のほか、住宅雑誌や人気テレビ番組でも取り上げられたことで、新規顧客の獲得につながった。旧店舗のときとオープン後の年間売り上げを比較するとテナント収入を除いても79%アップ。テナント収入を含めると93%増という。今後は、地域の魅力を発信するマルシェやワークショップの開催、地域イベントとの連動により地域活性化につなげていく計画で、商工会では引き続き伴走支援を実施していく。

支援の経過

期間	支援内容
2017年10月～	経営革新計画の策定支援
2018年2月～	経営革新計画に基づく新事業展開支援 (資金調達、販売促進、ブランディング等)
7月	持続化補助金による販売促進支援
2019年3月	埼玉県空き店舗ゼロリノベーションコンペ事業支援

会社概要

会社名：有機野菜食堂わらしべ
住所：埼玉県比企郡小川町小川1197-4
電話番号：0493-74-3013
URL：https://gyokuseisha.jp
代表者名：山下嘉彦
創業年：2004年
従業員数：2名
商工会名・担当者名：小川町商工会・須長保光