

令和7年度 備前県民局地域づくり支援事業 最終報告

実施団体：一般社団法人 備前観光協会

担当課：備前県民局地域づくり推進課

<事業名> 牡蠣オフシーズンを狙った牡蠣グルメ観光開発事業

<事業概要・各主体の役割>

(事業概要)

本事業は、観光客が冬季に集中する日生エリアにおいて課題となっている牡蠣オフシーズン（5月～10月）の誘客促進を目的として実施した。

2024年「全国牡蠣-1グランプリ（加熱部門）」での初代グランプリ獲得を契機に、備前市特産の牡蠣を活用した新たな観光コンテンツの創出に取り組み、「一年を通じて牡蠣が楽しめる町」としてのブランド形成を図ったほか、イベント開催を通じて地域事業者、学校、関係団体との連携体制を構築し、観光誘客のみならず地域参加型の持続可能な観光まちづくりモデルの形成を目指した。

(各主体の役割)

- ・実施団体：事業企画、イベントの実施、事業報告書の作成等
- ・担当課：事業企画協力、補助金交付、広報協力

<事業計画・実施状況>

計 画		実 施	
時 期	内 容	時 期	内 容
月1回	【ミーティング】 ひなせカキフェス実行委員会 (イベント企画、準備、役割分担、課題の共有、洗い出し、振り返り等)	3月～	【その他】 出店者募集、出店者案内、書類申請(保健所・消防署)、会場マップ作成、看板作成等、収支管理
4月20日	【イベント実施】 ひなせ春カキフェス (会場：日生町漁協五味の市)	9:00～ 15:00	約3,000名
6月1日	ひなせかき(夏季)カキフェス (会場：日生町漁協五味の市)	9:00～ 15:00	約3,500名
10月5日	ひなせ秋カキフェス (会場：日生町漁協五味の市)	9:00～ 15:00	約3,500名

<実施状況>

・ 4月20日（日）【ひなせ春カキフェス】来場者：約3,000名



- ・ カキフェスグランプリ（春カキフェス GP：牡蠣の炊き込みご飯）
- ・ 牡蠣を使ったメニュー/他グルメテント出店・ワークショップ
- ・ 日生中学校による出店（天 goo カフェコラボ×オリジナルカキージョラスク等）
- ・ 日生のお魚ミニ水族館
- ・ 漁師による岩牡蠣・養殖牡蠣・鮮魚販売
- ・ 来場者アンケート実施（別紙参照 / 協力：岡山商科大学）
→（回答数）紙：249件・公式LINE：70件

・ 6月1日（日）【ひなせかき（夏季）カキフェス】来場者：約3,500名



- ・ カキフェスグランプリ（かきカキフェス GP：牡蠣の唐揚げ）
- ・ 冷凍牡蠣を使ったメニュー/他グルメテント出店・ワークショップ
- ・ 日生中学校による出店（天 goo カフェコラボ×オリジナルカキージョラスク等）
備前緑陽高校による出店（Stella Café コラボ×食害チヌカレー）
- ・ 日生のお魚ミニ水族館
- ・ 漁師による岩牡蠣・鮮魚販売
- ・ 来場者アンケート（別紙参照 / 協力：岡山商科大学）
→（回答数）紙：98件・公式LINE：271（開催中：228・開催後：43）件

・10月5日（日）【ひなせ秋カキフェス】来場者：約3,500名



- ・カキフェスグランプリ（秋カキフェス GP：牡蠣の唐揚げ）
 - ・冷凍牡蠣を使ったメニュー/他グルメテント・ワークショップ
 - ・一口サイズのミニカキオコプレゼント（抽選200名様限定/計4回各回50名）
 - ・日生中学校による出店
 - ・日生のおさかなミニ水族館
 - ・漁師による鮮魚販売（生鮮の岩ガキ及び真カキはオフシーズンのため販売なし）
 - ・来場者アンケート実施（別紙参照/協力：岡山商科大学）
- （回答数）紙：70件・公式LINE：265件
- ・新キャラクター募集作品展示・来場者による投票（募集：日生西小学校・日生東小学校/協力：岡山商科大学）

春（4月）、夏（6月）、秋（10月）の計3回「ひなせカキフェス」を開催し、延べ約9,500～10,000人の来場者を迎えた。

冷凍牡蠣や岩ガキを活用したメニュー提供により、従来は観光需要が落ち込んでいた時期においても安定した集客が可能であることを確認し、牡蠣オフシーズン誘客の有効性を実証した。

各回において日生中学校、備前緑陽高校との連携出店、地域資源を活用した体験型コンテンツの実施など、地域一体型の運営体制を構築することができた。

<成果・効果>

実施団体：

(1) オフシーズン誘客モデルの確立

本事業により、牡蠣の提供方法を工夫することで季節に依存しない観光誘客が可能であることを実証した。「牡蠣＝冬」という従来の観光構造を転換する新たなモデル提示となった。

(2) 地域ブランド価値の向上

全国的評価を受けた日生産牡蠣のブランド力を活かし、イベントを通じて県内外へ継続的な情報発信を行ったことで、「日生＝牡蠣の町」という認知の定着、推進を図ることができた。

(3) 地域連携体制の形成

地元飲食店、漁業関係者、学校、行政等が役割分担して参画する実行体制を構築し、単発イベントではなく地域協働型事業としての基盤を形成。

(4) 次世代人材の地域参画促進

地元中学生、高校生が商品開発や出店に関わる機会を創出し、地域資源への理解促進と将来的な担い手育成のきっかけづくりに寄与。

(5) データに基づく観光施策の基盤整備

来場者アンケートおよびLINE等のデータ収集を継続実施し、来訪者属性、満足度を把握する仕組みを整備。今後のターゲット設定型プロモーションに活用可能な基礎データを蓄積することができた。

担当課：

- ・当該事業は、地域が抱える課題解決に向けて積極的に取り組まれたものであり、“一年を通じて牡蠣が楽しめるまち”としてのブランド形成を目指した点は、観光需要の平準化に向けた有意義な取組であったと考える。

<課題・今後の方向性>

(課題)

実施団体：

本事業により、牡蠣オフシーズンにおいても一定の集客が可能であることが確認できた一方、その効果を地域全体の経済波及へとつなげていくための仕組みづくりが今後の課題。

特に、イベント来場者の多くが会場（五味の市）滞在に留まる傾向が見られたことから、周辺観光資源や域内事業者との連携を強化し、滞在時間の延伸および地域内回遊を促進する取組の必要性を強く感じた。

また、事業の継続性を高めるためには、東備広域を意識した出店者の裾野拡大や新たな参画事業者の掘り起こしを進めるとともに、若年層を含む地域人材の関与機会を増やし、将来的な担い手の育成につなげていくことが求められる。

さらに、収集した来場者データやアンケート結果を活用し、ターゲット層を意識した効果的な情報発信や広域誘客施策を展開するなど、データに基づく観光施策への展開も必要であると感じた。

担当課：

- ・単発開催にとどまることなく、継続的な来訪につなげていくことが必要である。
- ・アンケート結果から事業の効果検証を行い、ターゲット層を明確にした上で、SNSや観光プロモーションと連動した戦略的な情報発信を強化し、認知度向上を図ることが必要である。

(今後の方向性)

実施団体：

次年度もカキフェス開催を継続し、「一年を通じて美味しい牡蠣を楽しめる町」という認知の定着を図るとともに、イベント単体で完結しない観光動線の構築に取り組む。

具体的には、備前焼、旧閑谷学校、日生諸島など周辺観光資源との連携による周遊モデルの提示や、体験型コンテンツ（マリンアクティビティ、歴史文化）の充実により、来訪目的の多様化と滞在型観光への転換を推進する。

また、来場者アンケートや SNS 分析等で得られたデータを活用し、関西圏をはじめとしたターゲット層に向けた戦略的なプロモーションを実施することで、広域からの誘客強化を図る。

あわせて、地域事業者、学校、関係団体との連携をより一層深め、チャレンジ出店や共同企画等を通じた参画機会の創出により、次世代人材の育成と事業の持続可能性を高めていく。

これらの取組を段階的に進めることで、本事業を地域に定着した通年型観光モデルへと発展させ、継続的な地域活性化につなげていく。

【来年度以降の活動予定】

- ・ひなせカキフェス 令和8年5月24日（日）開催（予定）

担当課：

- ・「一年を通じて牡蠣が楽しめるまち」としてブランドを定着させるとともに、周辺の観光資源と組み合わせた周遊プログラムを造成するなど、広く関西圏からの誘客で備前エリアの地域振興につなげてもらいたい。

※ チラシ、パンフレット等の作成物がありましたら、1部添付してください。



TOYOSU 2024

初代グランプリ
【加熱部門】

日生かき

秋

おいしい牡蠣を一年中♪

備前市日生町

ひなせ カキフェス 2025

10/5 SUN

9:00 ~ 15:00

グルメブースに加え
イベント盛りだくさん。
家族みんなで楽しめる!



イベントの詳細は
LINEでチェック!

牡蠣の季節が
やってくる♪



会場

五味の市

備前市日生町日生801-4

P 五味の市駐車場

【お問合せ先】 (一社) 備前観光協会 (JR日生駅隣) TEL.0869-72-1919 FAX.0869-72-0066

※販売するグルメは数に限りがあります。品切れの際はご容赦ください。※イベント内容は変更になる場合があります。※掲載の写真・イラストはすべてイメージです。



JR日生駅
から
徒歩約15分

