



寄稿

2 紀陽銀行 地方創生推進室の 取り組みについて



紀陽銀行地方創生推進室 室長

大橋 一喜

1. 地方創生推進室の紹介

紀陽銀行地方創生推進室は、地域の活性化を目的とする「地方創生業務」と、自治体の金庫番としての指定金融機関業務をおこなう「公金業務」の2つの柱を中心とした業務をおこなっています。

「公金業務」に関しましては、和歌山県内の自治体にて古くから業務をお取り扱いしており、税金の収納や給付金等の支払い、自治体の預金の取扱いや地方債の引受等をおこなっています。自治体の役務取引や資金取引を正確かつ迅速に取扱うことが指定金融機関としての責務であると考えています。

「地方創生業務」につきましては、2014年に第2次安倍内閣が発足した際に、東京一極集中を是正し、地方の人口減少に歯止めをかけ、日本全体の活力を上げることを目的とした一連の政策が発表されたことに端を発し、当行においても、2018年4月に地方創生の一層の推進を目的とした「地方創生推進室」が設置されました。今の名称になってからまだ6年目という組織ですが、最近では新入行員の中でも地方創生に興味があるという人員が増えており、改めて地方創生という言葉が根付いていることを実感いたします。

しかし、銀行がなぜ地方創生を？とお尋ねになる方が多くいらっしゃるのも事実です。なぜ、紀陽銀行が（紀陽銀行だけでなく全国の地方銀行が取り組んでいます）地方創生に注力しているのかをご説明いたします。

地方銀行である紀陽銀行の主要な営業エリアは和歌山県（68店舗）と大阪府（41店舗）です。当行は今年で創立128年となりますが、70年以上前から大阪府下へも出店しており、和歌山県内だけでなく、南部を中心に大阪府下でも業容を拡げてまいりました。お客さまの大半は地元の企業、個人事業主、地元にお住まいの個人の方々と、地域に根ざした経営をおこなっています。地方銀行の業務は、そこにお住まいの方々の事業や生活のお力になることであり、お客さまへのご融資の利息や、

お客さまが銀行の機能を使っていただくことによる手数料が当行の屋台骨を支えています。銀行が主役というよりは黒子として地域を支えるべき存在であると考えており、その地域の発展なくして、紀陽銀行の発展もないと考えています。

当行のお客さまや地域が元気になることが、紀陽銀行が成長できる一番の近道と考え、地域の活性化をめざして地方創生推進室は活動しています。

2. 具体的な取組事例

具体的な取組事例についていくつかご紹介させていただきます。

(1) 高野山における観光振興

和歌山県が誇る世界遺産、霊峰高野山における観光振興に取り組んでいます。コロナ禍前にはインバウンド、特に欧州系の方々が多く来られ、年間150万人ほどが訪れる一大観光地でしたが、コロナ禍でインバウンドが激減し、山内にある51カ寺の宿坊寺院への宿泊者も大きく減少いたしました。また、高野山には1200年以上にわたり弘法大師空海の教えを継承してきた歴史と、23の国宝、185の重要文化財などがありますが、多くの来訪者は（以前の私も含め）午前10時頃に高野山を訪れ、奥の院の参道を歩いて弘法大師御廟にお参りし、山内各所で昼食を摂り、お土産をいくつか買って午後3時過ぎには山を下りるといったルートを取られる方が多く、他所では味わえない歴史や文化に触れる機会がほとんどないまま、帰路に就くということが多い状況でした。そうした状況を打開すべく、地域経済活性化支援機構（REVIC）の観光遺産産業化ファンドに当行が出資をおこない、REVICの知見を借りながら訪れた方の滞在時間を延ばし、リピーターを獲得することを目的に「高野山デジタルミュージアム（KDM）」を昨年8月にオープンいたしました。施設は金剛峯寺前の駐車場の南側にある観光協会のさらに南側にあり、ガラス張りの建物には、

凸版印刷の精巧な技術による「VRシアター」、カフェ「高野山café雫」、ミュージアムショップが入っています。「VRシアター」では、VRゴーグルを着けることなく250インチの大スクリーンで、ナビゲーターのコントローラーの操作により映像空間を自由に移動できるほか、デジタルならではの視点により知られざる文化財の魅力を圧倒的な没入感と臨場感で体感でき、高野山の歴史、文化財への興味を喚起します。

さらに今年5月には地元の事業者と協力し、中の橋駐車場前の「新中の橋会館」の1階をリニューアルした「FOREST BLUE（フォレストブルー）」をオープンし、地元の食材を使ったスイーツコートや、地域特産品のお土産を販売しています。

当室は高野山支店と協働した資金面での支援、高野山デジタルミュージアムの運営会社



高野山デジタルミュージアム



VRシアター内部



新中の橋会館



FOREST BLUE入口

であるDMC高野山への人員の派遣などを通じて、アフターコロナの高野山の観光再興に取り組んでいます。

(2) 串本古民家・まちづくりプロジェクト

本州最南端のまち串本町では、まちの中心部にある古民家を活用し、宿泊・飲食施設などの整備を進め、まち全体を宿泊施設（まちやど）としてまち歩きを促し、地域の飲食店や商店での買い物を楽しんでもらうことで、まち全体の活性化をめざす取り組みをおこなっています。

古民家再生に知見を持つ事業者および串本町と連携し、既に5棟の宿泊施設を整備しています。「NIPPONIA HOTEL 串本熊野海道」の5棟の古民家はそれぞれ、レストラン、カフェ、サウナ、ランドリー、ワーケーション施設などを併設したものがあ

内に点在しています。中でもレストラン「みなも」はミシュラン和歌山にも掲載されたお店で、プロジェクトの第一弾としてオープンした築約150年の「稲村亭（とうそんてい）」に併設されています。「稲村亭」は明治初期に串本に在住していた地元の名士・神田直堯氏が建てた邸宅で、海岸に漂着した1本の杉の大木から奥座敷2間の柱や壁、障子の棧などを造ったものです。この杉の大木は、その昔大飢饉のときに神田氏が米を無償で提供してくれたお礼として地元の漁師が贈ったものとされています。

現在、6棟目の「益野邸（ますのてい）」オープンに向け準備をおこなっており、この寄稿が皆さまに読まれる頃には宿泊も可能になっていることと存じます。こちらは貸切のプライベートサウナを併設したものとなっており、当室は串本支店と協働し古民家改修の資金面での支援等により、地域の活性化に取り組んでいます。



矢源邸（やげんてい）



矢源邸内部



稲村亭（とうそんてい）



稲村亭寝室

（３）耕作放棄地での新規就農者によるぶどう山椒栽培支援

和歌山県はみかんの生産量日本一の県ですが、有田川町は全国的にも有名な「有田みかん」の主要産地です。その他にも日本一のものがありまして、鰻の蒲焼き、麻婆豆腐などでも使われる山椒の生産量が日本一です。200年ほど昔、江戸時代末期にこの地で発見された「ぶどう山椒」は大粒の実をぶどうの房のようにつけることから、その名が付けました。山椒特有の辛みが鮮烈で、海外では「ジャパニーズペッパー」と呼ばれフレンチやイタリアン、チョコレートなどにも使われるほか、クラフトジンやクラフトビールなどにも用いられています。

有田川町は前述のとおり、日本一の山椒の生産量を誇りますが、生産者の高齢化が進み、後継者不足もあって耕作放棄地が増加するなど、産地の持続性が危ぶまれる状況になりつ

つあることは否めません。

そうした状況の中、支店や地元自治体との情報交換を進める中で、需要の高まりや生産量の減少から、産地の現状に危機感を抱いているスパイスメーカーと、有田川町での山椒栽培の新規就農者の情報を入手し、両者を結びつけることで有田川町の地域資源である「ぶどう山椒」の生産量増加と新規就農支援、耕作放棄地の減少に向けた取り組みを実施しています。

スパイスメーカーが新規就農者と実験栽培委託契約を結び、耕作放棄地を使った実験栽培に乗り出していて、収穫時期など繁忙期には同社より人材の派遣もおこなっています。

当室では、今後新規就農者への支援として、クラウドファンディングによる新商品の拡販や、関係会社である地域商社を通じた販売、収穫時等繁忙期のボランティア派遣などによる支援を検討しており、有田川町が誇る「ぶ



収穫されたぶどう山椒



現地視察、収穫支援の様子

どう山椒」の産地の維持・拡大に取り組んでまいります。

(4) その他の取り組み

上記以外にも、和歌山工業高等専門学校生を対象にした、地元の多くの優良な中小企業のことを良く知ってもらうために、企業の担当者が学生に対し自社の事業や強み、特徴などを説明する機会を提供する地域産業勉強会の開催や、JR湯浅駅の旧駅舎を「湯浅米醤(ゆあさべいしょう)」として飲食や特産品の販売店舗に改装し、地域の住民の方や観光客の交流の場にリニューアルするなどの取り組みを、学校や地元自治体、地元事業者と連携しておこなっています。

3. 今後の活動について

今後は、これまで以上に「地方創生」に貢献するため、地域の課題を把握したうえで当行から新たな取り組みを発信し、その地域を巻き込み、取り組みの中心となって事業に関わることができるような組織となることをめざしています。

住む人が生き活きと暮らし、域内の所得が向上し、人々が活発に交流する地域の実現に向け活動してまいる所存です。

当行は過去、バブル経済の崩壊とともに全国的に金融機関の状況が悪くなった時代に厳しい経営状況に直面しましたが、地域の皆さまの温かいご支援により危機を脱し成長することができました。地域に根ざした銀行として地域の発展に貢献するとともに「感謝」の気持ちを忘れることなく、期待を超える銀行として皆さまとともに歩んでまいります。