

---

湯野浜温泉エリアリノベーション事業  
暮らしと観光、日常と観光がよりリニアにつながった  
新たな風景をつくるプロジェクトに東北芸術工科大学が参画

---

東北芸術工科大学（山形市／学長 中山ダイスケ）は、湯野浜 100 年株式会社（山形県鶴岡市／代表取締役 五十嵐 浩）の湯野浜温泉エリアリノベーションプロジェクトに参画しました。2022 年 8 月 26 日（金）に、このプロジェクトの旗艦となる、湯野浜温泉地区にある空き地を利活用した観光客・旅館で働く人々のためのシェアキッチン「ゆのはま 100 年キッチン」がオープンします。

プロジェクトプランの策定をはじめ、シェアキッチンのデザイン・設計など、本学教員・卒業生が多面的にこのプロジェクトに関わりました。オープンに向け、8 月 8 日（月）に、【竣工式／プレス発表会／内覧会】を開催いたします。つきましては、ぜひこの取り組みを多くの市民のみなさまにお知らせ頂きたく、取材および広報についてご検討を宜しくお願いいたします。

■プロジェクト背景（湯野浜 100 年株式会社について）

湯野浜 100 年株式会社は、湯野浜温泉地区（山形県鶴岡市）に新たな観光イノベーションを起こすべく 2000 年頃より活動を開始した組織です。その後の様々な活動を経て、湯野浜温泉旅館組合、湯野浜温泉源泉有限会社、湯野浜温泉観光協会が母体となり 2018 年に法人化。

「湯野浜 100 年計画」というビジョンを掲げ、①湯野浜温泉地区の持続的発展が可能なコミュニティ形成、②湯野浜温泉来訪者の増加、③湯野浜温泉各組織の連携と地区全体の総合戦略・運用管理、この 3 点を軸に事業を展開、これまでに、夏休みを利活用した子供向けイベント（日本財団との共同事業・2017 年）、温泉供給や熱源を一括管理するエコシステムを導入した大規模 CO2 削減プロジェクト（環境省とのプロジェクト・2014-2017 年）などアクティブな活動を続けています。

■湯野浜温泉エリアリノベーション

2020 年からの新型コロナウイルスの感染拡大は、人々のライフスタイルにドラスティックな変化をもたらしました。そういった社会変化の中で湯野浜 100 年株式会社では、「健康」「仕事」「体験」という、より能動的な観光、街、自然への関わり方を広げていこうと考え、暮らしと観光、日常と観光がよりリニアにつながった新たな観光の風景を目指すべく、湯野浜 100 年株式会社と東北芸術工科大学が共同で湯野浜温泉地区のエリアリノベーション事業に着手しました。

湯野浜には、「海」「白浜」「温泉」という普遍的な価値を持った 100 年先も変わらない資産があります。そこに、温泉旅館の建物や温泉設備、地域の遊休不動産といったハード資産と、温泉地として培われたホスピタリティやサービスといったソフト資産を掛け合わせ、従来型の観光ではなく、その一歩先をいく事業を展開します。



湯野浜エリアリノベーション コンセプトビジュアル

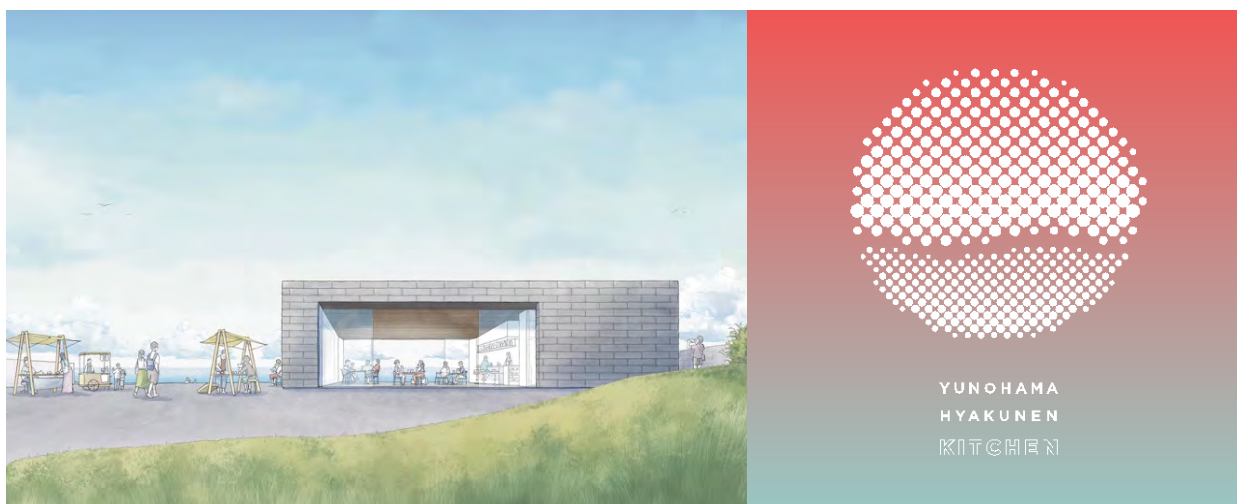
今までの湯野浜温泉を訪れる観光客は、海、白浜、温泉と旅館での宿泊が主な目的でした。そこに「健康」「仕事」「体験」といった新たな目的を加えることで観光と日常がつながり、日帰り旅行や中長期滞在を目的とする新たな観光需要を創造し、湯野浜から新しい観光のあり方を発信していきます。

#### 【本学関係者】

- ・馬場正尊 本学 建築・環境デザイン学科教授（プロジェクトプラン策定）
- ・佐藤あさみ 本学 環境デザイン学科卒業生（プロジェクトプラン策定）

#### ■まちに開かれたセントラルキッチン「ゆのはま 100 年キッチン」

「ゆのはま 100 年キッチン」は、湯野浜温泉地区にある空き地を利用した、観光客・旅館で働く人々のためのシェアキッチンです。複数の旅館がシェアするセントラルキッチンとストックとしての機能を持ち、観光客だけでなく地域旅館の従業員食堂としても活用。キッチンを各旅館でシェアすることで、食事の供給を地域全体で合理化し食材のロス軽減を目指します。また、建物自体がまちに開かれ、様々な目的を持った人々の交流が生まれることで、この場所が湯野浜温泉の中心として機能していきます。また、湯野浜温泉エリアリノベーション事業の旗艦拠点として、さまざまな事業施策をこの施設を軸にしながら展開することで、湯野浜温泉独自の着地型観光のモデルを形成していきます。



左：ゆのはま 100 年キッチン イメージパース 右：ゆのはま 100 年キッチン ロゴ

「ゆのはま 100 年キッチン」は、湯野浜温泉地区にある空き地を利用した、観光客・旅館で働く人々のためのシェアキッチンです。複数の旅館がシェアするセントラルキッチンとストックとしての機能を持ち、観光客だけでなく地域旅館の従業員食堂としても活用。キッチンを各旅館でシェアすることで、食事の供給を地域全体で合理化し食材のロス軽減を目指します。また、建物自体がまちに開かれ、様々な目的を持った人々の交流が生まれることで、この場所が湯野浜温泉の中心として機能していきます。

また、湯野浜温泉エリアリノベーション事業の旗艦拠点として、さまざまな事業施策をこの施設を軸にしながら展開することで、湯野浜温泉独自の着地型観光のモデルを形成していきます。

#### ◎2022 年度中に実施予定の事業施策

##### 〔ゆのはま 100 年放送局〕

湯野浜や庄内地域の体験コンテンツを映像メディアを中心に情報発信します。

##### 〔ゆのはま 100 年ストア〕

湯野浜や庄内地域にまつわる様々なモノやコトを販売していきます。（オンライン販売もあり）

##### 〔ゆのはま 100 年編集室〕

着地型観光のシンクタンク・ドゥータンクとして、各種サミットやハッカソンイベントの実施、web サイトでの記事コンテンツ発信などをおこないます。

#### 【本学関係者】

- ・馬場正尊 本学 建築・環境デザイン学科教授（建築設計・デザイン）
- ・佐藤あさみ 本学 環境デザイン学科卒業生（建築設計・デザイン）
- ・渡部 桂 本学 建築・環境デザイン学科教授（ランドスケープデザイン）
- ・アイハラケンジ 本学 グラフィックデザイン学科准教授（VI 計画 クリエイティブディレクション／各種プログラム ディレクション）
- ・土澤潮 本学 グラフィックデザイン学科非常勤講師（VI 計画 アートディレクション・デザイン）

■ゆのはま 100 年キッチン 竣工式／プレス発表会／内覧会

日時：2022 年 8 月 8 日（月）9:30～

場所：湯野浜 100 年キッチン（山形県鶴岡市湯野浜 1-8-43）

タイムテーブル：

9:30～ 竣工式

11:00～ プレス発表会

1. 湯野浜 100 年計画について（湯野浜 100 年株式会社 代表取締役 五十嵐 浩）
2. 湯野浜エリアリノベーション構想（東北芸術工科大学 馬場正尊教授／株式会社リトルデザイン 佐藤 あさみ）
3. 湯野浜 100 年キッチン概要（東北芸術工科大学 馬場正尊教授／株式会社リトルデザイン 佐藤あさみ）
4. メニュー紹介（ゆのはま 100 年キッチン シェフ 池田真紀）
5. ANA ブルーアンバサダーによるタイアップ紹介
6. 質疑応答

12:00～ プレス向け内覧会

13:00～ 一般向け内覧会



ゆのはま 100 年キッチン提供メニューより

■湯野浜 100 年株式会社

所在地：〒997-1201 山形県鶴岡市湯野浜 1-1-7

TEL：0235-75-2258

E-MAIL：yunohama@tyo.ne.jp

【本件に関するお問い合わせ】

東北芸術工科大学 入試広報課

〒990-9530 山形県山形市上桜田 3-4-5

TEL：023-627-2246

E-mail：public@aga.tuad.ac.jp