

第2節 にぎわいを呼ぶ産業の振興

◆ 計画がめざすまちの姿 ◆

『地元産品を活かした新たな特産品の開発や「ヤーコン」「真菜漬け」「かあちゃん漬」など、まちの独自性を活かした産業が展開されています。また、新名神高速道路など、交通の利便性が向上し、広域的な交流が増え、妙見山へのハイキングをはじめ、戦国武将高山右近の生誕地、中世の城郭跡や石仏めぐりなどに訪れる人々が増えるとともに、新たな企業誘致が行なわれています。』このようなまちをめざしていきます。

◆ 施策の体系 ◆

【基本施策】 にぎわいを呼ぶ産業の振興

【施策】 商工業・観光交流の振興

特産品の開発・販売

◆ 目標指標 ◆

指標名	現状値	目標値	
		平成21年度	平成27年度
「道の駅」の数	〇箇所	〇箇所	1箇所
特産品を使用した新規商品開発数	〇商品	2商品	3商品

◆ めざすまちの姿を実現するためのパートナーシップ ◆

- 主に行政は、関係機関と連携し、起業への支援や企業誘致などの産業振興に努めます。またパートナーシップとして住民は、地元産品の購入・消費を心がけていきます。また、地元商店は、朝市やインターネット販売など住民にとって利便性の高い商品販売に努めています。
- 主に行政は、関係機関と連携し、観光拠点をめぐるコースの整備や観光ボランティアの育成、観光資源のPRなどに努めます。またパートナーシップとして住民は、観光ボランティアなどに参加し、町外の人に豊能のよさを、積極的にPRしていきます。

1 商工業・観光交流の振興

基本方針

商工会との連携を図りながら、既存の企業の支援を図るとともに、自然景観との調和を図りながら新たな企業誘致を検討します。

また、観光協会と連携し、観光資源の整備に努めるとともに、イベントの開催や特産品の開発など、集客やPRを展開していきます。

(1) 現状と主要課題

- 本町の商工業については、商工会への支援を通じて商工業の振興を図っています。また、町民祭は観光協会と連携し、町内産品の販売促進を行っています。
- 豊能町観光協会と連携し、妙見山ハイキングコースなどの整備を行うとともに、南部地区での旧高山小学校の改修を行い、「高山コミュニティセンター」として歴史・文化を伝える拠点としての機能を果たしています。
- 「大阪観光コンベンション協会」を通じてまちの観光PRを行うとともに、「豊能地区広域観光推進協議会」による共同事業の開催及びPRを行っています。
- 平成19年5月には、「箕面有料道路（箕面グリーンロード）」や「東ときわ台から中止々呂美」間の道路が開通しており、これら新たな交通環境を、産業の活性化に寄与する方策を検討する必要があります。
- 妙見山など豊かな自然を背景にハイキングなどの入り込み客数はあるものの、経済効果に大きく寄与していないという問題が生じています。今後は、妙見口駅周辺の立地を活かした沿道整備が求められています。

(2) 主要な取り組み

● 商工業の振興

商工会と連携し、経営相談、指導などに取り組むとともに、商工会への支援を継続的に行ない、既存の商工業の振興を図ります。

また、沿道整備ゾーンにおいては、地域の環境や景観を破壊するような開発を抑制しつつ、農業との連携を図りながら、自然環境に配慮した商業活性化のための整備を行います。

● 空き店舗対策の推進

商工会と連携してときわ台駅周辺などの空き店舗や事務所などの情報を発信し、起業しようとしている人への支援を行ないます。

● 産業の活性化に向けた取り組みの促進

箕面有料道路（箕面グリーンロード）の開通や新名神高速道路箕面インターチェンジの完成予定にあわせ、沿道整備ゾーンにおいて、道の駅をはじめ、産業の活性化に向けた取り組み策の検討を行ないます。

● 農業との連携

豊能町独自の特色と付加価値を持った豊能ブランドの農産物について、販路の確保やPRの面で商業との連携を図ります。

また、地場産品を使用した新たな食品・製品開発への支援に努めます。

● 観光の振興

「高山コミュニティセンター」を拠点とした新たな観光事業の展開や町内に点在する中世城郭跡を結ぶ新たな観光コースの設定、さらには観光ボランティアの育成など、観光協会や「豊能地区広域観光推進協議会」、大阪府が進めている「大阪ミュージアム構想」と連携し、来訪者の増加を図るための魅力づくり、受け入れ体制づくりに努めます。

2 特産品の開発・販売

基本方針

農林業、商工業、観光業などの産業間の連携を強化しながら、新たな特産品の開発をすすめるとともに、現状の特産品についてもさらなる販売や販路の拡大を推進します。

(1) 現状と主要課題

- 平成17年度より健康野菜「ヤーコン」の栽培を開始し、観光協会が立ち上げた「豊能町ヤーコン俱楽部」が新たな特産品として定着するようPRに努めています。
- なにわの伝統野菜とエコ農産物である高山真菜を使った「真菜漬け」、きゅうりを醤油漬けにした「かあちゃん漬」、手作り田舎味噌の「かあちゃん味噌」などの農産加工品が好評です。
- 全国に発信できるような、独自性のある特産品の開発、販路の確保、PRの方法や加工品生産の継続が課題となっています。

(2) 主要な取り組み

新規開発への支援

なにわの伝統野菜などを活用した新たな特産品の開発に向けて、従来からの生活改善グループだけではなく、各種団体の協力を得ながら、男性の参加も視野に入れて取り組みます。

販売施設の充実

特産品の販売施設の充実を図るとともに、大型商業施設などへの地元商品コーナーの設置、アンテナショップ※の出店などの検討など、特産品を広く普及させる取り組みを行ないます。

※アンテナショップ：製造・流通業者などが、新製品などを試験的に販売し、消費者の反応を調査して商品開発に役立てることを目的に開設する店舗の意味と、地方自治体が東京・大阪などの繁華街で、地元の特産品などの販売や祭などの情報も流し、大消費地の反応を調査することを目的に開設する店舗の意味がある。