

特別号…大手民鉄の「観光列車」

「観光・インバウンド施策の現状と展望—大手民鉄16社—」

地元・筑後の 魅力を発信する

レストラン列車

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO

2019年3月23日、西日本鉄道のレストラン列車

「地域を味わう旅列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』が運行を開始した。運行区間は、幹線である天神大牟田線の西鉄福岡(天神)ー大牟田駅間。地元の食材をふんだんに使った出来たての温かい料理を提供する。

通勤・通学で日常的に利用する沿線住民に、沿線の魅力を改めて周知し、地域への誇りや愛着を育てていく。

地域力向上を目指す、その取り組みについてお話を伺った。

文●茶木 環／撮影●加藤有紀／写真提供●西日本鉄道株式会社

通勤・通学路線で観光列車を運行

——西鉄の幹線、天神大牟田線を走るレストラン列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』ですが、観光列車の構想はどのように生まれたのでしょうか。

高田 天神大牟田線は福岡県を南北に縦断する路線です。起点の西鉄福岡(天神)駅がある福岡都市圏は活気があり、人口も増加傾向にあります。県南の筑後地域は人口減少が進んでいます。沿線全体の将来を見据えた時、福岡都市圏だけではなく、沿線のそれ

ぞれの地域を活性化していく必要があります。筑後地域は豊かな自然に恵まれ、モノづくりが盛んな地域です。観光資源があり、食やモノ、文化があります。それらを紡ぎ育てながら、地域の活性化を図っていくことはできないか。沿線人口の定着につなげていくことはできないか。観光列車の構想は、そこからスタートしました。

プロジェクトが立ち上がったのは2015年で、プロジェクトチームは、鉄道以外の発想を加えるために、まちづくり部門や鉄道部門以外の社



西日本鉄道株式会社
事業創造本部
観光・レジャー事業部 部長

高田洋一
Yoichi TAKADA

員も加わって構成されました。最初に「LOCAL TO TRAIN」街を繋いできたレールは人をつなぐ時代へ」というコンセプトをつくり、他社の事例やデータを参考にしながら、当社にできる観光列車の形を検討していきま

した。車窓から絶景が見られるわけではなく、通勤・通学で利用されている地域密着型の路線です。日常の移動手段として沿線住民の方々にご利用いただいているので、地域に貢献できるような観光列車にすることが大前提でした。沿線地域にはさまざまな方が暮ら

し、さまざまなモノづくりが行われています。こうした人やモノと関わりながら、地域も当社もステップアップできる観光列車をつくりたい。加えて、福岡は食への関心が非常に高い地域でもあることから、レストランタイプの観光列車をつくるということに決まりました。

——西鉄では太宰府と柳川へ向かう路線で、観光列車「旅人」「水都」を運行されています。

高田 「旅人」と「水都」は、特別料金は不要で運賃のみでご利用でき、太

宰府や柳川といった当社沿線の観光地へ、デザインされた列車に乗車していただくという、主に移動を目的とした観光列車です。

そういう意味では、同じ観光列車と言っても、THE RAIL KITCHEN CHIKUGOは、お客さまに「食事」という移動以外の目的で、料金をお支払いいただいてご乗車いただくので、当社にとっては大きなチャレンジでした。

運行は金・土・日・祝日で、プランチのコースを西鉄福岡(天神)ー太宰府駅間を、ランチとディナーのコースを西鉄福岡(天神)ー大牟田駅間を運行しています。また通常の特急列車では約1時間余りで走る西鉄福岡(天神)ー大牟田駅間を、約2時間半かけて緩やかなスピードで走行させています。

——週末がメインとはいえ、運行本数の多い中で観光列車を走らせるには、ダイヤの設定にご苦労されたのではないですか。

高田 乗降が多い西鉄福岡(天神)駅では長時間停車しないことが前提ですね。下ごしらえした料理の積み込みや食器の入れ替えなどは筑紫にある車両基地や大牟田駅で行っています。平日の金曜にも運行していますので、朝夕のラッシュ回避を前提にタイムスケジュールを組んでいます。また、沿線南部には単線区間もあり、THE RAIL KITCHEN CHIKUGOは通常よりも遅いスピードで走行しますから、引き込み線を使って通常列車を避ける

など、制約の多い中でダイヤを決定しています。

——多くの観光列車は外から人を呼び込むことを目的としています。この列車は、沿線地域や福岡県内の人をターゲットにしていると伺っています。

高田 沿線地域の魅力をPRする列車ですから、もちろん観光で福岡県にいらっしゃる方にもご乗車いただきたいんです。けれどもまず地元の方に乘っていただきたいという思いが強くあります。県南にお住まいの方が福岡都市圏に通勤・通学されることは多いのですが、福岡都市圏で生活する方が県南に向かう機会は比較的少ない。同じ沿線にお住まいの方でも県南をはじめ、お住まい以外の沿線地域に美味しい食べ物や伝統工芸があることなどはご存じない方が多いんです。ですから、まず地元の方々に乗って知っていただきたい。それから、全国の方、インバウンドの方へとつながっていかないと考えているんです。現在の乗車実績では福岡県内の方が8割を占めていて、コンセプト通りに事業が推進されています。

インテリアや食材に地域資源を活用

——車両の外観や内装などのデザインはどのように決めたのですか。

高田 この沿線は車窓からの景色が風光明媚というわけではないので、車内で楽しんでいただけることに徹底的に

こだわりました。列車は3両編成(全52席)で、テーブル席が中心となるダイニング車両の1号車と3号車は家のような落ち着いた空間を意識し、2号車はオープンキッチンにしてライブ感を演出しています。

特に内装については多くの方々のご協力を得て、細かいところまでさまざまな地域資源を使ってつくり上げているのが大きな特徴です。例えば壁には、福岡出身のアーティストが制作した、筑後川と太宰府の梅などをモチーフにデザインしたブリキのパネルを張り付けています。また、天井には竹を編んだ素地を使用し、壁面や洗面台などには福岡県知事指定特産工芸品・民芸品に登録されている「城島瓦」を、車内のインテリアやクルーの制服には国の重要無形文化財でもある「久留米絨」を使っています。さらに、車内のテーブルや椅子などは日本一の家具産地である大川市の職人にご協力を、食器はうきは市の「日月窯」や東峰村の「翁明窯元」、大川市の「広松木工」というように多くの職人やアーティストの方々に参加いただき、ランドスケーププロダクツに内装デザインをまとめていただきました。

——多くの方々がチームとなってつくり上げているのですか。

高田 ええ。もう一つの大きな特徴は車両の外装と内装のデザイナーが異なることです。しかも、通常とは逆に内装を決めてから外装を決めました。外

装と内装に統一感を持たせることも考えたのですが、あえて雰囲気を変えて異なる世界観を出したのです。外装はグラフィックデザイナーの福岡南央子さんにお願ひしました。

外装は「食事ができる列車」ということが一目で分かるデザインにしたいと考えました。白地に赤いラインで描いたチェックは、清潔感やキッチンクロスをイメージしています。白い車両は汚れやすいのですが、これも一つのチャレンジですね。車体の側面には「沿線の素敵なものを詰め込んでいます」というメッセージのデザインロゴを配し、メニュー表や列車からのメッセージも描いています。既成概念にとられずにアイデアを出し合い、これまでの鉄道には取り入れられなかったことも積極的に取り入れ、他にはない個性的な列車を目指しました。

——料理の食材なども地域のものを使



西鉄福岡(天神)駅に停車する「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」



ホームにベンチやメニューの黒板を飾り、お客さまをお迎える



左／キッチン車両に積み込んだピザ窯。旬野菜のピザなどを提供する 上／列車の出発時刻は大きなディスプレイで案内されている

われていると思いますが、ピザ窯を車内に設置したのは非常に珍しいですね。
高田 総合プロデュースを担当したトランジットジェネラルオフィスから、これまでにはないチャレンジをと提案いただきました。もちろん電気窯ですが、それでも500℃を超えるので、川崎重工など多くの方から安全対策に関してアドバイスをいただき、何とか入れることができました。料理とサービス、両方の温かさを象徴するものとして負っています。

料理に関しては、福岡は食の関心が高く、飲食店も全国有数の激戦区と言われますから、私たちもオリジナルの料理を提供しないと「わざわざ列車に乗りなくても街中の店に行けばいいじゃないか」という話になるので、THE RAIL KITCHEN CHIKUGOでしか召し上がれないものを提供すべく、料理の監修者や沿線の生産者、沿線自治体の方々と連携しています。

特に食材の生産者のもとには一軒ずつ訪問して決めています。調理は、筑紫の車庫内にセントラルキッチンを設置し、監修者のレシピに基づき、グループ会社の西鉄プラザが行っています。

視点を变えることで地元を再発見

——沿線の方々も、地域や沿線への愛着がさらに深まっていくのではないのでしょうか。

高田 現時点での目的は、自分たちの地域、沿線にこんなに素晴らしい素敵なものがあるのだと、地元を再発見していただきたいということで、ひいてはそれが沿線住民としての誇りになればと願っています。いつも利用している路線のTHE RAIL KITCHEN CHIKUGOに乗りし、いつもとは異なる車両空間と走行スピードの中で、地域の名産品に触れる。視点を变えることで、お客さまが地域を新たに捉え直し、その出会いに感動していただける機会になればと思っています。

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO

が沿線に根付いたら、県外やインバウンドの方々にもご乗車呼び掛けていきたいと考えています。福岡県内の観光地では一般的には太宰府や柳川が有名ですが筑後のことも知っていただきたい。うきは市はフルーツ王国でフルーツ狩りが楽しめますし、八女市には「八女福島白壁の町並み」といって江戸後期の建造物の保存地区があります。久留米市の城島は日本有数の酒どころで酒蔵めぐりが楽しめる。まだまだ知られていないところがたくさんあるんですよ。

地域の方々からも期待の声をたくさんいただきます。当社としても観光資

源を掘り起こして観光振興に励みたいと思っています。観光・レジャー部門では現在、太宰府で古民家宿泊事業や柳川でのまちおこしに力を入れており、自動車部門では豪華バスの運行も開始します。こうした取り組みの一つ一つを連動させながら「福岡の観光」を盛り立てていきたいと考えています。

——県南のかつて炭坑で栄えた大牟田地域は近代化産業遺産になっており、こうした歴史も大きな資源だと思います。将来的には移動に着地型観光を組み合わせることも考えますか。

高田 確かに鉄道事業者として大事なポイントになると思います。大牟田をはじめ、地域の歴史をクローズアップしてどうPRしていくかは、次のステップの課題になると思っています。大牟田では、THE RAIL KITCHEN CHIKUGOの運行をきっかけに、かつて市内を走っていた路面電車を駅前広場に展示し、市内外の観光パンフレットを揃え、案内所として活用しています。また、大牟田の観光地は点在しているので、観光タクシーと連動して定額で周遊してもらう企画も出ています。

今後、県外からやインバウンドの観光客誘致を考える上では、この列車で旅が終わるのではなく、鉄道輸送の先の二次交通の整備や連携にも取り組む必要があります。福岡県の大動脈を走る観光列車として、沿線の自治体や住民の方々と連携、協働しながら、地域活性化と観光振興に寄与していきたいと思っています。

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO

筑後の食材と伝統技術。地域を味わう旅列車

「沿線の素敵な人やモノが集まり、沿線の食材で自慢の手料理をふるまう。ちょっと特別で、でも誰かの家に招かれたように落ち着く、そんな場所」。地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」にはこうしたコンセプトメッセージが込められている。

キッチンクロスをイメージした外装、車両は窯を中心としたキッチン車両とダイニング車両（2両）の3両編成全52席で、いぶし銀が美しい城島瓦や家具のまち大川の家具など、沿線の観光資源がインテリアの随所に活用されている。料理には、料理監修者が沿線生産地をめぐって厳選した新鮮な食材をふんだんに使用しており、どこか落ち着く家のような空間で、オリジナル料理をゆったりと味わうことができる。



ロゴデザインは筑後にまつわるモノやコトをぎゅっと詰めて表現

DATA

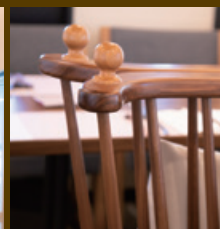
ランチの旅：西鉄福岡（天神）ー太宰府
金・土・日・祝／3,000円（税抜き）
ランチの旅：西鉄福岡（天神）ー大牟田
金・土・日・祝／8,000円（税抜き）
ディナーの旅：大牟田ー西鉄福岡（天神）
金・土・日・祝／8,000円（税抜き）
列車種別：レストラン列車



天井面には竹編み生地を使用



左／洗練されたデザインと上質な調度の特徴のダイニング車両 上／美しい色合いの城島瓦の壁面



左／料理同様、居心地のよさは何よりもごちそうになる 上／美しいつくりの家具が揃う

城島瓦の新たな可能性につながる挑戦



福岡県工業技術センター
専門研究員 博士（工学）

阪本尚孝

Naotaka SAKAMOTO

城島瓦は関ヶ原の戦いの後、久留米藩主となった有馬氏の築城に始まるもので、瓦に適した城島の粘土質の土と筑後川の水利によって発展し、最盛期には200軒以上の瓦工場がありました。伝統的な日本家屋の減少とともに廃業が増え、城島瓦も現在では数軒となっています。今回は、西鉄から城島瓦を広く周知するいい機会をいただいたと思っています。

瓦の壁材には既成のものもありますが、車両に乘せるには重すぎるため、薄い瓦を焼くことから始めました。フラットに焼くのが困難でしたし、瓦の寸法や精度

を揃えることにも苦労しました。また、床材にも使うので滑らない、ヒールが引っ掛からないなど安全面にも配慮しています。

城島瓦を屋根瓦としてだけでなく、床材・壁材などに利用する可能性を拡大していくことが課題になっていて、今回のチャレンジは新たな市場を切り開いていくためにも大きな意義がありました。大川家具などと一緒に起用されたのも大きかったですね。城島瓦が幅広く利用されることを願っています。

城島瓦の空間でリラックスしてほしい



渋田瓦工場 代表

渋田良一

Ryouichi SHIBUTA

私の工場は祖父の代に始めて100年ほどですが、それでもこのような注文は初めてで、当初は「こんな素晴らしい挑戦に自分が本当に応えることができるのだろうか」と大きな不安がありました。通常の3分の1という薄い瓦をつくることや、振動で剥がれないように特殊な接着剤で張るので、瓦の裏側はいぶしを外すなど大きな発見の連続で、瓦職人としてはもう一度同じ現場があればいいのと思うほどいい勉強になりました。城島には鬼瓦をつくる技術があり、鬼師（鬼面瓦をつくる職人）の協力もいただきましたが、何しろ鬼師も私も、瓦材で洗面台をつくるのは初めてですから、試行錯誤の連続でした。

苦労してつくった壁や床、洗面台を乗せた列車が地域を走っているのは純粋にとっても嬉しいです。城島瓦は「いぶし銀」と呼ばれる独特の色合いが特徴で、その落ち着きたいぶしの瓦が車両空間に自然に溶け込んでいます。お客さまがリラックスして食事や会話を楽しみ、ふとした時に城島瓦に目をとめて、「いいなあ」と思っていただけなら最高ですね。