

熊本地震から3年、いまだ7割ほどの復興にとどまる観光地・阿蘇。

「よそ者だからこそできることがある」

東大卒の28歳。エリート街道を抜け出して産業復興に大奮闘

阿蘇の主力産業である「観光」を震災前水準に回復するための打ち手とは

熊本県全体でみると一見順調な復興。しかし阿蘇地域は7割で頭打ち状態

- 震災から3年。熊本市をはじめ熊本県全体の宿泊観光客数は、ほぼ震災前の水準まで回復
- 一方、多大な被害を受けた阿蘇地域※1は、着実に改善しつつあるものの7割ほどの回復状況(平成29年時点)
- 交通インフラの復旧とともに、高齢化と人口減少による人材不足への対応が急ぎ求められる

※1 熊本県の北東、大分県にほど近い場所に位置する阿蘇市と阿蘇郡の6町村(南小国町・小国町・産山村・高森町・西原村・南阿蘇村)を合わせた地域

問題の要因は「アナログなシフト管理」と「細切れシフト」の増加にあり



▲「みなみあそ村観光局」事務局長 久保堯之氏

■鹿児島県鹿児島市出身で、現在「みなみあそ村観光局」の事務局長として働く久保堯之(くぼ・たかゆき)氏。東大卒業後、三菱重工業のエンジニアとして火力発電の開発に2年携わったのち、東北での産業復興支援を経て人口約1万人※の南阿蘇村に移住、現職に至る。
※2019年7月時点

■久保氏はこれまでの経緯をこう語る。「私は学生時代に東北震災の復興に関わったことで、地域の価値をどのように残していくか、ということに興味を持つようになりました」

■「阿蘇とは縁もゆかりもありませんでしたが、熊本地震を機に訪れた時、地震の被害に遭ったばかりなのに、地元への誇りを持ち続ける地域の皆さんの想いに惹かれ、移住を決意しました」

■「阿蘇の主要な産業である観光業をもう一度盛り上げたい。その観光業の要となるのは、なんといってもコンテンツです」と語る久保氏。斬新な体験型コンテンツを生みだし地域活性・観光復興に従事している



▲久保氏が開発に携わった体験型コンテンツの一例。「たんぼカヤック体験」や「夜の山散歩」など、「阿蘇らしい」コンテンツを次々と企画している。

問題の要因は「アナログなシフト管理」と「細切れシフト」の増加にあり



■「阿蘇の現状は前向きに捉えれば、“壊れている”状態だからこそ“作り直す”ことができる。産業復興は長い視野で、持続的な成長をしっかりと考えて取り組むことが重要です。地域が主導となって、魅力的なコンテンツづくりをできるようにしていきたい」

■「(お店や地域の方たちが)やりたいことを実現するための生産的なことに時間を費やせるようにしていきたい。そのためにも、事務作業を効率化すること、そして国内外から訪れる多様な観光客のキャッシュレス決済のニーズに対応することが課題でした」と久保氏は語る

阿蘇の復興促進のパートナーとして選ばれた『Airペイ』

キャッシュレス対応だけでなく業務効率化も実現し、コンテンツ磨きに注力できる環境に

安心感と信頼感、そして業務効率化にも寄与することが『Airペイ』導入の決め手に



- 久保氏は、ただキャッシュレス化に対応するだけでなく、事務業務の効率化にも寄与するサービスが必要であると考えた
- 複数社比較検討したうえで、「持続性を大事にしている、リクルートというブランドもある安心感」「動きの速いキャッシュレス市場の変化にも追従してくれそうな信頼感」から、『Airペイ』の導入を決定
- 『Airペイ』とシームレスに連携ができ、売上集計やレジ締めなどの事務業務を効率化できてコストもかからない『Airレジ』も同時に導入した

効率化によって生み出された時間でコンテンツ磨きに注力。2019年夏には、100店舗以上で導入予定



- 「経営サイドの判断で導入したものが、現場でいざ使用となったときに混乱を生むことも多いなか、そういった問題が起きていないところに使い勝手の良さが出ている」と言う
- 『Airペイ』や『Airレジ』の導入により事務業務を効率化し、浮いた時間を使って“コンテンツ”を作ったり磨いたりすることができる環境を作れている
- わずか半年足らずで、阿蘇エリアの100店舗以上で『Airペイ』が導入。2019年9月までには合計150店舗以上で導入予定。地域全体でキャッシュレスに対応することで、より多くの観光客に、便利に観光や買い物をしていただける状態、より誘致しやすい状態を目指す

市の観光への注力を背景に客層にも変化。『Airペイ』導入による“店舗回遊の発生”で売上への貢献も



▲「ひばり工房」外観 ▼「ひばり工房」オーナーの池田智巳氏



地元で人気の「ひばり工房」オーナーインタビュー 『Airペイ』を導入した効果とは

- JR肥後本線「宮地」駅から車で10分、田園風景の中に佇む手作りハム&ソーセージ工房「ひばり工房」
- 阿蘇の大自然がもたらす湧水と厳選した上質素材を使って工房で丁寧に造り上げるソーセージを使用したホットドッグ「ヒバリドッグ」は、2005年に世界最高峰の国際食肉加工品コンテスト「SUFFA（ズーファ）」で金賞を受賞
- 工房の手作りハムやソーセージを使った軽食が食べられる「ヒバリカフェ」を2010年春にオープン。その後2018年秋に肉料理メインの「ヒバリグリル」をオープンした
もともとクレジットカードには対応していたが、増加する外国人観光客とキャッシュレス決済手段の多様化から、『Airペイ』導入を決めた。国内外問わず、観光客の3分の1はキャッシュレスで決済されるという
- 『Airペイ』に切り替えてから決済のスピードが格段に速くなった。以前は「読み込みが遅く会計時にスタッフとお客様との間で気まずい沈黙が流れること」もあったが、それもなくなった

■『Airペイ』の導入はインフラ整備と同じ。カフェに来たお客様が、カードが使えるならお土産にハムやソーセージも購入していくという、店舗を回遊する流れも自然に生まれた

■新しく入ったばかりのスタッフでも難なく使えるため、スタッフ教育の時間削減もできて助かっている

※すべて2019年6月時点の情報です