

12 奈良県最古の醤油蔵を活かした観光活性化の取組み

古民家再生によるホテルの開業支援

奈良県・田原本町 | 南都銀行

築130年の醤油蔵が、風情はそのままに醤油の醸造体験ができる宿泊施設として生まれ変わった。奈良県の旧来の町並みを活かし、建物の風情・景観に配慮した古民家再生を行うことで、地域観光の活性化に繋げていく。



田原本町の概要

【人口】 30,930人（2021年1月1日現在）

- ・奈良盆地（大和平野）の中央部に位置し、東に大和川、西に飛鳥川が流れる。
- ・古代の大和国城下郡に位置し、村屋神社・鏡作神社・多神社など著名な延喜式内社が鎮座する。
- ・弥生時代の代表的な遺跡である唐古・鍵遺跡（国の史跡）も有している。



ホテルのスイートルーム（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）

築130年の醤油蔵がホテルに

奈良県磯城郡田原本町は、「大和のおへそ」と言われる奈良盆地の中央部に位置し、田畑や大和青垣に囲まれ、古代大和の歴史・風情が今なお色濃く残る。そんな田原本町に、築130年の醤油蔵をリノベーションし、醤油の醸造体験ができるホテル（「NIPPONIA 田原本 マルト醤油」）が誕生した。

ホテルの外観や客室は、「大和棟」と呼ばれる奈良県伝統の建築様式をそのまま活かしてリノベーション。醸造職人が寝泊まりしていた蔵や原材料庫など、客室ごとに異なるコンセプトで設計されている。例えば、「初瀬」という客室は、原材料の搬入や醤油樽を出荷していた初瀬街道に面している事から名付けられ、保管蔵として当時の風情が感じられるようになっている。また、ホテルにはレストランも併設され、地元産の食材と醤油蔵で醸造した醤油を使った料理を味わうことができる。醤油のしほり体験や、大和の食文化や歴史を体験できる朝参りも実施している。



ホテルの朝食（自家製の醤油を使った料理）（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）



醸造職人が寝泊まりしていた蔵をリノベーション（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）



大豆の保管や職人が就寝していた場をそのまま活かした客室（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）

奈良県最古の醤油蔵元の復活

70年ぶりに醤油蔵を再生し、ホテルとして開業したマルト醤油は、1689年（元禄2年）創業の奈良県最古の醤油蔵元である。地元産の原材料と天然醸造製法にこだわった丁寧な醤油づくりを代々続け、その品質は皇室御用達でもあり、一時は全国へ販路を拡大。しかし、第二次大戦後の原材料の調達難により、1949年頃に閉業を余儀なくされた。



醤油蔵元入口（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）



古民家（醤油蔵元屋敷）（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）



醤油醸造の様子（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）

地域全体を盛り上げていく熱い想い

ホテルは、醤油蔵復活までのストーリーや、地域を盛り上げていくという当主の熱い想いとおもてなしの気持ちが伝わり、宿泊者から高い評価を得ている。

「奈良県内には他にも伝統的な町並みが残る地域がたくさんあります。今後も奈良県の旧来の街並みを活かし、建物の風情・景観に配慮した古民家再生に取り組むつもりです。こうした取組みを通じ、観光客向けの宿泊施設を整備したり、地域の農業・工芸・文化といった奈良県ならではの体験サービスを提供し、地域観光の活性化に貢献していきたいと考えています」（南都銀行）と展望を語る。



ホテル近くの村屋神社（NIPPONIA 田原本 マルト醤油ホームページ）

南都銀行のサポート

起業を決意した木村浩幸氏が描いた地域活性ビジネスモデルは、醤油蔵元の復活と大和の醸造文化体験ができる「泊まれる醤油蔵」ホテル。このコンセプトで2017年に奈良県主催のビジネスコンテストに応募した結果、総数254件を征して創業部門賞を受賞。奈良県からの紹介を受けた南都銀行が事業化をサポートすることとなった。

南都銀行は、事業化に向けた事業計画の策定等を支援。また、まちづくり事業を行う㈱NOTEとSMFLみらいパートナーズ㈱（三井住友ファイナンス&リース㈱の100%出資子会社）と共同で、奈良県の古民家を有効活用したまちづくりを支援する「奈良古民家まちづくりファンド」を組成。同ファンドの第1号案件として投資を行うとともに、南都銀行が長期事業資金の融資や奈良県の補助金申請サポートを実施し、2020年8月、泊まれる醤油蔵ホテルとして開業に漕ぎつけた。