

令和2年2月6日(木)
令和元年度第2回
大阪府河川水辺の賑わいづくり審議会

資料
1-2

「八軒家浜」 事業報告書及び計画書

株式会社はちけんや

株式会社はちけんやでは、これまで10年間、八軒家浜における賑わい創出等に向けて、八軒家浜賑わい施設「川の駅はちけんや」が公共性を有することを十分理解した上で、その適正な運営・維持管理に、大阪府様及び関係される方々と協力して取り組んでまいりました。2019年7月、1階サービス提供機能部の飲食事業者様の契約期間満了に伴い、本施設に係る八軒家浜賑わい施設(仮称)整備等事業の整備理念・整備方針(当初コンセプト)のもと、新たな飲食事業者様が出店し、**更なる八軒家浜における賑わい創出及び水都大阪の発展**に努めてまいります。引き続き、ご協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

整備理念・整備方針

八軒家浜の賑わいひろば～水辺と大阪のまちを再びつなぐ～

かつての大阪は、川の水辺と街が密接な関係を持つことで繁栄してきました。その中でも八軒家浜は古代にはなにわの宮の海運の玄関口として、中近世には熊野街道の基点として、大阪の街の繁栄を支える重要な水上交通のターミナルでした。

そこで、私たちは“自然・歴史・文化をつなぐ”をコンセプトに、

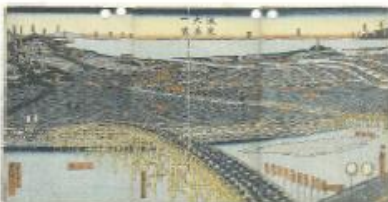
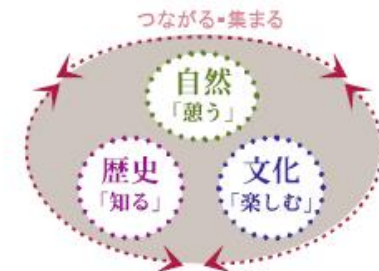
八軒家浜に集まって自然に「憩い」

歴史を「知り」

文化を「楽しむ」ことの出来る、

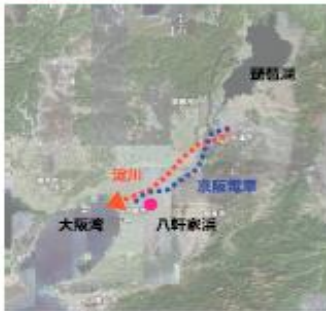
新しい形態と価値を持った

賑わい施設を創ります。



整備理念・整備方針 自然をつなぐ・歴史をつなぐ

「自然」をつなぐ 八軒家浜に「憩う」



川とつながる=水辺のターミナル
 かつて滋賀・京都・大阪は近畿の水脈・琵琶湖と大阪湾をつなぐ、淀川の雄大な流れを利用した水運でつながれていました。
 その水運の拠点となる八軒家浜は、水と陸、都市と都市をつなぎ、多くの人や情報が集まることで賑わいを持っていた、水辺のターミナルでした。

水辺空間の利点を最大限活かし、賑わいの創出に貢献できる施設を創ります。

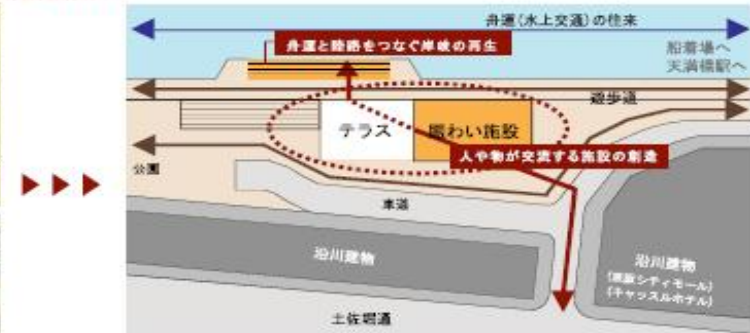
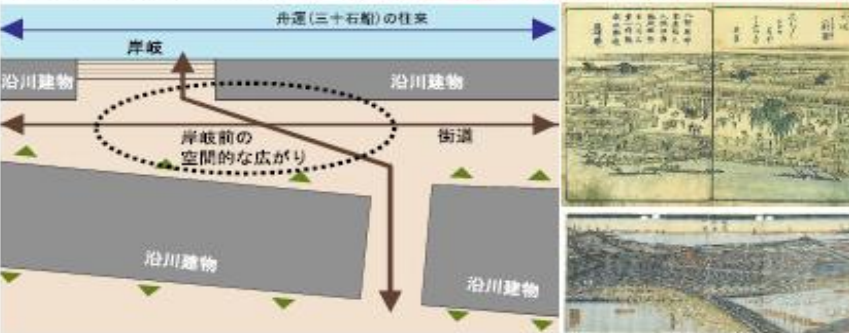


緑をつなぐ・風をつなぐ=緑と風の道
 八軒家浜は、大阪城、桜の通り抜けで有名な造幣局、天満宮、中央公会堂、国立国際美術館など、大阪の魅力を伝えるさまざまな観光資源のほぼ中心に位置しており、政治・経済の中心であり水と緑の環境豊かな中之島との連携によって、さまざまな賑わいを生み出すポテンシャルを持っています。
 また、大阪城、中之島をつなぐ緑の東西軸に位置しており、緑の連続とともに風の通り道ともなっています。

中之島と連続しながら、水辺の緑と風をつなぎ、四季を通じて居心地のよい賑わい施設を創ります。

「歴史」をつなげる 八軒家浜を「知る」

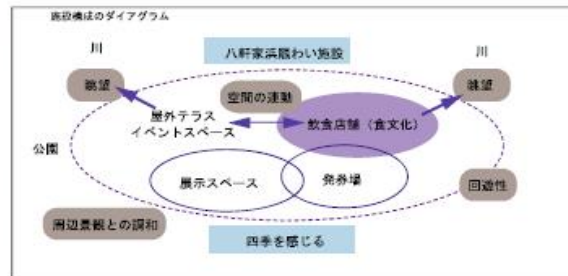
歴史を読み解き、歴史にならう / 岸岐を通じて再びつながる水辺とまちの新たな賑わい



八軒家浜の岸岐が大川(旧淀川)と陸路との結合点であり、岸岐の前の広場において人やものが交流していました。
 現存する史料から、街道沿いの沿川建物(町屋)が、人の往来のある街道側に開口を向け、川に広い窓をとって眺めと風を楽しんでいたことが読み取れます。

岸岐の再生により、舟運と陸路が再びつながります。
 公園・テラスによる空間の広がりが人の流れを受け止め、「ひろば」と一体となった賑わい施設で人や物の交流が行われます。八軒家浜の魅力を伝える展示施設は、歴史を伝える現代の「残脚」となります。
 沿川建物と水辺がつながり、八軒家浜に再生する賑わいは、大阪の街全体に広がっていきます。

整備理念・整備方針 文化をつなぐ



新たな飲食事業者と今後の取り組みについて

<キーコンセプト>

八軒家浜当時の賑わいを現代に 一舟遊びと大人のまぐろパーク
 (新たな飲食事業者：大起水産株式会社「天下の台所 大起水産 八軒家浜まぐろスタジアム」)

1. 食が奏でる賑わい飲食ゾーン

江戸時代には大阪と京都を結ぶ「三十石船」のターミナルとして栄えた八軒家浜。店舗全体を船に見立て、地元の方々はもとより、大阪内外からの観光のお客様などが様々な楽しみを共有していただきます。落ち着きがありながら華やかな大人の社交場で、常に人々が集い、食文化を体感できる施設を目指します。

お土産物処

大阪京都の特産品を販売。観光客が多く見込まれる店内では、グルメだけでなくショッピングでも多くの楽しみを提供。大阪京都のうまいもんが世界へと羽ばたきます。

バーカウンター

現在の水の流れを活かしたバーカウンターでは、大阪を代表する日本酒と京都伏見のクラフトビールを提供することで、大阪と京都をつなぎます。

オープンキッチン

豊富な種類のお寿司を数多く取り揃え、揚げたて天ぷらや生まぐろの解体ショー等お客さまの目も満足させる演出を行います。窓から見える借景を楽しみながらお召し上がりいただきます。



- ・和のディテール
- ・大阪名物・大阪食材
- ・多様性のある空間
- ・水辺の眺望
- ・幅広いターゲット 等

新たな飲食事業者と今後の取り組みについて

2. 四季を奏でるテラスゾーン

毎月第一日曜日に開催し、多くのお客さまにご愛顧いただいている「八軒家浜市」。新たに「天下の台所はちけんや」のファンづくりを目指します。日本庭園を現代風に翻訳したテラスでは、四季を感じることができます。さらなる魅力を発信を目指します。



3. 水都大阪・遊・食・学“食と文化の融合”

舟運事業者と連携。四季折々にマッチしたお弁当やランチ、ディナーコースなどをご用意、船の中でお楽しみいただくほか、講談師と行く歴史探訪クルーズなど、江戸時代の大阪「天下の台所」と呼ばれた華やかな時代にお客様をいざないます。また、店内催事やイベントも充実させ、近隣地域・住民をはじめ、インバウンド旅客に対しても魅力的な施設を目指します。



※ 新たな飲食事業者は、(1)八軒家浜の歴史的・文化的背景を踏まえたコンセプトか、(2)八軒家浜の全体調和と賑わい創出・集客性のある工夫がされているか、(3)水都再生や舟運振興に配慮した事業か、(4)事業の確実な実現が期待できる資金計画か、(5)持続性が期待できる事業計画かなど、大阪府「八軒家浜賑わい施設(仮称)整備等事業募集要項」の「審査基準」から選定しています。

営業状況について

■新旧飲食事業者比較 (7月1日～12月31日)

	2018年 フランス料理・ウエディング	2019年 寿司・日本料理	増減	
客数	2,715 人	29,373 人	+26,658 人	+1,082%
営業日数	65 日	178 日	+113 日	+274%
1日あたり客数	41人	165人		

フランス料理・ウエディング

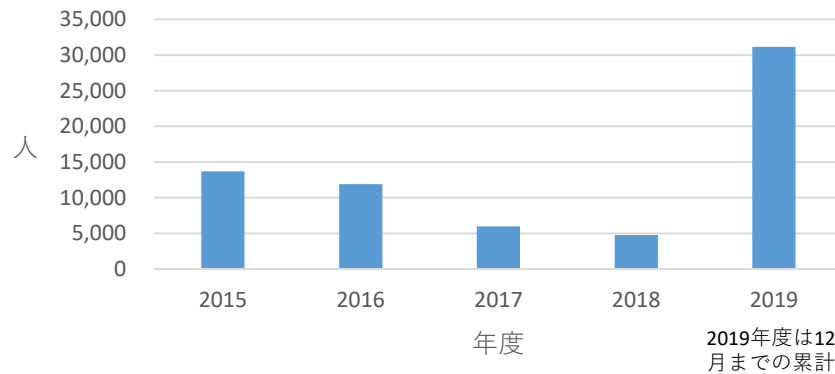


寿司・日本料理



■過去5年間の客数と営業日数推移

客数の推移



営業日数の推移

