

Autumn

2022.10

No.99

七十七ビジネス情報

77 Business Information

公益財団法人七十七ビジネス振興財団



クローズ・アップ アクアイグニス仙台のまちづくりに 向けた取組み

公益財団法人七十七ビジネス振興財団

1. はじめに

2022年4月21日、仙台市若林区藤塚にレストラン、温泉、カフェ、農園などの複合施設「アクアイグニス仙台」がオープンした。

藤塚地区はかつて「居久根（いぐね）」と呼ばれる屋敷を取り囲む屋敷林のある集落として美しい景観を見せていました。また渡し船や貞山運河と呼ばれる、古くは仙台藩祖伊達政宗の時代につくられた歴史ある運河を利用した船運などにぎわいを見せていました地区であった。

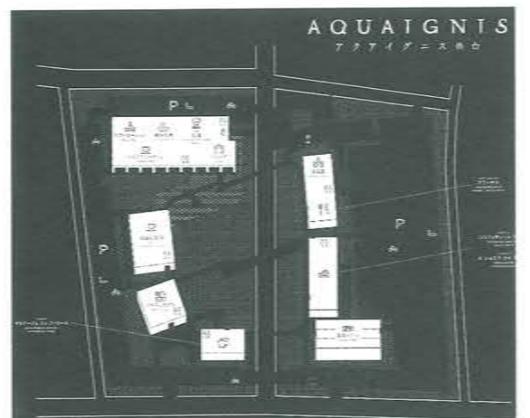
しかし、東日本大震災により大きな被害を受け、仙台市による集団移転跡地利活用事業として同地の利活用に株式会社深松組が応募し、整備を進めてきました。



アクアイグニス仙台

アクアイグニスは三重県菰野町の湯の山温泉にある複合リゾート施設である。ラテン語でアクアは水、イグニスは火を意味している。水と火を対置させた「アクア×イグニス」は大地で生まれた温泉、食材をイメージし、「癒し」と「食」をコンセプトとしている。温泉施設に加え、有名シェフによる魅力ある料理が楽しめる。

「アクアイグニス仙台」は「治する」「食する」「育む」をコンセプトに掲げ、「藤塚地区の文化・自然環境を五感で味わいつくす」施設である。約34,000平方メートルの広大な敷地に温泉棟やレストラン棟のほか地元の食材を販売する店舗など建物6棟と農業ハウス1棟が立ち並んでいる。



アクアイグニス仙台建物配置

2. アクアイグニス仙台

—「治する」

海岸や干潟を望む高台の温泉に浸かってゆっくりと湯治することができる「治する」というコンセプトを掲げている。

地上2階建ての温泉棟は海に面しており、地下1,000mから湧き出る天然温泉でゆっくりくつろげる施設「藤塚の湯」がある。また、高さ15メートルの展望台を備えており、津波発生時は最大520人を収容することのできる避難場所としても使用できる。

ここには内風呂のほか潮風を感じることのできる露天風呂やドライサウナのほか家族で楽しめる貸切風呂がある。さらに湯上りにはゆっくりと読書を楽しむことのできるライブラリーカフェを備えており、のんびりと過ごすことができる。



ライブラリーカフェ

またこの温泉棟はエネルギーの地産地消を目指し、東北で初めて「地中熱回収システム」を導入している。



藤塚の湯

—「食する」

豊かな自然環境から生まれた旬の食材を食す、「食する」というコンセプトを掲げている。

世界大会に日本代表として出場し、数多くの優勝経験を持つ辻口博啓氏による「コンフィチュールアッシュ」「ルショコラドゥアッシュ」や「マリアージュドウファリーヌ」などのパーティスリー・ベーカリー。イタリアンの第一人者である日高良実氏が、宮城の旬の食材と全国の食材のコラボし、プロデュースするイタリアンレストラン「グリーチネ」。テレビでもおなじみの笠原将弘氏が和食をより身近に感じてほしいとの思いを込めた「笠庵」。そのほか、「たった一杯で幸せになるコーヒー屋」を目指す「猿田彦珈琲」が東北初出店している。



レストラン

—「育む」

新たな方法で食材を「育む」というコンセプトである。

自然資源を活用し、環境にやさしいハウス農業を行う。一般に開放は行なっていない。

このハウスでは太陽熱蓄熱システムをメインにし、さらに温泉棟の蓄熱槽にある温泉排熱と地中熱を利用することで、化石燃料を使わずに冬場のイチゴを作ることが可能となる。その結果、従来のビニールハウスに比べランニングコストの減少を実現するほか、更なるシステム効率の向上のため宮城県、東北大学のほか株式会社深松組と仙台reborn株式会社4者の産学官が連携し、研究していく予定である。



農業ハウス

アクアイグニス仙台の運営は株式会社深松組、全国でリゾートホテルを展開している株式会社アクアイグニス、レストランなどを運営する株式会社福田商会の三社が共同で出資した「仙台reborn株式会社」が担っている。先述した3つのコンセプトにて運営されるアクアイグニス仙台が仙台に建設された経緯や今後にぎわい創出に向けた取組みを運営会社仙台reborn株式会社および株式会社深松組の代表取締役を務める深松努氏に伺った。



株式会社深松組
仙台reborn株式会社
代表取締役 深松 努 氏

3. アクアイグニス仙台の設立まで

東日本大震災発生時に、当社は藤塚の海側で堤防工事をやっていました。震災発生直後は停電になっていましたので、みなさん情報が入りません。ですので、集落の高齢の方は道路に飛び出すように出て

きていました。従業員の車のラジオから6mの大津波警報が出て、社員が避難するように言ったのですが、地域の高齢者の皆さんには、前回津波が来たのが400年も前だったため逃げる方が少なかった。そのためこの藤塚地域は被害が大きかった地域です。その後、がれき撤去も行政から依頼され、仙台東部復興道路の藤塚工区も当社が担いました。そこで、現場に行くたびにもう何もなくなってしまった地区を見て、何とかしたいと思っていました。

三重県のアクアイグニスを運営する立花社長は、東日本大震災前から友人で、震災後すぐに連絡があり、食料や燃料の支援を受けました。当社も社員で食料を持ち寄り、会社の会議室で作ったおにぎりを持って、現場に行って復旧作業をしていたのですが、実は三日で食料が切れました。立花社長からの支援の結果、人命救助はじめ復旧作業ができ、私は立花社長を命の恩人だと思っています。

三重のアクアイグニスは震災から2年後にオープンしました。私も周年行事に参加させていただきましたが、年を追うごとに周知され、人気が出ていく施設を見て、仙台にもぜひ来てほしいと私が立花社長に相談したのが設立のきっかけです。

その後、2018年に仙台市の「集団移転跡地利活用事業」で「藤塚地区」に応募し、立花社長にも現地を見ていだいたいうえで、事業計画書を仙台市に提出し、認可をいたいたいという流れになります。



アクアイグニス

4. 開業までの苦労

一運営管理

資金面は当初、深松組で立て替える予定でしたが、七十七銀行をはじめプロジェクト資金を支援していただいたおかげで、開業に向けて本業に専念できました。

開業に向けて様々な許認可が必要な点は苦労しました。まず温泉を掘るにも宮城県の薬務課に許可申

請をしなければならないですし、その後も温泉が出てからは泉質の確認をいただく必要があるほか、温泉として利用する場合は温泉の利用許可が必要でした。

そのほか、レストランの営業には保健所から飲食業の営業許可が必要ですし、マルシェではお酒の販売も行うので、酒類販売の免許も必要です。酒類販売の免許は会社設立後すぐに申請すれば取得できたのですが、1期経った後に申請すると、決算内容の要件審査があるなど、すぐには取得することができない状況になりました。一方ではオープン時期を公表していたので、何とかオープンに間に合わせるために酒類販売の免許取得については苦労しました。

それぞれに詳しいコンサルはいますが、これらの事業すべてを網羅するコンサルは非常に少ないのです、すべての許認可を確認することは大変な作業でした。



マルシェリアン

一計画との乖離

建設工事着工後、新型コロナウイルス感染症の流行により、海外工場の稼働停止や資材高騰、職人の不足などの事態により、建設設計画が遅れています。例えばお風呂に貼るタイルですが、アジアは石の品質が良いのでアジア産を発注していましたが、新型コロナウイルスの流行でマレーシアの工場が操業を停止してしまって、手に入らない事態になりました。急遽、国産をはじめ各方面から集めることにしましたが、急なことでもあります。この点は苦労しました。

また昨年2月に仙台市で起きた地震からの復旧工事で仙台市中の左官、塗装、足場などの職人が足りなくなりました。例えば左官職人が10人来てほしいところ2人しか来ない、そのため次の工程に行けない訳です。工期も予定より2か月程度遅れてしまつたうえに、足場もその間ずっとかかっているた

め、コストアップにつながりました。内装が終わって引き渡しがオープンぎりぎりになることはもちろんですが、オープン前のトレーニング期間が短くなってしまいました。オープン時期は公表しているので、この点も大変でした。

一人材

地域雇用、そして雇用を創出することは経営目標のひとつでしたが、平日・日中の勤務を希望する方が多く、土日祝日や早朝深夜時間帯に勤務可能な人材の確保は苦労しています。

シフト勤務かつ不定休であるビジネスですが、コロナ禍で他の飲食業が打撃を受け、従事する方の流出が起こりました。当施設では昨年6月に閉館した「仙台勝山館」の従業員を確保することができました。経験値の高い人材を当施設で採用することができ、当施設の支配人のほか、イタリアンレストランに勤務するシェフやサービススタッフを担当しています。経験値が高いだけでなく、同業を経験しているので、先述したシフト・不定休の業界事情を理解しているため人材の定着率は高いと感じています。

オープンまでのトレーニング期間が短くなってしまい、4月21日の開業後すぐにゴールデンウィークを迎え、非常に多くの来場者が来ることもあり、従業員の皆さんには非常にストレスをかけてしまいましたが、来ていただいたお客様から笑顔の対応が良かったと評価していただくことも多く、経験値の高いスタッフに非常に助けられたと感謝しています。

5. 環境負荷低減への取組み

一地中熱回収システム

当施設はエネルギーの地産地消を目指し、東北で初めて「地中熱回収システム」を導入しています。地中熱の活用は様々な利点があり、放熱用の室外機がないため、稼働時の騒音が小さい点や熱を屋外に放出しないため、ヒートアイランド現象のもとになります。この点は大きな利点です。

この仕組みは温泉棟の地下に熱交換をするためのスリンキー式コイルというものを敷き詰めています。その上に、大きなプールのような蓄熱槽などを設置し、ヒートポンプや熱交換器により、コイルが回収した熱を蓄熱槽に供給します。回収する熱は大きく4つあります。

1つ目が地中熱です。地中は夏も冬も一定して

15℃程度が保たれており、この熱を回収します。

2つ目が排水熱です。お風呂を利用した排水は浄化槽放流槽へ流れ、この排水熱の熱源をヒートポンプで蓄熱します。3つ目がボイラーから出る排ガスに含まれる熱です。温泉自体は30度なので加温する必要があります。そこでボイラーを使用するのですが、ボイラーの熱は200度近くになります。そこで出た排熱を回収するのですが、熱を回収するので、排気の温度が下がるといった利点もあります。4つ目が浴室の湯気の熱です。湯気のなかにも意外に多くの熱があるので、その熱も回収します。回収した熱を大きなプールのような蓄熱槽で約50度にて蓄熱しています。

蓄熱された熱を温泉棟の給湯や風呂の循環加熱、冬場の床暖房やハウスの土壤の温度調節などに活用します。

普通は回収する熱は地中熱だけがほとんどですが、他の3つの排熱も回収している点が東北で初めてのシステムとなっています。



スリンキー式コイル

6. 目指すにぎわい創出

一藤の雫

他のアクアイグニスとの違いに酒づくりが挙げられます。

酒づくりには地元の米で地元の会社で作ると決めています。地元の佐々木酒造店は閑上地区に明治4年に創業し、140年以上の歴史を誇る酒蔵でしたが、東日本大震災で本社、酒蔵が全壊するという大きな被害を受けました。しかし、酒蔵みなさんの努力により2019年に同地区で工場を再建しました。

また、日本酒に必要な米作りに欠かせない水田も津波の塩害による被害を受けました。除塩作業を進めたうえで、米作りを始めました。当施設の目の前で田んぼをやっている方がいらっしゃるのですが、その方からひとめぼれをいただき、この地元で

