

東京・ふるさとショップ探訪

〔第4回〕

「ここから情報発信」「湖国」の意味を込めた「ここ滋賀」

2017年10月のオープンから10カ月で来館者約50万人達成!!

✦ 文 山田 稔 Text by Minoru Yamada ✦



ここ滋賀
東京都中央区日本橋2-7-1
Tel. 03-6281-9871
1Fマーケット: 10:00~20:00
2Fレストラン: 11:30~14:00, 18:00~23:00

近江の茶などの食材に加え、雑貨や工芸品など地場産業の特産品が並ぶ。琵琶湖産の淡水真珠のアクセサリーは一見の価値がある。ショッピングを楽しむ女性だけでなく、滋賀の地酒を楽しむに立ち寄る男性客もいる。イベントも盛んだ。



profile

1960年生まれ長野県出身。日刊ゲンダイ経済編集部長、広告局次長を経て独立。編集工房レーヴ代表。著書に「酒と温泉を楽しむ[B級]山歩き」(光文社知恵の森文庫)、「分煙社会のススメ。」(光文社)など。「美楽」創刊時に山歩きエッセイを連載。

日本橋に2017年10月にオープンした滋賀県の「ここ滋賀」。オープニングセレモニーには、三日月大造知事や同県出身のジャーナリスト田原総一朗さん、滋賀ふるさと観光大使でミュージシャンの西川貴教さんらが駆けつけた。

「ここ滋賀」というユニークなネーミングの由来は、県のFacebookにこう記載されている。

〈「ここ滋賀」という名前には、①「ここ」に滋賀があり、「ここ」から滋賀を発信する②「ここ」へ来れば、滋賀に行きたくなる③英語表記の「COCO」にはコミュニティ、コワーキングなど、人と人が手を結び共に創るイメージ④滋賀といえば琵琶湖であり、

「湖国」といった意味を込めています〉
「ここ(日本橋)から日本はもとより、世界に向けて滋賀の魅力を発信し続けていきたいですね」(滋賀県ここ滋賀主幹の明石清孝さん)

日本橋交差点に面した立地は最高。コレド日本橋と高島屋の間に位置し、常に多くの人々が行き交う。来館者はオープンから10カ月で約50万人と好調だ。

店内の構成は1Fが総合案内と特産品を販売するマーケット、地酒バー、イベントエリアなど。2Fは近江牛と発酵を中心に滋賀の食材を使ったレストラン「日本橋滋乃味」、屋上はテラスとなっている。1Fのマーケットには鮒ずし、近江牛関連商品、近江米、

人気は歴史講座。9月は「日本天台三総本山」というトークイベントが開かれ、比叡山延暦寺、三井寺、西教寺の僧侶3人が三総本山の歴史や魅力を語った。10月29日から1週間はオープン1周年のキャンペーンを、11月3、4日には記念イベントを開催する。

高島屋(創業者の義父が近江国高島郡出身)、西川産業(創業者は近江国蒲生郡出身)など、近江商人とゆかりが深い企業が残る日本橋にオープンした「ここ滋賀」は、着実に滋賀県の魅力を発信し続けている。