

令和8年度に実施する主な観光・MICE事業

1 九州のゲートウェイ都市機能強化

① 量から質への転換に向けた誘客促進

・カントリーリスクを考慮し、特定の国・地域に偏るのではなく、幅広い国・地域からの誘客を目指し、高付加価値旅行者やデジタルノマドの誘客等、量から質への転換に取り組む。

(1)高付加価値旅行の推進による誘客事業【6,859万円】

地域の観光関連事業者による特別な体験型商品の開発支援やコンシェルジュを養成するセミナーの開催、海外旅行博への出展によるプロモーション等を実施する。



<海外旅行博での商談>

(2)福岡型ワーケーション推進事業【6,081万円】

国際的なリモートワーカーが集まる国際カンファレンスの開催や、年間を通じた誘客に向けて海外キーパーソンの影響力を活かした情報発信等を実施する。



<国際カンファレンスの様子>

(3)デジタルマーケティング情報発信【1億975万円】

福岡の認知度及び来訪意欲の向上を図るため、国内外に向けたWebプロモーションやPR動画の制作・発信等を実施する。

② 観光・MICE施設をはじめとする都市機能強化

・グローバル都市としてのゲートウェイ機能を高めるため、MICE施設などの都市機能強化や観光客の利便性向上・おもてなし空間の創出に取り組む。

(1)国内を代表するMICE拠点の形成【8億6,782万円】※マリンメッセB館PFI事業費含む(約6.7億円)

マリンメッセ福岡B館等に係るサービス対価(PFI事業費)の支払いや、MICE機能強化に向けた検討等を実施する。



<マリンメッセ福岡B館>

(2)観光案内機能の強化事業【4,773万円】

観光案内所において、食に特化した専門デスクの設置や、情報発信機能強化等を実施する。

(3)快適な通信環境の提供【181万円】

美術館、アジア美術館、博物館において、快適なWi-Fi環境を提供する。

③ ゲートウェイ機能を活かした周遊観光の推進

・ゲートウェイ機能を活かし、福岡市を起点とする周遊ルートの形成や、国内観光客へのアプローチに取り組む。

(1) 広域連携誘客事業【9,170万円】

幅広い国・地域からの誘客を図るため、西のゴールデンルートの取組み等により、海外の旅行会社・メディアへのプロモーションや旅行商品の開発促進等を実施し、西日本・九州の自治体等と連携した広域周遊観光を推進する。



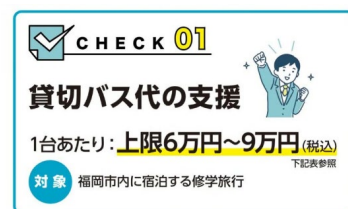
<西のゴールデンルートの推進>

(2) 修学旅行等による都市圏周遊の推進【8,236万円】

市内に宿泊する修学旅行による周遊観光を推進するため、貸切バス代支援に加え、体験学習プログラムの参加費支援の拡充等を実施する。

※貸切バス代支援:最大9万円/台

体験学習プログラム参加費支援:上限500円/箇所



<令和7年度貸切バス代支援>

2 MICE都市としてのプレゼンス向上

① 質の高いMICE誘致と地域への波及効果の拡大

② MICEにおける受入環境の充実

・都市のプレゼンス向上につながる質の高いMICE誘致や、MICE開催にあわせたビジネス機会の創出など、地域への波及効果の拡大に取り組むほか、MICE事業者や主催者と連携し、市民参加型イベントなどに関する情報発信の強化などにより、市民の学びや国際交流の機会創出を図る。

(1)MICE誘致強化事業【8,500万円】

「Meeting Place Fukuoka」を中心に、大学との連携強化による国際会議の誘致強化を図るとともに、海外インセンティブツアー、ビジネス機会の創出につながる展示会の誘致活動を実施。



<約2,500名の海外参加者を見込む
アジア・オセアニア地球科学学会>

(2)MICE支援事業【1億4,963万円】

更なる誘致競争力の向上に向け、主催者の多様なニーズに合わせたMICE開催支援やユニークベニュー活用支援を実施する。

(3)植物園における「Fukuoka Flower Show」の開催等【4億6,878万円】

花をテーマとしたMICEである「Fukuoka Flower Show」開催や誘客プロモーション、高質なガーデン・花装飾等を実施する。



<Fukuoka Flower Show 2026>

(4)MICE人材育成事業【200万円】

大学生等を対象にMICEの研修や体験機会の提供などを実施する。

③ SDGsへの貢献と都市競争力の向上

・観光・MICE事業者へのSDGsの理解促進と取組み支援するとともに、様々な国・地域からの来訪者や幅広い世代など多様性に配慮した観光・MICEを推進する。

(1)サステナブルツーリズム推進事業【3,369万円】

CO2排出量削減や持続可能な観光にかかる認証ラベルの取得に取り組む宿泊事業者の支援やWeb等での情報発信、観光コンテンツの造成等を実施する。



<情報発信サイト>

(2)食のユニバーサル対応推進事業【2,265万円】

国内外の観光客の多様な食文化に対応するため、飲食店向けメニュー開発支援によるヴィーガン等対応店舗の受入環境の充実や国内外への情報発信等を実施する。



<メニュー開発支援>

3 地域や市民生活と調和した持続可能な観光振興の推進

① 地域資源などを活用した昼間の観光の充実

・歴史や伝統文化、自然、文化・芸術を活かした観光振興や、食文化やエンターテインメントの魅力発信など、地域資源を活用した昼間の観光充実に取り組む。

(1) 博多旧市街プロジェクト【1億951万円】

年間を通じた賑わい創出に向けて、寺社等と連携した体験型コンテンツ造成等に取り組むほか、冷泉小学校跡地における歴史・伝統文化の体験や観光情報の発信機能等を備えた伝統継承施設の基本計画策定等を実施する。



<博多旧市街フェスティバル>

(2) 鴻臚館整備・活用事業【12億3,307万円】

福岡城・鴻臚館における観光振興事業【1億1,771万円】
鴻臚北館東門や塀の一部の復元整備を実施するとともに、整備に合わせた福岡城・鴻臚館エリアのブランディングや装飾等の設置、情報発信強化に取り組む。



<鴻臚館復元整備イメージ>

(3) 文化財を活用した魅力ある観光資源の創出・発信事業【2億3,253万円】

文化財の魅力を発信する「ふくおか歴史文化遺産ウィーク」の開催や教育旅行受入強化に向けた板付遺跡の環境整備等を実施する。

(4) 海辺を活かした観光振興事業【2億3,151万円】

海辺の観光周遊コースの形成に向けて、志賀島地区における市営渡船と連携したイベント開催、北崎地区における立ち寄りスポット整備、エリアの情報発信等を実施する。



<無電柱化された道路(志賀島)>

(5) 都心部の河川空間を活かした賑わい創出事業【6,272万円】

河川空間を活かした体験コンテンツの実証や賑わいづくりに向けたイベント等を実施する。

(6) 博物館リニューアル事業【13億8,699万円】

アジア美術館の魅力向上【2億1,760万円】

文化観光の拠点としての機能向上や国内外からの観光誘客を目指し、博物館のリニューアルやアジア美術館の警固公園地下への施設拡充に向けた取組みを実施する。



(7) 夜の文化・エンタメ集客事業【1億2,987万円】

夜間の集客イベント実施や、国内外の観光客に向けた市内夜間イベント情報の一元的発信と予約決済の案内を実施する。



<福岡城での夜間イベント>

(8) 屋台プロモーション強化事業【1,257万円】

屋台のプロモーションや利便性向上に向けた取組みを実施する。

② 観光客の来訪に対する市民の満足度向上

・観光・MICE振興による市民の利便性向上や理解促進を図るとともに、観光客増加に伴う課題への対応強化、市民が観光に触れる機会の創出により、観光客の来訪に対する市民の満足度向上を図る。

(1)観光への理解促進事業【7,991万円】

市民や事業者の観光・MICEに対する理解促進を図るため、観光による経済効果等に関する情報発信や、学校教育と連携した観光教育を実施する。

(2)観光客等の移動円滑化施策の推進【5,764万円】

地下鉄中洲川端駅のエレベーター・エスカレーター、大濠公園駅のエレベーター増設に向けた実施設計等を実施する。

(3)公衆トイレ環境の向上【5,251万円】

観光地周辺にあるトイレの建替え工事等を実施する。

(4)観光と市民生活の調和促進事業【9,686万円】

観光客増加に伴うまちなかの混雑やマナー問題に対応するため、手ぶら観光の推進やマナーに関する声かけ等を実施する。



<観光・MICE振興による効果の紹介>



<タッチ決済の利用促進> <マナー啓発>

③ 観光関連産業の持続可能な経営の推進

・観光関連従事者の賃金上昇に向けた稼ぐ力の向上支援や活躍促進、観光振興による地域の活性化を図ることで、観光関連産業の持続可能な経営を推進する。

(1)宿泊事業者受入環境充実の支援【1億7万円】

宿泊業界に特化した合同就職説明会や人材育成を支援する研修プログラムの実施、宿泊施設の生産性向上や防災対応等を支援する補助事業を実施する。

※補助額:最大300万円/事業者

(2)商店街地域観光連携事業【1,358万円】

観光と市民生活の調和を図りつつ、多言語による案内表示やマナー啓発等に取り組む商店街の支援を実施する。

※補助額:最大200万円/商店街

(3)伝統産業によるインバウンド観光消費拡大事業【1,955万円】

市内ホテル・レストラン等での伝統工芸品の新商品の利用促進等を通して、観光客への販路拡大を支援する。



<合同就職説明会の様子>



<飲食店での工芸品使用体験>