



# グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞

## 七戸にんにく里親物語

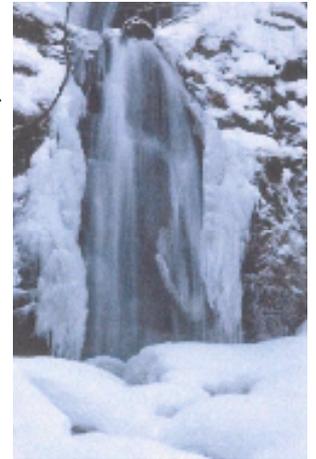
受賞者:七戸町かだれ田舎体験協議会(青森県七戸町)、  
青森通リズム株式会社(青森県八戸市)



雪原に埋もれるにんにく



にんにくりース



奥入瀬溪流の雲井の滝

### <商品の概要>

目的エリア/青森県七戸町 日程/1泊2日 実施日/9月下旬~翌年7月上旬

販売価格/21,000円(にんにく10株付) 出発地/JR七戸十和田駅

【1日目】JR七戸十和田駅に集合して、オリエンテーションののち、銀世界のにんにく畑へ行きます。雪を掻き分けにんにくの若芽と初顔合わせ。自分だけのにんにくを決め名札をつけて里親に決定。こびり(おやつ)に、にんにくピザを食べたら、農家さんオススメの七戸の温泉で湯ったり温泉を楽しみます。農家に泊まり、郷土料理体験や南部弁で語る夕べ、田舎ならではの満点の星空ウォッチングを満喫します。

【2日目】は、農家さんの手作り朝ごはん、しちのへ産直七彩館集合、冬の奥入瀬溪流を車中より堪能します。ブナ林にたたずむ100年来の名湯「蔦温泉」に浸かり、しちのへ産直七彩館で解散。この道の駅は新鮮野菜や当地のおみやげいっぱいです。

### <商品のセールスポイント>

七戸町の特産物の一つ、畑のダイヤ「にんにく」。そのにんにく畑のオーナーを冬の畑で募集するという新しい試みです。青森県産にんにくは品質の良さから高値で売買され評価の高い作物となっています。収穫時は町中ににんにくの香りに包まれます。

そんなにんにくの里七戸町は今年12月東北新幹線七戸十和田駅開業により、東京駅と直通3時間15分で結ぶ距離になりました。食材としては知られているにんにくですが、「植え付けから出荷まで」の一連の農作業の流れは、ほとんど知られておりません。その上、収穫の時期は、1週間ぐらいに限られており、本当に貴重な体験です。今回はオーナーになることで、少なくとも二度訪れていただき、小さなにんにくの生長を楽しみにし、奥入瀬溪流の冬から夏への移り変わり、そして農家さんとの再会などのストーリー性を持たせました。



# グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞

## 【大人の楽校】いちのせきでタイムスリップ! ～過去から現在・未来へ、つなぐ・伝える食体験～

提案者：たびれっじ推進協議会（岩手県一関市）

株式会社JTB東北 奥州支店（岩手県奥州市）



大人の楽校入学式、餅つき体験、  
おいとこ観賞、昼食(もち本膳)会場



この地域のおいとこ節の観賞、体験



もち本膳(昼食)

### <商品の概要>

目的エリア／岩手県一関市 日程／1泊2日 実施時期／12月～3月の週末

販売価格／15,000円 出発地／JR仙台駅

【1日目】JR仙台駅＝貸し切りバス＝岩手県指定有形文化財村上家住宅（入学式・餅つき体験・この地域の『おいとこ節』の披露、体験・小笠原流五行伝によるもち本膳の体験（昼食））＝国指定登録有形文化財一関市千厩酒のくら交流施設（旧佐藤家住宅・横屋酒造）にて見学と新酒の試飲＝いちご園もぐもぐの里にていちご収穫体験＝館ヶ森高原ホテルにて宿泊（地元食材の夕食・南部神楽の観賞）

【2日目】ホテル発＝館ヶ森ハム（ソーセージ作り体験）＝農家民宿観楽楼（温かいはっと料理（岩手県南～宮城県北に伝わる郷土料理）の昼食・卒業式）＝道の駅かわさき（お買い物）＝JR仙台駅

### <商品のセールスポイント>

1泊2日のツアーを一つの学校とみなし、名前を大人の楽校と命名する。楽校では入学式からはじまり、それぞれの体験を1時限目・2時限目等と呼び授業のような雰囲気を出す。入学式には校長先生、それぞれの授業にも先生がおり、昼食も給食時間と呼ぶ。2日間の最後は卒業式で終わり、楽校を卒業することになる。授業のそれぞれは地場産の食材にこだわった郷土料理や地域に拘った演出や機会を創出する。【大人の楽校】今回の科目は歴史と家庭科。歴史的建造物を含んだ会場をめくりながら、この地域独特の、または伊達藩では共通してみられる食を堪能していただきます。食材はもちろん全て地場産です。入学式の江戸末期以前建立の会場では、本膳指導者を校長先生、地域の人たちを科目の先生に見立て、生徒役の参加者にも手伝っていただきながらこの地域に伝わるもち本膳を再現し、当時を思わせる装束に身を包み、伝統の作法に従っていただくことができます。タイムスリップして時代は江戸から大正、そして現代へ。大正時代建立の酒蔵で新酒を味わい、宿泊は現代のリゾート風高原ホテル。地場産食材を使った夕食を味わい、伝統芸能の神楽を鑑賞します。さらに日常ではおなじみの食材作り、収穫も体験できます。卒業式は会場を明治初期建立の農家民宿に移し、岩手県南～宮城県北に伝わる郷土料理に舌鼓をうちます。参加者はいろんな時代を行ったり来たり。地元の人たちを先生に、生徒役の参加者が、過去から伝わる食文化を体験し、未来に伝える旅です。



## グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞

### 「山の内雪まつり!! 今年日本中からまつりを一緒に作 てくれるかた募集します!」大作戦

提案者: 株式会社ティー・ゲート (東京都)  
山の内地域づくり協議会 (山形県村山市)



雪玉を作り積み上げたり、思  
い思いのキャラクターを作っ  
たり、提灯の中にもろうそくの  
灯がともります。



農村では小正月になると、稲  
わらと豆からを苗に見立て、  
豊作を願う民俗行事「雪中田  
種え」が行われます。



無病息災を願い、正月飾りや  
子供の習字などを炊き上げ、  
ミズキの枝の先に餅をつけて  
焼いて食べます。

#### <商品の概要>

目的エリア/山形県村山市 日程/日帰り・1泊2日 催行日/平成23年2月26日(土)  
募集人数/25名(最少催行人数15名) 販売価格/日帰り8,800円 1泊2日現地集合プラン  
9,800円 1泊2日バスプラン22,800円 出発地/仙台(バスプラン)

山の内地域づくり協議会では今まで地域づくり(地域の農商工連携など)を目的とした着地型観光  
の取り組みをおこなってまいりました。山形県の主催する「山形の旅コンテスト」への参加もその一  
例です。その中で感じたことは、観光商品を地域で知恵を絞り造成することで、いままで話す機会  
があまりなかった地域の様々な事業者・関係者の交流の場が生まれ、地域を見直す本当に良い  
きっかけとなりました。更に観光商品に参加して頂いたお客様には地域の応援団となって頂くことが  
できはじめております。このような取り組みを通じて地域力が上がり、地域ブランドが上がっていく、  
地道な取り組みだとは思いますが、一步一步が非常に大切なものなのだと感じております。今回の  
雪まつりプランはその地域の「人」「絆」を観光客の皆様と共有できるような(当日はかなり冷え込む  
とは思いますが)温かい、心の通った企画にしていきたいと持っております。

#### <商品のセールスポイント>

- ①まつりのテーマでもある豪雪体験
- ②おまつり見学だけではなく、スノーランタンコンテストに参加(コンテストに入賞すれば地元の特産品をプレゼント)
- ③地元の隠れたB級グルメ「ひっぱりうどん」の昼食
- ④夜はまつり運営者である地元の方々との交流会をし、地域の一番の魅力である「人」「絆」を体感
- ⑤2日目はまつりの後片づけのお手伝い(地域おこし地域交流の大切さを体感)



# グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞

## いすみツーリズム2010

### 房総いすみで美と健康と癒し体験ツアー

提案者：NPO法人いすみライフスタイル研究所（千葉県いすみ市）  
近畿日本ツーリスト株式会社（東京都）



朝のビーチヨガ  
【海辺のマイナスイオンと日の出の太陽を浴びながら、地元出身のヨガインストラクター・海老根香織さん指導による朝のヨガを実施します】



マクロビオティックランチinブラウنزフィールド  
【いすみ市産無農薬の小麦と自家栽培の天然酵母パンにこだわったパン屋タルマーリーと、マクロビオティック料理研究家中島デコさん主宰のブラウنزフィールドに立ち寄り、お話を伺う。ランチはカフェにて、田園風景を楽しみながらのんびり過ごします】



いちじく狩り体験in五平山農園  
【ぶち田舎暮らし体験ができるコテージ付き農園オーナー・藤江信一郎さんの手ほどきを受けながら、美容に効果が期待でき、女性にも栽培がしやすいいちじくの農体験を実施します】

#### <商品の概要>

目的エリア／千葉県いすみ市 日程／1泊2日 実施日／平成22年10月23日

(土)～24日(日) 販売価格／15,000円 出発地／JR外房線 長者町駅

**旅行の主な対象者：**おおむね20代～50代(独身・既婚問わず)、首都圏・関東に在住、美容と健康などにも関心があり、自然に恵まれた環境、海辺のスローライフ、田舎暮らし、農的ライフに関心のある女性。都会の次のステージとして田舎を考えている独身女性、結婚生活や子育てを田舎で実現したい既婚女性、仕事や子育てが一段落して新しい人生を田舎で送りたい女性

#### <商品のセールスポイント>

地元で採れた安全で新鮮な食材を使った食事を基本とし、豊かな自然環境を満喫しながら美容と健康に効果的な癒しのプログラム(パワースポットめぐり、セラピー、ヨガ、農体験等)を実施。加えて、地元でも魅力的な活動をしている移住者と交流できる場を用意。また、マスコミに取り上げられ、人気の古民家を使ったカフェやパン屋さんにも立ち寄り、移住体験や田舎での仕事の成功の秘訣などの話を伺う。いすみの魅力ある「自然環境・食・人・ライフスタイル」の紹介を通して、参加者の移住促進を図り、地域活性化をねらいとしています。当NPOでは、この後、①農的田舎暮らし体感ツアー・11月20日(土)日帰り、②いすみで子育てツアー・12月21日(火)日帰り、③農的田舎暮らし体感ツアー・2月26日(土)～27日(日)1泊2日、の3つを「ようこそ!農村へ」キャンペーンとして実施を予定しています。



# グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞

## 古の風に願いを乗せて旬の島食材を王都に集めろ! 壱岐の島歴史ぐるめぐりツアー

提案者：壱岐体験型観光受入協議会（長崎県壱岐市）

株式会社農協観光 九州グリーンツーリズム支店（福岡市）



2010年春にオープンしたばかりの一支国博物館では、弥生時代を中心とした古代の日本人の生活や大陸・朝鮮との文化交流の歴史を知る事ができます。展望台から見渡す国特別指定史跡の原ノ辻遺跡で古代食調理体験や古代住居作り体験などもおススメです。



壱州豆腐（いしゅうどうふ）は、にがりの代わりに海水を使用して作る島豆腐です。冷奴、厚揚げ、煮つけなど様々な料理で楽しむことができ、昔から島の催事には欠かすことのできない食材として今も島の人々に愛され続けています。



壱岐の島は対馬海流が流れる玄界灘に浮かび、島の周囲は全国屈指の漁場として様々なところで紹介されています。刺し網漁は、地元漁師も多く行っている漁法で、比較的波の穏やかな湾内で行いますので、お子様からご年配の方までお楽しみ頂けます。

### <商品企画の概要>

目的エリア／長崎県壱岐島全島 日程／1泊2日 実施時期／通年可

販売価格／29,800円 出発地／博多港

**旅行の主な対象者：**都市部に居住する小学生～中学生の子どもを持つ家族がターゲット。

博多港を出発し、高速船で壱岐へ。壱岐の歴史を学ぶ一支国博物館で昼食後、農家と一緒に野菜収穫、また豆腐作り・塩作りの体験を行い、壱岐の郷土料理を作り食べ、食後に伝統的な鬼凧作りを行い宿へ。2日目は、漁業体験と真珠の珠出し体験のどちらかを選択し、前日に作った塩で、古代食の体験をして、鬼凧上げを行い、その後帰路へ。

### <商品のセールスポイント>

玄界灘に囲まれた壱岐の島には「魏志倭人伝」に登場する一支国の王都「原の辻」などがあり歴史資源が豊富ですが、その歴史資源に加えて農業、漁業体験プログラムも豊富にあります。農業体験で収穫した野菜、豆腐作り体験で作った豆腐を使って壱岐の郷土料理を作り、漁業体験で獲った魚、真珠の珠出し体験で得た貝柱を使って古代食調理体験を実施します。

そしてそれぞれの調理体験の中では塩作り体験で作った塩を使用しての調理体験を行い、塩作り→食材収集→調理の流れを構築します。食の体験の中にも一つの流れを持たせる事で、ストーリー性をもたせる事はもちろん、食材や調味料を自身の手で作ることから、食べることまでを体験することで、子どもたちへの食育の効果も期待できます。また、民宿泊を推奨している壱岐では、数多くの体験に民宿のお父さんやお母さんも参加し、ツアー参加者と一体になって交流を深めています。壱岐の人間味あふれる住民と触れあい、交流を深めていただくことにこそ、意味があると考えます。



# グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 特別賞

## 大井川鐵道沿線まるごとツアー 「心も身体も元気に! やんばい体験」

提案者: 株式会社大鉄アドバンス、大井川鐵道株式会社(静岡県島田市)  
大井川鐵道「田野口駅」花と緑の会(静岡県川根本町)



茶畑を走る大井川鐵道のSL



田野口駅での茶飲み仲間体験



特産品「川根茶」のお茶教室

### <商品の概要>

目的エリア/静岡県島田市、川根本町 日程/1泊2日 実施時期/通年可  
販売価格/29,800円 出発地/東京

### <商品のセールスポイント>

①全国でも珍しい毎日運行している大井川鐵道のSLに乗車(鐵道職員が整備・点検を行う)。昭和51年にSL復活運転を始めるとき、蒸気機関車の運転・整備の知識・経験を持った旧国鉄OBの職員を招き入れ、現在は若い職員がその専門知識を伝承し今日のSL運行にいたってます。②全国煎茶品評会で日本一に輝く「川根茶」の美味しい飲み方を、川根茶の歴史や知識、味わいなどを学べる「茶茗館」においてシルバー人材センターのお母さん指導のもと、美味しい川根茶の入れ方を楽しみます。③寸又峡温泉「ヒュッテ 大寸俣」の話聞く。カメラマンとして36年間の知識で地元の自然を撮り続けた作品と話をお聞きます。④寸又峡の自然を楽しむ散策。寸又峡を代表する美しい渓谷に架けられた「夢の吊り橋」。大井川水系独特のエメラルドグリーンに染まった水面上に渡された長さ90m高さ8mの吊り橋を地元ガイドの案内で渡ります。⑤大井川鐵道の無人駅・田野口駅での交流「茶飲み仲間体験」。地元お茶農家のお母さんたちがとびっきりの笑顔で迎えてくれます。美味しい川根茶と手作りの漬物、煮物、里芋の炭火焼きなど、心も身体も温かくなる心づくしの昼食。山間の小さな駅の温かな人たち、癒しの時間がここにあります。⑥古くから続く醤油屋見学。4代続く本醸造味噌、醤油の老舗です。昔ながらの匠・技で、造り続けて九十余年、使い込まれた桶に歴史を感じる「マルイエ醤油」のご主人からお話を伺います。また、十人の地元のボランティアが十年の歳月を費して完成したのが「家山梅園」見学。野守池など一望できる所に350本の梅の花が咲き誇ります。



## グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 特別賞

### いちご電車に乗って、たま駅長を訪ねてin紀の川市 ～農に親しみ、フルーツを満喫する旅

提案者：貴志川線の未来を”つくる”会（和歌山県和歌山市）  
株式会社日本旅行（東京都）



いちご電車



たま駅長



農家レストラン「青洲の里」

#### <商品の概要>

目的エリア／和歌山県紀の川市 日程／日帰り 実施時期／平成23年2月 販売価格／7,800円 出発地／大阪

**旅行の主な対象者:**女性20代～60代まで幅広い女性層、京阪神近郊でエコライフと農ある暮らし、野菜の栽培に関心のある方

#### <商品のセールスポイント>

①檜皮葺(ひわだぶき)の屋根で、ネコの顔をした外観をもつ新「貴志駅」駅舎完成記念企画＝平成22年8月4日、貴志駅舎がリニューアルされており、たま駅長、車両の内外装がイラストで飾られた「いちご電車」、「たま電車」、「おもちゃ電車」とともに、地域の新たな観光拠点として期待される。②貴志川線の未来をつくる会といちご電車内で懇親会＝いちご電車内で、地域住民の貴志川線に対する思いを伝えるための交流会を実施する。③貴志川線沿線の特産物であるいちご狩り体験と指導者によるフルーツ解説＝和歌山県農業試験場では、いちごの研究を行っている。職員によるいちご栽培や品種の話といちご狩りを通して、地域の農業の理解を深める。④農家レストラン「青洲の里」で昼食＝和歌山県紀の川市で収穫された新鮮な野菜を、バイキング形式で提供している。約50種類の料理について、食材の特徴・生産工程等を確認しながら、地場産の食材にこだわった料理を食べる。⑤日本一の農産物直売所「めっけもん広場」での買い物＝「農産物」の販売高では全国1位。めっけもん広場の担当者から説明を受け、農産物を出荷する地元農家と交流する。⑥地域の野菜や果物で野菜ソムリエとオリジナルデザートづくり＝めっけもん広場内「楽農倶楽部ハウス」において、地域で活躍する野菜ソムリエとともに、収穫したいちごを使ったデザートづくりを行う。⑦みかん類の選果場見学（JA紀の里「農産物流通センター」）＝農村における産業観光の観点から、新鮮な果物を選果するJA紀の里「農産物流通センター」において、見学者用通路を利用し、JA紀の里担当者からはさくなど晩柑類の選果の説明を受けながら、光センサーを使った糖度や酸の測定、安全安心のため生産履歴を管理する選果システム、衛生管理に配慮した作業などを見学する。



# グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 特別賞

## 「さん」 浜田産のちょっと教えて! 伝統食・ルーツの旅

提案者: 浜田市ツーリズム協議会(島根県浜田市)

株式会社農協観光 浜田支店(島根県浜田市)



赤く染まる浜田港



ユネスコ世界無形文化遺産の石州半紙を使った石見神楽



### <商品の概要>

目的エリア/島根県浜田市 日程/1泊2日 実施時期/通年可  
販売価格/28,800円 出発地/広島駅

### 旅行の主な対象者

量より質と食物の志向が変わりはじめた都市部の中高年。子どもの頃のことや、田舎の景色をふと思い出してしまう都市部の中高年

### 旅行の内容

広島駅新幹線口に集合して、ふるさと体験村でうずめ飯の昼食(昔ながらの焼き芋づくり体験と別腹を満たします)、石州和紙会館で紙漉き体験、石正美術館で美術観賞、明治屋でいっぴく(鯖寿司)、地元神社で奉納石見神楽観賞、ほたる温泉で入浴。そして縁の里で農家民泊(おまん寿司・干鮎・黒豆おにぎり等田舎料理の夕食)

【2日目】田舎料理の朝食後、出発まで田舎暮らしを体験してもらい、ときわ会館へ行き角寿司作り体験。そして昼食。美又温泉で入浴、まきのお茶うけ後、広島駅新幹線口で解散。

### <商品のセールスポイント>

石見(いわみ)地方『山間部』で昔から食べられていた様々な郷土料理を、朝食1回・昼食2回・おやつ2回・夕食1回に分けて食して戴きます。その料理・食材にまつわる話が、味を惹きたてるスパイスになります。また、ユネスコ無形文化遺産に登録された石州半紙と、それを使用した石見神楽の道具に触れ、奉納神楽を鑑賞することで、石見人を創りあげたスピリットを感じていただきます。