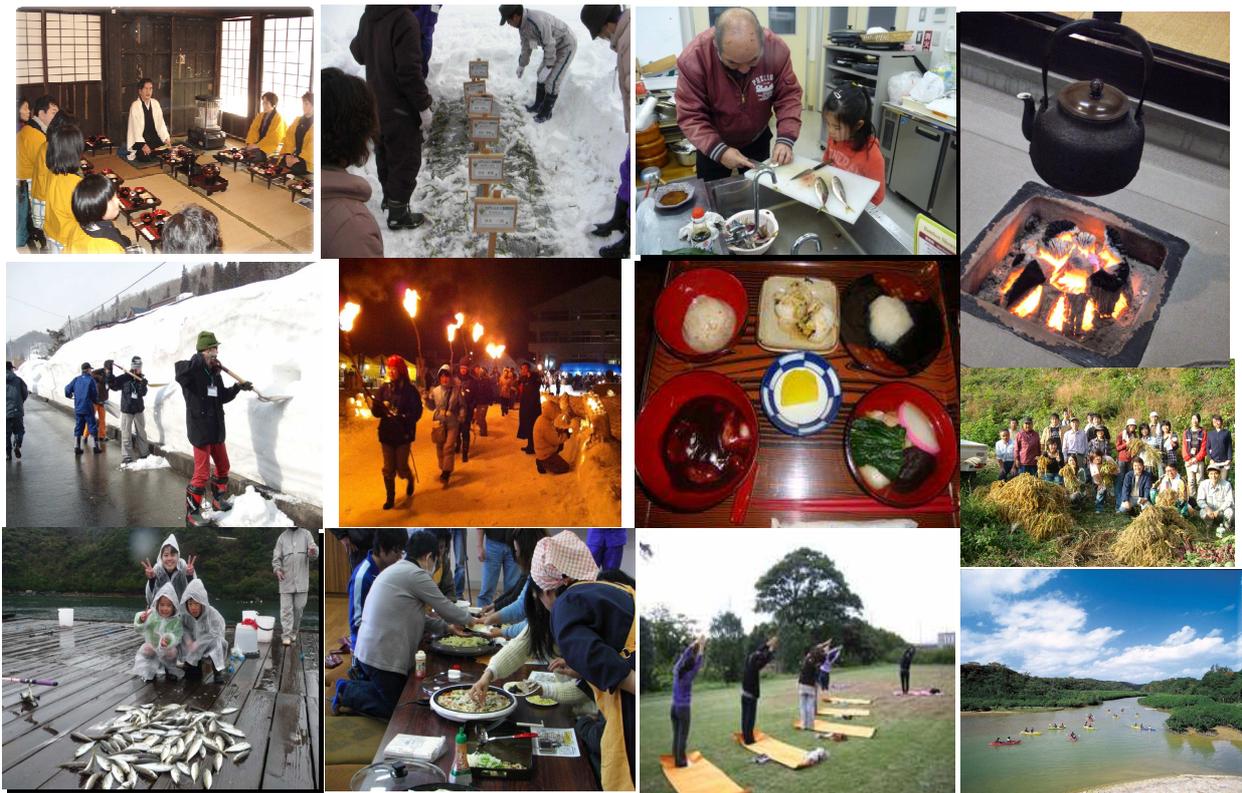


グリーン・ツーリズム商品コンテスト2011 優秀賞



都市と農山漁村の共生・対流推進会議
(オーライ!ニッポン会議)

グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2011



今年度で3回目となる「グリーン・ツーリズム商品コンテスト2011」は、77件（31府道県）の応募がありました。

農山漁村地域の景観、農産物、文化、人など、さまざまな資源を魅力あるプログラムに仕立て、また、食へのこだわりや観光的な要素を上手に加味しつつ、これまでになかった体験を盛り込もうという工夫が感じられました。

例えば、①客車内をレストラン仕様にセットして駅を出発。地元のお母さんたちは、そろいの着物と赤い前掛けを着けて赤い手ぬぐいを頭に巻き、駅毎に地元の食材を使った手料理を手に次々と乗車。方言を交え楽しい会話をしながら手料理を振る舞うツアー。

別の商品では、②森林セラピー基地を舞台に、森の癒しのプログラムを提供しながら食、睡眠、運動などと組み合わせたプログラム。さらに、地域の食文化として、親鸞聖人の忌日に行う仏事「報恩講」をテーマに、地元のお寺の行事である住職の講和と報恩講料理を食べる。すべてが本物であり、通常のパックツアーでは不可能な体験等、地域に根差した食と伝統文化の体験や地域の人々との温かな交流など、魅力的かつ個性的な商品が増えました。

グリーン・ツーリズム商品コンテスト



優秀賞・特別賞

【優秀賞】3点

	旅行商品名／キャッチフレーズ	提案者（代表団体）	共同提案者
青森県	「走れメロス号」に乗って奥津軽の美味を味わう ～おらほの味じまん列車～	津鉄応援直売会、 津軽鉄道株式会社 (青森県五所川原市)	(株)ティー・ゲート (東京都)
富山県	とやま世界遺産で収穫体験	NPO法人グリーン ツーリズムとやま (富山県富山市)	(株)JTB中部富山 支店 (富山県富山市)
長野県	企業向け農村体験型メンタル タフネス強化プログラム	農業生産法人 (株)信州せいしゅん村 (長野県上田市)	JTB法人東京 (東京都)

【特別賞】1点

福島県	喜多方の酒文化と食文体験！ 酒温&酒蔵の飲み比べ付バス ツアー	特定非営利活動法人 素材広場 (福島県会津若松市)	JTB東北メ ディア販売事業 部 (宮城県仙台市)
-----	---------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------

●審査委員(オーライ!ニッポン会議 企画委員会) 敬称略

- 丁野 朗 (社)日本観光振興協会 常務理事 総合研究所所長
 菊池 辰弥 (社)全国旅行業協会 経営調査部 部長
 井上 弘司 CRC地域再生診療所 所長
 加藤 誠 (株)ジェイティービー旅行事業本部 地域交流ビジネス統括部長
 鈴木賀津彦 市民メディアプロデューサー、東京・中日新聞編集局 読者応答室委員
 中尾 謙吉 (株)日本旅行業協会 国内・訪日旅行業務部 担当副部長
 中島 康夫 (株)電通クリエイティブ開発センターC1開発部シニア・コンサルタント
 中村 直美 (株)交通新聞社 第1出版事業部長、旅の手帖編集部長
 福井 善朗 (株)ティーゲート ニューツーリズム・コンサルティング部長
 安 卓也 (社)全国農協観光協会 地域振興推進部長

●審査の基準

- ◇メッセージ性・コンセプトの明快さ：旅行のテーマや目的、セールスポイント、販売対象などが明確であり、適正な価格設定等により、継続的な商品販売が可能である。
 ◇地域振興への貢献
 ・地域固有の資源を活用した独自性、新規性のある旅行商品である。
 ・農林漁業者等多様な地域関係者とのふれあい、接点のあるツアーである。
 ・地場産品の購入や体験プログラム等への参加で、農山漁村地域の振興に結びつくことが期待できること。
 ◇確実性：ターゲットに即した適切な集客手法により、ツアーの催行が確実に見込めること。
 ◇継続性：継続的な商品化に向けての意志があり、そのための体制が整っていること。



優 秀 賞



「走れメロス号」に乗って奥津軽の美味を味わう ～おらほの味じまん列車～

津鉄応援直売会・津軽鉄道（株）（青森県五所川原市）
（株）ティー・ゲート（東京都）



津鉄応援直売会による挨拶と説明



方言などを交え、お客さまと会話を楽しみながら手料理を振る舞う



充実した手料理のご紹介

<商品の概要>

目的エリア／青森県津軽地方（五所川原市・中泊町） 日程／日帰り 実施日／11月以降の農閑期 販売予定価格／3,000円（津軽鉄道の往復運賃（1,680円）、客車レストラン内に持ち込まれる手料理） 出発地／津軽鉄道 津軽五所川原駅

【旅行内容】

津軽五所川原駅集合12時20分⇒津軽五所川原駅出発12時35分⇒津軽中里駅到着13時11分（持ち込まれる食品類）○津軽五所川原駅 はと麦茶⇒○嘉瀬駅 寄せ豆腐⇒ ○金木駅 笹餅⇒ ○川倉駅 手打ちそば⇒ ○大沢内駅 新米のおにぎり、漬け物⇒ ○津軽中里駅 けの汁、煮しめ、いかめし、ブルーベリーヨーグルトなど

津軽中里駅出発14時25分⇒津軽五所川原駅到着15時00分

※ 平成23年11月6日（日）に、試行的な開催実績があり。今後は、農業体験なども加味した商品造成も検討していきたいと思っております。

<商品のセールスポイント>

地域の重要な観光資源のひとつである津軽鉄道と、津軽鉄道の支援を目的のひとつに掲げる女性生産者団体「津鉄応援直売会」が共催し、奥津軽の食材をふんだんに取り入れた郷土料理を提供します。観光資源としての津軽鉄道を強調するため「走れメロス号」の客車内をレストラン仕様にセットし、津軽五所川原駅を出発。地元のお母さんたちは、そろいの上着と赤い前掛けを着け、赤い三角巾を頭に巻いて、途中駅で地元の食材を使った手料理を手に次々と乗車。方言を交え楽しく会話をしながら手料理を振る舞います。嘉瀬駅では地元産大豆を使った寄せ豆腐、金木駅では笹餅、川倉駅では手打ちそば、大沢内駅ではおにぎり漬け物が持ち込まれ、終点の津軽中里駅に到着すると、イカめし、けの汁、スイーツも提供。鉄道の旅を楽しみながら「ローカルフードのフルコース」が堪能できる旅です。

・ツアーで訪問する地域の特徴

五所川原市と中泊町を結ぶ津軽鉄道の沿線には水田が広がり、四季折々に美しい田園風景を見ることができます。

津軽五所川原駅周辺には「立佞武多の館」、金木駅周辺では太宰治の生家「斜陽館」、津軽三味線発祥の地にちなんだ「津軽三味線会館」があります。

また、桜の名所である県立芦野公園内に芦野公園駅があるほか、津軽中里駅より先では、しじみ貝で有名な十三湖や権現崎、竜飛岬へ続く国道339号線の竜泊ラインなどがあり、文化や観光資源が豊富な地域となっています。



★ツアー企画が生まれた経緯

- ・津鉄応援直売会は、「津鉄を元気に 地域を元気に 自分を元気に」を合言葉に掲げ、農漁村女性の持ち味を生かした活動を通して津軽鉄道を盛り上げようと、駅舎での「漬物まつり」開催や直売活動、ストーブ列車での車内販売、津鉄主催イベント参加等に取り組んでいます。
- ・「おらほの味じまん列車」は、新たなイベントとして、自分たちが生産した食材を活かした自慢の手料理を車内で提供し、料理と一緒に沿線の魅力を伝えながら消費者との交流を深め、奥津軽への誘客を図ることを目的に、津軽鉄道との共催で実施しました。
- ・津鉄沿線・青森県内のお客まさに体験していただきながらイベントに磨きをかけ、将来は株式会社ティー・ゲートと協力し、首都圏のお客様に奥津軽へ来ていただくためのツアーにしていきたいと考えています。

★今後の展開、抱負

津軽鉄道を利用するお客様が増え、将来的には奥津軽地域への誘客の一助になればと思っています。

そして、自分たちの元気の源になるような活動としていくため、地域農水産物を活用した津鉄名物づくりや農作業体験受入等の取組拡大につなげていきたいと思っております。

【 津軽鉄道（株）】

TEL：0173-34-2148

FAX：0173-34-2149

<http://tsutetsu.web.infoseek.co.jp/>



優 秀 賞



とやま世界遺産で収穫体験

NPO法人グリーンツーリズムとやま（富山県富山市）
（株）JTB中部 富山支店（富山県富山市）



日本一大粒の三社柿の収穫と皮むき体験



幻の五箇山の赤かぶを収穫。



お寺で、住職から真宗王国の風土について講話。
地元の方々の手づくり報恩講料理や「まるやま」「いとこ煮」を堪能。

<商品の概要>

目的エリア／富山県南砺市 日程／1泊2日 実施時期／柿、赤カブ収穫の頃／販売予定価格／25,000円

【1日目】13:00JR富山駅集合 ⇒ 14:00南砺市・福光地域 柿の収穫、皮むき ⇒ 16:00立野が原の戦跡遺産を探访 ⇒ 20:00夕食・懇談会 シェフのお話（移住と地元の食材）⇒ 21:00宿泊先の温泉着（お部屋は男女別の相部屋）

【2日目】07:30朝食 ⇒ 09:30五箇山「合掌の里」で赤カブの収穫体験 ⇒ 10:30世界遺産を見学 ⇒ 11:30住職の講話と報恩講料理 ⇒ 15:00富山駅着

美味しんぼ（小学館、原作者：雁屋哲氏、作画者：花咲アキラ氏（富山県射水市出身））84巻「すばらしき日本の食・富山」に登場する人やお店を訪ねるユニークなプランです。究極・至高の本物の素材だけを集めました。3000m級の立山連峰に囲まれ1000mの水深をもつ富山湾。高低差4000mの魅力ある自然が、富山県の中にコンパクトに収まっています。これほどまでに変化のある、すばらしい自然の中で育まれた富山の食と文化を大都市圏の方々にお伝えしたい、と企画しました。水・物質の循環を身をもって体感できます。

<商品のセールスポイント>

地元住民との心温まるふれあい、その地域しかできないユニークな体験など、富山の里山の味覚と歴史を訪ねる1泊2日の、中身の濃い収穫体験ツアー。<三社柿のふるさと>美味しんぼ84巻の表紙を飾った三社柿のふるさとを訪れ、干柿づくりのための収穫と皮むきを体験します。三社柿は、日本一大粒で最高の干柿になります。むいた柿は、おみやげに。<地産地消>全国の若者を集め、山林の下草刈りを行った「草刈十字軍」の初代隊長が、移り住み開いたフレンチのお店で、夕食をいただきます。環境保全、地産地消のお話があります。宿泊は、古くから湯治場として利用されてきた温泉で、郷土料理の朝食を堪能します。<幻の赤カブ>世界遺産の五箇山で復活した、幻の赤カブといわれる五箇山の赤カブの収穫体験をします。世界遺産の合掌の里を見学します。<歴史と風土>浄土真宗の信仰と結びついた報恩講料理を味わいます。報恩講とは親鸞聖人の祥月命日の前後に行う法要のことで、お寺の住職の講話があります。地元の行事と同じ、お寺で住職の講話と報恩講料理、すべてが本物です。通常のパックツアーでは不可能です。

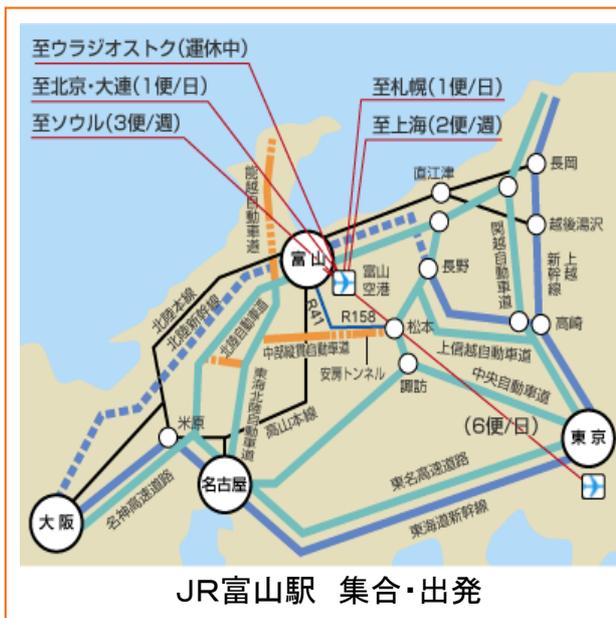
1日目：三社柿の収穫体験，立野が原の戦跡遺産，地元食材フレンチ
 2日目：幻の赤カブ収穫体験，世界遺産を見学，お寺で報恩講料理

★ツアーで訪問する地域の特徴

富山県の南西部、南砺市（なんとし）は、世界遺産の五箇山合掌集落を抱く、自然と歴史文化が一体となった日本の原風景が残された風土。人口55,000人。

世界的な版画家の棟方志功一家が、戦禍をさけて昭和20年4月から7年近く疎開し、地域に文化の種を蒔いた。浄土真宗の大きな別院が2つもあり、門前町の井波は世界トップクラスの彫刻の聖地である。

民謡と伝統的な祭りが彩りをそえ、豊かな食文化と暮らしがいまも息づいている。



★ツアー企画が生まれた経緯

人気まんが「美味しんぼ」の原作者、雁屋哲氏は10年前に特集として富山県を選んだ。その取材のとき、究極のこころの精進料理「報恩講料理」と、この地に生きる人たちとのふれあいに感動して、すばらしき日本の食—日本全県味めぐり・富山編（第84巻）が生まれた。

今回、原作者の目線をそのまま物語に活かして、このまんがをテキストにしてツアー企画を組み立ててみた。

南砺市・五箇山の世界遺産は、隣の岐阜県白川村とともに世界文化遺産である。大きな違いは加賀藩時代に煙硝生産の秘密基地であり、浄土真宗の拠点でもあった、生活文化が色濃く残っている山郷であること。

NPO法人グリーンツーリズムとやまでは、県独自の条例にもとづいて滞在型の体験ツアーを重ねてきたが、都市住民の感性に訴える必要を痛感し、大手旅行会社JTB中部様とのパートナーを組むことで、地域資源のブラッシュアップを意図した。

★今後の展開、豊富

広報期間の不足から企画意図は充分伝わったとは言えないが、地元の関係者にとっては、日ごろ見慣れた景観や、食文化の貴重さが再認識された効果は大きい。NPO法人グリーンツーリズムとやまとしては、より質の高い情報提供により、来訪者と地域の双方にカルチャーショックを与える努力をしていきたい。

【NPO法人グリーンツーリズムとやま】

TEL & FAX： 076-482-3161

E-mail： info@gt-toyama.net

http://www.gt-toyama.net/



優秀賞



企業向け農村体験型メンタルタフネス強化プログラム

農業生産法人 (株) 信州せいしゅん村 (長野県上田市)
JTB法人東京 (東京都)



農村の普通の家に入って、その家庭のその日の暮らしを一緒に行きます。雨が降れば雨の日の暮らしが有りますので、あらかじめ何をやるのか決まっています。



慣れない作業を行って苦勞してみ、初めて野菜への感謝の念が起き、年をとっても農業への想いを聞くことで、いたわりや思いやりの心が強くなってきます。



収穫を終えての帰路、慣れない一輪車に収穫したグラジオラスの球根を積み『自分が運びます』と自発的に若手が云って呉れました。

<商品の概要>

目的エリア／上田市武石(たけし)地区の農村生活体験と隣接の鹿教湯温泉の宿泊を組み合わせる 日程／1泊2日から長期滞在まで。 催行日／通年 販売予定価格／①ミドルマネージャー向け：6ヶ月間の農村体験型メンタルタフネス強化プログラム 20~25万円 ②若手社員向け：2泊3日の農村体験型研修5万円③社員・家族向け：1泊2日の農村休暇2~3万円

<商品のセールスポイント>

信州せいしゅん村では、信州大学と共同で“農村体験の癒しの効果”を見える化し、体験前・後の効果を可視化する事に日本で初めて成功しました。今回は、信州せいしゅん村の農村セラピー体験と、JTB法人東京(ならびにヘルスツーリズム研究所)がもつヘルスツーリズムの知見を融合させて、日本で初の「農村体験型のメンタルタフネス強化研修プログラム」を開発しました。農村のチカラで企業メンタルケア課題を解決し、メンタルタフネス人材育成によって企業価値向上・生産性向上に貢献する(新たな農の価値)・企業研修誘致を図ることによって、従来のB2Cでは成し得なかった持続可能な農都交流を実現し、農村の活性化を図ります。 a. 「観郷ウォーク(生きるチカラに関わる設問をグループ・ウォーキングをしながら学ぶ)」、「ほっとステイ(日帰り農村生活体験)」と10年かけて独自開発・教育旅行を主に実績を有するプログラムであること b. 湯治で有名な鹿教湯温泉での健康プログラムや地産地消の自然食を全工程に組み込むことで、癒しの効果を高めるヘルスツーリズムとして構成していること、 c. 信州大学と共同研究をすすめた体験前後の癒しの効果指標 “セラッチ”を組み込んだプログラムであること d. ①「ミドルマネージャー向けのストレス耐性強化を組み込んだ6ヶ月の人材育成プログラム」、②「若手向けの2泊3日完結の体験研修」、③「社員・家族のリピータ化につなげる1泊2日の農村休暇」と、都会の企業ニーズに合わせて、農村×企業社員・家族と面での絆づくりを目指し3つのタイプ別商品で構成します。

★ツアーで訪問する地域の特徴

自給自足に近い農的暮らしが営まれ、『何もない村』と形容される長野県中部に位置する上田市武石地区。人口4000人、年間降水量850mmは本州最少雨地帯で、日照時間も長く気候条件を生かした生食用トマトは、『マルタケトマト』と称され、日本一を長年維持した。箱庭のような村で水遊びや山遊びが安全な村。

信州せいしゅん村

信州・桃源郷街道エリア



★ツアー企画が生まれた経緯

- 農村での人・農業・自然・暮らしとの「ふれあい」が、『癒された・楽しかった』と心がこもった形で体験者から発せられ、「農村セラピー」を直感した。
- 自然と共に暮らすことが、大切な経験を学び生み出すことに気が付いた。
- 都会の日常から田舎の非日常の世界に来た時に、迎え入れる田舎側は日常の「ありのままの暮らし」で迎え入れないと実感できた。
- 都会生活では学べない自然界のマイナス現象を当たり前だとして暮らし、ストレスに結び付けられない受け止め方が必要だと判った。
- JTB法人東京様に農村での癒され感を使った商品化を打診し、メンタルタフネス化事業に結びついた。

★今後の展開、抱負

- 自然から離れた暮らしの人々にオアシスの場を提供し、生活に潤いと安らぎを与え、農村のサポーターになって貰いたい。
- 元気な農村になることで、移住や見学体験に訪れる人を増やし、来訪者が増えることで、生産や加工・販売に結びつけ、来て貰うことで成り立つ『サービス提供型農村』を作り上げたい。
- 「農村セラピー」、生き方満足度「セラッチ」指標を使い、農村の価値観を高め、世界中に広め、都市側・農村側に寄与したい。

【農業生産法人(株) 信州せいしゅん村】

TEL : 0268-85-3939

FAX : 0268-41-4078

E-mail : mail@murada.com

http://www.murada.com



特別賞



喜多方の酒文化と食文体験！ 酒温&酒蔵の飲み比べ付バスツアー

特定非営利活動法人 素材広場（福島県会津若松市）
JTB東北メディア販売事業部（宮城県仙台市）



喜多方市にある酒蔵の中から名物社長がいる「喜多の華」にて酒蔵見学。社長が楽しく酒作りについてはなしてくれます。



喜多方市の素材をたっぷり使っている山形屋。今回は特別に「冷や酒に合う料理」「熱燗にあう料理」を調理長が作りました。



翌朝は特別コースの熱塩町、有機栽培の農家さんを訪ねます。熱塩が取り組んでいる有機栽培の話やその野菜で作った手作り漬物もちょっとだけご用意しています。畑で食べる漬物は最高です。

<商品の概要>

目的エリア／福島県喜多方市 日程／1泊2日 実施時期／期間限定酒仕込み時期以外
販売予定価格／27,850円 出発地／郡山

1日目：13:00発(12:45集合)郡山駅前⇒郡山IC入口⇒〈高速、東北道經由磐越道〉
⇒会津河東IC⇒酒蔵見学体験①14:30～15:00 +酒蔵で酒の飲み比べ体験②15:00
～16:00発⇒⇒16:40着 熱塩温泉にて熱塩料理体験③18:00～20:00

2日目：9:00発⇒熱塩農家の畑体験④⇒9:10～10:00発⇒喜多方市内酒蔵フリー
見学10:30～13:00発・・・各自お昼⇒13:40会津若松IC入口⇒〈高速、磐越道經由
東北道〉⇒14:30郡山IC⇒郡山駅着15:00予定

<商品のセールスポイント>

よく酒は冷やして飲むのが美味しい、と言われますが、実は昔は熱燗が主流でした。しかも、お酒を温めて飲む文化は世界でも類をみないのです。日本の酒文化に残る温度差で飲み方、5度前後＝雪冷え、10度前後＝花冷え、15度前後＝涼冷え（すすびえ）、30度前後＝日向（ひなた）燗35度前後＝人肌燗、40度前後＝ぬる燗、45度前後＝上燗、50度前後＝熱燗、55度以上＝飛切燗という繊細な温度差も日本ならではの。純米酒や吟醸酒は冷やして飲むのが当たり前になっていますが、個人によっては別の温度が美味しいと感じる人もいます。今まではその温度差によってのお酒の飲み方を体験できる酒蔵はありませんでした。この酒蔵では温度の違いとグラスの違いによって、人の味覚がどうかかわるかを自分の舌で体験することができます。しかも酒蔵ですから、酒作りについて名物社長が直々にお話しします。宿泊先の宿では冷や酒にあった料理、熱燗にあった料理などを宿の料理人が厳選し、夕食に用意いたします。その食材は30年以上も前から有機栽培に取り組む地元農家さんの直送などを使用。翌日はその農家さんへの畑見学も盛り込んでいますので、畑で新鮮野菜を丸かじりもできます。

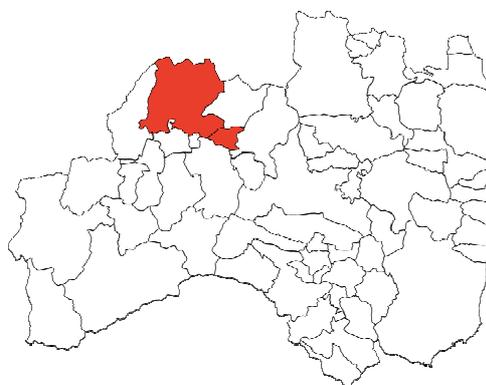
水のチカラ ～ 喜多方の食と金賞酒の新融合 ～ 体験ツアー

★ツアーで訪問する地域の特徴

ラーメンだけじゃない！地酒と有機野菜の町、喜多方市。

福島県は全国新酒鑑評会の金賞受賞蔵数で全国一を誇る。特に喜多方市は、「平成の名水百選」に選ばれた熱塩のブナ林の伏流水が生活に使われ、有機農産物と地酒を生み出している。「身土不二」を実践する熱塩温泉において、水系を同じくする農産物の食を体験することにより、その時々地元農産物をその地で食することが体に良いという効果を実感してもらうコースである。これにより、水が育む酒と素材の文化を再認識し、マクロビオティックの考えを取り入れた喜多方の新しい観光ブランドとして提唱・発信する。

旅行地は、喜多方市



★ツアー企画が生まれた経緯

- ・金賞受賞の地酒もある喜多方市であるが、酒蔵では試飲をするのみ。温度や器でも味が変わるといわれるほど繊細な地酒を「自分好みの酒を探す」ということで集客につなげられないか、を検討。
- ・熱塩加納町では30年以上も前から有機栽培に取り組む町。温泉宿ではその野菜を使った料理も出しているが、地酒とのマッチングをすることで酒と野菜の美味しい喜多方をPRしたかった。
- ・地元の酒蔵と宿が初めて顔を合わせ、酒に合う料理、料理にあう温度の酒を意見交換。この内容を体験してもらう企画を検討。
- ・地元の有機栽培農家の協力もあり、朝食後に畑見学が実現。
- ・企画を作成しコンテストに応募した。

★今後の展開、抱負

- ・喜多方市の酒蔵では全国でもめずらしい酒の温度差体験ができるという差別化による集客力をつける。
- ・集客が増えることによって、有機栽培農家とのG Tの実施回数が増え、農家と宿の連携を強化する。
- ・喜多方ラーメン以外のブランド素材を育てる。

【特定非営利活動法人 素材広場】

TEL : 0242-85-6571

FAX : 0242-85-6572

E-mail: info@sozaihiroba.net

http://www.sozaihiroba.net/