

グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2011年、2010年、2009年 優秀賞の紹介



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・ツーリズムの商品化を促進するコンテストを 3か年にわたり実施

都市と農山漁村の共生・対流を国民運動として推進するにあたっては、さまざまな場面で都市生活者の農山漁村への訪問機会を創出し、グリーン・ツーリズムの認知度向上や普及啓発を図ることが求められています。

このため、オーライ!ニッポン大賞受賞地域をはじめとした農山漁村地域をフィールドとした旅行商品の企画提案を公募し、優れた事例を選定・表彰する「グリーン・ツーリズム商品コンテスト(以下「GT商品コンテスト」)という。」を平成21年度から実施しています。

平成21年度は66件、22年度は83件、平成23年度は、77件を全国が応募いただき、審査委員会(委員長:丁野朗(社)日本観光振興協会常務理事)による厳正な審査により、農山漁村の地域資源を活用し、農山漁村への訪問を促進する旅行商品として地域への貢献度や将来の市場創出の期待度が高い旅行商品を優秀賞として選定するとともに、WEBサイト等通じて幅広くご紹介しています。

グリーン・ツーリズム商品コンテストは77件から4点が受賞!



●「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 直売会佐藤イネ子さん (青森県 五所川原市)



●「とやま世界遺産で収穫体験。」NP O法人グリーンツーリズムとやま 奥野達夫 副理事長(富山市)



●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 (㈱信州せい) しゅん村 代表取締役 小林一郎さん(長野県上田市)



●特別賞: 喜多方の酒文化と食文化体験! 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横田純子理事長(福島県会津若松市)

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。審査委員会(委員長:丁野朗(社)日本観光振興協会常務理事)による厳正な審査により、農山漁村の地域資源を活用し、農山漁村への訪問を促進する旅行商品として地域への貢献度や将来の市場創出の期待度が高い旅行商品を3件優秀賞として選定しました。審査委員会の議論のなかで、惜しくも優秀賞には選ばれなかったが、優秀賞に次ぐ、優れた商品企画についても、グリーン・ツーリズムをより一層普及させる観点から表彰することが望ましいことから、今回、1点を特別賞としました。

23年度の応募商品には、

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、これまでにない体験を盛り込もうと いう工夫が感じられました。

- ・他所ではなかなか味わうことのできない、極寒の雪人参収穫を体験と掘り起こした人参をその場で生ジュースや地元料理として堪能して頂く、雪の降らない地域や外国人 向けの地産地消と観光を組み合わせた新たな体験メニュー。
- ・客車内をレストラン仕様にセットし、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、赤い手ぬぐいを頭に巻いて、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う。
- ・自然の地熱エネルギーを体感。温泉熱で切干大根を乾燥加工したり(時期によって他の野菜の場合あり)、低温殺菌したお腹に優しい牛乳を飲んだり、やかんの湯気のように噴き出す蒸気を浴びたり...。地元の高校生研究班がバスガイドする。
- ・"野菜嫌いの子どもの苦手意識を減らす"小学生の子どもを持つファミリーを主な対象として開催し、こだわりの地場野菜ならではの「新鮮なおいしさ」「本当の野菜の味」を実感してもらう。収穫体験で農業に触れ、農家直営の飲食店で野菜ソムリエによる絶品の地場産野菜料理を食し、同ソムリエから家庭で作れる料理レシピを伝授。
- ・自分たちの飲み水である水源の保全や地球温暖化、地産地消に関心を持ち、水源の保全を推進したいと思っている一般市民・大学生等を対象。水源林の間伐体験、間伐した木を使った木工工作など。
- ・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、運動などと組みあわせたプログラム。「くすりのまち、とやま」で取り組んでいる薬膳料理や立山の郷土料理等を合わせて提供。森林セラピスト等のガイド。
- ・浄土真宗の信仰と結びついた報恩講料理を味わう。報恩講とは親鸞聖人の忌日に行う仏事のことで、お寺の住職の講話付き。地元の行事と同じ、お寺で住職の講和と報恩講料理、すべてが本物。通常のパックツアーでは不可能な体験。
- ・海女さんが漁の休憩の場として使用する海女小屋でかまどを囲み、現役海女さんの元気でパワフルなトークを交えながら地元でとれた新鮮な海の幸を堪能する等々。

グリン・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)	㈱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!	特定非営利活動法人	JTB東北メ
	酒温&酒蔵の飲み比べ付バス	素材広場	ディア販売事業
	ツアー	(福島県会津若松市)	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

紐日本観光振興協会 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 ㈱ジェイティービー旅行 ㈱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 ㈱日本旅行業協会 国内・訪日旅行業務部 担当副部長

(㈱電通クリエーティブ開発センターC | 開発部シニア・コンサルタント

(㈱交通新聞社 第1出版事業部長、旅の手帖編集部長 中村 直美

(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 福井 善朗

(社)全国農協観光協会 地域振興推進部長 安卓也

●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います。

<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と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い 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、赤カブ収獲の頃/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訪 ⇒ 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ーー日本全県味めぐり・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。NP O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います。 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 まってはいません。



慣れない作業を行って苦労してみ て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・家族のリピート化につなげる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・家族と面での絆つくりを目指し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、日本ー 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。



★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し 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、東北道経由磐越道〉==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・・・各自お屋==13:40会津若松IC入口==〈高速、磐越道経由東北道〉== 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(すずびえ)、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。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るはずです。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 10 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ーを誇る。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氏法に使われ、有機農産物と地酒を割る。「身土不二」を実る農産物とで食ることで食る。とが体において、水が育むで、とが体にある。とがなる。これにより、水が育むされたを再り、水が育むである。とがなり、アクロビオティックの考えを取り、れた喜多方の新しい観光ブランドといる。提唱・発信する。



★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GT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/



ようこその農村へ

分リーシッツーリズム 商品コンテスト2010

応募期間

平成22年9月27日まで













農山漁村を舞台とした魅力ある。旅行企画を募集します!













主催: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)

GT商品コンテスト2010優秀賞の選定

グリーン・ツーリズム商品コンテスト2010は、コンテスト2年目。全国各地よりあわせて83件の応募をいただきました。審査委員会(委員長:丁野朗 (社)日本観光協会常務理事)による厳正な審査により、農山漁村の地域資源を活用し、農山漁村への訪問を促進する旅行商品として地域への貢献度や将来の市場創出の期待度が高い旅行商品を5件優秀賞として選定しました。

平成22年10月28日

22年度の応募商品には、次のような商品の応募がありました。

- 農家民宿に泊まって酷寒の山の暮らしのなかで、かんじきを履いて、またぎの狩猟体験
- ・雪国の冬の風物詩、我が家のかまくらづくり体験、オカリナをふきながら馬そり体験
- ・1泊2日のツアーを一つの学校として、過去から未来に食をつなぐ体験として地域に伝わるもち本膳を再現したツアー。
- ・高級りんごの収穫・味覚体験と前沢牛の握り寿司の昼食
- 海が一望できる風光明媚な場所で、地産地消のヘルシーなランチと朝の浜辺でのヨガ体験
- ・800年の歴史を誇る伝統文化、田楽能に触れ、報恩講の料理体験の旅。
- ・真冬に山村で行われる吹雪が舞い、火柱があがる「どんと焼き」と村内の独居老人宅の雪堀体験、スノーシューを履いて雪中散策体験
- ・森林整備のプロが教える、枝打ち、間伐、枝打ロボット見学などの林業入口体験
- ・イケメンの若者猟師の案内による狩猟体験と鹿肉、イノシシ肉の食事
- ・週末農民を行いたい人への宿泊施設付きの農園の体験ツアー
- ・地域の文化や農村の暮らしを学ぶ移動カルチャー教室的なツアー
- ・お茶農家とお茶をのみながら、会話を楽しむSLの旅。
- 農作業をして、どぶろくをおいしく飲む体験
- ・先祖代々引き継がれてきた栽培方法の農作物を地元の人々と収穫し、手作りの旬の田舎料理を楽しむ旅 等々。

審査委員会委員 8人 オーライ!ニッポン会議企画委員会 GT商品普及促進WG)

板倉康 (社

(社)全国旅行業協会 経営調査部次長

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マーケティング戦略部

地域交流ビジネス推進部長

丁野 朗 (社)日本観光協会常務理事 総合研究所所長中尾謙吉 (社)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CI開発部 福井善朗 近畿日本ツーリスト(株)旅行事業創発本部

地域振興担当部長

安卓也 (社)全国農協観光協会地域振興推進部部長

審査委員長は丁野氏 五十音順、敬称略

優秀賞審査の視点

- ●旅行のテーマ、目的、<u>ターゲットが明確に示されて</u> いるか。
- ●地域の食材や伝統工芸品、農林漁業体験、農村生活文化体験、自然景観、歴史遺産など、地域資源 を活用したこれまでにない旅行商品であるか。また、広く地域振興に貢献出来る旅行商品であるか。
- ●地元の人たち、地域の各種団体(自治体・観光協会・グリーン・ツーリズム協議会、交流事業・自然体験関係者、NPOなど)と協力して企画・造成されている旅行商品であるか。
- ●選定したターゲットに対して、充実した旅行工程、魅力的な企画内容及び価格的にもバランスが取れている商品であるか。集客のための手法及び手段が適切に講じられているか。
- ●提案内容の<u>旅行を催行することが確実</u>に見込まれているか。
- ●自らの情報発信など<u>継続的に実施・販売を志向している</u>か。



優秀賞と特別賞の決定とツアー実施

【優秀賞】5点

22年度は優れた商品の優秀賞には、モニターツアー実施にかかる経費への助成として、上限50万円を支援

	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	七戸にんにく里親物語 23年2月11日(金祝)~12日(土)	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)
岩手県	【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~ 23年2月11日(金祝)~12日(土)	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)
山形県	「山の内雪まつり!!今年は日本中からまつりを一緒に作ってくれるかた募集します!」大作戦 23年2月26日(土)~27日(日)	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)
千葉県	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 22年10月23日(土)~24日(日)	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)
長崎県	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 23年3月5日(土)~6日(日)	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)

【特別賞】3点

静岡県	大井川鐵道沿線まるごとツア―心も 身体も元気に!やんばい体験」	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)
和歌山県	いちご電車に乗って、たま駅長を訪ねて 農に親しみ、フルーツを満喫する旅 23年2月26日(土)	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)
島根県	浜田産のちょっと教えて! 伝統食・ ル一ツの旅	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)

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)

■町の特徴

- ・農業を中心とした人口1万8千人の町
- ・面積は、337. 231km
- 町の特産品 にんにく 長いも アピオス(ほど芋)
- ・青森市へは車で約1時間
- ・JR東北新幹線七戸十和田駅 が平成22年12月開業
- ・馬の産地でもあり、多くの競 走馬を排出している。





■ツアー作成、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

冬の体験プログラムは今までは、かまくら造りや馬そり、もちつき等の雪国の地域であればどこでも出来るプログラムだったため、新たな商品の企画を模索していました。そこで、秋に植付けし、初夏に収穫する「にんにく」に着目し、にんにくのオーナー制度を旅行商品にすることを考えました。2月ににんにくと出会い、生長を見守り、夏にそのにんにくの収穫を楽しむ。そして、七戸町へ訪れていただいた際には、冬と夏の十和田湖・奥入瀬渓流もご覧戴くことで、青森の自然の壮大さも感じていただけるように考えました。

青森通リズム株式会社とは、以前からお付き合いがあった旅行会社で、この旅行商品を企画した時は、旅行会社の目線にて様々なアドバイスを戴き、 企画のみならず販売も共に行って参りました。

■今後の抱負

・このモニターツアーは、体験メニューの少ない冬の時期の貴重なメニューになる可能性があると考えております。そして食材としての、にんにくの生育過程を知ることで、もっとにんにくについて身近な存在となればと考えております。そしてにんにく農家が消費者との関わりを持つことで、今後の生産意欲を高めるきっかけとればと思っております。



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



にんにくリース



奥入瀬渓流の雲井の滝

<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/平成23年2月11日(金祝)~12日(土)販売価格/12,000円(にんにく10株付) 出発地/七戸町観光交流センター【1日目】JR七戸十和田駅に隣接する七戸町観光交流センターに集合して、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タベ、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、冬の奥入瀬渓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「蔦温泉旅館」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ご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。

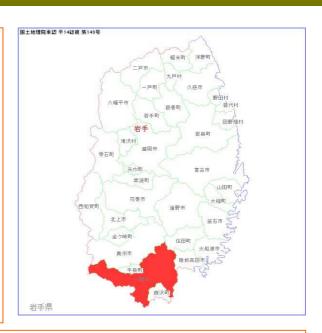
そんなにんにくの里七戸町は平成22年12月東北新幹線七戸十和田駅開業により、東京駅と直通3時間15分で結ぶ距離になりました。食材としては知られているにんにくですが、「植え付けから出荷まで」の一連の農作業の流れは、ほとんど知られておりません。その上、収穫の時期は、1週間ぐらいに限られており、本当に貴重な体験です。今回はオーナーになることで、少なくとも二度訪れていただき、小さなにんにくの生長を楽しみにし、奥入瀬渓流の冬から夏への移り変わり、そして農家さんとの再会などのストーリー性を持たせました。

【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)

★地域の特徴

一関市は、岩手県の南端に位置し、南 は宮城県、西は秋田県と接しており。首 都圏から450kmの距離で、東北地方の ほぼ中央、盛岡と仙台の中間地点に 7市町村の合併により広さは1,133.10k ㎡で、東西は約63km、南北は約46km の距離があります。多くの地域資源に 恵まれ、歴史や文化、食材、そしてな な体験ができる地域です。全国わんこも な体験ができる地域です。全国わんこも な体験ができる地域の若者が主 と たと、全国地ビールフェスティバル、 北上川流域交流Eボート大会などユ エークな大会を地域の若者が主体と なって活動しています。



2008年に発生した岩手・宮城内陸地震により、一部影響がありましが、ほぼ完全復旧に近づき、これからさらに観光に力が入ります。農家で外国人を受け入れられる地域や、古民家や廃校を利用した宿泊施設も増えてきています。学生から一般まで民泊でき、様々なニーズに対応できるような取り組みをしている地域が増えてきました。地域の住民が自ら地域資源を活用し企画ができる環境づくりが進んでいます。

★ツアー作成、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

たびれっじ推進協議会は、地域の資源(体験、食、文化など)以外に空家や耕作放棄地などの活用に力を入れてきました。定住人口もしくは、二地域居住人口を増やすためには交流人口を拡大していかなくてはならないということから、一関市で着地型観光に取り組んでいるJTB奥州支店と協力して本ツアーを企画いたしました。一関市をもっと多くの方々に知ってほしいということ、そして多くの方々に一関市に来ていただくことで街の活性化に結び付けていきたいという共通の思いから連携していく運びとなりました。

★今後の抱負

本ツアーを実現し、地域一丸となって企画が作れるという自信につなげたいと思います。

また、自分の地域の資源に誇りを持ち、多くの方々に一関市で楽しんでもら えるような企画を打ち出して交流人口の拡大につなげていきたいと思ってい 18 ます。



グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞 W

【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 J T B 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/平成23年2月19日(土)~20日 (日)販売価格/仙台発15,000円 一関発14,000円 出発地/JR仙台駅 JRーノ関駅

【1日目】JR仙台駅= = JR-ノ関駅= =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ー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】ホテル発ニニ館ヶ森アーク牧場(有機栽培小麦を使ったパン作り体験)ニニ農家 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) ニニ道の駅かわさき(お買い物)ニ = JRーノ関駅 = = 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演出す る。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ぐりながら、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。

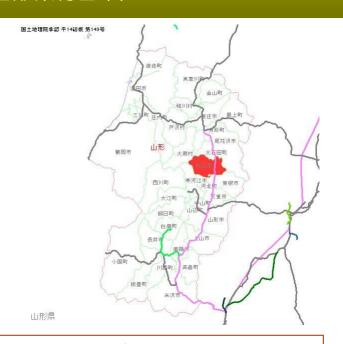
「山の内雪まつり!!今年は日本中からまつりを一緒に作ってくれるかた募集します!」大作戦

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)

★地域の特徴

山の内地区は村山市の北西部に位置し、標高1,462mの葉山の麓に広がる山間部の集落で、冬季間は積雪が3mにも達する豪雪地帯です。

主な産業は農業ですが、水稲や野菜 栽培を中心とした複合経営で兼業農家 が多いいです。(世帯数 61 人口 254人)過疎化により閉校した小学 校を「自然体験交流施設やまばと」とし て整備し、豊かな自然や伝統文化を生 かした都市住民との交流事業を実施し、 交流人口の増加を図りながら地域活 性化を進めようとしております。



★本ツアー作成の経緯、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

- 少子高齢化・過疎化により地域の伝統(お祭りなど)を守ることが年々厳しい状況となっており、地域住民の課題(不安)となっていた。
- 周辺地域が体験ツアーを実施し、関係者の反響も高いことから当地域も取り組むことになり、旅行会社と相談を進めていた。
- 地域と観光協会との連携事業により、観光と農的資源の連携を図る機運が盛り上がっており、農業振興を目的としたGT研修を実施、体験プログラムづくりを進めていた。
- 山形県の紹介により、地元大学の学生がGTの現地研修(体験ツアー)実施の手伝いをおこなったことが契機となり、地域づくりを協力をしてくれる参加者の募集とそのPRを目的として、企画を作成しコンテストに応募した。

★今後の抱負

今回の事業が契機となり地域の方々の輪が広がりはじめております。体験交流事業は地域住民と都会の人々との交流を深めるだけのものではなく、地域内住民の交流を深める効果があるように思います。今後も積極的に事業を推進し、伝統文化や祭りの保全活動、豊かな自然を生かした里山の整備などをおこない、山の内地区住民(特に子供や若い世代)が自分の住んでいる地区を改めて見直し、自信や誇りをもって生活していけるよう魅力的な地域づくりをおこなってまいります。

そして交流人口の増加により、農産物直売所や加工品製造を行い、新しい産業や雇用の創出が図られ地域の経済活動の活発化につながってほしい。



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!!今年は日本中からまつりを一緒に作っ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)~27日(日)募集人数/40名(最少催行人数15名)

販売価格/日帰り3,800円 交流会参加プラン8,800円 1泊2日プラン9,800円

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うまれ、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、一歩一歩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交流会をし、地域の一番の魅力である「人」「絆」を体感24
- ⑤2日目はまつりの後片ずけのお手伝い(地域おこし地域交流の大切さを体感)

いすみツーリズム2010

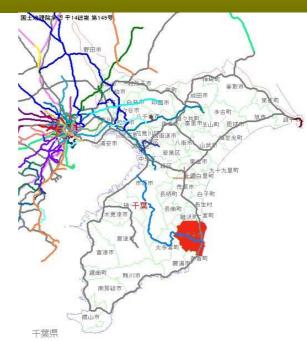
房総いすみで美と健康と癒し体験ツアー

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)

いすみ市

- ●誕生 2005年12月5日 (夷隅町・大原町・岬町が合併)
- ●人□ 42,083人 世帯数 16,341
- ●面積 157.5平方キロメートル
- ●おもな生産物 米、野菜、畜産、イセエ ビ(水揚げ量日本一)、タコ等
- ●気候 暖流の影響で年間を通して温暖。
- ●交通 東京から1時間10分
- ●キーワード

太東ビーチ サーフィン 太東崎燈台 万木城 大原漁港 夷隅川 釣 いすみ米 岬梨 ヨウ素 波の伊八 大原はだか祭 清水寺 いすみ鉄道



セラピスト ヨガ講師 カフェ経営 農家 パン屋経営 子育て 野菜ソムリエ・・・ イキイキ田舎暮らしを楽しむ女性達

いすみライフスタイ ルを見せる

2008年~移住ツアー「いすみツーリズム」 2009年~農コン(田植え・草取り・稲刈り) 田舎&農体験が都会の女性に人気

女性限定

温暖な気候と海・川・山に恵まれた自然 里山風景 パワースポット神社 豊かな食材 いすみの自然に癒される

資源を活かして、女 性が好むテーマに 移住促進



目的は地域活性化。これからも、い すみ市を元気なまちにするために、 魅力発掘と、情報発信、移住者向け のツアーを企画していきます!

NPOのキャラクター



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ブラウンズ 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ンズ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 【プチ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23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。

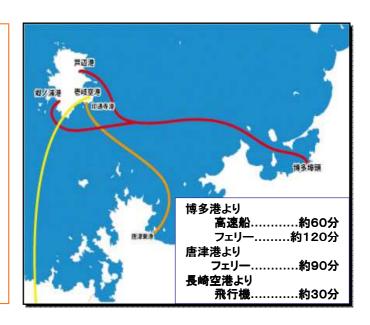
提案者:壱岐体験型観光受入協議会(長崎県壱岐市)

株式会社農協観光 九州グリーンツーリズム支店(福岡市)

★地域の特徴

壱岐の島は、豊かな海に囲まれた地域性を活かした、漁業、農業が盛んで、併せて自然景観、歴史的な分岐点を活かした観光産業にも恵まれた人口約3万人の島です。

壱岐市は「子ども農山漁村交流プロジェクト」のモデル地区にも選定され、漁業、農業、歴史を活かした様々な体験プログラムを活用した教育旅行等の受入にも力を入れてきました。



★ツアー作成、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

- ・資源が豊富な壱岐の数多くある体験プログラムを広く普及するために、GTインストラクターの育成などにも島ぐるみで力を入れていた。
- ・子ども農山漁村交流プロジェクトや、教育旅行の受入で培った、体験プログラムを子どもたちだけではなく、大人やファミリー層などの一般の旅行客にも広く流通させたいとの思いで今回のツアー作成に至った。
- ・農協観光九州GT支店とは以前から、子ども農山漁村交流プロジェクト等での教育旅行の受入などを通じ連携を深めていた。

★今後の抱負

現在、先導的に進めている「体験型観光」を基軸とし、壱岐市のあらゆる資源を活かし、島民全員参加で観光業から観光産業への転換を図ります。

例えば、壱岐市のCATV網を利用した住民参加型の新たな地場産品の開発と、それに伴う地域コミュニティの創出、併せてGTインストラクターの育成強化や 壱岐市民の総ガイド化など、地域住民主体の観光産業整備を行います。住民 意識の向上と地域ブランドカの強化を目指す「一支国ライフスタイルツーリズム」事業の確立を図り、地域活性化と新たな雇用創出を生み出す基盤づくりと 交流人口の拡大を目標とします。



グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2010 優秀賞 🎶

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 界難に浮かび、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/23年3月 販売価格/18,000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。

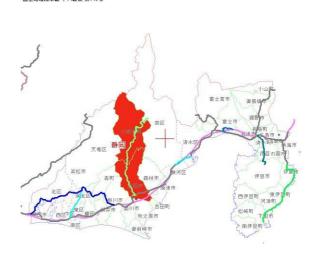
そしてそれぞれの調理体験の中では塩作り体験で作った塩を使用しての調理体験を行い、塩作り→食材収集→調理の流れを構築します。食の体験の中にも一つの流れを持たせる事で、ストーリー性をもたせる事はもちろん、食材や調味料を自身の手で作ることから、食べることまでを体験することで、子どもたちへの食育の効果も期待できます。また、民宿泊を推奨している壱岐では、数多くの体験に民宿のお父さんやお母さんも参加し、ツアー参加者と一体になって交流を深めています。壱岐の人間味あふれる住民と触れあい、交流を深めていただくことにこそ、意味があると考えます。

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)

★地域の特徴

南アルプス間ノ岳に端を発する大 河大井川。その流域の奥大井・島 田川根地域は自然環境に恵春とれたとても魅力的な地域です。本プトンイン 梅・桜・新茶摘み、東・間のいまでは、 横・桜・新茶摘み、東・間野ないでは、 一次では温泉・星座観察ないが、 をして様々な風景や体験が見いる をしています。 といる移動手段でなく を動きとのできる といます。 を集めています。



静岡県

★ツアー作成、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

平成19年度から3年間(財)都市農山漁村交流活性化機構と(社)日本民営鉄道協会と大井川鐵道(株)が協力して「ゆっくりのんびりGTの旅」に取り組んできました。この事業でつくられたモデルツアーの中で、大井川流域の茶業や林業、民話や伝統芸能、SLや転車台、木造駅舎など地域資源を生かした多くの体験メニューが試みられました。その結果、個々のメニューは小規模なものでも、三つ四つのメニューを組み合わせることにより、一つの体験プログラムとして商品化できることが分かりました。さらに今まで交流の少なかった流域の団体や観光施設の連携も深まり、受入体制も徐々に整備されてきています。

★今後の抱負

- ・地域資源のさらなる掘り起こしを行い体験メニューの充実化を図る。
- ・グリーンツーリズムに止まらず産業観光やヘルスツーリズムなどと組み 合わせたプログラムづくりを推進する。
- ・都市部の企業や団体と提携して定期的に交流が図れるようなシステムづくりを進める。
- ・都市部に住む人々に長期滞在や定住化を考えさせるような魅力ある地域づくりを行政、地域住民と共に進めていく。
- ・地域との連携をさらに強化し、着地型旅行商品のランドオペレーター的業務の展開を図る。



| 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(鉄道職員が整備・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 旧国鉄〇B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「茶茗舘」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」 の話を聞く。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 きします。47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、甲芋の炭火焼きなど、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。また地元のボランティアが十年の歳月を費して完成させた「家山梅園」を見学。 野守の池など一望できる所に350本の梅の花が咲き誇ります。

いちご電車に乗って、たき駅長を訪ねて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)

★地域の特徴

・紀の川市は和歌山県北部に位置し、紀 ノ川の両岸に開けた人口約68,000人で 温暖な気候と紀ノ川流域の肥沃な土地に 恵まれ、年間を通して豊富な果物を産出 するフルーツ王国です。

※イチジク、ハッサク、全国1位、桃、全国 2位、柿、全国3位(平成17年生産農業所 得統計)

※ 紀の川市では、主な生産果実を「紀の川ぷるぷる娘」というキャラクターでPRしています。

紀の川ぶるぶる娘

かきぷる、いちごっぷる、じくぷる、きうぷる、さくぷる、ももぷる



★ツアー作成、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

- ・和歌山電鐵貴志川線は、JR和歌山駅から紀の川市の貴志駅までを結ぶ全長14kmのローカル鉄道です。
- ・廃線の運命だった貴志川線を和歌山電鐵が引き継ぎ、名産のいちごをモチーフにした「いちご電車」やネコのたま駅長等により、全国から注目されるようになりました。
- ・貴志川線の未来を"つくる"会は、和歌山電鐵とともに貴志川線永続に向けて取り組んでいますが、沿線で「じゃがいも掘り」や「たけのこ掘り」等の農業体験を継続的に実施しています。
- ・また、紀の川市には、JA紀の里が経営する農産物販売高全国1位のファーマーズマーケット「めっけもん広場」や地元農産物を使った料理を提供するバイキングレストラン「青洲の里」などの拠点施設があります。
- ・ 貴志川線を含めたこれらの地域資源を活かし、地域全体でグリーンツーリズムを促進しようと企画しました。

★今後の抱負

- ・和歌山県有数の農業生産地である紀の川市は、「食育のまち」宣言を行い、農業団体や商工団体が連携して「食」を観光やまちづくりにつなげようと取り組んでいます。
- ・大阪など都市部から、和歌山電鐵貴志川線を利用して、紀の川市を訪れてもらい、
- スローなグリーンツーリズムで、農業の魅力や地域の魅力を体験してもらい、また紀の 川市産の果物や加工品など地域の「食」をPRできるよう、関係者が連携して都市農 村交流に取り組んでいきたいと考えています。



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、たき駅長を訪ねて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)







たま駅長



青洲の里での昼食

<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26日(土) 販売価格/4,980円 出発地/大阪他

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ています。
- ②貴志川線の未来を"つくる"会との交流会=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します。
- 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ます。職員によるいちご栽培や品種の話、またいちご狩りを通して、地域の農業の理解を深めます。
- ④青洲の里で昼食二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ます。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、健康にこだわった料理を楽しみます。
- ⑤日本一の農産物直売所「めっけもん広場」での買い物=JA紀の里が経営するファーマーズマーケット「めっけもん広場」は、農産物販売高がJAの農産物直売所の中で5年連続日本ーです。
- 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います。

浜田産のちょっと教えて! 伝統食・ルーツの旅

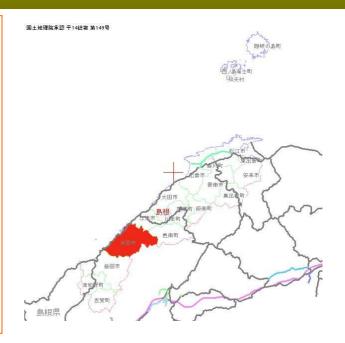
提案者: 浜田市ツーリズム協議会(島根県浜田市) 株式会社農協観光 浜田支店(島根県浜田市)

★地域の概要

「青い海 緑の大地

人が輝き文化のかおるまち」 浜田市

「石泉地方」と呼ばれる島根県西部に位置する浜田市は、日本海に面した人口約6万人の田舎町です。海・山・川の大自然に恵まれた浜田市は、地域の宝である自然や伝統文化を大切にした誰もが輝いて暮らせる町を目指し、この恵まれた環境を有効に活用をた、ブルー・グリーン・エコ等のツーリズム」を新たな観光のスタイルとして取り入れています。「感動を呼ぶ!浜田のツーリズム」を理念とし、単なる観光としてではなく、豊かな理念とし、単なる観光としてではなく、豊かな可で田舎暮らしを体験してもらい、地元の方々との交流を深めていただくといった滞在型の観光を目指し、奮闘しています。



★本ツアー作成、旅行会社との連携しくみづくりの経緯

地域に残る郷土料理や、季節の行事で食べられていた伝統食が、廃れつつある現状です。それとは逆に、そういった食文化を見直そう・残したいという住民の声も出てきています。その声を形にして、後世へ食文化をバトンタッチしたいという思いが、商品化につながりました。自分達には、ごく普通の事が、他の地域の方から見ると、素晴らしいものに思えるかもしれません。それに気がつくことにより、さらに郷土愛が深まるきっかけになればと思います。

共同提案者の農協観光は、当協議会の発足時より会員として、 ツーリズム事業推進に携わっております。企画・立案・営業等幅広い 分野でアドバイスをいただき、連携をしております。

★今後の抱負

- 高齢化が進む同地域で、お客様を受け入れることによって、高齢者にできる仕事を与え、地域を元気にしていく。
- 地域交流の起爆剤とする。
- 体験プログラムの導入効果検証を、今後のツーリズム企画に盛り込んでいく。
- ツーリズム事業に携わる方が、笑顔で活力を持っていただけるように、 事業拡大に努める。



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、明治屋でいっぷく(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。



グリーン・ツーリズム商品コンテスト2009



キャンペーンの 概 要

都市生活者の農山漁村への訪問機会を創出するため、オーライ! ニッオン大賞受賞地域をはじめとした農山漁村地域をフィールドとした旅行商品の企画提案を公募し、優れた事例を選定・表彰する「クリーン・ツーリズム賞品コンテスト」を実施します。

優良事例の選定・表彰 (オーライ!ニッポン地方シンポジウム)

10~11月頃

マスメディア等を通じて一連のプロセスについて幅広く普及・PR することで、旅行事業者、業界におけるグリーン・ツーリズム商品の開発・販売に向けたインセンティフを高めるとともに、共生・対流の普及・定着を図ることをねらいとしています。

モニターツアーの実施 (実施経費の一部を助成(上限 50 万円))

11~2月頃 35 万円)) (メディア等)

メディア等による PR)

相法人都市農山漁村交流活性化機構「ようこそ! 農村へ | キャンペーン 事務局

オーライ! ニッポン WEB サイト

http://www.ohrai.jp

グリーン・ツーリズム商品コンテスト2009の選定

グリーン・ツーリズム商品コンテスト2009は、今回、はじめて実施しました。30道府県へ旅行するプランの応募がありました。農山漁村を訪問する旅として、農作物の収穫体験、わかめ刈り体験、原生林の散策、ホエールウオッチング、田舎暮らしの体験ツアー等々、農山漁村地域の魅力を活かした体験がどのツアーにも盛り込まれています。全国各地よりあわせて66件の応募をいただきました。審査委員会(委員長:丁野朗 (社)日本観光協会常務理事)による厳正な審査により、農山漁村の地域資源を活用し、農山漁村への訪問を促進する旅行商品として地域への貢献度や将来の市場創出の期待度が高い旅行商品を5件優秀賞として選定しました。

平成21年11月13日

21年度の応募商品には、次のような商品の応募がありました。

- ・自分で薪割りを行ない、お風呂やストーブにくべたり、ドラム缶風呂の体験
- ・雪見の舟下りで名勝を訪れたり、伝統行事の雪中の水掛祭りを見学したり、新鮮な海鮮鍋を楽 L.t:
- ・果樹王国自慢の果樹(ラフランス)を楽しむとともにローカル線の運転手による方言ガイドを聞く。
- ・星がきれいに見える廃校を利用した宿と地域の郷土食を楽しむ。
- ・日本の秘境の小さな村を訪ね、重要伝統的建造物保存地区をガイドの案内で散策し、秘湯で身体を癒す。
- ・豪雪地帯の山村の雪国生活の体験、雪中行軍の体験
- ・通勤電車で漁師町へ行き、海苔漉きの体験
- ・週末農民を行いたい人への宿泊施設付きの農園の体験ツアー
- ・地域の文化や農村の暮らしを学ぶ移動カルチャー教室的なツアー
- 古事記の時代から伝わる神楽やたたら製鉄を地域の人を手伝いながら鑑賞する。
- ・しめ縄や門松づくりを通じて、里山のお正月を体験するツアーなど地域の人々との触れ合いや行事への参加等、様々な地域の風物、景観、文化等を体験するツアーが企画されています。 等々。

審査委員会委員 11人 オーライ!ニッポン会議企画委員会 GT商品普及促進WG)

板倉 康 (社)全国旅行業協会 経営調査部次長

井上 弘司 CRC地域再生診療所所長

奥村 聡子 東日本旅客鉄道(株)

鉄道事業本部営業部観光開発課長

加藤 誠 (株)ジェイティービー旅行マーケティング戦略部

地域交流ビジネス推進部長

鈴木 賀津彦 市民メディアプロデューサー

東京•中日新聞編集局部次長

丁野 朗 (社)日本観光協会 常務理事 総合研究所所長

中尾 謙吉 (社)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CI開発部中村 直美 日本旅行記者クラブ会員、旅の手帖編集長

福井 善朗 近畿日本ツーリスト(株)

旅行事業創発本部地域振興担当部長

安 卓也 (社)全国農協観光協会 地域振興推進部部長

審査委員長は丁野氏 五十音順、敬称略、肩書は当時

優秀賞審査の視点

- ●旅行のテーマ、目的、<u>ターゲットが明確に示されているか。</u>
- ●地域の食材や伝統工芸品、農林漁業体験、農村生活文化体験、自然景観、歴史遺産など、地域資源 を活用したこれまでにない旅行商品であるか。また、広く地域振興に貢献出来る旅行商品であるか。
- ●地元の人たち、地域の各種団体(自治体・観光協会・グリーン・ツーリズム協議会、交流事業・自然体験関係者、NPOなど)と協力して企画・造成されている旅行商品であるか。
- ●選定したターゲットに対して、充実した旅行工程、魅力的な企画内容及び価格的にもバランスが取れている商品であるか。集客のための手法及び手段が適切に講じられているか。
- ●提案内容の<u>旅行を催行することが確実</u>に見込まれているか。
- ●自らの情報発信など<u>継続的に実施・販売を志向している</u>か。



学農村人グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2009 優秀賞

とかち農村交流と食育を学ぶ とってもおいしいバスツアー

受賞者:株式会社わくわくホリデー

北海道女性農業者倶楽部(通称:マンマのネットワーク)



<商品のセールスポイント>

目的エリア/北海道十勝エリア(清水町、鹿追町、新得町、芽室町) 日程/1泊2日 催行日/2009年12月12日(土)~13日(日) 募集人数/30名(最小催行人数10名) 販売価格/12,000円 出発地/札幌市(JR札幌駅北口)

<商品のセールスポイント>

北海道十勝に点在するマンマのネットワーク(北海道女性農業者倶楽部)の職場などに立ち寄り、農 業現場からの生の声を聞きます。食事は毎食、十勝ならではの食材を使ったメニューをご用意、地元 の農家の方々と語りながら交流していただきます。また、初日には食育セミナーを開催。免疫学の権 威である北海道大学の西村教授をお招きし、地場野菜を食べることから健康パワーを作り上げる食育 を学びます。

★ここが新しい・・・参加者、農家のお母さんと女性同士、楽しく食を中心に語り合う。 普段たべる食品だから丁寧に素材を活かした料理で健康にと、免疫学の権威の講座で学 びつつ楽しく食の体験ツアーを満喫。農業現場の視察がより一層、消費者の食への関心 を結びつける効果も絶大。



グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2009 優秀賞 🔧

田舎で親せきを作ろう!まめで達者な鮫川村!

〜田舎の美味しい食べものづくりや手造りハウスにて薪ストーブ懇談、紙すき体験やしいたけ駒打ち体験で地元の方と交流〜

受賞者:株式会社農協観光 首都圏支店 福島県鮫川村



齋須さんの手造りハウス。村内材を使い、友人の大工と二人で作ったログハウス風の家



紙すき体験の様子 楮の皮を蒸して裂き、 叩いてどろどろの繊維状態にしたものを、 交替で棒でかき混ぜた後、トロロアオイ液 を入れる。



しいたけ植菌(駒打ち体験)の様子 くぬぎの原木に合計15~18箇所の穴を 開ける。菌のついた駒(くさび型)を木槌 で打ち込む



早春の山菜探し 小雪の中、長靴に履き替え鮫川の上流域を歩きながら、フキノトウやセリ、よもぎを探す。



石窯に入れ、焦げ目がつけば完成。香ば しい匂いに、期待が高まる。



餅米が蒸しあがると、交替で餅つき。きなこ餅として昼食でいただきました。

<商品の概要>

目的エリア/福島県鮫川村 日程/1泊2日 催行日/2010年3月6日(土)~7日(日) 募集人数/25名(最少催行人数15名) 販売価格/14,800円 出発地/東京都(JR上野駅公園口)

<商品のセールスポイント>

都会にはない人との心温まるお付合いや美味しい食材。共に共同作業をする中でお互いの中に何か新しい発見があれば人生が更に豊かなる。その典型がここ福島県鮫川村にあります。個性的であこがれの手造りハウスや昔ながらの家屋を改築した柏村宅、薪ストーブのある暮らしは都会では味わえないぬくもりを与えてくれます。村営の農産物加工・直売所「手まめ館」では地元のエゴマや大豆を使ったとうふ、味噌など、ここにしかない特産品がたくさんあります。

★ここが新しい・・・ 昔懐かしい薪ストーブに、紙漉体験、山菜採り、餅つきと、農村の暮らしを丸ごと体験に企画。定員を超え、キャンセル待ちもでた人気商品に。地元の人との交流により、田舎体験の楽しさを十分に楽しんだ参加者は、リピータとしてまた別の機会に参加を約束と人と人とのふれあいが嬉しい気軽にいける正統派体験ツアー



世界 グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2009 優秀賞 👫

都会の台所、通勤電車で漁師町へ 横須賀漁師とワカメ刈り

受賞者:(株)風の旅行社・風カルチャークラブ(東京都) 栗山 義幸(漁業従事者・横須賀市)



お湯に入れ た瞬間、パッ と鮮やかな 緑色に早変 わり。こうし て普通にイ メージする ワカメ色にな ります。



作業の合間にとれ たてのワカメでしゃ ぶしゃぶを楽しむ。 味付けはポン酢。手 前にあるのが生の ワカメ。湯通しする とパッと鮮やかなグ リーンに変わる様は 何度見ても飽きませ

<商品の概要>

目的エリア/神奈川県横須賀市 日程/日帰り 催行日/2010年3月14日(日) 募集人数/20名 (最小催行人数10名) 販売価格/8,000円 出発地/横須賀市(京浜急行県立大学駅)

<商品のセールスポイント>

観光用ではなく、漁師さんの普段の生業の一部に関わらしてもらえます。通常、仕事で使用している ワカメをそのまま刈り取らせてもらえ、自分で刈ったワカメを茹でたり、塩蔵するなどの加工も体験でき ます。刈ったワカメはお土産として持ち帰るだけではなく、横須賀という都市近郊で漁を生業としてい る漁師の方に、漁業の今昔の話や、魚の流通の話を聞きます。漁業の現場の関係者から話を聞く機 会はなかなかなくとても貴重な機会です。

★ここが新しい・・・漁師さんの仕事場、海に直接出て、わかめを採る。東京湾の豊か な水産資源の状況を学ぶとともに、本当のワカメを見て、調理して食べる。漁師さんと 案内役のコーディネータによってできた現地集合現地解散型体験ツアー。生きた自然を 学しっかりとした講師が居れば、全国どこでもグリーン・ツーリズム商品化が可能な企画



製農村人 グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2009 優秀賞

恵みのふるさと探し旅 ~里山の春を体感! 桜花咲く日高川町

受賞者: ゆめ倶楽部21(日高川町の体験交流受入れ団体) 株式会社日興トラベル



大阪府堺市から移住した細木貴夫氏 の古民家農家レストラン「まる貴」

英国風の庭園で、手作りのレモンスイー ツと3種のハーブティをいただく。

有機野菜の菜園



クワ1本で3000㎡の農地を耕す加藤さん。 120種もの野菜を究極のエコ農法で。



満開の桜の下、小野副住職の講話「道成寺 七不思議」を聞きながら境内を散策

<商品の概要>

目的エリア/和歌山県日高川町 日程/日帰り 催行日/2010年3月27日(土) 募集人数/40名 (最小催行人数20名) 販売価格/8.000円 出発地/大阪市(JR大阪駅)

<商品のセールスポイント>

ニューシニア(団塊の世代以上)の中でも、特に田舎暮らし(二地域居住・移住)、農業・漁業、食につ いて関心の高い人たちをターゲットとして、移住した元都会人から農村での暮らしぶりの話しを聞いた り、エコ農業を見学します。紀州どまんなかの日高川町は四季折々風を感じ、草花と満天の星たちと 今を生きていることを体感できる町です。ゆめ倶楽部21は この町で田舎をじっくり楽しむ体験をガイ ドします。都市部シニアが出会い、交流、拠点作りをする旅です。

★ここが新しい・・・和歌山県は田舎暮らしをしたい都市生活者に向けて積極的な情報発 信を行なっています。和歌山は海と山の自然の魅力とみかん、梅、マグロと食の資源も 豊富。田舎暮らしをしたい人にお試しツアーに参加してもらうために、関西で広範に発 信しているミニコミ紙と連携して参加者を募集し、定員を超える参加申込みがありました。



製農村人 グリーン・ツーリズム商品コンテスト 2009 優秀賞

古事記の里で夜神楽を楽しむ!「あはれ あなおもしろ あなたのし あなさやけおけ!」~神様と一緒に地元住民と楽しむ神楽

受賞者: 庄原市観光協会連合会

有限会計道後タクシー・道後観光



昼食の陰陽五行御膳

江戸天保年間創業の造り酒屋「北村 醸造場」で**酒蔵見学。**日本酒の試飲 では「菊文明」など1本1本説明を受け ながらの試飲

久保善博刀匠

全国の刀匠の作品が集まる新作名 刀展で太刀部門最高位の賞「協会会 長賞」を受賞

<商品の概要>

目的エリア/広島県庄原市 日程/1泊2日 催行日/2009年11月21日(土)~22日(日) 募集人数/20名(最小催行人数15名) 販売価格/15,000円 出発地/庄原市 (庄原バスセンター、食彩館 しょうばらゆめさくら)

<商品のセールスポイント>

旅行会社、バス事業者等を含めて行程内のすべてのサービスを地元業者が行う着地型バスツアー。 野菜から比婆牛、ゴギ、山菜、地酒、りんごなど、地元食材にこだわった食事に加え、一日氏子となっ て神楽の準備を手伝ったり、地元の人たちと一緒に社殿で神楽を観賞するほか、地元ガイドによる古 事記の解説を聞きながら熊野神社を参拝、東城のまちなか散策、刀匠の道場見学など、地域住民と の交流機会が盛りだくさん。宿泊は、国定公園帝釈峡湖畔に立地するホテルです。

★ここが新しい・・実体験型カルチャー教室のごとく、日本の農村生活、芸能文化を まるごと体験。伝統の文化を知るために、その意味を学びつつ、準備作業も一緒に参 加。日本酒、日本刀と日本の文化には、技が溢れている。そうした日本文化の継承者 から楽しみながら教えを請い、知らなかった日本文化に親しむ旅は人生を豊かにする。



オーライ!ニッポン会議とは

都市と農山漁村の共生・対流推進会議(通称:オーライ!ニッポン会議)は、平成15[2003]年6月23日、東京で発足しました。

代表は、養老孟司 東京大学名誉教授。副代表に安田喜憲 国際日本文化研究センター教授、語り部の平野啓子 大阪芸術大学放送学科教授。

都市と農山漁村の共生・対流の推進に向け、共生・対流に関連する各種情報へのアクセスの改善等を図り、国民全体に広く浸透していくための国民運動を趣旨に賛同するNPO法人、企業、団体、地方公共団体、交流を行う農山漁村の協議会、学識経験者等の個人の合計約600会員とともに推進しています。

この新しいライフスタイルを求める動きを国民的な運動に盛り上げていくために、キャンペーンネーム「オーライ!ニッポン」を用いて、広く皆様に呼びかけています。「オーライ!ニッポン」とは、都市と農山漁村を人々が活発に「往来」し、双方の生活文化を楽しむことで、日本が all right (健全)になることを表現したものです。

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) 〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45番地 一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構 内

> 電 話:03-4335-1985(直) FAX:03-5256-5211

> > http://www.ohrai.jp/