

令和5年度持続可能性を核とした日本ならではの世界的価値の創出

**「金沢能登広域での  
サステナブル観光コンテンツ強化事業」  
～食文化ツーリズム開発～**

**実施報告書**

令和6年2月

**国土交通省 北陸信越運輸局**

**(受託事業者：株式会社計画情報研究所)**

# 目次

<b>1. 事業の目的・実施概要</b>	-----	<b>P. 3</b>	<b>4. デジタルを活用した体験価値の向上策の検討</b>	-----	<b>P.24</b>
1-1 事業の目的	-----	P. 3			
1-2 実施事業	-----	P. 3	<b>5. 販路形成に向けた旅行会社との意見交換会</b>	-----	<b>P.25</b>
1-3 金沢能登広域で推進するサステナブルツーリズム	-----	P. 5			
1-4 ターゲットの設定	-----	P. 6	<b>6. 有識者を含めた検討会の開催</b>	-----	<b>P.26</b>
1-5 実施概要	-----	P. 7			
1-6 スケジュール	-----	P. 8	<b>7. コンテンツ及びモデルツアーの取りまとめ</b>	-----	<b>P.27</b>
			7-1 アイテナリーの作成	-----	P.27
<b>2. 新規コンテンツ及びモデルルートの造成</b>	-----	<b>P. 9</b>	7-2 タリフの作成	-----	P.28
2-1 進め方	-----	P. 9			
2-2 新規コンテンツ	-----	P.10	<b>8. 事業総括</b>	-----	<b>P.29</b>
2-3 モデルツアー	-----	P.11	8-1 本事業の「期待する効果」の達成状況	-----	P.29
			8-2 事業継続における課題整理・ 次年度以降事業継続における具体的な活動や取組計画	-----	P.30
<b>3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請 及び勉強会の実施</b>	-----	<b>P.13</b>	8-3 総括	-----	P.31
3-1 実施概要	-----	P.13			
3-2 現地視察の実施結果	-----	P.14			
3-3 現地視察の評価	-----	P.17			
3-4 現地視察の評価を受けてのブラッシュアップ	-----	P.22			
3-5 メディア・Web媒体での発信	-----	P.23			
3-6 勉強会	-----	P.23			

# 1. 事業の目的・実施概要

## 1-1 事業の目的

- 旅行者のニーズを満たしながら、旅行者が地域の経済・社会・環境への貢献を実感する好循環の仕組みをつくり、持続可能な体制の構築を目指す

### 持続可能な観光コンテンツ強化に際しての視点

- 持続可能な観光コンテンツの造成と提供
- 持続可能な観光コンテンツの提供
- 持続可能な観光コンテンツの提供
- 好循環の仕組みづくり

## 1-2 実施事業

- 上記の事業の目的のもと、次のとおり実施事業の大きな柱を整理し事業を推進した。なお、令和6年1月1日に発生した令和6年能登半島地震で対象地域が被災をしたため、事業の実施を取りやめたものもある。

### ターゲットのニーズをふまえた、地域側の持続可能な観光コンテンツの強化

- 持続可能な観光を志向する旅行者のニーズをふまえ、地域資源を生かした持続可能な観光コンテンツを造成する。地域への貢献を実感できるよう工夫する。

#### 該当事業

- 新規コンテンツ及びモデルルートの造成
- 旅行商品の磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

### ターゲットへ訴求する販路形成に向けた体制の構築

- 販売可能な商品を造成し、国内DMCへ販売可能な体制づくりを行う。ターゲットとなる旅行者が持続可能な観光コンテンツを期待するツールとして動画を制作する。

#### 該当事業

- デジタルを活用した体験価値の向上策の検討
- 販路形成に向けた旅行会社との意見交換会
- コンテンツ及びモデルツアーのとりまとめ、原稿作成

### 有識者を交えた関係者の検討会による事業推進の体制づくり

- 有識者や関係者が参画する検討会を開催し、コンテンツのブラッシュアップや地元側の受入環境の整備、販路形成に向けた検討会を行い、事業推進に向けた体制づくりを行う。

#### 該当事業

- 有識者を含めた検討会の開催

# 1. 事業の目的・実施概要

## 1-2 実施事業

- 各事業の内容は、次のとおりである。なお、(4)は被災により旅行会社へ販売できる状態ではないため、取りやめを行った。

### (1)新規コンテンツ及びモデルルートの造成

金沢市と能登地域でのサステナブルな観点からの新規コンテンツを、旅行会社、地元事業者が連携して開発する。食文化ツーリズムをテーマとしたコンテンツ、モデルルートを造成する。

### (2)旅行商品の磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

コンテンツ及びモデルルートの磨き上げを目的に、旅行会社等を招請して現地視察を行う。商品の磨き上げと金沢市と能登地域の周知のため、旅行会社等と意見交換をする勉強会を実施する。

### (3)デジタルを活用した体験価値の向上策の検討

金沢市と能登地域でのサステナブルに関する取組についての理解を促進する動画コンテンツを制作する。

### (4)販路形成に向けた旅行会社との意見交換会

#### →一部取りやめ

販路形成に向けた体制の構築とターゲット層を扱う旅行会社に造成商品を紹介するため意見交換会を企画したが、震災の影響でコンテンツの実施が困難であり紹介できる状態でないため、旅行会社との意見交換会は中止とした。

### (5)有識者を含めた検討会の開催

事業実施にあたる方向性の決定や関係者間の意見交換及び意識共有の場として、また有識者、専門家よりサステナブルなディステーション先としてのストーリーづくりやPR戦略、サステナブルな観点から造成するコンテンツの地域への貢献性を協議する場として検討会を実施する。

### (6)コンテンツ及びモデルツアーのとりまとめ、原稿作成

コンテンツ及びモデルツアーの情報発信や販売ができるよう、コンテンツは県内DMCに協力いただきタリフにまとめ、モデルツアーはアイテナリーに取りまとめた。

# 1. 事業の目的・実施概要

## 1-3 金沢能登広域で推進するサステナブルツーリズム

- 2015年に国連サミットで採択された、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」いわゆるSDGsは、日本を含む加盟国が2016～2030年の15年間に達成する行動計画である。2017年にUNWTOでは持続可能な観光を推進していくことを発表し、国際的にサステナブルツーリズムへの意識が高まっている。
- 金沢の前田家の藩政期から築かれてきた文化は広く市民に浸透している。能登地域は里山里海の豊かな自然を活用した暮らしの知恵、技術が継承されており、世界農業遺産に認定されている。それぞれの魅力を持つ金沢と能登地域を広域のサステナブルツーリズムとして繋げることで、広域ディスティネーションによる長期滞在・消費機会の拡大・新たな価値の創出を目指した。
- 金沢能登広域での取組として、令和3年に金沢能登広域アドベンチャーツーリズム事業では、自然、アクティビティ、歴史の3要素を盛り込んだツアーを造成し、金沢能登広域での新しいサステナブル観光コンテンツ強化事業も実施し、サステナブルな観光に関心の高い旅行会社と連携してモデルツアーを造成した。本事業では、これまでの取組でのサステナブルな観点や県内事業者との連携を活かした取り組みを行うことができた。

UNWTOは持続可能な観光（サステナブルツーリズム）を

「訪問客、産業、環境、受け入れ地域の需要に適合しつつ、現在と未来の環境、社会文化、経済への影響に十分配慮した観光」と定義した。

### 金沢

伝統工芸・伝統芸能・食文化・  
武家文化



### 能登

里山里海を活かした暮らし・自然・技術  
海の幸・山の幸



金沢・能登のつくり手に出会う  
Farm to Table の旅

# 1. 事業の目的・実施概要

## 1-4 ターゲットの設定

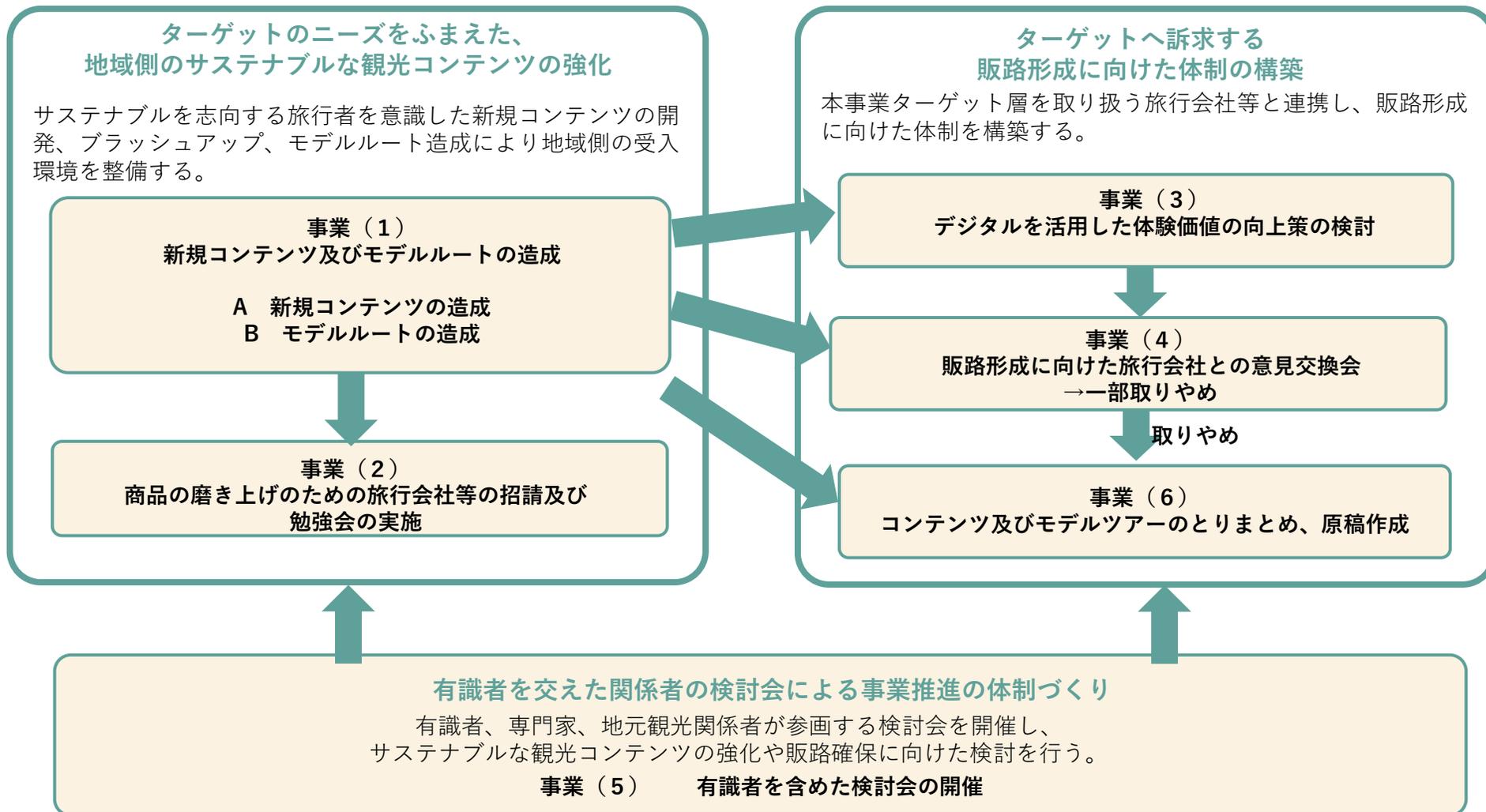
- 以下の特徴を持つ、欧米豪出身のモダンラグジュアリー層をターゲットとして設定した。
  - 世界を旅することを好む、30～40代カップルやファミリー
  - 知的好奇心が強く、異文化体験を通じて自身の在り方を見つめ、成長することを求める。
  - 日本の文化や風景、歴史に興味がある。
  - エシカルでサステナブルなライフスタイルを送る。
  - 旅先での地元の人との交流や、旅を通じた地域への貢献を求める。
- 富裕層の旅行志向として、富や権力を重視した「Classic Luxury」と文化や独自性に重きをおく「Modern Luxury」の二大潮流のうち、近年ミレニアル層を中心に増加している「Modern Luxury」層をターゲットとする。
- 本事業でテーマとする食文化は、地域の文化やライフスタイルに触れ、地域で暮らす人々との交流の機会を創出することができ、モダンラグジュアリー層の価値観に合致する。

	<b>Classic Luxury</b> 従来型ラグジュアリー志向	<b>Modern Luxury</b> 新型ラグジュアリー志向
年代	50～60代中心	20～30代のミレニアル世代中心
価値観	富、力、地位、魅力、願望、消費 <b>他者、世間における評価、慣れ親しんでいることを重視</b>	文化、起源、遺産、スタイル、独自性、ほんもの、質 <b>新しいことへの挑戦、贅沢より経験、自分にとっての意義を重視</b>
旅行ニーズ	・ 高い快適性 ・ ベストサービス ・ エクスクルーシブ ・ プライバシー ・ ステータスシンボル	・ 本物の体験 ・ 一生に一度の体験 ・ エコツーリズム ・ ボランティア ・ サステナビリティ

# 1. 事業の目的・実施概要

## 1-5 実施概要

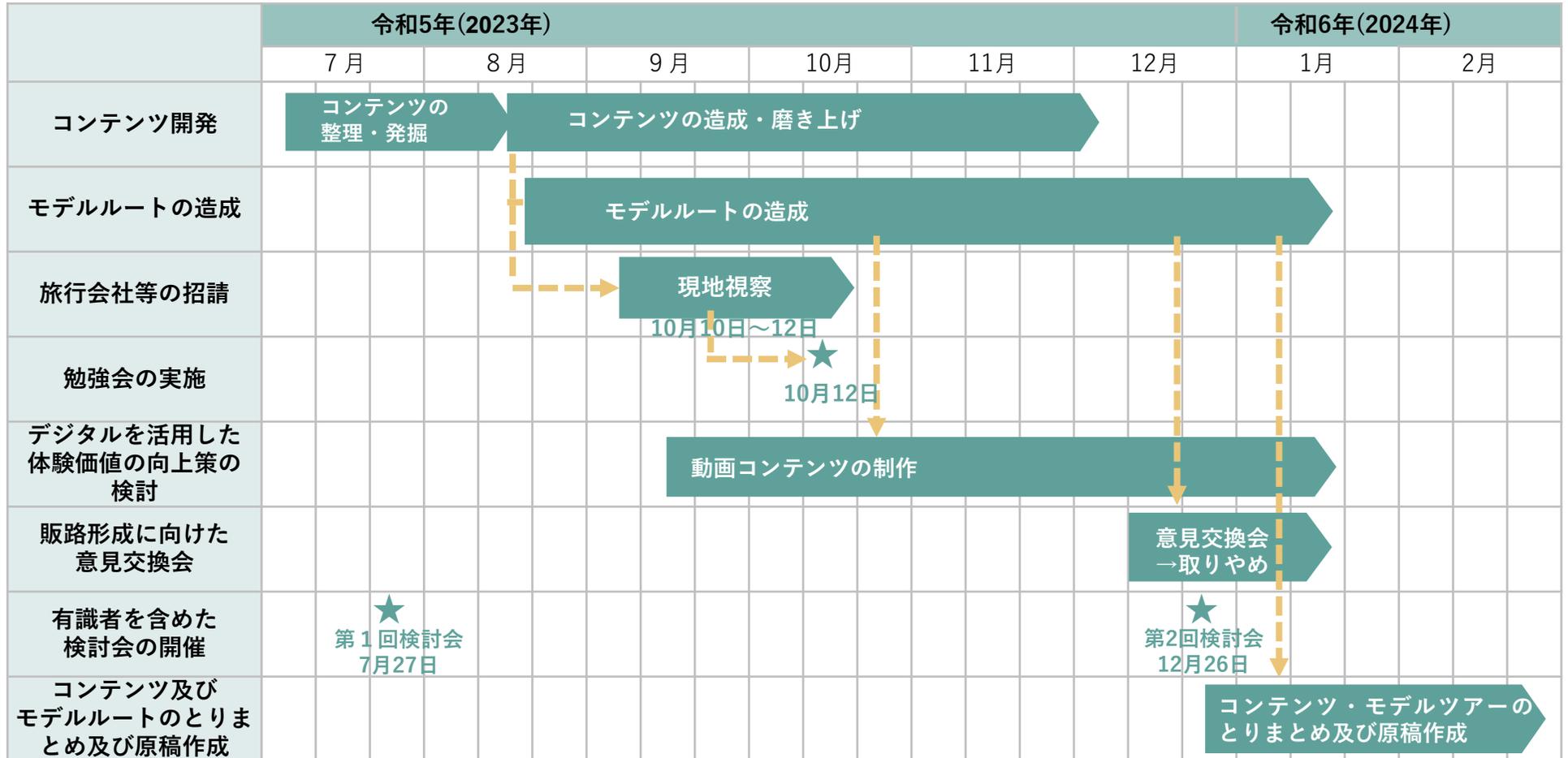
- 下のフローに基づき、事業を実施した。



# 1. 事業の目的・実施概要

## 1-6 スケジュール

- 以下のスケジュールで、事業を実施した。

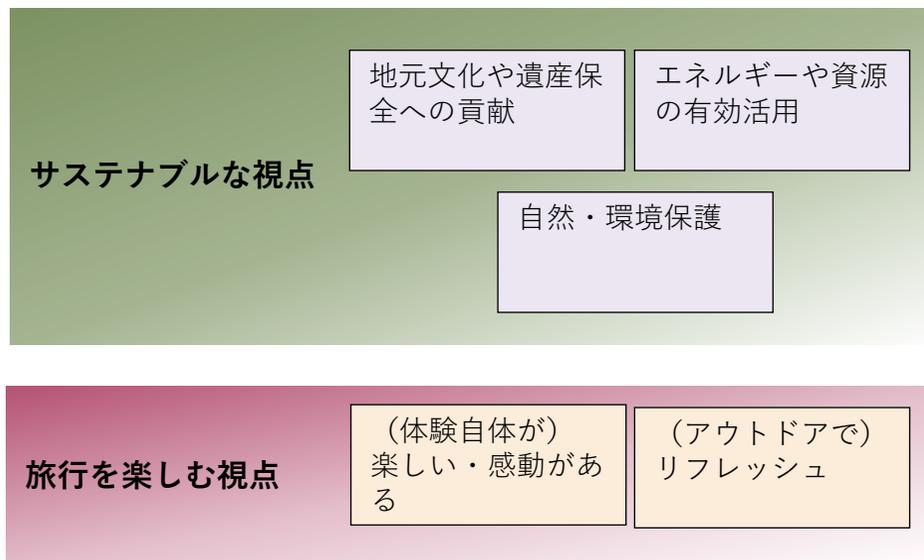


## 2. 新規コンテンツ及びモデルルートの造成

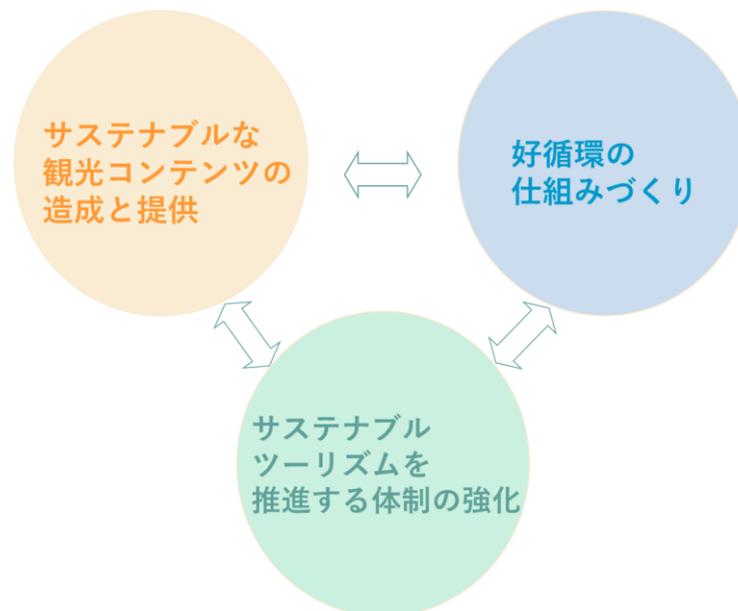
### 2-1 進め方

- ・ 金沢市と能登地域の独自の食文化を軸に、ターゲットのニーズを満たす新規コンテンツを造成した。ただし、令和6年能登半島地震の被災により、コンテンツの販売が困難となった。新規コンテンツとモデルルートは、復興後に再開の目処が立った際に活用できるようにする。
- ・ 食文化を軸としたコンテンツの開発にあたって、地域の実情を熟知する地元の事業者と連携を図りながら現地視察を行った。現地視察には、モデルツアーの販売を行う旅行会社のみならずメディアとブロガーを招請し、金沢市と能登地域での本事業の取組を広く紹介することができた。
- ・ 新規コンテンツや既存コンテンツのブラッシュアップにあたり、JSTS-Dとの関連性に留意するとともに、旅行を楽しむ視点を大切にする。さらに、「サステナブルツーリズムを推進する体制の強化」を行いながら、「サステナブルな観光コンテンツの造成と提供」を確立し、賛同する旅行者が地域への貢献・還元に参加できる「好循環の仕組みづくり」に取り組むことを意識した。

サステナブルな考え方とターゲットニーズの概念図



サステナブルツーリズム推進のための3つの観点



観光庁「サステナブルな観光コンテンツの実践に向けた事例集」より作成

## 2. 新規コンテンツ及びモデルルート の 造成

### 2-2 新規コンテンツ

- ・ 食文化をテーマとして、地元観光事業者と連携し地域の独自性を生かしたサステナブルな新規コンテンツの造成と磨き上げを行った。現地視察での評価をフィードバックしつつ、ターゲット市場の需要に見合うコンテンツを造成した。
- ・ 令和6年能登半島地震の影響で販売することは困難となったが、復興後に再開の目処が立った際に活用できるようにする。

#### 造成・磨き上げのポイント

- ・ 地域資源の観光利用と保全を両立するものとする
- ・ 観光による地域の経済・社会・環境への恩恵を地域に還元する持続可能な好循環の仕組みづくりを実装する
- ・ 持続可能な観光の受入体制を構築する

#### 新規コンテンツ

##### ■農業体験(稲刈りなど)と収穫した食材での夕食

有機栽培を行う農場で、取組を説明いただき、有機米の田んぼで収穫体験を実施して、おむすびの試食をしていただく。夕食は、農場が運営する金沢町家を改装したフレンチレストランにて夕食を楽しむ。

##### サステナブルなポイント

- ・ 生産現場で実際に体験することで、食に対する恩恵を意識できる
- ・ 生態系の維持や地域環境への配慮を理解できる
- ・ 金沢町家の現代的な活用を楽しむ



##### ■ミシュランシェフと里山の食材探し&ランチ

ミシュラン1つ星・グリーンスター獲得の日本料理の料理長から、地域の川の保全活動に関する話をお聞きし、モクズガニやカジカなどの地域で採れる食材の捕獲体験。体験後は、その捕獲した食材を使用したランチを楽しむ。

##### サステナブルなポイント

- ・ 地域の自然環境を保全する活動を行うシェフから直接話を聞くことで、地域の自然の豊かさと実情を実感する
- ・ 食材を調達する体験をすることで、生物多様性や生態系の維持を理解できる



## 2. 新規コンテンツ及びモデルルート の造成

### 2-3 モデルルート

- ・ 新規コンテンツを軸としたモデルルートを作成した。ただし、令和6年能登半島地震の被災により実施が困難な内容が含まれる。復興後に再開の目途が立った際に活用することとする。
- ・ 食文化をテーマとすることで、金沢市と能登地域の生産者との出会いや受け継がれてきた文化や暮らしの技術を体感することができ、持続可能な観点からの魅力を味わうことのできるルートとなった。金沢と能登で活動する人に出会い対話することに重点を置き、貢献意欲のある旅行者にとってその土地で深い体験ができ、地域の食材が地域の環境と強く結びついていることを理解し、保全への意識を生むことができる。

#### 旅行会社等の招請

旅行会社等を招請した現地視察を行い、旅行会社にモデルルートを作成いただいた。欧米豪からのモダンラグジュアリー層のインバウンドに強く、持続可能なツアー造成を行う国内旅行会社を招請した。

旅行会社以外に、観光業界の発信を行うメディアとターゲット層への訴求の高いブロガーを招請し、本事業での取組を発信いただいた。

#### BOJ株式会社（Beauty of Japan）

2014年に『日本の本当の美しさ』を伝えるために創業し、欧米豪インバウンドに特化した旅行会社として、そして高付加価値旅行の専門家・コンサルタントとして、ハイエンドトラベラー誘客やマーケティング・プロモーション支援を行っている。  
年間25,000人の訪日旅行の取り扱い実績がある。

#### ■ 発信・販売手法

- ・ 新規コンテンツは、造成に関わった県内DMCが販売し地域側が利益を確保できるようにする。ただし、令和6年能登半島地震の被災により当面は実施困難である。復興後に再開の目途が立った際に活用する。
- ・ 制作した動画と合わせて発信し、今後の商品やプロモーションにつなげる。
- ・ **ターゲット層の取り扱いのある旅行会社にアプローチを行い、意見交換会へ出席いただく段取りまでは行っていたが、当面はコンテンツの実施が困難であり、紹介できる状態ではないため旅行会社との意見交換会の実施は取りやめとした。**

## 2. 新規コンテンツ及びモデルルート の 造成

### Farm to Table

金沢と能登の土地が育んできた食。その生産現場で活動をする人たちが食にまつわる工芸などの技術を受け継ぐ人たちに会い、触れる旅。

	行程	観光ポイント
<b>Day 1</b>		
午前	のと里山空港着	
	<b>ミシュランシェフと川での捕獲体験</b>	川の保全活動の取組を行うシェフとともに、食材となる生物の捕獲体験。
午後	<b>ミシュラン1つ星の和食</b>	自分で捕獲した食材を活かした日本料理を堪能。
	<b>千枚田 見学</b>	世界農業遺産である能登の里山里海を象徴する景観を体感。
	<b>輪島漆芸美術館 輪島塗工房訪問</b>	能登の伝統工芸である輪島塗の工房を訪れ、職人の技術を見学し、現代に合わせた工芸品に触れる。
	宿泊先へ	能登の自然が広がる中、器や空間を楽しむ宿で夕食をし、宿泊。
<b>Day 2</b>		
午前	<b>輪島朝市ツアー</b>	輪島朝市を散策。
	金沢へ移動	
午後	<b>近江町市場と料理体験</b>	料理家とともに近江町市場で買い物をし、金沢町家のキッチンスタジオで地産地消の料理体験。
	<b>兼六園・金沢城・金沢21世紀美術館</b>	日本三名園である兼六園と美術館で、古と現代の美に触れる。
	宿泊先へ	

	行程	観光ポイント
<b>Day 3</b>		
午前	<b>有機栽培の農園で農業体験</b>	自然環境の豊かな有機農園にて、農業体験を行い、おにぎりを作って試食。
昼食	<b>町家でフレンチ</b>	農園が運営するフレンチレストランにて昼食。金沢町家の空間も楽しめる。
	帰路へ	

令和6年能登半島地震の影響を受け、実施が困難であるため、復興後に再開の目処が立った際に再検討し活用する。



# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## 3-1 実施概要

- ・ コンテンツ及びモデルツアーの磨き上げとツアーの商品化のため、ターゲット層を取り扱う旅行会社等を招請して現地視察を行った。
- ・ 現地視察後に開催した勉強会では、コンテンツやモデルプランのブラッシュアップに向けた意見交換を行った。

### 実施概要

日時	2023年10月10日(火)～12日(木) 2泊3日
被招請者	【旅行会社】 BOJ株式会社                      アダム ダウンハム氏 【メディア】 ライター                              吉田 千春氏 【ブロガー】 UKトラベルブロガー              デーブ・ブレット氏
評価方法	現地視察後にアンケートを回収。  【アンケート内容 旅行会社用】 <属性> Q1 クライアントの一般的なプロフィールや旅行スタイル Q2 サステナブルな観点で、日本の中で人気の旅行先 Q3 サステナブルを意識した観光のリクエスト  <評価> Q4 各視察場所についての評価（顧客層ニーズ、価格等） Q5 視察場所の中で特によかったものとその理由 Q6 視察体験の満足度 Q7 その理由 <今後のツアー造成・販売について> Q8 組み込みたい商材 Q9 その理由 Q10 サステナブルコンテンツの組み込み割合 Q11 モニターツアー運営の改善ポイント

### 評価アンケート 旅行会社用 (抜粋)

#### 金沢能登サステナブル・食文化ツーリズム 能登金沢視察ツアー【10/10～12】

ツアー、大変お疲れ様でした。ハードなスケジュールの中、ご参加いただき有難うございました。お手数ですが、下記アンケート内容にお答えください。

#### Q1. 読者の読者の一般的なプロフィール・旅行スタイルについて教えてください。

●国籍・業種  ●平均年齢

●国内旅行年間実績  
 0～1回     2～3回     4回以上

●旅行の参加形態  
 一人     家族     カップル     小グループ

●主の希望とする旅行スタイル  
 オーダーメイド     グループ     FIT     その他 (                      )

●旅行期間の平均日数

●日本における主な行き先

●ハイヤーを利用していますか。  
 普段つける     時々つける     つけない

●ガイドを利用していますか。  
 普段つける     時々つける     つけない

●読者の国内旅行に想定する予算を教えてください。平均的な総額でお答えください。(航空券除く)

#### ●御社が掲載する代表的記事、取り組み実績紹介件数について教えてください。

【代表的な記事】(例：特集レポートの特色、人気記事、等)

【取り組み事例紹介】(例：事例紹介の年間案件数、人気記事、等)

# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## 3-2 現地視察の実施結果

- 現地視察ではFarm to Tableのテーマに沿った視察先を選定し、金沢と能登の食文化を体感できる内容となった。能登の豊かな自然環境の中で食材を得る体験をし、能登の里山里海の恵みを活かした技術や知恵に触れることで、食文化への興味関心を引き出すことができた。金沢では、市民の暮らしに根付いた食文化、そして食材や素材を活かし伝統工芸品を使用するなど金沢独自で築き上げた洗練された食文化を堪能した。生産現場に訪れることで生産から食卓までの食の流れを理解し、食文化を通して地域の魅力を実感することができた。
- ターゲット層のサステナブルに関するニーズを熟知する旅行会社やメディア、ブロガーを招請し、体験したコンテンツに対するサステナブルな観点からの具体的な改善点をいただくことができた。

### 現地視察 旅程

#### DAY 1) 10月10日 (火)

9:50 のと里山空港着 ⇒ 10:30 輪島塗工房 キリモト見学 ⇒ 12:15 輪島網元とね【昼食】 ⇒ 13:30 富成 地域の食体験 ⇒ 15:15 揚げ浜式塩田 見学 ⇒ 16:30 千枚田 見学 ⇒ 17:30 ホテル チェックイン (ルートイン輪島) ⇒ 18:30 富成の日本料理【夕食】

#### DAY 2) 10月11日 (水)

5:45 輪島漁港で水揚げ・セリ見学 ⇒ 6:30 川端旅館【朝食】 ⇒ 8:30 金沢へ移動 ⇒ 10:00 金沢大地 農場見学・収穫体験 ⇒ 12:00 こはく 近江町市場ツアー+料理体験【昼食】 ⇒ 15:00 ホテル チェックイン (彩の庭ホテル) ⇒ 18:30 ア・ラ・フェルム・ドゥ・シンジロウ【夕食】

#### DAY 3) 10月12日 (木)

10:00 西村松逸先生 工房見学 ⇒ 12:00 料亭 仁志川【昼食】 ⇒ 14:00 勉強会



# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## 現地視察の様子

Day 1) 10月10日 (火)

- 9:50 のと空港着
- ⇒10:30  
輪島塗工房 キリモト見学
- ⇒12:15  
輪島網元とね【昼食】
- ⇒13:30  
富成 地域の食体験
- ⇒ 15:15  
揚げ浜式塩田 見学
- ⇒16:30  
千枚田 見学
- ⇒17:30  
ホテルチェックイン  
(ルートイン輪島)
- ⇒18:30  
富成の日本料理【夕食】



# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## 現地視察の様子

Day 2) 10月11日(水)

5:45  
輪島漁港で水揚げ・セリ見学

⇒ 6:30  
川端旅館【朝食】

⇒ 8:30  
金沢へ移動

⇒ 10:00  
金沢大地 農場見学・収穫体験

⇒ 12:00  
こはく 近江町市場ツアー  
+料理体験【昼食】

⇒ 15:00  
彩の庭ホテル チェックイン

⇒ 18:30  
ア・ラ・フェルム・ドウ・シン  
ジロウ【夕食】

Day 3) 10月12日(木)

10:00  
西村松逸先生 工房見学

⇒ 12:00 料亭 仁志川【昼食】

⇒ 14:00 勉強会



# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## 3-3 現地視察の評価

現地視察に招請した旅行会社等を対象にアンケートを実施した。設問は一部異なる。(回答者:アダム氏、吉田氏、デーブ氏 計3名)

### Q クライアントや読者の一般的なプロフィール・旅行スタイルについて

- ・ (アダム)欧米、50~60歳。(吉田)日本で観光・インバウンドに携わる事業者。特に地域で旅行サービスを展開する民間事業者、40~50代。(デーブ)UK、25~40歳。
- ・ (アダム)訪日旅行経験は初めてか2~3回であり、参加形態は「一人」「カップル」「家族」「小グループ」。(デーブ)「オーダーメイド」の「一人」での参加形態。
- ・ 旅行期間の平均日数 (アダム)12日。(デーブ)14日。日本における主な行き先 東京(2名)、京都(2名)、広島(2名)、金沢、箱根、奈良、大阪、四国、北海道、九州を挙げている。
- ・ (アダム)金沢で提供する代表的体験プログラムやアクティビティは、金箔貼り体験、加賀友禅、サムライ。金沢発着の日帰りツアーは、能登へ訪問する。

#### ■ハイヤーの利用

- ・ 普段つける(アダム)、時々つける(デーブ)

#### ■ガイドの利用

- ・ 普段つける(アダム)、つけない(デーブ)

### Q サステナブルな観点について

#### ■サステナブルな観点で、日本の中で人気の旅行先はありますか。

あるいは、御社として積極的に販売していきたいと考える地域はどこですか。その理由。

- ・ 日本アルプス

理由：気候中立を目指す。

- ・ 北海道

理由：地元素材の利用

- ・ 徳島

理由：Zero Wasteを目指している町は唯一である。

#### ■海外エージェントからの問い合わせ等でサステナブルを意識した観光についてリクエストはありますか？

- ・ 増えている

(具体的なリクエスト内容)

交通施設に乗りたい。移動を減らしたい。

(リクエストが多い市場・国)

欧米全体

# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## Q 各コンテンツの評価（抜粋）

### ■輪島塗工房見学 キリモト

- ・漆のプロセスも見せたい。
- ・職人さんと芸術を続けてほしい。
- ・英語でわかりやすく的確に漆器の特徴や製造工程について説明されており、店内の商品やディスプレイもセンスが良く、工房では職人の方にも話を聞いて好印象。海外の方に漆器を紹介する優秀なコンテンツだと感じた。

#### （サステナブルかどうか）

- ・近くの地域から集まっている材料を使うこと、金継ぎ、道具を長く使うこと。
- ・工芸品が長持ちするところ。
- ・130以上の工程を経て作られる職人さんのクラフトマンシップは日本の伝統工芸の象徴的なものと言え、「良いものを修理しながら長く使う」という漆器との付き合い方は、サステナブルなものとして捉えられやすいと感じる。

### ■輪島綱元 とね

- ・高級感には特にはないですが、楽しくくつろげる場所。
- ・ふぐの天井は、刺身が苦手な海外の方でも楽しめるメニュー。店内の雰囲気も素敵でツアーで使うには良いお店。

#### （サステナブルかどうか）

- ・地産地消。

### ■千枚田、揚げ浜塩田 見学

- ・田んぼが見れて非常に良い経験。
- ・晴れの日には作業風景を見たい。

#### （サステナブルかどうか）

- ・SDGsより伝統工芸を保存する感じ。
- ・農業を利用していない点。
- ・伝統的な塩田が継続されていること自体がサステナブル。海外の方が働いていた話も、次世代や外部の方に対して開かれた企業であることを証明していて、塩田が持続している要因だと感じた。

### ■富成 地域の食体験（モクズガニ、カジカ捕獲体験）

- ・ミシュラン星のシェフと触れ合う部分が良かった。
- ・美しい田園風景の中でカジカを獲るのは旅行者にとっても童心に戻れる非日常の体験だと思う。
- ・富成さん自身のストーリーに環境保全への一貫した思いが感じられて、興味深い。

#### （サステナブルかどうか）

- ・川の保全の説明がとても良かった。
- ・間違いなくサステナブルなツアーだと思う。最初に昔の漁の道具を見せてもらったのもよく、田んぼの中で富成さんのいろいろな思いを聞いたのもいい経験。

### ■富成の日本料理【夕食】

- ・体験と合わせて価値観があり、とても美味しい料理。
- ・品質とレストランのストーリー性が良い。
- ・ミシュランのスターシェフのお食事をいただけ、非常に満足。きのこの名前を紙に書いて紹介していただけたのも、食材や食文化への興味が広がり、よい試みだと感じた。昼に獲ったカジカの形がわかる料理でありよかった。

#### （サステナブルかどうか）

- ・体験をした上でSGDsの感じが出る。
- ・地元素材の利用。
- ・地産地消、環境保全、食の伝統などについて、地域や次世代、あるいは海外に向けてもPRされているという点。

# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## Q 各コンテンツの評価（抜粋）

### ■輪島漁港で水揚げ見学

- ・朝早いのでドタキャンのリスクが高いが、参加したら楽しい経験。
- ・水揚げは見られませんでした。漁港を見学し船の違いや漁の違いなどを聞いたのは貴重な経験。ツアーとして十分成り立つ。

#### （サステナブルかどうか）

- ・地元で水揚げしているところ。

### ■金沢大地 農場見学・収穫体験（河北潟）

- ・時間限定の問題と海外でもできる体験でありもう少し特別感が欲しい。
- ・面白い。
- ・有機農業やコウノトリの巣の話など非常に興味深い話が聞けた。

#### （サステナブルかどうか）

- ・有機の農業はかなりSDGs的
- ・農薬を利用していない点。

### ■セリ見学

- ・日本独特な文化の一つで、早起きしても価値を感じられる。
- ・海辺の地域の日常の営みをのぞきみる感じで非常によい経験。偶然、フリ売りの方の話をきけたことや、町の中を散策できたのも良かった。

#### （サステナブルかどうか）

- ・ローカルな感じだが、魚の保存プロセスの話をもう少し入れた方がいい。
- ・セリ自体は持続可能というよりは絶滅危惧種のような印象でした。若い方に引き継がれて持続してほしい。

### ■川端旅館【朝食】

- ・美味しかったが、毎日3食付きは重たい。
- ・地元の魚がたくさんいただける、おいしい朝食。インバウンドで、昔ながらの民宿的なものを体験するのもよいと思う反面、欧米の方に座敷はつらいとも感じた。

#### （サステナブルかどうか）

- ・近くで取れた魚利用

# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## Q 各コンテンツの評価（抜粋）

### ■こはく 近江町市場ツアー + 料理体験【昼食】

・近江町、古民家、地元の触れ合い、伝統の料理の根本を学ぶことは完璧。

・市場で買った素材を使って理調するという流れが良い。

・料理体験も楽しかったが、市場の方たちの間に入って話を聞いてくれたり、市場で売っているものや地元の食文化を教えてくれたりするの良かった。

#### （サステナブルかどうか）

・地元の材料を使うこと。

・地元でとれた素材ばかりでよい。

・地元の食文化を海外の方に伝え、市場にお金を落とすという点、町家を再生させ新たな魅力を加えている点。

### ■ア・ラ・フェルム・ドゥ・シンジロウ【夕食】

・金沢市内で経験できる、質の良い夕食。

・クオリティの高い料理を町家を再生したお店でいただけ、非常に良い印象。ミシュランの星付きレストランでもあり、あらゆる層に響くお店。

#### （サステナブルかどうか）

・農場でもう少しいろんな体験が出来ればSDGsが感じられる。

・地元で取れた素材を利用する点。

### ■伝統工芸 工房見学 西村松逸先生

・本格性はありましたが、一般人が楽しめるかどうかは好き嫌いによる。

・職人さんの腕と芸術が見られて興味深い経験。

・茶会のもてなしの話や蒔絵の歴史など奥深いお話で、個人的には大変楽しかったが、海外の方には難しすぎるため、先生と相談しながら海外の方に伝えたいことを絞って構成を組むとよい。

#### （サステナブルかどうか）

・壊れたものを新しくしているところ。

・古い道具を大切に使い続け、作品も数百年単位で使われているものがあること。蒔絵の手法が数百年続いていること。

### ■料亭 仁志川【昼食】

・さっぱりしておいしい。

・非常に素晴らしい空間でした。インバウンドの方が使う場所としても非常に良い。

#### （サステナブルかどうか）

・食事の背景が知りたかった

・ローカル素材の利用。

### ■彩の庭ホテル（宿泊先）

・デザインと施設が良い。

・廊下にも工芸品が展示されていて非常に素晴らしい空間。部屋の作りも個性的で、印象に残るホテル。

### ■ラグジュアリーワゴン（移動手段）

・大変快適。席ごとにUSBポートがあるのは助かる。

# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## Q 特に評価が高かった視察場所とその理由

### ■金沢

#### こはく 近江町市場ツアー + 料理体験 (2名)

- ・市場の触れ合い、古民家で食事文化を味わい、とても充実。
- ・市場見学も面白く、いろいろな知識が得られたし、料理に関してもみんなで作ったという実感がわく内容で、お膳のプレゼンテーションもすばらしく、満足感が高かった。

#### 彩の庭ホテル (1名)

- ・大浴場・朝食・サービス・部屋の広さ、全部良かった。

#### 西村先生 工房訪問 (1名)

西村先生のような粹人の話をうかがえ、大変貴重な時間。その半面、海外の方に日本文化のディープな部分（口に出さず察する文化やわびさびの部分など）を伝えるのは非常に難しいと実感した。

### ■能登

#### 富成 地域の食体験 (2名)

- ・シェフと触れ合うことができるコンテンツで、特別感がある。
- ・田舎らしい風景の中で過ごしたことのインパクトが大きかった。後々、今回の旅を思い出したとき、必ず町野川で魚とりをしていた風景を思い出さだろう、という気がした。

#### 輪島塗工房見学 キリモト (1名)

- ・作品は非常に綺麗で、職人さんととてもいい話ができた。

#### 揚げ浜式塩田 (1名)

- ・面白くて、おいしい。

#### 輪島漁港 (1名)

- ・300隻の船が並ぶ漁港は壮観で、それとは真反対のかわいらしいセリのギャップが良かった。漁港見学→セリ見学→フリ売りの見学→朝食→朝市 と一連の流れで楽しめる。

## Q 視察の感想

- ・提供しやすいコンテンツがたくさんあった。SDGsは現在そこまで強くは言えないが、一部整理したらセールスポイントになると思う。

・旅行全体に、farm to table というテーマが貫かれており、無駄なコンテンツが一切なかったことが素晴らしいと感じた。紹介されたコンテンツもバラエティに富んでおり、いろいろなサンプルを見せていただけた。農業・漁業と絡めたツアーは日本各地で組めると思うが、日本有数の漁港を有し、魚介類がひととき豊富な能登と九谷焼、輪島塗という、雅な器の文化を持つ石川県ならではの「食」を感じることができた。石川県ならではの特徴をツアーのテーマとしておとしこめれば、海外の方があえて、能登・金沢で食のツアーに参加する意義が出てくる。サステナブルをテーマにした旅行は、環境保全に目が行きがちだが、その地域の食文化自体を持続可能なものにしていく意味では、訪ねた場所で何かを購入したり、寄付したりしてそこにお金を落とすことにも大きな意味があり、ボランティアをして地元へ貢献する、地元の方と交流して、地元の方に刺激を与え、地元の魅力に気づいてもらうなども考えられると思うため、幅広いコンテンツが作れると思う。

- ・ツアーのコンテンツや食事が素晴らしかった。学びの多い体験。

# 3. 旅行商品磨き上げのための旅行会社等の招請及び勉強会の実施

## 3-4 現地視察の評価を受けてのブラッシュアップ

- 今回のモニターツアーで体験したコンテンツや視察全体に対する意見交換を行い、ブラッシュアップを実施しコンテンツの造成を行った。ただし、令和6年能登半島地震の影響で実施が困難であるが、復興後に再開の目途が立った際に活用する。

コンテンツ	評価や改善点	改善策
農業体験(稲刈りなど)と収穫した食材での夕食	<p>【評価】 収穫体験後に田んぼを見ながら、収穫したものと同一品種の米を使ったおにぎりを食べる体験はよかった。数年前からコウノトリも訪れている説明があり、生物多様性を感じることができるとよい。</p> <p>【改善点】 おにぎりをその場で作る場所から体験できるとよい。 田んぼだけでなく、野菜などいろいろな種類の農場に行き、収穫体験ができればいい。 地域の高齢者との交流ができると、暮らしを知ることができよりサステナブルなものになる。 ビニール袋などの使用を控え、環境を考慮したもので代用するのがよい。 無農薬に賛同する旅行者が農作業やゴミ拾いの手伝いをする代わりにおにぎりを食べて、素敵な景色で写真を撮るといった、地域コミュニティに貢献できる内容であると誘客しやすい。 ヨーロッパでは、ファームショップが人気であるため、現地で農産物を購入できるとよい。</p>	おにぎりを作る場所も含めた体験にし、まず米を炊き、収穫体験の後に炊き立てのご飯でおにぎりを作る流れにする。 見学や体験する農場の選択肢を増やすことを検討する。
ミシュランシェフと里山の食材探し&ランチ	<p>【評価】 シェフの情熱やホスピタリティ、そして幼少時代の豊かな生物多様性の残る地元のあり方を守ろうとしていると感じることができ、特別な体験。 本格的な和食とセットになっていることもよい。</p> <p>【改善点】 モクズガニを獲る場所は、手すり無く安全面では不安がある。 体験後から食事まで時間があいたが、体験後にそのまま食事をとることができるとなおよい。 本体験の売上の一部を環境保全の寄付に充てられるとよい。</p>	午前中に体験をし、そのまま昼食をとるプランに変更。 地域の環境保全団体に売上の一部を寄付することを検討する。



## 4. デジタルを活用した体験価値の向上策の検討

- 金沢能登広域のサステナブルに関する取組についての理解を促進するツールとして、Farm to Tableをテーマとしたモデルツアー仕立ての動画コンテンツを制作した。金沢市観光協会や金沢市、能登半島広域観光協会等でBtoBへのアプローチに発信・活用をしていく。



(動画の一部抜粋)

### 伝えたいメッセージ

「Farm to Table」をテーマに、金沢・能登エリアの雄大な自然の恩恵による豊かな食材はどのように生産され、消費者の元に届けられるのか、食の循環を実感できるものとした。生産現場や伝統工芸の工房、料亭を訪れ、この地のサステナブルな食文化を理解し、この地に生きる人々の想いを知る旅の魅力を伝える。

### 発信・活用方法

金沢市観光協会、能登半島広域観光協会等のウェブサイトにて発信を行い、広く発信を行う。BtoBアプローチに際しても、動画を活用し、金沢能登サステナブルツーリズムの認知を獲得する。

## 5. 販路形成に向けた旅行会社との意見交換会

- ・ 販路形成に向けた体制を構築するため、旅行会社に造成商品を紹介して意見をいただくとともに認知を図る意見交換会を予定していたが、令和6年能登半島地震の影響で当面はコンテンツの実施が困難であり紹介できる状態ではないため、旅行会社との意見交換会の実施は中止とした。
- ・ 意見交換会は旅行会社への調整まで行っていた。現地視察に参加した旅行会社を含めターゲット層を取り扱う国内旅行会社4社を予定していた。

### 意見交換会 案

日時	2024年1月（日時未決定）
場所・方法	オンライン
参加旅行会社	ターゲット層を取り扱う国内旅行会社 4社  ●BOJ（現地視察参加） B to C向けに体験コンテンツを紹介しつつも、ラグジュアリー向けDMCとして欧米富裕層エージェントを顧客に持つ。 ●Emilia travel ヨーロッパ、とくにイタリアに強いエージェント。ハネムーン～FITまで、オーダーメイドの旅を提案。 ●Ayabex 欧米、ヨーロッパに強いDMC。特にロシア、中東に強いDMC。 ●Tokyo way 欧米、特にアメリカの富裕層に強いDMC。
議事内容	・ 造成コンテンツの紹介をし、旅行会社から意見をいただく。 ・ 制作した動画の視聴を行い、イメージを伝える。

# 6. 有識者を含めた検討会の開催

## 第1回検討会

日時	2023年7月27日（木）16:00～17:00
場所	金沢クラフトビジネス創造機構 レクチャールーム（オンライン併用）
参加者	17名（弓削貴久、北陸信越運輸局、金沢市、一般社団法人金沢市観光協会、一般社団法人能登半島広域観光協会、能登DMC合同会社、株式会社地球の歩き方、株式会社計画情報研究所(受託会社)）
議事内容	1) 各事業の実施方針 2) コンテンツの開発について 3) コンテンツの選定について 4) 現地視察について 5) 勉強会について 6) 意見交換会 7) 今後の予定
議事概要	<ul style="list-style-type: none"><li>• Farm to Tableというテーマを付け、金沢と能登の生産現場からたどる食文化ツーリズムを開発。新規コンテンツは、金沢と能登で造成する。</li><li>• これまでの金沢能登広域でのサステナブル事業の取組を踏まえ、地域の人によりフォーカスできるようなコンテンツが望ましい。</li><li>• 新規コンテンツ案と既存コンテンツを組み合わせ、金沢と能登で2泊3日の行程を仮作成。旅行会社やメディア、有識者などを含め3者程度を招請して現地視察を実施。視察は10月ごろを予定しており、現地視察後に勉強会を実施し、意見をいただく予定。</li></ul>

## 第2回検討会

日時	2023年12月26日（水）14:00～15:30
場所	金沢市役所 ミーティングルームA～C （オンライン併用）
参加者	16名（弓削貴久、北陸信越運輸局、金沢市、一般社団法人金沢市観光協会、一般社団法人能登半島広域観光協会、能登DMC合同会社、株式会社地球の歩き方、株式会社計画情報研究所(受託会社)）
議事内容	1) モニターツアーの実施報告・評価 2) 新規コンテンツ・モデルツアーの造成 3) 動画の制作の報告 4) 意見交換会(商談会)について 5) 販売体制について 6) 今後の予定
議事概要	<ul style="list-style-type: none"><li>• 「金沢・能登のつくり手に出会う Farm to Tableの旅」の視察を実施。新しいコンテンツとして地域の食体験や農場見学、収穫体験などを行った。ミシュランレストランの富成での食体験や金沢大地での収穫体験は高評価を得ている。視察を通じて地域活性化や環境保全につながる持続可能なコンテンツ作りの重要性が再認識された。</li><li>• 制作した動画は動画は金沢市観光協会のサイトに掲載し発信する。</li><li>• 金沢市観光協会と能登半島広域観光協会が窓口となり、県内のDMCに問い合わせをしていただき販売する。</li></ul>

# 7. コンテンツ及びモデルツアーの取りまとめ

## 7-1 アイテナリーの作成

- 作成したモデルツアーの内容を情報発信や販売ができるように、ビジュアルもわかりやすく魅力が伝わるようなアイテナリーを作成した。
- 令和6年能登半島地震の影響で販売することは困難となったが、復興後に再開の目処がたった際活用できるようにする。

### モデルツアーのアイテナリー（抜粋）

1 BEAUTY OF JAPAN

### 3 DAYS MODEL ITINERARY



Address: <https://www.beautyofjapan.com/>  
Tel: 011-233-1111  
Website: <https://www.beautyofjapan.com/en/>

1 BEAUTY OF JAPAN

After lunch, move to **Shirayama City**. Stop by **Sakaguchi**, the terraces on the way. Upon arrival in **Shirayama**, visit **Shirayama Museum of Lacquer (Lacquer Art)** followed by **"Shirayama Lacquerware"** lacquer studio visit.



**Lacquerware** is a traditional Japanese craft that originated in **Shirayama City**, located in the Ishikawa Prefecture on the west coast of Japan. It is renowned for its exquisite beauty, durability, and meticulous craftsmanship. Here's a breakdown of what makes **Lacquerware** so special:

- \*\*Materials\*\***: **Lacquerware** is typically made from wood, often Japanese reishi or horse chestnut, which provides a sturdy base. The craftsman meticulously coats the wood with layers of **urushi**, a type of lacquer derived from the sap of the **urushi tree**. This lacquer not only adds a glossy finish but also creates a protective layer.
- \*\*Techniques\*\***: The process of creating **Lacquerware** involves numerous precise steps, each requiring specialized skills. These steps include shaping the raw material, applying layers of lacquer (often over a period of several weeks or even months), and then embellishing the surface with decorative techniques such as **inlay (karakusa)** or **carving (karahana)** (enjoying with mother-of-pearl).
- \*\*Durability\*\***: One of the most remarkable features of **Lacquerware** is its exceptional durability. The **urushi lacquer** used in its creation not only enhances the artwork's appeal but also makes the finished product resistant to heat, water, and corrosion. This durability ensures that **Lacquerware** can last for generations with proper care.
- \*\*Aesthetics\*\***: **Lacquerware** is known for its elegant simplicity and sophisticated design. **Craftsmen** often incorporate motifs inspired by nature, such as flowers, birds, or landscapes, as well as geometric patterns or abstract designs. The use of gold and silver accents is a traditional touch to the pieces.
- \*\*Cultural Significance\*\***: **Lacquerware** is a rich cultural heritage and is deeply ingrained in Japanese traditions. It has been designated as a Traditional Craft Industry by the Japanese government, recognizing its cultural and artistic importance. **Shirayama City** also hosts an annual **Lacquerware Festival**, celebrating the craft and showcasing the works of local artisans.

Address: <https://www.beautyofjapan.com/>  
Tel: 011-233-1111  
Website: <https://www.beautyofjapan.com/en/>

1 BEAUTY OF JAPAN

Located near the western coast of Japan, **Kanazawa** is sometimes called a **Small Kyoto** for its many historical sites, which have been left relatively undamaged by time or conflict. You can visit the famous **Kenrokuen gardens**, **Kanazawa Castle**, or the traditional **staple of Higashi Chaya**. Art lovers are sure to enjoy the 21st Century Museum of Contemporary Art and we recommend getting some fresh seafood with a quick visit to bustling **Omicho Market**.



**Omicho Market**



the traditional **staple of Higashi Chaya**

Explore **Omicho Market** and enjoy cooking experience for lunch.

Start the day with a visit to **Omicho Market** that has been an essential part of **Kanazawa's** food culture for more than 300 years. Here you will be joined by a **culinary expert** who will introduce you to the best and most recommended places of the market and give you **practical insights** on how to select the **finest ingredients**. After a visit to the market, you will take part in a **hands-on cooking experience**, allowing you to **discover local recipes** (depending on the season and ingredients) served at **Omicho Market**. You will savor the dishes you made in an elegant setting, a Japanese style dining room featuring precious dishes and tableware.

Address: <https://www.beautyofjapan.com/>  
Tel: 011-233-1111  
Website: <https://www.beautyofjapan.com/en/>

1 BEAUTY OF JAPAN

Day 3 Kanazawa

After breakfast, check out and move to Kanazawa station on one's. 9:30 Kanazawa Station

- Explanation about local farm and history
- Rice harvesting experience
- Observe Shiro's nest
- Make rice balls

12:00 Lunch program followed by lunch



A la **Shirayama** French restaurant

14:00 Back to Kanazawa station

\*end of service\*

Address: <https://www.beautyofjapan.com/>  
Tel: 011-233-1111  
Website: <https://www.beautyofjapan.com/en/>

# 7. コンテンツ及びモデルツアーの取りまとめ

## 7-2 タリフの作成

- ・ 作成したコンテンツのタリフを、それぞれ日英で作成した。ただし、令和6年能登半島地震の影響で販売することは困難となったが、復興後に再開の目処が立った際に、改めて内容を検討し活用できるようにする。
- ・ タリフを作成した商品は、下記のとおりである。

### 【金沢】

◎農業体験(稲刈りなど)と収穫した食材での夕食

### 【能登】

◎ミシュランシェフと里山の食材探し&ランチ

### 農業体験(稲刈りなど)と収穫した食材での夕食

農業体験(稲刈りなど)と収穫した食材での夕食		As of Feb.17 2024.	
<p><b>【企画概要】</b> 有機栽培を行う農場(金沢大地)で取り組みを説明いただき、有機米の田んぼで収穫体験を実施して、おむすびの試食をしていただく内容。夕食はこの農場が経営するレストランで夕食を楽しんでいた企画</p> <p><b>【プログラム】 10:00~11:30/18:00~20:00</b> 9:30 金沢駅西口徒歩バス駐車場 10:00 金沢大地 取り組み説明・有機稲刈り体験・おむすび試食 11:30 金沢大地 夕食 12:00 金沢駅西口徒歩バス駐車場</p> <p><b>【ハイライト】</b> ★このツアーを通して石川県産の食材収穫体験をすることで、石川の食文化のストーリーが理解できる</p> <p><b>【注意事項】</b> ★天候により、収穫体験ができない場合がございます。その際は、ご案内いたします。 ★稲刈りができない季節は他の収穫体験</p>	<p><b>内容</b> 農業体験+食材+料理(ア・ラ+フェルムトランジロウ)</p> <p><b>期日</b> 2024年4月1日~2025年3月31日 第2・4(水)休</p> <p><b>開催場所</b> 集合場所:金沢駅西口徒歩バス駐車場</p> <p><b>体験時間</b> 集合時間: 9:20 夕食:18:00~20:00 開始時間: 9:30 (所要時間:約2時間30分) 終了時間: 12:00</p> <p><b>貸切・個室対応</b> 可</p> <p><b>貸切可能人数</b> 4~10名</p>	<p><b>TOUR</b> Agricultural Experience + Ingredient + Cuisine Tour</p> <p><b>AVAILABILITY</b> April 1, 2024 to March 31, 2025 Except 2nd and 4th(Tue)/Wed</p> <p><b>LOCATION</b> meeting place: Kanazawa Stn. West Exit Large Bus Parking Lot</p> <p><b>TOUR HOURS</b> meeting time: 9:20 Dinner time: 18:00~20:00 start time: 9:30~ end time: 12:00 (total time needed: approx. 2hr30min)</p> <p><b>PRIVATE BOOKING</b> Possible # of pp needed 4~10 people</p> <p><b>BOOK BY</b> Between 6 months to 2 weeks in advance (tentative)</p> <p><b>HOW TO BOOK</b> Phone/Email</p> <p><b>PAYMENT</b> Credit Card, Afterwards invoicing</p> <p><b>UNIT PRICE</b> Cancellation day (Calculated by day prior to reservation) 10-8 days prior - - 20% 7-2 days prior - - 30% 1 day before - - 100% same day cancellations or no shows - 100%</p> <p><b>CANCELLATION POLICY</b></p> <p><b>MIN # of pp</b> 4 people <b>MAX # of pp</b> 10 people</p> <p><b>GRATUITY</b> nothing <b>TRANSLATOR</b> not provided</p> <p><b>INCLUDED</b> Round trip bus fee, Agricultural Experience ,dinner</p> <p><b>NOT INCLUDED</b> Beverage Charge</p> <p><b>NOTES</b> Please apply via a domestic travel company in Japan.</p> <p><b>OPERATED BY</b> Maruichi Kanko K.K. <b>CONTACT</b> Kazuo Yoshioka 076-266-4401 <b>EMAIL</b> yoshioka@maruichi-gp.co.jp M-F 9:00~17:45 <b>URL</b> https://greentours.maruichi-gp.co.jp (closed on weekends and holidays)</p>	<p><b>As of Feb.17 2024.</b></p> <p><b>【PROPOSAL OUTLINE】</b> We will explain of our efforts at a farm(Kanazawa daichi) and participants will experience harvesting organic rice in a rice field. Let's try rice balls. We will have dinner at a restaurant run by farm</p> <p><b>【ITINERARY】 10:00~11:30 /18:00~20:00</b> ★Kanazawa Station West Exit Large Bus Parking Lot 9:20 meet 10:00 Kanazawa Daichi ①Explanation of initiatives ②Rice harvesting experience ★We will take you to the Star's nest ③Let's try rice balls</p> <p>12:00 end ★End at Kanazawa Station West Exit Large Bus Parking Lot 18:00 Dinner at A la ferme du Sijiro ★Enjoy the harvested ingredients</p> <p><b>【HIGHLIGHTS】</b> ★You can understand the ingredients produced in Ishikawa prefecture ★Learn about Ishikawa's food culture and understand the story from production site to table</p> <p><b>【TO NOTE】</b> ★Harvesting experience may not be available due to weather conditions. ★At that time, we will explain about it on the panel, and then we will take you to the rice field and the stork's nests. ★During the season when rice harvesting is not possible, other harvesting experiences are offered</p>



### ミシュランシェフと里山の食材探し&ランチ

ミシュランシェフと里山の食材探し&ランチ		As of Feb.4 Aug. 23	
<p><b>【企画概要】</b> ミシュランガイドで1つ星&amp;グリーンスターを獲得した「日本料理 富成」の富成氏から川の保全活動に関するお話をお聞きした後、モスガニの川での引き上げやカニの捕獲を体験。体験後、ランチを楽しむ</p> <p><b>【プログラム】 10:00~14:00</b> ◆日本料理 富成 10:00集合 車で町野川へ移動 10:10~11:30 ①川の保全活動の話 ②モスガニ捕獲体験 ③カシカ捕獲体験 12:00~14:00 川の食材を使ったランチ</p> <p><b>【ハイライト】</b> ★ミシュランシェフ自らが里山の食材の捕獲 ★能登の食材をふんだんに使ったランチを堪能</p> <p><b>【注意事項】</b> ★天候により、川での捕獲体験ができない場合があります</p>	<p><b>内容</b> ミシュランシェフと里山の食材探し&amp;ランチ</p> <p><b>期日</b> 2024年3月~2024年11月</p> <p><b>開催場所</b> 集合場所:日本料理 富成 解散場所:日本料理 富成</p>	<p><b>TOUR</b> Food capture on the river with Michelin chef &amp; lunch</p> <p><b>AVAILABILITY</b> March, 2024 through November, 2024</p> <p><b>LOCATION</b> meeting place: Japanese Restaurant Tominari ending place: Japanese Restaurant Tominari</p> <p><b>TOUR HOURS</b> meeting time: 10:00 start time: 10:00~ end time: 14:00 (total time needed : approx. 4hr)</p> <p><b>PRIVATE BOOKING</b> Possible # of pp needed 4~10 people</p> <p><b>BOOK BY</b> Between 6 months to 2 weeks in advance (tentative)</p> <p><b>HOW TO BOOK</b> Phone/Email</p> <p><b>PAYMENT</b> Credit Card, Afterwards invoicing</p> <p><b>UNIT PRICE</b> Cancellation day (Calculated by day prior to reservation) 10-8 days prior - - 20% 7-2 days prior - - 30% 1 day before - - 100% same day cancellations or no shows - 100%</p> <p><b>CANCELLATION POLICY</b></p> <p><b>MIN # of pp</b> 4 people <b>MAX # of pp</b> 10 people</p> <p><b>GRATUITY</b> 10% <b>TRANSLATOR</b> not provided</p> <p><b>INCLUDED</b> Experience fee, lunch fee</p> <p><b>NOT INCLUDED</b> Drinks</p> <p><b>NOTES</b> Programs are subject to change due to weather conditions.</p> <p><b>OPERATED BY</b> Noto DMCC. <b>CONTACT</b> Hajime Koyama 050-6874-5522 <b>EMAIL</b> koyama@noto-dmc.com 9:00~17:45 <b>URL</b> https://noto-dmc.com/ (except on weekends and public holidays)</p>	<p><b>As of Feb.4 Aug. 23</b></p> <p><b>【PROPOSAL OUTLINE】</b> After listening to a talk on river conservation activities by Mr Tominari of Japanese Restaurant Tominari, which has been awarded one star &amp; green star in the Michelin Guide, experience raising a cage trap for moccasins and capturing sculpin. After the experience, enjoy a lunch using the food you have captured.</p> <p><b>【ITINERARY】 10:00~14:00</b> ◆ Japanese Restaurant Tominari 10:00 meet Drive to Machino River. 10:10~11:30 ①Talking about river conservation activities ② River Crab Catching Experience ③Sculpin capture experience</p> <p>20:00 end</p> <p><b>【HIGHLIGHTS】</b> ★ Michelin chef himself gives a lecture on how to catch food from the Machino River. ★ Lunch with a variety of Noto ingredients.</p> <p><b>【TO NOTE】</b> ★ If weather conditions do not allow for a river trapping experience, a lecture will be given in Tominari's restaurant.</p>



# 8. 事業総括

## 8-1 本事業の「期待する効果」の達成状況

	目標	達成状況
コンテンツ造成数	2本以上	2本
モデルツアー造成数	1本以上	1本
コンテンツ実施主体数	のべ3団体	のべ3団体 ( ・(一社)金沢市観光協会 ・能登DMC合同会社 ・(株)丸一観光 )

コンテンツ・モデルツアーともに造成までは至ったが令和6年能登半島地震の影響を受け、当面は実施が困難であり販売ができる状況ではない。ただし、復興後に再開の目処が立った際に改めて内容を検討するなどして活用できる状態である数を示している。

# 8. 事業総括

## 8-2 事業継続における課題整理・次年度以降事業継続における具体的な活動や取組計画

項目	課題内容	活動内容・取組計画
コンテンツ	地域の人との対話や交流の機会を創出する。 屋外での体験に対して、天候の対策が必要。	体験時に地域の人との交流ができることを検討する。 モデルツアーは、体験日程を柔軟に対応できるような行程とする。雨天時の体験を安全面も踏まえた検討を行う。
好循環の 仕組みづくり	地域資源やコミュニティへの還元・貢献がわかりやすいものにする。 体験後に、その場で消費（購入）する場及び時間を確保する。	旅行者へ対し、地域資源の活用の説明を行う。 環境保全の活動の団体等への寄付を組み込むなど、わかりやすい仕組みづくりをおこなう。 体験を食事とセットのものとし、食の循環を体感できるコンテンツづくりを行った。食事以外に農産物などの購入などの機会も設ける。
地域の推進体制	金沢市観光協会を中心に、事業者等と連携し、サステナブルツーリズムを推進する。 能登地域も含め、広域で推進する体制づくりを過去3年にわたり継続して実施している。 地域住民との連携を図るなど、よりローカルな体験ができるようにする。	金沢市観光協会が中心となって運営し、地元DMCと連携した販売体制を整備する。 地域住民との連携ができるようにする。

# 8. 事業総括

## 8-3 総括

- 本事業では、食文化を軸にしたサステナブルなコンテンツやモデルツアーの造成を行った。「金沢・能登のつくり手に出会う Farm to Tableの旅」をテーマとし、食文化をつくり出す人や地域資源との出会いを魅力とするモデルツアーを造成することができた。
- 旅行会社等を招請した現地視察では、ターゲット層を取り扱う旅行会社の他、メディアとブロガーにも参加いただいた。旅行会社からはターゲット層のニーズや改善点などを伺うことができ、ターゲットに訴求できるモデルコースを造成することができた。また、インバウンド観光業界の大手メディアにて、本事業の取組を紹介いただき、広域でのサステナブルな取組を広く周知することができた。さらに、ターゲット層を対象としたブロガーにも記事化いただくことで、ターゲットへの訴求をすることができたとともに、サステナブルの観点に対するリアルなニーズや意見を得ることができた。現地視察中と勉強会にて、意見交換とフィードバックを行い、ブラッシュアップにつなげることができた。
- 金沢市と能登地域の魅力を伝えることができる動画の制作も行い、商談会や販促活動に活用する。
- 令和6年1月1日に発生した令和6年能登半島地震の影響で、本事業で造成したコンテンツやモデルルートの販売実施が困難な状況となった。被災前に造成したものを取りまとめ、復興後に再開の目処が立った際、改めて内容を検討し活用できるようにする。本事業の能登地域も含む関係者と連携をし、現段階での取りまとめを行ったことを速やかな観光での復興につなげることをとする。