

「食×観光」をテーマとした
人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業

事業実施報告書



令和5年3月
国土交通省 九州運輸局

報告書目次



1. 事業全体の目的と与件整理	P 2 - 4
2. 事業フロー	P 5, 6
3. 各実施内容詳細	
(1) 食の多様性対応力の向上	P 8 -57
(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ	P58-71
(3) モニターツアーの実施	P72-98
(4) 完成コース	P99-104
(5) 通訳ガイドの育成	P105-125
(6) 情報発信・販売	P126-145
4. 効果検証及び今後の展開についての整理	P146-152
Appendix	P153,154

「食×観光」をテーマとした 人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業

1. 事業全体の目的と与件整理



業務の目的及び内容

与件整理

本事業の与件を以下の通り整理いたします。

業務の目的



人吉球磨地域は、地産地消の食材・歴史・文化・自然・アクティビティなど豊富な観光資源を有しており、2019年には約180万人の観光客が訪れる観光地であったが、2020年7月の豪雨災害及び新型コロナウイルス感染症の影響により、観光客が激減している状況である。現在、復興の途上であるが、持続可能な環境に配慮した観光地域を目指し、地産地消の食材を活用した食の多様性への対応を軸に、人吉球磨地域の歴史・文化・自然等の観光資源を活かした観光地域づくりを進めているところである。2020年に観光庁が発表した「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」によると、世界におけるベジタリアン・ヴィーガンの人口は、欧米諸国を中心に毎年約1%近くの増加傾向にあり、2018年には約6.3億人に達している。今後の訪日外国人旅行者の受入本格化に向けて、ベジタリアン・ヴィーガンへの対応ニーズはますます高まってくるものと思われ、旅行先での食事の選定が重要となることから、本事業では、ベジタリアン・ヴィーガン等の食の多様性対応を軸に、地域内の歴史・文化・自然等の観光資源をターゲット市場の嗜好に合わせてブラッシュアップすることで、他地域との差別化を図りながら観光地としての魅力向上を目指すとともに、モニターツアー等により、訪日外国人旅行者の受入体制等について検証する。

中心となるターゲット市場



欧米豪（英・仏・独・伊・西・米・加・豪）及び台湾

ひとことまとめ

事業の最終的目的

ベジタリアン・ヴィーガン等食の多様性と観光をブラッシュアップし、
人吉球磨地域の観光地としての魅力向上させる

業務の目的及び内容

与件整理

本事業を構成する各業務を以下の通り整理いたします。

「食×観光」をテーマとした人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業

Where-市場	欧米豪（英・仏・独・伊・西・米・加・豪）及び台湾 *ベジタリアン・ヴィーガンの人口比率が高い国・地域
Who-ターゲット	訪日旅行興味関心層 *ベジタリアン・ヴィーガンの受入対応にて、市場・ターゲットの間口を広げる
What-訴求対象	<ul style="list-style-type: none"> ■ 人吉球磨地域の歴史・文化・自然等の観光資源 ■ （一社）人吉球磨観光地域づくり協議会による、既存の観光モデルコース ■ 人吉球磨地域の「地元の食材」や「郷土料理」を活かした食の多様性
Why-目的	ベジタリアン・ヴィーガン等食の多様性と観光をブラッシュアップし、人吉球磨地域の観光地としての魅力向上させる
How-具体的手段	<p>○食の多様性対応力の向上 食の多様性をテーマに、食の禁忌や対応方法等、受入に関する知識を習得するセミナーを開催し、受入環境の向上と対応店舗の拡大及び周知を図る。 本セミナーの講習内容については、ベジタリアン・ヴィーガンのほかハラールも対象とするが、対応店舗の拡大及び周知はベジタリアン・ヴィーガンのみを対象とする。</p>
	<p>○観光モデルコースのブラッシュアップ 訪日外国人旅行者の中でベジタリアン・ヴィーガンの人口比率が高い国・地域である欧米豪及び台湾の訪日外国人旅行者を主なターゲットとして、専門家によるターゲットユーザー目線からのアドバイスや指南を行い、既存の観光モデルコースにおける観光地の見せ方や提供コンテンツの追加など、人吉球磨地域の歴史・文化・自然等の観光資源を活かした観光モデルコースのブラッシュアップを行う。</p>
	<p>○通訳ガイドの育成 ブラッシュアップする観光モデルコースの造成意図やテーマ性、人吉球磨地域の歴史・文化・自然等を理解して、観光コンテンツを英語で案内できるガイド育成のため、専門家を講師とし、ガイド向けの研修を行う。</p>
	<p>○モニターツアーの実施 ブラッシュアップを行った観光モデルコースについて、モニターツアーを実施し、人吉球磨地域の歴史・文化・自然等の観光資源や食の多様性対応店舗の魅力がターゲットに訴求するのか検証する。</p>
	<p>○効果検証及び今後の展開についての整理 本事業の効果検証を定量的かつ定性的に実施し、実証結果及び改善点等について整理する。整理にあたっては、次年度以降の自地域・他地域への展開にあたって参考となるよう配慮すること。</p>

「食×観光」をテーマとした
人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業

2. 事業フロー



2. 事業フロー

事業実施のフロー

月	週	(1) 食の多様性 対応力の向上	(2) 観光モデルコースの ブラッシュアップ	(3) 通訳ガイドの育成	(4) モニターツアーの実施	(5) 効果検証及び 今後の展開についての整理
9月	前半	方針決定	方針決定	方針決定	方針決定	方針決定
	後半		ブラッシュアップ 検討のための 専門家第1回招請 9月11日～16日		招請者募集	
10月	前半			現地ガイドの募集 ガイドへの個別ヒアリング	招請者調整 事業者調整	
	後半	講師・開催場所決定 参加者募集開始	モニターツアーにあわせた 第2回招請 10月19日～21日	モニターツアーにあわせた 現地ガイド育成 10月19日～21日	現地実施 10月19日～21日	
11月	前半	食の受入セミナー 第1回開催 11月17日			アンケートなどまとめ	
	後半				昨年度のツアー ブラッシュアップ	
12月	前半		リスト作成 レポートの提出			
	後半		磨き 上げ			
令和5年 1月	前半	講師・開催場所決定 参加者募集開始	最終コース確定	1月10日： ガイド基礎研修 1月11日、12日 ガイド実地研修		
	後半	食の受入セミナー 第2回開催 1月25日		ガイドへ個別 フォロー		
令和5年 2月	前半	事業者などからの フィードバック受付				効果検証 レポートのまとめ
	後半	個別 対応				
令和5年 3月	前半			最終報告 (3/10までに実施)		
	後半					

*各事業の実施にあたっては、参加者マスクの着用、体験前の手指の消毒、ツアー開始前の検温、PCRもしくは抗原検査の実施などの感染対策を行った

「食×観光」をテーマとした 人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業

3. 各実施内容詳細

- (1) 食の多様性対応力の向上
- (2) 観光モデルコースのブラッシュアップ
- (3) モニターツアーの実施
- (4) 完成コース
- (5) 通訳ガイドの育成
- (6) 情報発信・販売



(1) 食の多様性対応力の向上

事業開始前の現状と課題の整理

人吉球磨地域では、人吉球磨観光地域づくり協議会を中心に民間が連携しながら、フードダイバーシティ社の協力を受け、ベジタリアン・ヴィーガンの受入整備を続けてきました。

本事業でも、食の多様性対応について、対象店舗の拡大や地域における取組の普及を目的とした取組みを行いました。

■ 事業前の現状

豪雨災害後の復興を目指し「ウェルネス×サステナブル」をテーマに観光地域づくりを推進。

食においては様々な飲食店と宿泊施設が地産地消とヴィーガン対応のメニュー作りに取り組んできた。九州でも特に自然由来の食材が豊富な地域である人吉球磨地域の大地の恵みをふんだんに使い、地産地消を基本に推進。

地域の伝統焼酎である球磨焼酎でもヴィーガン対応も進めており、食事と一緒に楽しむことができる体制を整えてきた。



■ 事業前の課題

(実践機会の少なさ)

ターゲット市場（台湾・欧米豪）からの食の多様性受入のニーズがコロナ前の段階であることはわかってきたが、ゴールデンルート以外の地域における旅行者はまだ絶対数が多いとは言えず、相対的にベジタリアン・ヴィーガンメニューを提供する機会・ターゲットからのフィードバックをいただける機会が十分であるとは言えなかった。

(地域における意識の統一)

上記の通り、ニーズ・実践経験が少ない中で、「稼げる観光」、サステナブルな地域の仕組みをもたらすことは難しかった。実際にターゲット国の旅行者が増えていかないと、地域全体の意識も変わらない。ポストコロナの訪日旅行において、少しずつでも着実に増えていく、人吉球磨地域を目指す訪日外国人に対して、日本内でも率先してフードダイバーシティを進める地域としての情報発信を同時に行うことが重要となる。

(フードダイバーシティのハードル)

ベジタリアン・ヴィーガンメニューの開発や、ニーズに合わせた対応への心理的なハードルを感じている事業者も多く、受入対応店舗の拡充が十分に進んでいなかった。「考え方を少しだけ変える」ことで、受け入れ態勢は簡単に行えることを改めて本事業で伝え、より多くの事業者に受入環境を整えてもらうことが肝要。

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

セミナーを実施する目的・目標

前述の現状・課題を踏まえ、以下の目的・目標をさだめ、セミナーを設定、実施させていただきました。

	目標（定性・定量）	実施内容
1	意識の統一	人吉球磨観光地域づくり協議会や、特に食の受入に関して現地を牽引する、人吉市の宿泊施設であるあゆの里を中心とした現地事業者の意識統一を行う。 現地の飲食店・宿泊施設のみならず、自治体やDMOも対象にした食の受入の機運醸成を目的とする。
2	フードダイバーシティのハードルを低める	ベジタリアン・ヴィーガンへの受入体制を整えるためには多くのハードルをクリアする必要があり、対応のためには多くの時間とお金の投資が必要であると考えている事業者が多い。 実際には難しく考える必要はなく、少し食材や調味料を変えるだけで受入対応は行うことができることを周知し、より多くの事業者・自治体にフードダイバーシティの考え方を知って、実践する土台づくりとする。
3	先行する受入対応事業者のノウハウの吸収	セミナーでは、食の受入に関する座学だけではなく、実際にベジタリアン・ヴィーガン・ハラルなどの受入対応を行っており、実際にビジネスとして成功している先駆者を招いた、ベジタリアン・ヴィーガンメニューの試食会を同時に行う。 直接お話を伺うことで、先行する方たちのノウハウを吸収し、これからの対応に役立てる。
4	受入店舗の拡大	2回のセミナーを通じて、フードダイバーシティ社が運営するHappyCowに登録する、ベジタリアン・ヴィーガンの受入店舗を拡大する。 具体的には、本事業を通じて、3店舗の新規登録をめざす。

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 概要

人吉球磨地域の飲食施設や宿泊施設、焼酎蔵元や味噌醤油蔵ほか食品メーカー等関係事業者、自治体関係者などを対象に、第1回は現地にて以下のように開催いたしました。

■ セミナー名

人吉球磨地域における食の多様性対応力向上セミナー

■ 開催日時

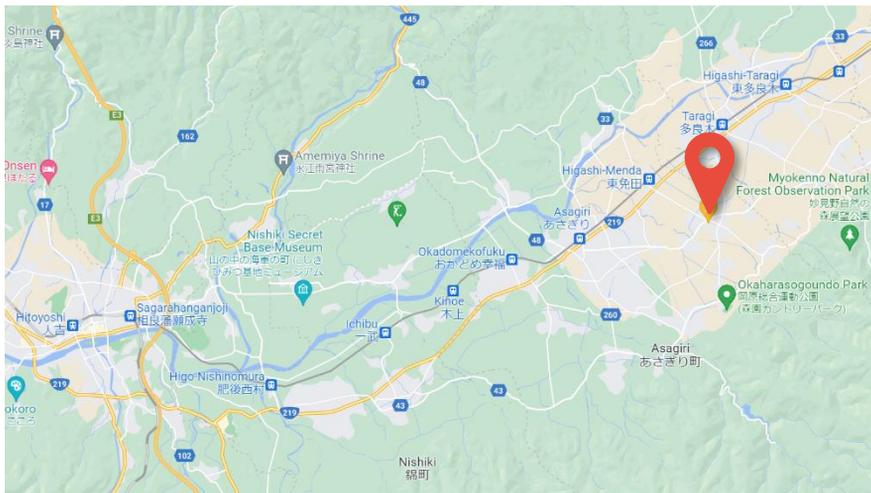
・ 2022年11月17日（木） 14:00～16:00

■ 参加費

・ 無料

■ 開催場所

あさぎり町ふれあい福祉センター
〒868-0451 熊本県球磨郡あさぎり町岡原北929 番地



■ セミナー内容

【第1部・14:00より】 播 太樹氏 オンライン講演
『多様な食文化・制限への対応 ～ベジタリアン・アレルギーなど～』

【第2部・14:40より】 横山 真也氏・青木 裕典氏 講演
『アフターコロナ 食のニーズはこう変わる！ ～大成功者から学ぶ、最初の一品の作り方～』
のち、青木氏による試食会

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 講師一覧

第1回のセミナーは以下の3名を講師に招き、開催いたしました。



講師① | 播 太樹



- 株式会社フレンバシー 代表取締役
- プラントベース(植物性)に特化した日本初のポータルサイト「Vegewell」を運営

神戸大学国際文化学部卒、米ジョージア大学留学。
三井住友銀行で法人融資、JCIFで海外経済調査を経験後株式会社フレンバシー創業。
「食のバリアフリー」を企業理念にWebサービスVegewelを運営、企業や自治体のコンサルティン
グも行う。



講師② | 横山 真也



- フードダイバーシティ株式会社 共同創業者

2017年までシンガポール在住歴通算10年。
2016年シンガポールマレー商工会議所から起業家賞を受賞（日本人初）。
著書に「おいしいダイバーシティ～美食クーポンを開国せよ～」(ころから株式会社)。
ビジネス・ブレイクスルー 大学大学院経営学研究科修了（MBA）、同大学および、東洋大学
非常勤講師。



講師③ | 青木 裕典



- 有限会社山本屋 専務取締役COO

中京大学大学院在学中、ITベンチャー企業「SORABITO株式会社」の創業に関わりマーケティ
ング、営業を担当する。
家業である有限会社山本屋に入社し、マーケティング、営業、企画を担当。
クラーク国際高校や各種NPO団体での登壇実績を持ち、自社でのSDGsの取り組みなども発信
している。

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 募集チラシ

以下のようなチラシをご用意の上、周知・募集を行いました。

【周知方法】

人吉球磨観光地域づくり協議会（観地協）の登録会員をベースに、観地協からメールや電話での連絡及び、IGLOOOも個別にご連絡を差し上げました

【募集方法】

Googleフォームにて参加者の情報をご記入いただいた

食の多様性対応力向上
セミナー

人吉球磨地域における

2022年
 11/17(木)
 14時から

参加費
無料

第1部・14時～15時
 『多様な食文化・制限への対応』
 〇ベジタリアン・アレルギーなど〇
 〇講師 播太樹氏 オンライン講演

第2部・14時40分～
 『アフターコロナ
 食のコースはこう変わる！
 〇大成功者から学ぶ、
 最初の一品の作り方』
 〇講師 横山真也氏・青木裕典氏 講演

場所・あさぎり町ふれあい福祉センター

～講師紹介～

**フードダイバーシティ株式会社
 共同創業者
 横山 真也氏**
 17年までシンガポール在住歴10年。
 2016年シンガポールマレー-高会議所から
 起業家を受賞(日本人初)。
 著書に『おいしいダイバーシティ〜美食ニッポン
 を開国せよ〜』(ころから株式会社)。
 ビジネス・ブレイクスルー 大学大学院経営学
 研究科修了(MBA)。同大学および
 東洋大学非常勤講師。

**株式会社フレンチー
 代表取締役
 播 太樹氏**
 神戸大学国際文化学部卒、米ジョージア大学
 留学。三井住友銀行で法人融資、JICFで海外
 経済調査を経験後、株式会社フレンチーを
 創業。「食のバリアフリー」を企業理念にWeb
 サービスVegewelを運営、企業や自治体の
 コンサルティングも行う。

**有限会社山本屋
 専務取締役 COO
 青木 裕典氏**
 中京大学大学院在学中、ITベンチャー企業
 SORABITO株式会社の創業に関わり、
 マーケティング、営業を担当する。家業である
 有限会社山本屋に入社し、マーケティング、
 営業、企画を担当。クラーク国際高校や各種
 NPO団体での登壇実績を持ち、自社の
 SDGsの取り組みなども発信している。

▲表面

研修概要

人吉球磨地域は、持続可能な地域に築いた観光地帯を目指し、地産地消の食材を活用した食の多様性への対応を軸に、人吉球磨地域の歴史・文化・自然等の観光資源を活かした観光地帯づくりを進めているところです。
 2020年に観光庁が発表した「飲食事業等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」によると、世界におけるベジタリアン・ヴィーガンの人口は、欧米諸国を中心に毎年約1%近い増加傾向にあり、2018年には約6.3億人に達しています。
 今後の訪日外国人旅行者の受入本格化に向けて、ベジタリアン・ヴィーガンの対応ニーズはますます高まっていくものと思われまします。
 気軽にご参加いただき、本セミナーで、既存のメニューのベジタリアン・ヴィーガン対応を実践的に学んでください。
 県外に対応のハードルが高く、ご自身でも簡単に始められることを知っていただければ幸いです！

募集概要

実施日： 令和4年11月17日(木)
 会 場： あさぎり町ふれあい福祉センター
 〒866-0451 熊本県球磨郡あさぎり町栗原北9-29 備後
 定員： 40名程度
 研修受講料： 無料

セミナー申込方法

以下のURLにアクセスしていただき、必要事項をフォームにご記入の上ご応募ください。
 ※不明点は事務局までご連絡ください。

<応募フォーム>
<https://forms.gle/SrYqLbjYRwZtEsw5>

応募フォームQRコード

<事務局連絡先>
 ☎ 03-6822-5526
 株式会社IGLOOO(イグルー)内
 担当：大野

主催：国土交通省九州運輸局

*本セミナーは、国土交通省九州運輸局の委託を受け、株式会社IGLOOOが事務局を運営しております

▲裏面

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 参加者一覧

第1回では、以下の方たちにご参加いただきました。

No.	企業名	業種	参加者
1	あゆの里	旅館・ホテル	有村
2	あゆの里	旅館・ホテル	マリア
3	季の杜 石庭	旅館・ホテル (温泉旅館)	川越 華奈子
4	ひまわり亭	飲食店/旅館・ホテル	本田 節
5	株式会社 親父のガンコとうふ	飲食店 (豆腐屋)	牧野 耕丈
6	ひごらボ	飲食店 (地域の食提供)	市川 他数名
7	ユノカフェ	飲食店 (カフェレストラン)	桑原 やよい
8	彦六	飲食店	斉藤
9	林酒造	酒蔵 (日本酒)	林 泰広
10	球磨焼酎酒造組合	酒造 (焼酎造り)	中村 真子
11	栄立寺	お寺 (精進料理提供)	村井 紘美
12	明導寺	お寺 (精進料理提供)	藤岡 教顕
13	市房堂	甘酒・饅頭	小嶋 信雄
14	西山果樹園	生産者 (果樹園)	西山 純香
15	球磨三日月農園	生産者 (農園)	西本 美帆
16	合同会社 琇華	生産者 (さくらげの生産・販売)	米谷 照香
17	合資会社緑屋本店	生産者 (醤油・味噌・醸造元)	青木 一幸
18	球磨村森林組合	森林組合	免田 明澄
19	絵画保存修復アトリエIDON	「絵画保存修復」と「精進料理」	大原 友貴子
20	シビレ株式会社	ダイバーシティ人材育成	金 哲
21	人吉市議会議員	行政	牛嶋
22	電通	現地代理店 (飲食店への展開)	高橋 大
23	肥後銀行 人吉支店	銀行	松下
24	熊本市観光政策課国際観光プロモーション班	自治体	主査 石松 祐一
25	熊本市観光政策課国際観光プロモーション班	自治体	堀地 栞
26	(公社) 熊本県観光連盟 海外誘致グループ	観光団体・DMO	橋本めぐみ
27	熊本県球磨地域振興局	観光団体・DMO	梅川 日出樹
28	熊本県球磨地域振興局	観光団体・DMO	霜出 豊和
29	熊本県球磨地域振興局	観光団体・DMO	五瀬 美幸
30	鹿児島県観光連盟	観光団体・DMO	秋元
31	(一社) 錦まち観光協会	観光団体・DMO	平本 真子

31名参加

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー カリキュラム

以下のような内容でセミナーを実施いたしました。

▼第1回：於・あさぎり町ふれあい福祉センター

時間	テーマ	内容	講師
30分	多様な食文化・制限への対応 ～ベジタリアン・アレルギーなど～	1. インバウンドの現状と食の制限 2. ハラルの基礎知識 3. アレルギー・グルテンフリーの基礎知識 4. ベジタリアン・ヴィーガンの基礎知識	播太樹氏
90分	アフターコロナ 食のニーズはこう変わる！ ～大成功者から学ぶ、 最初の一品の作り方～	<ul style="list-style-type: none">・ 食のダイバーシティ対応、最初の一步・ お客様のリクエストの応え方・ 食の多様性が広がる背景・ 様々な地域で始まっている対応・ 料理実演（味噌煮込みうどん）	横山真也氏 青木裕典氏



あさぎり町岡原北929番地



food diversity

アフターコロナ、食のニーズはこう変わる！
～大成功者から学ぶ、最初の一品の作り方～

フードダイバーシティ株式会社
共同創業者
横山 真也

Copyright2022 Food Diversity Inc. All Rights Reserved. 1

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 当日の流れ

当日は以下のような流れでセミナーを行いました。

13:30

Zoom待機室オープン

*播氏はこちらで待機

*運輸局様も入ったうえで待機

<https://us02web.zoom.us/j/86234274297?pwd=d2ZZaWRXUUZlcy9yQVI6MlZlZ1NWQT09>

13:55

Zoomオープン

14:00

セミナー開会（IGLOOO大野がオンラインにて挨拶）

観地協さまよりご挨拶（2～3分程度）

14:05

講演① フレンバシー 播氏による講演（オンライン）

14:35～14:40

講演①終了

播氏退席

14:40

講演②+実演 フードダイバーシティ・横山氏、山本屋・青木氏

終了次第

観地協さまよりご挨拶

セミナー終了（IGLOOO大野がオンラインにて挨拶）

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 播氏のセミナー資料

第1部の播氏の講演では、以下のような資料を使用しました。

1. 事業者紹介とセミナーのコンテンツ紹介



プロフィール



播 太樹(はり たいき)

神戸大国際文化学部卒 / University of Georgia(米)留学

2011~2013 三井住友銀行 法人営業部

2013~2015 国際金融情報センター 東欧・北アフリカ担当エコノミスト

2015~ 株式会社フレンバシー創業 代表取締役

【講演(抜粋)】

台東区 「食の多様性対応講座」

東京都 「外国人旅行者対応力UPセミナー」

HCJ 「2020年以降も増える訪日客の食ニーズは？ 業食市場をわらえ！」

FOODEX 「日本での代替肉市場の広がりについて」

東北おもてなしフォーラム 「インバウンド対応に向けた食のバリアフリー」

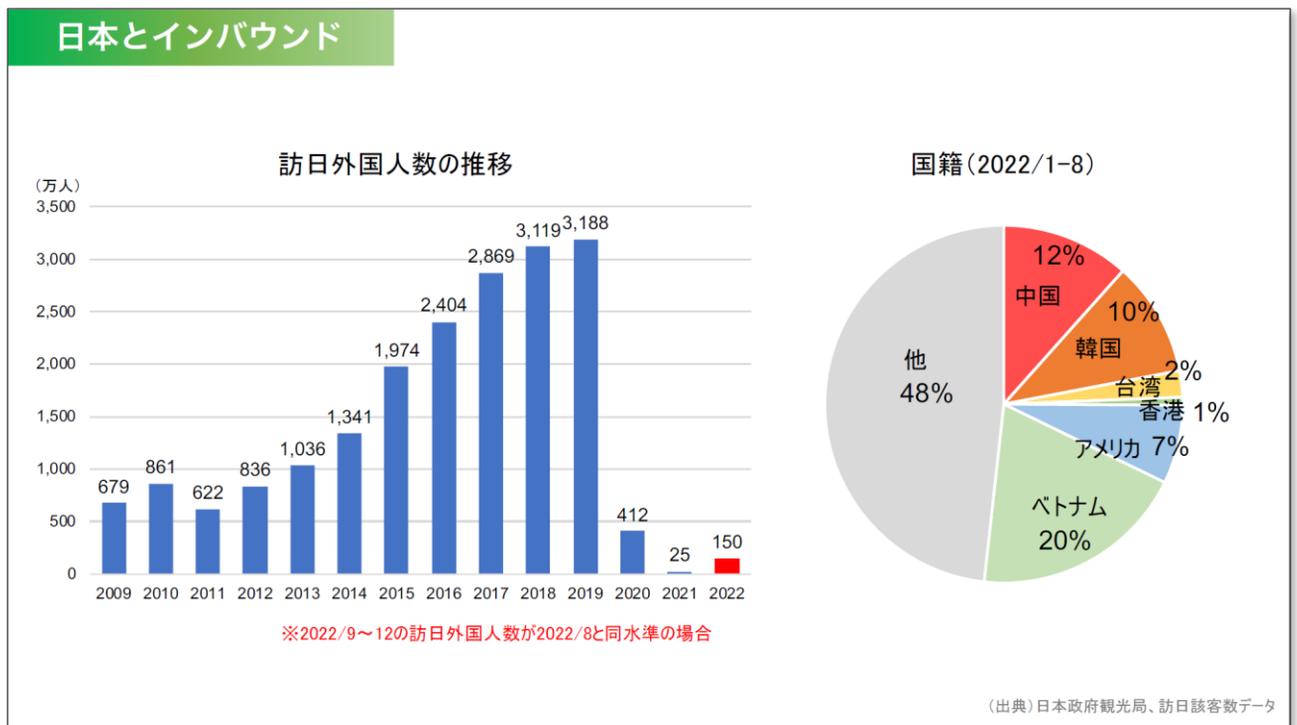
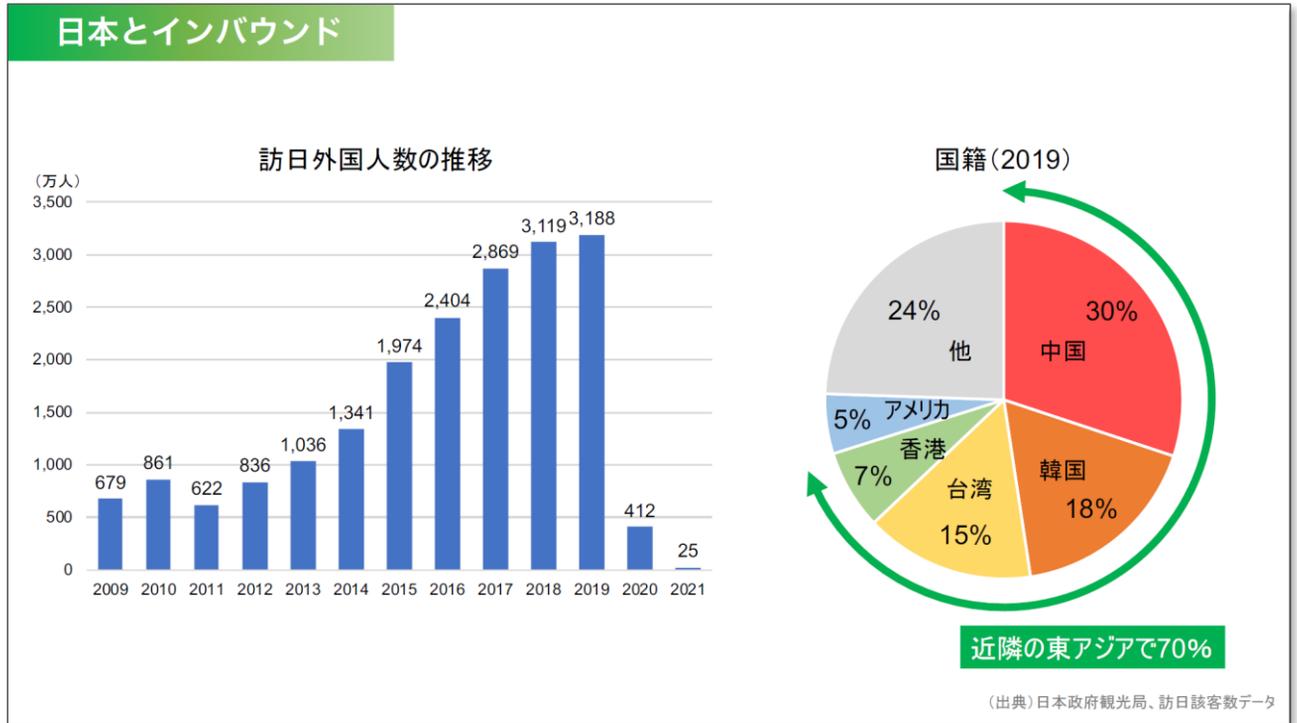
本日のコンテンツ

1. インバウンドの現状と食の制限
2. ハラルの基礎知識
3. アレルギー・グルテンフリーの基礎知識
4. ベジタリアン・ヴィーガンの基礎知識

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

2. インバウンドの動向についてのパート（抜粋）



▼資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

3. ハラルの基礎知識についてのパート（抜粋）

外国人の不安

Tripadvisor / Japan Forum



「日本への旅行を予定しており、食べ物について少し不安があります。

私は肉と魚は食わず、乳製品は食べるベジタリアンなのですが、日本で食事に困ることはありますか？

日本では、一見肉や魚が入っていないように見える料理でも、魚由来のオイルやカツオ節が使用されていることがよくあると聞きました。」

ハラール（イスラム教）

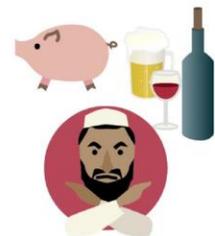
▼ 原則

- ◆ イスラム教の戒律で許されたものを「ハラール」と呼ぶ
- ◆ 豚肉とアルコールなど、「イスラム教で禁じられているもの（ハラーム）」を避ける
- ◆ 牛肉などであっても、ハラール式の屠殺を経していないものはNGの人も
- ◆ 保管場所や調理器具の混合を気にする人も



▼ 注意が必要な食品

- × 調理酒・みりん（アルコール）
- × ラード・ゼラチン（豚）
- × 醤油・味噌（保存料としてアルコールが添加されている場合）
- × 天ぷら（豚肉を揚げたものと同じ油を使う場合）

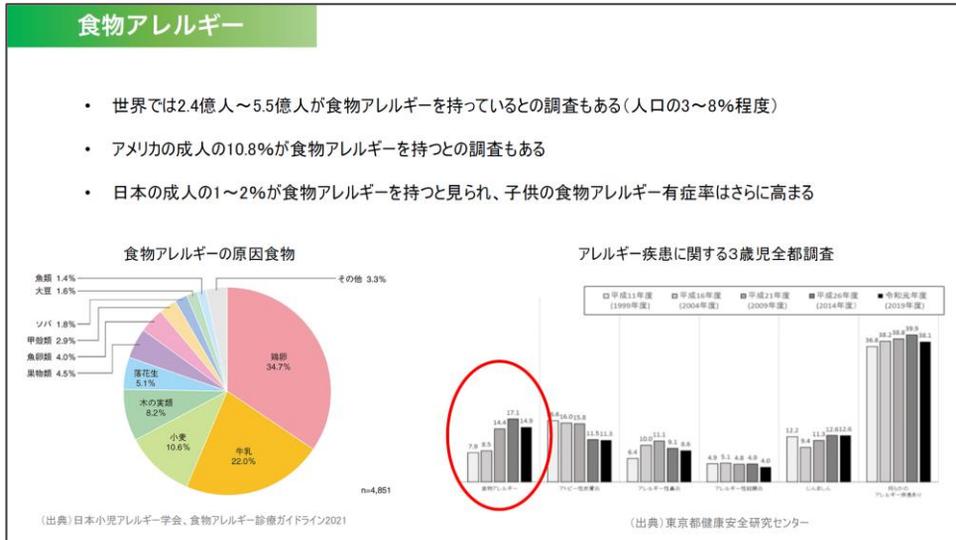


▼ 資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

4. アレルギー・グルテンフリーの基礎知識パート（抜粋）



グルテンフリー

グルテン

小麦に含まれるタンパク質「グリアジン」と「グルテニン」が水で結びついたもの



グルテンフリー

グルテンの摂取を避ける食事法。

微量のグルテンでも摂取すると影響が出る人（セリアック病・グルテン過敏症等）から、単なる健康法・ダイエット法として実践する人まで様々。厳密には小麦アレルギーとは別物だが、同一視されることも多く、「グルテンフリー＝小麦不使用」の製品であることが多い。大麦やライ麦などの他の麦類を避ける人もいる。

グルテンフリー認証

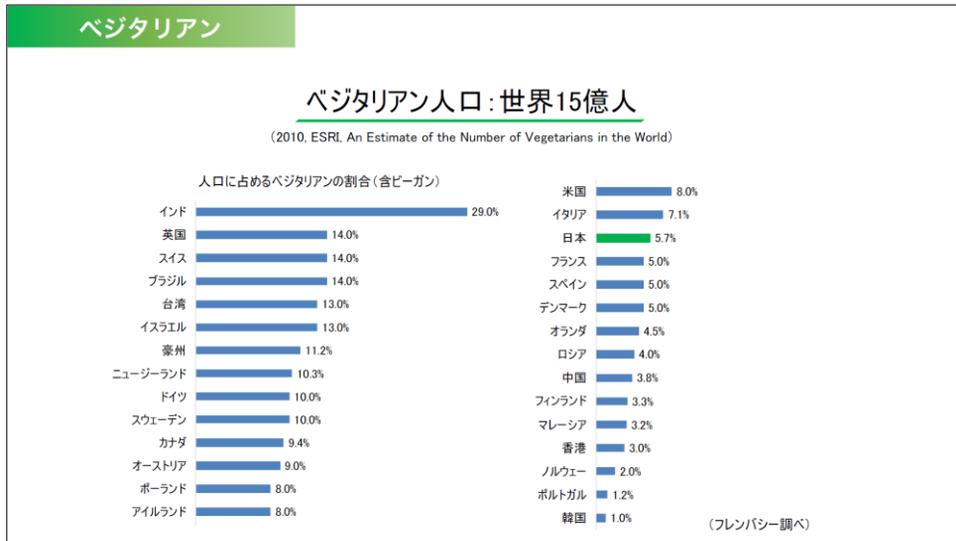
日本国内ではまだ広く認知された認証が存在せず、大手メーカーはアメリカの認証（GFCO、グルテン含有量10ppm以下）を取得するケースが多い。

食材代替のヒント

注意すべき食材	代替食材
小麦粉	米粉 / 大豆粉 / 蕎麦粉 / きび粉
小麦麺	米粉麺 / 大豆粉麺 / 春雨 / 蕎麦
カレーやシチューのルー	グルテンフリー対応ルー
パン粉	米粉
味噌	グルテンフリー味噌
醤油	たまり醤油/グルテンフリー醤油

(1) 食の多様性対応力の向上

5. ベジタリアン・ヴィーガンの基礎知識パート（抜粋）



ベジタリアンの種類

名称	肉	魚介	卵	乳製品	白砂糖	はちみつ	野菜	果物
ラクト・オボ・ベジタリアン	×	×	○	○	△	○	○	○
オボ・ベジタリアン	×	×	○	×	△	○	○	○
ラクト・ベジタリアン	×	×	×	○	△	○	○	○
ヴィーガン	×	×	×	×	△	×	○	○
フルータリアン	×	×	×	×	△	×	×	○
マクロビオティック	△	△	△	△	×	△	○	○

※白砂糖は製造過程で動物の骨を高温で炭化させた「骨炭」を使用しているものも多く、注意が必要

ベジタリアンの背景

1. 健康

- ・ 欧米や日本に多い
- ・ 病気やアレルギーによる食生活の見直し
- ・ 農薬や添加物などを気にする人も

2. 宗教

- ・ インドや台湾に多い
- ・ 生まれた土地の宗教や文化
- ・ 不殺生（アヒンサー）の概念

3. 動物

- ・ 欧米に多い
- ・ アニマルライツや畜産業の現状に関するドキュメンタリー
- ・ 食以外の動物性製品、施設、実験も嫌う

4. 環境

- ・ 欧米に多い
- ・ 畜産業がもたらす環境への悪影響
- ・ 植物性であっても環境に負荷がかかるものは嫌う

(1) 食の多様性対応力の向上

■ 播氏のセミナーのまとめ

以下のような講義となった。

1. 事業者紹介とセミナーのコンテンツ紹介
 - ✓ 播氏が運営する会社「フレンバシー」と、その提供するサービス「vegewel」を紹介
 - ✓ セミナーでどのような話をするかのまとめ

2. インバウンドの動向についてのパート
 - ✓ 2019年まで増加傾向であった訪日外国人と、これから先も増えるであろうインバウンドの現状
 - ✓ このため必要な食の取組

3. ハラルの基礎知識についてのパート
 - ✓ イスラム教の戒律であるハラルという概念
 - ✓ イスラム教の方が旅行の際に困ること、その必要な食の対応

4. アレルギー・グルテンフリーの基礎知識パート
 - ✓ 食のアレルギーをもつ方にはどのような方がいるか
 - ✓ そういった方たちを受け入れるためにはどのような取り組みが必要か
 - ✓ 具体的にどのような代替品を用意すべきか

5. ベジタリアン・ヴィーガンの基礎知識パート
 - ✓ アレルギーの他に、主義として食を制限するベジタリアン・ヴィーガンを紹介
 - ✓ 増えつつある世界のベジタリアン・ヴィーガンの数とその背景
 - ✓ ベジタリアン・ヴィーガンの種類
 - ✓ 具体的にどのような食の受入が必要か

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 横山氏のセミナー資料

第2部の横山氏の講演では、以下のような資料を使用しました。

1. 事業者紹介とセミナーのコンテンツ紹介（抜粋）

food diversity

アフターコロナ、食のニーズはこう変わる！
～大成功者から学ぶ、最初の一品の作り方～



フードダイバーシティ株式会社
共同創業者
横山 真也

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 1

food diversity

本日のテーマ

地元ならではの
もどきが最強。

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

food diversity

経営者と大学教員をやっています。



4 April
9:30 am - 12 pm
Level 1A, MY 12-13, MITEC

問題 課題、学びとは

Will
Can
Need

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

▼資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

2. 食の多様性が広がる背景（抜粋）

food diversity

今日はこれだけ。一品だけ作れるようになりましょう。



Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

food diversity

食の多様性が広がっている4つの背景



Health-Conscious 健康志向



Religion 信仰



Animal Welfare 動物愛護

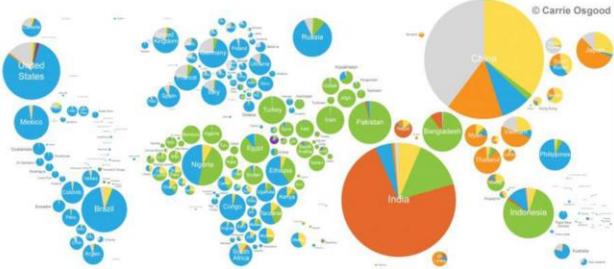


Eco Friendly 環境保護

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

food diversity

世界の主要な宗教分布図
日本は世界では超マイノリティ



© Carrie Osgood

Religion	Percentage
Buddhist	11.8%
Christian	32.6%
Hindu	13.8%
Jewish	0.2%
Muslim	22.5%
Atheist/Agnostic	11.8%
Other	2.2%

Source: Open Culture

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

▼資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

3. 台湾における素食の背景や各国のベジタリアン・ヴィーガンの状況（抜粋）

台湾人の **素食** 14%

中国語で「ベジタリアン食」の意味です。五葷（ごくん）の野菜に気を付けなければいけません。※オリエントベジタリアンとも言う。



五葷（ねぎ、にんにく、らっきよ、にら、あさつき）

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 28



Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 29



イギリスのミレニアル世代（21～30歳）ベジタリアンという食生活を実施

12%⇒25%

コロナ前 コロナ後

※Food Manufacture

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 30

▼資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

4. 対応を進めている具体例のパート（抜粋）

大久手山本屋さんの場合

food diversity

	ムスリム（豚とお酒が×）	ベジタリアン（肉と魚が×）
うどん	アルコール無添加のためそのまま使用	動物性不使用のためそのまま使用
味噌	アルコール無添加のためそのまま使用	動物性不使用のためそのまま使用
魚だし	そのまま使用	キノコだしに変更
みりん	デーツシロップに変更	デーツシロップに変更
醤油	アルコール無添加のものを使用	アルコール無添加のものを使用
卵	そのまま使用	お客様に確認する
野菜系	そのまま使用	そのまま使用
鶏肉	ハラールチキンに変更	キノコに変更



Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 40

大久手山本屋さんの場合

food diversity

	ムスリム（豚とお酒が×）	ベジタリアン（肉と魚が×）
うどん	ア	動
味噌	ア	動
魚だし	そ	キ
みりん	デ	デ
醤油	ア	ア
卵	そ	お
野菜系	そ	そ
鶏肉	ハ	キ

実は
一般日本人客にも
提供しています

一般日本人客には
「キノコ香る味噌煮込み」
として、提供しています



Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 41

レストラン首里杜（首里城公園）

food diversity

	一般のお客様	ヴィーガン	ハラール	乳・卵アレルギー	健康志向	ご年配の方
島豆腐の麻婆豆腐	○	○	○	○	○	○
沖縄旬野菜のベジタブルカレー	○	○	○	○	○	○



島豆腐のマーボーセット



沖縄旬野菜のベジタブルカレーセット

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

(1) 食の多様性対応力の向上

横山氏のセミナーのまとめ

以下のような講義となった。

1. 事業者紹介とセミナーのコンテンツ紹介
 - ✓ 横山氏が共同運営する会社「フードダイバーシティ」と、横山氏の経歴紹介
 - ✓ セミナーで伝えたいことの概要のまとめ
2. 食の多様性が広がる背景
 - ✓ 1品だけ作れるようになってほしい味噌煮込みうどんの紹介
 - ✓ 食の多様性が世界で広まる背景の紹介
 - ✓ そんな世界の中で置かれる日本の位置
 - ✓ 世界ではスタンダードになりつつある受入とそのための対応
3. 台湾における素食の背景や各国のベジタリアン・ヴィーガンの状況
 - ✓ 台湾でのベジタリアン・ヴィーガンの概念である素食
 - ✓ 台湾で素食が広がりつつある宗教的背景
 - ✓ 世界各国でどのようなベジタリアン・ヴィーガンの受入が進んでいるか
4. 対応を進めている具体例のパート
 - ✓ 日本で対応を進めている先駆者の紹介
 - ✓ どのような具体的な方法で食の受入を進めているか
 - ✓ 代替はどのように行っているか
 - ✓ 実際に食べられたベジタリアン・ヴィーガンの反応はどうか
 - ✓ 人吉球磨地域ではどのような受入が考えられるか

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第1回食の受入セミナー 試食会の様子

以下の通り、当日の様子について掲載をさせていただきます。



◀ 親父のガンコとうふ提供メニュー

がんもバーガー
照り焼きがんもどきをパテにしたもの。
ハンバーガーのお肉のパテを人吉球磨で作ったがんもどきに代替。



◀ 大久手山本屋提供メニュー

①味噌煮込みうどん
ヴィーガン仕様（緑屋様の清流あわせ味噌利用）
米麦あわせの無添加で人吉の100年蔵のこだわりの味噌。

②きくらげあんかけの厚揚げ豆腐唐揚げ
きくらげ（三日月農園様）
厚揚げ豆腐（親父のガンコとうふ様）

③天ぷら
油も動物性のもは使わず、卵も不使用の天ぷら。
さつまいも（地元スーパーで購入）
カボチャ（地元スーパーで購入）
たもぎ（アスリー様のたもぎ茸）

④おでん
大根（地元スーパーで購入）
こんにゃく（地元スーパーで購入）

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 概要

現地開催を想定して準備をすすめてまいりましたが、当日の大雪の影響のため、急遽完全オンラインに変更をしての開催となりました。

■ | セミナー名

人吉球磨地域フードダイバーシティセミナー

■ | 開催日時

・ 2023年1月25日（水） 14:00～16:30

■ | 参加費

・ 無料

■ | 開催場所

(当初想定)

農村レストラン&農泊 ひまわり亭
〒868-0075 熊本県人吉市矢黒町1880-2
→

(変更)

当日の大雪により、完全オンライン実施に変更



■ | セミナー内容

【第1部・14:00より】 横山 真也氏

『人吉球磨地域のSDGs』

【第2部・14:40より】 守護 彰浩氏・和田 海二氏

『人吉球磨地域におけるフードダイバーシティの考え方』

完全オンライン実施に急遽変更したことに伴う、参加できなかった方への対応について

申込をされていて、当日参加できなかった方たちに対しては、後日資料をお送りしたほか、1件ごとに直接お電話とメールにてフォロー及びヒアリングを行った。
ヒアリングでは、当日の開催方法のお詫び、食の受入に対する興味、HappyCowのご案内と登録を促した。

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 講師一覧

第2回のセミナーは以下の3名を講師に招き、開催いたしました。



講師① 横山 真也

■ フードダイバーシティ株式会社 共同創業者

2017年までシンガポール在住歴通算10年。
2016年シンガポールマレー商工会議所から起業家賞を受賞（日本人初）。
著書に「おいしいダイバーシティ～美食ニッポンを開国せよ～」(ころから株式会社)。
ビジネス・ブレイクスルー 大学大学院経営学研究科修了（MBA）、同大学および、東洋大学
非常勤講師。



講師② 守護 彰浩

■ フードダイバーシティ株式会社 代表取締役

楽天株式会社を経て、2014年1月より6カ国語で日本国内のハラール情報を発信するポータル
サイトHALAL MEDIA JAPAN運営のほか、国内最大級のハラールトレードショー・HALAL
EXPO JAPAN を4年連続で主催。2018年4月からベジタリアン事業にも注力し、世界最大の
ベジタリアンアプリであるHappyCowと日本企業で唯一の業務提携を交わす。



講師③ 和田 海二

■ キャリアダイバーシティ株式会社 代表取締役

2017年、新卒でフードダイバーシティ株式会社に入社し、30以上もの自治体、50以上もの飲
食店のムスリムインバウンド戦略に携わる。2019年から1年半程、インドネシアに在住。
現在、フードダイバーシティ株式会社の関連会社であるキャリアダイバーシティ株式会社にて、海外
人材と日本企業の架け橋としてグローバル人材の受入対応を行なっている。



(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 募集チラシ

以下のようなチラシをご用意の上、周知・募集を行いました。

【周知方法】

人吉球磨観光地域づくり協議会（観地協）の登録会員をベースに、観地協からメールや電話での連絡及び、IGLOOOも個別にご連絡を差し上げました

【募集方法】

Googleフォームにて参加者の情報をご記入いただいた



▲表面



▲裏面

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 申込者一覧

以下の申し込みがあり、ハイライトの方にオンライン参加いただきました。

No.	企業名	概要	参加者
1	合同会社 琇華	きくらげの生産・販売	米谷 照香
2	南薩摩観光	観光団体・DMO	村方 直己
3	あゆの里	旅館・ホテル	マリア
4			栗原料理長
5	球磨川くだり株式会社	観光事業者	藤山 和彦
6	ホテルサン人吉	旅館・ホテル	村田 優子
7	三日月食堂 昭和	レストラン	鈴木 創
8	城山観光株式会社	旅館・ホテル	梶 昭二 カイ
9	(有)料理三味彦六	レストラン	斉藤 栄子
10	熊本県南広域本部球磨地域振興局	観光団体・DMO	五瀬 美幸
11	熊本県観光連盟	観光団体・DMO	町田 佳子
12	人吉温泉観光協会	観光団体・DMO	豊永 千鴻
13	肥後銀行人吉支店 副支店長	銀行	原
14	隠れ里ひとくまツーリズム	観光団体・DMO	本田 節
15	(公社)熊本県観光連盟	観光団体・DMO	中川 誠
16	(一社)錦まち観光協会	観光団体・DMO	平本 真子

13名 オンライン参加

*当日参加できなかった方を中心にセミナー実施後にフォローを行った（P51参照）

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー カリキュラム

以下のような内容でセミナーを実施いたしました。

▼第2回：オンライン開催

時間	テーマ	内容	講師
30分	人吉球磨地域のSDGs -サステナブルの使い方売り方-	1. アフターコロナに必要なおもてなしとは 2. サステナブルツーリズムとは 3. 人吉球磨のサステナブルとは 4. お客様の声	横山真也氏
60分	人吉球磨地域における フードダイバーシティの考え方	<ul style="list-style-type: none">食材の選び方さまざまな料理を対応してみようスタートラインに立つ	守護彰浩氏
			和田海二氏



3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 当日の流れ

当日は以下のような流れでセミナーを行いました。

13:30

Zoom待機室オープン

*講師、参加者全員が入場

Zoomミーティングに参加する

<https://us02web.zoom.us/j/88589477331?pwd=SkhPTEVJbGxJdjBCUTlueFZ2UHJBQT09>

13:55

Zoomオープン

14:00

セミナー開会（IGLOOO大野がオンラインにて挨拶）

観地協さまよりご挨拶（2～3分程度）

運輸局様ご挨拶

14:05

講演①

フードダイバーシティ(株) 横山氏セミナー

14:40

講演①終了続いて、講演②開始

フードダイバーシティ(株) 守護氏セミナー

15:10

5分ほど休憩

15:15

講演③

キャリアダイバーシティ(株) 和田氏セミナー

終了次第

観地協さまよりご挨拶

セミナー終了（IGLOOO大野がオンラインにて挨拶）

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 横山氏のセミナー資料

第1部の横山氏の講演では、以下のような資料を使用しました。

1. 説明の導入パート



まず初めに

- おもてなしと言えば、お辞儀の角度が重要だと思っている。
- お料理は、口頭で説明しなければ失礼だと思っている。
- お客様にはお腹いっぱい食べてもらわなければ、と思っている。
- とにかく食べてもらえばわかってもらえる、と思っている。
- 訪日客にはとにかく外国語で話さなければ失礼だと思っている。

チェックが一つでもある人は、おもてなしとしては黄信号です。

▼資料は次ページに続く

(1) 食の多様性対応力の向上

2. サステナブルツーリズムに関する説明パート（抜粋）

サステナブルな考え＝持続可能であること

- 持続可能なもの
- 続けられるもの
- 昔からあるもの
- これからも残りそうなもの



サステナブルツーリズムとは

- 地域文化と環境の保全を優先しよう
- 観光客だけでなく、地域住民の生活も豊かにしよう



3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

3. 人吉球磨地域のサステナブル（抜粋）

あなたは どうしますか？

- ・ いろんなところに相談した
- ・ でもどんな反応になるか、わからない
- ・ じゃあ手っ取り早く、地元の郷土料理を出してみようか

正解です。

ただし、



お客様の声

「近年リトリートやウェルネスをテーマにしたツアーのニーズが増えている。
プラントベースな食事提供に加え、森林セラピー、瞑想、ヨガ等の体験コン
テンツを強化していくと良いと思う。一箇所でこれら全てを体験できるよう
になれば、1週間以上滞在する旅行者も出てくると思う。」

(イギリス出身、旅行代理店)

▼資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

4. 人吉球磨地域での取り組み案パート（抜粋）

お客様の声

「**食の多様性対応**が進むことで、ベジタリアンやムスリムなど、**食の禁忌**を持った方へもPRすることができる。」
(アメリカ出身、ツアーガイド)

実際喜ばれた例

「モニターツアー後は**旅行代理店と連携したツアー販売**や**専門メディアでの情報発信**を積極的に行って欲しい。」
(アメリカ出身、インバウンドコンサルタント) 」

食事対応は人吉球磨でも広がっています
この流れに乗っかりましょう

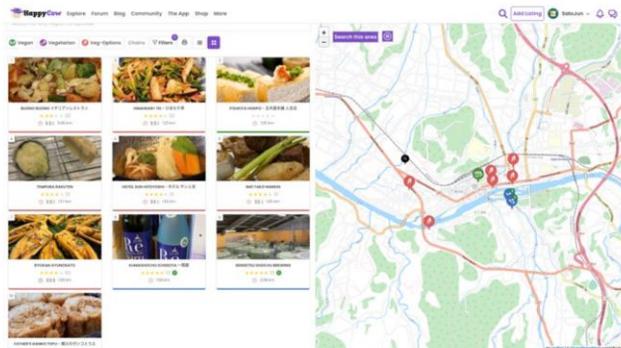


写真: Happy Cow

▼資料は次ページに続く

(1) 食の多様性対応力の向上

■ 横山氏のセミナーのまとめ

以下のような講義となった。

1. 説明の導入パート

- ✓ サステナブルという軸でも稼ぐこと、受入整備は難しくないことを説明
- ✓ どのような考え方をしてサステナブルを売っていくべきかという導入

2. サステナブルツーリズムに関する説明パート

- ✓ サステナブルな考え方とは何か
- ✓ サステナブルツーリズムとは何か
- ✓ 世界でサステナブルツーリズムが受け入れられつつある背景
- ✓ 地域でどのような形でサステナブルツーリズムを取り入れていくべきか

3. 人吉球磨地域のサステナブル

- ✓ サステナブルツーリズムを推進することに必要なものは人吉球磨地域にすべてある
- ✓ 人吉球磨地域が取り組むリトリート、ウェルネスは欧米豪が求めるポストコロナの旅行に最適
- ✓ どのような旅行を今世界が求めているか
- ✓ 人吉球磨地域が推進する、風水、リトリートなどの概念は親和性が高い

4. 人吉球磨地域での取り組み案パート

- ✓ 実際の旅行会社や旅行者の声から人吉球磨地域が行っているサステナブルツーリズムを紹介
- ✓ ベジタリアン・ヴィーガンの対応をしている店舗が拡大していることを紹介
- ✓ 参加した方たちへの参加の呼びかけ

(1) 食の多様性対応力の向上

第2回食の受入セミナー 守護氏・和田氏のセミナー資料

第2部の講演では、以下のような資料を使用しました。

1. 自己紹介

food diversity

人吉球磨地域における フードダイバーシティの考え方



フードダイバーシティ株式会社
代表取締役
守護 彰浩

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 1

food diversity

自己紹介 守護 彰浩

1983年 石川県生まれ
2006年9月 千葉大学卒業後、世界一周
2007年4月 楽天株式会社入社
2014年1月 HALAL MEDIA JAPAN開始 (ムスリム)
※フードダイバーシティ株式会社設立
2017年4月 流通経済大学非常勤講師
2017年11月 日本素食餐廳攻略開始(中華系ベジ)
2018年5月 著書「開国のイノベーション」出版
2020年4月 HAPPY COW JAPAN開始 (欧米系ベジ)

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 2

▼資料は次ページに続く

(1) 食の多様性対応力の向上

2. 基本的なフードダイバーシティの考え方パート（抜粋）

このように見ると大変です

一般

ハラール

ヴィーガン

ベジタリアン

コーシャ

- ・手間かかる、
- ・アレルギーも大変なのに、
- ・新しいオペレーション、
- ・食材を別で取らないと、
- ・いつ来るか分からないのに、

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 4

違いよりも共通点を見る

一般

ヴィーガン

ハラール

- ・野菜、山菜、きのこ
- ・穀物（米、芋、小麦等）
- ・お酒の入っていない醤油、味噌
- ・きのこ&昆布出汁
- ・豆乳
- ・麺
- ・スパイス

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 5

基礎情報・全体感

ネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウ、アサツキ

早見表	豚	牛	鶏	魚介類	鱈のない魚介類	アルコール調味料	五辛	乳製品	卵	はちみつ
イスラム教徒（ハラール）	×	○	○	○	△	×	○	○	○	○
ユダヤ教徒（コーシャ）	×	○	○	○	×	○	○	○	○	○
ヴィーガン	×	×	×	×	×	○	○	×	×	×
オリエンタルベジタリアン（素食）	×	×	×	×	×	×	×	△	△	△
ラクトベジタリアン	×	×	×	×	×	○	○	○	×	△
オボベジタリアン	×	×	×	×	×	○	○	×	○	△
ラクトオボベジタリアン	×	×	×	×	×	○	○	○	○	△
ベスカトリアン	×	×	×	○	○	○	○	○	○	△

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 7

▼資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

3. 食材の選び方パート（抜粋）

目次

- ・食材の選び方
- ・さまざまな料理に対応してみよう
- ・スタートラインに立つ

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 11

注意したい食材③ 天ぷら粉

名	粉 天ぷら粉
原材料名	米粉、馬鈴薯でん粉、有機チコペー 豆粉末、食塩、膨張剤（重曹）
内容量	200g
賞味期限	特外下部に記載

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 15

真ん中にくる食材・調味料を選ぶ

一般 ヴィーガン

・スパイス

ハラール

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 12

注意したい食材② 豆乳

● 名	物 調製豆乳
● 原材料名	大豆(対子)豆、大豆子粕抽出液、 でんぷん、砂糖、食塩、天然香 料、カルシウム、乳化剤、 香料、カラメル色素
● 内容量	1000ml
● 賞味期限	開封後3日間(冷蔵)
● 保存方法	直射日光を避けて涼しい 場所で保存してください。
● 販売者	キッコーマン(株)飲料事業部 千葉県野村町野村2-1-1

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 14

注意したい食材④ カレー

動物性不使用 & アルコール不使用

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 16

▼ 資料は次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

4. さまざまな料理への対応パート（抜粋）

目次

food diversity

- ・食材の選び方
- ・さまざまな料理を対応してみよう
- ・スタートラインに立つ

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 17

前回の事例

food diversity



名古屋：大久手山本屋

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 18

大豆ミートの唐揚げ

food diversity



人吉・温泉椎茸の天ぷら

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 22

大豆ミートのハンバーガー

food diversity



伝統がんもどきの照り焼きバーガー

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 23

天ぷら定食の場合

food diversity

		ムスリム（豚とお酒が×）	ヴィーガン（肉と魚が×）
天ぷら	海老天		
	野菜		
	キノコ		
	天ぷら粉		
	天つゆ		
ご飯			
味噌汁	味噌		
	カツオ出汁		
	具材		

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 26

天ぷら定食の場合

food diversity

		ムスリム（豚とお酒が×）	ヴィーガン（肉と魚が×）
天ぷら	海老天	そのまま使用	キノコ増量
	野菜	そのまま使用	そのまま使用
	キノコ	そのまま使用	そのまま使用
	天ぷら粉	そのまま使用	米どころなので米粉+薄力粉+水
	天つゆ	塩に変更	塩に変更
ご飯		そのまま使用	そのまま使用
味噌汁	味噌	そのまま使用（アルコール不使用）	そのまま使用
	カツオ出汁	そのまま使用	キノコ出汁に変更
	具材	野菜は全てOK	野菜は全てOK

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 27

▼資料は次ページに続く

(1) 食の多様性対応力の向上

5. どのように始めればよいのかパート（抜粋）

目次

food diversity

- ・食材の選び方
- ・さまざまな料理を対応してみよう
- ・スタートラインに立つ

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 38

ヴィーガン対応ポリシーを決める

food diversity

※下記は事例です。

- (1) 当店はお店として第三者機関によるヴィーガン認証は受けておりません。
- (2) 厨房は一般調理も行うため、ヴィーガン専用ではありません。
- (3) 出汁にも動物性や魚介類は不使用です。
- (4) (4-1) まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用しています。
(4-2) 調理器具は綺麗に洗浄してから使用しています。
(4-3) 調理器具は一般調理と同じものを使用しています。
- (4-4) 調理のお時間をいただければ、揚げ油も別にすることは可能です。その際は注文時にお伝えください。
- (5) 食器は一般メニューと同じものを使用しますが、希望がある場合は使い捨ての食器やコップ・フォーク・ナイフ・割り箸の対応可能。
- (6) ● 日前までに要予約。

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 39

集客メディア（WEB）

food diversity

集客メディア 一覧表	Halal Gourmet Japan	Happy Cow	素朴・日本素食餐廳攻略	Google Maps	Trip Advisor
イスラム教徒（ハラール）	◎	-	-	○	-
ヴィーガン	-	◎	-	○	○
オリエンタルベジタリアン（素食）	-	-	◎	○	-
ベジタリアン	-	◎	-	○	○
オホベジタリアン	-	◎	-	○	○
ラクトオホベジタリアン	-	◎	-	○	○

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 43

ポリシーサンプル

food diversity

SOLEIL
~VEGAN POLICY~

我々は第三者機関からのヴィーガン認証を受けておりません。
we don't have vegan certification from third party.

「V」マークのメニューは全てお肉などを含めて肉、魚、卵、はちみつなどを一切使用しておりません。
The menu with the "V" mark does not use any animal ingredients such as meat, fish, milk, eggs, honey, including soup stock.

調理器具は使用前に綺麗に洗浄致しております。
Cooking utensils are cleaned before use.

お時間を頂ければ揚げ油を分けることも可能です。その場合は注文時にお伝えください。
It is also possible to separate the frying oil if you have time. In that case, please let us know when ordering.

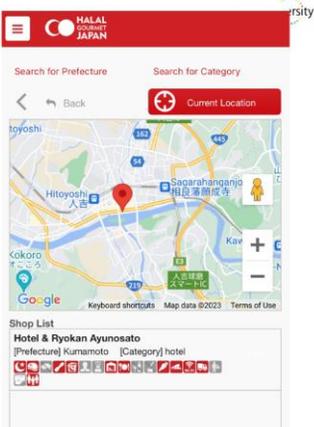
※、卵アレルギーの方は同一調理場のためスタッフへお声掛けください。
We do not use milk or eggs in vegan menu, but we do not handle allergies because they are cooked in the same kitchen. Please ask our staff about allergy handling.

Genji-koh's Halal Meals Policy

1. We do not have a Halal certification by a third-party organization.
2. The kitchen is not only for Halal meals.
3. For Halal meals, we use meat with a Halal certification.
4. For Halal meals, we also use seasonings which are fine for Halal meals.
*We sometimes use ones without a certification, but we make sure if they are good enough before use.
5. Cooking tools (cutting boards, chef's knives, mixing bowls, pots etc.) are set apart for Halal meals.
6. Dishes are not set apart, but we have disposable dishes, cups, knives, forks, and chopsticks. Please let us know if you would like to use them.
7. You need to make a reservation by 5 days before the reservation date.



Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 41



Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved. 44

(1) 食の多様性対応力の向上

守護氏・和田氏のセミナーのまとめ

以下のような講義となった。

1. 自己紹介パート
 - ✓ 守護氏の自己紹介とこれまでの取組
 - ✓ フードダイバーシティ社の紹介
2. 基本的なフードダイバーシティの考え方パート
 - ✓ どのように考えるとフードダイバーシティを身近に考えられるか
 - ✓ 違いよりも共通点を見ることで、対応がぐっと楽になるという紹介
 - ✓ 食の受入に関する基礎情報と全体像
 - ✓ フードダイバーシティは世界でどのように進んでいるか
3. 食材の選び方パート
 - ✓ ベジタリアン・ヴィーガンの受入のために各メーカーからどのような食品が出ているか
 - ✓ 最初に選ぶべき食材・調味料の紹介
 - ✓ どのような食区材を具体的に気を付けるべきか
(動物性のエキス、油を使っていないカレー粉等に代替できるなど)
4. さまざまな料理への対応パート
 - ✓ 前回セミナーの山本屋の味噌煮込みうどんの紹介
 - ✓ 人吉球磨地域が行える様々なベジタリアン・ヴィーガン用の食材の紹介
 - ✓ 具体的にどのような定食が人吉球磨地域で提供できるか
 - ✓ また、どのような食材を使うことで、おいしいものが提供できるか
5. どのように始めればよいのかパート
 - ✓ ベジタリアン・ヴィーガンにどのような対応をするのかポリシーを決める
 - ✓ どのようなメディアに掲載するべきかを決める (複数可)
 - ✓ 具体的なポリシーのサンプル
 - ✓ 実際に掲載されている例の紹介

3. 各実施内容詳細

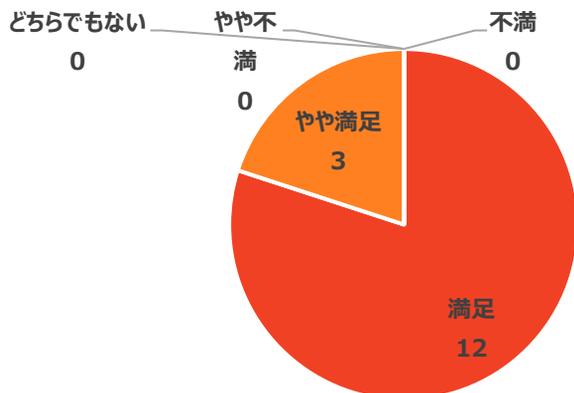
(1) 食の多様性対応力の向上

セミナー実施後のアンケート（第1回）

第2回目のセミナーの後、アンケートを行い、15名から以下のような回答を得ました。

▼問1

今回の全体的な内容について、ご満足いただけましたか？

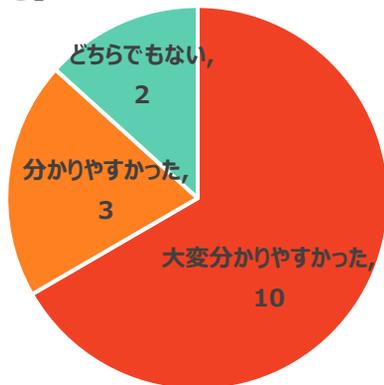


満足	12
やや満足	3
どちらでもない	0
やや不満	0
不満	0

▼問2

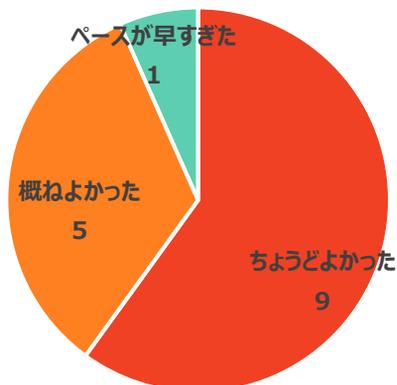
以下の項目について、ご感想をお聞かせください。

【内容の分かりやすさ】



大変分かりやすかった	10
分かりやすかった	3
どちらでもない	2
一部、分かりづらかった	0
非常に分かりづらかった	0

【進行のスピード】



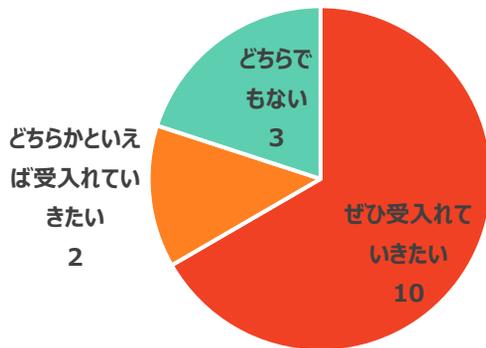
ちょうどよかった	9
概ねよかった	5
ペースが早すぎた	1
ペースが遅すぎた	0

▼次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

【食の受入具体的実施：ベジタリアン・ヴィーガン・ハラールの方々の受入れの関心度】



ぜひ受入れていきたい	10
どちらかといえば受入れていきたい	2
どちらでもない	3
あまり受入れに関心はない	0
受入れに関心はない	0

▼問3

問1～問2で回答いただいた内容について、具体的な理由があればぜひこちらでお聞かせください。

山本屋さんの実演がとても参考になった。実際に受け入れを行い、かつ成功している方のお話のため、説得力があったし、自分でも対応できるのではないかと思った。

山本屋さんの味噌煮込みうどんの実食で、とてもおいしくてびっくりした。ベジタリアン・ヴィーガンメニューはおいしくないという先入観があったが、まったくそんなことはなかった。

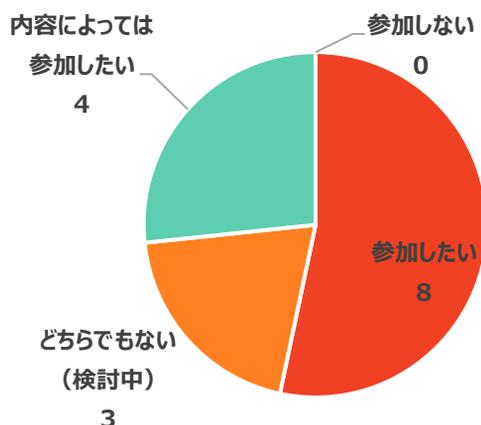
フレンバシーの播さんの説明では、基礎的なことから改めて考え方を整理できてよかった。今回は短い時間ではあったが、もう少し詳しい話をお聞きしてみたいと思った。

人吉球磨地域で既に始めているということは知っていたが、ここまで食の受入が進んでいることを今回のセミナーで初めて知ることができた。自分でも十分対応できることを知ったので、ぜひ受け入れ態勢を整えていきたい。

横山さんのお話は、地域が稼ぐという視点に特化していて、大変自分事として内容が入ってきた。受け入れを進めることでしっかりと儲けることができるのであれば、ぜひ対応してみたいと思った。

▼問4

次回もこのような食の多様性の方々の受入れに向けてのセミナーがあれば、参加したいと思いますか？



参加したい	8
どちらでもない(検討中)	3
内容によっては参加したい	4
参加しない	0

▼次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

▼問5

今後、食の多様性への取り組みについて、具体的なご要望があればぜひこちらでお聞かせください。

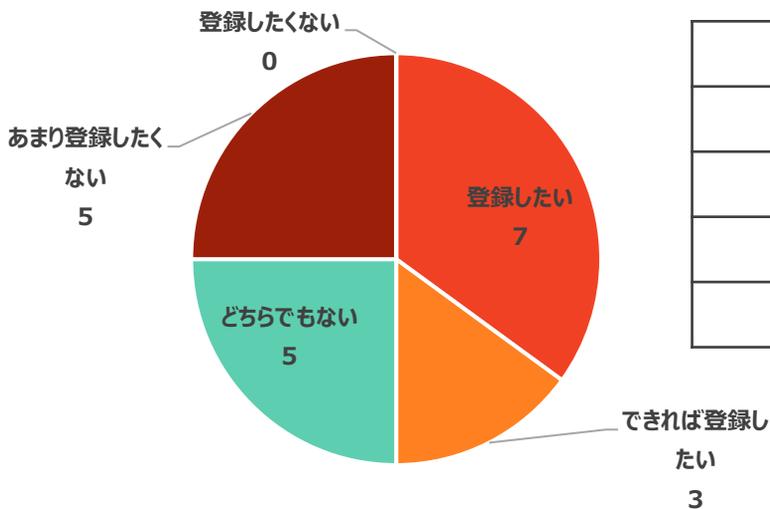
食材に対する情報提供（例えば、オーガニックや農薬不使用など）はどのくらい説明が必要なのか、具体的に教えてほしい。

ベジタリアン・ヴィーガン向けの食事メニューの提供について、人吉球磨地域でできるメニューのパターンも具体的に提示してもらえると嬉しい。

地元産の野菜・果物の品揃えの拡大などを地域全体でやれるのかどうかなど、課題がまだまだ残っている。自治体も巻き込んで対応を拡大していきたいと考えている。

▼問6

ベジタリアン・ヴィーガンを受入れる店舗の登録・紹介サイトに、「HappyCow」や、「vegewel」があります。こうしたサイトへの登録について関心がありますか？



登録したい	7
できれば登録したい	3
どちらでもない	5
あまり登録したくない	0
登録したくない	0

3. 各実施内容詳細

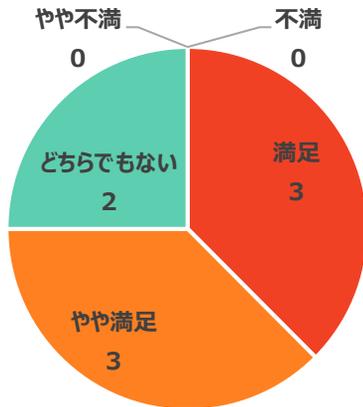
(1) 食の多様性対応力の向上

セミナー実施後のアンケート（第2回）

第2回目のセミナーの後、アンケートを行い、8名から以下のような回答を得ました。

▼問1

今回の全体的な内容について、ご満足いただけましたか？

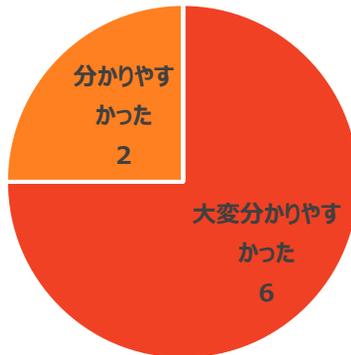


満足	3
やや満足	3
どちらでもない	2
やや不満	0
不満	0

▼問2

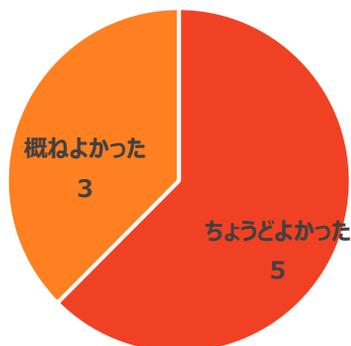
以下の項目について、ご感想をお聞かせください。

【内容の分かりやすさ】



大変分かりやすかった	6
分かりやすかった	2
どちらでもない	0
一部、分かりづらかった	0
非常に分かりづらかった	0

【進行のスピード】



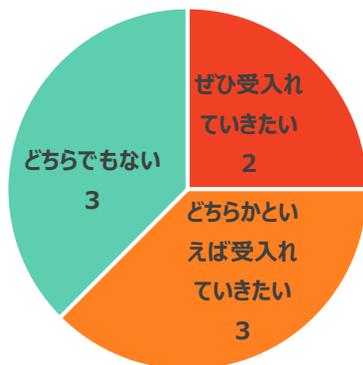
ちょうどよかった	5
概ねよかった	3
ペースが早すぎた	0
ペースが遅すぎた	0

▼次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

【食の受入具体的実施：ベジタリアン・ヴィーガン・ハラールの方々の受入れの関心度】



ぜひ受入れていきたい	2
どちらかといえば受入れていきたい	3
どちらでもない	3
あまり受入れに関心はない	0
受入れに関心はない	0

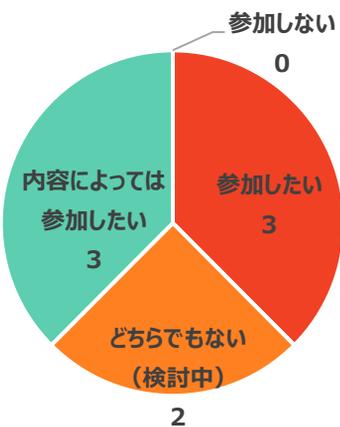
▼問3

問1～問2で回答いただいた内容について、具体的な理由があればぜひこちらでお聞かせください。

フードダイバーシティのセミナーには何度か参加させていただいているが、地域が「稼ぐ」という視点も大事にしてくださっているので、とても参考になる。
多様な食の受け入れ態勢の強化は長期的には重要な要素であることはわかっているが、現時点であまりニーズがないところに対する投資が難しいと感じる。
人吉球磨地域のSDGs、地産地消という観点で、少し考え方を变えることで、簡単にベジタリアン・ヴィーガン・ハラールの方々の受入ができることが知れた。
実際に海外の宿泊客がもどっていることを実感していますので、積極的に受入体制を強化していきたいです。

▼問4

次回もこのような食の多様性の方々の受入れに向けてのセミナーがあれば、参加したいと思いますか？



参加したい	3
どちらでもない(検討中)	2
内容によっては参加したい	3
参加しない	0

▼次ページに続く

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

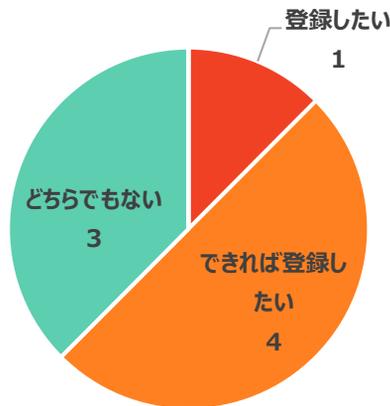
▼問5

今後、食の多様性への取り組みについて、具体的なご要望があればぜひこちらでお聞かせください。

開発したメニューを披露する実践の場をもっと提供いただきたい。
ゼンカイミートさんの再開にあわせて、ハラルの取組についてももっと知りたい。
人数が読めないFITの誘致だと対応が難しいので、日時が確定して、まとめて対応が可能な団体客の方が受入側としてはありがたい。
人吉球磨地域の食材でできることがもっとあるはずなので、具体的なメニューの開発をどんどん進めていきたい。

▼問6

ベジタリアン・ヴィーガンを受入れる店舗の登録・紹介サイトに、「HappyCow」や、「vegewel」があります。こうしたサイトへの登録について関心がありますか？



登録したい	1
できれば登録したい	4
どちらでもない	3
あまり登録したくない	0
登録したくない	0

<アンケートのまとめ>

2回のアンケートを通じて、どちらも参加者の満足度やセミナー自体への評価は高い結果となった。わかり易さ・進行のスピードなどについても、おおむね好意見が多かった。特に、ベジタリアン・ヴィーガンの美食があった第1回目のセミナーにおいては、先駆者である山本屋のメニュー体験し、自分事として考えられる機会を事業者に提供することができたのは大きく、自由回答でも言及が多かった。一方で、実際にベジタリアン・ヴィーガンメニューの開発、サイト登録をするという段階では、興味は非常にあるものの、自力では難しいと考えている傾向もわかった。

<分析>

セミナーを通じた知識普及ののち、サイト登録については地域の事業者やDMOが代替で行うなどの仕組みづくりを行うことで、参加者が感じている課題を解決できると考える。

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上

セミナー実施後のフォロー

各事業者に対して、1件ずつメール及び電話で連絡を行い、特にHappyCowへの登録を促しました。フォローでは、第2回のセミナーの開催方法の急な変更に対する謝罪、セミナーで活用した資料の展開と不明点に関する質問回答、そして、本事業を通じて、HappyCowへの掲載をどのように感じているか、掲載に至る不明点などはないかを個別に確認いたしました。

*HappyCowの登録に関しては、飲食店・生産者・宿泊事業者以外の業種の方々に対しては、周知の協力という形でのご連絡としました。

No.	企業名	業種	電話による事後フォロー	HappyCow登録の意識
1	あゆの里	旅館・ホテル	－	既に掲載
2	季の杜 石庭	旅館・ホテル（温泉旅館）	○	前向きに検討
3	ひまわり亭	飲食店/旅館・ホテル	－	既に掲載
4	株式会社 親父のガンコとうふ	飲食店（豆腐屋）	○	既に掲載
5	ひごらぼ	飲食店（地域の食提供）	○	－
6	ユノカフェ	飲食店（カフェレストラン）	○	－
7	彦六	飲食店	○	事業を通じて掲載
8	林酒造	酒蔵（日本酒）	○	－
9	球磨焼酎酒造組合	酒造（焼酎造り）	○	－
10	栄立寺	お寺（精進料理提供）	○	前向きに検討
11	明導寺	お寺（精進料理提供）	○	－
12	市房堂	甘酒・饅頭	○	将来的に検討
13	西山果樹園	生産者（果樹園）	○	－
14	球磨三日月農園	生産者（農園）	○	前向きに検討 *英語がハードル
15	合同会社 琇華	生産者（きくらげの生産・販売）	○	－
16	合資会社緑屋本店	生産者（醤油・味噌・醸造元）	○	－
17	球磨村森林組合	森林組合	○	－
18	絵画保存修復アトリエDON	「絵画保存修復」と「精進料理」	○	－
19	シビレ株式会社	ダイバーシティ人材育成	○	－
20	人吉市議会議員	行政	○	－
21	電通	現地代理店（飲食店への展開）	－	－
22	肥後銀行 人吉支店	銀行	○	－
23	熊本市観光政策課国際観光プロモーション班	自治体	○	－
24	（公社）熊本県観光連盟 海外誘致グループ	観光団体・DMO	○	－
25	熊本県球磨地域振興局	観光団体・DMO	○	－
26	鹿児島県観光連盟	観光団体・DMO	○	－
27	（一社）錦まち観光協会	観光団体・DMO	○	－

(1) 食の多様性対応力の向上

HappyCow登録店舗の拡大と情報発信について

本事業を通じて、HappyCowに新たに掲載された事業者と、また食の受入を通じて発信された内容について、以下の通り掲載をさせていただきます。



▼HappyCow新規登録店舗

🏠 / Asia / Japan / Hitoyoshi

Yamatoichi Shuzo Vegan Shochu Shop

Open until 5:00pm

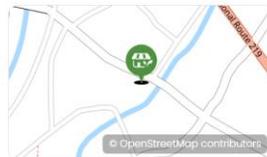
Veg Store Vegan



A liquor brewing company headquartered in Hitoyoshi City, Kumamoto Prefecture, which sells vegan-certified Kuma shochu. Open Mon-Fri 8:30am-5:00pm. Closed Sat, Sun.

Add Review Add Photos

Share Trip Favorite



2144 Shimobayashi-cho, Hitoyoshi-shi
- 人吉市下林町 2 1 4 4, Hitoyoshi, Japan, 868-0083
Today 8:30am - 5:00pm
View all open hours
 +81-966222610
 yamato1.com

大和一酒造元

〒868-0083
熊本県人吉市下林町
2144

深野酒造

〒868-0026
熊本県人吉市合ノ原町
333

Fukano Shuzo Vegan Shochu Shop

Open until 4:30pm

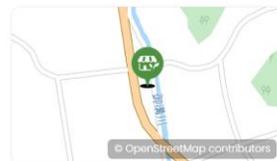
Veg Store Vegan



A liquor brewing company headquartered in Hitoyoshi City, Kumamoto Prefecture, which sells vegan-certified Kuma shochu. Open Mon-Fri 9:00am-4:30pm. Closed Sat, Sun.

Add Review Add Photos

Share Trip Favorite



333 Ainohara-cho, Hitoyoshi-shi - 人吉市合ノ原町 3 3 3, Hitoyoshi, Japan, 868-0026
Today 9:00am - 4:30pm
View all open hours
 +81-966222900

川上製茶

〒868-0093
熊本県球磨郡相良村川辺
212-15

🏠 / Asia / Japan / Hitoyoshi

Kawakami Seicha

Open until 5:00pm

Veg Store Vegan



Kawakami Seicha offers high quality tea at affordable prices by integrating the entire process of tea cultivation, processing, and sales. Kawakami Seicha offers high quality tea at reasonable prices. Tea leaves are grown in the clean air and water of Kuma-gun, Kumamoto Prefecture, which is blessed with nature.

Add Review Add Photos

Share Trip Favorite



212-15 Kawabe, Sagara, Kuma District, Kumamoto, Japan, 868-0093
Today 8:30am - 5:00pm
View all open hours
 +81-966350975
 kawakamiseicha.jp

この他、以下の2店舗の登録を準備中

林酒造 (〒868-0621 熊本県球磨郡湯前町下城3092)

人吉の百年蔵 緑屋本店 紺屋町店 (〒868-0621 熊本県球磨郡湯前町下城3092)

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上



▼HappyCow対応拡大店舗

彦六

日本料理・郷土料理

*メニュー開発などの詳細をアップ
デート

具体的な写真を追加し、どのよ
うなメニューが食べられるかを
追記

〒868-0408

熊本県球磨郡あさぎり町免田
東本町1497-13

織月酒造

焼酎酒蔵

*メニュー開発などの詳細をアップ
デート

具体的な写真を追加し、どのよ
うなお酒を頼めるかを追記

〒868-0052

熊本県人吉市新町 1

イタリアンレストランBUONO BUONO

イタリアンレストラン

*メニュー開発などの詳細をアップ
デート

具体的な写真を追加し、どのよ
うなメニューが食べられるかを追
記

〒868-0013

熊本県人吉市上薩摩瀬町
874-1

Hikoroku - 彦六

★★★★★ (1) ・ \$ \$ \$ ・ 員 1 ・ Closed Now opens in 6 min

Veg-options



Lacto Ovo Japanese Take-out Non-veg

Serves meat, vegan options available. Japanese restaurant offering vegan set meal.
Note: In Japan, kitchens often stop serving 30-60 minutes before closing time. Call
ahead to confirm. Open Mon-Sun 11:00am-2:00pm, 5:00pm-11:00pm.

Add Review

Add Photos

Sengetsu Shochu Brewing

★★★★★ (1) ・ Open closes in 2 min

Other Vegan



Japanese

Sake brewery offering tours and they also have a shop on site selling vegan certified
shochu. Open Mon-Sun 9:00am-5:00pm.

BUONO BUONO イタリアンレストラン

★★★★★ (3) ・ \$ \$ \$ ・ Closed Now

Veg-options



Lacto Ovo Pizza Italian Beer/Wine Non-veg

Serves meat, vegan options available. Italian restaurant with vegan choices. Menu
includes a variety of pizza and pasta dishes such as spaghetti with tomato sauce,
vegetable spaghetti, marinara pizza and more. Staff is knowledgeable about
veganisms. Open Mon-Sun 11:30am-3:00pm, 6:00pm-8:00pm.

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上



いもたこなんきん

日本料理・郷土料理・居酒屋

*メニュー開発などの詳細をアップデート

具体的な写真を追加し、どのようなメニューが食べられるかを追記

また、どのような食材を使っているかを追記

〒868-0003

熊本県人吉市紺屋町139

Imo Tako Nankin

★★★★★ (1) ・ \$\$\$ ・ 員1 ・ Closed Today

Veg-options



Lacto Ovo Japanese Take-out Non-veg

Serves meat, vegan options available. Japanese restaurant with vegan choices. Menu includes vegetable curry, dry curry salad, vegan teppanyaki, soup and various appetizers. Open Mon-Sat 6:00pm-10:30pm.

五木屋本舗 人吉店

豆腐販売

*メニュー開発などの詳細をアップデート

具体的な写真を追加し、どのようなメニューが食べられるかを追記

〒868-0008

人吉市中青井町 3

Itsukiya Honpo - 五木屋本舗 人吉店

Closed Now

Veg Store



Shop selling a wide range of tofu, miso, and condiments. Open Mon 9:00am-5:00pm, Thu-Sun 9:00am-5:00pm. Closed Tue-Wed.

HappyCow新規登録店舗 3店舗 (このほか2店舗の登録を準備中)
HappyCow対応拡大店舗 5店舗

(1) 食の多様性対応力の向上

フードダイバーシティ社による自社メディアでの発信

事業を通じて、フードダイバーシティ社には以下のような発信を行っていただきました。

「人吉球磨地域における食の多様性対応力向上セミナー」開催レポート

人吉・球磨地域の飲食店様、宿泊施設様向けセミナー

今年度、九州運輸局が実施している『「食・観光」をテーマとした人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業』の一つとして、2022年11月17日（木）に「人吉球磨地域における食の多様性対応力向上セミナー」が開催され、同地域の飲食店、宿泊関係者等約30名が参加しました。

当日の様子

セミナーは毎月通達の尾崎子氏が本セミナーの主旨について説明し、同地域におけるフードダイバーシティ対応の広がりを紹介した後、フードダイバーシティ株式会社の横山と大久手山本堂（愛知県名古屋）の応酬を担当する青木祐典氏が「アフターコロナ、食のニーズはこう変わる～大成功者から学ぶ、最初の一歩の作り方」について講演し、大久手山本堂での対応経験や対応方法、どのようにお客様が覚えていったのか、そしてどのように一歩を踏み出していくのが効果的なのかなどの具体的なノウハウが紹介されました。

続いて、大久手山本堂の調理を担当する青木祐典氏が「人吉球磨の食材を使ったおいしいヴィーガンメニュー」を下町の盛り披露いたしました。

④ 味噌煮込みうどん
 ヴィーガン仕様（味噌の添加および味噌利用）
 なまくらあんながの厚揚げ豆腐揚げ
 さくさく（三日月煎餅）
 厚揚げ豆腐（徳文のカンゴとうふ）
 豆ふら
 さつまいも（地元スーパーで購入）
 カボチャ（地元スーパーで購入）
 たもぎ（アズリーチのたまご黄身）
 糸こんにゃく
 大根（地元スーパーで購入）
 こんにゃく（地元スーパーで購入）

提供されたヴィーガンメニュー

また、熊本県球磨郡有明村の徳文のカンゴとうふ様からは、焼きもちがんとどきをベースにした「がんもバーガー」が提供されました。

HALAL INFO ON FACEBOOK

VEGAN INFO ON FACEBOOK

SEARCH

LATEST



青木祐典氏は「人吉球磨地域の食材は豊富で品質も高い。ヴィーガンだからと構えず、昔からあるメニューを送ることを知っていただきたい」旨の説明がありました。参加者からは「植物性なのにしっかり味がしている」「難しく考えていたが、シンプルに考えて行けばいいことがわかった」「地域食材の見直しから始めていきたい」といった声があがり、終了後は講師への質問も多く飛び交いました。

熊本県の人吉球磨地方では2019年からフードダイバーシティ対応に注力しており、世界的ベジタリアン検索サービス『Happy Cow』の登録店舗は14にまで増えました。同地域は今後も食の多様性対応事業に注力すると共に周辺地域との連携も経験していくとのことでした。



◀▲第1回のセミナーの開催レポートを自社メディアで発信した



3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上



アフターコロナに備える人吉球磨地域の飲食店様、宿泊施設様向け

人吉球磨地域では、コロナ後のインバウンド再開を見据え、ムスリムやベジタリアン対応につながる食の多様性を学ぶセミナーを開催します。名古屋でムスリムやベジタリアンのお客様に大人気の**太久手山本屋**の5代目青木氏を招聘し、様々な国や宗教の方が一つのテーブルを囲んで楽しめる、人吉球磨地域の食材を生かした料理のデモンストレーションも行います。是非ともお気軽にご参加ください。

■日時

2022年（令和4年）年11月17日（木） 14:00～16:00

■場所

あさぎり町ふれあい福祉センター
〒868-0431 熊本県球磨郡あさぎり町岡原北929

■お申し込み方法

申し込みフォーム: <https://forms.gle/5rYqLbjYRwZt2Esw5>

株式会社GLOOJ内事務局（担当：大野）

info@gloojapan.com

電話番号：03-6822-5526

■講師

有限会社山本屋 専務取締役 青木 裕典氏

大正14年創業 味噌煮込みうどん店太久手山本屋5代目。大学院在学中、ITベンチャー企業の創業に関わり、マーケティングや営業を担当。2013年家業である有限会社山本屋に入社し、自社のブランディング、新規事業の営業・企画などを手掛ける。食品、マーケティング、まちづくり業界の分野での登壇実績多数あり。2018年からムスリム、ヴィーガン等のフードダイバーシティ対応に積極的に取り組み、世界中のお客様に味噌煮込みうどんを提供している。

フードダイバーシティ株式会社 共同創業者 横山 真也

2010年日本で独立開業後、2012年Yokoyama & Company (S) Pte Ltd (シンガポール) を設立。2014年ハラルメディアアジアパシフィック株式会社（現**フードダイバーシティ株式会社**）を共同創業。日本と海外での500社以上のプロジェクトマネジメントが評価され、16年シンガポールマレー工商会議所から起業家賞を受賞（日本人初）。著書に「おいしいダイバーシティ～美食ニッポンを開国せよ～」(ころから株式会社)。



▲ 第1回のセミナー参加募集

3. 各実施内容詳細

(1) 食の多様性対応力の向上



アフターコロナに備える人吉球磨地域の飲食店様、宿泊施設様向け

人吉球磨地域では、コロナ後のインバウンド再開を見据え、ムスリムやベジタリアン対応につながる食の多様性を学ぶセミナーを開催します。人吉球磨地域を改めて見つめなおし、SDGsにおける取組みや食の多様性対応について人吉球磨の食材を活用することで、ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール対応ができるということをお伝えいたします。是非ともお気軽にご参加ください。

■日時

2023年(令和5年)年1月25日(水) 14:00~16:30

■場所

ひまわり亭
〒868-0075 熊本県人吉市矢黒町1-8-8-0-2

■お申し込み方法

申し込みフォーム:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe4No0HENdCf3zFalbWxvw9hUHHWhqR4b8aNm8z-bo9XVqw/viewform>

株式会社IGLOOD内事務局(担当:大野)

info@igloojapan.com

電話番号: 03-6822-5526

■チラシ

[こちら](#)

■講師

フードダイバーシティ株式会社 共同創業者 横山 真也

2010年日本で独立開業後、2012年Yokoyama & Company (S) Pte Ltd (シンガポール) を設立。2014年ハラールメディアジャパン株式会社(現**フードダイバーシティ株式会社**)を共同創業。日本と海外での500社以上のプロジェクトマネジメントが評価され、16年シンガポールマレーシア商工会議所から起業家賞を受賞(日本人初)。著書に「おいしいダイバーシティ〜美食ニッポンを開国せよ〜」(こちらから株式会社)。

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役 守護 彰浩

楽天株式会社を経て、2014年1月より6カ国語で日本国内のハラール情報を発信するポータルサイト HALAL MEDIA JAPAN 運営のほか、国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPAN を4年連続で主催。2018年4月からベジタリアン事業にも注力し、中国語でのベジタリアン情報サイト「日本素食餐膳攻略」をスタート。2020年には英語圏のベジタリアンに情報を届けるために、世界最大のベジタリアンアプリである HappyCow と日本企業で唯一の業務提携を交わす。フードダイバーシティをコンセプトにハラール、ベジタリアン、ヴィーガン、コーシャなど、あらゆる食の禁忌に対応する講演やコンサルティングを提供中。2020年には総理大臣官邸で開催された観光戦略実行推進会議にて、菅元総理大臣に食分野における政策を直接提言した。

キャリアダイバーシティ株式会社 代表取締役 和田 海二

2017年、新卒でフードダイバーシティ株式会社に入社し、30以上もの自治体、50以上もの飲食店のムスリムインバウンド戦略に携わる。2019年から1年半程、インドネシアに在任。ハラールツーリズム国際会議などでパネリストを務めるなど、国内外で日本のハラールに関する情報発信に従事。現在、フードダイバーシティ株式会社の関連会社であるキャリアダイバーシティ株式会社にて、海外人材と日本企業の架け橋としてグローバル人材の受入対応を行なっている。



▲第2回のセミナー参加募集

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

専門家のアサイン

アドベンチャーツーリズムにおける第一人者であるマイク・ハリスを、(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ (5) 通訳ガイドの育成において、アサインしました。

マイク・ハリス



■ キャニオンズ代表 KODO設立者

ニュージーランド出身。大学在学中に初めて来日し、卒業後、群馬県みなかみ町のアウトドア会社に就職。勤務先会社内にキャニオニング部門を設立し、全国に先駆けて本格的なキャニオニングツアーを開始。2004年に独立し、株式会社キャニオンズを設立。

アドベンチャーツーリズムの第一人者として、観光庁をはじめ全国各地の自治体でアドバイザーとしての実績がある。

一般社団法人クールジャパン協議会特別顧問、環境省・観光庁アドバイザー。



3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

前年度までの造成コースの確認

アドバイザーのマイク・ハリスを中心に、以下のようなルートを形成していました。

▼①山江ルート

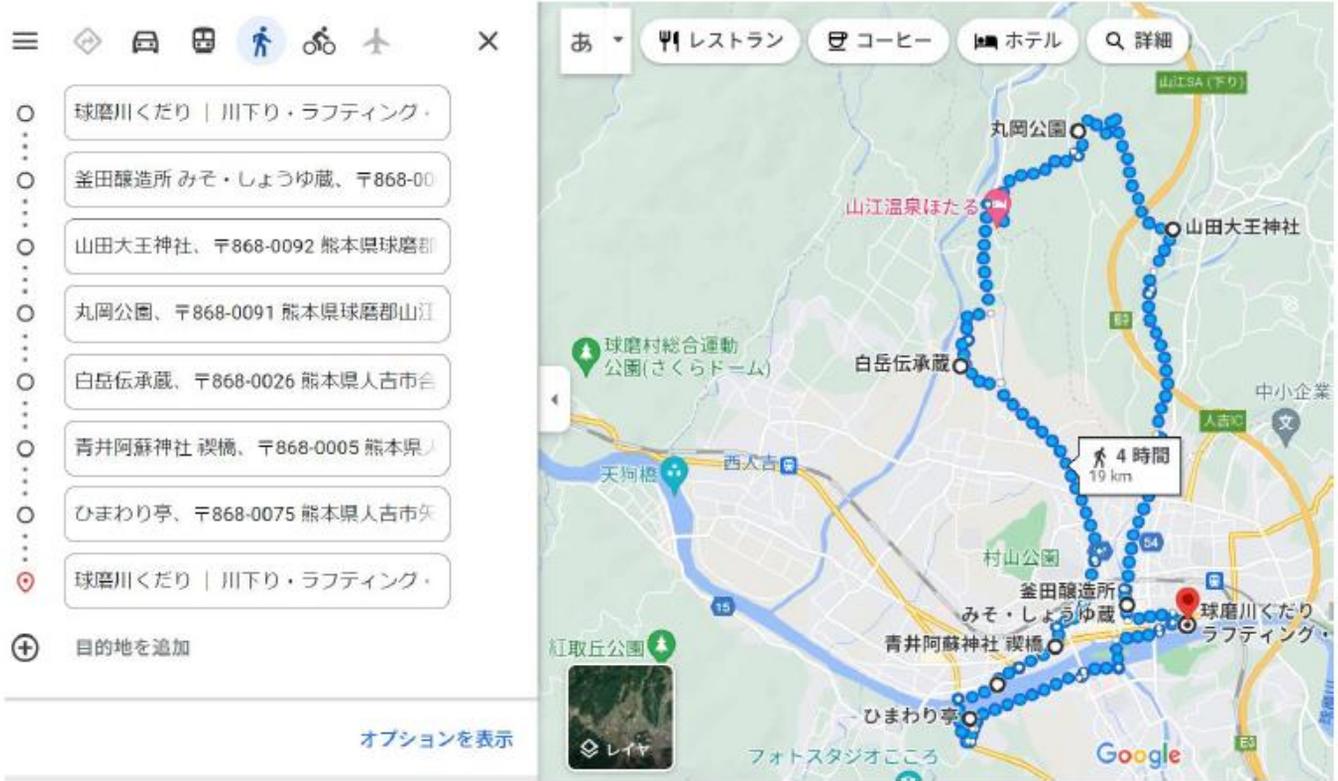
みそ・しょうゆの醸造蔵や焼酎ミュージアム、ひまわり亭と地域に根付いた食をテーマにしつつ、歴史を感じるスポットも組み込まれており、地域の魅力がバランスよく詰まっているルート。（ツアー時間 3～5 時間想定）

	訪問スポット	体験内容	詳細・見どころ	体験時間	次へ移動
1	球磨川くだり人吉発船場	スタート（行程の説明やツアーに当たっての注意の説明）	時間までに集合してもらう		10分
2	釜田醸造所 みそ・しょうゆ蔵	見学・体験	清流「球磨川」の恩恵を活かした醸造行程を目の前で見学	30分	15分
3	山田大王神社	散策・写真撮影	永吉庄山田村地頭であった平河次郎藤高の霊を祀る神社。本殿は南九州地方でも中世に遡る数少ない建築で、保存状態も良く、景観も整っており、価値が高い。	30分	15分
4	丸岡公園	散策・写真撮影	人吉球磨盆地を一望できる絶景の丘で、遠くは霧島連峰の韓国岳をみることができうえ、桜300本、つつじ50,000本が春には一斉に開花し訪れる人を満喫させる自然公園。	15分	20分
5	白岳伝承蔵	見学・体験	本格米焼酎「白岳」を製造している高橋酒造が焼酎の製造工程を展示しているミュージアム。高橋酒造こだわりの伝統を受け継いできた製法道具とともに工程や球磨焼酎の歴史・文化を知ることができる。	30分	20分
6	青井阿蘇神社 禊橋	散策・写真撮影	青井阿蘇神社の楼門前にある蓮池に架けられた、コンクリート造の3連アーチ橋。架設は大正10年で、県内で現存最古のコンクリート橋梁と言われています。赤い欄干と装飾を凝らした要石が特徴で、6～7月には蓮の花が見頃を迎える。 *令和2年7月豪雨の影響で、現在通行止め	15分	15分
7	ひまわり亭	見学・食事体験	120年前の古民家を移築し、地元主婦・高齢者雇用型のレストラン。レストラン業務の他に観光列車の弁当やグリーンツーリズムの推進、食育、生産者と消費者との交流などを行っている。	30分	15分
8	球磨川くだり人吉発船場	終了			

総時間 260分

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

▼①山江ルート：マップイメージ



▲釜田醸造所



▲丸岡公園



▲山田大王神社



▲白岳伝承蔵



▲青井阿蘇神社

3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

▼②相良ルート（1）

食としては、お茶と豆腐にフォーカスを当てつつ、歴史を感じられるスポットを巡り、地域についても理解を深められるルート。（ツアー時間 4 時間想定）

	訪問スポット	体験内容	詳細・見どころ	体験時間	次へ移動
1	球磨川くだり人吉発船場	スタート（行程の説明やツアーに当たっての注意の説明）	時間までに集合してもらう	0分	5分
2	武家屋敷・堀合門	散策・写真撮影	相良藩の家老を勤めた新宮家の屋敷跡。正面に立つ「堀合門」は人吉城から、敷地内にある茅葺屋根の屋敷は相良氏が休憩所に使っていた建物をそれぞれ移築したもの。西南戦争の際には西郷隆盛の宿舎としても使用された。	15分	45分
3	川上製茶	茶畑見学、お茶体験	こだわりのあるお茶の栽培から加工、販売まで一貫して行うことで高品質なお茶を製造している。自然に恵まれた熊本県の球磨郡相良村を流れる日本一の清流川辺川の地下水を使用して育てたお茶の葉を体験する。	60分	40分
4	平川阿蘇神社	散策・写真撮影	「神社由緒には阿蘇大神の御嫡孫が御降誕の際に、産湯を沸かす平竈（ひらかまど）を祀り平竈明神と称えた」という由緒があり、神殿の両側に樹齢800年を超えるという素晴らしい杉の巨木が立っているパワースポット。	20分	20分
5	親父のガンコとうふ	工房見学・体験	初代が45歳の時、自分の退職金を元手に地元熊本県球磨郡湯前町で豆腐屋を開業した豆腐屋さん。国産大豆にこだわるほか、現在15年連続で水質日本一に輝く「川辺川」のほとりで1ヶ月かけて自家井戸を掘るなど、質の高い製品で人気を博す。	60分	

総時間 265分

3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

▼②相良ルート(1) : マップイメージ

球磨川くだり | 川下り・ラフティング・
人吉城 堀合門 (復元建造物) 、〒868-00
川上製茶、〒868-0093 熊本県球磨郡相良
平川阿蘇神社、〒868-0101 熊本県球磨郡
親父のガンコとうふ、〒868-0101 熊本県

オプションを表示

ルートをモバイルデバイスに送信

国道445号と水の手橋 経由 4時間16分
20.1 km
詳細

↑ 393 m - ↓ 320 m



▲人吉城



▲平川阿蘇神社



▲川上製茶



▲親父のガンコとうふ



3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

▼③相良ルート(2)

食としては、鶏肉にフォーカスをしつつ、ローカルの青果店などでの地産の野菜などにも触れ合える機会を作る。他にも現地の歴史やパワースポットにも訪問するコース（ツアー時間 4 時間想定）

	訪問スポット	体験内容	詳細・見どころ	体験時間	次へ移動
1	球磨川くだり人吉発船場	スタート（行程の説明やツアーに当たっての注意の説明）	時間までに集合してもらう	0分	5分
2	武家屋敷・堀合門	散策・写真撮影	相良藩の家老を勤めた新宮家の屋敷跡。正面に立つ「堀合門」は人吉城から、敷地内にある茅葺屋根の屋敷は相良氏が休憩所にしてきた建物をそれぞれ移築したもの。西南戦争の際には西郷隆盛の宿舎としても使用された。	15分	10分
3	サラダ村（青果店）	見学	アットホームで地域の方々が訪れる青果店。自家栽培もしており、無農薬の新鮮な野菜が手には入る。	30分	30分
4	井沢熊野座神社（井沢権現神社）	散策・写真撮影	川辺川と球磨川の合流点近くにあり、相良氏入国以前の豪族、平川氏の建立と言われる。神社本殿としては、当地最古の建物で、平成10年に県の重要文化財に指定されている。日本遺産構成文化財。	15分	40分
5	川上製茶	茶畑見学、お茶体験	こだわりのあるお茶の栽培から加工、販売まで一貫して行うことで高品質なお茶を製造している。自然に恵まれた熊本県の球磨郡相良村を流れる日本一の清流川辺川の地下水を使用して育てたお茶の葉を体験する。	60分	20分
6	雨宮神社	散策・写真撮影	その形からトコロの森とも呼ばれる、この地域の鎮守の森「雨宮の森」に鎮まる神社で雨乞いの神様として知られる。くまもと緑の百景の一つで、アニメにも登場したことがある。雨宮神社までは、国道445号から石段を112段を上る。雨宮神社裏にある巨石のトンネルをくぐると「幸せを産む」「安産」「金を産む」と言われている。日本遺産構成文化財。	15分	

総時間 240分

3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

▼③相良ルート(2) : マップイメージ

球磨川くんだり | 川下り・ラフティング・サイクリング

- 人吉城 堀合門 (復元建造物)、〒868-0000
- サラダ村、〒868-0046 熊本県人吉市厚城
- 井沢熊野座神社(井沢権現神社)、〒868-0095
- 〒868-0095 熊本県球磨郡相良村柳瀬966
- 川上製茶、〒868-0093 熊本県球磨郡相良村
- 雨宮神社、〒868-0093 熊本県球磨郡相良村

オプションを表示

ルートをモバイルデバイスに送信

約3時間49分



▲人吉城



▲井沢熊野座神社



▲サラダ村



▲川上製茶



▲雨宮神社

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

専門家による現地下見とブラッシュアップの方向性の確認

9月11日～16日において、本事業の専門家であるマイクハリス氏同行の元、ツアーコースの確認とブラッシュアップポイントの確認を行うため、実際のコースについて見学を行い、事業者にもどのような対応が可能かをヒアリングを行いました。

(同行者：人吉球磨観光地域づくり協議会 有村様、ワヲジャパントラベル高木)

ポイント | ターゲットに対して魅力的なコースとは

2023年以降のポストコロナにおける世界旅行の共通キーワードは、「ウェルネス」、「リトリート」、「サステナブル」、「リラックス」となる。

サイクリングツアーのコースにおいては、人吉球磨地域における「健康的な食」、「風水につながるマインドフルネス」、「自転車による適度なアドベンチャー」、「田園風景や綺麗な川によるリラックス」などの要素が合わさったものが魅力的なコースとなる。

特に、ベジタリアン・ヴィーガンに対しては、ウェルネス、サステナビリティは重要な要素のため、特にストーリーとして必須となる。

行程	主なブラッシュアップに向けた確認のポイント
全行程共通	<ul style="list-style-type: none"> 食について事業者での対応状況 自転車での経路の確認 各アクティビティーの内容や外国人目線での魅力度
① 山江ルート	<ul style="list-style-type: none"> 公園でのアクティビティ内容 白岳焼酎伝承館での試飲ができないが、その時の説明（お土産にする？） ひまわり亭ではどのような料理が出るのか？ 食べるだけでなく料理体験やその他の体験の対応の可能性。
② 相良ルート（1）	<ul style="list-style-type: none"> 人吉城ではどのような説明があるか？ 外国人観光客としての見どころは？ 川上製茶では何をするのか？ 親父のガンコとうふはストーリー性がある面白い。 お店の人とはどの程度交流ができるのか。 自転車を使う場合、乗り捨てになるがそのオペレーションは問題ないか 自転車を使わない場合の交通手段は？
③ 相良ルート（2）	<ul style="list-style-type: none"> サラダ村での対応内容と事業者で提供できる内容について ルートを通じて「食」を感じるポイントがどこかが不明 日本遺産の文化財でもある人吉城、伊沢熊野座神社、雨宮神社をつなぐストーリーを示すことができるかがポイント 自転車を使う場合、乗り捨てになるがそのオペレーションは問題ないか 自転車を使わない場合の交通手段は？

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

現地下見の詳細行程と下見の様子 (9/12)

以下のような行程で下見を行いました。

行程

8:30~10:30

くまれば現地ガイドたばたさんと打ち合わせ、ツアーの内容や話す内容について確認

10:30~13:00

山江、人吉エリア;御溝川と相良家との関係や歴史を学び、ツアーにの内容に加える。

以下のスポットに訪問

- やまえ堂：
栗菓子を作っている地元のお菓子屋さん。
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否や商品手配の可否について確認しました)
高橋酒造-大規模な酒蔵で、焼酎の製造工程を展示している。
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 深野酒造：
小規模ながら個性豊かな酒造所。
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 鍛冶屋町通り沿い：
風情ある石畳や白壁の商家など、城下町・人吉の面影が色濃く残る通りを見学。
- 青井阿蘇神社：
住職の話を聞き、ツアー時にお客様に喜んでいただける可能性の高い祈祷について体験内容を確認した。
- 寿福酒造：
個性豊かな小規模酒蔵
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)

13:30~16:30

相良エリア：十島菅原神社の確認

- 十島菅原神社：
神社の歴史を学び、川治いの道を確認する。
- 宮崎製茶のお茶畑：
茶の場所を確認し、体験内容について確認。
- 川辺川治い道路：
川治いの道順の確認
- 親父のガンコとうふ
店員と昼食の場所やメニュー案について確認。

訪問時の写真



▲やまえ堂



▲御溝川



▲深野酒造



▲高橋酒造



▲寿福酒造



▲川辺川ルート



▲がんこ豆腐の川辺



▲十島菅原神社



▲宮崎製茶の茶畑

3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

現地下見の詳細行程と下見の様子 (9/13)

以下のような行程で下見を行いました。

行程

8:30~17:00

以下のスポットに順に訪問

- 丸目蔵人佐の墓
西日本一の剣豪・タイ捨流の始祖
- 麓城跡&谷水薬師堂 -
城下町跡と薬師寺跡
- 桑原家住宅 -
旧武家屋敷
- 林酒造 -
400年前の酒蔵と蔵の跡がみられる
- 下町橋 -
明治時代のアーチ橋
- 那須酒造 -
伝統的な手作品
- 大石酒造 -
ウイスキースタイルで最も有名な酒造メーカー、経験豊富な醸造家
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 松下酒造 -
地域で最も古い焼酎の歴史
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 豊永酒造 -
ほぼ一年中有機栽培の焼酎を造っている。
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 高田酒造 -
若手女性醸造家によるジンづくり体験
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 木下酒造 -
普通の酒蔵
(現地訪問の魅力度の確認と合わせて現地見学の可否について確認)
- 湯前駅 -
昭和の町並みが残っている
- 徳丸 -
地元のレストラン (ベジタリアンOK、ヴィーガン不可)

訪問時の写真



▲那須酒造



▲下町橋



▲松下酒造



▲丸目蔵人佐の墓



▲湯前駅



▲豊永酒造



▲桑原家住宅



▲谷水薬師堂

3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

現地下見の詳細行程と下見の様子 (9/14)

実際のルートを想定して以下の行程で試乗を実施しました。

行程

- ・ 三日月城
相良藩が進めてきた風水と特殊な位置関係について確認
- ・ 青井阿蘇神社
かやぶき屋根の建物外観の見学及び神主に協力要請
- ・ 十島菅原神社
特徴的なかやぶきの外観の見学と神社の成り立ちを神主にヒアリング
- ・ 宮崎製茶のお茶畑
農家から人吉のお茶の歴史や栽培においてのこだわりを確認
- ・ 親父のガンコとうふ
一日目に相談したベジタリアン・ヴィーガン向けのメニューの実物の確認とランチ場所での対応確認
- ・ 鍛冶屋町通り
蔵巡りのスポット「みそ・しょうゆ蔵」を確認
- ・ 豊永蔵
1894年創業の蔵を見学
(現地訪問の魅力の確認と合わせて現地見学の可否について確認)

訪問時の写真



▲宮崎製茶のお茶畑



▲宮崎製茶でお茶のテイスティング



▲川とお茶畑



▲川辺川で親父のガンコとうふ試食



▲鍛冶屋町通り



▲豊永蔵



▲豊永蔵



▲豊永蔵



▲豊永蔵醸造所



▲豊永蔵醸造所



▲豊永蔵醸造所

移動距離：40km
6時間

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

現地下見の詳細行程と下見の様子 (9/15)

実際のルートを想定して以下の行程で試乗を実施しました。

行程

- ・ 高山城跡
展望台から眼下に球磨川や人吉盆地の絶景を臨む
- ・ 市房山
四合目の市房神社まで点在する樹齢1000年といわれる巨大な市房杉を確認
- ・ 林酒造
林酒造場は創業江戸中期と最も古い蔵元の一つであり、そのこだわりを聞く
- ・ 下町橋
湯前町の都川にかかるアーチ式の石橋を確認
- ・ 太田家住宅
人吉球磨地方の鉤屋の民家を代表するものとして、魅力を確認
- ・ 妙見野自然の森展望公園
展望所から人吉球磨盆地を一望
- ・ 織月酒造
(現地訪問の魅力の確認と合わせて現地見学の可否について確認。試飲も実施)

自転車：10km
車：20km
歩き：5km

訪問時の写真



▲ 高山城跡



▲ 高山城跡でランチ



▲ 高山城跡



▲ 林酒造



▲ 市房山



▲ 織月酒造で試飲



▲ 林酒造

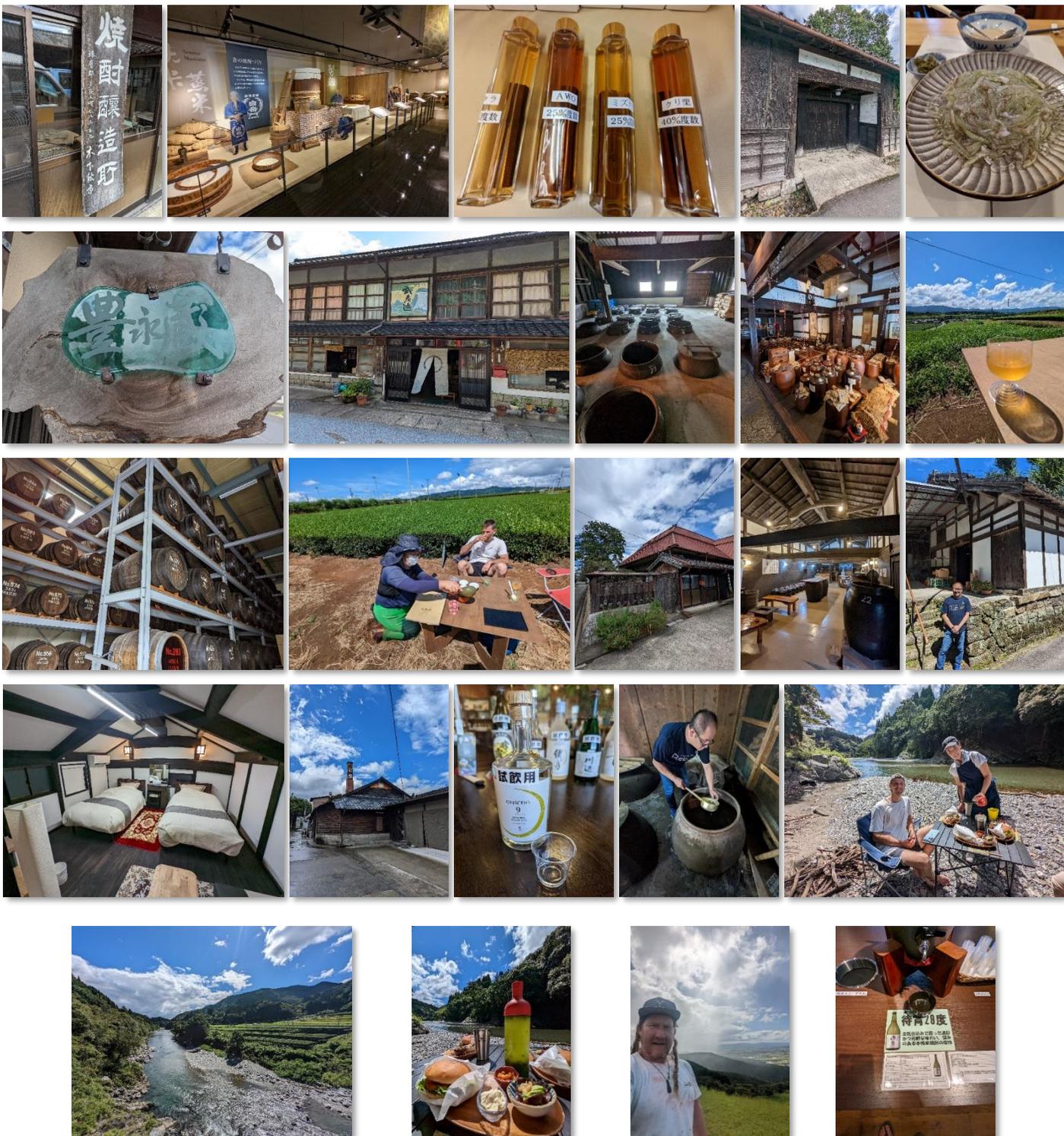


▲ 織月酒造で試飲

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

下見時の様子（抜粋）

下見の時に撮影した写真について、以下の通り抜粋をいたします。



3. 各実施内容詳細

(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ

専門家によるブラッシュアップの内容

現地を見を経て、各行程の改善点の確認を行い、以下のような内容で修正を行いました。

行程	主なブラッシュアップに向けた確認のポイント（再掲）	確認・追加変更点
全行程共通	<ul style="list-style-type: none"> 食について事業者での対応状況 自転車での経路の確認 各アクティビティの内容や外国人目線での魅力度 	<ul style="list-style-type: none"> 食については、本事業内(1)にて対応確認 自転車経路についても、安全性を確保し、細かなルート内移動導線の修正を行いました。 各事業者での体験内容について、より具体的な内容を確認し、ターゲットとなる外国人により魅力的なものになるよう、内容の精査や体験場所の指摘を行いました。 地域でもアピールを進めている「風水」の要素を各ツアーにも取り入れ、いくつかのスポットで風水にまつわる体験の組み込みを行いました。（詳細は以下）
① 山江ルート	<ul style="list-style-type: none"> 公園でのアクティビティ内容 白岳焼酎伝承館での試飲ができないが、その時の説明（お土産にする？） ひまわり亭ではどのような料理が出るのか？ 食べるだけでなく料理体験やその他の体験の対応の可能性。 	<ul style="list-style-type: none"> 公園では、より魅力的になるようマインドフルネスの要素を追加。 白岳焼酎伝承館は、より魅力的になるよう、高橋酒造から深野酒造への変更（より伝統的な様式を見学できるため） ひまわり亭の食事は魅力が十分にあることを確認。 <p>その他追加項目として以下</p> <ul style="list-style-type: none"> 青井阿蘇神社に立ち寄り、祈禱を受ける体験を追加しました。 高寺院に立ち寄り、地域社会におけるお寺の役割や風水についてお話を伺うこととしました。 農家訪問を直売所訪問に変更しました。
② 相良ルート (1)	<ul style="list-style-type: none"> 人吉城ではどのような説明があるか？ 外国人観光客としての見どころは？ 川上製茶では何をするのか？ 親父のガンコとうふはストーリー性がある面白。 お店の人とはどの程度交流ができるのか。 自転車を使う場合、乗り捨てになるがそのオペレーションは問題ないか 自転車を使わない場合の交通手段は？ 	<ul style="list-style-type: none"> 人吉城では、地域の歴史について話し、関連して風水にまつわるパワースポットにも言及 十島菅原神社に立ち寄り、風水について話す機会を追加しました。 川上製茶では茶工場への立ち寄りを、茶畑の真ん中でお茶を飲むことに変更しました。 親父のガンコとうふへのルートを調整しました。親父のガンコとうふへのルートが修復中なので、旧河川敷ルートを使用することとしました 親父のガンコとうふでの昼食の計画（メニューと場所）を確定し、川沿い散歩も追加しました。 自転車を使う場合、乗り捨てになるオペレーションは、往路と復路のコースを造成し、往路でどいた自転車を復路で利用することを長期的には見据えるが、短期的には、乗ってきた方が、集合場所まで自転車で戻るルートとして実施したり、要望があれば、トラックなどで自転車を回収することを想定。
③ 相良ルート (2) → 湯前ルート に	<ul style="list-style-type: none"> サラダ村での対応内容と事業者で提供できる内容について ルートを通じて「食」を感じるポイントがどこかが不明 日本遺産の文化財でもある人吉城、伊沢熊野座神社、雨宮神社をつなぐストーリーを示すことができるかがポイント 自転車を使う場合、乗り捨てになるがそのオペレーションは問題ないか 自転車を使わない場合の交通手段は？ 	<ul style="list-style-type: none"> 相良ルート（1）と共通している場所が多く、立ち寄りスポットに関しても「ウェルネス」の観点からさらに魅力的にする余地があったため、全体的なルートを改善するため、湯前までのルートとして新しくルート化しました それにあたって、訪問するのに適したスポットを選定しました。 スポットに関しては、サステナブルの視点や、人吉球磨地域が推進する風水の視点などを盛り込み、よりターゲットに対して訴求力の高いものを目指しました 選定スポット：麓城跡、那須酒造、林酒造、大田家住宅、リバーサイドサイクリングルート、妙見野自然の森展望公園

モニターツアーのコースに反映

(3) モニターツアーの実施

モニターツアー概要

「(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ」で示した、アドバイザーとの下見を経て課題をとりまとめ、造成したモデルコースについて、以下の日程でモニターツアーを実施しました。

人吉球磨地域の歴史・文化・自然等の観光資源や食の多様性対応店舗の魅力がターゲットに訴求するのか検証しました。

項目	詳細
日程	10/19～10/21の3日間 *モニターツアーとしての条件を鑑み当初日程から変更して実施
ツアー行程	基本は造成したモデルコースを体験する行程として実施 (一部スポットについて、コース間で重複するスポットを省くなど、若干変更箇所はあり。)
ガイド	外国人アドバイザーでツアー造成でも主体的に意見を反映させたマイク・ハリス氏がガイドとして同行
参加者	日本在住で欧米豪及び台湾のベジタリアン・ヴィーガン4名 *一部ターゲット目線での検証が可能な日本人を含む(詳細後述) 実地研修1名 DMOの情報発信のため1名が自転車でツアー参加
同行者	九州運輸局 松原様、氏家様(18日のみ参加) 人吉球磨観光地域づくり協議会 河野様 吐合様 有村様 ゆうこ様 ガイド候補者 マリア様 株式会社IGLOO 大野(19日、20日参加) ワヨジャパントラベル 高木

3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

ツアー行程詳細 (10/19)

造成ルート1 (山江ルート) 行程を体験いたしました。

10月19日					
開始時間	終了時間	No.	場所	エリア	詳細
12:30	13:00		くまりば	人吉市	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の説明とツアー行程の説明 ・自転車の乗り方のレクチャー
13:00	13:30		(自転車移動)	人吉市	
13:30	14:00	1	青井阿蘇神社	人吉市	<ul style="list-style-type: none"> ・かやぶき屋根の建物外観の見学 ・神主の祈祷 + お話を聞く
14:00	14:45		(自転車移動)	人吉市	
14:45	15:00	2	高寺院	山江村	<ul style="list-style-type: none"> ・秘仏の見学 ・住職からのご説明
15:00	15:20		(自転車移動)	山江村	
15:20	15:30	3	丸岡公園	山江村	<ul style="list-style-type: none"> ・展望台からの眺めを満喫 ・栗のお菓子で休憩 ・マインドフルネスの体験
15:30	16:00		(自転車移動)	山江村	
16:00	16:20	4	深野酒造	山江村	<ul style="list-style-type: none"> ・焼酎蔵の見学と焼酎レクチャー ・販売所の見学
16:20	16:35		(自転車移動)	人吉市	
16:35	16:45	5	野菜直販売場	人吉市	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜直売所の見学
16:45	17:00		(自転車移動)	人吉市	
17:00	18:00		ひまわり亭	人吉市	チェックイン&シャワー
18:00	19:00	6	ひまわり亭	人吉市	<ul style="list-style-type: none"> ・ローカルの食材でヴィーガン食を作る料理教室 ・施設責任者、本田節さんのお話
19:00			ひまわり亭	人吉市	夕食・宿泊

3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

ツアー行程詳細 (10/20)

造成ルート2 (相良ルート) 行程を体験いたしました。

10月20日					
開始時間	終了時間	No.	場所	エリア	詳細
7:30	7:30		ひまわり停	人吉市	朝食
8:45	9:00		(自転車移動)	人吉市	
9:00	9:20	7	三日月城	人吉市	・天守閣跡見学 ・風水と相良藩についてのレクチャ
9:20	10:00		(自転車移動)	人吉市	
10:00	10:10	8	十島菅原神社	人吉市	・外観見学
10:10	11:00		(自転車移動)		
11:00	11:30	9	宮崎製茶	相良村	・お茶畑見学 ・お茶の試飲と簡単なデザート体験 ・人吉のお茶の歴史のお話
11:30	12:45		(自転車移動)		
12:45	14:00	10	親父のガンコとうふ	相良村	・河原での豆腐ヴィーガンスペシャルランチ ・清流の傍でのマインドフルネス ・豆腐工場見学
14:00	14:45		(自転車移動)		
14:45	18:00	11	あさぎり山荘 ひばり	あさぎり町	チェックイン & 休憩
18:00	20:00		あさぎり山荘 ひばり	あさぎり町	夕食
			あさぎり山荘 ひばり	あさぎり町	宿泊

3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

ツアー行程詳細 (10/21)

造成ルート3 (湯前ルート) の行程を体験

(後半部分の一部ロングライドパートは、3日連続のモニターツアーによる参加者体力消耗を考慮し、自動車移動を利用)

10月21日					
開始時間	終了時間	No.	場所	エリア	詳細
7:30	8:15		あさぎり山荘 ひばり	あさぎり町	
8:30	9:30		(自転車移動)	あさぎり町	
9:30	10:00	12	株式会社アスリー	あさぎり町	・たもぎだけ工場見学
10:00	10:15		(自転車移動)	あさぎり町	
10:15	10:30	13	那須酒造	あさぎり町	・酒造のこだわりの話
10:30	10:50		(自転車移動)	あさぎり町	
10:50	10:50		中山運動広場	あさぎり町	・自動車に乗り換え
10:50	11:05		(車移動)	あさぎり町	
11:05	12:15	14	妙見野自然の森 展望公園	あさぎり町	・展望台からの見える景色を満喫 ・マインドフルネス体験
12:15	13:00		(車移動)	あさぎり町	
13:00	14:30		くまりば		・地元レストランによるヴィーガン特製弁当 ランチ ・フィードバックミーティング
7:30	8:15		あさぎり山荘 ひばり	あさぎり町	
8:30	9:30		(自転車移動)	あさぎり町	

(3) モニターツアーの実施

モニターツアー参加者一覧

日本在住で欧米豪及び台湾のベジタリアン・ヴィーガン4名が参加しました。

*一部ターゲット目線での検証が可能な日本人を含む

ガイド候補も1名参加し、ガイド育成の一環としてコース概要を学びました。

区分	名前	国籍	所属・職業	詳細	食事対応
モニター	柿元理栄	日本	TABITTO Travel Kagoshima	欧米豪向けのアドベンチャートラベルメインの旅行会社代表。ベジタリアン、ヴィーガンの顧客にも多数対応。多くのベジタリアン、ヴィーガンの対応をする中で、ターゲットのニーズを深く理解している。	
モニター	坂田アキ	台湾	株式会社 Arching	台湾出身、九州在住。観光ガイド、中国語通訳として活躍しながら、日本の観光についての情報を発信するブロガー	ベジタリアン
モニター	稲永ユイティン	台湾	中国語通訳	台湾出身、九州在住。看護師歴があり、医療通訳、一般通訳でも対応している。	ベジタリアン
モニター	プロディ・ティース フィールド	ニュージーランド	フリーランス	日本でのホテル勤務、ニュージーランドでのホテル経営を経て、九州在住	ベジタリアン
ガイド候補	マリア	ロシア		地域の宿泊施設「あゆの里」で勤務するロシア人スタッフ。外国語対応も可能で、ガイドや情報発信にも柔軟に対応している。	

(3) モニターツアーの実施

1. 青井阿蘇神社

【体験内容】

- ・かやぶき屋根の建物外観の見学を行う
- ・神主の祈祷をいただき、お話を聞く



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	4	4	5	5
良かった点 Good Points	二回目ですが、宮司さんのお話を聞くのは初めてです。青井神社の素晴らしい歴史を勉強になりました。	ほとんどの人にはユニークな体験だと思う	宮司さんのお話が聞けたこと。茅葺き屋根が立派だった。	初日の厄払いは良かったです。神社の雰囲気も良いです。
改善点 Points to be improved	宮司さんのお話をもっと聞きたいなと思います。	もしこれが実際のツアーなら、お寺や歴史についての説明をもっと期待したい。そこに着く前に、祝福についての紹介があれば、期待感を高め、ゲストは何が起きているのかをより理解することができると思う。	お守りをもらったが、日本の習慣を知らない人にはその説明があるといいなと思う。	神社でもっとゆっくりしたい、時間が足りないです。
その他コメント Other comments		少し急いだ感じがした。あのかなり交通量の多い道路を避けた、もっと良いサイクリングコースがあれば、良いと思います。		入口の浸水跡の高さはショックでした。

(3) モニターツアーの実施

2. 高寺院

【体験内容】

- ・秘仏を御開帳いただき、中を見学させていただく
- ・住職からのご説明をいただく予定だったが、当日は不在で、別の方が対応も、詳しい説明はいただけなかった



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	4	3	3	4
良かった点 Good Points	川沿いを沿って、高寺院まで、優しい風を感じながら、田園風景を楽しめました。高寺院の800年？前の仏像を拝見できました。	素晴らしい場所であり、一般公開されていない像を見ることができるのは特別な感じがします。	お茶を出してもらったこと。	なかなか見えない国宝物は見えました。いい体験です。
改善点 Points to be improved	田園風景には稲の黄金色に染められてるの綺麗でした。もう少し早めに来たら、収穫前の一面黄金色を見られるのでは。	説明が欲しかった	寺院の関係者のお話が詳しいといいと思った。	院のスタッフはあまり説明はくれなかった、ちょっと残念でした。
その他コメント Other comments				特にありません。

(3) モニターツアーの実施

3. 丸岡公園

【体験内容】

- ・かなりの急坂を上った後、展望台からの眺めを満喫し、地域の栗を使ったお菓子を食べてリフレッシュ
- ・各自自分の好きな場所を探して、マインドフルネスの体験を行う



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	5	5	4
良かった点 Good Points	達成感と開放感を感じられるルートで、素晴らしい見晴らしもあって、風を感じながら、Eバイクで山を降りて行くのもなかなかできない体験です。	頂上までの道のりが楽しい	メディテーションの時間がよかった。天気が良くて最高だった。	春の桜と秋の紅葉は花見しにいい場所らしい。
改善点 Points to be improved	バイクを乗るのはいいのですがお尻がちょっと痛くなりました。		公園から下に下るとき、後ろの人が転んだりしないかが気になった。伴走車が後ろから来ていると安心。	特にありません。
その他コメント Other comments				リーダーが特製のおやつ時間が良いと思います。

(3) モニターツアーの実施

4. 深野酒造

【体験内容】

- ・焼酎蔵の見学をさせていただき、焼酎についてのレクチャーを聞く
- ・蔵に併設する販売コーナーで各銘柄の違いや、歴史についてもお話をを行う（自転車のため試飲はなし）



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	4	4	4	4
良かった点 Good Points	珍しい焼酎をゲット。	良い場所です。	代表に会って造りについて知れたこと。	酒造のオーナー様が丁寧に説明して、人気焼酎二品があります。
改善点 Points to be improved	残念ながら、バイクで移動してる為、お酒の試飲ができなかった。	試飲が出来れば良いのにとおもいます。できればもっと焼酎が売れると思う。	実際の原料を見せてもらえるといいと思いました。代表の自己紹介が最初にあるといいなと思う。	自転車で試飲ができなかった、残念でした。
その他コメント Other comments				試飲ができないけど、マイクさんに買ってもらって、夕食でいただきました。本当にありがとうございました。

(3) モニターツアーの実施

5. 野菜直販売場 6. ひまわり亭

【体験内容】

- ・人吉球磨の野菜直売所の見学
- ・ローカルの食材でヴィーガン食を作る料理体験を一緒に行った
- ・作った食事を一緒に食べながら、施設責任者、本田節さんのお話を聞いて、料理についての哲学やそこに至った思いなどを聞く



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	5	5	5
良かった点 Good Points	庭を一面見える可愛いお部屋、人とのご縁を大事にする優しいお母さん、おいしい料理。	あらゆる意味でとても良かった	せっちゃんの人間性。おもてなしのすばらしさ。みんなで囲む食事と焼酎が思い出に残る旅になった。施設の勝手もよかった。	料理は豊富で美味しかった。節さんがおもてなしの接待は完璧です。場所は広い、部屋もきれいです。民宿で木製風呂浴場があることは最高。
改善点 Points to be improved		特になし	お風呂に大量に歯ブラシが置いてあって、必要な人に必要な時にあげるほうがいいのかと思いました。	特にありません。
その他コメント Other comments	民宿をよく使う台湾人に合うスタイルです。			地元の方と交流出来て、良い経験です。また今度、友達と泊りに行きたい。

3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

10/19のその他写真(1)

以下の通り、初日のその他写真を掲載させていただきます。



3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

10/19のその他写真(2)

以下の通り、初日のその他写真を掲載させていただきます。



(3) モニターツアーの実施

7. 三日月城

【体験内容】

- ・天守閣跡を見学し、周辺の山の位置関係や、藩主の治世の歴史について知る。
- ・合わせて相良藩が進めてきた風水と特殊な位置関係にあるスポットについて学び、風水のパワースポットを体験する。



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	4	5	4
良かった点 Good Points	最強のパワースポット場所と言われるスポットでパワーチャージ体験は素敵でした。	眺めがよいこと、地域の歴史がみられること	マイクのガイド。場所についての歴史、風水の中心を教えてもらったことが印象的だった。本丸があったところでもっとゆっくりしたかった。	風水開運、パワーポイント、紹介の説明は良かったです。
改善点 Points to be improved	なし			風水スポットは良い、事前にパンフレットを配る方がいかもしれません。お客様が説明してくれて、理解しやすいです。
その他コメント Other comments		風水は外国人には魅力が薄いように思えるが、コンセプトは理解できる。リフレッシュはできる場所。		アジアのお客様は風水のことが興味があるかもしれません。

(3) モニターツアーの実施

8. 十島菅原神社

【体験内容】

- ・特徴的なかやぶきの外観の見学と神社の成り立ちなどの説明
- ・神社を取り巻く大きな木についても解説



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	4	3	5	4
良かった点 Good Points	十島菅原神社の歴史を勉強になりました。	かやぶき屋根がきれいに見える	建物が素敵だった。	福岡の太宰府天満宮の菅原さんと同じ神社で、伝説な牛もいます。
改善点 Points to be improved				特にありません。
その他コメント Other comments		神社について知らない人であれば良いかもしれない。		海外のお客様は神社で朱印と御守は興味があるから、近くに買える販売所があり、お客様に紹介してもいいだと思います。

(3) モニターツアーの実施

9. 宮崎製茶

【体験内容】

- ・お茶畑見学の後、お茶畑に囲まれた場所にテーブルを置いてのお茶の試飲と簡単なデザート体験
- ・お茶を楽しみながら、お茶農家の方から人吉のお茶の歴史や栽培についてのこだわりなどをお聞きする



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	5	4	5
良かった点 Good Points	日本茶の歴史、お茶の体験素敵でした。	実際の農家の人に話を聞ける。見渡す限りの茶畑の景色。茶畑で実際のお茶を飲めること	宮崎さんのストーリーが興味深かった。お茶畑がとてもきれいだった。	オーナー様が色々なお茶の説明して、勉強になりました。二種類のお茶試飲も美味し、手作りのデザートは超美味しかったです。e-バイクで途中の休憩場所としてお茶体験はいいだと思います。
改善点 Points to be improved	ちゃんとお茶を体験できるスペースがありましたら尚いいです。	日中で太陽がまぶしい時がある。	商品をお場で買えるといいと思う。積極的な販促をせず、買えますか？と聞かれてそと商品を出す雰囲気です。スイーツのカップ、スプーンなどプラを減らせばいいなと思う。	ひさし対策はもっと準備した方がいいと思います。(女性客のために)お茶体験の場所はもっと整備した方がいいと思います。
その他コメント Other comments		椅子や日よけ傘を用意してもらえたのは良かった		お茶はいっぱい飲んでから、トイレ問題は発生、次の場所はちょっと遠いからちょっとヤバいですね！

(3) モニターツアーの実施

10. 親父のガンコ豆腐（ランチ）

【体験内容】

- ・河原での豆腐ヴィーガンスペシャルランチとして、がんもどきを使ったバーガーなどを食べる。
- ・清流の傍でのマインドフルネスで、心身ともにリフレッシュする。
- ・豆腐工場見学をし、世界でも人気のヴィーガン食である豆腐の作り方について学び、豆腐の食べ比べ体験を行う。



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	5	5	5
良かった点 Good Points	豆腐は最高においしい。川辺に水遊びやビガンハンバーグも美味しかったです。	ロケーションもフードもとても満足できるものだった	バーガーが本当に美味しかった。工場の説明もとてもよかった。川治いでのメディテーションの時間もゆっくりできてよかった。	川治いでランチすることが素晴らしい体験でした。豆腐セット料理は想像以上の美味しかったです。特に豆腐ハンバーグ、また食べに行きたい。豆腐工場見学もいろいろな勉強になっております。職人のこだわりで良い原料をつかって美味しい豆腐になります。
改善点 Points to be improved				ひさし対策はもっと準備した方がいいだと思います。（女性客のために）
その他コメント Other comments				川治いではランチ出来る時期は春と秋だけかもしれません。夏と冬の対策があれば、いい体験に売れます。豆腐製品は冷蔵が必要だから、海外お客様は買えない、ちょっと残念です。常温保存の豆腐製品があれば、お土産として販売でもいだと思います。

(3) モニターツアーの実施

11. あさぎり山荘 ひばり

【体験内容】

- ・人里離れた山間の情緒あふれる宿泊施設で部屋の風景や、露天風呂から景色も満喫
- ・夕食・朝食はともにヴィーガン対応の食事の提供を受ける



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	4	4	5
良かった点 Good Points	お部屋が素晴らしかった。食事も完璧でした。	眺めがよかったこと。ヴィーガンで料理が用意してもらえるとこ	部屋の広さとしつらえ。バルコニーでゆっくりできる雰囲気。	e-バイクで温泉旅館に泊りは最高です。部屋は広い温泉も気持ちいいです。晩御飯も美味しかったです。ヴィーガンの会席料理は初体験です。
改善点 Points to be improved	温泉ではないことは少し残念です	夕食のボリュームが少し少ないと感じる人はいると思う	価格帯の高い施設だったが、チェックインの時の対応が普通だったので、何も知らされないでくるとそのようなことが気づけなかった。夜ご飯が少し物足りなさがあった。	晩御飯のメニューは調整したら完璧になります。料理は美味しいけど、品数はちょっと足りないだと思います。女性客として満腹出来るけど、男性客は足りないかもしれません。
その他コメント Other comments				料理の品数はちょっと足りない話、店の方が聞こえたみたい。また何品の料理を出してくれた、本当に優しいですね。

3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

10/20のその他写真（1）

以下の通り、2日目のその他写真を掲載させていただきます。



3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

10/20のその他写真(2)

以下の通り、2日目のその他写真を掲載させていただきます。



(3) モニターツアーの実施

12. 株式会社アスリー

【体験内容】

- ・とても栽培が難しいたもぎだけの生産工場を見学
- ・さらに健康にとってもいいというサプリの説明を受けて、興味がある人にはサンプルを紹介



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	4	4	4	4
良かった点 Good Points	健康に関する新しい商品、知識を知り、とても良かったです。ウェルネスツアーのコンセプトに違和感はありません。	畑の真ん中にある小さなキノコ栽培所に立ち寄る体験はとてもよかったです。きのこの利点についてのご説明も、興味深いものでした。	生産者の話を聞くのは興味深かった。	珍しいキノコをたくさん見られました。実際の生産者の方にお話を伺いました。台湾のお客さんはサプリなど、とても興味を持つと思います。
改善点 Points to be improved	販売目的なのかは不明です。販売目的だったら、販売できるようにした方がいいのかもしれない		いきなりの工場だったので、前にたもぎだけに関する何か(食事など?)があったらよかったです。	その場でキノコを実際に食べるのは興味があると思います。そのまま食べてもいいといわれても少し抵抗がある人はいると思う。
その他コメント Other comments				生産者の方が、なぜキノコを作るようになったのかのきっかけの話などは興味深かった。

(3) モニターツアーの実施

13. 那須酒造

【体験内容】

- ・実際に蔵の見学をさせていただきながら、酒造のこだわりの話をお聞きする。
- ・蔵に併設する販売スペースで希望者はお酒の購入を行う



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	3	4	5	4
良かった点 Good Points	焼酎が好きな人は喜ぶと思います。	とてもクールな小さな工場。野原を通してそこに着くまでのルートは素晴らしい。	本当に小さな蒸溜所で、使ってる道具歴史を感じた。	手作りの焼酎酒蔵の様子を見ることができるのは良かったです。特に昔ながらの道具を使って実際に焼酎を作っている様子が見えるのはとても良かったです。
改善点 Points to be improved	自転車の運転があり、焼酎が飲めないなので、体験できたら、面白いのではないかと思います。	テイastingができないのはとても残念です。		せっかく道具があるので、見たりしているので、参加者が一緒に何か体験をできるようにすればよいと思います。
その他コメント Other comments				お酒を手作りで一つ一つ蓋を締めているのを見られたのは良かった。

(3) モニターツアーの実施

14. 妙見野自然の森展望公園

【体験内容】

- ・展望台からの見える景色を満喫
- ・マインドフルネス体験



名前 Name	稲永ユイティン	ブローディ	柿元	坂田アキ
満足度 Satisfaction	5	5	5	5
良かった点 Good Points	場所といい、景色といい、雰囲気といい ウェルネスツアーにピッタリスケジュールの一つです	谷を見渡す素晴らしい景色。ランチには間違いなく素晴らしい場所です。この景色は、丘を登ったご褒美になること間違いなしです。	ツアーの一番最後に持ってきたのがよかった。旅の総括をゆっくり考えられる時間になった。	ここでランチが取れればとても気持ちいいと思います。
改善点 Points to be improved	最後まで自分達の努力で登れたら、違う達成感を味わうのではと思います。			暑く、日光が強い日に、この場所まで自転車で登るのは結構大変だと思いました。それが少し心配な点ではありますが、他の改善点はないかもしれません。
その他コメント Other comments				他にもたまたまキャンプしている人がいて、とても人気の場所だと思いました。

3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

スポット間のサイクリング時の様子

全行程で天気も大きく崩れることはなく、事故やトラブルもなく、ツアーが催行されました。



3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施

参加者からのSNSでの投稿

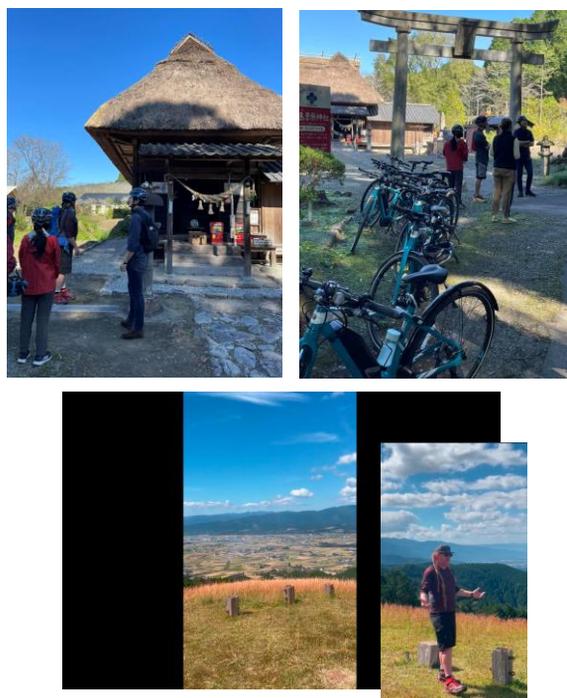
参加者の内、SNSを運営している方たちに関しては、モニターの様子を自身のアカウントで情報発信してもらいました。



【その他掲載写真】



【その他掲載写真・動画】

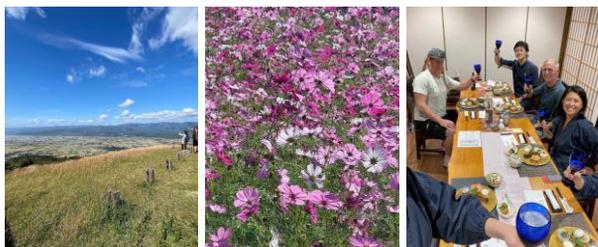


3. 各実施内容詳細

(3) モニターツアーの実施



【その他掲載写真】



【各投稿へのコメントなどの反応】



【その他掲載写真】



(3) モニターツアーの実施

稲永 ティン
2022年10月22日 - 木

三天的健康素食人吉市之旅-
這次拜訪的是從兩年多前的水災復興的人吉市、下午一點開始了我們的三天旅程。

第一天
先在青井神社祈福平安後騎上電動腳踏車、在秋高氣爽季節裡沿著球磨川迎著舒服的涼風、穿過稻田、到達山上、再一路滑下山、言語無法表達的感覺。
這次的leader是Mike。讚嘆他對熊本歷史文化的知識。聊起來後發覺因為去過舞台幾次居然對屏東也蠻清楚。
晚餐是跟農宿のお母さん一起準備的素食。不僅這位媽媽很有魅力、原來素食也能這麼的好吃又多樣化。
騎了一下午的車、感覺這三天後會健康不少、也期待脂肪消失掉一些。

翻訳を見る



14 いいね! コメント1件

いいね! コメントする

【その他掲載写真】



稲永 ティン
2022年10月21日 - 木

台灣吃素食的人多、出國玩時沒有比「吃」這件事更煩惱的了。
地主們精心策劃烹調、非常值得。期待日本旅遊不用再煩惱了。
熊本人吉三天素食之旅!
沒想到素食可以這麼的多样化 🌱
ビーガン料理の多様性に感動!
地元の方々、今度のツアーの為に作ってくださったビーガン料理はどれも美味しく、飽きない味でした。
最高のツアーでした。

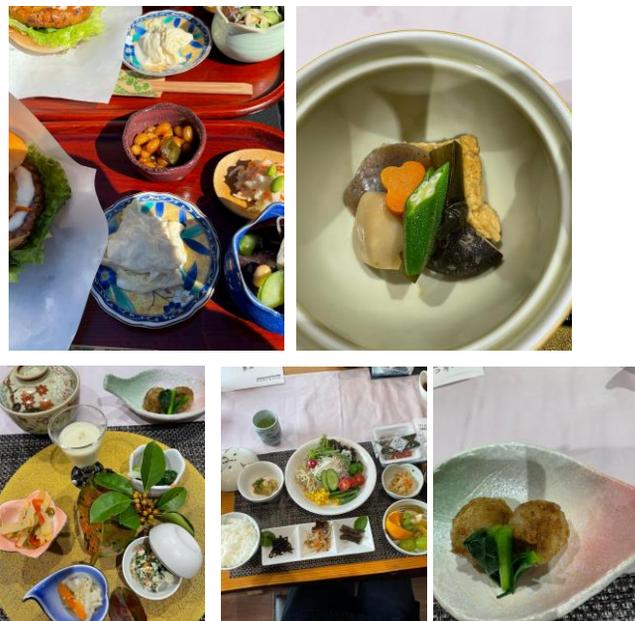
翻訳を見る



20 いいね! コメント4件

いいね! コメントする

【その他掲載写真】



(3) モニターツアーの実施

モニターツアーの反応のまとめコースへの反映

モニターツアーで得られた参加者のコメントを基に、各コースのブラッシュアップを行いました。

■ 全体

- ・ 自転車に不慣れな参加者は、自転車でふらつくなど安全性に不安があったことが分かった
- ・ 出発前の自転車での練習時間を長くし、安全性の確保に務める
- ・ ツアー化の際には保険への加入などを必須とする

■ 山江ルート

- ・ 各スポットでの説明や体験時間が短いと感じる参加者が多かった
実際のツアーでは若干訪問地点を減らし、その分、スポットの説明や事業者の説明の翻訳に時間を割くことで、参加者の満足度を高める工夫を行う
- ・ 夕食について、食事の準備をより手ごたえのあるものとして、体験としても満足度を高める
また、客層によって、準備から行うツアーと、準備はなしで食べるだけのツアーを分けるなどの工夫を行う

■ 相良ルート

- ・ 茶畑については、日射が熱くまぶしいという意見があったので、日陰としてパラソルを増やすなどの工夫を行う
- ・ 風水関連のパワースポットではもう少しそのスポットを満喫したいという意見があったこともあり、よりそれぞれのスポットの滞在時間を増やす

■ 湯前ルート

- ・ 体験したコースがフルコースではないので、あまり意見は出なかったが、妙見野自然の森展望公園には参加者全員から感動したというポジティブな反応があった
- ・ マインドフルネスの体験は、ロケーションと相まって非常に参加者からの評判も高かったため、マイク・ハリス以外のガイドが対応しても参加者の体験として貴重なものにするため、ローカルガイドの育成も非常に重要になる
- ・ 一方、ロケーション的には体力のある人しか行けないと思うという意見があったが、ターゲットを絞ってツアーを展開することを念頭に置き、よりアクティブなツアーを求める方に特化したツアーとして提供する
- ・ 最後の弁当のヴィーガン対応については、通常、車のサポートはないため、弁当の宅配できる事業者を確保するか、レストランで食べる対応に修正を行い、ツアーを実施する

3. 各実施内容詳細

(4) 完成コース

完成コースについて

【最終造成ルート】

前述の通り昨年度までに造成したルートの課題をあぶりだし、ブラッシュアップをすることで、前述の各種事業を経て、以下のようなルートを最終的に造成いたしました。

① 山江ルート

日本酒の酒蔵、野菜直売所、ひまわり亭と地域に根付いた食をテーマにしつつ、歴史を感じるスポットも組み込まれており、地域の魅力がバランスよく詰まっているルート。

(ツアー時間 3～5 時間想定)

	訪問スポット	体験内容	事前の改善ポイント	モニターツアーを踏まえた改善	体験時間	移動
1	球磨川くだり 人吉発船場	行程や注意の 説明	時間までに集合してもらう			10分
2	青井阿蘇神社 禊橋	散策・祈祷体験・ 写真撮影	単なる散策だけではなく、神社での祈祷を受ける体験を追加し、よりターゲットに魅力を感じさせることとしました。	祈祷については非常に満足度が高かったため、継続を確認。	15分	15分
3	高寺院	散策・宝物庫見 学・写真撮影	住職から実際にお話を聞ける場所として、山田大王神社から、場所を変更し、高寺院への立ち寄りを追加しました。現地の方との語らいの場所があることで、よりツアーとしての満足度を向上させました。	住職からの直接の説明があるかないかで満足度が大きく変わることを確認。住職のいる時間帯でのツアー調整を行うことを確認。また、話す内容も、地域の歴史と風水に触れる形で修正。	20分	25分
4	丸岡公園	散策・写真撮影	単なる散策ではなく、マインドフルネスを追加。ヴィーガンの層に興味関心が高い体験を入れ込み、ツアーの満足度向上を図りました。	見どころではあるが、手間の坂道が参加者によっては体力的にハード。地域のヴィーガンスイーツでもある栗のお菓子と飲み物の休憩を長くしました。	15分	20分
5	深野酒造	見学・体験	元ルートでは、高橋酒造の「白岳伝承館」などの見学でルート化していたが、より伝統的な方法での醸造を間近で見学できる深野酒造に場所を変更し、ターゲットにアピールできるようにしました。	酒蔵社長からの説明と合わせての試飲の時間がとても反応が高かった。そのため、現地の方のふれあいをより多く入れるように依頼し、また説明のポイントについても、ポイントをお伝えしました。	30分	20分
	野菜直販売場	地元野菜の解説、 購入体験	地元食材で、ヴィーガンにもアピールできる野菜について間近で手に取って、ガイドから解説を受けられる直売所への立ち寄りを追加しました。食材はその後の料理体験にも活用します。	時間によっては、既に売り切れていることなどもあり、その場合は見どころが少なかったため、写真などで、写真の並んでいる様子を見せることとして対応することとしました。	15分	15分
7	ひまわり亭	見学・食事体験	現地の確認を行い、ローカルの食材を活用し、ヴィーガンの料理を作る体験を付け加えました。	食事体験に加えて、責任者本田節さんの食に向かう姿勢やこれまでのご経験のお話は外国人にとっても、魅力とわかった。パネル活用のお話時間を確保するようお願いしました。	30分	15分
8	人吉発船場	終了				



3. 各実施内容詳細

(4) 完成コース

① 山江ルート

マップ

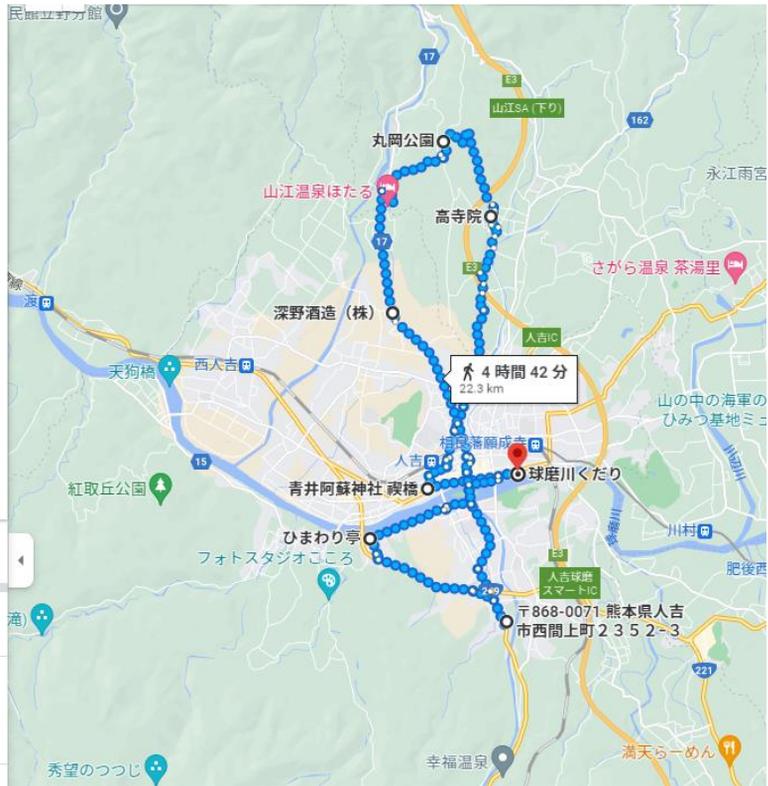
- 球磨川くだり、〒868-0033 熊本県人吉市
- 青井阿蘇神社 禊橋、〒868-0005 熊本県人吉市
- 高寺院、〒868-0092 熊本県球磨郡山江村
- 丸岡公園、〒868-0091 熊本県球磨郡山江村
- 深野酒造（株）、〒868-0026 熊本県人吉市
- 〒868-0071 熊本県人吉市西間上町2 3 5
- ひまわり亭、〒868-0075 熊本県人吉市矢野
- 球磨川くだり、〒868-0033 熊本県人吉市

⊕ 目的地を追加

オプションを表示

📄 ルートをモバイルデバイスに送信

🚶 国道445号 経由 4時間 42分
22.3 km
[詳細](#)



前年から含めたブラッシュアップポイント

青井阿蘇神社に立ち寄り、祈禱を受ける体験を追加



高橋酒造から深野酒造への変更



高寺院に立ち寄り、地域社会におけるお寺の役割や風水についてお話を聞くことを追加



農家訪問を直売所訪問に変更



丸岡公園でのマインドフルネスを追加



3. 各実施内容詳細

(4) 完成コース

② 相良ルート

食としては、お茶と豆腐にフォーカスを当てつつ、歴史を感じられるスポットを巡り、地域についても理解を深められるルート。(ツアー時間 4 時間想定)

	訪問スポット	体験内容	事前の改善ポイント	モニターツアーを踏まえた改善	体験時間	移動
1	球磨川くだり人吉発船場	スタート(行程の説明やツアーに当たっての注意の説明)	時間までに集合してもらう		0分	5分
2	三日月城	散策・写真撮影	相良藩の家老を勤めた新宮家の屋敷跡。 人吉の各スポットをつないだ時に交点となる風水のパワースポットであることを伝え、ヴィーガン興味層にも反応の高い風水の要素を説明し、マインドフルネスも体験。	眺めがよく、サイクリングコース全体についての確認もできるため、時間をゆっくりと使い、お客様にもコースを回る実感を持ってもらう。 風水は、言葉だけでは伝わりにくいので、スポと示した地図なども活用し、説明することとしました。	15分	45分
3	宮崎製茶	茶畑見学、お茶体験	知られていないが歴史の長い地域の茶づくりの歴史のお話を茶畑の真ん中で聞きながら、実際にお茶を飲み比べたり、お茶のスイーツを満喫できる。	お茶の飲み比べに加えて、お茶を使ったスイーツなどの体験自体は満足度が高かったため、基本はブラッシュアップ内容を継続。ただし、オーナー夫妻の対応が人気だと分かったので、可能な限りご本人対応をお願いした。また、日差しが強いなどの意見に対して、パラソル設置も必須対応をお願い。	60分	40分
4	平川阿蘇神社	散策・写真撮影	「神社由緒には阿蘇大神の御嫡孫が御降誕の際に、産湯を沸かす平竈(ひらかまど)を祀り平竈明神と称えた」という由緒があり、神殿の両側に樹齢800年を超えるという素晴らしい杉の巨木が立っているパワースポット。	神社の説明だけだと、外国のお客様には満足度が少し低いことが分かった。そのため、周辺の神社に関する一般的な事象についての解説も併せて実施することを基本事項として設定しました。	20分	20分
5	親父のガンコとうふ	工房見学・体験	国産大豆にこだわるほか、現在15年連続で水質日本一に輝く「川辺川」のほとりで1ヶ月かけて自家井戸を掘るなど、質の高い製品で人気を博す豆腐屋さん。豆腐やおからを使ったベジタリアンバーガーなどの特性弁当を河原沿いで食べるランチ体験ができる	河原でのヴィーガン料理については、味もロケーションもよいということで反応は良かったため、基本的には踏襲しつつ、参加者からの反応があった、豆腐工場見学や現地でしか味わえない豆腐の食べ比べもヴィーガン対象者に実施するよう設定しました。		

総時間 : 265分



3. 各実施内容詳細

(4) 完成コース

② 相良ルート

マップ

- 球磨川くだり、〒868-0033 熊本県人吉市
- 人吉城跡、〒868-0051 熊本県人吉市麓町
- 〒868-0093 熊本県球磨郡相良村川辺18
- 平川阿蘇神社、〒868-0101 熊本県球磨郡
- 親父のガンコとうふ、〒868-0101 熊本県

⊕ 目的地を追加

オプションを表示

📱 ルートをモバイルデバイスに送信

🚶 国道445号 経由 4時間13分
20.0 km
[詳細](#)



前年から含めたブラッシュアップポイント

三日月城での風水について話し、パワースポットを感じる体験を追加



がんこ豆腐へのルートを調整しました。がんこ豆腐へのルートが修復中なので、旧河川敷ルートを使用することとした

茶工場への立ち寄りの訪問先を変更し、茶畑の真ん中でお茶を飲むことに変更



がんこ豆腐での昼食の計画（メニューと場所）を確定し、川沿い散歩も追加



(4) 完成コース

移動距離：68km

③ 湯前ルート（新規造成）

ワンデールートとして、長距離ライドを楽しみながら、地域に点在する歴史や自然を満喫できる自転車中級者以上におススメのルート。ルート中には、制限にも配慮した形で地域の食を楽しめるスポットや内容を盛り込んだ。

	訪問スポット	体験内容	詳細・見どころ	モニターツアーを踏まえた改善	体験時間	移動
1	球磨川 だり人吉 発船場	スタート(行程の説明や諸注意)	9:00集合	スタート時には、特に乗り始めの乗り方のレクチャーをより詳しく行うこと。希望者には、サドルに敷くクッションを提供する。(個数限定)	0分	5分
2	三日月城	散策・写真撮影	風水都市人吉の中心。巨大な結界の中心でもある。初代長頼が正治元年(1199)築城を始めた際「三日月文様」のある石が出土し、相良家はそれを霊石として崇めるようになったことから「三日月城」と呼ばれるようになった。国指定史跡。	風水の説明とパワースポットの紹介と地域の歴史への反応が良かったため、ツアーにも組み込み。	15分	45分
3	丸目蔵人佐の墓	散策・写真撮影	錦町出身の江戸時代前期の剣豪・丸目蔵人佐(まるめくらんのすけ)の墓。丸目蔵人佐は、剣聖と仰がれた上泉伊勢守(かみいずみいせのかみ)に師事し、新陰流を研鑽した後、後世「関西の天下一」と称された。	モニターツアーでは訪問できなかったが、訪問地説明での反応も強くなかったため、滞在時間を短縮。	60分	40分
4	麓城跡	散策・写真撮影	麓城は、球磨郡あさぎり町の麓集落の南にそびえる標高約270mの場所にある山城で別称、亀城とも言われる。紅葉の見頃は11月中旬からで、本堂横から麓城址まで遊歩道が設置されており、一帯にある約100本のモミジが一斉に色づき始める。	モニターツアーでは訪問できなかったが、訪問地説明での反応も強くなかったため、滞在時間を短縮。	20分	45分
5	妙見野 自然の森 展望公園	散策・写真撮影	水上村から人吉市(人吉球磨盆地)までが一望できる、スカイスポーツの発信基地。健康づくりにも活用できる遊歩道(1000階段)や子供が遊べる遊具、休憩所(トイレ、炊飯所)などがあり、キャンプにも最適の場所。	眺めも良く、マインドフルネスの体験も大変好評だったため、ツアーにも組み込んだうえ、滞在時間も伸ばすこととした。地域の食を楽しめるスポットや内容を盛り込むため、モニターツアーでも試食いただき好評だった「彦六」制作のビーガン用弁当のランチを組み入れた。	45分	30分
6	太田家 住宅	見学	江戸時代後期に建てられたと伝わる住宅。かつて人吉藩では家作りの規制が厳しく、上級武士以外は小規模な間取りしか許されなかった。その制限下で住宅の広さを確保するために用いられた「二鉤」と呼ばれる鉤型の作りが確認できる。日本遺産構成文化財	モニターツアーでは訪問できなかったが、訪問地説明では、日本的な建物に対する反応が大変強く、ツアーに組み込み、滞在時間を長くすることとした。	30分	15分
7	林酒造	見学・体験	国内で最も古い歴史と伝統を有しているとされる球磨焼酎の中でも、一番歴史が古いと言われる。蔵元見学とともに、甕貯蔵を行う蔵の中で「マイブレンド焼酎づくり」の体験ができる。ソムリエ経験を持つ杜氏にレクチャーを受けながら、自分好みのブレンドができる貴重な体験。	モニターツアーでは他の酒蔵とのかぶりが多く訪問を飛ばしたが、訪問地説明では、伝統的な酒蔵見学ができることとして反応が大変強く、ツアーに組み込み、滞在時間を長くすることとした。	30分	70分
8	球磨川 だり人吉 発船場	最終レクチャー・終了			15分	

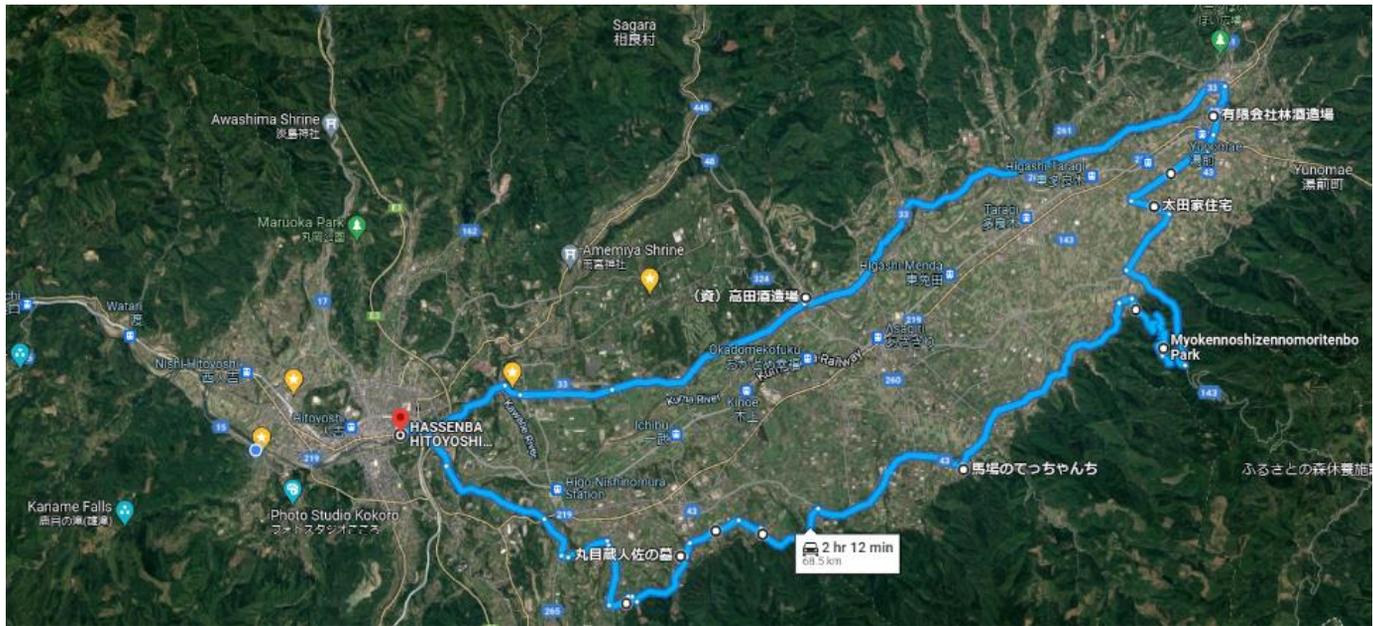


3. 各実施内容詳細

(4) 完成コース

③ 湯前ルート マップイメージ

以下のようなルートとなる。



(5) 通訳ガイドの育成

通訳ガイドの育成研修 概要

以下の内容で研修を実施いたしました。

■ 研修の目標と概要

- 造成したツアーが地域で継続的に実施できる体制を作るため、現地でツアー対応ができるガイドを育成する
- 3人のガイド候補生に対し、全3回の研修を実施する
- 理論と実践を織り交ぜて実施し、ツアー対応に必要な知識を包括的にまなぶことができるものとする

■ ガイドが理解すべき本事業造成ツアーの目指すゴール

- 北米、欧州、アジア、英語を話すアジアのお客様にとって魅力的である。（さらに韓国と台湾も見据える）
- 多様な食のニーズに対応できる
- 地域ブランドとのマッチングを行える

■ 研修で取り扱う項目

- ① ガイディングのための実践スキルと緊急対応
- ② お客様に対応するための心構えとツアー実施中のグループ管理
- ③ アドベンチャーツアー実施にあたっての安全管理とリスク管理
- ④ 各訪問スポットでの通訳のポイント
- ⑤ サステイナビリティーの視点の獲得

■ 日程

全体としては、以下の日程で実施した。

日程	内容	ポイント
10月19日～ 10月21日	(モニターツアー参加) ※補足講義として一部研修生のみ参加	✓ モニターツアー実施時に、一部行程をお客様と一緒に回って反応を見ながらガイディングのポイントを学ぶ。
令和5年 1月10日	ガイド基礎研修	✓ ガイド理論についての座学研修と実地でのスポット確認を行う。 基本的なガイドの心構えと基本スキルについての知識を学ぶ
令和5年 1月11日	ガイド実地研修①	✓ 学習した内容を実際にコースを走りながら確認を行う。 また、造成コースを走りながらのロールプレイを行う。
令和5年 1月12日	ガイド実地研修②	✓ 学習した内容を実際にコースを走りながら確認を行う。実地研修①以外の造成コースを走りながらのロールプレイを行う。

(5) 通訳ガイドの育成

通訳ガイドの育成研修 概要

以下の内容で研修を実施いたしました。

■ 研修生の選定

今後の現地対応を鑑み、地域在住でガイドの実施意向がある方のうち、以下を満たす方を選定

- ① 現地でのインバウンドの外国人対応に積極的であること
- ② ガイド対応に支障がないように、平日含めて比較的柔軟に対応できる就業形態であること。
- ③ 急なガイド依頼にも対応できる近隣に居住していること
- ④ 英語が堪能であること
- ⑤ クロスバイクの試乗に不自由なく、サイクリングツアーに耐えられる体力があること

■ 現地ガイド募集、ガイドへの個別ヒアリング

現地ガイドについては、DMOや関連団体に向けて、ガイド募集の呼びかけを行ったうえ、各団体の推薦により上記の素養を満たしそうな有望な候補を確認した。そのうえで、個別にヒアリングを行い、詳細について確認を行った。ヒアリングにあたっては、これまでの経歴、語学力、現地ガイドの意向などを総合的に聞き取りを行い、本事業参加の適性を確認した。

■ 講師

アドバイザーでもあるKODOのマイク・ハリス氏を講師として、ガイドの育成を行った。

講師 | マイク・ハリス



■ キャンيونズ代表 KODO設立者

ニュージーランド出身。大学在学中に初めて来日し、卒業後、群馬県みなかみ町のアウトドア会社に就職。勤務先会社内にキャンオニング部門を設立し、全国に先駆けて本格的なキャンオニングツアーを開始。2004年に独立し、株式会社キャンオニングを設立。

アドベンチャーツーリズムの第一人者として、観光庁をはじめ全国各地の自治体でアドバイザーとしての実績がある。

一般社団法人クールジャパン協議会特別顧問、環境省・観光庁アドバイザー。

ファシリテーター | 高木健一

■ ワフジャパントラベル株式会社 共同代表取締役 ■ 全国通訳案内士（英語） / 国内旅行業務取扱管理者

1981年生まれ 大阪府出身
京都大学文学部卒業、英国イーストアングリア大学院修了



株式会社博報堂に新卒入社後、複数の企業での広告・マーケティング領域の業務に従事。インバウンド専門旅行会社のTrue Japan Tour株式会社に参画し、全国各地でインバウンド向けコンテンツ造成・ツアー企画に加え、ガイド人材育成、情報発信に携わる。

その後、ワフジャパントラベル株式会社を設立し、各地でコンテンツ造成、ガイド人材育成に関わると同時に、自身もインバウンド観光客向けのツアーやFAMツアーなどのガイドングに関わる。

(5) 通訳ガイドの育成

通訳ガイドの育成研修 概要

以下の内容で研修を実施いたしました。

■ 研修参加者

近隣在住で、英語やその他言語による外国人対応が可能で、今後も積極的にツアーのガイドングかかわっていただけそうな方をガイド候補者として選定し、研修を実施

名前	写真	国籍	所属・職業	詳細
マリア・ニキーティナ		ロシア	地域の宿泊施設「あゆの里」	<ul style="list-style-type: none"> ● 地域の宿泊施設「あゆの里」で勤務するロシア人スタッフ。英語、ロシア語、日本語を話し、既に一部のお客様にはガイド対応するなど、ガイドングの基礎的な素養は備えている。 ● また地域に在住で、勤務先の宿泊施設が地域観光へも積極的に取り組んでいることから、今後の本事業での造成ツアーの対応に前向きに参加してもらえることが見込まれたため、育成ガイド候補として選定
金哲		中国	株式会社アイアイ代表 熊本県多良木町 地域おこし協力隊	<ul style="list-style-type: none"> ● 近隣在住で、英語、中国語、日本を話せる。 ● インバウンド向けの九州地方創生ルートの企画や台湾地方創生企業誘致、アジア地方創生交流会企画運営にもかかわっており、地域観光への貢献にも前向きに取り組んでいることから、今後の本事業での造成ツアーの対応に前向きに参加してもらえることが見込まれたため、育成ガイド候補として選定
Kye Heung cho		韓国	熊本県人吉市下原田町瓜生田 216-4 在住	<ul style="list-style-type: none"> ● 近隣在住で、英語、韓国語、日本を話せる。 ● 地域での観光対応としてガイド対応に意欲もあるため、育成ガイド候補として選定

3. 各実施内容詳細

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

ガイドとして必要な基礎知識とコースを案内するために必要なスポット情報を効率的に学習しました。

日時：1/10(火)

場所：くまりば（人吉市まち・ひと・しごと総合交流館）

時間	概要	長さ	内容	講師
9:00-	導入	15分	<ul style="list-style-type: none">自己紹介、トレーニングの概要説明	ワラジヤパントラベル 高木健一
9:15-	アドベンチャーガイドのための基礎講座	90分	<ul style="list-style-type: none">アドベンチャーツアー、インバウンド観光を取り巻く環境ゲストがガイドに求めることを知るふるまい方やコミュニケーションの仕方を学ぶ安全管理の重要性、事故やけがの防ぎ方、起こった時の対処法	マイクハリス氏
	休憩	15分		
11:00-	ツアー訪問先のガイドングについての準備	45分	<ul style="list-style-type: none">人吉を取り巻く環境について集合から解散までの行程の確認各訪問先での具体的なガイドングの流れその他、ガイド実施対応に際しての運営上の諸注意	
	昼食	60分		
12:45	ガイドングスポットでの実地研修	180分	<ul style="list-style-type: none">実際に自転車に乗ってスポットを訪れながらツアー催行時の注意点を確認する。事業者との顔合わせと共に、お客様を案内する流れの確認や、トイレなどの施設設備についても確かめる	マイクハリス氏 ワラジヤパントラベル 高木健一
16:00	振り返りと講師からのフィードバック	30分	(会議室に戻っての集合研修) <ul style="list-style-type: none">ツアーの流れのおさらいをするとともに、実施後のフィードバックセミナーの中で、参加者同士の気づきと、理解を深める時間とする。	マイクハリス氏

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

1. 人吉・球磨地域についての歴史・観光で押し出している魅力
2. 本事業の背景知識の共有：人吉球磨地域がブランディングを進める風水などのテーマについて

Kuma Hitoyoshi Guide Training

HITROYOSHI KUMA
Reborn

Kuma Hitoyoshi Brand

HITROYOSHI KUMA
Reborn



(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

1. 人吉・球磨地域についての歴史・観光で押し出している魅力（風水などのテーマについて）
2. 本事業の目的背景知識

Kuma Hitoyoshi Themes

Wellness (風水、祈り、浄化)

Sub themes

- Adventure
- Local healthy food and Kuma Shochu
- Onsen
- Spiritual

Holistic Values Drive Activities and Choices of Wellness Travelers

Source: Global Wellness Institute

Goal

Train 3 guides that can provide quality inbound ready experiences that are:

- Attractive for North America, European and Australasian and English speaking Asian customers (next step Korean and Taiwan)
- Caters for the needs of diverse diets
- Is in line with the local brand

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

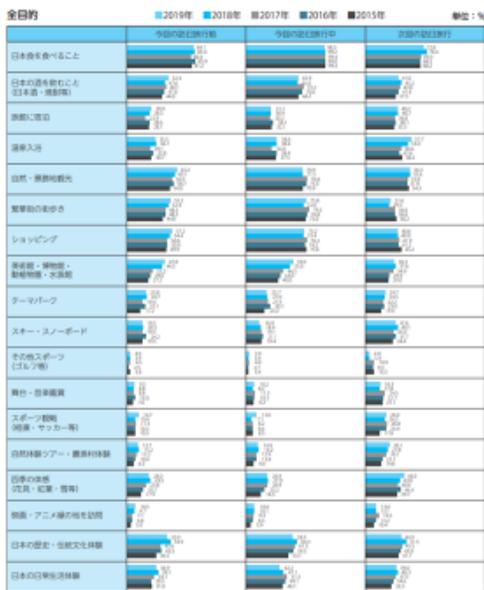
以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

3. 背景知識として、ターゲットの市場についてや想定ターゲットごとのニーズの確認



ターゲットのニーズ：欧米豪

(11) 訪日豪州人の訪日旅行に関する期待内容 (2015年～2019年)



キーワード：
食
自然
温泉
歴史文化

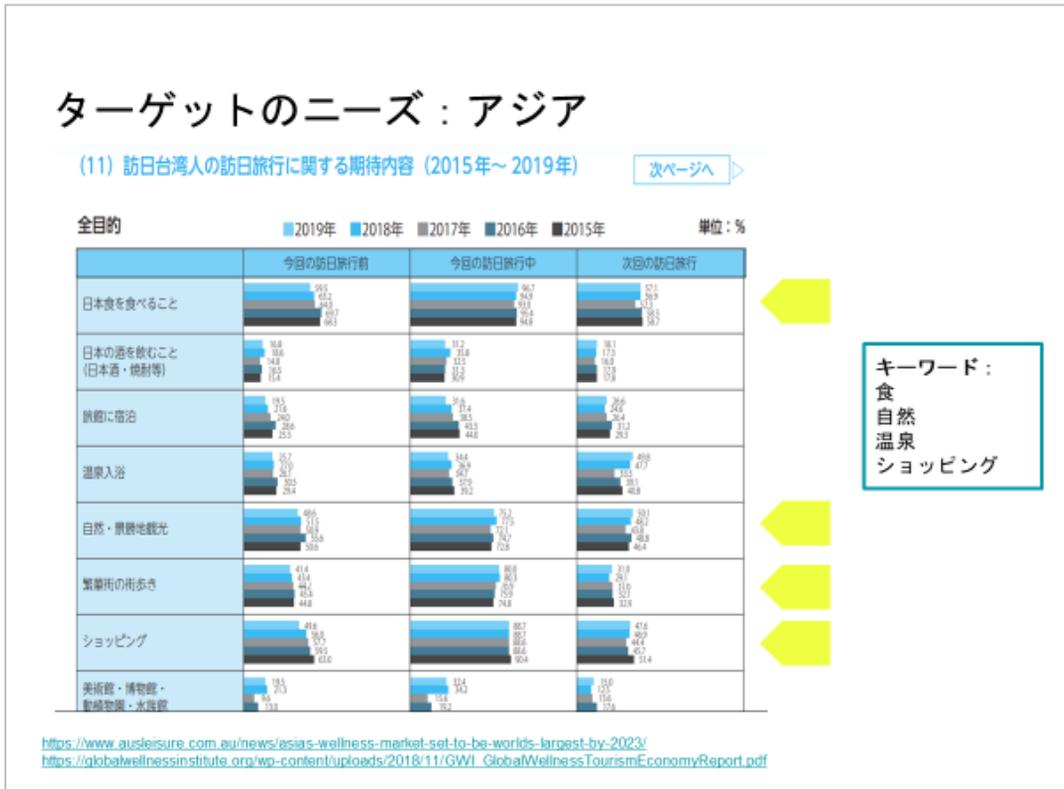
3. 各実施内容詳細

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

4. 今後のサイクリングツアーの価値についての確認



(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

5. 本事業の概要の確認
6. 本事業で求められるガイドの資質の説明

Guided Experiences

Satoyama Cycling

- 3 different standard routes explored by ebikes
 - Sagara, Yamae, Yunomae
- Each route has different contents and activity levels but follows the main theme

Kuma Shochu Tours

- 2 main versions with custom routes available depending on customers requirements
 - Walking tour to breweries close to Hitoyoshi town
 - Guided tour by car to breweries further away
- Food options and other tourist locations will also be included

Guide Training

Training will be over 5 days with a mix of theory and practical. Topics covered will include:

1. Technical guiding skills & first aid
2. Customer service and group management
3. Safety and risk management
4. Interpretation
5. Sustainability

Schedule

Jan 10-12 Theory, role playing, in field training

Feb 9-10 In field training

Trainee requirements:

- English fluency
- Average fitness
- Able to ride a bike

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

ガイド研修の進め方の諸注意

Detailed schedule

Jan 10

9:00 Meet @ Kuma Riva

Introductions, outline of training

9:15 Theory session <90 mins>

Adventure Travel Industry, Adventure Travel Guide Standards, Inbound traveller needs

10:45 Break

11:00 Theory session 2 <45 mins>

Hitoyoshi themes and stories, Tour flow

11:45 LUNCH

12:45 Cycle guiding - field work <3 hours>

Practice tour flow: check-in, screening, safety briefing, instruction/practice, early tour, mid tour, end tour, after tour (Yamae route)

16:00 Debrief @ Kuma Riva

Detailed schedule

Jan 11

9:00 Meet @ Kuma Riva

Review of day 1

9:30 Cycle guiding in field <3 hours>

Practicing tour flow with role play training

12:30 LUNCH @ Himawaritei

13:30 PLAN B (bad weather drive option) <3 hours>

Drive route adding other significant tourist sites and shochu kura

16:30 Debrief @ Kuma Riva

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

ガイド研修の進め方の諸注意

Detailed schedule

Jan 12

8:30 Meet @ Kuma Riva

Review of day 1&2, dealing with issues and emergency response

9:30 Cycle guiding in field <3 hours>

Practicing tour flow with role play training (Sagara route)

13:00 LUNCH @ Gankodofu

14:00 Cycle guiding in field <2 hours>

Practicing tour flow with role play training (alternative routes around Sagara)

16:00 Debrief @ Kuma Riva

Detailed schedule (*voluntary)

Feb 9

9:00 Meet @ Kuma Riva

Review of past training

9:30 Cycle guiding in field <7 hours>

Practicing tour flow with role play training (Yunomae route)

15:30 Debrief @ Kuma Riva

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修

以下のプレゼンテーションスライドを使って実施をいたしました。

ガイド研修の進め方の諸注意

Detailed schedule (*voluntary)

Feb 10

9:00 Meet @ Kuma Riva

Review of past training, dealing with issues and emergency response

10:00 Cycle guiding in field <3 hours>

Practicing tour flow with role play training (Yamae route)

13:30 LUNCH @ Himawaritei

13:30 PLAN B (bad weather drive option) <2 hours>

Drive route adding other significant tourist sites and shochu kura - guide role playing

15:30 Final Debrief @ Kuma Riva

The Trainer

Mike Harris <New Zealand>

After graduating with degrees in business and Japanese from university in New Zealand, Mike has been involved in adventure tourism in Japan since the early 90's. As one of the pioneers of the industry he created Japan's first canyoning company, Canyons, and is also credited with introducing international safety standards and best practices.

His 25 years in the tourism industry at multiple levels have lead to a deep understanding of tourism marketing and management. He currently works at the national level for the Ministry of Environment and Ministry of Tourism advising in areas of tourism strategy, operations and marketing.

The core of his business is always guides. He now spends a lot of time on guide training and systems and works with many areas around Japan, training the next generation of guides.

See Mikes businesses:

<https://canyons.jp/en>

<https://kodotravel.com/>



(5) 通訳ガイドの育成

ガイド座学研修まとめ

プレゼンテーションにおいては、スライドと共に、講師のマイクさんのこれまでの経験などを踏まえて、口頭での説明を行い、以下の内容を参加者に講義し、適宜質疑応答を交えて理解を深めてもらった

1. 人吉・球磨地域についての歴史・観光で押し出している魅力（風水などのテーマについて）
 - ✓ 風水のそもそもの考え方と地域のスポット配置との関係性について
2. 本事業の目的・背景知識
 - ✓ 事業内で3名のガイドを育成することやコンテンツがターゲットとしている市場についての説明
3. 背景知識として、ターゲットの市場についてや想定ターゲットごとのニーズの確認
 - ✓ 年度別の来訪者の国ごとの数字や、国別の興味関心領域について説明を行い、今回のコンテンツに対するターゲット国の確認や、顧客の国ごとの対応についての調整
4. 今後のサイクリングツアーの価値についての確認
 - ✓ 世界の旅行業界でのトレンドであるウェルネス対応と本事業で取り扱うサイクリングツアーとの親和性と、ターゲットに対する有望コンテンツであることの確認
5. 本事業の概要の確認
 - ✓ 今回造成するコースのそれぞれのテーマやターゲット、注力スポットについて確認
5. 本事業で求められるガイドの資質の説明
 - ✓ ガイドに求められる資質について改めて確認し、各資質をどのように伸ばしていけるのかを講義したうえで、各自でワークショップ形式で意見を出し合い、確認

ガイド研修の進め方の諸注意

- ✓ 各日程での対応内容やスポットについて確認
- ✓ どのような進め方で全体研修が進行するかを確認したうえで、事業に関連して自発的に希望者には対応するフォローアップについても説明
- ✓ 改めて講師のプロフィールについて説明

3. 各実施内容詳細

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド実地研修①

ガイドとして必要な基礎知識とコースを案内するために必要なスポット情報を、効率的に学習しました。

日時：1/11(水)

場所：くまりば（人吉市まち・ひと・しごと総合交流館）

時間	概要	長さ	内容	講師
9:00-	集合・諸注意	30分	<ul style="list-style-type: none">当日の流れの確認を行う	ワラジパントラベル 高木健一
9:30-	ガイドスポットでのロールプレイ研修（前半）	180分	(実際のコースを移動しながらの実施) <ul style="list-style-type: none">基礎研修で学んだ内容について、実際のガイドングの中で確認を行う。参加者をガイド役とお客様役になって、各スポットのガイドングの練習を行う。	マイクハリス氏
12:30	昼食	60分		
13:30	ガイドスポットでのロールプレイ研修（後半）	180分	(実際のコースを移動しながらの実施) <ul style="list-style-type: none">基礎研修で学んだ内容について、実際のガイドングの中で確認を行う。参加者をガイド役とお客様役になって、各スポットのガイドングの練習を行う。	マイクハリス氏 ワラジパントラベル 高木健一
16:30	振り返り	30分	(会議室に戻っての集合研修) <ul style="list-style-type: none">ガイドング全体の流れのおさらいをする。講師からのフィードバックを元に、できていない点について気づきを得る。	

3. 各実施内容詳細

(5) 通訳ガイドの育成

ガイド実地研修②

ガイドとして必要な基礎知識とコースを案内するために必要なスポット情報を、効率的に学習しました。

日時：1/12(木)

場所：くまりば（人吉市まち・ひと・しごと総合交流館）

時間	概要	長さ	内容	講師
8:30-	集合 振り返りと講師からのフィードバック	60分	<ul style="list-style-type: none"> 実地研修①の対応について講師からフィードバックを行い、今日の対応での改善を目指すポイントを簡単にレクチャー 緊急対応について再確認 当日の流れの確認を行う 	ワラジヤパントラベル 高木健一 マイクハリス氏
9:30-	ガイドスポットでのロールプレイ研修（前半）	180分	(実際のコースを移動しながらの実施) <ul style="list-style-type: none"> 基礎研修で学んだ内容について、実際のガイドングの中で確認を行う。 参加者をガイド役とお客様役になって、各スポットのガイドングの練習を行う。 	マイクハリス氏
12:30	昼食	90分	<ul style="list-style-type: none"> 親父のがんことうふでのランチ 	
13:30	ガイドスポットでのロールプレイ研修（後半）	150分	(実際のコースを移動しながらの実施) <ul style="list-style-type: none"> 基礎研修で学んだ内容について、実際のガイドングの中で確認を行う。 参加者をガイド役とお客様役になって、各スポットのガイドングの練習を行う。 	マイクハリス氏 ワラジヤパントラベル 高木健一
16:00	振り返りと講師からのフィードバック	30分	(会議室に戻っての集合研修) <ul style="list-style-type: none"> ガイドング全体の流れのおさらいをするとともに、実施後のフィードバックセミナーの中で、参加者同士の気づきの共有を行う。 講師からのフィードバックを元に、できていない点について気づきを得る。 特に、ガイドング前に必要となる準備（ツールや地域理解、Bプランの事前準備、安全面の確保、保険加入など）をわかり易くゲストに伝えることがアドベンチャーツーリズムでは必須となるが、そこまで気が回らない方が多かった。 	

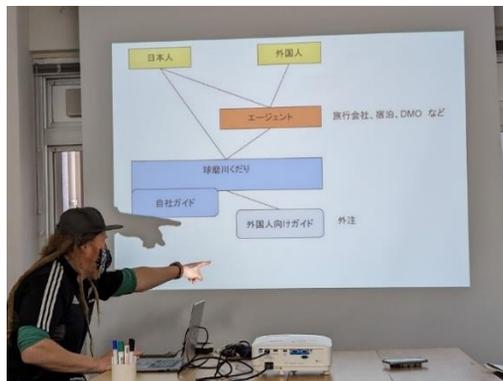
(5) 通訳ガイドの育成

研修の内容と反応

ガイド育成は以下のような内容で実施し、フィードバックをいただきました。

▼ 1日目：座学

- 1日目の午前中の座学では、顔合わせを兼ねた参加者同士の自己紹介の後、講師のマイク・ハリス氏の講義を行った。
- 最初に今回の造成ツアーのキーワードにもなる「アドベンチャーツーリズム」の概要の講義を行い、ATの定義やゲストのニーズ、ATガイドが心がけることなど、研修のゴールを明確化した。
- 続けて、人吉でのサイクリングツアーがどのような目的があるか、今後の販売経路などを確認し、これからの実地研修に向けた共通認識を持つことができた。



(5) 通訳ガイドの育成

▼ 1日目：実地

- 午後から実地研修がスタートし、これまでガイド経験がない参加者に対して、イメージを作るため、実際の場所でマイク・ハリス氏のデモンストレーションを中心とした内容から始めた。
- まずはツアーに出る前の注意事項、出発前の最終確認、自転車の整備、ハンドサインの確認を行い、安全面で確認事項の重要性については繰り返し喚起を行った。
- その後自転車に乗って、山江ルートでの訪問スポットに行き、ガイディングの内容について、各自の意見を交換した。



(5) 通訳ガイドの育成

▼ 2日目：実地

- 前日の講師によるデモンストレーションを受け、参加者が出発前のブリーフィングと自転車の整備の説明に挑戦。最初は緊張気味で詰まることもあったが、徐々に慣れて前日の注意点を思い出しながらのガイディングを心がけることができた。
- 2日目は、1日目とは異なる相良ルートで立ち寄るスポットを実際に見学し、通訳のポイントの確認を行った。
- 午後からは、雨の場合のプランBで訪問できるスポットの候補を車で回り、栗のお菓子屋さんや釣り堀でお話を伺い、雨でも魅力的な行程を確定させることができた。



(5) 通訳ガイドの育成

▼ 3日目：実地

- 最終日となる3日目は、3ルート目となる湯前ルートをなぞる形で実施。
- それぞれの立ち寄り箇所で、実際に体験を受けたり食べたりして参加者の目線をなぞりながら、その場所ならではの人の交流を大事にしたガイドングについて学んだ。
- 自転車の案内にも慣れてきたので、前日までの復習を兼ねた模擬ガイドングを行い、講師のマイク・ハリス氏によるフィードバックを受けるなど、実践的な研修となった。



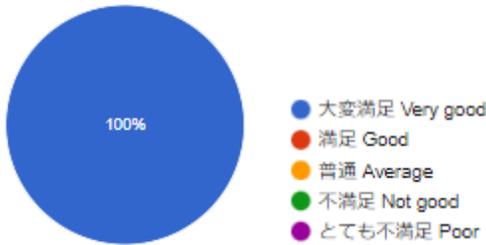
(5) 通訳ガイドの育成

ガイド研修 参加者アンケート結果

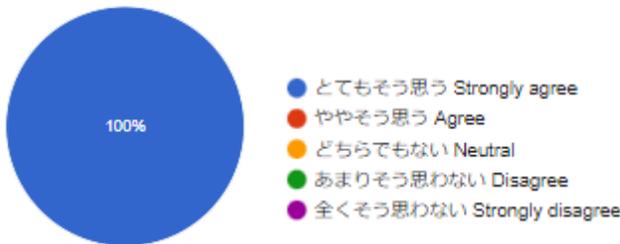
参加者に対してアンケートを行い、以下のようなフィードバックを得ました。

▼ | 座学研修

【満足度】



【新しい知識や知見を得られたか】



【興味深かった点や学んだこと】

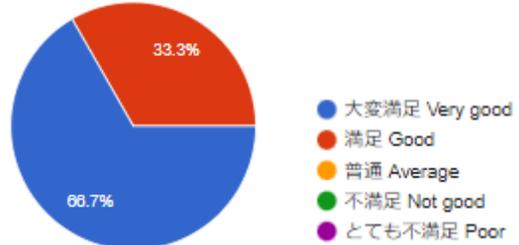
- ・ 良いツアーとは何かという視点を学ぶことができた
- ・ 全てのことがとても興味深かった。安全管理の大切さを学んだ。
- ・ ガイド経験がないので少し不安だったが、かなり具体的な内容だったのでイメージすることができた

【難しかった点やわからなかったところ】

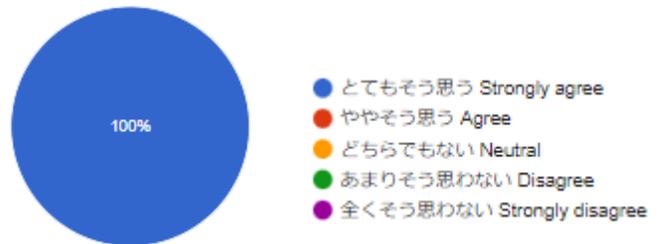
- ・ わからなかったところはないが、もっと学びたいと思った

▼ | 実地研修

【満足度】



【新しい知識や知見を得られたか】



【興味深かった点や学んだこと】

- ・ 風景からガイドングすることを学んだ。
- ・ 阿蘇部分と霧島部分の別れ方、水質が良い理由は石灰岩だということ。
- ・ すべてが面白かったです。一番良かったのは3日目の茶畑サイクリングで、あの辺りよりフレッシュできて良かった。

【難しかった点やわからなかったところ】

- ・ 各コースちょっと長かったので、私自身あまり楽しめなかった。体力が持つか心配。

【アンケート結果からわかったこと】

- ・ 講義内容は満足度、新たな知見という点からも評価が非常に高く、今後もガイド研修ではこのような内容で実施すると、基礎的な知識を得ることができることが期待できる。
- ・ 実地研修も評価が非常に高く、現地に行かないと得られない知識も多いということがわかった。
- ・ 体力面での懸念は、ガイドの素質によるところもあるため、コースによって担当するガイドを分けるなど検討する。

(5) 通訳ガイドの育成

ガイドへの個別フォロー

1月に実施したガイド育成に続き、参加した各ガイドからも積極的に学びたいという要望を受け、2月にもマイク・ハリスを招請した現地ガイド育成を自主的な取り組みとして行いました。その他各ガイドに対して、アドベンチャーツーリズム以外の視点でのガイドングの方法論などについて、要望に応じて個別にフォローを実施いたしました。

▼ 2月の自主的な取り組み内容

日程	内容	
令和5年 2月9日・10日	ガイド実地研修③ *マイクと参加者独自の取組	✓ 学習した内容を実際にコースを走りながら確認を行う。実地研修①以外の造成コースを走りながらのロールプレイを行った

▼ ガイドングの強化

プロのガイドによるガイドングの動画などをご用意し、今回のガイド育成対象者に対して提供。さらなるスキルアップ・知識取得の材料として頂いている。

ストーリーテリングの際の注意

長々と歴史の話をするというのではない

1. 長くても5分以内にとめる (2~3分がベスト)
2. 年号は言わずに〇〇世紀後半、などの表現にする
3. 固有名詞は多用せず、是非覚えてもらいたいものを選び、それに集中する

(例) 徳川家康を覚えてもらいたい場合は、家康は言わない代わりに、「彼の孫」や「三代将軍」など、別の表現にする



タテ線とヨコ線を組み合わせて立体にする

(例) 城

- 城そのものにも日本建築の機能美や居住した大名のエピソードなど、楽しんでいただく要素は沢山ある
- 江戸時代の城は一国一城で大名のシンボル。外観の違いはあるが機能的には共通点が多い (ヨコ線)
- 瀬戸内エリアは重要なエリアだったため、戦国時代の城跡、さらに古代に遡って城塞跡などが多くある (タテ線)

Better Guiding in 2023

Problem:
Locations don't always feel special

Example: Samurai shrine visit
Visited a shrine and felt like a guide who was unable to provide information about why that shrine was special.

Suggestion:
Become a storyteller

- Don't just give facts, tell a story.
- Don't take the same information straight out of a book.
- Check the energy of the location. If you can't feel it, you can't make it memorable.

ツアー前に準備すべきこと

担当するツアーがスポットツアー・カスルーツアーか、団体バスツアーなのか個人FITなのかで、下見する内容や確認しなくてはならないことは変わる。

①下見、準備

- インターネット、雑誌等でエリアの最新情報集め、時事ネタ集め
- エリア情報や施設の説明内容の整理 (最近では紙ではなく、「見せる」用、説明用にタブレットに入れる)
- エージェントからの指示やお客様の前情報の確認、打ち合わせ
- 日程、行程でイベントや休みがないか確認 (ネット情報だけではわからない時は電話同合せ)

(6) 情報発信・販売

情報発信

【VOYAPONでの情報発信】

IGLOOOが運営する欧米豪に特化した訪日メディア「VOYAPON」にて、造成したルートの1本を基にした英語記事を掲載いたしました。（掲載開始日：2023年3月9日）



Surrounded by the mountains of southern [Kyushu](#), the [Hitoyoshi Kuma Area](#) in Kumamoto Prefecture is blessed with a stunning landscape, a centuries-old history, and a local community welcoming guests with their warm hospitality. Located in the Hitoyoshi basin of the Kyushu mountains, the area was not only recognized as “[Japan’s Richest Hidden Village](#)” in 2015, but it can also look back on about 700 years of the Sagara Dynasty history, which makes it possible for visitors to discover national heritages that remain here until today. Steeped in Feng Shui and prayer traditions, this area is known for its purification practices.

Furthermore, the local chefs and community of the area have made it their mission to offer vegan-friendly cuisine. Therefore, [visitors with dietary restrictions, such as vegetarians and vegans](#), can enjoy the local cuisine with seasonal ingredients of the Hitoyoshi Kuma area and participate in local cooking classes.

The best way to explore this area is by bicycle. [Find out more about the possible bicycle tours of the Hitoyoshi Kuma area](#), and join us on a tour through the local community. Let’s visit historical places, try out local food, and get in touch with locals!

Table of Contents

- [Hitoyoshi Kuma Area: From A Once-In-A-Century Event to a Welcoming Spot For Tourists, Vegetarians, and Vegans](#)
- [Aoi Aso Shrine: A Historical Tour Through the Hitoyoshi Kuma Area](#)
- [Takatera-in Temple: The Oldest Temple in the Hitoyoshi Kuma Area](#)
- [Maruoka Park: Spectacular Views All Year Around](#)
- [Fukano Brewery: The Taste of the Hitoyoshi Kuma Area](#)
- [Himawari-tei: Exploring the Local Cuisine, Suitable For Vegetarians and Vegans](#)
- [How to Get There?](#)

Hitoyoshi Kuma Area: From A Once-In-A-Century Event to a Welcoming Spot For Tourists, Vegetarians, and Vegans

Famous for hot springs and river adventures, the area of Hitoyoshi Kuma was hit by an unprecedented torrential rainstorm in July 2020. It is believed that this kind of natural disaster occurs only once a century. As a result of the rainstorm, the Kuma River, a popular tourist spot and one of Japan’s three greatest rapids, overflowed and caused extensive damage to the area, affecting the lives of many residents.

But with the unbreakable spirit of the local communities, the Hitoyoshi Kuma Area could overcome this disaster and is nowadays welcoming tourists from all over the world. As of March 2022, the central part of the area has been reconstructed, and visitors can enjoy the beautiful river scenery again.



The Hitoyoshi Kuma area aims to improve food diversity as part of efforts to improve the reception of travelers, making this area, with its local cuisine, suitable for vegetarians and vegans, who can enjoy a variety of dishes.

Aoi Aso Shrine: A Historical Tour Through the Hitoyoshi Kuma Area

The Aoi Aso Shrine ([青井阿蘇神社](#), Aoi Aso Jinja), believed to have been built in 806 and regarded as the land’s protector by the people of the Kuma district, was designated a National Treasure in 2008. It is the first Important Cultural Property in Kumamoto Prefecture that received the status of a National Treasure. Furthermore, the Aoi Aso Shrine serves as a representative example of approximately 90% of the national and prefectural buildings designated as shrines and temples in the Kuma region.



The Aoi Aso Shrine, a National Treasure.

During the tour, visitors will get the opportunity to hear more about the history of the shrine from a priest and listen to a priest’s prayers. Also, you can take a close-up look at the magnificent [kayabuki thatched-roofed building](#). The structure boasts a unique design inherited from the Hitoyoshi Kuma Area, such as the technique of using red lacquer on the braid and surfaces of the members.

(6) 情報発信・販売



Get the chance to listen to the prayers of a priest at Aoi Aso Shrine.

Address:	118 Kamiacimachi, Hitoyoshi, Kumamoto 868-0005
Opening Hours:	8:30 am – 5:00 pm
Entrance Fee:	Free Optional: A sacred sake set of Kuma Shochu and Umeshu (plum wine) for 1,000 yen
Official Website:	Aoi Aso Shrine

Takatera-in Temple: The Oldest Temple in the Hitoyoshi Kuma Area

Let's move on to the next remarkable destination of the area. The Takatera-in Temple is said to be the oldest temple in the Hitoyoshi Kuma region, with a history of more than 800 years. Three hundred seventy-five stone steps lead to the inner sanctuary at the top of Takatera-in and offer a breathtaking view. At the entrance to the inner sanctuary, visitors can find the Bishamondo Hall, which houses five standing statues of Bishamonten, one of the four fierce protectors of Buddha. Two of them, with a height of 1.7 meters, have been designated as National Important Cultural Properties.



The Takatera-in temple is the oldest temple in the Hitoyoshi Kuma area.

Listen to the explanations of a priest and discover the basic idea of Feng Shui, rooted in Takatera-in Temple.

We recommend cycling along the river from Aoi Aso Shrine to Kojin Temple for those who want to explore the beautiful countryside. You will feel the gentle breeze and enjoy the stunning scenery of the Hitoyoshi Kuma Area along the way.

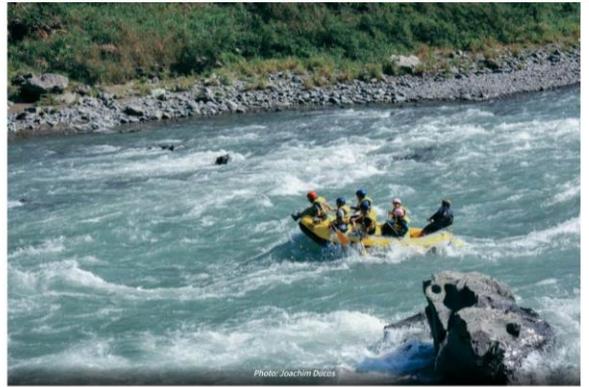


Photo: Joachim Ducos

Explore the Hitoyoshi Kuma area by bicycle and cycle along the Kuma River, or try rafting on the Kuma River.

Address:	1640 Yamada Kou, Yamae-mura, Kuma-gun, Kumamoto 868-0092
Opening Hours:	8:00 am – 5:00 pm
Entrance Fee:	Free
Official Website:	Takatera-in Temple

Maruoka Park: Spectacular Views All Year Around

After exploring the historical sides of the Hitoyoshi Kuma area, let's head to the stunning landscape, which witnessed the wreckful rainstorm in 2020. The Maruoka Park in Yamae Village offers a spectacular view of the Hitoyoshi Kuma Basin. During spring, visitors can enjoy the view of a white and pink ocean of 300 cherry trees and 5,000 colorful azaleas. On the 3rd Sunday in April, the annual Azalea Festival welcomes interested visitors and entralls everyone with its beauty.

While enjoying the festival's lively atmosphere and the observatory's stunning view, make sure to try local chestnut snacks—a specialty of Yamae Village.



Enjoy a local chestnut snack at Maruoka Park.

The Maruoka Park features a rural plaza with a grassy field and an encampment where local producers can sell their agricultural products. The tour leads you to the top and offers a sense of accomplishment and openness. Use this rare experience of riding a bicycle down the mountains and feeling the wind on your face while taking in the stunning view.

Remembering the rainstorm, a once-in-a-century event, take a deep breath and a moment while appreciating the spectacular scenery of Maruoka Park.

Address:	675-4 Mane, Yamae-mura, Kuma-gun, Kumamoto 868-0091
Opening Hours:	8:00 am – 5:00 pm
Entrance Fee:	Free
Official Website:	Maruoka Park

Fukano Brewery: The Taste of the Hitoyoshi Kuma Area

Our next stop leads us to the Fukano Brewery in Hitoyoshi, where you can taste the unique taste of the Hitoyoshi Kuma Area.

Founded in 1823 by Fukano Tokiji, the brewery has adhered to the traditional method of making *kame* (turtle) pottery, which they have used for over 150 years since the end of the Edo period (1603–1867) to brew their Kuma shochu. Kuma shochu, a rice-based shochu, has a mellow taste and rich aroma. Above this, **Kuma shochu is vegan-friendly** and was rewarded with the world's first vegan

(6) 情報発信・販売

certification for shochu in June 2020.



The brewery tour allows visitors to visit the shochu distillery and join a shochu tasting. Then, end the tour in the retail store to take the taste of this shochu home with you.



In addition to rice shochu, the Fukano Brewery also offers other popular products, such as vegetable shochu, made of 27 types of locally-grown vegetables and 5 types of grains. Another highlight is their coffee liqueur that perfectly blends Kuma shochu with organically grown coffee beans.

Address:	333 Gonoharumachi, Hitoyoshi, Kumamoto 868-0026
Opening Hours:	9:00 am – 4:30 pm Closed on Saturdays and Sundays Closed from Dec 29th to Jan 4th
Entrance Fee:	Free; Tour reservation in advance is required
Official Website:	Fukano Brewery

Himawari-tei: Exploring the Local Cuisine, Suitable For Vegetarians and Vegans

It's time to grab some food! The local direct vegetables market offers a variety of delicious fresh vegetables and fruits that have grown lush in the climate of the Hitoyoshi Basin with its fluctuating temperatures and the water from the tributaries that lead to the Kuma River. You can find organic cabbage, eggplants, tomatoes, seasonal vegetables, and more.

If you prefer to get some inspiration for what to cook with the vegetables from the direct market, visit Himawari-tei. This farm-to-table restaurant is housed in a 120-year-old restored traditional Japanese house. Himawari-tei focuses on local vegan cuisine and offers vegan cooking classes that use local ingredients.



Local products are used during the vegan cooking classes at Himawari-tei.

The dishes of Himawari-tei are made by local "oba-chan" (grandmothers), using fresh, safe, and reliable ingredients sourced from the surrounding area of Hitoyoshi and Kuma. Dishes of Himawari-tei feature five key points:

1. Locally-grown rice with reduced pesticides.
2. No use of chemical seasonings.
3. It avoids ingredients with a lot of additives.
4. Locally-sourced, traceable, and identifiable wild vegetables.
5. Menu focuses on vegetable-centered and well-balanced meals.

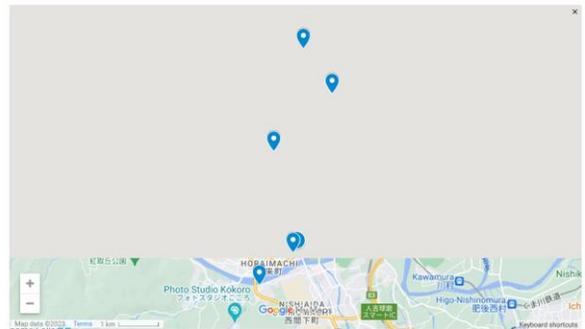
If you want to learn more about the concept of Himawari-tei, Setsu Honda, the facility director, will be happy to listen to your questions. Honda-san, a sustainability activist who revitalizes the "wisdom, experience, skill, and sensibility" of local grandmothers, considered community assets, is dedicated to contributing to the local community. Through food, education, promoting women's entrepreneurship, and encouraging

spot for tourists of the Hitoyoshi Kuma Area.

Address:	1880-2 Yaguromachi, Hitoyoshi-shi, Kumamoto 868-0075
Opening Hours:	Monday – Wednesday: 11:00 am – 2:30 pm Fri/ Sat: 11:00 am – 2:30 pm Closed on Thursdays and Sundays Closed from December 29th to January 3rd
Prices:	Menu prices are between 1,080 yen and 2,160 yen. Children's lunch set for 870 yen. Reservations for evening meals required
Official Website:	Himawari-tei

How to Get There?

The easiest way to get to the area of Hitoyoshi Kuma is to take the Kyushu Shinkansen from Kumamoto Station to Shin-Yatsushiro Station. Then, transfer to the bus for the direction of Miyazaki Eki. Get off at Hitoyoshi InterChange. From there, it's a 25-minute walk to, or a bus ride to Hitoyoshi station.



The Hitoyoshi Kuma Area has been the victim of a natural disaster that caused extensive damage to the area, affecting the lives of many residents. But with the non-stoppable spirit of the local community, they aim to revitalize the area and welcome visitors from all over the world.

Under the project "Food x Tourism," various restaurants and accommodation facilities in Hitoyoshi Kuma have been working on local production for local consumption and vegan-friendly menus, making this place perfect for people with dietary restrictions. Furthermore, the area plans to become a pioneer in terms of food diversity, including halal food, to improve the reception of tourists.

Explore the area by bicycle, learn more about the ancient history of the shrines and temples, designated as national treasures, and try the local vegetarian and vegan cuisine, which offers a wide variety of dishes made by local "oba-chan."

Article sponsored by Kyushu District Transport Bureau.

Photos provided by Kyushu Districts Transport Bureau.

Brewery Cooking Kumamoto Prefecture Kyushu Local Specialities Outdoors Restaurant
Sake And Other Alcohols Shrine Temple Vegetarian

Yvonne



I'm a German girl from Berlin, who found her second home in Japan. Since 2012, I travelled at least once a year to Japan, before I moved to Tokyo in 2017 as an exchange student. After just a few months back in Germany, I ended up in Tokyo again in 2019 - ready for telling you more about this amazing and traditional country! :)



(6) 情報発信・販売

原文

Exploring Hitoyoshi Kuma by Bicycle and Trying Local Cuisine Suitable for Vegetarians and Vegans

Surrounded by the mountains of southern Kyushu, the Hitoyoshi Kuma Area in Kumamoto Prefecture is blessed with a stunning landscape, a centuries-old history, and a local community welcoming guests with their warm hospitality. Located in the Hitoyoshi basin of the Kyushu mountains, the area was not only recognized as “Japan’s Richest Hidden Village” in 2015, but it can also look back on about 700 years of the Sagara Dynasty history, which makes it possible for visitors to discover national heritages that remain here until today. Steeped in Feng Shui and prayer traditions, this area is known for its purification practices.

Furthermore, the local chefs and community of the area have made it their mission to offer vegan-friendly cuisine. Therefore, visitors with dietary restrictions, such as vegetarians and vegans, can enjoy the local cuisine with seasonal ingredients of the Hitoyoshi Kuma area and participate in local cooking classes.

The best way to explore this area is by bicycle. Find out more about the possible bicycle tours of the Hitoyoshi Kuma area, and join us on a tour through the local community. Let’s visit historical places, try out local food, and get in touch with locals!

Hitoyoshi Kuma Area: From A Once-In-A-Century Event to a Welcoming Spot For Tourists, Vegetarians, and Vegans

Famous for hot springs and river adventures, the area of Hitoyoshi Kuma was hit by an unprecedented torrential rainstorm in July 2020. It is believed that this kind of natural disaster occurs only once a century. As a result of the rainstorm, the Kuma River, a popular tourist spot and one of Japan’s three greatest rapids, overflowed and caused extensive damage to the area, affecting the lives of many residents.

But with the unbreakable spirit of the local communities, the Hitoyoshi Kuma Area could overcome this disaster and is nowadays welcoming tourists from all over the world. As of March 2022, the central part of the area has been reconstructed, and visitors can enjoy the beautiful river scenery again.

The Hitoyoshi Kuma area aims to improve food diversity as part of efforts to improve the reception of travelers, making this area, with its local cuisine, suitable for vegetarians and vegans, who can enjoy a variety of dishes.

Aoi Aso Shrine: A Historical Tour Through the Hitoyoshi Kuma Area

The Aoi Aso Shrine (青井阿蘇神社, Aoi Aso Jinja), believed to have been built in 806 and regarded as the land’s protector by the people of the Kuma district, was designated a National Treasure in 2008. It is the first Important Cultural Property in Kumamoto Prefecture that received the status of a National Treasure. Furthermore, the Aoi Aso Shrine serves as a representative example of approximately 90% of the national and prefectural buildings designated as shrines and temples in the Kuma region.

During the tour, visitors will get the opportunity to hear more about the history of the shrine from a priest and listen to a priest’s prayers. Also, you can take a close-up look at the magnificent kayabuki thatched-roofed building. The structure boasts a unique design inherited from the Hitoyoshi Kuma Area, such as the technique of using red lacquer on the braid and surfaces of the members.

Address: 118 Kamiaomachi, Hitoyoshi, Kumamoto 868-0005
Opening Hours: 8:30 am – 5:00 pm
Entrance Fee: Free
Optional: A sacred sake set of Kuma Shochu and Umeshu (plum wine) for 1,000 yen
Official Website: Aoi Aso Shrine

Takatera-in Temple: The Oldest Temple in the Hitoyoshi Kuma Area

Let’s move on to the next remarkable destination of the area. The Takatera-in Temple is said to be the oldest temple in the Hitoyoshi Kuma region, with a history of more than 800 years. Three hundred seventy-five stone steps lead to the inner sanctuary at the top of Takatera-in and offer a breathtaking view. At the entrance to the inner sanctuary, visitors can find the Bishamondo Hall, which houses five standing statues of Bishamonten, one of the four fierce protectors of Buddha. Two of them, with a height of 1.7 meters, have been designated as National Important Cultural Properties.

Listen to the explanations of a priest and discover the basic idea of Feng Shui, rooted in Takatera-in Temple.

We recommend cycling along the river from Aoi Aso Shrine to Kojiin Temple for those who want to explore the beautiful countryside. You will feel the gentle breeze and enjoy the stunning scenery of the Hitoyoshi Kuma Area along the way.

Address: 1640 Yamada Kou, Yamae-mura, Kumagun, Kumamoto 868-0092
Opening Hours: 8:00 am – 5:00 pm
Entrance Fee: Free
Official Website: Takatera-in Temple

(6) 情報発信・販売

Maruoka Park: Spectacular Views All Year Around

After exploring the historical sides of the Hitoyoshi Kuma area, let's head to the stunning landscape, which witnessed the wreckful rainstorm in 2020. The Maruoka Park in Yamae Village offers a spectacular view of the Hitoyoshi Kuma Basin. During spring, visitors can enjoy the view of a white and pink ocean of 300 cherry trees and 5,000 colorful azaleas. On the 3rd Sunday in April, the annual Azalea Festival welcomes interested visitors and enralls everyone with its beauty.

While enjoying the festival's lively atmosphere and the observatory's stunning view, make sure to try local chestnut snacks—a specialty of Yamae Village.

The Maruoka Park features a rural plaza with a grassy field and an encampment where local producers can sell their agricultural products. The tour leads you to the top and offers a sense of accomplishment and openness. Use this rare experience of riding a bicycle down the mountains and feeling the wind on your face while taking in the stunning view.

Remembering the rainstorm, a once-in-a-century event, take a deep breath and a moment while appreciating the spectacular scenery of Maruoka Park.

Address: 675-4 Mane, Yamae-mura, Kuma-gun, Kumamoto 868-0091
Opening Hours: 8:00 am – 5:00 pm
Entrance Fee: Free
Official Website: Maruoka Park

Fukano Brewery: The Taste of the Hitoyoshi Kuma Area

Our next stop leads us to the Fukano Brewery in Hitoyoshi, where you can taste the unique taste of the Hitoyoshi Kuma Area.

Founded in 1823 by Fukano Tokiji, the brewery has adhered to the traditional method of making kame (turtle) pottery, which they have used for over 150 years since the end of the Edo period (1603–1867) to brew their Kuma shochu. Kuma shochu, a rice-based shochu, has a mellow taste and rich aroma. Above this, Kuma shochu is vegan-friendly and was rewarded with the world's first vegan certification for shochu in June 2020.

The brewery tour allows visitors to visit the shochu distillery and join a shochu tasting. Then, end the tour in the retail store to take the taste of this shochu home with you.

In addition to rice shochu, the Fukano Brewery also offers other popular products, such as vegetable shochu, made of 27 types of locally-grown vegetables and 5 types of grains. Another highlight is their coffee

liqueur that perfectly blends Kuma shochu with organically grown coffee beans.

Address: 333 Gonoharumachi, Hitoyoshi, Kumamoto 868-0026
Opening Hours: 9:00 am – 4:30 pm
Closed on Saturdays and Sundays
Closed from Dec 29th to Jan 4th
Entrance Fee: Free; Tour reservation in advance is required
Official Website: Fukano Brewery

Himawari-tei: Exploring the Local Cuisine, Suitable For Vegetarians and Vegans

It's time to grab some food! The local direct vegetables market offers a variety of delicious fresh vegetables and fruits that have grown lush in the climate of the Hitoyoshi Basin with its fluctuating temperatures and the water from the tributaries that lead to the Kuma River. You can find organic cabbage, eggplants, tomatoes, seasonal vegetables, and more.

If you prefer to get some inspiration for what to cook with the vegetables from the direct market, visit Himawari-tei. This farm-to-table restaurant is housed in a 120-year-old restored traditional Japanese house. Himawari-tei focuses on local vegan cuisine and offers vegan cooking classes that use local ingredients.

The dishes of Himawari-tei are made by local "oba-chan" (grandmothers), using fresh, safe, and reliable ingredients sourced from the surrounding area of Hitoyoshi and Kuma. Dishes of Himawari-tei feature five key points:

1. Locally-grown rice with reduced pesticides.
2. No use of chemical seasonings.
3. It avoids ingredients with a lot of additives.
4. Locally-sourced, traceable, and identifiable wild vegetables.
5. Menu focuses on vegetable-centered and well-balanced meals.

If you want to learn more about the concept of Himawari-tei, Setsu Honda, the facility director, will be happy to listen to your questions. Honda-san, a sustainability activist who revitalizes the "wisdom, experience, skill, and sensibility" of local grandmothers, considered community assets, is dedicated to contributing to the local community. Through food, education, promoting women's entrepreneurship, and encouraging green tourism, she overcame the natural disaster in 2020 and is making the Himawari-tei to a welcoming spot for tourists of the Hitoyoshi Kuma Area.

3. 各実施内容詳細

(6) 情報発信・販売

Address: 1880-2 Yaguromachi, Hitoyoshi-shi,
Kumamoto 868-0075
Opening Hours: Monday – Wednesday:
11:00 am – 2:30 pm
Fri/ Sat: 11:00 am – 2:30 pm
Closed on Thursdays and Sundays
Closed from December 29th to January 3rd
Prices: Menu prices are between 1,080 yen and
2,160 yen. Children’s lunch set for 870 yen.
Reservations for evening meals required
Official Website: Himawari-tei

How to Get There?

The easiest way to get to the area of Hitoyoshi Kuma is to take the Kyushu Shinkansen from Kumamoto Station to Shin-Yatsushiro Station. Then, transfer to the bus for the direction of Miyazaki Eki. Get off at Hitoyoshi InterChange. From there, it’s a 25-minute walk to, or a bus ride to Hitoyoshi station.

(6) 情報発信・販売

日本語訳

人吉球磨を自転車で散策し、ベジタリアンやビーガンに適した郷土料理を味わう

南九州の山々に囲まれた熊本県人吉球磨地域は、素晴らしい景観と数百年の歴史に恵まれ、地域の人々が温かいおもてなしでお客様をお迎えしています。九州山地の人吉盆地に位置し、2015年に「日本一豊かな隠れ里」に認定されただけでなく、相良王朝時代から約700年の歴史を振り返ることができるため、今日まで残る国宝を発見することができるのです。風水や祈りの伝統に彩られたこの地は、浄化作用があることで知られています。

さらに、この地域のシェフやコミュニティは、ヴィーガンフレンドリーな料理を提供することを使命としています。そのため、ベジタリアンやビーガンといった食事制限のある方でも、人吉球磨地域の旬の食材を使った郷土料理を楽しんだり、地元の料理教室に参加することができます。

このエリアを散策するには、自転車が最適です。人吉球磨エリアで可能な自転車ツアーの詳細を確認し、地元のコミュニティを巡るツアーに参加しましょう。歴史的な場所を訪ねたり、地元の料理を試したり、地元の人たちと触れ合ってみましょう。

人吉球磨エリア：100年に一度のイベントから、観光客、ベジタリアン、ビーガンのための歓迎スポットへ

温泉や川遊びで有名な人吉球磨は、2020年7月、未曾有の豪雨に見舞われた。このような自然災害は100年に1度しか発生しないとされています。この豪雨により、日本三大急流のひとつであり、観光名所でもある球磨川が氾濫し、多くの住民の生活に影響を及ぼすという甚大な被害を受けました。

しかし、人吉球磨地域は地域住民の不屈の精神でこの災害を乗り越えることができ、現在では世界中から観光客を迎えています。2022年3月現在、エリアの中心部は復興し、再び美しい川の風景を楽しむことができるようになりました。

人吉球磨エリアでは、旅行者の受け入れ態勢の整備の一環として、食の多様性の向上を目指しており、郷土料理があるこのエリアは、ベジタリアンやビーガンの方でも、様々な料理を楽しむことができるようになっています。

806年に創建されたとされ、球磨地方の人々から土地の守り神とされてきた青井阿蘇神社は、2008年に国宝に指定されました。熊本県内の重要文化財で国宝に指定されたのは、これが初めてです。さらに、青井阿蘇神社は、球磨地方の社寺に指定されている国・県の建造物の約9割の代表例となっています。

ツアーでは、神職から神社の歴史について詳しく聞くことができ、神職の祈禱を聞くことができます。また、壮大なかやぶき屋根の建物を間近に見ることができます。部材の組子や表面に朱漆を使う技法など、人吉球磨地方から受け継いだ独特の意匠を誇っています。

高寺院：人吉球磨エリア最古の寺院

次にこの地域の注目すべき目的地へ移動しましょう。高寺院は、800年以上の歴史を持つ、人吉球磨地方最古の寺院と言われています。375段の石段を登ると、高寺院の頂上にある奥の院にたどり着き、息を呑むような絶景を見ることができます。奥の院の入り口には、毘沙門堂があり、釈迦を守る四猛の一人である毘沙門天の立像が5体安置されています。うち2体は高さ1.7mで、国の重要文化財に

指定されています。

住職の解説を聞きながら、高天原院に根ざした風水の基本的な考え方を学ぶことができます。

美しい田園風景を楽しみたい方におすすめなのが、青井阿蘇神社から等持院までの川沿いのサイクリングです。穏やかな風を感じながら、道中、人吉球磨地域の素晴らしい景色を楽しむことができます。

丸岡公園：一年中、絶景が楽しめる

人吉球磨地域の歴史的側面を探った後は、2020年の大雨で大惨事を目の当たりにした絶景へ向かいましょう。山江村にある丸岡公園は、人吉球磨盆地を一望できる絶景スポットです。春には、300本の桜と5000本の色とりどりのツツジが織りなす、白とピンクの海のような景色を楽しむことができます。毎年4月の第3日曜日には、「つづじ祭り」が開催され、訪れる人を魅了します。

祭りの賑わいと展望台の絶景を楽しみながら、山江村の特産品である栗のお菓子を味わってみてください。

丸岡公園には、芝生の広場や野営場があり、地元の生産者が農産物を販売しています。ツアーでは頂上まで案内してくれるので、達成感と開放感を味わうことができます。自転車で山を下り、風を感じながら絶景を眺めるという貴重な体験を、ぜひ活用してください。

100年に一度の大雨を思い出しながら、丸岡公園の絶景を堪能しつつ、深呼吸とひとときを。

深野酒造：人吉球磨地域の味わい

1823年に深野時次が創業し、江戸時代末期から150年以上にわたって亀甲焼きの伝統的な製法を守り、球磨焼酎を醸造している蔵元です。米焼酎である球磨焼酎は、まろやかな味わいと豊かな香りの特徴です。その上、球磨焼酎はヴィーガンに対応しており、2020年6月には焼酎で世界初のヴィーガン認定を受けるという報いを受けています。

酒蔵見学では、焼酎の蒸留所を見学し、焼酎の試飲に参加することができます。そして、ツアーの最後には小売店で、この焼酎の味をお持ち帰りください。

深野酒造では、米焼酎のほか、地元産の野菜27種類と穀物5種類を使った「野菜焼酎」なども人気です。また、球磨焼酎と有機栽培のコーヒードを絶妙にブレンドしたコーヒークールも注目です。

ひまわり亭：ベジタリアン、ビーガンに適した郷土料理探訪

そろそろおなが減ってきましたね。地元直売所では、気温の変動が激しい人吉盆地の気候と、球磨川につながる支流の水で青々と育ったおいしい新鮮野菜や果物が並んでいます。有機栽培のキャベツやナス、トマト、季節の野菜など、いろいろなものが手に入ります。

直売所の野菜を使った料理のヒントを得たい方は、ひまわり亭を訪れてみてください。築120年の日本家屋を改装した農家レストランです。ひまわり亭では、地元の食材を使ったビーガン料理を中心に、ビーガン料理教室を開催しています。

ひまわり亭の料理は、人吉・球磨周辺で採れた新鮮で安全・安心な

(6) 情報発信・販売

食材を使い、地元の「おばちゃん」たちが作っています。ひまわり亭の料理は、5つのポイントを押さえています。

1. 地元産の減農薬米
2. 化学調味料不使用
3. 添加物の多い食材を避けている
4. 4地元で調達され、トレーサビリティがあり、識別可能な山菜を使用している
5. 5メニューは野菜中心でバランスの良い食事にこだわっている

ひまわり亭のコンセプトについてもっと知りたいという方には、施設長の本田節さんが質問を聞いてくれます。地域の財産とされるおばあちゃんたちの「知恵・経験・技術・感性」を活性化させるサステナビリティ活動家である本田さんは、地域社会への貢献に尽力されています。食、教育、女性の起業促進、グリーンツーリズムの推進などを通じて、2020年の自然災害を乗り越え、ひまわり亭を人吉球磨エリアの観光客に歓迎されるスポットに育てようとしています。

どうやって行く？

人吉球場へのアクセスは、熊本駅から九州新幹線で新八代駅へ。その後、宮崎駅方面行きのバスに乗り換えます。人吉インターチェンジで下車。そこから人吉駅まで徒歩25分、またはバスで移動します。

(6) 情報発信・販売

ADARA広告の実施

アメリカ・イギリス・オーストラリア人で訪日予定者・検討者 = 訪日旅行を1年以内に検討や予約したユーザー（フライトやホテルの予約・検索データを抽出）で、かつTVS400以上のエリートクラスのハイエンドトラベラーデータを中心に、広告配信を行いました。

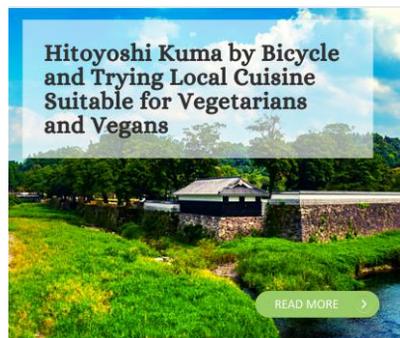
上記のような旅行者にはベジタリアン・ヴィーガンも数多く含まれるため、本事業のターゲットとしても適当となります。

ランディング先はVOYAPONの記事としました。

▼ADARA広告配信結果

2023年3月9日・10日の2日間で広告配信を行った

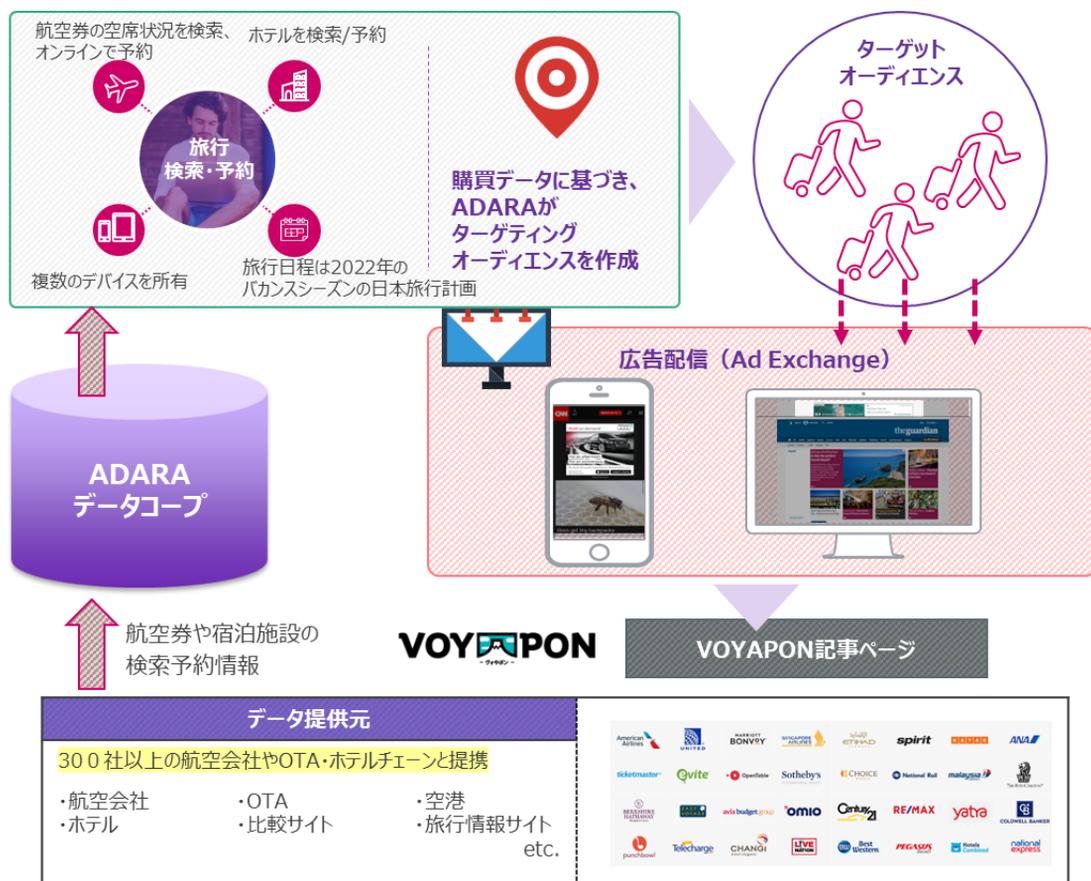
インプレッション	クリック数	クリック率
453,210	454	0.1%



▲クリエイティブ例



ADARA社の旅行者データは、マリオット・リッツカールトンなどの外資や、ANAやユナイテッド航空等のフライトステータスデータを保有しており、精度の高いマーケティングデータになる。弊社がADARA社のデータと契約し、広告配信で実施できるように、DMP配信を実現。（DMPとは「Data Management Platform」の略で、インターネット上の、ユーザーの行動履歴や属性データ、広告配信データなど様々なデータを取り込み独自にマーケティング活動に利用できる仕組み）



(6) 情報発信・販売

販売

【旅行会社での販売】

連携する「WAWO JAPAN TRAVEL」のツアー販売ページにて、本事業のツアーを掲載、販売開始いたしました。（2023年3月6日より販売開始）

① Hitoyoshi Mindfulness Cycling Tour

https://wawojapan.co.jp/en/tours/hitoyoshi_cycling3/

湯前ルートを基にしたツアーを販売開始。

▼英語ページ

Hitoyoshi Mindfulness Cycling Tour

1 day | kumamoto | kyushu | Foodie | Local | Outdoor



Overview

After cycling in the rich natural surroundings, enjoy a mindfulness experience in a park overlooking Hitoyoshi. This tour will refresh your body and mind.

Itinerary

Meet at HASSENBA→Asli Corporation→Nasu Sake Brewery→Myomino Natural Forest Observation Park→Transfer by car to HASSENBA and disband

Places to Visit

HASSENBA

The tour starts at HASSENBA, which serves as the departure point for the Kuma River cruise and also serves as a tourist base.

Tour procedures and a brief lecture on bicycles will be given.



ATHREE Corporation

Visit a production plant where rare "tamogi mushrooms," which are said to be good for your health, are grown completely pesticide-free in greenhouses. You will hear various stories from the producers.



Nasu Brewery

We will visit a 100-year-old Kuma shochu brewery.

The brewery continues to insist on handmade shochu preparation, which is only possible because it is a small brewery, and has maintained the traditional methods handed down from generation to generation since the first toji. We will hear directly from the fourth generation about how they make shochu using traditional brewing tools and not relying on machines.

Tasting is not available due to the bicycle, but can be purchased and enjoyed at the inn.



Myomino Natural Forest Observation Park

From the observatory, you can enjoy a panoramic view of the Hitoyoshi Kuma Basin (from Mizukami Village to Hitoyoshi City), and in winter, a sea of clouds appears.

We will conclude the tour with a mindfulness experience in this scenic setting.



Included in the Tour

- Guide
- Rental e-bike
- Entrance fee, experience fee
- Lunch, beverages

Not Included in the Tour

- Souvenir fee

Reference Amount

from 7,500 yen / person (price per person based on 4 participants)

[Back to Model Tour List](#)

Inquiry about the tour

If you wish to participate in this tour, please fill out the form below and click the submit button.

* You may leave blank any items that are undecided at this time.

* The above is a model tour and can be arranged upon request. Please feel free to contact us.

(6) 情報発信・販売

【Application Type】
Application Type * Application as an individual Application as a travel agent

【Applicant Information】
Company Name If you are applying as a travel agent, please indicate your company name.
Name(Alphabet) *
Name(Katakana)
Gender * Male Female Other
E-mail Address *
Postal Code
Address Please enter from prefecture.
Phone Number * 999-9999-9999(Please write with a hyphon)
Please provide a number where you can be easily reached, such as a cell phone number.

【Tour Application Information】
Schedule / Season Please indicate your preferred schedule or season.
Number of participants Please indicate the expected number of tour participants.
Nationality Please describe the nationalities of the tour participants to the best of your knowledge
Preferred Language Please indicate the language you would like your guide to speak.
Alternative Language If a guide in your preferred language cannot be arranged, please check all applicable alternative languages. (If your preferred language is English or Japanese, you do not need to select this option.)
 Japanese is acceptable English is acceptable Both are not allowed
Dietary Restrictions Please indicate any dietary restrictions due to allergies or religious reasons
Others Please feel free to write any other requests, information that we should know, or questions you may have.

Please check the following checkboxes and click the submit button.

I agree to the [privacy policy](#).
 The form will be sent with the above information. Please check the contents again before submitting.

*There is no confirmation screen.
After submitting the form, a confirmation e-mail will be sent to you.
If you have specified a domain name, please set it so that you can receive emails from "wawojapan.co.jp".

3. 各実施内容詳細

(6) 情報発信・販売

マインドフルネスを体感する人吉サイクリングツアー

1日 九州 熊本 Foodie Local Outdoor



概要

自然豊かな中でのサイクリングの後は、人吉を一望する公園でのマインドフルネス体験を。身も心もリフレッシュできるツアーです。

行程

HASSENBA集合→株式会社アスリー→那須酒造→妙見野自然の森展望公園→車でHASSENBAに移動・解散

訪問スポット

HASSENBA

球磨川くだりの発着場として、観光の拠点の役割も果たしているHASSENBAがツアーの開始場所。ツアーの手続き、自転車の簡単なレクチャーを行います。



株式会社アスリー

健康に良いと言われる希少な「たもぎ餅」を完全無農薬でハウス栽培している生産工場を見学。生産者の方からいろいろとお話を伺えます。



那須酒造

100年続く球磨焼酎の蔵元を訪見ます。小さい蔵だからこそ出来る手造りの焼酎仕込みにこだわり続け、初代社氏より代々受け継がれてきた伝統製法を守り続けています。昔ながらの酒造道具を使い、機械に頼らない作り方を、4代目から直接話を伺います。自転車のための試飲はできませんが、購入して家で楽しむことができます。



▲日本語ページ

妙見野自然の森展望公園

展望所からは人吉球磨盆地（水上村から人吉市まで）を一望でき、冬場になると雲海が姿を現します。この眺望の良い中でマインドフルネス体験を行い、ツアーの締めくくりとします。



ツアーに含まれるもの

- ガイド
- レンタルe-bike
- 入場料、体験料
- ランチ、飲み物

ツアーに含まれないもの

- お土産代

参考金額

7,500円~/人 (4名参加の場合の1名あたり料金)

[モデルツアー一覧へ戻る](#)

ツアーに関するお問合せ

本ツアーへの参加をご希望の場合は、以下のフォームに必要事項を記入し、送信ボタンを押してください。
※ 現時点で未定の項目については、空白にしてください。結構です。
※ 上記はモデルツアーであり、ご希望に応じてアレンジ可能です。お気軽にご相談ください。

【申込種別】

申込種別 * 個人でのお申込み 旅行代理店としてのお申込み

【お申込者情報】

会社名 旅行代理店としてのお申込みの場合は会社名をお書きください

お名前 *

フリガナ

性別 * 男性 女性 その他

メールアドレス *

郵便番号

住所 都道府県から記載してください

電話番号 * 999-9999-9999 (ハイフン有りでお書きください)

携帯電話など、連絡のつきやすい番号をお書きください

【ツアー申込情報】

日程・時期 ご希望の日程・時期についてお書きください

参加人数 ツアー参加者の想定人数をお書きください

国籍 ツアー参加者の国籍について分かる範囲でお書きください

希望言語 同行するガイドの対応希望言語をお書きください

代替言語 ご希望言語のガイドが手配できない場合に、代替可能な言語についてあてはまるものを全てにチェックしてください。(希望言語が日本語又は英語の場合は選択不要です。)

日本語可 英語可 いずれも不可

食事制限 アレルギーや宗教上の理由などで食事制限がある場合はお書きください

その他 上記以外にご希望や伝えておくべき内容、又はご質問事項などご自由にお書きください

以下のチェックボックスにチェックの上、送信ボタンを押してください。

- プライバシーポリシーに同意します。
 - 上記内容で送信されます。再度内容をご確認の上、問題なければチェックしてください。(確認画面はありません。)
- ※ フォーム送信後、確認メールが送信されます。
ドメインの受信指定されている場合は、「#awojapan.co.jp」からのメールを受信可能に設定してください。

送信する

(6) 情報発信・販売

② Hitoyoshi Nature& Foodie Cycling Tour

https://wawojapan.co.jp/en/tours/hitoyoshi_cycling1/

山江ルートを基にしたツアーを販売開始。

Hitoyoshi Nature& Foodie Cycling Tour

1 day | [kumamoto](#) | [kyushu](#) | [Foodie](#) | [Local](#) | [Outdoor](#)



Overview

Ride along the Kuma River and cycle comfortably through the mountains on an e-bike! This tour allows you to fully enjoy Hitoyoshi's nature, culture, and food.

Itinerary

Meet at HASSENBA→Aoi Aso Shrine→Maruoka Park→Fukano Sake Brewery→Himawari-tei→Dismissed at HASSENBA

Places to Visit

HASSENBA

The tour starts at HASSENBA, which serves as the departure point for the Kuma River cruise and also serves as a tourist base.

Tour procedures and a brief lecture on bicycles will be given.



Aoi Aso Shrine

The shrine has a 1200-year history, and its main hall, corridor, mint hall, worship hall, and tower gate are designated as national treasures.

It was damaged by torrential rains in 2020, but restoration work is underway through crowdfunding and other means.



Maruoka Park

Riding along the calm road along the river and up the mountain road, you will find Maruoka Park, where you can enjoy a spectacular view of the Hitoyoshi Kuma Basin. Cyclists will enjoy the scenery that changes with each season, such as azaleas in spring and chestnuts in autumn.



Fukano Brewery

Fukano Shuzo, which has a history of about 200 years, sticks to the traditional turtle brewing method and brews rice shochu with a mild mouthfeel and mellow aroma in a clay pot that has been used since the end of the Edo period. Although tasting is not available due to the bicycle, the owner will explain the product to you. You can purchase it at the inn.



Himawari-Tei

The famous owner "Secchan" warmly welcomes everyone! Wearing matching aprons, all participants will share the cooking of local ingredients, which are carefully selected. Vegan options are also available. It will be a special moment for everyone to enjoy the food they have prepared themselves!



Included in the Tour

- Guide
- Rental e-bike
- Entrance fee, experience fee
- Lunch, beverages

Not Included in the Tour

- Souvenir fee

Reference Amount

from 7,500 yen / person (price per person based on 4 participants)

(6) 情報発信・販売

Inquiry about the tour

If you wish to participate in this tour, please fill out the form below and click the submit button.
* You may leave blank any items that are undecided at this time.
* The above is a model tour and can be arranged upon request. Please feel free to contact us.

【Application Type】
Application Type * Application as an individual Application as a travel agent

【Applicant Information】
Company Name If you are applying as a travel agent, please indicate your company name.
Name(Alphabet) *
Name(Katakana)
Gender * Male Female Other
E-mail Address *
Postal Code
Address Please enter from prefecture.
Phone Number * 999-9999-9999(Please write with a hyphon)
Please provide a number where you can be easily reached, such as a cell phone number.

【Tour Application Information】
Schedule / Season Please indicate your preferred schedule or season.
Number of participants Please indicate the expected number of tour participants.
Nationality Please describe the nationalities of the tour participants to the best of your knowledge
Preferred Language Please indicate the language you would like your guide to speak.
Alternative Language If a guide in your preferred language cannot be arranged, please check all applicable alternative languages. (If your preferred language is English or Japanese, you do not need to select this option.)
 Japanese is acceptable English is acceptable Both are not allowed
Dietary Restrictions Please indicate any dietary restrictions due to allergies or religious reasons
Others Please feel free to write any other requests, information that we should know, or questions you may have.

Please check the following checkboxes and click the submit button.

I agree to the [privacy policy](#).
 The form will be sent with the above information. Please check the contents again before submitting.

*There is no confirmation screen.
After submitting the form, a confirmation e-mail will be sent to you.
If you have specified a domain name, please set it so that you can receive emails from "wawojapan.co.jp".

3. 各実施内容詳細

(6) 情報発信・販売

人吉の自然&食満喫サイクリングツアー

1日 九州 熊本 Foodie Local Outdoor



概要

球磨川沿いを走って山の中をe-bikeで快適にサイクリング！ 人吉の自然、文化、食を満喫できるツアーです。

行程

HASSENBA集合→青井阿蘇神社→丸岡公園→深野酒造→ひまわり亭→HASSENBAで解散

訪問スポット

HASSENBA

球磨川沿いの発船場として、観光の拠点の役割も果たしているHASSENBAがツアーの開始場所。ツアーの手続き、自転車の簡単なレクチャーを行います。



青井阿蘇神社

1200年の歴史ある神社で、本殿、廊、幣殿、拜殿、櫓門が国宝に指定されています。2020年の豪雨の被害を受けましたが、クラウドファンディングなどで修復作業が進んでいます。



丸岡公園

川沿いの穏やかな道を走り山道を登ると、人吉球磨盆地を一望できる絶景の地、丸岡公園。春のツツジや秋の葉など、季節ごとに変わる景色を楽しみながらのサイクリングになります。



深野酒造

約200年の歴史を持つ深野酒造は、伝統のカメ仕込み製法にこだわり、江戸時代末期から使用しているという土甕で、まろやかな口当たりと芳醇な香りが特徴の米焼酎を仕込んでいます。自転車のため試飲はできませんが、ご主人が商品について説明してくれます。購入して宿で楽しむことができます。



ひまわり亭

名物オーナーの「せっちゃん」が皆さんを温かくお出迎え！おそろいのエプロンを付けて、こだわりの地元食材を、参加者全員で分担して料理していきます。ピーガン対応も可能。自分たちで作ったお料理をいただくのは格別のひと時です！



ツアーに含まれるもの

- ・ガイド
- ・レンタルe-bike
- ・入場料、体験料
- ・ランチ、飲み物

ツアーに含まれないもの

- ・お土産代

参考金額

7,500円~/人 (4名参加の場合の1名あたり料金)

[モデルツアー一覧へ戻る](#)

ツアーに関するお問合せ

本ツアーへの参加をご希望の場合は、以下のフォームに必要事項を記入し、送信ボタンを押してください。
※ 現時点で未定の項目については、空白にしてください。
※ 上記はモデルツアーであり、ご希望に応じてアレンジ可能です。お気軽にご相談ください。

【申込種別】
申込種別 * 個人としてのお申込み 旅行代理店としてのお申込み

【お申込者情報】
会社名

お名前 *

フリガナ

性別 * 男性 女性 その他

メールアドレス *

郵便番号

住所

3. 各実施内容詳細

(6) 情報発信・販売

電話番号	999-9999-9999 (ハイフン有りでお書きください) 携帯電話など、連絡のつきやすい番号をお書きください
【ツアー申込情報】	
日程・時期	ご希望の日程・時期についてお書きください
参加人数	ツアー参加者の想定人数をお書きください
国籍	ツアー参加者の国籍について分かる範囲でお書きください
希望言語	同行するガイドの対応希望言語をお書きください
代替言語	ご希望言語のガイドが手配できない場合に、代替可能な言語についてあてはまるもの全てにチェックしてください。(希望言語が日本語又は英語の場合は選択不要です。) <input type="checkbox"/> 日本語可 <input type="checkbox"/> 英語可 <input type="checkbox"/> いずれも不可
食事制限	アレルギーや宗教上の理由などで食事制限がある場合はお書きください
その他	上記以外にご希望や伝えておくべき内容、又はご質問事項などご自由にお書きください

以下のチェックボックスにチェックの上、送信ボタンを押してください。

プライバシーポリシーに同意します。
 上記内容で送信されます。再度内容をご確認の上、問題無ければチェックしてください。(確認画面はありません。)

※フォーム送信後、確認メールが送信されます。
ドメインの受信指定をされている場合等は、「wawojapan.co.jp」からのメールを受信可能に設定してください。

送信する

(6) 情報発信・販売

③ Hitoyoshi Healthy Cycling Tour ~ Visit Green tea & Tofu Restaurant~

https://wwojapan.co.jp/en/tours/hitoyoshi_cycling2/

相良ルートを基にしたツアーを販売開始。

Hitoyoshi Healthy Cycling Tour ~ Visit Green tea & Tofu Restaurant~

1 day kumamoto kyushu Foodie Local Outdoor



Overview

This tour is recommended for those who are particular about food, as you can enjoy meeting the staff at a tea farm, which is usually inaccessible, and have a delicious lunch at a special tofu shop.

Itinerary

Gather at HASSENBA→Mikazuki Castle→Toshima Sugawara Shrine→Miyazaki Tea Company→Oyajji's Ganko Tofu→Drive to HASSENBA and disband

Places to Visit

HASSENBA

The tour starts at HASSENBA, which serves as the departure point for the Kuma River cruise and also serves as a tourist base.

Tour procedures and a brief lecture on bicycles will be given.



Mikazuki Castle

Hitoyoshi Castle, also known as Mikazuki Castle, is the home of the Sagara family, which ruled the Hitoyoshi area for 700 years.

It is a popular power spot with a great view and a popular place to recharge your energy.



Toshima Sugawara Shrine

The shrine, with its distinctive thatched roof, has a history of more than 700 years. The deity is Sugawara Michizane, known as the god of learning. The shrine is called "Toshima" (ten islands) because there are ten islands in the pond on the shrine grounds. The tall cedar trees surrounding the shrine are mysterious.



Miyazaki Tea Manufacturing

After visiting a tea farm that is normally inaccessible, you will have a special experience of tea tasting and a simple dessert at a table set up in a place surrounded by tea fields. While enjoying the tea, ask a tea farmer about the history of Hitoyoshi tea and his specialties in its cultivation.



Father's Ganko Tofu

Tofu is a popular vegan food. Here, you can visit a factory that makes tofu with the utmost care, learn how it is made, and compare tofu samples.

At the riverbank, after having a cancer burger for lunch, you will experience mindfulness and refresh your body and mind while feeling the clear water up close.



Included in the Tour

- Guide
- Rental e-bike
- Entrance fee, experience fee
- Lunch, beverages

Not Included in the Tour

- Souvenir fee

Reference Amount

from 7,500 yen / person (price per person based on 4 participants)

[Back to Model Tour List](#)

Inquiry about the tour

If you wish to participate in this tour, please fill out the form below and click the submit button.
* You may leave blank any items that are undecided at this time.

(6) 情報発信・販売

* The above is a model tour and can be arranged upon request. Please feel free to contact us.

【Application Type】
Application Type * Application as an individual Application as a travel agent

【Applicant Information】
Company Name If you are applying as a travel agent, please indicate your company name.

Name(Alphabet) *

Name(Katakana)

Gender * Male Female Other

E-mail Address *

Postal Code

Address Please enter from prefecture.

Phone Number * 999-9999-9999(Please write with a hyphon)
Please provide a number where you can be easily reached, such as a cell phone number.

【Tour Application Information】
Schedule / Season Please indicate your preferred schedule or season.

Number of participants Please indicate the expected number of tour participants.

Nationality Please describe the nationalities of the tour participants to the best of your knowledge.

Preferred Language Please indicate the language you would like your guide to speak.

Alternative Language Japanese is acceptable English is acceptable Both are not allowed
If a guide in your preferred language cannot be arranged, please check all applicable alternative languages. (If your preferred language is English or Japanese, you do not need to select this option.)

Dietary Restrictions Please indicate any dietary restrictions due to allergies or religious reasons.

Others Please feel free to write any other requests, information that we should know, or questions you may have.

Please check the following checkboxes and click the submit button.

I agree to the [privacy policy](#).

The form will be sent with the above information. Please check the contents again before submitting.
*There is no confirmation screen.
After submitting the form, a confirmation e-mail will be sent to you.
If you have specified a domain name, please set it so that you can receive emails from "wawojapan.co.jp".

3. 各実施内容詳細

(6) 情報発信・販売

こだわりの食を特別な場所で！人吉サイクリングツアー

1日 九州 熊本 Foodie Local Outdoor



概要

普段は入れないお茶畑でスタッフの方との交流を楽しんだり、こだわりの豆腐屋さんでおいしいランチをいただく、食にこだわる方にお勧めのツアーです。

行程

HASSENBA集合→三日月城→十島菅原神社→宮崎製茶→親父のガンコとうふ→車でHASSENBAに移動・解散

訪問スポット

HASSENBA

球磨川くだりの発船場として、観光の拠点の役割も果たしているHASSENBAがツアーの開始場所。ツアーの手続き、自転車の簡単なレクチャーを行います。



三日月城

人吉地域を700年間の長い間統治していた相良家の本拠地である人吉城、別名三日月城。戦めがよく、パワースポットとしても人気の場所でエネルギーをチャージします。



十島菅原神社

茅葺が特徴的な、700年以上の歴史を持つ神社。祭神は字間の神と知られる菅原道真公、「十島（としま）」と呼ばれるのは、境内にある池に10の島があることから。神社を囲む高い杉の木が神秘的です。



宮崎製茶

普段は入れない茶畑を見学した後、お茶畑に囲まれた場所でテーブルを置いてお茶の試飲と簡単なデパートをいただく特別な体験ができます。お茶を楽しみながら、お茶農家の方から人吉のお茶の歴史や、栽培においてのこだわりなどを聞いてみましょう。



親父のガンコとうふ

ビーガンフードとしても人気のお豆腐。ここでは、こだわりの豆腐作りをしている工場を訪問し、作り方を学んで豆腐の食べ比べができます。河原ではランチでがんどきバーガーをいただいた後、清流を間近に感じながらマインドフルネス体験をおこない、心身ともにリフレッシュします。



ツアーに含まれるもの

- ガイド
- レンタルe-bike
- 入場料、体験料
- ランチ、飲み物

ツアーに含まれないもの

- お土産代

参考金額

7,500円~/人 (4名参加の場合の1名あたり料金)

[モデルツアー—監へ戻る](#)

ツアーに関するお問合せ

本ツアーへの参加をご希望の場合は、以下のフォームに必要事項を記入し、送信ボタンを押してください。
※ 現時点で未定の項目については、空白にしてください。
※ 上記はモデルツアーであり、ご希望に応じてアレンジ可能です。お気軽にご相談ください。

【申込種別】

申込種別 個人としてのお申込み 旅行代理店としてのお申込み

【お申込者情報】

会社名

お名前

フリガナ

性別 男性 女性 その他

メールアドレス

郵便番号

住所

電話番号

携帯電話番号など、連絡のつきやすい番号をお書きください

【ツアー申込情報】

日程・時期

参加人数

国籍

希望言語

代替言語

日本語可 英語可 いずれも不可

食事制限

その他

(6) 情報発信・販売

以下のチェックボックスにチェックの上、送信ボタンを押してください。

- プライバシーポリシーに同意します。
- 上記内容で送信されます。再度内容をご確認の上、問題無ければチェックしてください。（確認画面はありません。）

※フォーム送信後、確認メールが送信されます。
ドメインの受信指定がされている場合は、「wawojapan.co.jp」からのメールを受信可能に設定してください。

送信する

「食×観光」をテーマとした
人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業

4. 効果検証及び今後の展開についての整理



4. 効果検証及び今後の展開についての整理

1) 食の多様性対応店舗を拡大させる際の課題、改善点等の整理

① 人吉球磨地域の現状と課題

事業前の現状

- 豪雨災害後の復興を目指し「ウェルネス×サステナブル」をテーマに観光地域づくりを推進。
- 食においては様々な飲食店と宿泊施設が地産地消とヴィーガン対応のメニュー作りに取り組んできた。
- 九州でも特に自然由来の食材が豊富な地域である人吉球磨地域の大地の恵みをふんだんに使い、地産地消を基本に推進。
- 地域の伝統焼酎である球磨焼酎でもヴィーガン対応も進めており、食事と一緒に楽しむことができる体制を整えてきた。

事業前の課題

- **実践機会の少なさ**
ターゲット市場（台湾・欧米豪）からの食の多様性受入のニーズがコロナ前の段階であることはわかっていたが、ゴールデンルート以外の地域における旅行者はまだまだ絶対数が多いとは言えず、相対的にベジタリアン・ヴィーガンメニューを提供する機会・ターゲットからのフィードバックをいただける機会が十分であるとは言えなかった。
- **地域における意識の統一**
上記の通り、ニーズ・実践経験が少ない中で、「稼げる観光」、サステナブルな地域の仕組みをもたらすことは難しかった。実際にターゲット国の旅行者が増えていかないと、地域全体の意識も変わらない。
ポストコロナの訪日旅行において、少しずつでも着実に増えていく、人吉球磨地域を目指す訪日外国人に対して、日本内でも率先してフードダイバーシティを進める地域としての情報発信を同時に行うことが重要となる。
- **フードダイバーシティのハードル**
ベジタリアン・ヴィーガンメニューの開発や、ニーズに合わせた対応への心理的なハードルを感じている事業者も多く、受入対応店舗の拡充が十分に進んでいなかった。
「考え方を少し変える」ことで、受け入れ態勢は簡単に行えることを改めて本事業で伝え、より多くの事業者を受入環境を整えてもらうことが肝要。

② 今回の事業（昨年度までの取組を踏まえた）の目標、実施内容

目標

- **実践機会の創出：** 事業を通じて、ベジタリアン・ヴィーガンの外国人ターゲットに対して開発メニューを試食していただく機会を与え、フィードバックを得る
- **意識の統一：** 人吉球磨観光地域づくり協議会や、特に食の受入に関して現地を牽引する、あゆの里を中心とした現地事業者の意識統一
- **受入店舗拡大：** 世界最大のベジタリアン・ヴィーガンレストラン情報サイト、HappyCowに、新規で店舗を3店舗以上掲載を目指す

実施内容

- **モニターツアー：** モニターツアーでお呼びするベジタリアン・ヴィーガンの在日外国人に実際に開発したメニューを試食してもらい、フィードバックコメントをメニューに反映させる
- **セミナーの実施：** 現地の飲食店・宿泊施設のみならず、自治体やDMOも対象にした食の受入セミナーを実施することで、受入機運の醸成や意識の統一を促進するのみならず、ベジタリアン・ヴィーガンのメニュー開発やHappyCowへの登録も促す
- **受入店舗拡大：** セミナーのフォローなどにより、食の受入やHappyCowへの登録に対して興味をもつ事業者に対しては、フードダイバーシティ社にご紹介することで、個別コンサルを経由してHappyCow登録へつなげる。

4. 効果検証及び今後の展開についての整理

1) 食の多様性対応店舗を拡大させる際の課題、改善点等の整理

③-1 本事業の取組を通じた成果

- セミナーでは、ハラル・ベジタリアン・ヴィーガンに対応する味噌煮込みうどんの山本屋の青木氏をお呼びして、実践店舗の生の声を抽出した。参加した事業者の具体的なイメージ形成及び、地域としての機運醸成に寄与することができた。
- また、一部の事業者においては、フードダイバーシティ社による、地元食材を活用したアドバイス、人材育成などのコンサルティングの基、HappyCowへの登録とベジタリアン・ヴィーガンメニューの開発も進んでいる。
- セミナーの実食において活用した食材は、すべて人吉球磨地域の地元スーパーで購入できるものであり、地元の食材のみで十分食の受入が可能であるということも地元で周知することができた。
- また、モニターツアー・ガイド育成を通じて、ターゲットとなるベジタリアン・ヴィーガンの外国人の方々の生の声もお聞きすることができ、具体的なフィードバックによる対応策を事業者に検討いただけた。
例として、夕食で出させる料理の品数が足りず、もう少し人吉球磨の地元野菜を食べたかったという声が聞かれたり、食事の前に人吉球磨のどのような食材を使った料理なのかの説明が欲しいという意見が出たことから、食事の提供の際にお店の方が直接説明をする機会に希望の食事を聞いたり、食事メニューの内容について記載した資料の作成し、お渡ししている事業者もいる。
- セミナーのなかでも、講師陣から、対応店舗拡大の取組の中で、SDGsと「稼ぐ」ということは両立することを示してもらい、事業者としても取り組む意義があるということが周知することができた。
サステナブルとは、地域に恩恵をもたらすことが大前提となっているため、基本的な考え方を地域で共有できる機会を得られたことは非常に大きな改善点となった。
- 今回造成したサイクリングツアーも、リトリート・ウェルネスといった要素を取り込んだなかで、ベジタリアン・ヴィーガンの食を楽しむものとなっており、実践機会を増やし、フィードバックの機会を得られ、お互いにより循環を与えられる形になった。
- 改めて、人吉球磨地域の地産地消の考え方で、一部食材を変えるだけで、ベジタリアン・ヴィーガン対応ができるということを改めて事業者に知っていただけた（ベーコンをきのこに変える、お肉をがんもどきに変える、出汁を植物性にするなど）

③-2 本事業の取組を通じて残る課題

実践とフィードバックへの対応

- 本事業では、十分な実践機会を設けられたとはいえない。メニュー開発を進めている店舗も増えつつあるが、まだまだターゲットに対して実際の声を拾い、フィードバックに基づいた改善が行えていない。
- 次年度以降は、ターゲットの外国人FITを呼んだモニターツアーの数をふやし、提供方法などを改善する機会が必要。

4. 効果検証及び今後の展開についての整理

1) 食の多様性対応店舗を拡大させる際の課題、改善点等の整理

④ 今後、人吉球磨地域で取組むにあたってのポイント

既存店舗での需要

- インバウンドの受入という視点で、現地既存店舗での受入への需要が現在はあまりない状況。
- 当該地域にまだ訪日観光客が少ない現状では、積極的に環境整備を行うことにはまだハードルが残る。
- 一方で、「あゆの里」を中心とした事業者が中心となって、これから確実に増えるであろうターゲットに対して、地域全体の受け入れ態勢を整えようとする動きも活発化している。
- 具体的には、あゆの里がハブになって、フードダイバーシティ社および、外国人アドバイザーのマイク・ハリスとの連携を深め、HappyCow登録店舗の拡大及び、ガイド育成に積極的に関わる体制を整えている。
- あゆの里では、外国人従業員であるマリアをガイドとして育て上げているなど、地域のロールモデルとして存在感を発揮しており、追従する事業者にとってわかり易いメルクマークとなる。こういったメンバーを確保するためには、若い方が実際に台湾や欧米各国を視察し、ベジタリアン・ヴィーガン需要の大きさをしっかり体感として知る機会を作ることが重要である。あゆの里においても、若女将がかつて海外留学していた時の経験が大きな礎になっている。

推進するための人材

- 上記の需要の部分と密接に関わる。あゆの里さん、親父のガンコとうふさんのように、若い方たちや、推進メンバーを確保できる事業者だけではない。需要がまだまだ少ない段階で、インバウンド対応まで手が回らない地元事業者が多いため、フードダイバーシティ社による一部コンサルティングを踏まえながら、できるだけ労力をかけずに体制を整えていくことが肝要となる。
- セミナーであった通り、食の受入の入り口は難しく考える必要はなく、食材や調味料の一部を変えたりすることで十分対応が可能であるということを知ることである。

⑤ 他地域展開のポイント

◆受入体制の参加ハードルを下げる

- 現在のメニューの食材や調理方法を変えるだけで、ベジタリアン・ヴィーガンの対応が可能であることを地域の事業者者に知っていただく。
- 本事業に置いては、セミナーにおいて、実際にベジタリアン・ヴィーガンの受入をしており、ビジネス的にも成功をしている山本屋の青木さんの実演を披露することで、実際に必要な食材の整理や調理のポイント、また、提供の仕方に至るまで、その場で質問を投げかけることができたのは非常に有意義な機会となった。
- オンラインセミナーではなく、現地のセミナーを行うのであれば、実演は講演とセットで行うことが、より効果的と考える。

◆マーケットインの発想

- マーケットに対して必要とされるであろう要素を地元のDMOと事業者で協力しながら確認し、コンセプトの形で言語化する作業が必要。
- 人吉球磨地域であれば、「ウェルネス×サステナブル」をテーマしたツーリズムを促進していることから、サステナブル、フードダイバーシティとの親和性も高い。ターゲット市場の訪日外国人に対してニーズが高いであろう地域の特色や食など、現地の目線でしっかりとコンサルティングを進めていくことが重要となる。
- このため、外国人の発想は常に必要で、マイク・ハリスのような外国人アドバイザーと連携することも重要となる。

◆情報掲載

- HappyCowなどのメディアを活用して、受入対応が可能な店舗であることを外部に発信する。
- 当然ながら、安心して入れるレストランが多くある地域の方が、ベジタリアン・ヴィーガンの訪日外国人は足が向きやすいということもあるため、できるだけ多くの店舗を対外的に発信していく必要がある。

4. 効果検証及び今後の展開についての整理

2) 観光モデルコースの満足度、課題、改善点等の整理

① 人吉球磨地域の現状と課題

- 昨年度までの取組で、コースの原型はできていたが、実際のターゲットの声が反映されておらず、かつ一部のルート
の安全性が担保できていないなどの問題点が残っていた。
- ルートのターゲットとして、ある程度体力のある方でないと、自転車での完走が難しいのではという意見もあり、もう
少しターゲットの間口を広げて、より多くのゲストが参加できるものにする必要があった。

② 今回の事業（昨年度までの取組を踏まえた）の目標、実施内容

- ・ **コース内容の再整理：** 本事業で連携したWAWO JAPAN TRAVELで販売を開始するにあたって、旅行会社
目線での改善点やコースのハイライト、売り出しのポイントなどを整理し、実際の販売ペー
ジに掲載を行った。
- ・ **満足度確認：** モニターツアーやガイド研修においてはアンケート調査を実施し、訪問スポットや、走行コース
での魅力度と課題の把握を行い、魅力度の高かった内容については、実際の実施時で
も対応いただけるよう事業者へのアドバイスを行ったうえ、課題点については、解決できる
修正を行い、事業者に対してアドバイスを行う。
- ・ **全体的な魅力：** モニターからの反応を踏まえ、どのように情報発信をすれば一番興味を喚起できるかを想
定し、販売ページ上での記載文言などに反映を行う。
- ・ **コースの販売：** 連携するWAWO JAPAN TRAVELのウェブサイトで、BtoB、BtoCどちらでも申し込み
が可能なコース販売ページを設定する。

③ 本事業の取組を通じた成果と残る課題

(WAWO JAPAN TRAVELでの先行販売)

- 本事業で連携したWAWO JAPAN TRAVELで販売を開始するにあたって、旅行会社目線での改善点
やコースのハイライト、売り出しのポイントなどを整理し、実際の販売ページに掲載を行った。

(マイク・ハリスの視点とモニター参加者の視点の反映)

- 本事業の外国人アドバイザーであるマイク・ハリスの視点から、改めて人吉球磨地域でモデルコースを設定
する意義や魅力についてとりまとめを行い、プロモーション記事の内容に反映した。
- モニターツアーに参加していただいたターゲットの方々意見を反映し、ツアーの内容の見直しを行うことで
より魅力的なコースとなった。

(ガイドとの連携に課題)

- コースと密接に関わるのが、ガイドの確保。今回の事業で3名のローカルガイドを育成したが、アドベン
チャータベルのガイドのスキルは必要とされるものが多い上に、地域の深い理解も必要となる。継続的に
育成を行うことが必要となる。

2) 観光モデルコースの満足度、課題、改善点等の整理

④ 今後、人吉球磨地域で取り組むにあたってのポイント

体験コンテンツ・スポット

- アンケートなどから、コースに含まれているスポット（特に寺社仏閣）は、特別な体験が行えないとあまり魅力を感じていただけない可能性が示唆されている。コースのストーリーを充実させることや、スポットの重要性、もしくはそこでどのような体験ができるのかを含め、本事業で取りまとめた方向性をさらに進めて、改善を進めていくことが今後の誘客につながる魅力的なツアー・スポット構成づくりには必要だと考えられる。
- 実際のツアー実施の際にも、アンケートなどで参加者からのフィードバックを確認しながら、継続的な磨き上げを行っていくことが重要である。

安全性

- 造成したものはサイクリングコースが基本となり、安全性への配慮は重要な課題となるため、保険の加入などを含め、実際に販売していくにあたってクリアすべき諸条件についても確認し、販売ページに反映させた。
- あとは、実際に販売が行われ、ツアーが催行されていくことによって、新たな課題が抽出され、解決に向けて対応行う。

⑤ 他地域展開のポイント

- コース設定とそのブラッシュアップ、実際の販売によるゲストからのフィードバックでPDCAサイクルの構築を行うことが肝要。コース設定においては、マイク・ハリスのようなATの専門家をアサインし、現地を実際に視察・自転車などで走ってもらったうえで、どのような魅力をゲストに伝えることができるかを整理してもらう。
- コース設定においては、「地域独自の魅力」をどのように対外的に伝えるかを考える必要がある。人吉球磨地域の場合は、「風水・祈りの浄化町」というキャッチフレーズが、サステナブルツーリズムとマッチしており、外国人に対しての訴求力も高いため、展開がしやすい。
- 他地域においても、わかり易いキャッチフレーズ、その地域の独自性を伝える目線を持つことが必要である。

4. 効果検証及び今後の展開についての整理

3) 通訳ガイドの育成手法、課題、改善点等の整理

① 人吉球磨地域の現状と課題

- 地域において、ガイドのなり手不足が顕著な課題として挙げられる。
- 立ち寄りスポットの受け入れについては、昨年度の事業まででそれなりに関係性が構築されたものの、ゲストを単体で受け入れるまではなっておらず、地域の人とゲストをつなぐガイドは早急に整備が必要。

② 今回の事業（昨年度までの取組を踏まえた）の目標、実施内容

- 昨年度までの事業を通じて、まずはガイドに興味のある人の発掘を目標とした。
- 結果として、地域に住むネイティブが3名ガイドに興味があるとのことで、彼らに対しての研修を行った。
- ガイドとしての経験が全くなかったので、ふるまい方やガイディングの基礎的な研修から進めた。

③ 本事業の取組を通じた成果と残る課題

- 上記の通り、ガイド経験のない3名に対して、実践的な研修を行うことで、ゲストを案内する時の心の持ち方や、ガイドとしての安全管理の重要性は体感してもらえた。
【安全管理の例】
 - ・ 急停車時にも追突が起らないよう、自転車間の距離は3～4メートル開けること
 - ・ 後方の車両との接触を避けるために、交差点等でハンドサインを適切に使うこと
 - ・ 走行や体力の面から気に掛ける必要がある参加者は先頭のガイドの次にポジションし、注意することなど
- 一方で、ガイディングを実施する際に求められる質として、ガイディングの流暢さ、グループ全体を俯瞰してツアーを導いていくリーダーシップなどは実際の業務対応でしか身に着けるのが難しい部分でもあり、まだ改善の余地がある。これは経験していくことで徐々に良くなるもので、長期的な視点で育成していく必要がある。

④ 今後、人吉球磨地域で取組むにあたってのポイント

- ローカルを感じてもらうルートが何よりの魅力で、地元の人とゲストをつなぐ役割がガイドであることを踏まえ、地元根付いた人をガイド育成するのが何よりのポイントとなる。
- サイクリングガイドとしては、電動ではあるものの、それなりの体力が求められるので、比較的年齢層の若い人たちに対して、ガイドになることをアピールすると良い。
- 今回はネイティブ3名に対する研修だったが、ローカルな人に案内してほしいというニーズも考えられることから、日本人ガイドの育成ができると良い。

⑤ 他地域展開のポイント

- 本事業では、アドバイザーやガイド研修の参加者が既に地元になじんでいるのがポイントだった。現地事業者と有効な関係性を持ったガイドを育成することは、魅力的なツアーを造成する何よりのポイントとなる。
- 他地域においても、可能であれば、現地に根差して、事業者とも親密な関係性を築いていたり、築ける環境にある方をガイドとして育成するのが望ましい。一方で、現地で適切な方が見つからない場合には、研修などの機会を通じて、十分に現地の関係事業者との関係性を作れるような対応を心掛けて、事業の設計をすることがよいと思われる。

食の多様性対応の必要性

▼ 需要の再認識（1）

インバウンド観光客の受け入れにおいて、特に欧米豪を中心とした国々に対する食の多様性の対応は必須な事項となっていますが、以下のような事実からもそれが分かります。

確実に市場が伸びていることから、長期的なスパンでは対応が必須となります。



イギリス：世界で最もヴィーガン人口の割合が多い国

2014年から2018年にかけてヴィーガンの数が4倍の60万人にまで増えたことが、英国ヴィーガン協会の調査で明らかになった。これは環境や動物福祉への意識が高いためとみられており、例えば、食品についての関心事項として動物福祉を挙げる人は、消費者の43%に上る（英国食品基準庁調べ）。スーパーや飲食店などでヴィーガン食品を多く取り扱っていることもあり、ヴィーガン食の選択肢が豊富なことも大きな要因。



アメリカ：健康意識の高まりから菜食主義を実践

アメリカでは、ここ数年でヴィーガン人口が爆発的に増え、2019年の調査では970万人ほど。また年平均で4%近くヴィーガン人口が増え続けている。特にミレニアル世代に実践者が多い傾向であり、これは特にこれから訪日旅行を検討するターゲットと一致する。アメリカでは10人に4人が肥満といわれており、多くの人が自国の食事は不健康だと感じている。肥満が心疾患などの病気を引き起こすこと、医療費が高いなどの理由から、食生活を見直し、ヴィーガンを実践する人が増えていると考えられる。



オーストラリア：健康意識・環境保全の観点から菜食主義が増えつつある

肉の生産国として有名なオーストラリアでも、ここ数年で、ベジタリアン・ヴィーガンが増加。オーストラリアは若い世代に実践者が多く、一説には国民の10人に1人がヴィーガンともいわれている。オーストラリアはアメリカとトップを争うほどの肥満大国だったが、政府の働きかけもあり健康志向の人が増えたことが、ヴィーガンが増加した理由といえる。それに加えて動物愛護や環境問題への関心が高まったことも要因。



台湾：最大の宗教団体が推し進めるベジタリアン化

台湾の国民に対するベジタリアン人口の比率は、インドに続き世界2位の高さ。台湾のベジタリアンは「素食」と呼ばれており、現在、台湾には、6,000を超えるベジタリアンレストランがある。主な理由は、宗教の問題。台湾人の信仰宗教は、日本と同様に不殺生の習わしがある仏教信仰が35%を占め、特に慈済基金会という台湾最大の仏教系慈善団体が素食を推進している背景があるため、ベジタリアンを選択する人が多い。宗教以外の理由では、動物保護の観点や健康の観点で、素食を選ぶ人も多い。

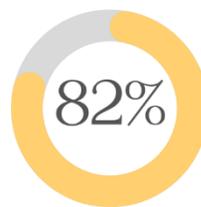
食の多様性対応の必要性

▼ 需要の再認識（２）

ダイバーシティに通じるSDGsの考え方は、既にEU圏ではスタンダードとなっています。SDGsは食の受入とも密接に関わっており、特にサステナブルツーリズムを推進する欧州ではこれからの旅行において、必須の事項となります。これから増えるであろうサステナブルな配慮に向け、食の受入環境を整備することは、特別なことではなくなりつつあります。

▼ 欧州委員会「Transition pathway for tourism」の策定

観光における将来の道筋としてまとめられたもので、この中ではグリーンとデジタルへの移行を進め、観光分野での回復力と競争力をさらに高める必要があると指摘している。また、報告書では、**欧州では82%もの人がサステナブルツーリズムに関心を示している**ことから、サステナブルな旅行に対する消費者のニーズと需要を満たす必要があるとしている。



欧州の82%の人が
サステナブルツーリズムに関心
ヨーロッパでは旅行の必須事項となっている

【新しいKPIの必要性】

これからの新しい観光業の指標として、従来の旅行者数や宿泊数などの統計から、観光業の社会的、環境的、経済的影響に関するデータに移行するように加盟国に求めている。

これは、観光の実績を測定する際に、これまで以上に持続可能性に焦点を当てたものとなっている。

▼ 国連世界観光機関（UNWTO）によるサステナブルツーリズムの定義

「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」と定義されており、日本では持続可能な観光と翻訳されている。

「環境面」のみならず、地域コミュニティの文化遺産や伝統的な価値観への配慮といった**「社会文化面」**、地域コミュニティの安定した雇用や収益獲得の機会の創出といった**「経済面」**の側面も持ち合わせており、これらの3つの側面がそれぞれに持続的である必要がある。



・事業名：

「食×観光」をテーマとした人吉球磨地域の観光資源ブラッシュアップ対応実証事業
事業報告書

・事業実施主体：

国土交通省九州運輸局観光部国際観光課

・事業委託先：

株式会社IGLOOO（イグルー）