

「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

事業実施報告書概要版



令和5年3月

国土交通省 九州運輸局

1. 事業全体の目的と与件整理	P 1
2. 事業フロー	P 2
3. 各実施内容詳細	
(1) 食の多様性対応力の向上	P 3-16
(2) 観光モデルコースのブラッシュアップ	P17,18
(3) モニターツアーの実施	P19,20
(4) 完成コース	P21-23
(5) 通訳ガイドの育成	P24-29
(6) 情報発信・販売	P30-36
4. 効果検証及び今後の展開についての整理	P37-42

1. 事業全体の目的と与件整理

業務の目的及び内容

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る、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

Where-市場	欧米豪（英・仏・独・伊・西・米・加・豪）及び台湾
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	■ 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	○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。
	○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。
	○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。
	○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。
	○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。

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					

(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

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回は現地に以下のように開催いたしました。

人吉球磨地域における

食の多様性対応力向上

セミナー

2022年
11/17(木)
14時から

参加費
無料

第1部・14時～14時5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～
第2部・14時40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～』

場所・あきり町ふれあい福祉センター
講師
第1部 播太樹氏 オンライントーク
第2部 横山真也氏・青木裕典氏 講演

～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に在留通算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
を創る 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。



株式会社フレシバシー
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、JCIFで海外
経済調査を経験後、株式会社フレシバシーを
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、自社での
SDGsの取り組みなども発信している。

研修概要

人吉球磨地域は、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・ヴィーガンへの対応ニーズはますます高まっていくものと見られます。
貴社にご参加いただき、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。
他に対処のハードルが高くなく、となて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：あきり町ふれあい福祉センター
〒868-0451 熊本県球磨郡あきり町関原北 929 番地
定 員：40名程度
研修費：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うえご応募ください。
※ご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/SyYqLbjYRwZt2Ew5>

応募フォームQRコード
<事務局連絡先>
☎ 03-6822-5526
株式会社IGLOO(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て、株式会社IGLOOが事務局を運営しております

▲チラシ裏面

◀チラシ表面

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～	・ 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

4

人吉・球磨
観光・経済発展局

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	ひごうボ	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DON	「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



(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



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？ 菜食市場をねらえ！」
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エーション」

(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

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

経営者と大学教員をやっています。



問題、課題、悩むとは

Will
Can
Need

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

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
油も動物性のものは使わず、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）

(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。



人吉・球磨
風水・新りの浄化町

参加無料

人吉球磨地域 フードダイバーシティセミナー

場所
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

日時
2023年1月25日(水)
14:00～16:30



第1部：人吉球磨地域のSDGS
講師：横山真也氏
(フードダイバーシティ株式会社 共同創業者)

17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～』(こちらから株式会社)。ビジネス・ブレイクスルー大学院経営学研究所修了(MBA)。同大学および東洋大学非常勤講師。



**第2部：人吉球磨地域における
フードダイバーシティの考え方**
講師：守護彰浩氏
(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か国語で日本国内のハラ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HAPPYCONと日本企業で唯一の業務提携を



講師：和田海二氏
(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、60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。

実施の目的

人吉球磨地域を改めて見つめ直し、SDGsにおける取組や食の多様性対応についての勉強会を開催します。人吉球磨の食料を活用することで、ベジタリアン・ヴィーガン・ハラル対応ができるということを参加者のみなさまにお伝えします。
ぜひ、気軽にご参加ください！

募集概要

募集期間：令和5年1月23日(月)まで
実施日：令和5年1月25日(水) 14時～16時30分
応募フォームにご記入いただいたメールアドレスに通知
定員：30名程度
会場：農村レストラン＆農泊 ひまわり亭
研修受講料：無料

セミナー申込方法

以下のURLまたはQRコード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うえご応募ください。
*ご不明点は事務局までご連絡ください。

＜応募フォームURL＞
<https://forms.gle/YspqtukSHTeaqUx29>

＜事務局連絡先＞
☎ 03-6822-5526
株式会社 IGL000(イグルー)内
担当：大野



主催：国土交通省九州運輸局
(一社)人吉球磨観光地域づくり協議会

▲チラシ裏面

◀チラシ表面

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	・ 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



(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

(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



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。

(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、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



(1) 食の多様性対応力の向上

セミナーで行ったアンケートのまとめ

2 回のセミナーではそれぞれアンケートを行い、以下のような回答を得た（一部抜粋）。

▼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。

第 1 回 回答	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。
第 2 回 回答	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。

▼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？

第 1 回回答		第 2 回回答	
登録したい	7	登録したい	1
できれば登録したい	3	できれば登録したい	4
どちらでもない	5	どちらでもない	3
あまり登録したくない	0	あまり登録したくない	0
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・ヴィーガンの実食があった第 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

yamatol.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

+81-966222800

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

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

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

Hikoroku - 彦六
★★★★★ (1) ・ \$\$\$ ・ 月 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.

Imo Tako Nankin
★★★★★ (1) ・ \$\$\$ ・ 月 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.

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

(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



■ キャンイオンズ代表 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ンイオニング部門を設立し、全国に先駆けて本格的なキャンイオニングツアーを開始。2004年に独立し、株式会社キャンイオンズを設立。

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。



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)

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	- 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	- 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）	- 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って面白い。 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）	- 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

専門家によるブラッシュアップの内容

現地地下見を経て、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	- 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	- 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	- 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。	- 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。 その他追加項目として以下 - 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)	- 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？	- 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	- 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？	- 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

▼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ッガー	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	ブロディ・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

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、参加者の満足感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、体験としても満足感を高める
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

(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

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、スポとを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やさん。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



(4) 完成コース

③ 湯前ルート（新規造成）

移動距離：68km

ワンデルルートとして、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	球磨川くだり人吉発船場	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（まるめくらんどすけ）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、日本的な建物に対しての反応が大変強く、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、自分好みのブレンディング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	球磨川くだり人吉発船場	最終レクチャー・終了			15分	



(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。

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に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、3名のガイドを育成。

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」	● 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	● 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	● 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

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）

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。

時間	概要	長さ	内容	講師
9:00-	導入	15分	・ 自己紹介、トレーニングの概要説明	ワヨジャパントラベル 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	・ 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ディングについての準備	45分	・ 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ディングの流れ ・ 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	ガイディングスポットでの実地研修	180分	・ 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 ワヨジャパントラベル 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) ・ 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

▼ガイド座学研修のまとめ

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

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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、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

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)、12(木)

場所：くまりは（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	当日の流れの確認を行う	ワヨジャパントラベル 高木健一
9:30-	ガイドिंग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) - 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	ガイドिंग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) - 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
16:30	振り返り	30分	(会議室に戻っての集合研修) - 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。	

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	- 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	ワヨジャパントラベル 高木健一 マイクハリス氏
9:30-	ガイドिंग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) - 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	親父のがんこうふでのランチ	
13:30	ガイドिंग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) - 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
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) - 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。	



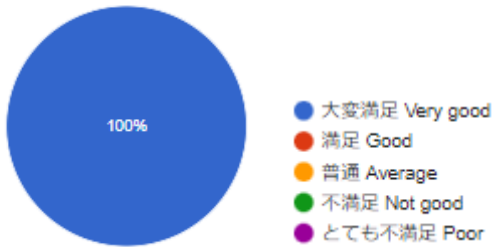
(5) 通訳ガイドの育成

ガイド研修 参加者アンケート結果

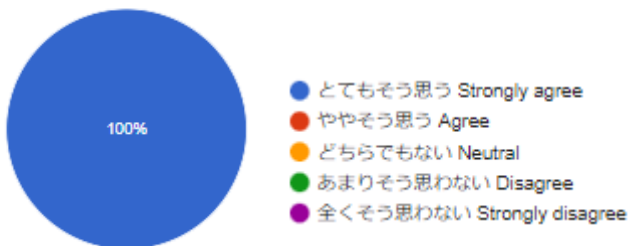
参加者に対してアンケートを行い、以下のようなフィードバックを得ました。

▼ | 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】

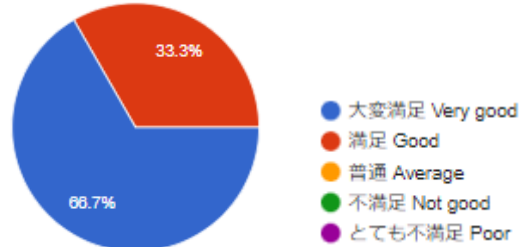
- ・ 良いツアーとは何かという視点を学ぶことができた
- ・ 全てのことがとても興味深かった。安全管理の大切さを学んだ。
- ・ ガイド経験がないので少し不安だったが、かなり具体的な内容だったのでイメージすることができた

【難しかった点やわからなかったところ】

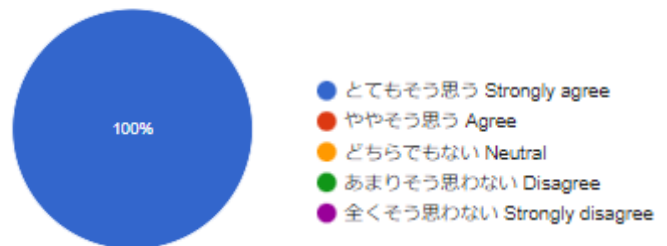
- ・ わからなかったところはないが、もっと学びたいと思った

▼ | 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、あの辺りはリ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。

(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 Dorcas

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 enthalls 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 – 6:30 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.

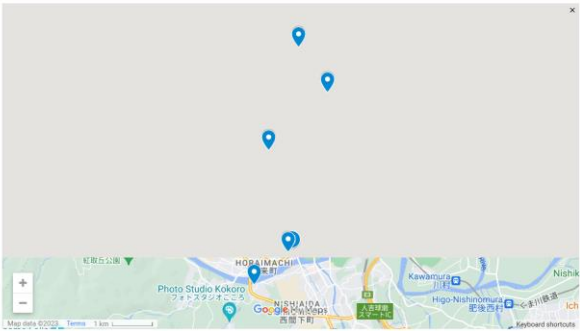
If you want to learn more about the concept of Himawari-tei, Setsu Honda, the facility director, will be happy to listen to your questions. Honda-san, a sustainability activist who revitalizes the "wisdom, experience, skill, and sensibility" of local grandmothers, considered community assets, is dedicated 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! :)



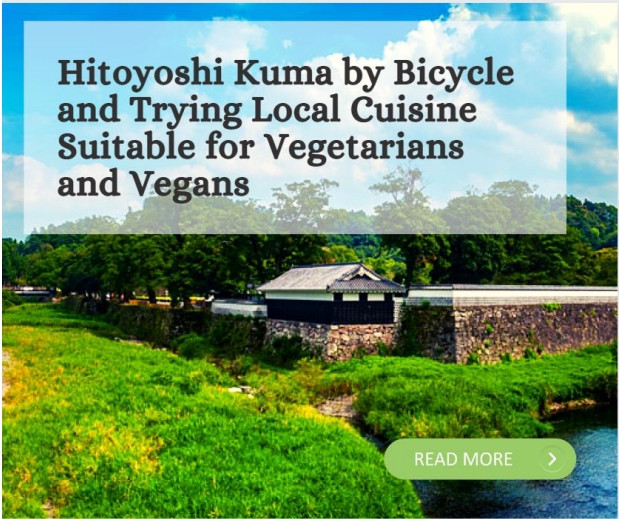
(6) 情報発信・販売

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

(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

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 and enjoy 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)

[Back to Model Tour List](#)

(6) 情報発信・販売

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

https://wawojapan.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→Oyaji'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.

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はなかった。
- 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。

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を検討いただけた。
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めるものとなっており、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。

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の意見を反映し、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。

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對して、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。

・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）