

業務名：小豆島におけるガストロノミーを活用したサステナブルな  
観光コンテンツ・ツアー造成事業

## 事業報告書

令和5年 3月  
国土交通省 四国運輸局

# 目次

1. 事業概要		
・目的	・・・ P	2
・業務概要	・・・ P	3
・サステナブルな観光コンテンツ・ツアー造成事業概要	・・・ P	4
・業務の背景	・・・ P	5
・業務基本コンセプト	・・・ P	7
・事業実施スケジュール	・・・ P	8
・業務実施体制	・・・ P	9
2. 業務内容		
(1) 事前調査		
①基礎調査	・・・ P	10
・基本調査参考データ	・・・ P	11
・各レポートからの調査結果	・・・ P	59
・小豆島での現地調査	・・・ P	61
・まとめ	・・・ P	67
②JSTS-Dに係るモデル事業に関する調査		
・観光資源リスト	・・・ P	70
・JSTS-Dと本事業の関わりリスト	・・・ P	81
③設定ターゲットの検証	・・・ P	83
④将来的な販路形成等のためのネットワーク構築	・・・ P	85
(2) コンテンツ造成		
①専門家の選定、②観光資源の選定	・・・ P	90
③コンテンツの企画開発	・・・ P	91
コンテンツに関する2種類のツールの作成	・・・ P	114
④モニターツアーの実施及び磨き上げ	・・・ P	135
⑤意識醸成セミナーの実施	・・・ P	146
(3) ツアーの造成		
①観光コンテンツを活用したツアーの造成	・・・ P	158
②モニターツアーの実施	・・・ P	163
③コンテンツ・ツアーの磨き上げ	・・・ P	174
コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール	・・・ P	179
(4) 持続的な仕組みの検討		
①来年度のロードマップ作成	・・・ P	205
3. 成果	・・・ P	213
4. 報告会	・・・ P	216

# 1. 事業概要

## ●目的

ポスト・コロナ時代を見据え、オーバーツーリズム対策や観光資源の保全をはじめとした持続可能な観光地経営が求められている。

2030年インバウンド誘致目標 6000万人【観光庁】

## 背景

- 近年の急速な外国人旅行者の増大
- 一部観光地における混雑やマナー違反などへの関心の高まり
- 他方で、現時点では地域住民や旅行者の不満は他国と比較しても低いレベルにとどまる

→ 引き続き、オーバーツーリズムを未然に防止しつつ、持続可能な観光の発展のモデルを確立していく必要



混雑する観光地(京都市)



車道に広がり危険な状況(鎌倉市)



観光客のゴミを拾う住民(ニセコ町)



外国人へのマナー啓発(富士山)

●61%が「今よりサステナブルに旅行したいと思うようになった」  
(30ヶ国約3万人を対象とした調査(2021年6月) 出所：Booking.com Sustainable Travel)

●72%が「旅行を通じて地域コミュニティを応援したい」  
(7ヶ国約1万人を対象とした調査(2021年1月) 出所：アメリカンエクスプレス2021年)

## 観光客の行動変容 (予測)

持続可能な観光への関心がコロナ禍で高まっている。観光客は、持続可能性、本物であること、地域コミュニティに良い影響を与えることを追求

●37%が海外旅行を行う際には、「ガストロノミー・美食」が主要な目的として選んでいる。」  
(22ヶ国約3.3億人を対象とした調査(2022年4月) 出所：JNTO2022年)

**本事業で「ガストロノミーを活用した持続可能な観光コンテンツ・ツアー造成事業」を実施**

# 1. 事業概要

## ●業務概要

### <事業実施地域における背景・課題（実施地域の概要）>

- ・本事業の対象地域である小豆島は、瀬戸内海独自の美しい自然が織りなす風光明媚なスポットが点在しているだけでなく、「日本の棚田百選」に選ばれた中山千枚田から収穫された棚田米、オリーブ等を代表する瀬戸内の温暖な気候を利用して栽培された野菜や果物、伝統を持つ手延べ素麺及び木桶醤油といった食品産業が盛んである。
- ・令和3年度の観光庁事業「日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）に係るモデル事業」が小豆島町で実施され、JSTS-Dの導入に向けた関係者の理解が進み、そのための具体的な手法の導入の必要性が強く認識されつつある。また2021年、2022年には小豆島町がグリーン・デスティネーションズにより「世界の持続可能な観光地TOP100選」に選定。
- ・しかし同地域では食単体の体験コンテンツを提供するだけにとどまっており、食を軸として関連する周辺産業・伝統文化等と組み合わせた観光コンテンツ造成が行われていない、地産地消や循環型社会といった持続可能な料理提供に対する理解は深まっているものの、ニーズに対応できる新しい考え方や技術を取り入れた事業者が少ない等課題がある。

# 1. 事業概要

## ●持続可能な観光コンテンツ・ツアー造成事業概要

<事業実施期間> 令和4年3月22日～令和5年3月17日

### <取組内容>

#### (1)事前調査

- ①基礎調査：ニーズ、対象地域の現状、既存観光資源の把握、課題整理
- ②「日本版持続可能な観光ガイドライン(JSTS-D)に係るモデル事業」に関する調査：アセスメントレポート結果分析、貢献要素の把握、課題整理
- ③設定ターゲットの検証：欧米豪市場におけるターゲット詳細化
- ④将来的な販路形成等のためのネットワーク構築

#### (2)観光コンテンツの造成

- ①観光資源の選定：持続可能な資源であるか、JSTS-Dに準拠し得るものか、商品化が可能なものかなどの基準を設け、コンテンツ造成に活用する資源を選定。
- ②観光コンテンツの企画・開発：選定された資源を活用し、観光コンテンツを企画。コンテンツ毎に、持続可能な観点の意識啓発を目的としたツール、商品としての説明が記載されたツールを作成。
- ③モニターツアーの実施：持続可能な観点やテーマ（ガストロノミー）から評価・助言ができる専門家を招請し、モニターツアーを実施。評価の取り纏めのための検討会を実施。実施に際し、観光事業者や地元住民を対象としたセミナーを実施。
- ④磨き上げ：③結果を踏まえ、商品化する観光コンテンツに必要な改善を実施。②で作成したツールを評価結果を踏まえ、改訂。

#### (3)ツアーの造成

- ①ツアーの企画開発：(2)で造成された観光コンテンツを活用し、外国人目線を取り入れツアーを企画・開発。(2)④で改訂したツールを活用し、ツアー毎に持続可能な観点の意識啓発を目的としたツール、商品としての説明が記載されたツールを作成。
- ②モニターツアーの実施：企画・開発されたツアーの評価をするために、旅行会社・ランドオペレータ等を招請し、モニターツアーを実施。評価の取り纏めのための検討会を実施。
- ③磨き上げ：②の結果を踏まえ、商品化する観光ツアーに必要な改善を実施。①で作成したツールを評価結果を踏まえ改訂。

#### (4)持続的な仕組みの検討

##### 来年度以降のロードマップの作成：

造成したコンテンツ・ツアーについて、事業実施以降も維持・継続させていく仕組みの構築について検討・調整。

# 1. 事業概要

## ●業務の背景（事業対象地域の概要、観光振興の取り組み状況、等）

### 本事業対象地域－小豆島

小豆島は、瀬戸内海独自の美しい自然が織りなす風光明媚なスポットが点在しているだけでなく・・・

小豆島には・・・



中山千枚田

オリーブオイル

醤油

野菜・果物

手延べ素麺

食品産業が盛んである

## 日本版 持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）に係るモデル事業のモデル地区に選定

### モデル事業概要

- ①GSTC※公認のトレーニング・プログラムの開催
- ②モデル地区の実情に応じた具体的取組の実施
- ③持続可能な観光への取組を推進するためのアドバイザー派遣
- ④国際的な認証機関（グリーン・ディステーションズ（GD）※）による評価・表彰制度「TOP100選」へのエントリー支援
- ⑤ガイドラインの全項目のアセスメントレポート作成  
レポート作成に対する有識者添削指導の実施

※GSTC: Global Sustainable Tourism Council  
<https://www.gstcouncil.org/japan-sustainable-tourism-standard-for-destinations-gstc-recognized-standards/>  
 ※GD: Green Destinations  
<https://greendestinations.org/programs-and-services/top-100-destinations/>



### 実施期間

2021年（令和3年）4月  
2022年（令和4年）3月まで

### 令和3年度モデル地区（計15地区） ※順不同

1	小樽市	北海道
2	普代村	岩手県
3	東松島市・インアウトバウンド仙台・松島	宮城県
4	那須塩原市	栃木県
5	一般財団法人箱根町観光協会	神奈川県
6	一般社団法人佐渡観光交流機構	新潟県
7	ななお・なかのとDMO	石川県
8	長良川流域	岐阜県
9	一般社団法人知多半島観光事業協会・南知多町	愛知県
10	小豆島町	香川県
11	一般社団法人キタ・マネジメント、大洲市	愛媛県
12	阿蘇市	熊本県
13	一般社団法人らそLABO	熊本県
14	大島郡与論町	鹿児島県
15	一般社団法人あまみ大島観光物産連盟	鹿児島県

# 1. 事業概要

## ●業務の背景（事業対象地域の概要、観光振興の取り組み状況、等）

### 小豆島は世界の持続可能な観光地TOP100選に選ばれる

#### グリーン・ディステーションズ

グローバル・サステナブル・ツーリズム協議会（GSTC）が開発した持続可能な国際指標の国際認証団体



小豆島が「世界の持続可能な観光地100選」に選ばれました - Green Destinations, The 2021 Top 100 Destination Sustainability Stories

#### 世界に認められた小豆島町の

#### 「グッド・プラクティス・ストーリー」

「日本の棚田百選」にも選ばれている中山千枚田。農村歌舞伎など地域文化の基軸となっているこの美しい棚田は、担い手不足により、荒廃田が増加し、景観保全や伝統文化継承の危機に直面していました。

中山千枚田の将来を危惧した地域住民は、行政と連携し、「中山棚田協議会」を発足させ、棚田の現状調査や国内外の大学生による農業体験プログラムの受入など、関係人口を増やしながら棚田を中心とした持続可能な地域社会を目指し保全活動を行ってきました。協議会や地域住民の努力の結果、現在でも一定の景観と棚田の機能が保たれています。

入選した地域は、WEBサイト（外部サイトへリンク）上に地域専用のページが作成され広く発信されるなど、持続可能な観光地としての国際的な認知度向上につながるほかサステナブルツーリズムの関心の高い観光客の誘客が期待されます。

なお、「世界の持続可能な観光地TOP100選」には、毎年、世界の100の観光地が選出されております。日本において選出された地域は次のとおりです。

【2018年】釜石市

【2020年】ニセコ町、釜石市、三浦半島、白川村、京都市、沖縄県

【2021年】那須塩原市、ニセコ町、釜石市、佐渡、七尾市・中能登町、**小豆島町**、長良川流域、豊岡市、京都市、阿曾市、与論町、奄美大島



# 1. 事業概要

## ●業務基本コンセプト

(小豆島を取り巻く環境)

- ・R3年度事業「**日本版持続可能な観光ガイドライン (JSTS-D)**」が小豆島町で実施された  
⇒JSTS-Dの導入に向けた関係者の理解が進み、「具体的な手法の導入」の必要性が強く認識されつつある
- ・2021年小豆島町・中山地区がグリーン・デスティネーションズにより「**世界の持続可能な観光地TOP100選**」に選出
- ・「小豆島ブランド推進委員会」が設立され、食と観光の融合が図られるなど食文化を活用した持続可能な観光を目指す取り組みが実施されている

(小豆島の課題)

- ・食単体の体験コンテンツを提供するだけにとどまっている
- ・食を軸として関連する周辺産業・伝統文化等と組み合わせた観光コンテンツがない
- ・持続可能な料理提供など、ニーズに対応できる**新しい考え方・技術を取り入れた事業者が少ない**→理解は深まっている

小豆島には多様な食体験コンテンツや食品産業、農業漁業があるにも関わらず、まだまだ単体での体験コンテンツを提供するだけにとどまっている。一方で「世界の持続可能な観光地TOP100選」に選ばれるなど、四国の持続可能な観光地を牽引する存在へと期待が高まっている。本事業を通じ、それらを**地域で活躍するヒトと共に繋ぎ合わせ、「食を軸にして関連する周辺産業や伝統文化等と組み合わせた、ガストロノミーを活用した持続可能な観光コンテンツ、ツアーを造成」**する事で、新しい小豆島独自のストーリーや価値を生み出します。

訪問先の変化

人が密集している場所や時間を避け、オープンな場所やプライベートな空間を望む

ポスト・コロナ時代の観光のあり方の変化  
にも対応

過ごし方の変化

短い期間で複数の場所を回るのではなく、一定の時間をかけて、ゆっくり・じっくり過ごす

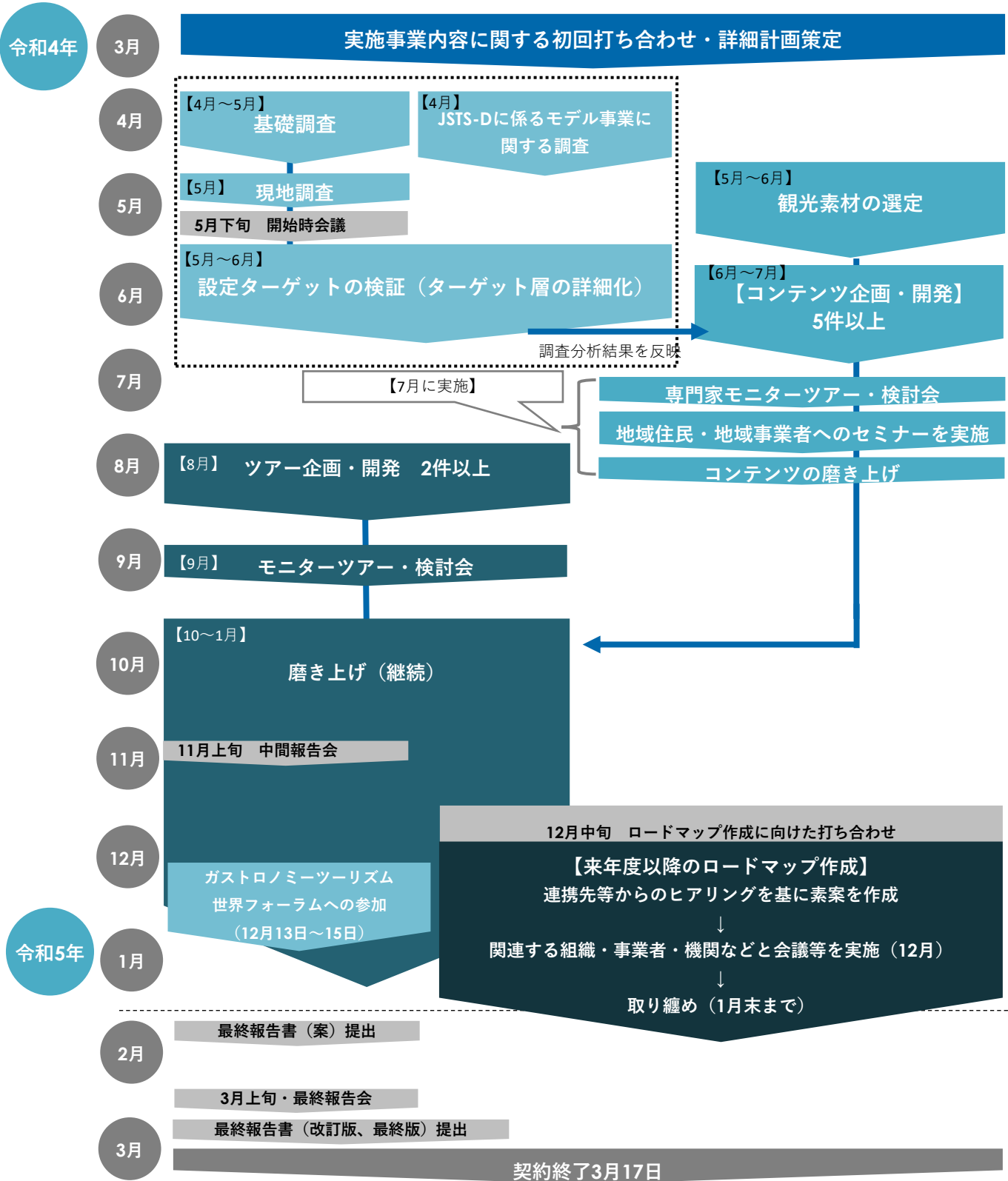
価値観の変化

一生に一度の体験、ホンモノの異文化体験、エコ、自然共存、サステナビリティ (SDGs)、これらの価値観を重視



# 1. 事業概要

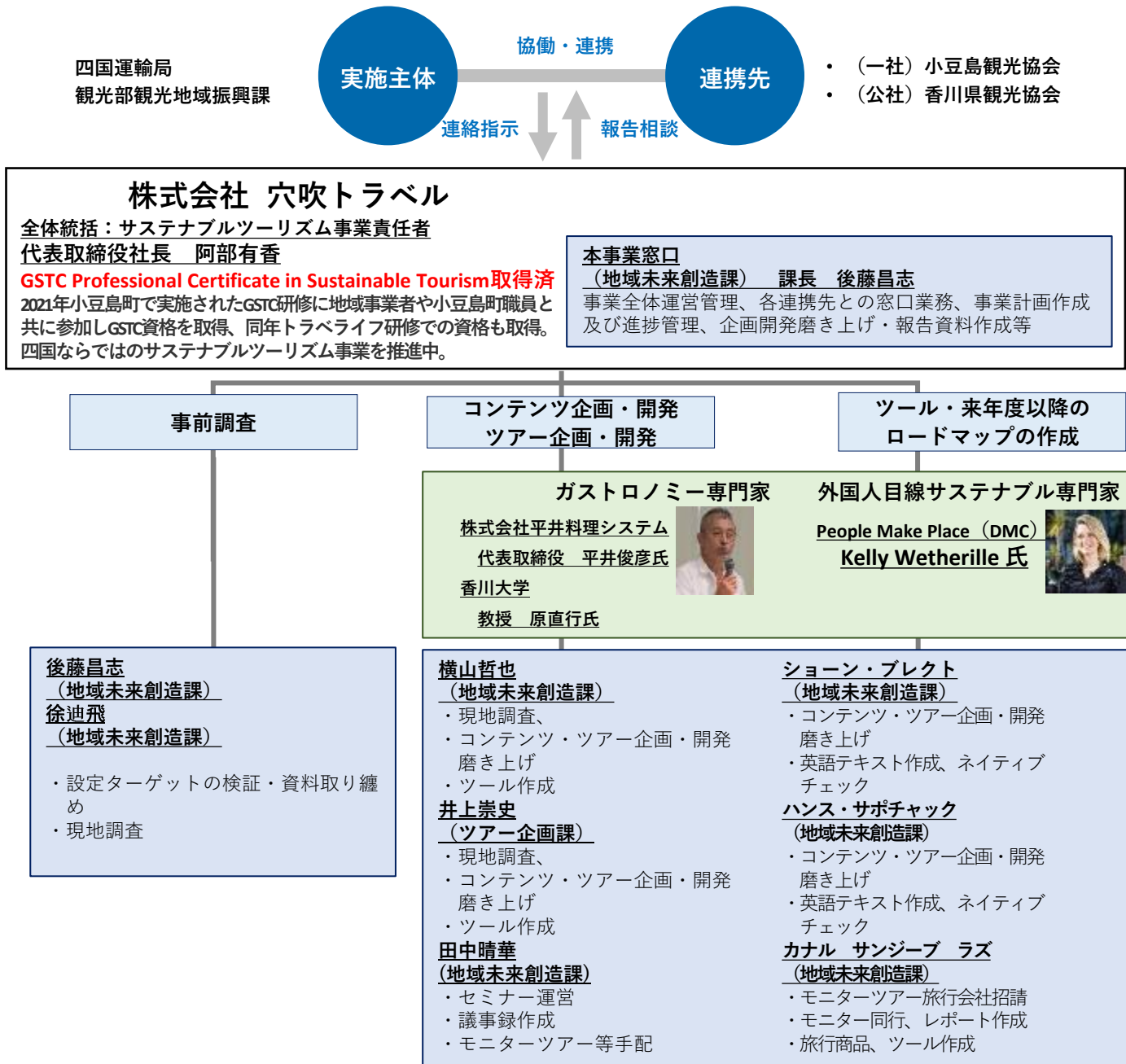
## ●事業実施スケジュール



# 1. 事業概要

## ● 業務実施体制

穴吹トラベルでは、本事業の業務を円滑に遂行するため、下記組織体制にて全ての業務を行います。



## 2. 業務内容

### (1) 事前調査

#### ①基礎調査

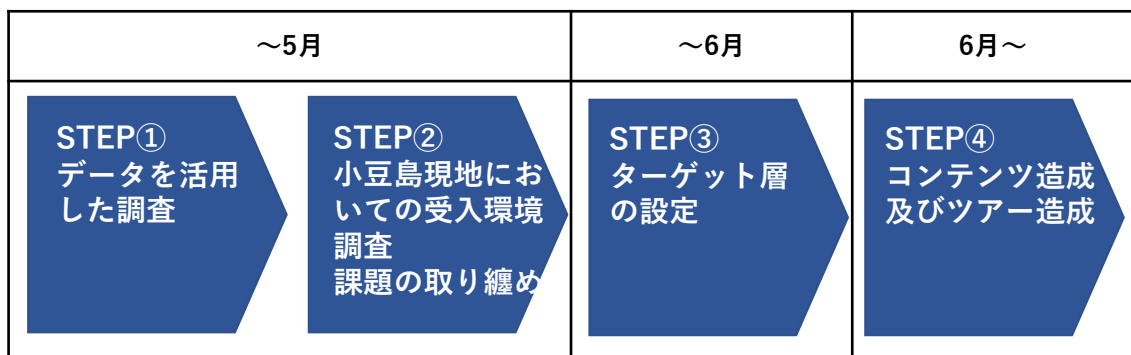
- ・基本調査参考データ
- ・日本政府観光局（JNTO）
- ・国連世界観光機構（UNWTO）
- ・Travelife・欧州企業が有するデータ
- ・国土交通省観光庁
- ・日本政策投資銀行
- ・Booking.com
- ・現地調査
- ・まとめ

#### ②JSTS-Dに係るモデル事業に関する調査

#### ③設定ターゲットの検証

- #### ④将来的な販路形成のためのネットワーク構築 UNWTOガストロノミー世界フォーラムへの参加
- ※12月開催。詳細な内容はP84～87に記載。

### 事前調査のステップ



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

本事業を実施するにあたり、これまでの調査データ等をもとにターゲット層である欧米豪を中心とした訪日外国人旅行者のサステナブルな観光コンテンツ・ツアーに関するニーズを調査したうえで、事業対象地域（小豆島）の実情に関する情報を収集・整理・分析し、分析結果をもとに現状の把握をするとともに、課題について取り纏めた。

#### ●基礎調査で活用する参考データ

##### ・ 日本政府観光局 (JNTO)

日本の観光統計データ

##### ・ 国連世界観光機構 (UNWTO)

・ 令和2年度地域のガストロノミーを活かしたツーリズムに関する調査検討業務報告書

##### ・ Travelife・欧州企業が有するデータ (Tui Group)

・ Travelife：サステイナブル トラベルレポート2021  
 ・ Sustainability Report

##### ・ 国土交通省観光庁

・ 訪日外国人の消費動向 2019年年次報告書

##### ・ 日本政策投資銀行

・ アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査 : 2021年 5月  
 ・ 海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性 : 2021年 7月  
 ・ 訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査 (2020年調査) : 2021年10月  
 ・ アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査 : 2022年 2月

##### ・ Booking.com

・ サステイナブル トラベルレポート2021

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政府観光局（JNTO）世界22市場基礎調査結果

2022年4月28日発表

JNTOでは、東・東南アジア・欧米豪・中東諸国の重点22市場において、各市場での海外旅行経験者を対象として、海外旅行に関する意向や旅行形態等に関するアンケート調査を実施、市場規模や日本のポジション、地方誘客の可能性等に関する分析を実施した。

#### 【調査結果】

訪日旅行の潜在的な市場としてアジア各市場・欧米豪・インド・中東諸国からの中長距離海外旅行実施規模を推計。22市場合計で約3.3億人と算出した。



海外旅行経験者が海外旅行の**主要な目的となると回答した分野は「ガストロノミー・美食」**であり、その市場規模は推定約1.5億人という結果となった。

#### 【市場ごとの海外旅行に関する調査結果】

##### ■中国

海外旅行実施者数・訪日旅行経験者数がいずれも**最大である一方、海外旅行実施者の半数以上は訪日旅行経験がない。**

##### ■韓国・台湾・香港

海外旅行実施者の**大半が訪日旅行経験者**。また、台湾と香港の海外旅行実施者の約4割は、生涯訪日旅行の回数が4回以上となっている。  
日本を旅行先として認知している層の割合が高く、東京都・大阪府・京都府以外の地域（地方エリア）を訪問したいと回答した割合も7割以上。

##### ■東南アジア

シンガポール以外の市場では、**訪日旅行経験がない海外旅行実施者が約7～8割と大半。**

##### ■欧米豪

**米国の中長距離海外旅行実施者の6割以上、豪州では4割以上が訪日旅行を経験。**  
米国・豪州以外の市場では、中長距離海外旅行実施者の半数以上に訪日旅行経験がない。  
特にインド・ドイツ・ロシア・中東地域は中長距離旅行実施者の9割以上が訪日旅行未経験。

##### ●東アジア、米国、豪州

日本を旅行先として認知している層の割合が高く、東京都・大阪府・京都府以外の地域（地方エリア）を訪問したいと回答した割合も7割以上。

JNTO 2022年4月発表 22市場基礎調査結果概要より

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政府観光局（JNTO）

旅行先としての日本に対する認知度調査。

海外旅行実施者の訪日までの検討状況・行動の各段階（無認知、認知、興味関心、比較検討の4段階）の割合を算出。

■調査での選択肢と各段階の対応関係は以下のとおり。

無認知	・日本について全く知らない ・日本について知っているが観光地またはアクティビティに関する情報は、見たり聞いたりしたことはない
認知	・日本の観光地またはアクティビティについて知っているが、興味はない
興味関心	・日本の観光地またはアクティビティについて興味はあるが、旅行プランは検討していない
比較検討	・訪日旅行について航空券／ホテルを検索、もしくは、他国と比較しながら旅行プランを比較検討

旅行先としての日本	台湾	香港	韓国	中国	米国	豪州	欧州
<b>無認知</b> 日本という国は知っていても、観光資源を認知しておらず、旅行先として捉えていない	0.7%	4.1%	10.9%	24.3%	25.8%	31.7%	45.7%
<b>認知</b> 日本といえば○○のように、旅行先として観光資源を認知している	0.5%	1.4%	12.0%	2.7%	6.1%	5.4%	2.9%
<b>興味関心</b> 日本の観光資源への認知だけでなく、それらに興味関心を抱いている	64.4%	62.4%	50.5%	35.7%	32.5%	36.7%	34.7%
<b>比較検討</b> 他国と比較を進めながら日本の航空便・宿などの情報を得て、旅行先を検討している	34.4%	32.1%	26.6%	37.3%	35.6%	26.2%	16.7%
予約購入							

・アジア（台湾・香港・韓国）、豪州では興味関心が高く、中国・米国では日本を旅行先として比較検討をしている。  
 ・欧州市場では旅行先としての認知度向上に繋がる活動が必要である。

JNTO 2022年4月発表 22市場基礎調査結果概要より

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政府観光局（JNTO）

旅行者が行き先を選択する際にまずポイントとなるのが旅行期間や予算であるため、この観点から海外旅行先としての日本の相対的な位置を把握し、日本が意識すべき競合国・地域がどこかを検討。

■各市場における海外旅行実施者の海外旅行先について、人数、単価、泊数の観点から日本の立ち位置を整理したところ、地域ごとに以下のような傾向がみられた。

#### 海外旅行先別の泊数・単価（上位15位）における地域レベルでの傾向

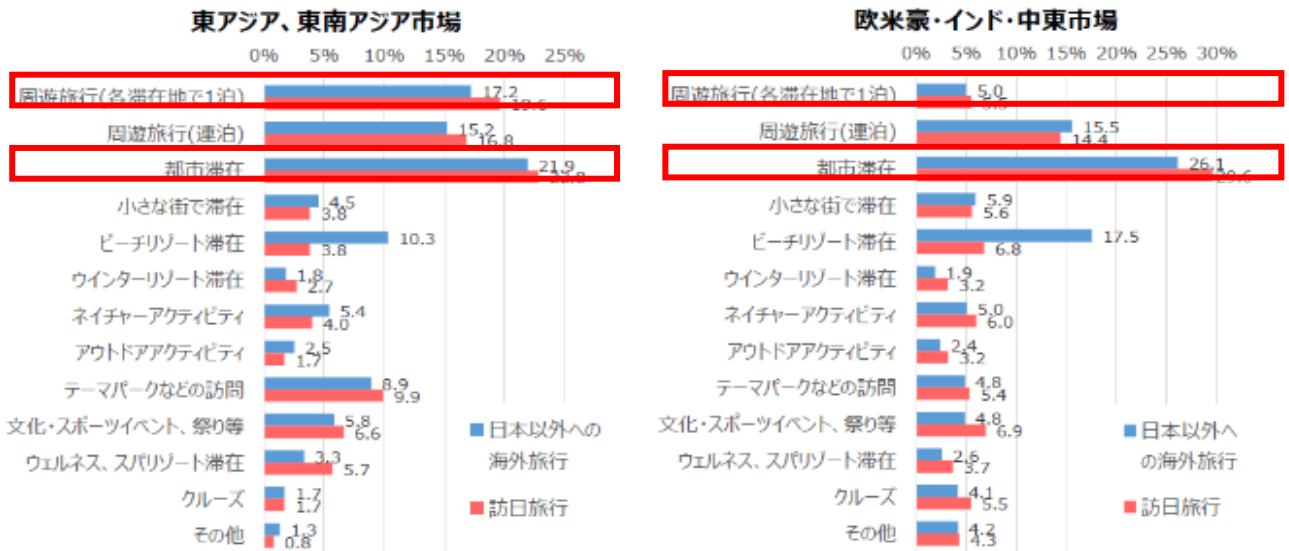
	ショート・ミドルホール市場 (東アジア・東南アジア市場)	ロングホール市場 (欧米豪・中東市場)
海外訪問率	<ul style="list-style-type: none"> <li>東アジア市場を中心に、日本の訪問率は高い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>欧⇄米（⇄豪）の訪問需要が大きく、日本の訪問率は、他の旅行先に比して必ずしも上位に位置しているわけではない</li> </ul>
旅行消費単価	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本での旅行消費単価は、概ね<b>20万～30万円</b>の水準</li> <li>東アジア市場を中心に、欧米豪の消費単価が高く、日本の単価はそれらの旅行先に比べて低い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本での旅行消費単価は、概ね<b>40万～60万円</b>（欧米豪）</li> <li>他の旅行先に比して上位に位置している市場は多いが、一部市場では、英国や米国等に比べて低い</li> </ul>
泊数	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本での泊数は概ね<b>4～7泊程度</b></li> <li>欧米豪での泊数が長く、日本の泊数はそれらの旅行先に比べて低い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本での泊数は、概ね<b>7～10泊程度</b></li> <li>欧米豪での泊数が長く、日本の泊数はそれらの旅行先に比べて低い</li> </ul>

JNTO 2022年4月発表 22市場基礎調査結果概要より

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ) 日本政府観光局 (JNTO)

- 市場共通の傾向としては、「周遊旅行」「都市滞在」「ビーチリゾート滞在」が主要3タイプ。
- 日本以外への海外旅行タイプでは、東アジア、東南アジア市場は「周遊旅行」(特に「各宿泊地に1泊」する周遊)と「テーマパークなどの訪問」が多く、欧米豪・インド・中東市場は「ビーチリゾート滞在」が多い。
- 訪日旅行タイプでは、「ビーチリゾート滞在」が少なく、「周遊旅行」「都市滞在」は概ね海外旅行を上回る。



訪日旅行と日本以外への海外旅行の観光コンテンツの体験率と満足度について、訪日旅行が日本以外への海外旅行と比較してどの程度なのか、訪日旅行で低いのがどのような観光コンテンツかを把握するための調査結果が以下のとおり。

#### 訪日旅行と日本以外への海外旅行体験率・満足度ギャップ分析で抽出された主な観光コンテンツ

訪日旅行での満足度の方が高い

日本以外への海外旅行に比べて体験率は低い、体験した人の満足度は高い		日本以外への海外旅行に比べて体験率・体験した人の満足度はともに高い	
<b>【東アジア市場】</b> ・ローカルフード ・マーケット、日用品 ・野鳥 ・乗馬	<b>【欧米豪】</b> ・ローカルフード ・健康、治療 ・伝統工芸品 ・ショー	<b>【東アジア市場】</b> ・温泉、湯治 ・アニメ聖地 ・テーマパーク ・伝統行事、祭体験	<b>【欧米豪】</b> ・高速列車、ローカル線 ・伝統行事、祭体験 ・武道体験 ・庭園、花
日本以外への海外旅行に比べて体験率・体験した人の満足度はともに低い		日本以外への海外旅行に比べて体験率は高いが体験した人の満足度は低い	
<b>【東アジア市場】</b> ・お茶、お花などの室内体験 ・エステ、スパ ・ビーチリゾート ・観光船、クルーズ	<b>【欧米豪】</b> ・お茶、お花などの室内体験 ・動植物園 ・ビーチリゾート ・観光船、クルーズ	<b>【東アジア市場】</b> ・高速列車、ローカル線 ・伝統工芸品 ・伝統芸能 ・歴史的な宿	<b>【欧米豪】</b> ・伝統芸能 ・修行、宿坊体験 ・農山漁村 ・酒造訪問

訪日旅行での満足度の方が低い

訪日旅行での体験率の方が低い

訪日旅行での体験率の方が高い



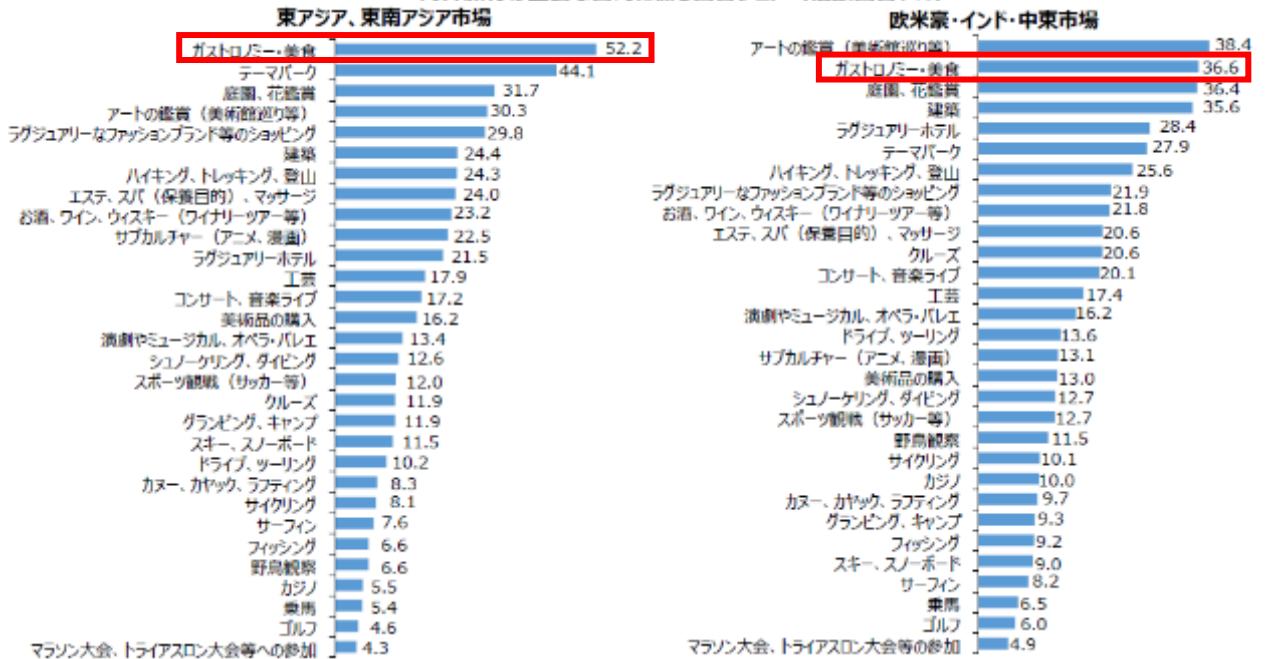
## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### 日本政府観光局 (JNTO)

旅行者が海外旅行を行う際に主要な目的になるものを把握するための調査結果が以下のとおり。最も多くの回答者が海外旅行の主要な目的となると回答した分野は、「**ガストロノミー・美食**」であり、今回の調査結果からの推計は、ガストロノミーのために海外旅行に行きたい海外旅行実施者は約1億4,800万人である。

海外旅行の主要な目的に係る回答シェア (複数回答、%)



JNTO 2022年4月発表 22市場基礎調査結果概要より

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 国連世界観光機構（UNWTO）

2021年3月発表

地域のガストロノミーを活かしたツーリズムに関する調査検討業務報告書より。

2017年に国連世界観光機関（UNWTO）が「持続可能な観光の国際年」においてサステナブルツーリズムの実践を掲げており、**近年インバウンド旅行者はサステイナブル性を重視**している。

UNWTOでは、持続可能な観光の重要な類型としてガストロノミーツーリズムを掲げ、我が国においても官民間問わずガストロノミーツーリズムが実施されてきているものの、**インバウンドを大きく獲得するには至っていない**。

外国人観光客が我が国で体験したい人気のプログラムには**最も上位に「日本食をたべること」**、続いて「自然体験」、「温泉入浴」等が**ランクイン**している。

新型コロナウイルス感染症拡大前からの観光業における懸念として、特定の観光地において、訪問客の著しい増加等により、市民生活や自然環境、景観等に対する負の影響を与える**「オーバーツーリズム」が問題視**されている。

### ●サステナブルツーリズムの定義

旅行者、観光関連産業、自然環境、地域社会の需要を満たしつつ、**経済面・社会面・環境面の影響も十分考慮**に入れた観光である。

### ●UNWTOでのガストロノミーツーリズムの定義

**「単なる食」ではなく、「文化、歴史、伝統、慣習」といったものが反映がされてお**り、文化の違いを感じる近道である。

ガストロノミーツーリズムにおいては、地域性、その地域の自然・歴史・文化等が重要視されることが求められており、これらの要素は**サステナブルツーリズムにおいても重要な指標**である。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ① 基礎調査 (参考データ)

#### 国連世界観光機構 (UNWTO)

2021年3月発表

地域のガストロノミーを活かしたツーリズムに関する調査検討業務報告書より。

#### 【サステイナブルツーリズムとは】

サステイナブルツーリズムとは、日本語では「持続可能な観光」と訳される。持続可能な観光とは、UNWTOの定義では、「旅行者、観光関連産業、自然環境、地域社会の需要を満たしつつ、経済面・社会面・環境面の影響も十分考慮に入れた観光」とされている。持続可能な観光の発展には、関係するステークホルダーの参画、強い政治的リーダーシップ、観光の影響をモニタリングする継続的な取組が必要としている。

具体的には、サステイナブルツーリズムは、観光地が必要以上に開発され、環境負荷が大きくなまま観光が推進されないようにすることとあり、地域の文化や自然環境に配慮し、地産地消、本物の体験といったものを通じて、観光客、観光産業に従事する者のみならず観光地に住む住民といった地域のステークホルダーの参画があることが重要である。

#### 【UNWTOの定義】

旅行者・観光関連産業、自然環境、地域社会の需要を満たしつつ、経済面・社会面・環境面の影響も十分考慮に入れた観光

持続可能な観光の発展には、

- ① 関係するステークホルダーの参画
- ② 強い政治的なリーダーシップ
- ③ 観光の影響をモニタリングする継続的な取組が必要

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### 国連世界観光機構 (UNWTO)

オーバーツーリズムからサステイナブルツーリズムへの切り替え。

#### 新型コロナウイルス感染拡大前

##### ●オーバーツーリズム

- ・ 団体旅行
- ・ 観光スポット・交通機関等の混雑
- ・ 生活文化の違いに起因するマナー違反
- ・ 地域慣習を無視した行動
- ・ 自然環境・景観悪化への起因
- ・ ごみ放置による環境汚染
- ・ 大人数収容型観光施設の建設
- ・ 私有地への無断立ち入り
- ・ 無断撮影
- ・
- ・

質より量（ボリューム）を重視してきたマストツーリズムであり、爆発的な観光客の増加に伴い、上記のような問題が顕在化した

新型コロナウイルス感染拡大・気候変動・自然破壊  
などの影響により、観光に対する意識が変化

#### 新型コロナウイルス感染拡大後

##### ●サステイナブルツーリズム

- ・ 少人数旅行
- ・ 自然環境保護
- ・ 地域資源の保全活動
- ・ 地域文化や歴史の尊重
- ・ 地域住民の生活への配慮
- ・ 地産地消、食を通じて地域貢献
- ・ 自然景観の観光
- ・
- ・
- ・

地域独自の文化や自然環境に配慮し、地産地消・本物の体験・環境保全観光を通じて、観光客・観光事業者・地域住民全体での意識向上が世界的に求められている

UNWTOでは、ガストロノミーツーリズムを「単なる食」ではなく、「文化、歴史、伝統、慣習」といったものが反映されており、文化の違いを感じる近道であるとしており、従来から観光において重視される「食」を通じた取り組みが重要であると示唆している。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 国連世界観光機構（UNWTO）

##### ●国内（四国内）での取組み事例

##### 【徳島県にし阿波地域】

徳島県美馬市、三好市、つるぎ町、東みよし町からなる「にし阿波」エリアは、四国地域の中心に位置し、徳島空港や高松空港から車で一時間程度のところに位置している。

千年以上前の古の時代から続く山間集落の自然と共生する住民と交流し、生活文化、食文化を体験する農家民宿や古民家での滞在ができるところが、このエリアの魅力である。

にし阿波エリアには、四国の霊峰「剣山」のつくる急峻な山肌に、扇のように広がる集落がおおよそ200も点在している。

その風景は、まさに「日本の原風景」ともいえる、他の地域には例を見ないものである。山肌の限られた土地を有効活用するために編み出された傾斜地農法が今でも継承されており、その独自性が観光資源として注目を集めている。

農林水産省の制度による魅力づくりのためのサポートを活用しながら、農林水産業を核として訪日外国人を中心とした観光客の誘致を図る地域での取組を計画的に推進している。

##### 【2017年以降の取組み状況】

##### ●ONSENガストロノミーウォーキングの実施

大歩危・祖谷温泉郷「癒し健康ウォーク」をリニューアル活用したイベント企画で、全長18kmのロングコースで絶景の自然、地域食材をつかった「でこまわし」等の郷土料理を楽しみながらのウォーキングを実施。2019年度にはインバウンドツアー客を含め210名の参加人数であった。

##### ●大歩危・祖谷美食ブランド構築事業

欧米豪旅行者向け、にし阿波ならではの食品や工芸品で、英語の説明書きがあり外国人旅行者も安心して購入できる商品を「千年のかくれんぼブランド」として認証している。

##### ●郷土食を説明するツールの多言語化

20種類の郷土食や地域食材について英語で説明できるツールを作成。農山村における地域住民との交流を目的としたコンテンツを造成し継続的なプロモーションを実施したことにより、外国人ガイドツアーの受け入れ人数が増加している。

##### 【課題対応】

##### ●提供側の地域食材への理解の不足 → 宿泊施設における料理研究会を開催

ジビエなどの特性を理解する勉強会を実施し、サービス提供側に対する食材の理解度向上に繋がった。

##### ●伝統的な農作物の生産量減少 → 官民一体となった技術研究による増産への取組を推進

にし阿波地域を象徴する「そば」、「ごうしゅいも」の需要増加を受け、徳島県がこれらを「戦略作物」として位置づけ、栽培農家の高齢化や鳥獣被害等による生産量の減少深刻化に歯止めをかけるべく、官民一体となり伝統的農作物の増産に取組んでいる。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

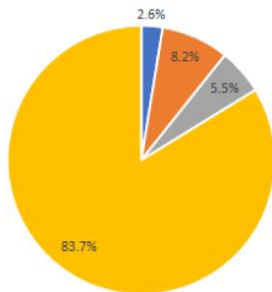
### ①基礎調査 (参考データ)

#### 国連世界観光機構 (UNWTO)

#### ガストロノミーツーリズムに関するアンケート結果 (国内)

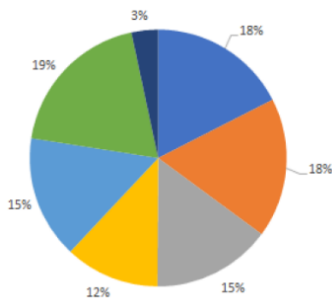
日本国内でのガストロノミーツーリズムについてのwebによるアンケート調査結果が以下のとおり。  
(日本国内在住者、回答人数8,396人)

ガストロノミーツーリズムに参加したことはありますか？



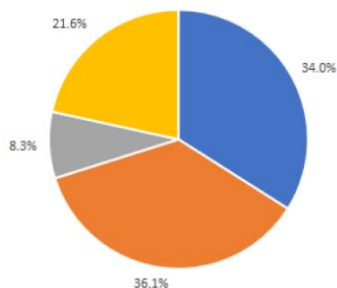
- 言葉を知っていて、ガストロノミーツーリズムを目的とした旅行をしたことがある
- 言葉を知っているが、ガストロノミーツーリズムを目的とした旅行はしたことがない
- 内容はわからないが、言葉だけは知っていた
- 内容も言葉も知らなかった

どのようなガストロノミーツーリズム体験プログラムに参加したことがありますか？



- 観光農園での収穫体験や農業・漁業への参加型体験
- 食品製造現場の見学・試食 (食品工場、醸造所、酒蔵など)
- 市場等の見学 (卸売市場・魚市場等)
- 郷土料理の手作り体験 (料理教室など)
- フードイベント・フェスティバル等への参加
- 食べ歩きツアーへの参加
- その他

体験プログラムに参加する旅行プランの立て方として、あなたの考え方で最も近いものを選択してください



- 体験プログラムに参加するために、宿泊を伴った旅行をしてみたい
- 体験プログラムに参加するために、日帰りの範囲内で旅行をしてみたい
- 旅行先に体験プログラムがあった場合、延泊してでも参加してみたい
- 旅行先に体験プログラムがあった場合、延泊しない範囲で参加してみたい

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)



Travelifeはオランダに本部をおくツアー事業者や旅行会社を対象に、持続可能性について審査を行う国際認証団体です。ヨーロッパおよび各国のツアーオペレーター協会と共同開発され、ツアー事業者や旅行会社が自社の運営における持続可能性を高めるための研修や、ツール、および手段を提供しています。

EU内の全国旅行代理店及びツアーオペレーター協会の総括組織であるECTAAによってサポートされています。

#### ヨーロッパ

ギリシャ SETE 	ギリシャ ハッタ 	アイルランド ITAA 	ベルギー ABTO 	ブルガリア ABTTA 	キプロス ACTA 
イタリア FIAVET 	ラトビア アルタ 	オランダ ANVR 	クロアチア UHPA 	チェコ共和国 ACCKA 	デンマーク DRF 
ポーランド ピット 	スウェーデン SRF 	七面鳥 ALTSO 	フィンランド SMAL/AFTA 	フランス CETO 	ドイツ ASR 
イギリス ABTA 					

#### アジア

PATA 	ブータン ABTO 	インド TOFTigers 	ネパール TAAN 	タイ ATTA 	タイ TEATA 
日本 JARTA 	キルギスタン KATO 	ミャンマー UMTA 	タジキスタン TATO 		

#### アフリカ



#### 南米



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### Travelife、欧州企業が有するデータ（Tui Group）

はじめに

●観光産業において、ツアーオペレーターや旅行代理店は中心的な役割を担っています。観光客と観光ビジネスの仲介役としての「消費者の選択」、「供給者の実務」、「観光地内の発展に影響を与える」ことができる立場にあり、旅行会社は、環境と文化の保護に重要な貢献をすることができます。

●環境と文化の保護、そして訪問先での社会的・人権的な基準の推進に重要な貢献をすることができます。

多くの観光事業者がサステナビリティに積極的に取り組んでいるのは、消費者がその取組に対する期待に応えるためだけでなく、観光産業の長期的な存続に向けて、無傷の観光地が必要不可欠であることを認識しているためです。

●サステナビリティに取り組む企業は、顧客満足度、スタッフのモチベーション、ビジネス効率において高い成績を上げており、競争上の優位性にもプラスに働いています。サステナビリティ・マネジメントとは、一貫した持続可能なビジネスの実践を意味します。

●欧州市場を中心に、ツアーオペレーターや旅行会社、旅行者自身がサステナビリティに対する意識が高く、ツアーなどの観光を通じて、環境や地域文化の保全・保護に係わる取組みを重視しており、旅行者の多くは、サステナビリティに対する取組みを行っているツアーオペレーターや旅行会社、ホテル等を選択する傾向が高まっている。

以下に示すレポートでは、各国のツアーオペレーターや旅行代理店、ホテル等が取り組んでいるサステナビリティ活動の事例（一例）を紹介します。



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
1	Logos Tour	Poland	Engagement in Sustainability	サステナビリティにインゲージメント	1.4 Trained key staff	ロゴスツアーが実施するツアーの商品企画担当者・ロゴスが運営するホテルのスタッフなどに社内コミュニケーションにてEOS Codeトレーニングを実施。
2	SNP Natuurreizen	Netherlands	TeamWork	チームワーク	1.4 Trained key staff	社内の主な社員がTravelifeトレーニング実施+受験・Travelife認証取得。これにより商品造成の際はSustainability観点を重視。
3	Konning Aap	Netherlands	Training Product Managers	商品開発担当者にトレーニング	1.4 Trained key staff	コーニングアプのSustainability Coordinatorを含む商品企画担当者がTravelife認証取得し、商品にSustainability観点を反映。
4	Perfect Meetings.hr	Croatia	Sharing is Caring	分かち合うことは助け合うこと	1.5 Collaboration	PrefectMeetingsグループのサステナビリティマネージャーはグループ社内に定期的かつアクティブにサステナビリティ観点の情報を共有しており、これらの情報は同僚及び学校や大学での教育資料としても使われている。
5	Gulliver Travel	Croatia	Giving Back to the Community	社会への恩返し	1.7 Donations	スポーツ大会、清掃活動、子供の健康などの活動にスポンサーとして寄付している。
6	CHRIS	Poland	Supporting Children in Need	困窮家庭の子どもたちをサポート	1.7 Donations	CHRISが所有するキャンプサイトで子供たちの活動を無料にする、奨学金を給付子供向けのイベントなどをスポンサーするなど。
7	S-cape Travel	GREECE	Engaged Suppliers	しているサプライヤーの参画	1.8 Overview partners / suppliers	S-capeのパートナーとサプライヤーへサステナビリティ活動を行っているかのアンケート調査を実施し、今後サステナブルなパートナーのみとビジネスすることを通知。(800社の中、10社のみ回答)
8	TRIBES Travel	UK	Questionnaire on Sustainability Practices	サステナビリティ活動の実施に関するアンケート調査	1.8 Overview partners / suppliers	TRIBESのサプライヤーが商品企画の際にTRIBESが作ったサステナビリティに関するアンケート調査に回答必須としている。各サプライヤーからの回答をもとに、各旅行商品のサプライヤーのサステナビリティに関する情報をウェブサイトで公開している。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
9	Gulliver Travel	Croatia	Environment Protection and Personal Contribution	環境保護と個人的な貢献	1.13 Staff involvement	Gulliver社員が毎日サステナビリティを意識しながら活動をしている他、世界環境の日(6月5日)の週をサステナブルウィークとして現地のクラブ等と協力し、自然保護地区でもある海辺や川を清掃する活動を実施。
10	Tui Group	Netherlands	Top Down	トップダウン	1.13 Staff involvement	TUI役員のメンバーはサステナビリティに意識が高いため、サステナビリティマネージャーに会社のサステナブルに関する規定作成や実施の権利を与えている。これにより、サステナビリティマネージャーは社内各自が守るべきポリシーを作成や実施。
11	365 Brivdienas	Latvia	Maternity Leave	産休	2.8 Maternity	女性社員に対してラトビアの法律上にある出産日より70日前~56日後までの産休を実施。その後、1.5年以内に仕事へ戻れる女性社員に対して同じポジションを確保。
12	Globtour Event	Croatia	Recognising Satisfied Employees as Base for Successful Business	ビジネス成功の基準は社員満足から認識	2.21 Measuring employee satisfaction	1年に4回社員満足に関するアンケート(匿名で回答)実施し、社員のアドバイスや不満に応えた社内戦略を決定。
13	TEZ Tour	Latvia	Employee Training and Education	社員トレーニングと育成	2.23 Training and education	業界基準の理解や知識アップグレードの為に社員にプロフェッショナルセミナーへの参加や教育ツアーの参加等に平等にチャンスを与えている。
14	Baltic Country Holidays	Latvia	Traineeship	インターンシップ	2.24 Trainee places	ラトビア国内の大学からの観光部の学生をインターンとして社内で実際に働く機会を作っている。会社発表によると、今Baltic Country Holidaysの半分に近い社員はインターンから始めている。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる？	活動内容
15	Globtour Event	Croatia	Young People Bring New Ideas	若者が新しいアイデアを生む。	2.24 Trainee places	教育組織と連携し、毎年インターンとして学生に実際旅行分野で働くチャンスを与える。3ヶ月のインターン終了時に課題を挙げ、それを解決する。これらを実施することで、旅行商品に新たな価値が生まれ、新規採用の戦略作りに貢献している。
16	Vanilla Travel	Latvia	Office Paper Printing	社内紙の印刷	3.1 Reduction of disposable and consumable goods	社内にて紙の印刷しないよう、する必要があったら両面に印刷するよう、データの保管にITテクノロジーを利用するために社員に指示している。
17	COSMOROES	GREECE	Reduction of Paper	紙量の減少	3.1 Reduction of disposable and consumable goods	法律上必須とされている資料以外は紙に印刷しないと社内方針決定。お客様との請求書やコミュニケーションはSMSやメールにて実施。社内すべての支店に同じファイルを保存している為、社内のメールやり取りも不要としている。
18	Vanilla Travel	Latvia	Toner/Ink	トナー・インク	3.1 Reduction of disposable and consumable goods	社内で印刷の際、リフィルできるカートリッジのみを使用。これによりカートリッジを作る為にたくさんの資源を保護できる。リーガでカートリッジリフィルできるいくつかのお店がある為、それらを利用。
19	M-G Express	Croatia	Waste Separation during Daily Excursions	ツアーでのゴミ分別	3.3 Waste reduction	バス車内で添乗員がゴミ用の複数色の袋お配る。ホテル到着したら添乗員・ドライバーがお客様のゴミを集めて、きちんと分別する。お客様自身のバスでツアーに来た場合、添乗員が複数色の袋でゴミを集め、分別する。
20	S-cape Travel	GREECE	Internal Management	社内管理	3.4 Office paper: printing	社内の隅に2台の(1台カラー、1台モノクロ)の印刷機を設置・社内ですできるだけ紙の量を少なくするために、手配簿等は印刷するが、サプライヤーに見せるだけ(渡さない)。社内1か所に紙のゴミを集めるボックス設定(社員全員のところではない)。紙のゴミをリサイクルセンターまでもっていく等の仕組みを作っている。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる？	活動内容
21	COSMOROES	GREECE	Office Paper Printing	社内紙の印刷	3.4 Office paper: Printing	印刷機の置く場所はすべての社員のデスクより遠くのところに設置する。印刷は必ず両面に行う規定を適用。両面に印刷できない場合は、印刷していない面をメモに使うからリサイクルするなど最大に活かす。
22	Athens Direct	GREECE	Paper	紙	3.4 Office paper: printing	すべての資料はインターネット上に保存し、できるだけ紙の印刷は行わないペーパーレス化実施。どうしても紙の印刷を行う必要がある場合、両面で印刷する。
23	KOMPA S.hr	Croatia	Notes for Reusing Paper	紙の再利用に注意	3.4 Office paper: printing	印刷を行う必要がある場合は、必ず両面の印刷を実施。片面の印刷した場合は、別の資料を印刷するために、片方を再利用する。社内の資料で片面で印刷した場合、1枚の紙を6枚に切って、貼り付けて使うメモ用紙として再利用。
24	Baltic Country Holidays	Latvia	Reusable Brochures	パンフレットの再利用	3.12 Efficient brochure use	複数のページがあるパンフレットは値段の変動により毎年新たなパンフレット印刷する必要がある。これを防ぐ為デザイナーと社内メンバーはツアー情報、写真やお客様に必要な情報のみを掲載して、料金表は別紙でパンフレットの再利用をする。
25	Tui Group	Netherlands	Use of Light Sensors	センサーライトの利用	3.13 Energy reduction policy	TUIグループのいくつかの支店では人がいなくなった時にライトを自動に消えるシステムを導入し、エネルギー節約。
26	Athens Direct	GREECE	Energy Consumption	エネルギーの消費	3.17 Energy efficient lighting	Athens Directの会社にあるすべての照明器具に省エネLEDランプを利用。
27	Athens Express	GREECE	Energy-Efficient Computers	省エネパソコン	3.21 Low energy equipment	社内で利用しているすべてのパソコンを省エネパソコンに変更することにより、エネルギーを節約するほか、社内の雰囲気も変更。
28	Athens Express	GREECE	Green Wall	緑の壁	3.23 Other measures	会社ビルの外壁に植物を植えて緑の壁を作る。これにより、酸素作り増加、社内のクーリングに貢献。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
29	Athens Express	GREECE	Water	水	3.24 Water reduction policy	Athens Direct は社内にA+++エネルギー消費ランクの食器洗浄機を設置していて、これの利用により水の利用は大幅に減少すると同時に省エネで実施。
30	Athens Direct	GREECE	Recycling	リサイクル	3.33 Waste Reduction	社内で不要になったすべてのものについて、リサイクルできるものはリサイクルして使う。食品廃棄物も社内にて肥料を作る為に利用。
31	Sawadee	Netherlands	Free Refillable Water Bottle	リフィル可能な無料水筒	3.35 Plastic bottles	各ツアーの出発前にリフィル式の『Dopper』という水筒をお客様に渡すことにより、プラスチックボトルの利用減少に貢献。
32	PETROS	Croatia	Recycling Corner	リサイクルコーナー	3.36 Reuse / recycling of waste	社内のある隅にリサイクルコーナーを設けて、社員に不要なものをリサイクルするようなメッセージを貼ってある。再利用と同時にゴミの分別も行う。
33	COSMOROES	GREECE	Recycling – Supporting a Good Cause	リサイクルで良い結果を残す	3.36 Reuse / recycling of waste	できるものはすべてリサイクルする仕組み。特にプラスチック製のペットボトルのキャップを集めて近くの赤十字へもっていく。赤十字がある量のキャップが集まったら、車椅子を購入し、必要な人に渡す。
34	Globtour Event	Croatia	Recycling4smile	笑顔の為にリサイクル	3.37 Toner/ink	社内のある場所にカートリッジのリサイクルボックスを設置している。ボックスがいっぱいになったらリサイクルショップが新しいボックスと交換する。毎回カートリッジのボックスが集める際にリサイクル会社が『RedNose Clown Doctors』というNPOにお金を寄付する。そして『RedNose Clown』が介護施設等でイベント等を行い、不自由な人々の笑顔を作る。
35	Travel Projekt	Poland	Promoting Active Lifestyle	アクティブな生活をプロモーション	3.47 Employee incentives	社員の為に会社の外側に駐輪場を設置して、自転車通勤を推奨している。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる？	活動内容
36	Globtour Event	Croatia	Mobile yet Sustainable	サステナブルなモビリティ	3.48 Transport reduction	必要がない限りは出張や社員の旅行を実施しない。出張が必要な場合は、電車や公共交通機関を利用。また、半数以上の社員が自転車通勤。
37	De Jong Intra Vakantierls	Netherlands	Tele-working	テレワーク	3.48 Transport reduction	できるだけ多くの社員がテレワークしており、必要に応じて会社の面積を拡大せずに従業員の増加も図れる。また、パート社員に働く時間を増やせるような仕組みを作っており、社員が引越しても永年勤続でいる。
38	Tui Group	Netherlands	Greenest Product	グリーン商品	3.50 Staff environmental training and information	企画商品の中からグリーン商品（サステナブルな要素が一番高い商品という意味）を企画する社員に賞を渡す制度を実施。
39	CHRIS	Poland	Supporting Recreational Attraction by Local Community	ローカル民をサポートするアトラクション施設	3.52 Sitting and design	CHRISが所有するキャンプサイトの一部にその地域の人々の無料アクセスを許可すると、現地のレクリエーション活動も増え、地域外からの観光客も増えた。
40	S-cape Travel	GREECE	Regular Sea Transport	一般的な海の交通手段	5.1 Transport to destination	S-capeの旅行商品に個人用のカタマランヨットより一般的な旅客フェリーを利用することにより環境保護に貢献している。
41	Gro Tour	Poland	Sustainable Transport	サステナブルな交通手段	5.1 Transport to destination	若い観光客や子供向けのツアーに日中バスを使わないツアーでは、電車での移動を推進している。
42	S-cape Travel	GREECE	Public Transport to or from the Airport Encouraged	空港への交通は公共交通機関利用	5.2 Transport to departure airport	S-capeの空港発着の旅行商品では、お客様が空港への交通手段として公共交通機関を優先されるように、タクシーを含めたプランを敢えてとても高くし、バスや電車を使うお客様には空港への送迎料金はパッケージに含まず販売している。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
43	Gro Tour	Poland	Public Transport Excursions	公共交通機関での観光	5.5 Sustainable transport	旅行商品企画時に電車、地下鉄、路面電車、メトロ等からアクセスできる場所をそれらの公共交通機関を使って観光する。各ツアーのガイドは公共交通機関利用でのセキュリティ対策を行う必要がある。
44	Gulliver Travel	Croatia	Local and Sustainable Train	ローカルとサステナブルな電車	5.7 Sustainable packages	各旅行商品を企画している際に新しいトレンドを捕まえた企画を行う。新規商品造成の際のガイドラインはイノベーション、サステナビリティ、オリジナリティ、穴場の観光地、現地の人々の参画等な点を配慮している。
45	Baltic Country Holidays	Latvia	Local Food	ローカルフード	6.15 Local and fair food	中心部の町から離れている田舎の宿泊施設内では食事できない。こういう施設での食事は必ず新鮮な材料を使い、そのお客様を対象に企画する。また、旅行商品企画者は何を作るかを指定せず、お客様がアレルギー等を持っていればその情報を伝える。また、食事提供者は現地でのバラエティーのある食事を提供するように進められる。幅広い食事の体験を可能とするために食事提供者は定期的に『Latvia Country Tourism Association』が実施するワークショップにも参加している。
46	S-cape Travel	GREECE	Sustainable Hiking, Climbing and Cycling	サステナブルなハイキング、登山、サイクリング	7.2 Sustainable excursion policy	できるだけ多くの観光客にサステナブルな旅行商品に参加してもらう為に、S-cape Travelはハイキング、登山、サイクリング等の旅行商品を幅広く販売している。
47	Tui Group	GREECE	True Excursions	本物のエクサカーション	7.2 Sustainable excursion policy	DMC TUI Hellasはハイキングやサイクリング等の旅行商品を造成し、これらの旅行商品では必ず現地のローカルベーカーショップ、漁師さんや現地の市場を含める。また、旅行商品造成時にできるだけ環境に負担が少ない事業者を選定する。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
48	Radmanove Mlinice	Croatia	Caring about nature conservation	自然の保護に配慮	7.4 Distribution of codes of conduct / guidelines for sensitive excursions or activities	自然保護地区であるセティナ川でのツアーを案内する際はツアーガイドが自然保護に関する情報はもちろん、その保護を継続するために観光客がフォローすべきマナー等も案内する。また、ボランティアとして森林のゴミを拾う体験も行っている。
49	Expert Africa	UK	Training and Education	トレーニングと教育	7.4 Distribution of codes of conduct / guidelines for sensitive excursions or activities	すべてのお客様にExpert Africaのサステナビリティポリシーに関する情報を与え全員にそのポリシーを読むように声かけている。また、お客様の中で興味を持っている人々からそのポリシーに関するアドバイスも受けている。
50	SZOT	Poland	Szot - In the Middle of Wildlife	野生動物の間に通して	7.4 Distribution of codes of conduct / guidelines for sensitive excursions or activities	SZOTが実施するカヤックツアーは野生動物が自然環境のまま生息ができる環境保護の為、ゴミ・騒音など環境に配慮したツアーを実施できるようガイドの育成を行っている。
51	Baltic Country Holidays	Latvia	Environment-Friendly Product Development	環境に優しい商品開発	7.8 No negative impact activities	スタッフが厳しく視察を行ったハイキング、サイクリング等自然のツアーを実施しており、参加者に観光保全に関する"Green Advice"を事前にお知らせした上でのツアー実施。
52	Aventur Travel Agency	Croatia	I Am Not a Plastic Cup	私はプラスチックのカップではない	7.8 No negative impact activities	クルーズ、ヨット等のツアーにグラスを使うのは危険である為、可燃、生分解性のある植物製から作られたコップを使い飲み物を提供している。
53	Huck Finn	Croatia	Take Only Pictures, Leave Only Footprints	取るものは写真だけ、残すものは足跡だけ。	7.8 No negative impact activities	旅行参加者にできるだけ歩き、サイクリングの旅行を提供し、釣り・ハンティング等をしないように案内すると、野生動物に悪い影響しないような旅行商品を案内。また、自然保護を目的として、ゴミ等を残さない、自然のものを持っていかないようにツアー案内。
54	Motacilla	Latvia	Ornithologist Guides	野鳥専門家のガイド	7.12 Skilled guides	モタシラの野鳥ガイドは野鳥専門家・野鳥の研究者等のチームで作られている。



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
55	Travel Projekt	Poland	Best Accommodation for Motorcyclist	バイクツアーの為にベスト宿泊	7.13 Supporting local communities	ローカルコミュニティが運営している小さな宿泊施設のみを利用したバイクツアーを提供し、ローカル雇用率に貢献している。
56	M-G Express	Croatia	Buying Local Products	ローカル商品の購入	7.13 Supporting local communities	ツアーガイドが各旅先のローカル商品に関してお客様に案内し、それらのローカル商品が売れたらどんなメリットがあるか等を説明して、各現地の商品販売に貢献している。
57	Radmanove Mlinice	Croatia	Collaboration with Local Associations	各地の組織と協力してツアー実施	7.13 Supporting local communities	現地の組織と協力して、その地域ならではの歴史、文化等をハイライトされたツアーを提供。
58	Travelana	Croatia	Connecting Farmers	農民との繋ぎ	7.13 Supporting local communities	トラベラナが提供する農民畑等のツアーでは、海外から農業に興味を持っている商人や農業関係者等をクロアチア現地の農家畑へ案内し、農民と海外からの商人等を繋げる活動をしている。
59	Travel Agency Weiss	Poland	Culinary Bike Tours	グルメバイクツアー	7.13 Supporting local communities	4日間のサイクリングツアーの道中にあるレストラン等に立ち寄り、現地での食事を楽しめる旅行商品を販売し、ローカルエコノミーに貢献。
60	Masticulture	GREECE	Mastic-Mystique Excursion	マスチック樹を植える	7.13 Supporting local communities	伝統的な道具を使ってマスチック樹を植える体験。さらに、マスチック以外の植物狩り体験・マスチック樹の下でのピクニック等を実施。
61	Etno Art Travel	Croatia	Reviving Forgotten Traditions	忘れそうな文化を復活	7.13 Supporting local communities	メジムリエでの伝統文化である藁のバスケット、カバン、人形を作る体験を提供しており、伝統文化の保存に貢献。
62	TerraNatika	Croatia	Social and Ecological Sensibility	ソーシャルとエコツアー	7.13 Supporting local communities	企画しているツアーの中全て現地の食事や生活に触れる企画にして、各島やその周辺に観光を通して貢献。
63	Skaisto Skatu Agentūra	Latvia	Visits to Local Artisans	ローカル職人を訪れる	7.13 Supporting local communities	ローカル的な酒蔵、陶芸、チーズファクトリー、ベーカリーなどを訪れる旅行商品を提供して、各施設へ入場料を払う。これにより、現地の職人の収入増加に貢献。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
64	Huck Finn	Croatia	Working with Local Communities	ローカルコミュニティとの協力	7.13 Supporting local communities	ツアーを企画している際に、現地の人々が運営しているホテル利用、ローカルガイドを採用してツアー実施。また、現地でのお土産や食事を購入して現地の経済に貢献。
65	Travel agency "Wonderlands"	Poland	Cleaning the World	周りの世界をクリーニング	7.14 Supporting environmental and biodiversity protection	キャンピングツアーを企画しており、各キャンピングツアーの最終日はクリーニングの日として活動。その日は、観光客の全員がゴミ袋をもって、キャンプの周りを清掃することにより、環境保全に貢献。
66	Petros travel agency	Croatia	Tour Leaders, but Also Travelife Sustainability Managers	ツアーリーダーでもありながらトラベルライフサステナビリティマネージャー	8.6 Sustainability knowledge	ペトロズのツアーを案内するツアーガイドはツアーを案内しながら、トラベルライフのトレーニングも実施し、各ツアーリーダーがトラベルライフマネージャーにする制度。
67	Sawadee	Netherlands	Tour Guide's Manual	ツアーガイドのマニュアル作成	8.8 Customer Communication	各商品開発担当者がツアーガイドに対してサステナビリティマニュアルを制作しツアーの中でどう案内する、写真撮影の際どんなマナーをフォローする、ゴミに関すること等を含めたサステナビリティマニュアルを制作している。
68	Skaisto Skatu Agentūra	Latvia	Supporting Environmental and Biodiversity Protection	環境と生物多様性の保護	9.8 Support biodiversity conservation	スリテレ観光の日 (2日間) を機にスリテレ国立公園へ行くツアーで、観光客は自然の変化、植物やビーチ、文化的な魅力を案内されている。それらのツアーの中で、ローカルガイドが教育・自然保護を含む多様な旅行を提供している。
69	ANVR	Netherlands	Online Information and Distribution of Flyers on Illegal Souvenirs	違法なお土産の購入規制に関するパンフレットの制作と配布	9.9 Forbidden souvenirs	WWFドイツ事務所が制作している違法なお土産の購入に関して、各ガイド、バスや飛行機の中での動画やパンフレットで観光客に認知度向上に貢献している

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
70	Motacilla	Latvia	World of Birds	鳥の世界	9.9 Forbidden souvenirs	鳥の写真が入ったT-シャツ、コップなどのお土産が付くことによって鳥の世界に関して情報提供している。
71	Perfect Meetings.hr	Croatia	All in the Same Direction	全てが同じ方法へ	10.3 Marketing and advertising messages	会社公式ウェブサイトにて倫理規定を公開し、個人とプロフェッショナルな仕事の仕方、お客様との関係構築、従業員の関係などに関して公的なスタンダードを実施している。
72	EXODUS	UK	CSR Communication	CSRコミュニケーション	10.3 Marketing and advertising messages	セールスとマーケティング資料を作る際はCSRを中心に制作される。会社ホームページにCSRに関する情報を公開しており、ニュースレターにもCSRに関する情報が含まれている。
73	Tui Group	Netherlands	Communication on the Tour Operator's Website	ウェブサイトでのCSR情報提供	10.4 Product information	会社ホームページでCSRに関する情報を公開、定期的にアップデート、観光保護ポリシー、商品とプロジェクトに関する活動についての情報掲載、サステナビリティに関する連絡取れるメールアドレスの掲載などを実施。
74	TEZ TOUR	Latvia	Guarantee Fund	支払いの保証	10.4. Product information	旅行参加者が支払いしたお金に関して、万が一ツアー実施できないなどの状況の場合は返金ができる保証を付けている。
75	Tui Group	Netherlands	Product Plan	商品企画	10.4. Product information	企画しているすべての商品に関して、サステナビリティに関する情報が提供されている。その中で、現地の宿泊やエージェントがトラベルライフプログラムを実施しているかなどの情報も含む。
76	Tui Group	Netherlands	Green Transport Labels Displayed in Brochures	パンフレットにてグリーン交通の情報提供	10.7 Sustainable transport	トゥイグループが企画しているヨーロッパの旅行商品にてローカル電車、路面電車などの利用を推進して、その時刻などの情報はパンフレットに掲載されている。
77	VNC Asia Travel	Netherlands	Train Holidays	電車を使った旅行	10.9 GHG / Carbon Compensation information	VNCが企画している旅行では、ヨーロッパからアジアへ行くツアーにできるだけ電車の利用を推進されており、中国などの国の旅行でも電車の情報を提供している。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

	会社名	国	活動名	活動名の日本語訳	Travelife 基準のどこにあたる?	活動内容
78	TerraNatika	Croatia	Advising Sustainability	サステナビリティへのアドバイス	10.12 Travel advice: sustainable offers	旅行の申し込みの時点からツアー実施まで旅行参加者はサステナビリティに関する情報を常に送信され、サステナビリティに意識を向上させながらツアーを実施。
79	Skaisto Skatu Agentūra	Poland	Environmentally Friendly Excursions	環境にやさしいエクスカッション	10.12 Travel advice: sustainable offers	マズーリ湖でのバスツアーでは、観光客はエンジンで動かせる舟ではなく、伝統的な舟を使って湖を観光するように案内される。
80	Travel agency "Croatica"	Croatia	Sustainability Voucher Messages	サステナビリティバウチャーメッセージ	10.15 Sustainability information	旅行に参加のお客様に送られる資料にサステナビリティに関する情報を含めている。
81	AVE Touroporator	Poland	Helping Clients Feel Safe	旅行者に安全を感じさせる。	10.17 Customer communication and protection	ピルグリム聖地では、多くの観光客がお祈りしている事が多いため、旅行に参加するすべてのお客様には名前、電話番号住所を書かれたカードを渡す。さらに、添乗員の電話番号を緊急番号として掲載する。
82	Sun & Fun Holidays	Poland	First Aid Training	応急処置トレーニング	10.18 Emergency situations	ツアーを実施する前に各ガイドに安全に関するトレーニングを実施して、特に若い子供連れの観光客に関してその子供と両親の安心・安全の旅に心がけている。
83	Radmanlove Mlinice	Croatia	Traditional Local Cuisine	伝統的なローカル料理	10.22 Local services and goods	提供しているツアーの中で、現地の伝統的な料理、現地らしい料理を提供している。
84	Logos Tour	Poland	Sharing with People	人々を利益シェア	10.24 Donations/charity	Polish Humanitarian Organization (PHO)と協力して旅行企画からの利益の1%はアフリカの必要のある人々の為に送金している。
85	Holiday Tours	Poland	Customer Care and Protection	お客様への気配りと守り	10.27 Complaints	万が一会社が倒産した場合に備えて保険に加入し、お客様のお金を無くならない仕組みを作っている。
86	TerraNatika	Croatia	Inspiring clients	お客様をインスパイア	10.24 Donations/charity	旅行に参加するお客様に、必要な人々へ金銭的な手伝いをするように触発をさせる。プラスチックボトルを処理する際に集めたお金を子供の手術に寄付する、プライベート車のレンタル料から集まる利益の一部を警察活動に貢献するなど行っている。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

このレポートの一覧の中で、今回造成するコンテンツ・ツアーに活用できると考えられる項目 (No.19、No.31、No.48、No.62、No.67、No.82) について詳細を下記に記載します。

#### 事例①ツアーでのゴミの分別 (No.19)

CROATIA
Best of Travelife sustainability practices

### Waste Separation during Daily Excursions

Travelife criterion: **3.3 Waste reduction**



walks through the bus with bags in various colours and takes the trash from the guests. This makes French drivers especially happy at the end of their day...

In the buses, our guides hand out small garbage disposal bags in various colours and explain how to separate waste. When guests arrive at the hotel, the driver and the guide (or just the driver if the guide needs to stay with the guests), takes the waste to the waste bins where it can be separated appropriately. The collected waste is mostly paper, glass and plastic (water bottles, etc.) so bags can be reused. Sometimes the guests write their names on the bags so they can get them back. We organize small competitions to make it even more interesting. Those who take extra care of waste win a bottle of wine or something similar which they eventually share with others at dinner. The guests find this very interesting. Our Canadian guests find this initiative very amusing and commendable. If the guests arrive with their own buses, which is mostly the case, we take a different approach. In that case, our guide



Travelife  
Partner  
Committed to sustainability



Travel with  
M-G Express  
[www.mgexpress.hr](http://www.mgexpress.hr)

M-G Express in brief. Established in 1994, M-G Express acts both as a tour operator and DMC with its head office based in the Istrian town of Kanfanar. They offer a range of services for both group and individual travel. Their travel programs are suitable for those who wish to discover all the secret beauties of Croatia and the neighbouring countries. M-G Express specializes in group travel, but pays attention equally to individual guests and family travel. They believe in the best quality for the best price and in making your dreams come true.

#### ツアーでのゴミの分別 (クロアチアの旅行会社)

- ①旅行中にガイドが様々なゴミ袋を旅行者に配布
- ②旅行者はその地域のゴミ分別条件に合わせて、ゴミ袋にゴミを入れる
- ③ゴミ捨てに対して重要視されているお客様には旅行社からワイン等のプレゼントを実施
- ④これまでの取組みで、旅行を通じて環境問題に触れられる活動に対して、カナダ・フランス・クロアチア等、様々な国の旅行者から賞賛を得ている

#### 事例②水筒の無料配布 (No.31)

NETHERLANDS
Best of Travelife sustainability practices

### Free Refillable Water Bottle

Travelife criterion: **3.35 Plastic bottles**



The 'Dopper', a refillable water bottle with a modern design, is an initiative to reduce the use of plastic water bottles. All customers who travelled with Sawadee between December 2010 and December 2011 received the Dopper upon departure to their destination.

Sawadee in brief: is a tour operator that offers some very exciting and adventurous travels. They are a part of the PEAK Adventure Travel Group, which is the global leader organization of active and adventure holidays. Sawadee stands for exceptional travel experiences that enable their guests to see the reality of the visited country and meet the local population.



Travelife  
Certified  
Excellence in sustainability



**SAWADEE**  
vakanties voor reizigers  
[www.sawadee.nl](http://www.sawadee.nl)



#### 水筒の無料配布 (オランダの旅行会社)

- ①ツアー参加者に対して、ツアー出発時に水筒を無料で配布
- ②ツアー参加者は、訪問地にて適時水筒へ水等を補充し、水分補給をしている
- ③ペットボトルのゴミ排出を減らすことで環境保護に繋がっている
- ④ツアー参加者からも、環境問題解決に繋がる活動に参加している意識も高まるため満足度が高い活動となっている

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

#### 事例③自然保護への配慮 (No.48)

CROATIA
Best of Travelife sustainability practices

*Caring about nature conservation*

Travelife criterion: **7.4 Distribution of codes of conduct / guidelines for sensitive excursions or activities**



The Cetina River Canyon has been a protected area since 1963. Our trips and activities take place in this area and the beauty of nature along with the rich flora and fauna, the crystal-clear river and one of the highest canyons in Europe provide an added value to our programmes. But, it is also our responsibility to protect these added values for future generations. Our guides introduce the guests to natural treasures and provide them with guidelines of how to behave. These include instructions on personal safety, but also instructions on preserving flora and fauna, such as information about waste disposal. A proof of our dedication is also the organization of voluntary waste collection activities.

Radmanove Mlinice in brief: Travel agency Radmanove Mlinice was established in 2006 and is a leading DMC and eno-gastro specialist for Omiš and its surrounding. We offer a wide range of travel services for groups and individuals such as: accommodation (pansion, apartments and hotels), attractive and exclusive excursions in river Cetina canyon like Pirate night and boat trips from Omiš to Radmanove Mlinice, active holidays (rafting, zip line, free climbing), gastro offer in our two restaurants Kašići Slanica and Radmanove Mlinice, both lo-cated in protected area of canyon of the river Cetina.




[www.radmanove-mlinice.hr](http://www.radmanove-mlinice.hr)

#### 自然保護への配慮

(クロアチアのツアーオペレーター)


- ①保護区にしていされている「セチナ川渓谷」でのアクティビティ実施の際の配慮
- ②ガイドが自然保護、自然は宝である研修を行い、ツアー参加者に対して自然保護の行動指針等を説明
- ③自然を守るためのゴミ処理方法やゴミの自主回収についての活動もツアー中に行っている

#### 事例④社会環境への配慮 (No.62)

CROATIA
Best of Travelife sustainability practices


*Social and Ecological Sensibility*

Travelife criterion: **7.13 Supporting local communities**



Our programs are always composed in that way that our clients discover the rural areas inland and on the islands, enjoy and learn about the local way of living, taste home-made organic food and mingle with the inhabitants. We have well established programs on the island of Hvar, Mljet and the Konavle region. When presenting different kind of animations we give preference to local assemblies or bands.

TerraNautika in brief: TerraNautika is all about the land, the sea and meeting your requirements to the smallest detail, offering you memorable lifetime experiences. Since 2006, as DMC, TerraNautika operates out of the historic town of Dubrovnik and covers whole Croatia and the Adriatic Coast. We offer personalized meeting and incentive services for corporate clients, offer tailor made programs to leisure groups and individuals and assist cruise specialists in creating unique land excursions. We rely on a multidisciplinary team of professionals with worldwide experience, strong area expertise enhanced with a nautical background to guide you through this fabulous region rich in historical, natural and cultural heritages. Our mission is to take away all the hassle of planning and coordinating your meetings or travel experiences and to assist you in choosing carefully all the ingredients to put your event or holiday to an exceptional level. Our Vision is through dedication becomes your dedicated destination consultant.



[www.terranautika.hr](http://www.terranautika.hr)

#### 社会環境への配慮

(クロアチアの旅行会社)

- ①都心から離れた内陸部や島しょ部の田舎ツアーを企画
- ②その土地ならではの生活様式を楽しみながら学び自家製のオーガニック食品を味わう
- ③その土地に暮らす人々と交流し、地域生活に溶け込みながら、ツアーを遂行している
- ④その土地ならではの食・文化・人との触れ合いを通じて、田舎地域に経済効果をもたらし、持続できる社会づくりに貢献している

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

##### 事例⑤ツアーガイドのマニュアル作成 (No.67)

NETHERLANDS Best of Travelife sustainability practices

*Tour Guide's Manual*

Travelife criterion: **8.8 Customer Communication**



For each specific destination, product managers have included practical information in the tour guide's manual, such as how to behave in national parks, with taking photos, littering etc. Sawadee has noticed that tour guides are very interested in the sustainability issue and that is why a guidebook for tour guides is planned to be developed and distributed.

Sawadee in brief: Sawadee is a tour operator that offers some very exciting and adventurous travels. They are a part of the PEAK Adventure Travel Group, the global leader in active and adventure holidays. Sawadee stands for exceptional travel experiences that enable their guests to see the reality of the country and meet the local population.




#### ツアーガイドのマニュアル作成 (オランダのツアーオペレーター)

- ①ツアー参加者に対する、マナー維持・環境保全を目的に、ツアーガイド用のマニュアルを作成
- ②国立公園での写真の撮り方、ゴミの捨て方など実際の場面を想定したマニュアル
- ③マニュアルを通じて、ツアーガイド自身がサステナビリティの問題に対する興味が高まっている

##### 事例⑥応急処置トレーニング (No.82)

POLAND Best of Travelife sustainability practices

*First Aid Training*

Travelife criterion: **10.18 Emergency situations**



Quoted above is the motto of the Orange Family Club at Sun & Fun Holidays which offers family holidays in club hotels. Before the beginning of each holiday season, our animators undergo a training program in the principles of animation, rules of the games, psychological mechanisms of tourists' behaviour and how to build good relationships between parents and children during their family holiday. Striving for more safety for our young guests and their parents during their holiday, our animators also receive first aid training. The Safe Company Certificate for Sun & Fun Holidays is available at [www.sunfun.pl/certyfikaty](http://www.sunfun.pl/certyfikaty).

Sun & Fun Holidays in brief: Since 2004 they have gathered extensive experience in organizing trips to the Orient - Egypt, Tunisia, Turkey, United Arab Emirates, Morocco and Europe - Greece, Spain and Bulgaria. They will show you their beauties and cultural richness with great pleasure. Their excursions will take you to the most interesting places in each country and our licensed guides will introduce you to their history and tradition.



#### 応急処置トレーニング (ポーランドのホテル事業者)

- ①各連休等、家族旅行が多く集まるタイミングに合わせて、ホテルスタッフに対してトレーニングを実施
- ②お子様、親御様の安全確保や、ケガ等に対する応急処置トレーニングを実施
- ③旅行者が安心して利用できる宿泊施設を目指している

CROATIA Best of Travelife sustainability practices

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)



### RIUホテルズサステナビリティレポート サステナビリティ関連文書要約報告書

RIUホテルは1953年にスペインで始まりその後世界中に展開しています。

20カ国に100のホテルを持ち、およそ230万人の顧客にサービスを提供し、年間約8億2600万ユーロの収益を得ています。

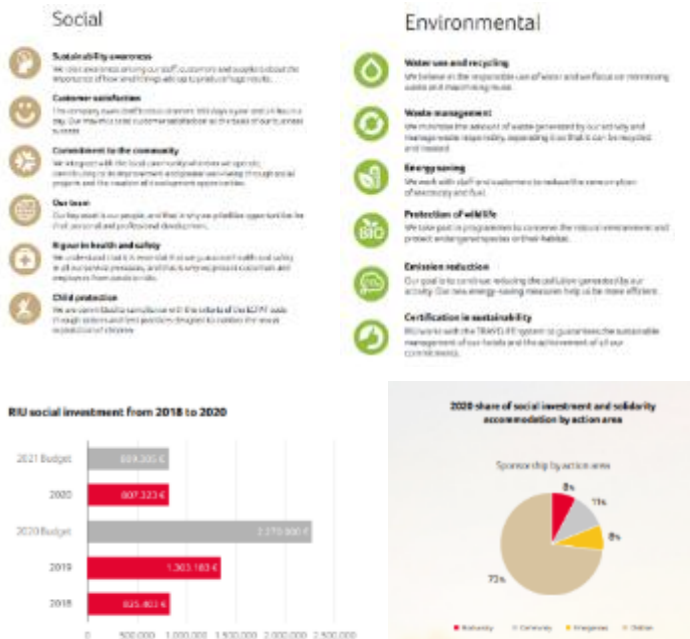
2020年現在、RIUは世界第32位のチェーンであり、2019年にはスペインで売上高第3位にランクインしています。



## RIU ホテル

RIUは、サステナビリティの概念を取り入れた結果、社会問題と環境問題の双方に配慮した持続可能な事業運営と経営を行うために12のコミットメントを掲げています。

これらのコミットメントは、特に児童の保護に相当な額の資金を割り当てることによって裏付けられ、サポートされています。





## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

## RIU ホテル

RIUは、社会貢献活動だけでなく、環境問題にも取り組み、ホテル運営において持続可能な施策を実施しています。特に、水管理、プラスチック使用、電力、CO2排出の分野で目覚ましい成果を上げています。

#### Water use indicators

Total m<sup>3</sup>



#### Waste indicators

Tons

Waste	2018	2019	2020
Generated	34.996	36.745	17.127
Managed	5.073	5.858	2.810
% Managed	14,5%	15,9%	16,4%

#### Energy use indicators

Total megawatt-hours



Denomination	Presentation	2018	2019	2020
Pollutant emissions Scope 1	Sum of the direct greenhouse gas emissions in equivalent metric tonnes of CO2	46.620	44.294	22.892 *
Pollutant emissions Scope 2	Sum of indirect emissions of greenhouse gases in equivalent metric tonnes of CO2	244.797	246.233	110.304

RIUホテルの投資家やステークホルダーがこの**サステナビリティの道**を歩むことを決めたということは、これが**今後のトレンドになり、まだ時間がある今のうちに準備**しておいた方が良いということの意味している。

最終的には、顧客は将来、より持続可能な選択肢を求めようになり、遅かれ早かれ、持続可能な運営・管理モデルを確立することが賢明であることを、この報告書は示している。お客様のニーズを満たすだけでなく、持続可能なアプローチへの転換は、水と電力の使用量削減に示されるように、大きな節約をもたらしてくれます。さらに、**持続可能な実践との関連は、ブランドイメージや認知度、顧客ロイヤルティを全体的に向上させ、競争の激しい市場で企業や事業を優位に立たせる**ことができる場合が多いのです。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Travelife、欧州企業が有するデータ (Tui Group)

## MANDALA RESEARCH

旅行業界では、以前から持続可能性を求める傾向が強かったが、何百万人もの人々が自分たちを取り巻く世界が取り返しのつかないほど変わっていくのを目の当たりにし、持続可能性という概念に対する人々の関心が加速された。

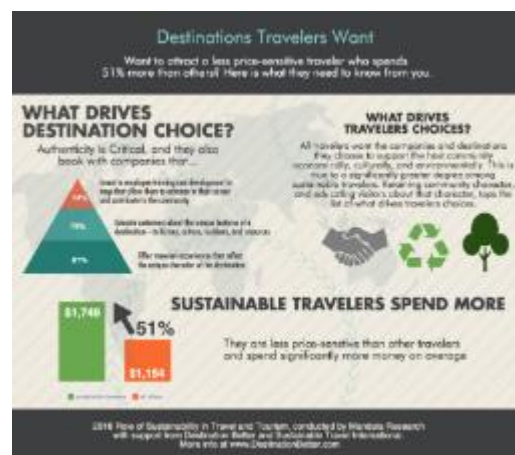
旧世界の標準が消え、社会的、環境的な問題が明らかになり、このような問題への関心が急速に高まっています。以下では、サステナビリティへの関心が広まった背景を簡単に説明し、さまざまな企業によるサステナブルな取り組みの具体例を見ていきます。

### お客さまが求めるもの

大まかに言えば、こうしたサステナブルな傾向が正確であれば、人々はより遠隔地にある目的地を探検し、地元のコミュニティや文化などを探求したいと思うようになるでしょう。

これらの目的地は、**自然の美しさだけでなく、その土地ならではの存在感や味わいを備えている必要があります。**このような場所では、**地元の生活、健康、環境意識、そして他の場所ではできないような「特別な」体験を中心とした活動や体験を求めるようになる**でしょう。

こうしたトレンドは、「コンシャス・トラベル」と呼ばれるトレンドからきているようです。この言葉は、簡単に言えば、人々が目的地を選び、旅行を計画することに、より真剣になることを意味している。長い鎖国と世界的なパンデミックによる混乱の後、物事は「もっと」を意味するようになったのです。



### 旅行者と観光産業の価値観

一般的に、**サステナビリティのガイドラインに従うことは、観光産業のどのメンバーにとっても非常に大きな付加価値**をもたらします。

より持続可能な運営によって節約できるコストに加え、持続可能な実践は潜在的な顧客にとって魅力的であり、競合他社に対する優位性をもたらすことができる場合が多い。

顧客教育、地元サプライヤーの使用、文化的伝統の保存、ユニークで有意義な体験ができるなど、持続可能なコンセプトに関わるコンテンツを提供する代理店を通じて旅行を計画する割合が高くなる傾向がある。

このような旅行者は、しばしば長期滞在し、より多くの料金を支払う傾向があり、付加価値と収益性を高めている。



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 国土交通省観光庁 訪日外国人の消費動向

2019年 年次報告書

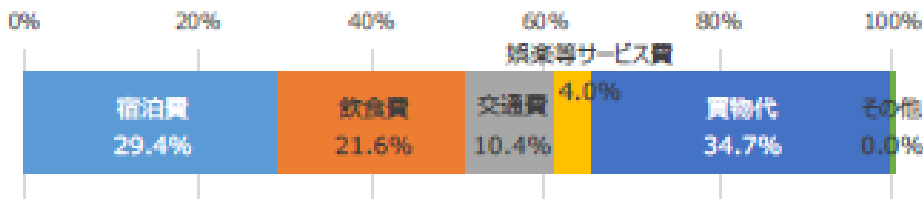
国土交通省観光庁では、2019年の訪日外国人消費動向の調査結果を発表した。

#### 訪日外国人消費動向調査 2019年調査結果の概要

### ■ 2019年 訪日外国人旅行消費額 4兆8,135億円

- 2019年の訪日外国人旅行消費額中は総額で4兆8,135億円と推計される。
- 訪日外国人旅行消費額を費目別にみると、宿泊費が29.4%、飲食費が21.6%、買物代が34.7%を占める。

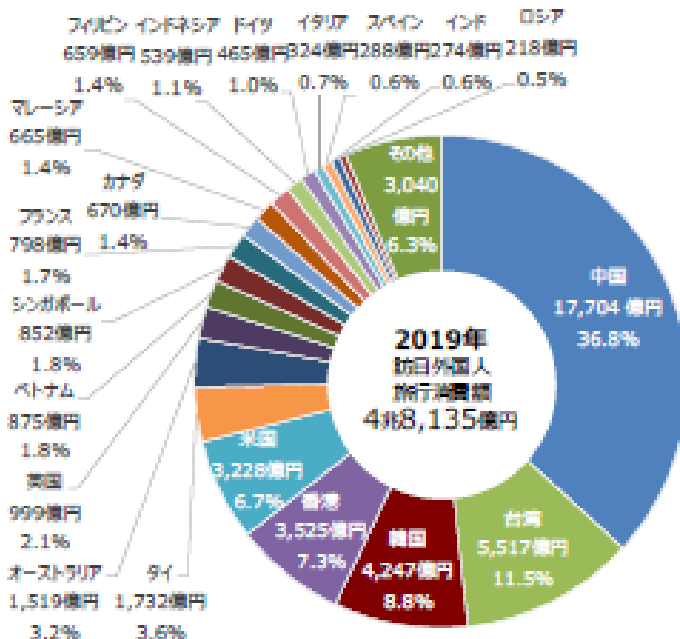
【図表】 訪日外国人旅行消費額の費目別構成比



### ■ 旅行消費額の多い国・地域 ①中国 ②台湾 ③韓国

- 国籍・地域別では、①中国 ②台湾 ③韓国 ④香港 ⑤米国の順で旅行消費額が多い。
- 上位5ヶ国・地域で、訪日外国人旅行消費額全体の71.1%を占める。

【図表】 国籍・地域別の訪日外国人旅行消費額と構成比



注1) 訪日外国人（クルーズ客を含む）が日本滞在中に支払った旅行中支出に、パッケージツアー参加費に含まれる国内旅入分を控除して加算している（クルーズ客は旅行中支出のみ計上）。日本の航空会社や船舶会社に支払われる国際航空運賃は含まれない。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### 国土交通省観光庁 訪日外国人の消費動向

2019年 年次報告書

国土交通省観光庁では、2019年の訪日外国人消費動向の調査結果を発表した。

### ■ 2019年 一般客 1人当たり旅行支出 15.9万円

- 2019年の訪日外国人（一般客）1人当たり旅行支出は15.9万円と推計される。
- 費目別に見ると、買物代が5.3万円と最も高く、次いで宿泊費4.7万円、飲食費3.5万円の順で高い。
- 国籍・地域別に見ると、韓国7.6万円、台湾11.8万円、香港15.6万円、中国21.3万円、米国18.9万円などとなっている。

【図表】費目別に見る一般客1人当たり旅行支出



【図表】国籍・地域別の訪日外国人1人当たり旅行支出と旅行消費額

2019年暦年

国籍・地域	a. 1人当たりの旅行支出		b. 訪日外国人旅行者数*		c. 訪日外国人旅行消費額 (=a×b)	
	(円/人)	前年比	(人)	前年比	(億円)	前年比
全国籍・地域	158,531	3.6%	29,855,742	3.5%	47,331	7.2%
韓国	76,138	-2.5%	5,568,997	-26.0%	4,240	-27.8%
台湾	118,288	-7.3%	4,609,007	2.7%	5,452	-4.8%
香港	155,951	0.9%	2,252,080	-4.0%	3,512	4.9%
中国	212,810	-5.4%	7,995,815	23.5%	17,016	16.8%
タイ	131,457	5.7%	1,316,885	16.6%	1,731	23.2%
シンガポール	173,669	0.5%	489,969	12.6%	851	13.2%
マレーシア	133,259	-3.2%	497,655	7.4%	663	4.0%
インドネシア	131,087	-7.3%	410,288	4.2%	538	-3.4%
フィリピン	107,915	-11.5%	609,549	28.8%	658	14.0%
ベトナム	177,066	-6.0%	494,251	27.6%	875	20.0%
インド	157,244	-2.6%	173,692	13.9%	273	11.0%
英国	241,264	9.2%	412,848	27.2%	996	38.9%
ドイツ	201,483	5.1%	229,430	7.8%	462	13.2%
フランス	237,420	10.0%	335,862	10.5%	797	21.6%
イタリア	199,450	-10.8%	162,074	8.6%	323	-3.1%
スペイン	221,331	-6.7%	129,895	9.7%	287	2.4%
ロシア	183,015	-2.8%	118,684	26.8%	217	23.3%
米国	189,411	-1.1%	1,700,805	12.8%	3,222	11.6%
カナダ	181,795	-0.8%	366,758	13.7%	667	12.8%
オーストラリア	247,868	2.4%	610,955	12.7%	1,514	15.5%
その他	221,514	10.9%	1,370,243	15.2%	3,035	27.7%
クルーズ客	39,710	-10.2%	2,026,307	-13.3%	805	-22.2%
全体			31,882,049	2.2%	48,135	6.5%

注) 出典：日本政府観光局 (JNTO) 「訪日外客数」(暫定値)、法務省「出入国管理統計」(船舶観光上陸許可数)  
一般客の旅行者数は、訪日外客数からクルーズ客の人数 (船舶観光上陸許可数) を除いたもの。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 国土交通省観光庁 訪日外国人の消費動向

2019年 年次報告書

国土交通省観光庁では、2019年の訪日外国人消費動向の調査結果を発表した。

#### 訪日外国人の属性と旅行内容

【欧米豪国籍訪日旅行者】（上段：欧米豪国籍、下段：全国籍合計）

- ・性別の構成 **男性：78.4%**、女性：21.6%  
（全国籍構成 男性：50.5%、女性：49.5%）
- ・年代別構成 20代以下：30.2%、30代：28.6%、**40代：19.3%**、**50代：13.7%**、**60代以上：8.2%**  
（全国籍構成 20代以下：33.8%、30代：31.9%、40代：18.8%、50代：10.2%、60代以上：5.3%）
- ・滞在日数構成 3日間以内：1.7%、4～6日：9.5%、**7～13日：43.8%**、**14日以上：45.0%**  
（全国籍構成 3日間以内：8.5%、4～6日：53.2%、7～13日：30.7%、14日以上：7.6%）
- ・来訪目的構成 観光・レジャー：67.0%、**業務：24.6%**、その他：8.4%  
（全国籍構成 観光・レジャー：76.8%、業務：13.9%、その他：9.3%）
- ・旅行手配構成 団体ツアー参加：6.0%、個人旅行パッケージ利用：5.9%、**個別手配：88.1%**  
（全国籍構成 団体ツアー参加：16.9%、個人旅行パッケージ利用：6.5%、個別手配：76.6%）
- ・申込方法構成 旅行会社等店頭：28.2%、ウェブサイト：67.8%、電話等その他：4.0%  
（全国籍構成 旅行会社等店頭：25.8%、ウェブサイト：70.2%、電話等その他：4.1%）
- ・同行者構成 **自分一人：25.9%**、**夫婦・パートナー：33.5%**、家族親族：21.3%、友人：18.0%、その他：1.3%  
（全国籍構成 自分一人：14.8%、夫婦・パートナー：18.0%、家族親族：37.7%、友人：25.1%、その他：4.5%）

欧米豪国籍者は、全国籍と比較すると・・・

- ・ **男性の比率が高い**
- ・ **滞在日数が高い**（7～13泊及び14日以上で全体の88.8%を占める）
- ・ **自分一人や夫婦・パートナーとの旅行者が多く、団体ツアーではなく個人旅行や航空券等を個別手配をして訪日する（少人数での旅行）**

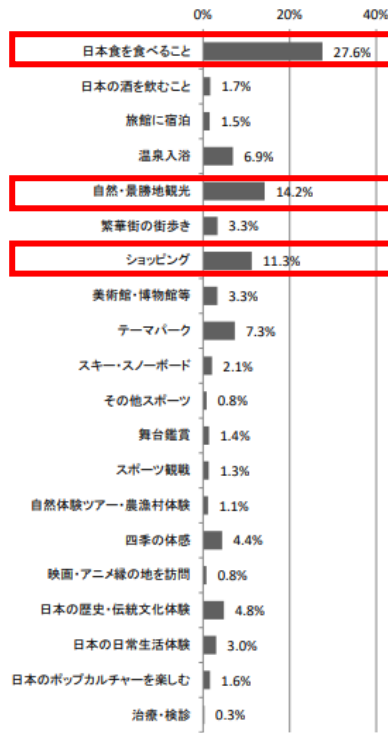
## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

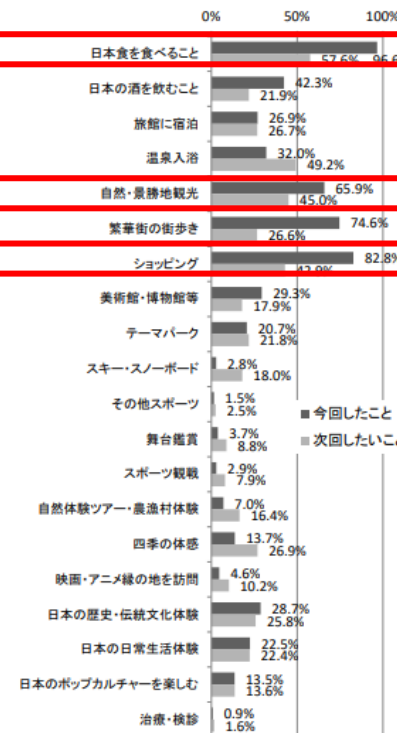
#### 国土交通省観光庁 訪日外国人の消費動向

#### 訪日外国人の日本への期待 (訪日前)、訪日時の体験と満足内容の調査結果

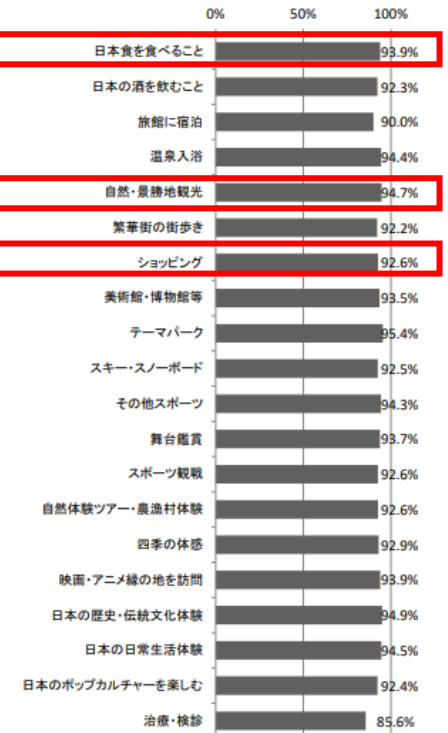
図表 6-2 訪日前に最も期待していたこと (全国籍・地域、単一回答)



図表 6-3 今回したことと次回したいこと (全国籍・地域、複数回答)



図表 6-4 今回した人のうち満足した人の割合 (全国籍・地域、複数回答)



・訪日外国人が日本で最も期待していることとして「日本食を食べること」を選んでおり、体験後の満足度も高い。

・次いで、自然・景勝地観光に対して期待しており、これらも観光後の満足度が高い。

・訪日旅行に対する満足度は以下のとおり。

欧米豪国籍構成 **大変満足：80.3%**、満足：18.6%、やや満足：0.6%、普通・不満：0.5%

(全国籍構成 **大変満足：56.4%**、満足：38.3%、やや満足：3.4%、普通・不満：1.9%)

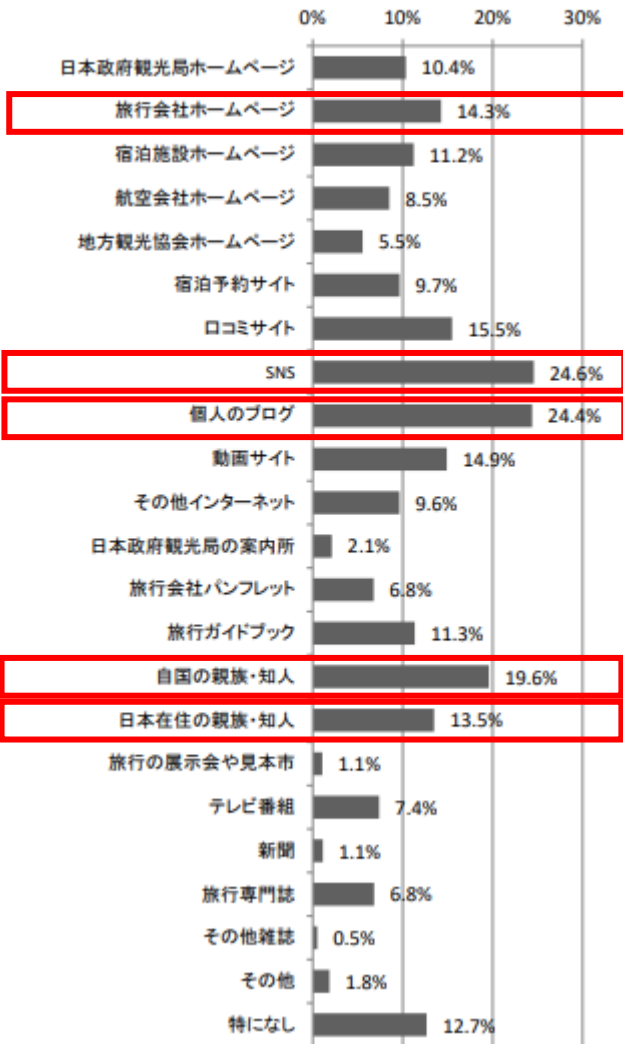
## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

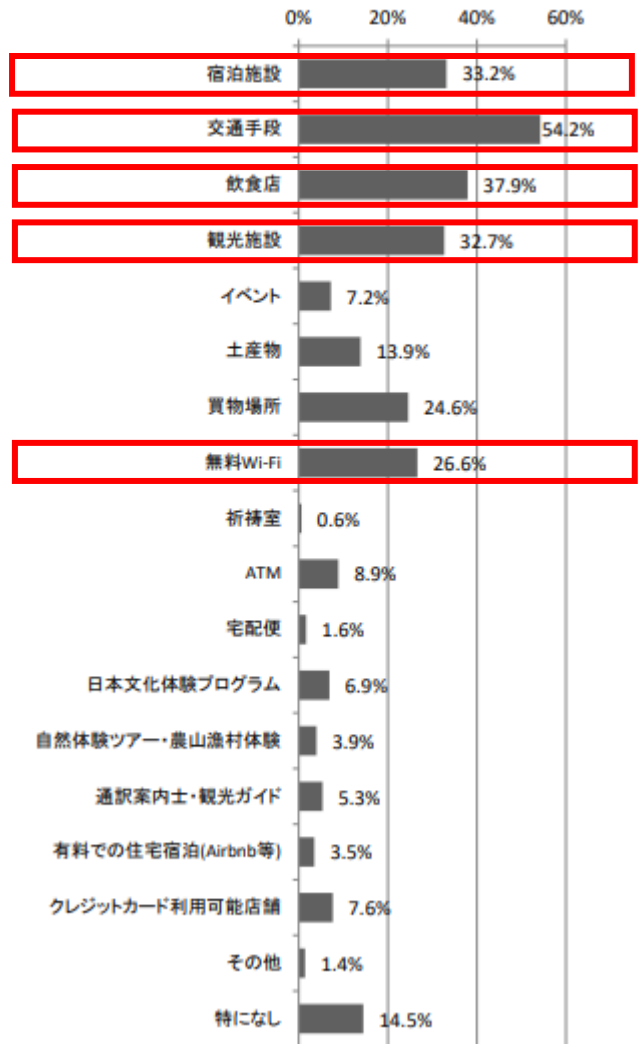
#### 国土交通省観光庁 訪日外国人の消費動向

訪日外国人の訪日前と日本滞在中の情報源に関する調査結果

図表 5-1 出発前に得た旅行情報源で役に立ったもの  
(全国籍・地域、複数回答)



図表 5-2 日本滞在中に得た旅行情報で役に立ったもの  
(全国籍・地域、複数回答)



- ・訪日前に得た情報源で役に立ったものとして、①SNS、②個人ブログ、③自国の親族・知人からの情報、④旅行会社HP、⑤日本在住の親族・知人からの情報 の順となっている。
- ・日本滞在中に得た旅行情報で役に立ったものとして、①交通手段、②飲食店、③宿泊施設、④観光施設、⑤無料Wi-Fiの順となっている。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

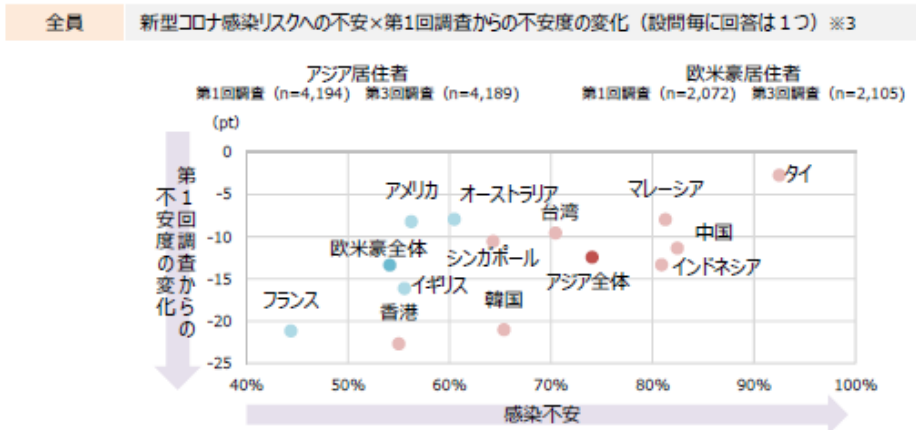
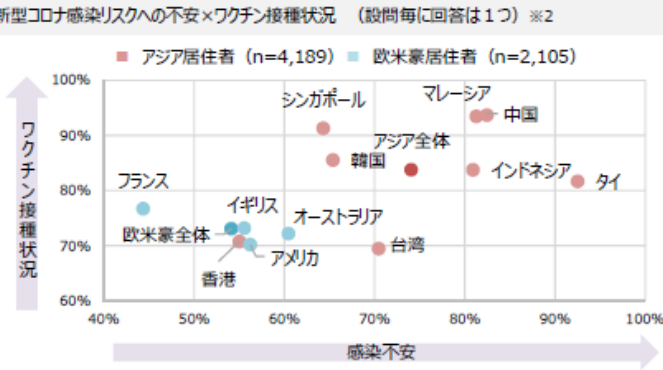
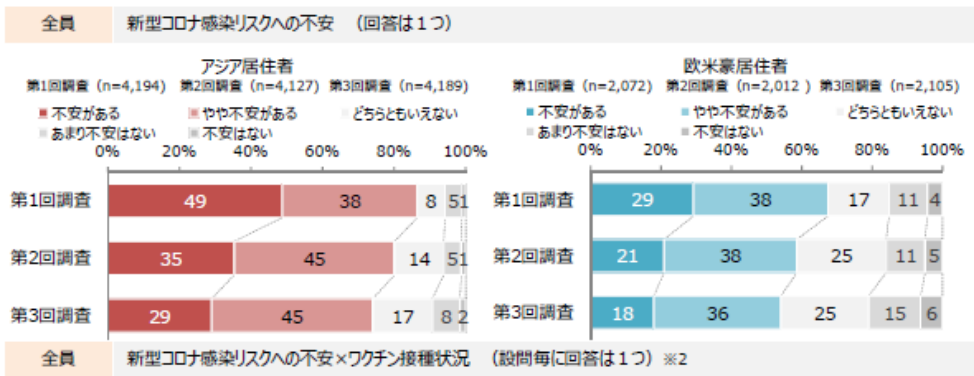
#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

2020年8月、2021年5月、2022年2月発表 アジア・欧米豪計12か国に対し、新型コロナウイルス影響度意識調査を実施

新型コロナウイルス感染症が外国人旅行者の海外旅行意向に与えた影響や、感染収束後のインバンド市場の潜在需要を調査すべく特別調査を実施

#### 【新型コロナウイルス感染リスクへの不安についての調査結果】



- 新型コロナウイルスの感染リスクに対する不安感は、アジア、欧米豪ともに第2回調査より低下しているものの、まだ不安が強い。第1回、第2回調査同様に欧米豪よりアジアの方が不安が強い。
- ワクチン接種率の水準にかかわらず、アジアの方が不安が強い傾向が見られる。



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

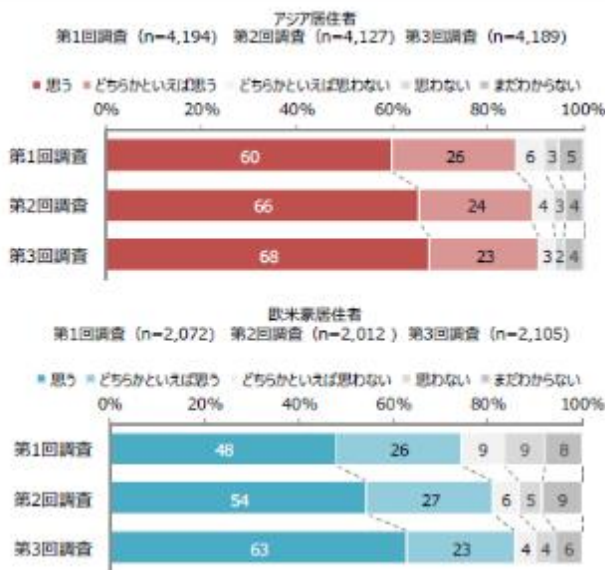
### ①基礎調査 (参考データ)

#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

#### 【新型コロナウイルス収束後の海外旅行意欲についての調査結果】

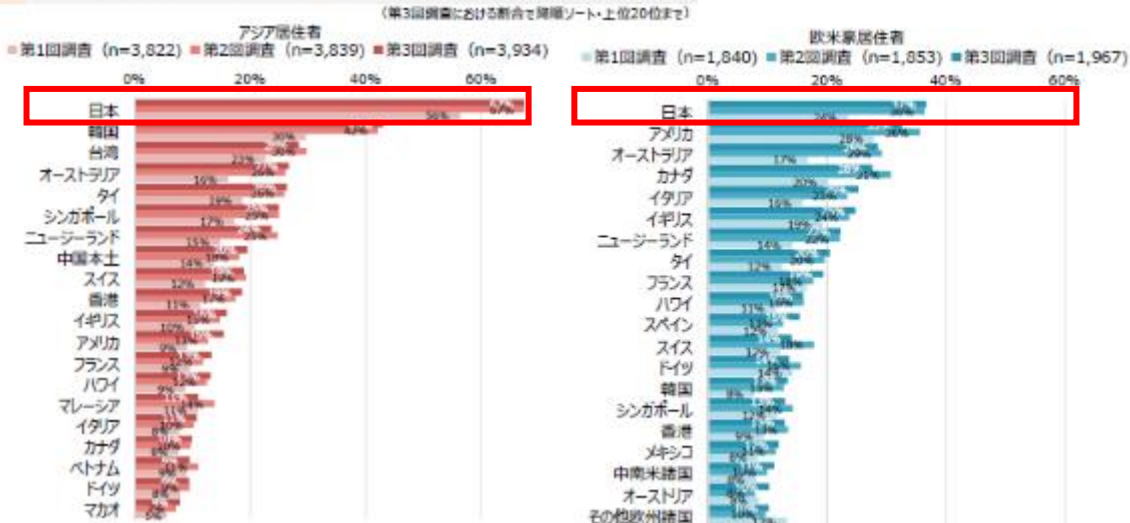
全員 新型コロナの流行が収束し、平常状態に戻ったとき、また海外旅行をしたいと思うか (回答は1つ)



- 新型コロナ収束後の海外旅行の意向は、第2回調査よりも上昇している。**特に欧米豪を中心に海外旅行をしたいと「思う」と答えた人の割合が上昇**している。
- 新型コロナワクチン接種率の水準にかかわらず、いずれの国・地域も新型コロナ収束後の海外旅行意向は強い。

#### 【次に海外旅行したい国・地域についての調査結果】

海外旅行希望者=1 次に海外旅行したい国・地域※2 (回答は最大5つまで)



- 次に海外旅行したい国・地域の1位は「日本」。
- アジア、欧米豪ともに第2回調査に引き続き、トップに選ばれた。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

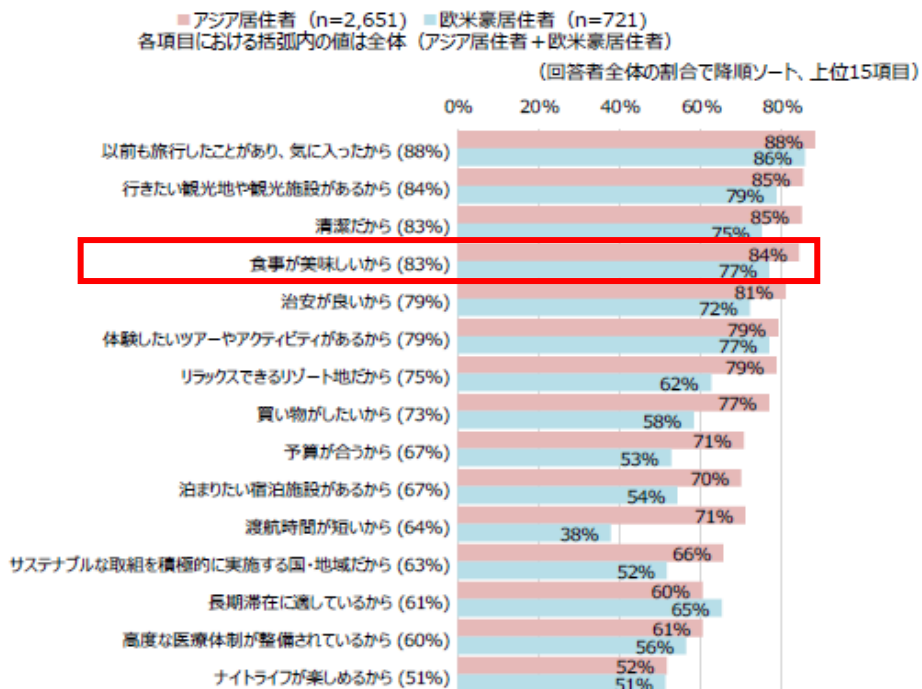
### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

#### 【日本を訪れたい理由についての調査結果】

訪日旅行希望者※1 新型コロナ収束後に観光のために日本を訪れたい理由（項目毎に回答。回答は5段階の中から1つ選択）  
（「非常にそう思う」または「そう思う」と回答した対象者の割合）



※1 「以前も旅行したことがあり、気に入ったから」は、訪日旅行希望者から訪日旅行未経験者を除き、回答を得た。  
（ ■アジア居住者（n=1,780） ■欧米豪居住者（n=201） ）

●**観光のために日本を訪れたい理由**は、「以前も旅行したことがあり、気に入ったから」「行きたい観光地や観光施設があるから」「清潔だから」「**食事が美味しいから**」「治安が良いから」が上位5項目。アジア、欧米豪ともに同様の評価結果となった。

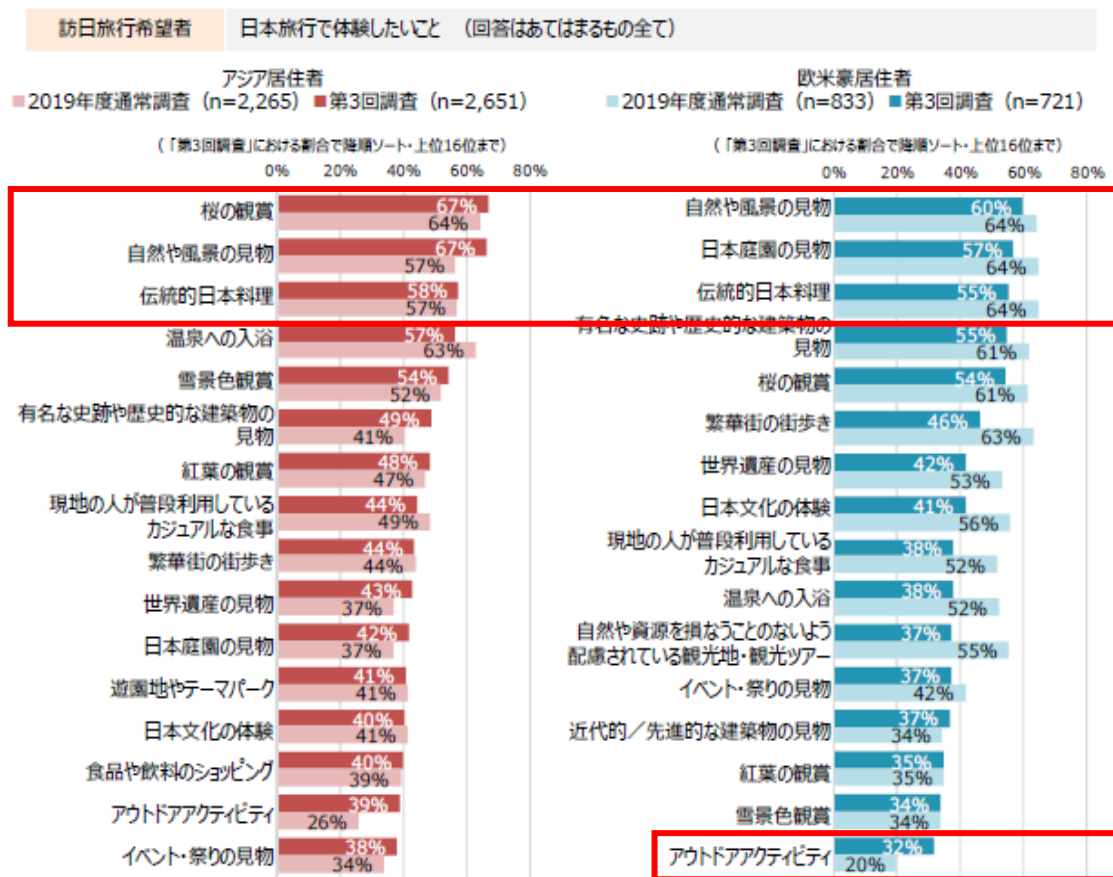
## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

#### 【日本旅行で体験したいことについての調査結果】



- アジア、欧米豪ともに**日本らしい自然・風景・日本料理**が2019年に引き続き上位に選ばれている。
- 訪日旅行時の「体験したいこと」について、新型コロナウイルス流行前（2019年度通常調査）から、新型コロナウイルス流行後の第3回調査を比較すると、**欧米豪で「アウトドアアクティビティ」の選択率が20%から32%へと上昇**している。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

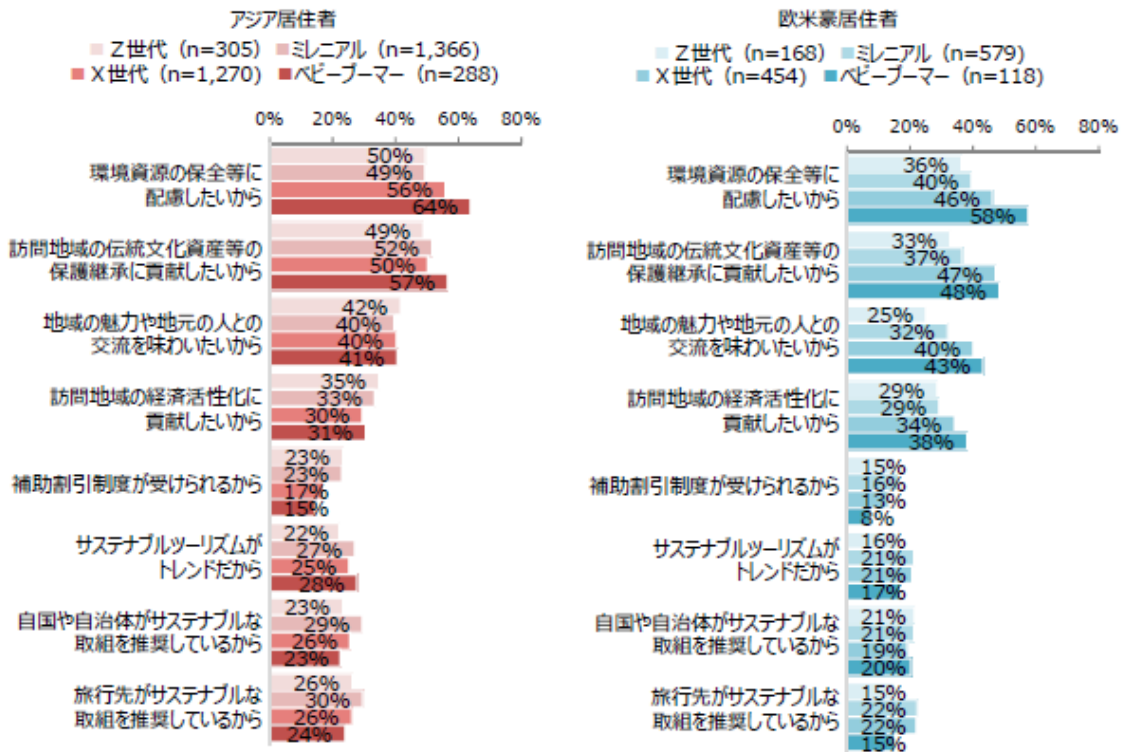
### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

#### 【旅行先でサステナブルな取組を重視する理由についての調査結果】

サステナブルな取組重視者※2 旅行先でサステナブルな取組を重視する理由（回答はあてはまるもの全て）



#### 【世代区分】

Z世代	： (20～24歳)
ミレニアル	： (25～39歳)
X世代	： (40～54歳)
ベビーブーマー	： (55～59歳)

●サステナブルな取組を重視する理由は、「環境保全への配慮」はアジア、欧米豪ともに高年齢層ほど選択率が高い。また、「伝統文化の保護継承への貢献」、「地域の魅力や交流」、「地域経済活性化への貢献」は欧米豪で高年齢層ほど選択率が高い。一方で、「補助割引制度が受けられるから」はアジア、欧米豪ともに若年層の選択率が高い。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

#### 【旅行先でサステナブルな取組を重視する理由についての調査結果（欧米豪居住者）】

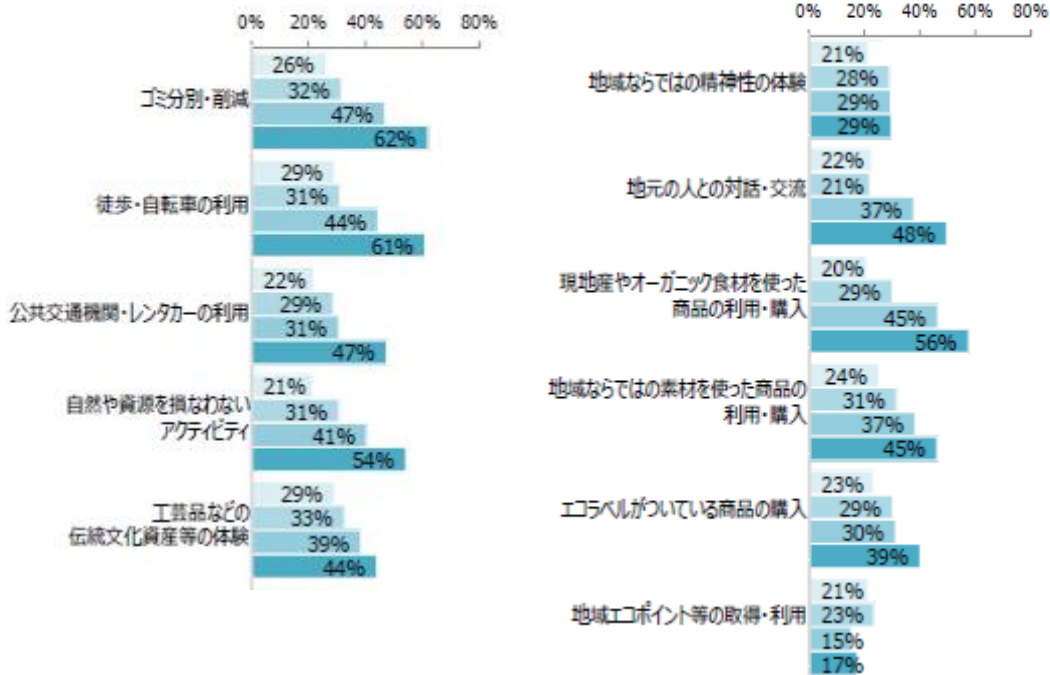
サステナブルな取組重視者※1 旅行先で実施したいサステナブルな取組（回答はあてはまるもの全て）

欧米豪居住者

Z世代 (n=168) ミレニアル (n=579)  
X世代 (n=454) ベビーブーマー (n=118)

【世代区分】

Z世代：（20～24歳）、ミレニアル：（25～39歳）  
X世代：（40～54歳）、ベビーブーマー：（55～59歳）



- 旅行先で実施したいサステナブルな取組を世代別にみると、欧米豪ではほとんどの項目で**高年層（ベビーブーマー）**ほど選択率が高い。
- 高年層ほど環境・健康に関する意識が高い。**（ゴミ分別・削減、移動手段（徒歩・自転車）、自然や資源を損なわないアクティビティ、オーガニック食材の選択割合が高い）

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

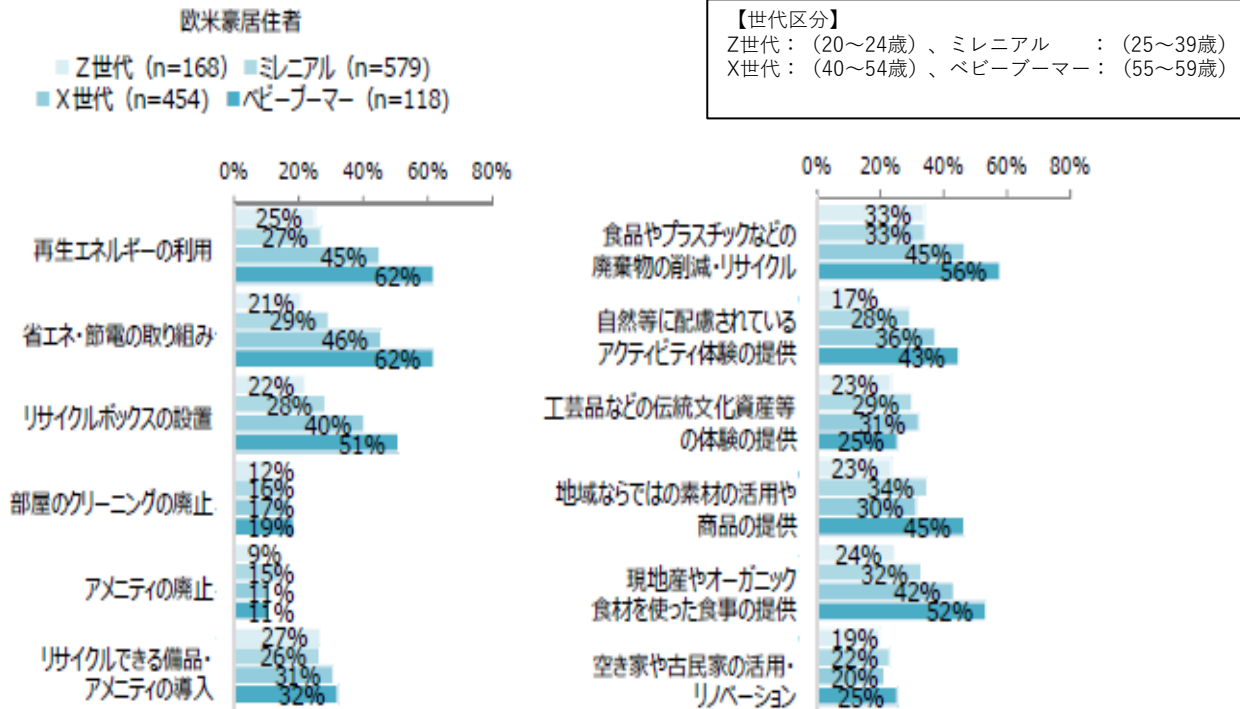
### ①基礎調査 (参考データ)

#### 日本政策投資銀行

- ・アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査
- ・海外富裕層の訪日旅行市場とwith/afterコロナの四国における可能性
- ・訪日外国人旅行者の四国に関する意向調査

#### 【宿泊施設でサステナブルな取組を重視する理由についての調査結果 (欧米豪居住者)】

サステナブルな取組重視者※1 宿泊施設に求めるサステナブルな取組 (回答はあてはまるもの全て)



- 宿泊施設に求めるサステナブルな取組を世代別で見ると、ほとんどの項目で高年層 (ベビーブーマー) になるほど選択率が高く、欧米豪でその傾向が顕著である。
- 部屋のクリーニングの廃止、アメニティの廃止はどの世代でも大差はなく、選択率はあまり高くない。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### Booking.comサステイナブル トラベルレポート2021

はじめに

●旅行業界は、いま極めて重要な時を迎えています。**旅行が環境に与える影響が、ここまで意識されたことはかつてありません。**世界中の人たちが徐々に旅を再開する中、私たちはサステイナビリティへの強い意思を、インパクトをもたらす行動へと変えるまたとない機会に恵まれています。世界の現地コミュニティ、環境、生物多様性を尊重した旅は、視野を広げ、障壁を取り除き、人々の距離を近づけます。

●Booking.comのサステイナブルトラベルレポート（滞在先の保全を優先した、環境にやさしい旅行に関するアンケート調査）は、今年6年目を迎えます。30カ国29,000人の旅行者の意見を収集した結果は、2020年に世界が経験した出来事が、自宅・旅行先を問わず、旅行者が真にサステイナビリティへの道にコミットする転機になるであろうことを示しています。今年の調査結果はまた、多くの旅行者が未来の世代のために地球を守り、長期的な社会経済的健全性と幸福に寄与すべく行動しているものの、そこにはまだ障害や隔たりがあることを明らかにしています。

●レポートは最後に、旅行業界がどのように進化を続けているか、どのような課題が残されているかを考える内容となっています。今、サステイナブルな選択肢は増え、より多くの旅行者がインパクトのある運営手法を取り入れるようになっていきます。しかしながら、まだ十分とはいえません。もっと多くの業者が同じような行動をとるよう動機づけ、励ますために、やるべきことがあります。また**こうした情報を、透明性が高く意義のあるやり方で消費者に届けることで、誰でもサステイナブルな旅行ができるようにする努力が求められます。**

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Booking.comサステナブル トラベルレポート2021

##### 【調査レポート結果】

##### Booking.com

旅行者が考える日常生活における優先事項：



リサイクルする



食事廃棄物を減らす



自動車や公共交通機関を避け、短距離は徒歩や自転車で移動する



プラスチックの使い捨てを避ける



消費者のサステナビリティの意識は、環境への影響に止まらず、旅先の地域の社会経済への配慮の重要性にまで及んでいます。

旅行者が懸念する環境負荷：



無駄なゴミ (例：使い捨てプラスチック)



現地の野生生物や自然生息環境を脅かすこと

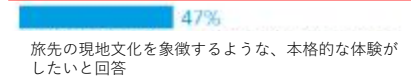
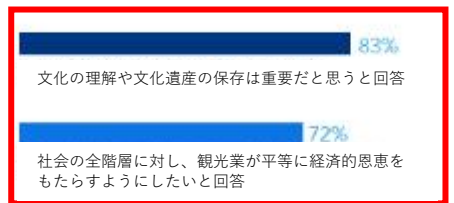


人気の観光地や場所を混雑させること



二酸化炭素排出

生活や旅行の仕方により配慮しようという意識は、近年着実に高まってきました。しかしながら、実質的に全ての人が移動を制限された一年間に、私たちの注意や関心は自分たちが責任を持って行うべき課題やそのための機会に向かいました。その結果、**旅行者の43%が次世代のために地球を救うべく行動すべきだと回答**しています



##### Booking.com

### よりサステナブルに旅するための個人的責任

調査結果は、消費者には今後よりサステナブルな旅行をしたいという意図があり、この問題を自らのこととして取り組み、個人の行動に責任をとる用意ができていくことを明らかにしています。これはつまり、旅行者は自分もたらすインパクトや必要と考える変化や変更について、より総合的に考えるようになっていくことを示唆しています。そしてさらに、よりサステナブルな宿泊施設への選択は、あまりに過ぎないことを示唆しています。



73% 自身のエネルギー消費量を減らしたい(例：外出中は部屋のエアコンや照明を消しておく)と回答。



65% より環境に優しい移動手段を利用したい(例：レンタカーやタクシーよりも徒歩、自転車、公共交通機関を選ぶ)と回答。



65% 水の使用量を減らしたい(例：タオル交換や部屋清掃を毎日行わない選択をする)と回答。



52% 旅行により生じた二酸化炭素排出量分をできる限り削減する、あるいは支払う形で相殺できるよう努める

休暇中のゴミや使い捨て商品を削減するため、旅行者はより環境に配慮した選択をするようになっていきます。



73% 今後の旅行中に生じる廃棄物を減らしたいと回答。





## 2. 業務内容 (1) 事前調査

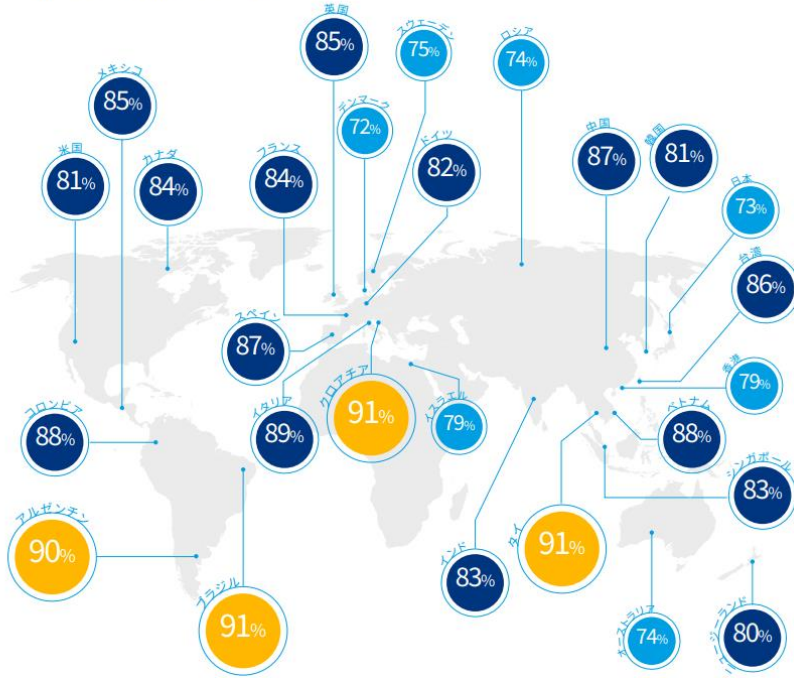
### ①基礎調査 (参考データ)

#### Booking.comサステイナブル トラベルレポート2021

##### 【調査レポート結果】

Booking.com

今後、旅行中に生じる廃棄物を減らしたいと回答。



Booking.com

### サステイナブルな旅行の意向 vs インパクトをもたらす行動

また今回の調査結果からわかったのは、旅行者は今後の旅行で実行しようと思っているだけではなく、その多くがすでにプラスのインパクトをもたらす重要なステップを旅行中に実践しているということです。

過去12カ月にした旅行を振り返って:

36%

外出中はエアコンやヒーターをオフにしたと回答。

22%

休憩中にボトル入り水を買う代わりに繰り返し使える自分のボトルを持参したと回答。

17%

水使用量を減らすために同じタオルを使ったと回答。

20%

旅行中、現地の経済を応援するために、個人店で買物をしたと回答。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査 (参考データ)

#### Booking.comサステイナブル トラベルレポート2021

##### 【調査レポート結果】



35%



キーカードまたはセンサーで電気をコントロールすることで、エアコンやヒーターの使用電力を削減できるようにすべきと回答。

- 2020年の30%と比較 -

32%



現地の生態系や歴史的遺産、文化のほか、ビジターとしてのエチケットに関する情報を宿泊客に提供することは、正しい方向への一歩だと回答。

- 2020年の28%と比較 -

27%



宿泊施設は水使用量を削減するために、宿泊客に対し部屋清掃を毎日行わない選択肢を提供すべきと回答。

- 2020年の22%と比較 -

27%



ルームサービスを含め全食事に於いて、食器は再利用できるものだけを使用すべきと回答。

- 2020年の23%と比較 -

Booking.com

### よりサステイナブルな滞在先を探して

旅行者はこれから変えたい、あるいはすでに変えたと述べている自身の行動に加え、自分たちがよりサステイナブルであるために宿泊施設にも実践できることがあると考えています。今回の調査によれば、実に22%が、例えばサイクル設備がない・使い捨てのプラスチックに頼るなど、宿泊先の都合で自分たちのサステイナブルな行動が妨げられるのは不快だと述べています。

Booking.comのさらなる調査によると、宿泊施設パートナーと旅行者はサステイナビリティを優先事項とみなしている点で大体一致しています。宿泊パートナーの82%がホスピタリティ産業におけるサステイナビリティの重要性を認め、旅行者の82%がサステイナブルな旅行は極めて重要な課題だと考えています。

とはいえ、宿泊施設パートナーの3/4が何らかのサステイナブルな取り組みを導入しているにも関わらず、潜在的宿泊客に対し積極的にその取り組みについて伝えているのは1/3以下(31%)に留まり、その多くはチェックイン時に行われています(59%)



宿泊施設パートナーがサステイナビリティ面の活動について宿泊客に説明していない理由:



33%

宿泊客に伝えるほどのことをしていないからと回答



32%

宿泊客は興味からと回答



28%

宿泊客に不遜な態度だと受け取られる恐れがあるからと回答

消費者がサステイナブルな旅行を実現するための情報を予約の早い段階や意思決定の段階に消費者に伝えるには、業界にまだ大きな課題があることが、パートナーのこうした懸念に見てとれます。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### Booking.comサステイナブル トラベルレポート2021

##### 【調査レポート結果】



調査はBooking.comの委託により、30の国と地域の29,349人の回答者に対し実施されました（米国から1,000人、カナダから1,007人、メキシコから1,000人、コロンビアから964人、ブラジルから1,000人、アルゼンチンから1,000人、オーストラリアから999人、ニュージーランドから941人、スペインから1,001人、イタリアから1,000人、フランスから1,000人、英国から1,000人、ドイツから1,000人、オランダから1,003人、デンマークから986人、スウェーデンから1,000人、クロアチアから997人、ロシアから1,005人、イスラエルから1,003人、インドから1,000人、中国から1,000人、香港から1,005人、タイから968人、シンガポールから963人、台湾から1,000人、ベトナムから1,005人、韓国から1,000人、日本から1,000人、南アフリカから1,002人、ケニアから500人）。この調査に参加する回答者の資格は次の通りです。18歳以上であること、過去12カ月に少なくとも一回旅行をしたこと、2021年に旅行を計画していること、旅行に関する意思決定を行う立場にある・または意思決定に関わること。この調査は2021年3月、オンラインで行われたものです。

オーストラリア、オーストリア、ブラジル、中国、クロアチア、フランス、ドイツ、ギリシャ、インド、インドネシア、イタリア、日本、メキシコ、ポーランド、ポルトガル、ロシア、スペイン、タイ、英国、米国の3,390の宿泊事業の担当者を対象に、Booking.comにより実施されました。この調査は2021年4月、オンラインで行われました。

旅行分野におけるサステナブルな取組として、ゴミや廃棄物の削減、観光地の混雑を招かない、自然環境の保護などがあるが、旅行者の大半がサステナブルな取組みが必要であると回答している。

事業者が取組んでいるサステナブルな取組み内容を共有をするだけでも旅行者は共に環境問題に関わっている意識が芽生え、満足度が高まる。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 各レポートからの調査結果

##### ●JNTO

- ・海外市場において旅行先として日本に対する認知度としては、**アジア（台湾・香港・韓国）、豪州では興味関心が高く、米国では日本を旅行先として他の国と比較検討**をしている。
- ・欧州市場では旅行先としての**認知度向上に繋がる活動が必要**である。
- ・海外旅行を行う際には、「**ガストロノミー・美食**」が**主要な目的**として選んでいる。
- ・日本と日本以外での体験満足度を比較すると、**アジア・欧米豪市場ともにローカルフードに対する満足度が高い**。
- ・欧米豪市場では、**日本での旅行消費単価が概ね40万～60万円であり、他市場よりも高額**となっている。
- ・アジア（台湾・香港・韓国・中国）・米国・豪州市場では、**訪日リピーターが多い**。

##### ●UNWTO

- ・**ガストロノミーツーリズムの認知度については、約84%が言葉の存在を知らない**という結果であり、近年イベント事例でガストロノミーが取り上げられてはいるが、認知度が上がってきていないことが浮き彫りとなった。
- ・観光客は、ガストロノミーツーリズムと**認識していなくとも「食」を観光の要素として重要視**していると思われるが、コンテンツを成熟させることがガストロノミーツーリズムの認知向上にも寄与すると考えられる。
- ・「どのようなガストロノミーツーリズム体験プログラムに参加したことがありますか」の問いに対して、「いちご狩りといった観光農園での収穫体験」や「フードイベント、フェスティバル等」への参加という回答があったことから、ガストロノミーツーリズムとしての認識はないものの**地域の食に触れるツーリズムに参加している人は多い**と推測される。

##### ●Travelife、欧州企業が有するデータ（Tui Group）

- ・世界31か国の観光事業者（旅行会社・ツアーオペレーター）が、自社の運営における持続可能性を高めるための研修やツアー造成を行っており、欧州を中心に、旅行者の多くは持続可能性・サステナビリティといった取組みに関する意識が高まっている。
- ・欧州の一部の国では既に旅行商品（ツアー）内にて、環境保護・自然保全といった取組みを取り入れており、参加した旅行者からの満足や賞賛を得ている。  
（ツアーでのゴミの分別、水筒の無料配布、自然保護への配慮、社会環境への配慮等）
- ・欧州では旅行者も観光事業者も、コロナ禍によって大きく変化を受けた旅行の在り方の見直しが進んでおり、サステナブルな取組みが旅行者自身・観光事業者自身・将来の世界の進むべき道であるという意識が高い。

##### ●国土交通省観光庁 訪日外国人の消費動向

- ・コロナ以前の2019年には、訪日外国人旅行者の消費額は、4兆8,135億円であった。
- ・旅行消費額の多い国・地域は①中国、②台湾、③韓国、④香港、⑤米国の順。
- ・訪日外国人旅行者の中で、欧米豪国籍と全国籍の構成を比較すると、欧米豪国籍者は、男性比率が高く（78.4%）、滞在日数が長く（7日以上が88.8%）、同行者は自分一人（25.9%）や夫婦・パートナー（33.5%）と行くなど、少人数での旅行者が多い。
- ・訪日前に日本で最も期待していることは「日本食を食べること」であり、訪日後の満足度も高い。特に欧米豪国籍者は他の国籍者よりも訪日旅行に対する満足度が高い。
- ・訪日前に得る情報源は、①SNS、②個人のブログ、③自国の親族・知人からの情報、④旅行会社HP、⑤日本在住の親族・知人からの情報 の順となっており、これらの活用がプロモーション活動として有効であると考えられる。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査（参考データ）

#### 各レポートからの調査結果

##### ●日本政策投資銀行

- ・新型コロナウイルス感染リスクに対する不安感は、**アジア・欧米豪ともまだ不安が強い**。ワクチン接種率の水準に関わらず、アジアの方が不安が強い傾向が見られる。
- ・次に海外旅行をしたい国・地域の1位は「**日本**」となっており、日本を訪れたい理由は①以前にも旅行したことがあり気に入ったから（リピーター）、②行きたい観光地や観光施設がある、③清潔だから、④**食事がおいしいから**、⑤治安が良いから の順となっている。
- ・日本で体験したいことの上位には、「**日本らしい自然**」「**景観**」「**料理**」が選ばれており、**食事に対する期待値が非常に高い**ことが分かる。
- ・欧米豪市場でのサステナブルな意識調査では、**高齢層（ベビーブーマー：55～59歳）が最も意識が高く、次いでX世代（40～54歳）となっている**。  
この世代は、ゴミ問題等の環境保全・自然保護に対する意識が高く、サステナブルな取組みをされている地域を旅行先として選択したいという結果もでた。

##### ●Booking.comサステナブル トラベルレポート2021

- ・調査した29,000人の43%が**日常生活や旅行の仕方に、より配慮しようという意識**が高まってきている。  
また、約半数が日常生活においてリサイクルの実施、食品廃棄物を減らす、移動の際に徒歩や自転車を選ぶと回答している。
- ・旅行中に懸念する環境負荷として、**使い捨てプラスチックなどの無駄なゴミ、人気の観光地や場所を混雑させること、自然生息環境を脅かすこと**に対して懸念している。  
また、文化遺産の保全は重要であると83%が回答している。
- ・旅をする際には、より**環境に優しい移動手段**（レンタカーやタクシーよりも、徒歩や自転車、公共交通機関を選ぶ）と65%が回答している。
- ・73%の人が、今後**旅行中に生じる排気物を減らしたい**と回答している。

#### 【各レポート結果より】

ガストロノミーツーリズムは日本においてキーワードとしては浸透してないものの、実際にはコンテンツとして地域の食・歴史・文化を楽しんでおり、その要素は満たされている。

欧州では「**サステナビリティ**」の取組みが、**生活の一部**（または中心）となっており、旅行に関わらず日常生活の中でも各々が自然と取組んでいる。

旅行分野におけるサステナブルな取組として、ゴミや廃棄物の削減、観光地の混雑を招かない、自然環境の保護などがあるが、旅行者の大半がサステナブルな取組みが必要であると回答している。

**事業者が取組んでいるサステナブルな取組み内容を共有をするだけでも旅行者は共に環境問題に関わっている意識が芽生え、満足度が高まる。**

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ① 基礎調査

#### 小豆島での現地調査 事前アンケート 及び 現地ヒアリング

小豆島観光協会会員事業者を中心に、外国人旅行者の受入環境等のアンケート及び現地ヒアリングを実施

(2022年5月)

※アンケート回答：35事業者

アンケート回答事業者を中心に、小豆島現地にてヒアリングを実施

(2022年5月13～14日)

※ヒアリング訪問数：27事業者

#### アンケート内容

施設名、住所、アクセス、

事業内容（交通、食事、体験（観光）、宿泊、土産（物産）、製造（生産））

繁忙期（シーズンリティ）、外国語表記看板・メニュー等の有無、外国人観光客受入実績、

外国人観光客の受入対応国、外国語対応スタッフの有無、対応可能言語、

利用可能な決済方法、食事アレルギー対応、外国人観光客対応の際の課題・問題点、

今後の受入意欲（ヒアリング時）

#### 訪問先一部抜粋



旭屋旅館  
岡田代表



妖怪博物館  
広報担当：野村氏



京宝亭  
広報担当：野口氏



小豆島交通  
中村代表



石井正樹農場  
石井代表

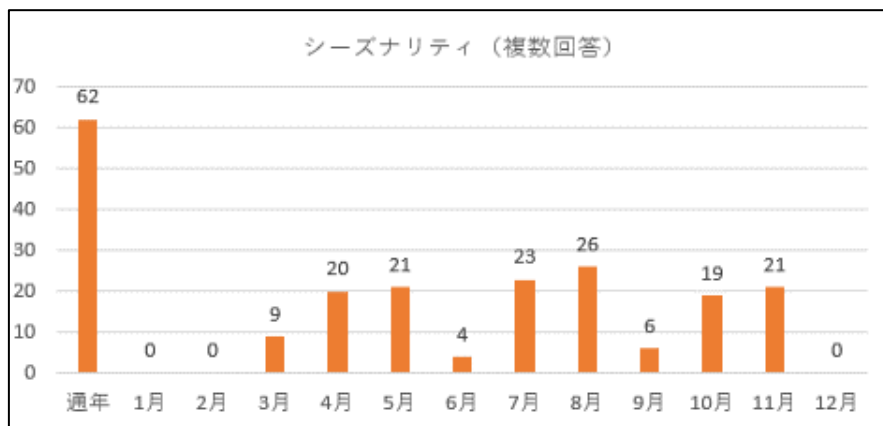
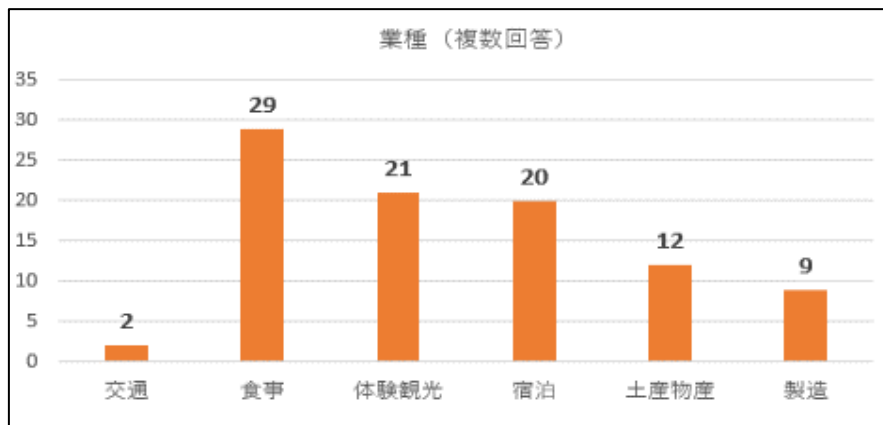
観光資源や受入環境等に関して現地視察調査を行いました。

受入れ体制や課題・問題点の洗い出しを行うため小豆島にある各事業者様にご協力いただきました。

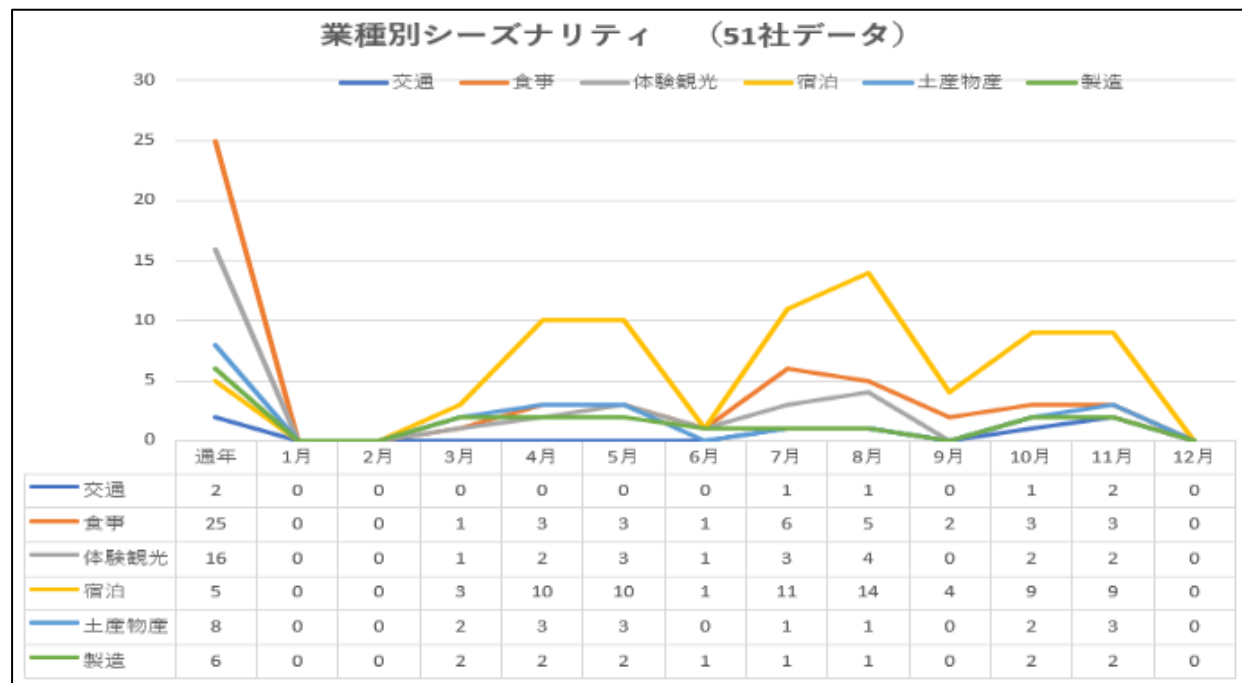
## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査

#### 小豆島での現地調査 事前アンケート 及び 現地ヒアリング



通年選択が一番多く、  
夏 (7~8月)  
春 (4~5月)  
秋 (10~11月)  
の順という結果。  
冬 (12~2月) を選択した  
回答はなし。

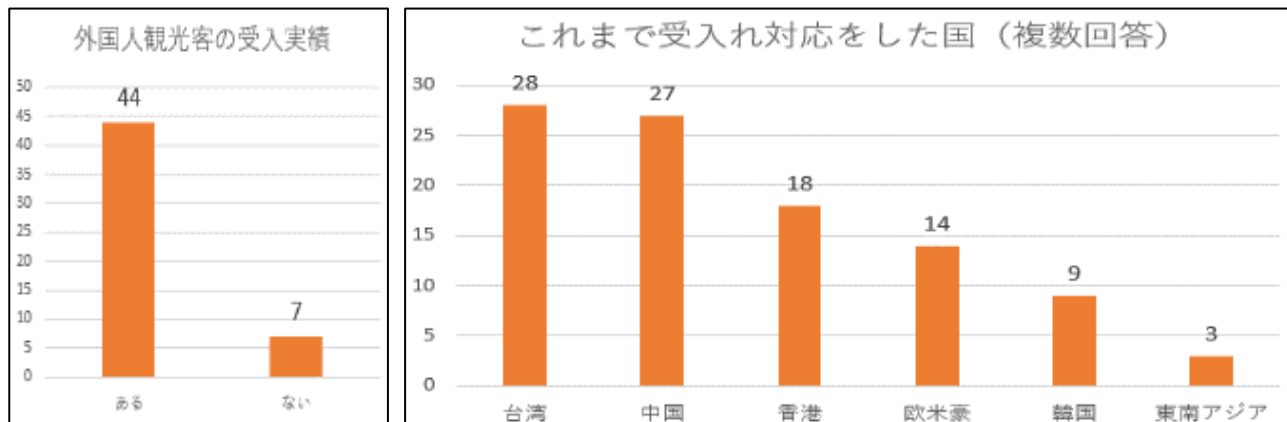


- ・月別のシーズナリティデータからは、どの事業者も冬場 (12~2月) と6月はベストシーズンから外れる傾向にある。
- ・冬場に小豆島へ訪れる目的を設定することができれば、年間通じて小豆島への観光客の増加に繋がると思われる。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査

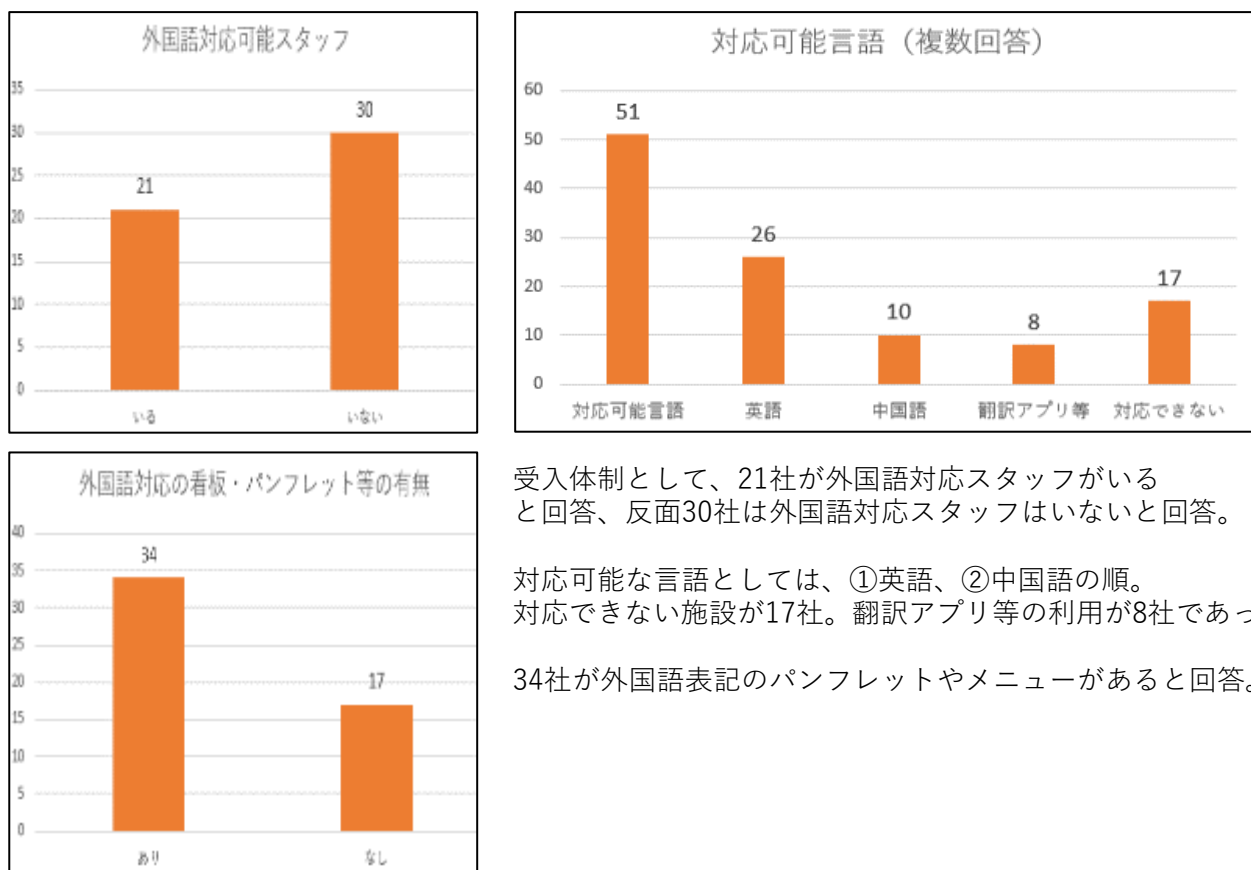
#### 小豆島での現地調査 事前アンケート 及び 現地ヒアリング



51社中、44社がこれまで外国人観光客を受け入れた実績があると回答。

受入対応国としては、①台湾、②中国、③香港、④欧米豪、⑤韓国の順。  
高松空港直行便を利用してのアジアからの利用者が多い結果となった。

事業者に対するヒアリングによると、外国人旅行者のうち、台湾・中国等アジア市場の旅行者が83%、欧米豪が14%、東南アジアが3%という状況であった。



受入体制として、21社が外国語対応スタッフがいると回答、反面30社は外国語対応スタッフはいないと回答。

対応可能な言語としては、①英語、②中国語の順。  
対応できない施設が17社。翻訳アプリ等の利用が8社であった。

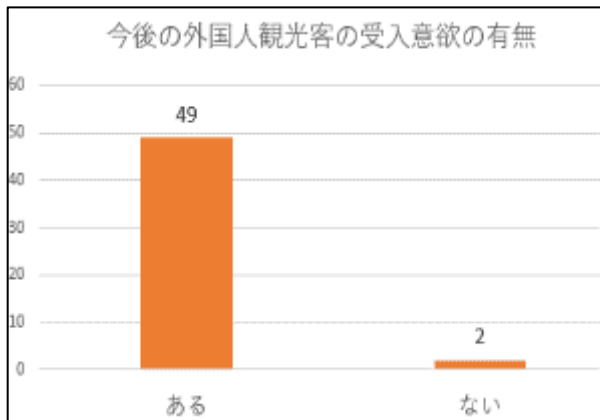
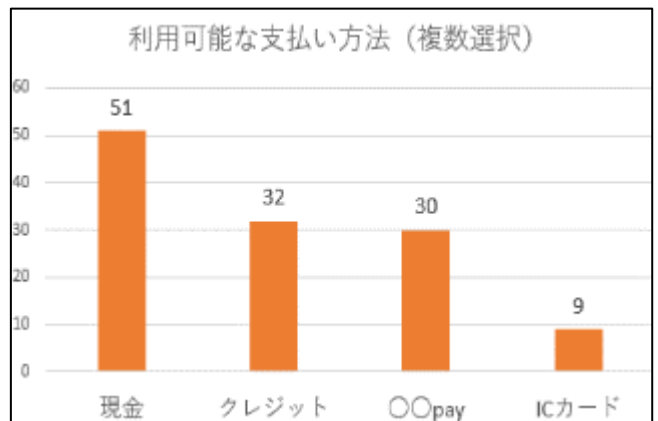
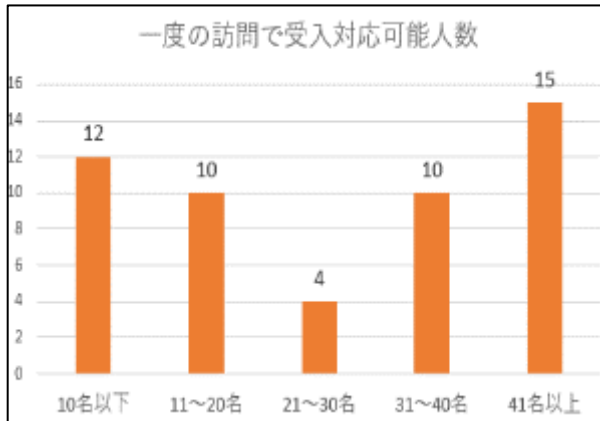
34社が外国語表記のパンフレットやメニューがあると回答。



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査

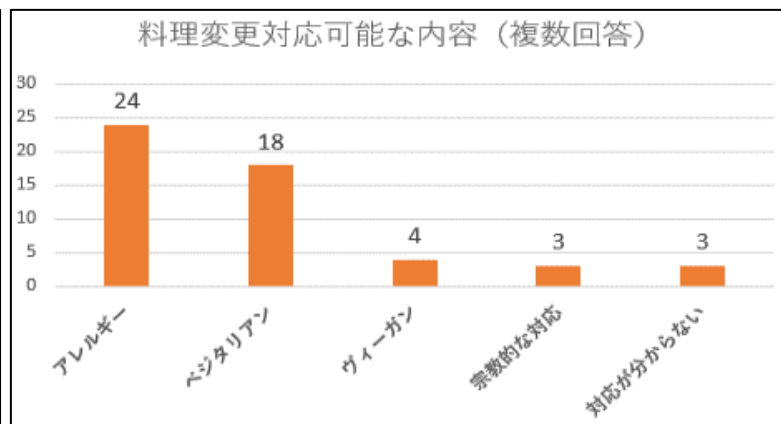
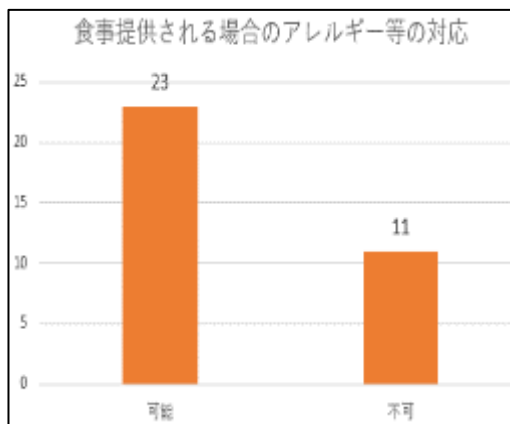
#### 小豆島での現地調査 事前アンケート 及び 現地ヒアリング



一度の訪問で受入対応可能な人数は、  
①41名以上、②10名以下、③11~20名・31~40名の順。

支払い方法は①現金、②クレジット、③〇〇payの順。

今後の外国人観光客の受入意欲については、  
51社中49社があると回答。



食事提供を行っている34事業者のうち、アレルギー等の内容変更対応可能が23社。

変更対応可能な内容として、「アレルギー対応」：24社、「ベジタリアン」：18社、「ヴィーガン」：4社、「宗教的な対応」：3社と回答。「対応の仕方が分からない」：3社という結果であった。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査

#### 小豆島での現地調査 事前アンケート 及び 現地ヒアリング

##### 【外国人を対応した際の問題点や課題】

##### (マナー面)

- ・食事の予約時間に遅れてくることが多く、別の予約団体に迷惑がかかる。
- ・レストランに生ものなどを勝手に持ち込みされ、衛生管理上不安になる。
- ・トイレの利用マナーが悪く、常に掃除が必要。
- ・指定場所以外で喫煙をされる。
- ・近隣の一般個人宅の庭などに勝手に立ち入ることがあり、ご近所に迷惑をかけてしまうため、外国人観光客を受け入れると近隣住人から嫌がられる。
- ・男性客が女湯で入浴していたことがある。

マナー面での問題点解決策として、

- ①ガイドから旅行者に対して説明を実施
- ②外国語（英・中・韓等）の表示ツール作成により、注意勧告を促す
- ③旅の途中でも予約者と電話で話せる環境が必要（連絡先の把握と語学）
- ④入国の前に、日本でのマナー周知ができないか？  
（機内映像やガイドブック等での周知）

これらの対応が必要と考えられる。

##### (受入課題)

- ・言葉の壁があるため、コミュニケーションがとりづらい。
- ・欧米市場は環境問題に重きを置かれるため、今後英語パンフレットは廃止しQRコードから読み込むデータパンフレットを活用したいが、小豆島内でのネット環境（wifi）整備が必要。
- ・入店時の検温等がスムーズに行えるか不安。  
高松港や岡山港など小豆島に入る前にチェックを行い、島内での体温確認が不要にできないか。
- ・ベジタリアンなどの料理変更について、予め予約が入っている団体の場合は事前情報があるため対応可能だが、当日来店者には対応できない。
- ・施設説明ビデオが日本語のみで、通訳ガイドがいないと内容が伝わらない。
- ・提供している料理内容が欧米豪市場で需要があるのか不明。（冷たい麺）
- ・アレルギー以外の料理対応の仕方が分からない。（宗教的、ヴィーガン）
- ・レンタサイクルの英語表示対応ができていない。
- ・二次交通の不足（夜の食事後の移動）、バス停の英語表記の不足。
- ・ピクトグラムなど、世界共通の標識があれば伝わりやすいのではないか。
- ・海外からの旅行者がいつ再開するのか。以前いた語学対応可能スタッフが今はいないため、採用する時期が分からない。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査

小豆島での現地調査 事前アンケート 及び 現地ヒアリング

受入環境での問題解決に向けて

- ①小豆島内でのwifi環境の整備
- ②旅行者とコミュニケーションを図るための言葉の壁の解消  
特に通訳ガイドが不在の旅行者に対して、旅中での電話での確認ができる環境整備
- ③コロナ対策（検温やマスク着用など）が日本と海外でのルールが異なると思われるため、入店した際のルール統一ができないか？
- ④外国人旅行者の行動パターンに合わせて、必要と思われる箇所に対して、外国語表示案内を増やす。（港での観光情報やアクセス、バス停の表示等）
- ⑤宗教的、ヴィーガン等に対応するための料理内容変更の仕方を説明
- ⑥欧米市場では環境問題に対する意識が高いため、箸・お手拭き・紙媒体・配布備品などの見直し方について学びの場があってもよいのでは？

これらの対応が必要と考えられる。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ① 基礎調査

#### まとめ

#### 【過去の調査結果と小豆島の受入現状からの課題】

- 海外旅行の際には「ガストロノミー・美食」が目的にする旅行者が多く、日本らしい自然、風景、地域ならではの食や文化に関心がある。  
→ 小豆島の各事業者は、アジア圏での経験値は豊富にあるが、欧米豪旅行者に対する経験が少ないため、欧米豪目線による小豆島の魅力開発が必要である。（本事業で欧米豪市場に合わせたコンテンツ開発を実施）
- ゴミの排出を抑えたい、自然を残したい等のサステナブルな取組み意識が高く、中でも40～59歳は特に意識が高い。サステナブルな取組みをしている施設・地域への旅行を望んでいる。  
→ 紙パンフレットから電子データへの変更も効果的であるが島内のネット（wifi）環境の整備が必要。  
欧米豪市場では、サステナブルな取組みが当たり前になっているため、受入れ側も同時に意識を高めて、取組む必要がある。
- 移動手段は徒歩や自転車、公共交通機関を選ぶ比率が高い。  
→ バス停やレンタサイクル、アクセス情報の英語表記が不足しているため、英語表記の露出を増やす必要があると思われる。
- 欧米豪市場では訪日旅行の意欲が高く、旅行形態は団体旅行者から少人数旅行者へと移行している。また、欧米豪の訪日旅行者は男性比率が高く、滞在日数が長い。  
→ 少人数旅行者で通訳ガイドがない旅行者のケースが増えてくると見込まれるため、語学コミュニケーション、予約なしの食事受入やアレルギー等の対応方法などの受入整備が必要である。  
また、日本での旅行マナー等について事前に知られる方法が必要である。
- コロナ感染リスクに対する不安を抱えている。  
→ 検温・マスク着用等の国際基準がないため、日本でのルールの統一や外国人旅行者に対して日本版の感染対策に対する認識が必要である。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ①基礎調査

まとめ (本事業でのコンテンツ・ツアー造成方針)

### ①ターゲット層 (欧米豪) の旅行者が求める価値観・嗜好を重視したコンテンツ・ツアーを造成

【欧米豪旅行者のニーズ】

【小豆島の観光資源】

- 地域独自の伝統食文化
- 自然や地域事業者の維持
- 伝統文化・伝統産業
- サステナビリティ意識



### ②小豆島内での異なる観光資源を組み合わせ、持続可能な地域づくりに貢献

【欧米豪旅行者の期待】

【小豆島の観光を支える“繋がり”】

- 旅行を通じて経済・社会環境面への配慮と貢献



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ① 基礎調査

まとめ（本事業でのコンテンツ・ツアー造成方針）

### ③ JSTS-Dに準拠した小豆島の伝統食材・文化・観光資源を活用したコンテンツであること

小豆島内の伝統食材・文化・観光資源、コンテンツ候補がJSTS-Dのどの項目に関連しているのか、令和3年度に小豆島町で実施された「日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）に係るモデル事業」の担当者からの意見を取り入れたうえで、JSTS-Dに準拠したコンテンツを造成していく。

### ④ ガストロノミー要素を含むコンテンツであること

欧米豪旅行者の受入に対して熱意があるのかのヒアリング、「食」を提供していない観光資源と「食」を提供する観光資源とを結び付けることができないか、「食」の専門家である平井氏から適時助言をいただきながらコンテンツ造成に繋げていく。

**①～④の要素を含んだうえで、欧米豪旅行者のターゲットに合ったコンテンツを造成する。**

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② J S T S - D に係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

コンテンツ造成にあたり、小豆島における観光関連事業者への現地調査、事業者のインバウンド受入に対する熱意、穴吹トラベルの外国人（米国人）スタッフによる観光資源の選定・洗い出し、専門家からの観光資源に対する助言、小豆島町担当者からの J S T S - D との関連性についてヒアリングを実施し、観光資源リストとしてまとめた。

詳細については次ページ以降に記載。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② J S T S - Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	【施設の事業内容】 ・食事 ・文化・体験・観光 ・宿泊 の3分類のどれか	事業者による食・体験等の提供内容	事業者のインバウンド 受入れ熱意	外国人スタッフによる選定・洗い出し	
				【選定の理由に含む要素】 ・欧米豪旅行者が求める価値観 (表記：欧米豪価値観) ・自然景観エリア (表記：自然景観) ・特別な体験 (表記：特別な体験) ・持続可能な地域づくりに貢献 (持続可能な地域づくり) ・本来の姿を持続的に保つサ ステナブル (サステナブル)	【外国人目線による 欧米豪旅行者向け 観光資源としての 可能性】 可能性あり：○ 可能性なし：× どちらともいえない：△
1	宿泊	こだわり素材は自家製の小豆島産のオリーブ&ハーブ。小豆島近海で獲れた魚介類をイタリア料理風にアレンジして提供している。エンジェルロードまでは徒歩圏内。	熱意なし。予約人数変更未連絡などこれまでに困ることが多かった。	欧米豪価値観、自然景観	○
2	宿泊	恋人の聖地エンジェルロードに最も近いホテル。洋室・和室でのホテルを用意。地元食材を利用した料理を提供。泊り芝生にハンモックを設置し、のんびり時間を過ごす、宿泊者限定で利用できるプールを有している。	熱意あり。かつての賑わいをとりもどしたい。環境問題に重視した取組みを進めている。	欧米豪価値観、自然景観、サステナブル	○
3	宿泊	グリーンハーモニー自然と共に、いちご・みかん狩り・あんず・芝生広場・テニスコート等々。小豆島産の食材を利用した和洋バイキングを提供。夕陽スポットの絶景を見ながら生ビールを楽しめるパーベキューレストランも併設している。	熱意あり。アジアのお客様にはこれまでも対応してきたので、再度活気を取り戻したい。	欧米豪価値観	○
4	宿泊	ほのかに香る醤油蔵通りを抜けて、醬の郷の一角に行む民宿。様々な小豆島醤油を単横できる醤油会席には旬の瀬戸内の海・山の幸をふんだんに利用。文化財の趣ある建物で、高級志向・本物志向の旅行者に喜ばれている。	熱意あり。対応方法は理解できている。インバウンドの早期回復に期待したい。	欧米豪価値観、特別な体験	○
5	宿泊	2019年に誕生した民宿。島の木を使ったしつらえで部屋からは海を眺め波音を楽しむことができる優雅なひとときを過ごせる。露天風呂に使用している石は、地元小豆島・香川県の庵治石を利用。食事は地元の醤油・オリーブ・小豆島の海の幸を取り入れて提供。季節ごとに楽しめるワークショップを開催するほか、小豆島に精通したコンシェルジュが旅の過ごし方を提案している。絶景のロケーションでゆったりとお寛ぎいただける。	熱意あり。対応方法は理解できている。インバウンドの早期回復に期待したい。	欧米豪価値観	○
6	宿泊	和室宿泊施設。小豆島の食材（オリーブ、醤油など）を利用した料理を提供している。レンタサイクルも扱っている。日本人のお過路客に人気がある。	熱意あり。過路で来た際には是非当ホテルをご利用いただきたい。		×
7	宿泊	エンジェルロード近くに位置する旅館。瀬戸内海の新鮮な魚介類を仕入れ、食事提供をしている。食材の多くを小豆島産を活用し、四季折々瀬戸の味覚を日々提供している。	熱意あり。欧米豪旅行者はあまり対応したことがないので、言語等不安もある。	欧米豪価値観	×
8	宿泊	1棟貸しの民泊、キャンプ場を運営。夏はプールもあり（貸し切り）。ガストロノミー要素は少ない。	熱意あり。これまで香港を中心に、一部欧米豪に対応。インバウンド問わず利用いただきたい。	自然景観	×
9	宿泊	エンジェルロードにアクセスが近く瀬戸内海を一望できる鉄筋造りの温泉旅館。お部屋は全室和室。アジア中心にインバウンド客の受け入れ実績あり。	熱意あり。これまではアジア中心に対応してきた。インバウンドが再開し利用客を増やしたい。		×
10	宿泊	エンジェルロードにアクセスが近いホテル。料理は小豆島の海の幸、山の幸など地元食材を活用している。	熱意あり。これまではアジア中心に対応してきた。インバウンドが再開し利用客を増やしたい。	欧米豪価値観	×
11	宿泊	小豆島で唯一の非営利のユースホテル。一人旅利用客からクラブ活動などの大型団体まで受け入れ可能。安価なため、クラブ活動等の団体にもお勧めなホテル。小豆島特産の醤油・オリーブ・佃煮を料理で提供している。	熱意あり。団体でも個人でも、教育関係でも、幅広く受け付けている。		×
12	宿泊	もともとは醤油屋であったが、お過路道近くの立地であったこともあり、約80年ほど前に過路宿に事業変更。昭和時代を思い出す鉄筋建物のホテル。和室。お過路参拝にもお勧め。	熱意あり。お過路向け、安価設定なのでお得なツアーとして利用いただければ。		×
13	宿泊	洋室・和室を有するホテル。部屋からは寒霞渓や瀬戸内海が一望できる。料理には瀬戸内海の魚介や島の名産である醤油やオリーブ、そうめんなどを盛り込んでいる。	熱意あり。これまではアジア中心に対応してきた。インバウンドが再開し利用客を増やしたい。		×
14	宿泊	海沿いの別荘を1棟貸しする民泊。海の目の前に立つロケーション。食材は基本的には利用者による持ち込み。ガストロノミー要素は少ない。	熱意あり。インバウンド問わず利用客を増やしたい。		×
15	食事	耕作放棄地の柑橘類を使ってコーラを作っている。柑橘類の収穫体験、雑草取りなどを行ってからコーラを飲む。放置されている自然に触れることができる。	熱意あり。欧米豪の旅行者が荒れた畑で雑草刈りなど喜ぶかはわからない。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、持続可能な地域づくり、サステナブル	○



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	外国人(米国人)目線による意見 (Sean, Hans)	専門家による意見 (平井氏, Kelly氏)	JSTS-Dとの関連性、貢献内容	
			JSTS-D関連項目 (A10、B2等項目表記)	どの部分がJSTS-Dの項目と繋がりがいいのか、どのようにコンテンツを仕上げればJSTS-Dの項目へ貢献できるのか等のコメント
1	自然景観が残る海沿いに面した好ロケーションであり、部屋の作りとも宿泊施設としては欧米豪旅行者の価値観に合っている。	宿泊施設としては魅力がありそう。ホテル単体で全てが完結する。関連事業者を増やし、サステナブルな観点をどう取り入れるのかの課題はある。	B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
2	エンジェルロードに近く、自然を感じられる。食事、ロケーションともに欧米豪の価値観に合っている。海ゴミや廃材を利用したアートのMAGOギャラリーも新たに設置される点も環境問題を重視する欧米豪旅行者の価値観に合っている。	海ごみをアート作品として展示・販売し、売上の一部をMAGOギャラリーの取組みは非常に興味深い。旅行者が海ごみを拾い、アート作品を作る体験などができれば面白い。ギャラリーには非常に興味があるが、ガストロノミーとの関連性が低い。	B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
3	環境、ロケーション、テニスコート等欧米豪旅行者が気に入る要素が多く価値観に合っている。	リゾートホテル。欧米豪旅行者の宿泊施設としては魅力的である。宿泊施設は旅行者にとって非常に重要な要素であるが、このロケーションはよい。ヨガとか早朝体験の際の宿泊に使うと良い。	B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
4	ロケーション、お客様対応(お客様の要望に対する)レベルが高く、欧米豪旅行者の価値観を理解しているホテルホテルのルールよりもお客様の要望に対応する体制が良い。	お客様に提供した経験のある宿。対応も素晴らしい、食材も地元のもの。欧米豪旅行者のニーズを把握しているため、安心して利用できる旅館。旅行商品化の際に、島宿真理の取入れをお勧めする。コンテンツ化というよりも旅行商品として宿泊に進めたい宿。	B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
5	ロケーション、お客様対応(お客様の要望に対する)レベルが高く、欧米豪旅行者の価値観を理解しているホテルホテルのルールよりもお客様の要望に対応する体制が良い。	島宿真理系列のため安心して欧米豪旅行者がくつろげる。食材も地元のもの。欧米豪旅行者のニーズを把握しているため、旅行商品化の際に、島宿真理の取入れをお勧めする。コンテンツ化というよりも旅行商品として宿泊に進めたい宿。	B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
6	欧米豪の旅行者の価値観に合わない。ロケーション、作り、ユースホテルの印象になる。		B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
7	ロケーション、部屋の作り、料理内容含めて欧米豪旅行者の価値観に合っているが和風でもなく洋風でもなく、建物の外観・ハード面からして、欧米豪旅行者には気に入られる要素が見られない。		B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
8	コンテンツとしては面白いが、インバウンドとして使えるかは微妙。テントよりも民泊1棟貸しの方は魅力的。地元食材や人との触れ合いができない点小豆島にわざわざ来る理由になり辛い。		D11	*環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
9	ビーチサイドのホテルであれば、洋室を求められるため、価値観にもあっていない。		B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
10	ロケーション、部屋の作り、料理内容含めて欧米豪旅行者の価値観に合っているが、受け入れ応対面、ホスピタリティ面が悪く、欧米豪旅行者の満足にはつながらない。		B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
11	欧米豪旅行者向けではない。特別感などの価値観があまりない。		B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
12	欧米豪旅行者向けではない。特別感などの価値観があまりない。		B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
13	部屋の古さ、フレキシブル対応があまりできないルールのしがらみ、料理内容も欧米豪対応が不慣れに思う。		B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
14	欧米豪旅行者向けではない。特別感などの価値観があまりない。		D11	*環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
15	自然の再利用を通じて、コーラの開発自然環境の維持・保護に繋がる為、欧米豪旅行者の価値観にあう。非常に喜ばれる要素が詰まっている。	自然保護の観点では興味深い、具体的に何ができるのか、今回のプロジェクトであるガストロノミーとの関連性が低いのではないかと。取組みは素晴らしいと思う。	B3、B4	*耕作放棄地の柑橘類 → B3 地域の特産品の利用を推進に繋がる *収穫体験、雑草取り → B4 コミュニティへの支援(地域社会、自然環境の保護に貢献できる機会がある)に貢献

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② J S T S - Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	【施設の事業内容】 ・食事 ・文化・体験・観光 ・宿泊 の3分類のどれか	事業者による食・体験等の提供内容	事業者のインバウンド 受入れ熱意	外国人スタッフによる選定・洗い出し	
				【選定の理由に含む要素】 ・欧米豪旅行者が求める価値観（表記：欧米豪価値観） ・自然景観エリア（表記：自然景観） ・特別な体験（表記：特別な体験） ・持続可能な地域づくりに貢献（持続可能な地域づくり） ・本来の姿を持続的に保つサステナブル（サステナブル）	【外国人目線による欧米豪旅行者向け観光資源としての可能性】 可能性あり：○ 可能性なし：× どちらともいえない：△
16	食事	酒蔵見学、試飲体験ができる。併設する、カフェとベーカリー部門で、お酒は勿論酒粕を使った粕汁やランチ、スイーツ、甘酒、島の果物を使ったジャムやジュース、酒米のコッペパン、など酒蔵ならではのもの、小豆島の地元のものにこだわった面白いものにこだわっており味わうことができます。	熱意あり。自社での取組みで独自にフランスとパイプを作っている。極力自社のみで色々考えたい。	欧米豪価値観、特別な体験	○
17	食事	自然派ワインをグラスでいろいろ楽しむことができる。特に小豆島のエンジェルロードワインや、スパークリングオリーブなどが人気。ソムリエがいる店なので、食との相性も楽しめる。隠れ家的なバー。	熱意あり。小豆島のお酒を楽しむなら是非うちで楽しんでほしい。	欧米豪価値観、特別な体験、持続可能な地域づくり	○
18	食事	地元食材（野菜、魚等）を使ったランチ、ディナーを提供。草壁港に直結しているため、船を待つ時間にご利用もいただける。キッズスペースも確保しているので、親子などの家族グループ様にもお寛ぎいただけます。	熱意あり。国籍問わず料理を楽しんでいただきたい。アレルギー等も対応いたします。	欧米豪旅行者が求める価値観（表記：欧米豪価値観）、サステナブル	○
19	食事	そうめん工場跡地を活用したカフェレストラン。地元の契約農家から仕入れた新鮮な野菜を料理に取り入れている。小豆島の素材を最大限にいかすことを常にオーナーが考えている。	熱意あり。インバウンドに関わらず利用観光客が増えてほしい。	欧米豪価値観	△
20	食事	瀬戸内の魚やオリーブ牛の美味しさを味わえる民家風レストラン。自宅を改修し40名前後の団体客の受け入れも可能。オリジナルで提案するランチにこだわりがあるため、メニュー変更等は好んで受けたくはない。インバウンド受入れの熱意はない。	熱意なし。対応に困ることが多い。		×
21	食事	小豆島醤油、小豆島沖で獲れたカタクチイワシなどをスープに利用。ご当地素材をラーメンの提供している。郷土料理ではないが、コロナ前は利用客の5割がアジア中心のインバウンド客であった。	熱意あり。これまではアジアの旅行者で売上の半数を占めていた。利用客を増やしたい。		×
22	食事	小豆島の名物ではないが、香川県の名物として讃岐うどんを提供している。さぬきうどん屋独特のセルフサービスの店。コロナ前はアジア中心にインバウンド客（FIT）の利用もある。	熱意あり。インバウンドに関わらず利用観光客が増えて活気を取り戻したい。		×
23	食事	瀬戸内海を見下ろせる小高い丘に建つオランダ風車にて、土日祝限定でオランダの焼き菓子（ストロークワッフル：オランダ風ワッフル）を作り、提供している。風車はフォトスポットとしても観光客が訪れており、地域文化に限定せず、スイーツを好む層が購入されている。	熱意あり。観光客が戻り、活気を取り戻したい。		×
24	食事、宿泊	今夏オリーブビーチに新規オープン、宿泊施設もあり、環境配慮したアメニティを提供。ビーチサイドでランチなどを提供できるほか、海のアクティビティとしてSUP体験なども楽しめる。	熱意あり。欧米豪市場でSUPなどの体験は好まると考える。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験	○
25	食事、宿泊	地引網体験や農業体験ができる古民家民泊。レストランも併設し、地元食材を利用した料理を提供している。新しい施設のため、接客レベルを高くしていく必要がある。宿泊施設は富裕層を狙い、高単価で設定している。	熱意あり。高単価で宿泊設定していきたいので、欧米豪旅行者には利用して欲しい。	自然景観	×
26	食事、宿泊	シングル、ツイン、トリプル、和室等各種部屋タイプをそろえる宿泊施設。夕食では地元食材の他、オリーブ牛や瀬戸内の海の幸を提供。	熱意あり。コロナ以前にはアジアを中心としたインバウンド客利用が多かったため、かつての賑わいを求めたい。		×
27	食事、文化・体験・観光	朝、屋外でヨガを実施した後、近くのレストランにて朝食をいただく。	熱意あり。受け入れに向け、体験場所など開拓したい。	欧米豪価値観、特別な体験	○

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	外国人スタッフによる選定・洗い出し	専門家による意見 (平井氏、Kelly氏)	JSTS-D関	JSTS-Dとの関連性、貢献内容
	外国人(米国人)目線による意見 (Sean、Hans)		連項目 (A10、 B2等項目 表記)	どの部分がJSTS-Dの項目と繋がりがあのか、どのようにコンテンツを仕上げればJSTS-Dの項目へ貢献できるのか等のコメント
16	建物・空間・食事・テイasting、どれをとっても欧米豪旅行者の価値観にあっているため、満足度が高い。酒造りが昔からの手法から近代的な手法(鉄タンクなど)に代わっており、日本の昔らしいイメージとは異なっている。昔ながらの本物を求める欧米豪旅行者にとっては、近代的な手法を見せると残念がられる。	小豆島で唯一であり、欧米市場でも知られている酒蔵。酒造りの素材を全て小豆島内で仕入れているため、小豆島だけの特別なお酒として味わえる。お酒以外にもパン屋などの取組もあり、非常に興味深い観光資源である。	B3、D11	*小豆島産の原料(米)を使っている日本酒造りは、地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *テイasting時や食事提供時には、プラカップではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているため、D11の廃棄物削減に貢献。
17	欧米豪旅行者の価値観に合っている。酒屋が提供するbarはそこでしか体験できない特別感がある。「地域のためにお金を使いたい」考えを持つ欧米豪旅行者にとって、その地域の酒を選び消費することは地域貢献に繋がる活動に協力している意識に直結する。	酒屋のバーも面白いが、小豆島酒造(造り酒屋のテイasting)と比較すると劣ってしまう。旅行者がフラッとバーに訪れることはあるだろうが、その地ならではの酒に触れる観点からするとまめビールや小豆島酒造のように蔵見学の方が魅力が高い。	B3、D11	*地元のお酒の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *ドリンク提供時には、プラカップではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているため、D11の廃棄物削減に貢献
18	ロケーションもよく、居心地よい空間であるため、欧米豪旅行者にも喜ばれる。今は高松行の定期船がないが、切符売り場の建物を取り壊さず活用されている点は共感を得られる。地元食材を使ったランチは特に喜ばれる。	元草壁港ということで、切符売り場等の建物を取り壊さず活用されている点は環境問題として捉えてもよいこと。キッズスペースを設けるなど旅行者への配慮の点や、地元食材を利用してのランチ・ディナー提供があるため、サステナブル要素が含まれる。	B3	*地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
19	そうめん工場の再活用をする点は環境問題意識の高い欧米豪旅行者の価値観に合う。提供される食材も地域の物であるので喜ばれる要素はある。フレキシブルな対抗ができるかどうか。		B3、D11	*ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
20	時間、料理内容などお客様の要望に対するフレキシブルな対応が難しく、お客様よりも売り手志向が強いため、旅行者とトラブルに繋がる可能性がある。		B3、D11	*地元のお酒の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *ドリンク提供時には、プラカップではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているため、D11の廃棄物削減に貢献
21	ラーメンは地域の文化ではない点と、嗜好が偏る為、提案できる層とできない層に分かれる。欧米豪旅行者が求める価値観に合わないケースも想定される。		B3、D11	*食材にローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
22	うどんはこの場所でもなくても食べることができる。小豆島に来る以前に既に食べている可能性も十分ありえる。嗜好が偏る為、提案できる層とできない層に分かれる		B3、D11	*おかずや材料にローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
23	地元食材には興味は抱かれるが、小豆島に来てオランダ料理は求められない。		B3、D11	*食材にローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。*提供する器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。
24	サップ体験等、海の体験はよい。海のアクティビティきっかけで海をきれいにする活動に繋がっていくため、環境保護意識の高い欧米豪旅行者の価値観にあう。	サップ体験は自然と触れ合えるので良い体験であるが、普段ではいけないような場所(例えば無人島とか)に行けるような体験であればよい。ガストロノミーとの関連性をどう結び付けるのが課題と思われる。	D11	*環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
25	海に近いロケーションはよいが、アクセスが悪い。サイクリングでも危険な箇所がある。地引網で魚は取れるが、必要ないものまで捕まえてしまうため、環境保護の観点では喜ばれない。		B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
26	アクセスは便利だが、小豆島に宿泊する際には町中よりも、自然の中や文化に触れる場所が選ばれやすい。土庄港は自然景色ではなく建物が多いエリアなので、欧米豪旅行者が島で宿泊する際には自然に囲まれ、見渡せるロケーションが喜ばれる(部屋のグレードにもよるが)。食事として地元食材を活用した提供は欧米豪の旅行者価値観には合っている。		B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
27	ヨガは欧米豪旅行者の価値観にもあっており好まれる。早朝、朝日を浴びながら自然の中(ビーチ等)で体験ができると、より特別感が増す。	ヨガ体験は欧米豪旅行者には受ける要素がある。サステナブルな観点を考慮すると、地元の方が講師をするとか、体験するロケーション(小豆島ならではの場所)の設定が重要。時間帯や季節の検討も必要。体験するロケーション近くで地元食材を使ったオーガニック料理の朝食提供などでできれば、ガストロノミーとの関連性が高まる。	B3、D11	*井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3に貢献。 *野外の朝食場がどういった場所か?(自然、景観など配慮された場所であるか?) *廃棄物の処理方法、例)調理の際、野菜や果物の皮など、フードロスにならない手段を取る。皮つきのままで調理するなど。また食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② J S T S - Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	【施設の事業内容】 ・食事 ・文化・体験・観光 ・宿泊 の3分類のどれか	事業者による食・体験等の提供内容	事業者のインバウンド 受入れ熱意	外国人スタッフによる選定・洗い出し	
				【選定の理由に含む要素】 ・欧米豪旅行者が求める価値観（表記：欧米豪価値観） ・自然景観エリア（表記：自然景観） ・特別な体験（表記：特別な体験） ・持続可能な地域づくりに貢献（持続可能な地域づくり） ・本来の姿を持続的に保つサステナブル（サステナブル）	【外国人目線による欧米豪旅行者向け観光資源としての可能性】 可能性あり：○ 可能性なし：× どちらともいえない：△
28	食事、文化・体験・観光	瀬戸内海の魚介類を捕獲するほか、海上の石切り場跡に船で近づいて見学。その後無人島（千振島）に上陸しビーチクリーン活動するなど、船を利用した海のコンテンツの提供が可能。	熱意あり。これまでアジアの旅行者は受けた経験があるが欧米豪は対応経験がない。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、サステナブル	○
29	食事、文化・体験・観光	これまでボランティアガイドが担ってきたが、今期から小豆島観光協会にて有償ガイドを導入予定。ランチなどの食事提供については工夫が必要。ロープウェイからは瀬戸内海の島々の眺望の他、寒霞渓の絶景を眺めることができる。山頂では展望台の他、瓦投げ体験、レストラン（そうめんなどの郷土料理）、そうめん・オリーブ・加工品など小豆島名物を取り扱う売店がある。	熱意あり。アジアの旅行者は受けたことがあるが、欧米豪のニーズに合っているのかは分からない。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、サステナブル	○
30	食事、文化・体験・観光	食の循環体験。食品廃棄→養豚のエサ→有機栽培オリーブ→食材提供→消費者→食品廃棄・小豆島内での食の循環。オーナーシェフが各施設へ見学案内予定。養豚場+オリーブ畑orレストランでの特別ランチを提供する循環体験。	熱意あり。これまでも受入対応経験があり、対応していきたい。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、持続可能な地域づくり、サステナブル	○
31	食事、文化・体験・観光	昔ながらの製法での料理提供。料理自体が昔から小豆島で続いている伝統的な郷土料理。醤油ソムリエによるさき醤油レクチャー、醤油の種類によって味が変わる食べ比べ付。地元の食材の活用と昔ながらの郷土料理提供による文化・食の体験。ヤマロク醤油での蔵見学、渡し舟に乗って半島移動も検討。	熱意あり。これまでも受入対応経験があり、対応していきたい。	欧米豪価値観、サステナブル	○
32	食事、文化・体験・観光	中山千枚田を見下ろすお接待場所でお茶と千枚田のお米で作ったおにぎりのお接待。	熱意あり。これまでインバウンド対応をすることが少なかった。制限区域エリアに立ち入れないか心配な点もある。	欧米豪価値観、自然景観、サステナブル	○
33	食事、文化・体験・観光	夕日の絶景スポットである前島エリア。昭和後期から衰退が進んでしまった町並みの活気復活を狙う迷路のまちエリア、前島プライベートビーチオリーブビーチをサイクリングで繋ぎ、食事はプライベートシェフを招き地元食材を活用料理提供を検討。		欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、サステナブル	○
34	食事、文化・体験・観光	地ビールを醸造している施設にて地ビール単体の販売をこれまで実施してきた。ビールのオーダーメイドも可能。ビールのつまみの提供もあるが、地元食材を利用した新たな料理の開発ができないか検討中。	熱意あり。これまでもアジア、欧米豪のインバウンド客を対応したことがある。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、持続可能な地域づくり	○
35	食事、文化・体験・観光	自社農園で栽培したオリーブ、柑橘を栽培し、オリーブオイル、美容オリーブオイル、柑橘ジャムなどの製品を製造・販売している。農園の他、売店、レストラン（オリーブオイルなど郷土食材をふんだんに取り入れたレストラン）、1棟貸しの宿泊施設を展開している。	熱意あり。欧米豪旅行者にはこれまでも対応し価値観を理解している。インバウンド再開に期待している。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、サステナブル	○
36	食事、文化・体験・観光	オリーブを収穫し、その収穫をしたオリーブ園でオープンエアのランチ。収穫体験自体は既に事業者によって提供されているので、ランチ内容に工夫が必要。		特別な体験	△

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	外国人(米国人)目線による意見 (Sean, Hans)	外国人スタッフによる選定・洗い出し	専門家による意見 (平井氏, Kelly氏)	JSTS-Dとの関連性、貢献内容	
				JSTS-D関連項目 (A10、B2等項目表記)	どの部分がJSTS-Dの項目と繋がりがあのか、どのようにコンテンツを仕上げればJSTS-Dの項目へ貢献できるのか等のコメント
28	ビーチクリーンは非常に良いが、事前説明が長くなることはよくない。マイクロプラスチックだけを拾うなどのルールに絞らず取り組めれば○環境問題に触れることは欧米豪旅行者の価値観にあり、とても大切なことである	島の石の話(大阪城の石垣に活用)、綺麗な海はプランクトンがいなくなり、魚が減ってしまうなどのストーリーは興味深い。環境問題に触れる点、島で獲れた魚をいただくなどサステナブル・ガストロノミーの要素が詰まっている。船が漁船だが、カヌーなどを利用できれば魅力が増す。興味深いコンテンツ。	島の石の話(大阪城の石垣に活用)、綺麗な海はプランクトンがいなくなり、魚が減ってしまうなどのストーリーは興味深い。環境問題に触れる点、島で獲れた魚をいただくなどサステナブル・ガストロノミーの要素が詰まっている。船が漁船だが、カヌーなどを利用できれば魅力が増す。興味深いコンテンツ。	B3、B4、C8、D11	*ビーチクリーンは地域の自然環境保護に貢献(B4) *海上の石切り場跡に船で近づいて見学→C8の地域のストーリーとして解説を含む適切な情報が提供されるに貢献 *BBQの容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。 *食事は地域の魚、オリブ牛、野菜など特産品を入れることでB3に貢献。 *CO <sub>2</sub> 削減に貢献するような船を利用する場合は、D12気候変動の緩和に繋がる。
29	ドラマティックな観光スポットであり景色もよく旅行者の価値観に合う。山頂でしかできない特別体験としての瓦投げは非常に喜ばれる。土産物はどこに行っても同じものを販売しているがこの山頂でしか体験できないカフェ、土産物、夕日が見えるワインバーなどの特別体験が増えると魅力が増す。	寒霞渓のロープウェイを貸切にして、ゆったりと景色を楽しむ。早朝に山頂で特別な朝食を提供するなど、魅力的なコンテンツになりそう。 ロープウェイを活用すること自体がサステナブルな選択であるし、特別な朝食で地元食材を使った食提供であればガストロノミーの観点にも繋がる。 興味深いコンテンツである。	寒霞渓のロープウェイを貸切にして、ゆったりと景色を楽しむ。早朝に山頂で特別な朝食を提供するなど、魅力的なコンテンツになりそう。 ロープウェイを活用すること自体がサステナブルな選択であるし、特別な朝食で地元食材を使った食提供であればガストロノミーの観点にも繋がる。 興味深いコンテンツである。	B2、C8、D13	*有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献 *有償ガイドが文化的な場所において、適切な情報を提供されている+観光協会さんでは有償ガイド向け研修も実施しているので、C8の観光資源の解説に貢献する。 *散策観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献 *寒霞渓頂上まで登山、もしくはロープウェイを利用することで同じくD13に貢献(車を利用するよりCO <sub>2</sub> 削減になる) *有償ガイドが文化的な場所において、適当な情報が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献する
30	ロケーション、提供される食の内容や循環型の仕組み、ジェラートなど欧米豪旅行者の価値観に非常に合っており好まれる要素が多い。	循環の取組みが素晴らしい。まさにゼロウェイスト。これらの取組みうまく伝われば訪れたいと思う旅行者が多いと思われる。農園、オリブ畑を見学して、循環提供しているランチをいただく。興味深いコンテンツである。	循環の取組みが素晴らしい。まさにゼロウェイスト。これらの取組みうまく伝われば訪れたいと思う旅行者が多いと思われる。農園、オリブ畑を見学して、循環提供しているランチをいただく。興味深いコンテンツである。	B3、D11	*地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献する。 *食品廃棄物等の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献する。
31	ヤマロク醤油は昔ながらの木桶だけの醤油製法であり、本物志向の欧米豪旅行者の価値観にあう。小豆島の醤油蔵の中でも欧米豪市場では、古来よりの製法を残す本物が見られる蔵として知られる。昔ながらのストーリーで提案する料理は本物志向の欧米豪旅行者の価値観に合う。	ヤマロク醤油は欧米でも知られている。今でも昔ながらの木桶を使った醤油製法を守っている数少ない醤油蔵。さらに磨の黒島さんがアレンジした料理提供をする、サステナブル・ガストロノミー両方の要素が詰まった観光資源である。黒島さんの話が勉強ばっかりにならないか気になる。(旅行向けであれば、勉強ばっかりしない方が良い)魅力あるコンテンツとなる可能性が高い。	ヤマロク醤油は欧米でも知られている。今でも昔ながらの木桶を使った醤油製法を守っている数少ない醤油蔵。さらに磨の黒島さんがアレンジした料理提供をする、サステナブル・ガストロノミー両方の要素が詰まった観光資源である。黒島さんの話が勉強ばっかりにならないか気になる。(旅行向けであれば、勉強ばっかりしない方が良い)魅力あるコンテンツとなる可能性が高い。	B3、C8	*伝統的な郷土料理、醤油レクチャー、蔵見学などは地域の特産品利用の促進になり、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *醤油ソムリエのレクチャーは、C8の地域資源の解説に貢献。
32	自然景観が残るエリアで食事提供をすこまめ食量は欧米豪旅行者の価値観にあう。田んぼのあぜ道の所々に「立ち入り禁止エリア」が多数あり、旅行者の行動制限を与えずしてしまう。近隣住民から外国人旅行者は皆マナーが悪いと決めつけている考え方があられるかもしれない。受入の環境も課題があるのではない。	ロケーションも良く、今でも昔ながらの農法でお米を育てているのであれば非常に興味深い。その田んぼで獲れたお米を使ったランチの提供はサステナブル・ガストロノミー観点からも非常に興味深い。	ロケーションも良く、今でも昔ながらの農法でお米を育てているのであれば非常に興味深い。その田んぼで獲れたお米を使ったランチの提供はサステナブル・ガストロノミー観点からも非常に興味深い。	B3、C8	*地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *地元ガイド(中山居住の小木曾さん)の解説は、地域のストーリーとして地域住民(ご本人+中山自治体)と協力されていて、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する
33	プライベートビーチや自然の中をサイクリングする行為はサステナブルな観点を重視する欧米豪旅行者の価値観にあう。サイクリングルートが自動車交通量の多い場所であれば不向きになる為、安全且つ自然が見られるルートの開拓が必要である。	サイクリング旅を楽しむことは、CO <sub>2</sub> 排出も抑えるサステナブルであり、(歩いての旅も同じだが)素通りしそうな裏路地などを歩くことで何かの発見や出会いが起こる。サイクリングツアーとしては向いているが、今回のプロジェクトであるガストロノミー要素があまりない。	サイクリング旅を楽しむことは、CO <sub>2</sub> 排出も抑えるサステナブルであり、(歩いての旅も同じだが)素通りしそうな裏路地などを歩くことで何かの発見や出会いが起こる。サイクリングツアーとしては向いているが、今回のプロジェクトであるガストロノミー要素があまりない。	B3、D13	*地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *サイクリングは、D13環境負荷の小さい交通に貢献
34	そこでしか味わえない特別な体験ができるため欧米豪旅行者の価値観にあっており、非常に可能性がある。地ビール、ロケーション共に旅行者に好まれる	小豆島に1軒しかないビール製造所という点は引き込まれる。素材に小豆島のものが使われたり、廃棄する麦芽芽を地元養豚場に提供するなど、循環されている。ビールも良いが、アルコール観点で考えると、小豆島酒造も非常に魅力的なため今回のモニターツアーに取り上げ検討いただきたい。	小豆島に1軒しかないビール製造所という点は引き込まれる。素材に小豆島のものが使われたり、廃棄する麦芽芽を地元養豚場に提供するなど、循環されている。ビールも良いが、アルコール観点で考えると、小豆島酒造も非常に魅力的なため今回のモニターツアーに取り上げ検討いただきたい。	B3、D11	*小豆島産の原料を使っているクラフトビール醸成体験は、クラフトツーリズムに繋がるので、B3の地域の特産品やサービス利用の促進に貢献。 *まめまめビールでは、シングルユースのプラカップではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているため、D11の廃棄物削減に貢献。
35	数あるオリブ農園の中でも特別体験を取り入れている施設のため、欧米豪旅行者の価値観にあう。畑内でも食事が食べられるなど、数ある農園の中でも一番可能性がある。	オリブ畑だけでなく、オリジナルオーガニック料理が提供されるレストランがある点は特に良い。ここで特別な体験と食事を組み合わせることで色々できそうな可能性が非常に高い。サステナブル要素、ガストロノミー要素の高いコンテンツに繋がる。	オリブ畑だけでなく、オリジナルオーガニック料理が提供されるレストランがある点は特に良い。ここで特別な体験と食事を組み合わせることで色々できそうな可能性が非常に高い。サステナブル要素、ガストロノミー要素の高いコンテンツに繋がる。	B3	*醤油、オリブは地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
36	オリブを前面に出すことは日本人には向いているが、欧米豪市場には不向き。世界と比較した時にオリブを前面に打ち出してもヨーロッパなどの規模には劣る。だが、小豆島の地域文化としての理解は得られる。小豆島内では体験できる数少ない施設かもしれないが、世界を見ると自然の中で体験ができる農園が多数あるため、それらの選択肢と比較されると劣る。	小豆島の名産として「オリブ」ということは理解しているが、欧米豪市場で「オリブ畑を見に行く」を打ち出した場合、日本だけではなくヨーロッパなどには負けてしまうかも知れない。欧米豪市場向けであれば、オリブ畑を前面に出すよりも他の観光施設とストーリーで組み合わせるコンテンツとして考えた方が良くと思う。	小豆島の名産として「オリブ」ということは理解しているが、欧米豪市場で「オリブ畑を見に行く」を打ち出した場合、日本だけではなくヨーロッパなどには負けてしまうかも知れない。欧米豪市場向けであれば、オリブ畑を前面に出すよりも他の観光施設とストーリーで組み合わせるコンテンツとして考えた方が良くと思う。	B4	*オリブ収穫は、B4コミュニティへの支援(地域社会、自然環境の保護に貢献できる機会がある)に貢献。 *食事にローカル食材(特産品)が使用されているか?(されている場合はB3に貢献する)

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② J S T S - Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	【施設の事業内容】 ・食事 ・文化・体験・観光 ・宿泊 の3分類のどれか	事業者による食・体験等の提供内容	事業者のインバウンド 受入れ熱意	外国人スタッフによる選定・洗い出し	
				【選定の理由に含む要素】 ・欧米豪旅行者が求める価値観（表記：欧米豪価値観） ・自然景観エリア（表記：自然景観） ・特別な体験（表記：特別な体験） ・持続可能な地域づくりに貢献（持続可能な地域づくり） ・本来の姿を持続的に保つサステナブル（サステナブル）	【外国人目線による欧米豪旅行者向け観光資源としての可能性】 可能性あり：○ 可能性なし：× どちらともいえない：△
37	食事、文化・体験・観光	遍路道の雑草除去などの整備をしつつ、お遍路体験（装束、杖などはレンタル）。精進料理ランチが提供できればいいが、現状該当する事業者が無いため検討必要。	熱意あり。台湾、中国の旅行者は受けたことがあるが、欧米豪のニーズに合っているのかは分からない。	自然景観	△
38	食事、文化・体験・観光	小豆島八十八箇所。欧米訪問客からも人気の高い山岳霊場もある。霊場巡りと精進料理の組み合わせ。※精進料理提供事業者の開拓が可能か要検討。	熱意あり。これまでも受入対応経験があり、対応していきたい。	特別な体験	△
39	食事、文化・体験・観光	醤油蔵見学、醤油ソフトクリーム、オリーブ収穫体験、そうめんはし分け体験、そうめん試食、地元ガイド案内など、醤の郷エリアを中心に、地域伝統文化・産業・食に触れるウォーキング。		欧米豪価値観、特別な体験、サステナブル	△
40	食事、文化・体験・観光	昔ながらの製法である「手延べそうめん」の箸分け体験を行い、作った生そうめんを食べる。そうめんを作るための製法等についての説明あり。フシの部分の有効活用を検討、そうめんの提供方法についても検討中。	熱意あり。コロナ禍でできた事業のためインバウンド対応は不慣れ。	欧米豪価値観、特別な体験、持続可能な地域づくり	△
41	食事、文化・体験・観光	手延べ素麺工場に併設された、体験施設と直営レストランがメイン、新食感の生そうめんが味わえる。体験施設では素麺を引き延ばしたり、箸で分ける貴重な体験が可能で、そうめんを丸ごと楽しめます。	熱意あり。コロナ以前はアジアのインバウンド客を対応していた。かつての賑わいを取り戻したい。	欧米豪価値観、特別な体験、持続可能な地域づくり	△
42	食事、文化・体験・観光	小豆島に伝わる伝統の「手延べ技法」を守り続けるそうめんや、そうめんの箸分け体験ができ、素麺を食べることができるお食事処がある。	熱意あり。かつての賑わいを取り戻したい。ただ言語の壁があり、質問に答えられない対応になる。	欧米豪価値観、特別な体験	△
43	食事、文化・体験・観光	手延べそうめんのハシ分け体験ができる。延ばした生素麺をその場で裁断し、湯がき、ランチとしてお召し上がりいただける。自分で作ったそうめんを食べることができる数少ない施設。裁断時に残る「フシ」の活用方法や、ランチの提供方法についての磨き上げを検討している。	熱意はあるが対応経験が少ないため不安もある。	欧米豪価値観、特別な体験、持続可能な地域づくり	△
44	食事、文化・体験・観光	映画「二十四の瞳」の撮影セットを改築した施設で、この映画村に立ち入ると、大正時代・昭和初期の日本の街並みやたたずまいが残っており、映画の世界にタイムスリップしたような雰囲気を楽しめる。レストランでは日本の昭和時代の懐かしい給食セットや小豆島のB級グルメ「醬丼（ひしおどん）」などが味わえる。日本らしい体験として浴衣を着て施設内散策ができる体験や海岸清掃体験ができる。	熱意あり。環境問題に敏感な欧米豪対応として紙媒体からwebパンフ等への準備を進めている。		△

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	外国人(米国人)目線による意見 (Sean, Hans)	専門家による意見 (平井氏, Kelly氏)	JSTS-Dとの関連性、貢献内容	
			JSTS-D関連項目 (A10、B2等項目表記)	どの部分がJSTS-Dの項目と繋がりがいいのか、どのようにコンテンツを仕上げればJSTS-Dの項目へ貢献できるのか等のコメント
37	環境保護の観点では欧米豪の旅行者のニーズにはあっている。掃除のお手伝いと捉えられる可能性が高いため売り方に工夫が必要。お寺とストーリーで繋がる食事の提供ができれば魅力は出るかもしれない。	お遍路文化は日本らしい体験であるため、興味を抱かれると思う。お遍路道を守る活動のお手伝いができ、地元の料理を味わう。サステナブルの観点・ガストロノミーの観点でも興味深いコンテンツである。	B4、C8、D13	* 遍路道の雑草除去などの整備は、B4コミュニティへの支援(地域社会、自然環境の保護に貢献できる機会がある)に貢献。 * 大林慈空さんの解説は文化的な場所において、適切な情報(小豆島お遍路、島の歴史についてなど)が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献する * 歩き遍路は、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献
38	その土地ならではの料理という観点では欧米豪旅行者の価値観に合う。提供するロケーションは重要。	同上	B3、C8、D13	* 7の2つの項目(C8、D13)に貢献。また提供する精進料理に、島の食材、特産品を使った場合、B3が加わる。
39	歩くことで素通りしてしまいがちな発見ができるため、本物志向の欧米豪旅行者の価値観にはあうが、醤油蔵については、昔ながらの製法(木桶)だけで作っている蔵へ案内することが好ましい。近代的(機械や鉄のタンク)な製法を見せると、旅行者はがっかりされる。	歩いて旅を楽しむことは、CO2排出も抑えるサステナブルであり、素通りしそうな裏路地などを歩くことで何かの発見や出会いが起る。歩いてこのエリアを散策することは魅力的である。	B3、C8、D13	* 醤油、オリーブ、そうめんは地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 * 地元ガイド案内は文化的な場所において、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する * ウォーキングツアーは、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献
40	体験としては興味深く、欧米豪の旅行者の価値観に合っている。建物やロケーションが重要。古さが必要。	手延べそうめん体験は面白そう。地域ならではの伝統文化を体験できることは旅行者の満足にも繋がることと、伝統文化の理解向上に繋がる。	B3	* 地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
41	体験としては興味深く、旅行者の価値観に合っている。そうめん体験はそこでは味わうことができない体験はあるが、日本のどこに行っても種類はあるため、日本を長期間旅をする旅行者にとって、小豆島以外でも似た体験をしている可能性がある。日本人の場合は地域よっての違いを理解できるかもしれないが、外国人の場合、地域の違いが理解できず「日本のそうめん」として全て同じものとして捉えられる可能性がある。	手延べそうめん体験は面白そう。地域ならではの伝統文化を体験できることは旅行者の満足にも繋がることと、伝統文化の理解向上に繋がる。近代的ではなく昔ながらの建物(といっても汚いのは×)で体験ができれば魅力は増すかもしれない。	B3	* 地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
42	体験としては興味深く、旅行者の価値観に合っている。伝統を感じるような建物やロケーションが重要。新しさよりも昔からの使っている建物を活用すると満足度が高まる。	手延べそうめん体験は面白そう。地域ならではの伝統文化を体験できることは旅行者の満足にも繋がることと、伝統文化の理解向上に繋がる。近代的ではなく昔ながらの建物(といっても汚いのは×)で体験ができれば魅力は増すかもしれない。	B3	* 地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
43	体験としては興味深く、旅行者の価値観に合っている。建物やロケーションが重要。古さが必要。	手延べそうめん体験は面白そう。地域ならではの伝統文化を体験できることは旅行者の満足にも繋がることと、伝統文化の理解向上に繋がる。近代的ではなく昔ながらの建物(といっても汚いのは×)で体験ができれば魅力は増すかもしれない。	B3	* 地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
44	映画のセットのため、本物ではない。本物志向の追うべ豪旅行者の価値観には合いづらい。しかし、映画村の建物の一部を宿泊施設にリノベーションを行い、事業を行いたい希望者に賃料を安く提供するなどして貸し出すことで映画村自体が本物の「村」になる可能性があれば、旅行者は行きたくなる。		B4、C8、D11	* ビーチクリーン は地域の自然環境保護に貢献(B4) * 紙芝居の提供→C8の地域のストーリーとして解説を含む適切な情報が提供されるに貢献 * レストランでの容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② J S T S - D に係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	【施設の事業内容】 ・食事 ・文化・体験・観光 ・宿泊 の3分類のどれか	事業者による食・体験等の提供内容	事業者のインバウンド 受入れ熱意	外国人スタッフによる選定・洗い出し	
				【選定の理由に含む要素】 ・欧米豪旅行者が求める価値観（表記：欧米豪価値観） ・自然景観エリア（表記：自然景観） ・特別な体験（表記：特別な体験） ・持続可能な地域づくりに貢献（持続可能な地域づくり） ・本来の姿を持続的に保つサステナブル（サステナブル）	【外国人目線による欧米豪旅行者向け観光資源としての可能性】 可能性あり：○ 可能性なし：× どちらともいえない：△
45	食事、文化・体験・観光、宿泊	実写映画「魔女の宅急便」のロケセットがあり、魔法のほうきにまたがり、オリーブ公園の風車前での写真撮影が人気。その他にもオリーブ畑などフォトスポットがたくさんあり。洋風料理を提供するレストラン・売店も併設している。	熱意あり。アジアを中心に旅行者を受けている。ほぼセルフで楽しんでもらっている。		×
46	文化・体験・観光	迷路のまちを探検しながら、現代の妖怪が話しかけてくる美術館を巡る。ナイトミュージアムがおススメ。空き家古民家等をリノベーションし、観光活性につながる活動を行っている。ガストロノミー要素は少ない。	熱意あり。欧米豪に限らず、小豆島のための地域貢献に繋がって行きたい。	持続可能な地域づくり、サステナブル	○
47	文化・体験・観光	1日中遊べるレジャー施設。カヤック、うどん打ち、イチゴ狩りなどの体験を用意。修学旅行での体験学習としても施設を利用されている。レストランではそうめんも提供。手延べそうめん館が隣接しており、そうめん作りが見学できる。	熱意あり。国内、インバウンド問わずコロナ前のような活気を取り戻したい。	欧米豪価値観、自然景観、持続可能な地域づくり、サステナブル	○
48	文化・体験・観光	シーカヤック体験（日中、サンセット）ができる。過去にガイドとの町歩き・漁師と一緒にいく漁業体験・SUP体験・ゲストハウスの取扱いも行っていた。	熱意あり。体験コンテンツとしてある程度仕上がっており、海外からネットによる予約も受け付けている。	欧米豪価値観、自然景観、特別な体験、サステナブル	△
49	文化・体験・観光	2007年に200本のオリーブの苗木芝居からスタートした自社農園。現在2,500本のオリーブを栽培している。自家栽培したオリーブからオリーブオイルを製造。	熱意あり。コロナ以前の様な活気が欲しい。		△
50	文化・体験・観光	1～2時間特にももせず、島独特のゆったりした時間の流れを感じてもらおう。ブランド推進委員会で人気を博したコンテンツ。候補地：白崎海岸。珈琲は島で焙煎した加納珈琲を提供。		欧米豪価値観、自然景観、サステナブル	△
51	文化・体験・観光	イカ軟骨を削って金型とし、スズでアクセサリを作成。2時間程度、イベントでは2000円、工房では3000円、来年工房新築予定。ガストロノミーとの関連性は無い。	熱意あり。外国人観光客を対応したことがない点が不安。	特別な体験	×
52	文化・体験・観光	個人農園でオリーブを育てており、オリーブの実を一粒ずつ手で摘み取り、イタリアから仕入れた採油機を導入して新鮮なオリーブオイルを自社製造している。料理コンテンツ造成に向けては数あるオリーブ農園との差別化がしにくい。	熱意あり。これまでインバウンド対応の経験はないが、観光客増加に期待したい。		×
53	文化・体験・観光	昔ながらの製法と近代設備を併せ持つ醤油蔵。醤油・佃煮・調味料・ドレッシング・そうめん等の土産物販売を行っている。	熱意あり。国内、インバウンド問わずコロナ前のような活気が欲しい。		×



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【観光資源リスト】

NO.	外国人スタッフによる選定・洗い出し	専門家による意見 (平井氏、Kelly氏)	JSTS-Dとの関連性、貢献内容	
	外国人(米国人) 目線による意見 (Sean、Hans)		JSTS-D関連項目 (A10、B2等項目表記)	どの部分がJSTS-Dの項目と繋がりがいいのか、どのようにコンテンツを仕上げればJSTS-Dの項目へ貢献できるのか等のコメント
45	オリーブを前面に出すことは日本人には向いているが、欧米豪には不向き。世界と比較した時にオリーブ全面打ち出しでは弱いと思われる。小豆島の地域文化としての理解は得られる。		B3、D11	*レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。
46	妖怪美術館はメインの目的地にはなりにくい、ファミリー層には受ける。地域貢献や環境問題に取り組むための企画ものと一緒に考えて行けば、欧米豪旅行者に突き刺さる可能性が十分ありえる。	観光素材としては特別感を感じないが、地域貢献に取り組む企業という観点ではサステナブル要素があり魅力がある。妖怪美術館以外の観光素材(ガストロノミー要素)と組み合わせられないか。	C1	*廃屋の再活用により、町の景観保全に繋がっているため、C1の文化遺産の保護に貢献。
47	カヤックなど、海のアクティビティはビーチクリーン活動にもつながる為良い。	レジャー施設として、小豆島の色々を体験できそう。欧米豪市場では「特別」「プライベート感」も重要視されるため、一般的ではない特別な何かの提供ができれば欧米豪旅行者に対して魅力が上がる。少人数よりも団体向け(日本人の修学旅行など)。	B4、C8、D11	*インストラクターなど地元住民と旅行者が共に取り組むことでB4のコミュニティに支援に貢献。 *カヤック体験 → C8の地域のストーリーとして解説を含む適切な情報が提供されるに貢献 *BBQの容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。
48	シーカヤックの体験は良い。日本・世界のどこでも体験できるが、自然に触れるコンテンツが増えれば、海をきれいにする活動にもつながっていく。環境問題や自然保護に敏感な欧米豪の価値観に合致する。コロナ禍で事業が止まっていると思われるため、いつから再開するのか、期待はしたい。		B4、C8、D11	*インストラクターなど地元住民と旅行者が共に取り組むことでB4のコミュニティに支援に貢献。 *カヤック体験 → C8の地域のストーリーとして解説を含む適切な情報が提供されるに貢献 *BBQの容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。
49	オリーブ農園は数多くあるが、より特別感が出せないと欧米豪旅行者の価値観に合わない。	農園単体ではなく、レストランFURYUとの循環型での繋がりがあため、「オリーブ畑を見に行く」で終わらせるのではなく、循環型料理を提供するレストラン繋がりの一環での畑を見に行くのは価値がある。	B3	*オリーブは地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
50	自然の中でゆったりと過ごしたい希望が多い欧米豪旅行者の価値観に合う。自然景観であればどこでもよい。日本人向けの旅行の場合タイムスケジュールを重視する傾向があるが、欧米豪は真逆のため、このような時間を気にしない体験は良い。切り上げ時間はお客様が決めるべきである。		B3、D11、D13	*島のお店(コーヒー)、ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。 *再利用の容器を使用することで、D11の廃棄物削減に貢献。 *浜辺でゆっくりすることが主なので、D13環境負荷の小さい交通に貢献(浜辺までの交通手段は自転車やEV車を利用すると尚更良い)
51	ゴミの再利用としての観点かもしれないが、欧米豪旅行者にとってはあまり喜ばれないと思われる。		B4	*イカ骨を地元の浜辺で採集する際に、同時に漂流ゴミを収集すればB4コミュニティへの支援(地域社会、自然環境の保護に貢献できる機会がある)に貢献。(イカ骨は海洋ゴミには入らない)
52	オリーブ農園は数多くあるが、より特別感が出せないと欧米豪旅行者の価値観に合わない。		B3	*オリーブは地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
53	昔ながらの木桶だけの製法であればよかったが、鉄製タンクなど近代設備が進むと欧米豪旅行者が持つ本物志向の価値観とは合わない。		B3	*醤油は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【JSTS-Dと今事業の関わりリスト】

大項目	小項目	本事業全体的な繋がり	繋がりの詳細な内容	業務を通じた具体的な貢献内容
<b>SECTION A: Sustainable management 持続可能なマネジメント</b>				
<b>A(a) マネジメントの組織と枠組み</b>				
A3	モニタリングと成果の公表	③ 調査を定期的に行い、その結果を公表していること	モニターツアー（専門家対象1回7月実施、欧米豪市場精通する旅行会社DMCの担当者を対象1回 9月実施）2022年度内に2回実施。	開始時会議議事録 モニターツアー実施報告 事業最終報告書
<b>A(b) ステークホルダーの参画</b>				
A6	住民参加と意見聴取	① 官民、住民等の地域のステークホルダーが参画する「日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）」に基づいた持続可能な観光の推進を担うワーキンググループ（WG）等があり、定期的な意見交換の機会があること	本事業では、専門家対象としたモニターツアー実施後に、視察したコンテンツに係る地域のステークホルダー（役所、観光コンテンツ運営側、飲食店、宿泊施設）と地域住民を招き、小豆島にて意識醸成セミナーを実施。	モニターツアー実施報告 意識醸成セミナー実施報告 参加者アンケート調査結果
A7	住民意見の調査	① 調査結果は、一般公表されていること  ③ 調査結果を次年度の運営改善（肯定的な回答割合の増加等）に役立っていること	本事業では、専門家対象としたモニターツアー実施後に、視察したコンテンツに係る地域のステークホルダー（役所、観光コンテンツ運営側、飲食店、宿泊施設）と地域住民を招き、小豆島にて意識醸成セミナーを実施。	モニターツアー実施報告 意識醸成セミナー実施報告 参加者アンケート調査結果
A9	旅行者意見の調査	① 調査結果は、一般公表されていること。  ③ 調査結果に基づいた、旅行者満足度向上のための対策を講じていること	欧米豪市場精通する旅行会社・DMCの担当者を対象としたモニターツアー実施した後、地域ステークホルダーと検討会を実施。  ツアー参加者への聞き取り調査を実施した後、地域ステークホルダーと検討会を実施。	事業最終報告書 モニターツアー実施報告 検討会実施報告書 参加者アンケート調査結果 事業最終報告書  検討会実施報告書 事業最終報告書
A10	プロモーションと情報	③ 求めるターゲット層の誘致拡大に向けた新商品の開発に地域発意で取り組んでいること	コンテンツ及び旅行商品の企画・開発にあたっては、小豆島観光協会や地域の事業者とともに取り組む。専門家向けのモニターツアー、検討会、地域住民・地域事業者へのセミナーを実施。	検討会実施報告書 造成した旅行商品 事業最終報告書
<b>A(c) 負荷と変化の管理</b>				
A14	気候変動への適応	① 気候変動による負の影響を軽減する計画や方針があること  ② 住民、観光事業者、旅行者向けの気候変動による影響に関する教育や意識向上の取組がある	本事業では、モニターツアー、セミナー・検討会への参加は、公共交通機関等を利用することを呼びかけ、会議資料等はペーパーレス化し、プラスチック用品を極力利用しない。  本事業では、専門家対象としたモニターツアー実施後に、視察したコンテンツに係る地域のステークホルダー（役所、観光コンテンツ運営側、飲食店、宿泊施設）と地域住民を招き、小豆島にて意識醸成セミナーを実施。	環境負荷軽減 事業実施報告書  モニターツアー実施報告 意識醸成セミナー実施報告 参加者アンケート調査結果
A16	感染症対策	① 事業者等に対して業種ごとに作成された新型コロナウイルス感染症予防ガイドラインに沿った対策の徹底を促すとともに、旅行者に対して感染症予防に係る周知を行っていること	本事業では、セミナー、会議、モニターツアーや、ツアー商品企画する際に、関連事業者へ業界毎に定めた新型コロナウイルス感染症予防ガイドラインに沿った対策の徹底を呼び掛け、モニターツアー参加者に徹底周知を行う。	事業最終報告書 モニターツアー実施報告

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ② JSTS-Dに係わるモデル事業に関する調査【JSTS-Dと今事業の関わりリスト】

大項目	小項目	本事業全体的な繋がり	繋がりの詳細な内容	業務を通じた具体的な貢献内容	
<b>セクションB：社会経済のサステナビリティ</b>					
<b>B(a) 地域経済への貢献</b>					
B2	ディーセント・ワークと雇用機会	① 観光関連事業者への就業を促進する取組があること	ツアー造成した後、ツアー商品を購入し、通年で旅行者が小豆島に来訪となる場合、観光関連事業者は経済的利益を受け、良い経済循環となり、新規就業促進につながる。	サステナブルな観点が地域ステークホルダーとターゲット層旅行者の理解促進につながることを目的としたツール	コンテンツ理解促進ツール 新規造成したツアー商品 事業最終報告書
		② 性別、年齢、季節等に左右されない、安定した雇用や公正な賃金の実現に向けた取組を行っていること	できるだけ季節に左右されにくいツアー商品の造成を行う、対象市場に合う旅行商品価格の設定により、地域賃金・安定雇用へ貢献	ツアー造成時に、対象市場に合う旅行商品価格の設定を行う。	コンテンツ理解促進ツール 事業最終報告書
B3	地域事業者の支援と公正な取引	① 地域の特産品やサービスの利用を促進していること	旅行商品を含む施設で発売されるお土産や特産品・サービスについて、地元産品を優先的に取り組む	コンテンツ内容 (例 もったいない コーラ、FURYU、ヤマロク醤油、そうめん等)	コンテンツ理解促進ツール 新規造成したツアー商品 事業最終報告書
		② 地元の観光関連の中小企業等が、より市場に参入しやすくなるように支援していること	2022年12月に奈良で開催されるUNWTO主催するガストロノミー・ツーリズム世界フォーラムへ参加、小豆島へ興味がある事業者は地元の観光関連の中小企業へ紹介、仲介。	ガストロノミー・ツーリズム世界フォーラムへの参加にあたり、コンテンツ理解促進ツール (英語、日本語) の作成、UNWTOフォーラムへ参加する際に商談ツールとして展開、情報共有	コンテンツ理解促進ツール 新規造成したツアー商品 ストロノミー・ツーリズム世界フォーラムへ参加報告 事業最終報告書
<b>B(b) 社会福祉と負荷</b>					
B4	コミュニティへの支援	① 事業者や旅行者が住民と共に、地域社会や地域の文化・自然環境の保全に貢献できる機会があること	モニタリングツアー (専門家、旅行業界) を通じて、地元の観光 (文化・自然観光保全活動への参加、新規ツアー造成・商品企画する際に、ツアー内容へ取り入れる。	コンテンツ造成、磨き上げ、旅行商品新規造成 (例 FURYU 食の循環体験) (ヤマロク醤油 伝統的な食の提供)、無人島ビーチクリーン等	コンテンツ理解促進ツール 事業最終報告書 新規造成したツアー
B5	搾取や差別の防止	① 取組は地域住民と旅行者を含み、観光地域全体に周知されていること	検討会、意欲醸成セミナー、モニタリングツアーを通じて、本事業の取組を小豆島全体に広く周知する。	町内報などの活用が可能か要検討。	最終事業報告書
B8	多様な受入環境整備	⑤ 多言語による案内の充実を推進していること	モニターツアー時に英語ガイドを活用する。	モニターツアー、新規造成ツアー催行時に、小豆島地元の英語ガイドを活用する。	地元英語ガイドの活用 モニターツアー実施報告
		⑥ 多様な宗教・生活習慣への対応を推進していること	コンテンツ施設 (飲食店 宿泊施設) 等のビーガン対応、ハラール対応の情報整理、理解促進ツールへの明記等、意欲醸成セミナー・検討会の催行により、旅行者の多様な宗教・生活習慣への理解促進、対応を推進。	コンテンツ運営側へ対して、多様な宗教・生活習慣への対応を呼びかけ、コンテンツ磨き上げの際に、具体的な方策を示す。	理解促進ツール 最終報告書
<b>セクションC：文化的サステナビリティ</b>					
<b>C(b) 文化的場所への訪問</b>					
C7	文化遺産における旅行者のふるまい	① 旅行者に向けて、ポジティブな行動を奨励していること (マナー啓発)	旅行者向け、コンテンツ内容を理解促進するツール、マナー啓発に関する広告物を作成し、注意喚起を行う。	マナー啓発内容について、立ち入り禁止の明記や、徒歩やサイクリングに係る交通ルールの順守、ゴミや廃棄物に関する規制等	マナー啓発広告物 最終事業報告書
		② 問題が生じている場合、対策を講じていること (マナー違反対策)	旅行者向け、コンテンツ内容を理解促進するツール、マナー啓発に関する広告物を作成し、注意喚起を行う。	マナー啓発に関する広告物を作成し、注意喚起を行う。	マナー啓発広告物 最終事業報告書
C8	観光資源の解説	① 解説が、地域のストーリーとして地域住民と協力して作成されていること	コンテンツに係るステークホルダーの協力のもとに、コンテンツ内容を理解促進するツール、旅行商品内容、ストーリーの作成。	説明ツール 例 コンテンツ (もったいないコーラ) 新規造成ツアー商品	コンテンツ理解促進ツール 新規造成ツアー商品
		② 解説文は、旅行者に適した言語で伝えられていること	ターゲット市場の旅行者向け、英語版コンテンツ内容を理解促進するツール、旅行商品内容、ストーリーの作成。	説明ツール (日本語版、英語版) を作成。各コンテンツ施設で活用できる様まとめる。新規造成ツアー商品の英語版を作成。	コンテンツ理解促進ツール (英語版) 新規造成ツアー商品 (英語版)
<b>セクションD：環境のサステナビリティ</b>					
<b>D(a) 自然遺産の保全</b>					
D3	自然遺産における旅行者のふるまい	① 旅行者に向けて、ポジティブな行動を奨励していること (マナー啓発)	旅行者向け、コンテンツ内容を理解促進するツール、マナー啓発に関する広告物を作成し、注意喚起を行う。	マナー啓発内容について、立ち入り禁止の明記や、徒歩やサイクリングに係る交通ルールの順守、ゴミや廃棄物に関する規制等。	マナー啓発広告物 最終事業報告書
<b>D(c) 廃棄物と排出量の管理</b>					
D11	廃棄物	① 廃棄物削減や再利用、リサイクルに関する観光事業者向けの取組があること	本事業では、サステナブルの観点を取り入れた旅行商品企画・造成であり、連携事業者の廃棄物削減、再利用を行う。	FURYU(食循環体験)、小豆島酒造サステナブルペーカリー等。	ツアー商品内容 事業最終報告書
D13	環境負荷の小さい交通	① 地域内での徒歩や自転車での移動の奨励と安全確保を行っていること	徒歩や自転車移動を取り入れたコンテンツの開発を実施	本事業で造成した旅行商品は、徒歩やサイクリングで移動可能なコンテンツ間のアクセス条件を考慮し、自動車の侵入が少ないルートを採用する。	ツアー商品内容 事業最終報告書

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ③設定ターゲットの検証

## 2022年6月17日 小豆島観光協会塩出事務局長、張氏とあなぶきトラベル（阿部・後藤・横山）にてオンラインミーティング実施

①基礎調査②「日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）に係るモデル事業」に関する調査の事前調査結果を踏まえ、小豆島観光協会と共に、より現地（小豆島）でのコンテンツ・ツアー開発や次年度以降の集客販売に活用できるよう、あらかじめ設定されているターゲットに関して、有効なセグメンテーション分析等により、ターゲット層の像を可能な限り詳細化する。

あらかじめ設定されているターゲット  
「欧米豪を中心としたガストロノミーを活用したサステナブルな観光への関心が高い層」

STP分析（S:セグメンテーション T:ターゲティング P:ポジショニング）フレームワークのセグメンテーションを活用し「小豆島の強み」と「あらかじめ設定したターゲット層にどのようなニーズがあるのか」を明確にする事で、今後、小豆島が狙うべき欧米豪ターゲット層を明確にする。

### S：セグメンテーション分析

市場を顧客やニーズ等の共通項によって細分化、市場は消費財市場と生産財市場に分けられる。（今回は消費財市場）

消費財市場は以下の4つの軸に分類される。

- 1) 人口動態軸（年齢、性別、家族構成、職業）
- 2) 地理軸（地域、人口密度、住まい、文化、行動範囲）
- 3) 社会心理学軸（**ライフスタイル**、**価値観**、パーソナリティ、購買動機）
- 4) 行動軸（購買活動、購買心理、購買契機）

↓

1、2についてはこれまでの事前調査の結果、小豆島におけるターゲット層（欧米豪）の詳細データはない一方で、**ターゲット層のニーズや期待・想いは導き出せている為、3の社会心理学軸の中でも「ライフスタイル軸」「価値観軸」に焦点を当てて検証する。**

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ③設定ターゲットの検証

#### ■「ライフスタイル軸」「価値観軸」に焦点を当てたセグメンテーション分析

あらかじめ設定されているターゲット

⇒欧米豪を中心とした、ガストロノミーを活用した持続可能な観光への関心が高い層

#### 小豆島の強み

- ・ 四季折々の自然、環境の恵み
- ・ 多様な食体験コンテンツや食品産業
- ・ 多様な農漁業と豊かな田園風景
- ・ 世界の持続可能な観光地TOP100選
- ・ 日本らしい風習が残る島の生活文化
- ・ 日本初+最高級のオリーブ生産地
- ・ 多様な地形から眺める多島海景の美しさ
- ・ 手間を惜しまない食品加工の職人たち
- ・ 程よく便利な離島での島暮らし
- ・ 農業、ものづくり、観光の三位一体
- ・ 地場産業と観光、人と人の結びつき
- ・ サステナブルエリアとしてブランド化 等

※小豆島観光協会が実施した過去の事業データ、外国人からの聞き取りやアンケート調査資料等より抜粋。

#### 欧米豪旅行者のニーズや期待・想い

- ・ 地域独自の伝統文化や歴史を知り体験したい
- ・ 地域独自の食文化を知り、体験したい
- ・ 訪れた地域の自然に悪影響を及ぼしたくない
- ・ 自分達の旅行を通じて、訪れた地域に貢献したい（経済面・社会面・環境面・交流面）
- ・ 訪れた地域の自然や地域事業者、環境問題に配慮した、持続可能な旅がしたい
- ・ より地域に深く入り込んだ旅がしたい
- ・ その地域でしか食べられない食事がしたい
- ・ 他人とは異なるオリジナルな旅がしたい等

※①基礎調査②「日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）に係るモデル事業」に関する調査の事前調査結果等より抜粋。

上記「強み」と「欧米豪旅行者のニーズ」をライフスタイル・価値観軸で検証

#### ■小豆島が狙うべき、具体的な欧米豪ターゲット層

「小豆島の強み」に共感し、評価して貰える層をターゲットに定め、そのライフスタイル・価値観軸より抽出

セグメンテーション分析の結果を振り返りながら、2022年6月17日に小豆島観光協会と協議した結果を受け、本事業にて導き出した具体的な欧米豪ターゲット層イメージ

- ・ 日本固有の歴史や文化、地域独自の「伝統」や「食文化」に価値を見出す層
- ・ 自身の旅行を通じて地域社会や環境保全に貢献する事に喜びを見出す層
- ・ 環境、倫理を重視し、地元食材志向の層
- ・ 成熟した旅行文化を持ち、長期の休暇を楽しむ日本へのリピーター層
- ・ 旅の主目的を買い物に置かず、人的交流や地域住民との触れ合いを大切にする層
- ・ 静かな環境で、家族やパートナーと過ごす特別な時間に価値を置く層
- ・ 豪華で派手な旅行ではなく「本物の日本の地方、島での暮らし」に関心を抱く層
- ・ ベジタリアン・ビーガンを含めた「健康ヘルシー志向な食」への関心が高い層 など

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ④将来的な販路形成等のためのネットワーク構築

2022年12月12～15日に第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラムが奈良県で開催された。本事業において造成するコンテンツ・ツアーのための情報収集及び将来的な販路形成等を目的として同フォーラムに参加し、海外からの参加者等とのネットワークを構築した。

#### 第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム ブース展開

#### 開催概要

事業名称	第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム 英語表記：7th UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism
主催	国連世界観光機関（UNWTO）
日程	2022年12月13日（火）～12月15日（木）3日間
会場	奈良県コンベンションセンター 〒630-8013 奈良県奈良市三条大路一丁目691-1
参加人数	国内外から600名程度 ※延べ1,800名
参加国	50カ国程度
使用言語	日本語・英語

#### ■ガストロノミーツーリズムとは

「その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的としたツーリズム」であり、地域の伝統や多様性をサポートするだけでなく、文化の発信、地方経済の発展、持続可能な観光の実現等にも資するものです。

#### ■開催目的

- 国連世界観光機関（UNWTO）では、食と観光の連携は、地域の伝統や多様性をサポートするだけでなく、文化の発信、地方経済の発展、持続可能な観光、食の経験を伝達するためのプラットフォームを提供するという考えのもと、2015年以降、各国で世界フォーラムを開催しています。
- 官民が一同に会し、知見の共有、世界的な観光市場の成長における食文化への理解の促進等の有益な情報が提供される場として大きな役割を果たしています。
- 開催地はホストとしての役割を担いながら、世界に向けた地域の食文化や観光コンテンツを発信することができる貴重なPRの場として位置づけられています。

#### ■アクセス



- ・近鉄「新大宮」駅より徒歩10分。
- ・奈良交通バスで近鉄「奈良」駅より約10分、JR「奈良」駅より約8分。
- ・関西国際空港より、空港バスで約100分（直結）。
- ・大阪国際空港（伊丹空港）より、空港バスで約60分「奈良市庁前」下車すぐ。

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ④将来的な販路形成等のためのネットワーク構築

 <b>7th UNWTO WORLD FORUM ON GASTRONOMY TOURISM</b>		第7回UNWTO ガストロノミーツーリズム世界フォーラム 開催スケジュール
<b>2022年12月12日(月)</b>		
<b>会場</b>	奈良市内の施設	
13:00 - 17:00	サイドイベント「Gastronomy Tourism × Sustainable Tourism × Culture」(仮) UNWTO 駐日事務所・観光庁等による講演やパネルディスカッション(予定)	
19:00 - 21:00	奈良県主催ウェルカムレセプション(招待制)	
<b>2022年12月13日(火)</b>		
<b>会場</b>	奈良県コンベンションセンター	
10:00 - 10:45	開会式	
10:45 - 10:55	Gastronomy Tourism in Japan	
10:55 - 11:10	状況説明 「ガストロノミーツーリズムの未来へのビジョン」	
11:10 - 11:30	Fire Chat / One-to-one Interview (対談形式)	
11:50 - 12:50	セッション I 「女性と若者。才能にスポットライトを当てる」	
14:00 - 15:00	セッション II 「私たちの地球、私たちの未来：持続可能な食品」	
15:00 - 16:00	セッション III 「SDGs 達成に向けた規模の拡大：UNWTO ガストロノミーツーリズム・ピッチチャレンジ」	
19:00 - 21:30	奈良県主催ガラディナー(招待制)	
<b>2022年12月14日(水)</b>		
<b>会場</b>	奈良県各地	
08:30 - 14:00	フィールドワーク(※海外参加者優先 ※英語でのご案内)	
<b>会場</b>	奈良県コンベンションセンター	
14:30 - 15:30	ワールドカフェ：フィールドワークでの学びをシェア	
15:30 - 16:30	Get Inspired!：事例紹介	
16:30 - 16:50	「The Global Code of Ethics」署名式	
16:50 - 17:30	総括と閉会式	
19:30 - 21:30	バスコ・カリナリー・センター(BCC) 主催フェアウェルディナー(招待制)	
<b>2022年12月15日(木)</b>		
<b>会場</b>	奈良県各地	
エクスカージョン(海外参加者のみ)		

ガストロノミーツーリズム運営事務局資料より抜粋

## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ④将来的な販路形成等のためのネットワーク構築



フォーラム会場の様子

〈情報収集〉

#### セッションⅠ「女性と若者：才能にスポットライトを当てる」(概要)

- ・世界のほとんどの地域で観光産業の労働力の大部分を占めているのは、女性と若者です。
- ・観光産業はジェンダーや年齢に関係なく活躍でき、新しくより良い社会を築く力を秘めていると言える。
- ・次世代の観光産業のリーダーや女性シェフなど、若者と女性の活躍にスポットを当てるのが大切。
- ・若者と女性にいかにかこの分野に入ってもらおうか、女性に専門職についてもらうことも必要。
- ・近年女性シェフやオーナー等女性の活躍が重要という認識も増えて来ておりそれを持続していくことも必要。
- ・問題点としてはどう若者を引きつけて、巻き込んでいくか。目的意識やプライドを持たせるとともに、労働環境改善が必要。
- ・前向きなビジネスオーナーも偏見をなくし、目的意識を持ち、変革によりきちんと価値を見いだしてもらおう。
- ・スタッフのバックグラウンドにも気にとめることも必要。両方の側面からの変革が必要。逆に価値を見てもらえないと(女性や若者は離れ)、ビジネスオーナーは女性・若者の雇用の機会を失うことになる。
- ・企業、教育、国の変革が必要。「働き方改革」「ジェンダーレス」「女性活躍」。

#### セッションⅡ「私たちの地球、私たちの未来：持続可能な食品」(概要)

- ・観光産業における「食」は、イノベーションや持続可能性の入口になるものです。しかし観光の現場では、世界各地から飛行機や船を使って食品を仕入れ、その結果、温室効果ガスは増え続ける一方です。しかもホテルでは食品の60%が廃棄されることもあり、観光産業で年間1,000億ドル以上の損失を生み出しています。
- ・食品廃棄物への対策は最優先事項と言えます。
- ・食品を廃棄処分する際に排出ガスが発生するため、食品廃棄物を抑えることで排出ガスを抑制できる。
- ・フードロスを見直すことは経費削減になるとともに、フードロスをPRでき、企業にとってもプラスとなる。

#### ワールドカフェ：共有することは思いやること

(午前中に海外参加者が体験・見学したフィールドワークで学んだこと、結論の共有)

Q：「ベストプラクティスは？」「改善点は？」

A：伝統技法が維持されており、保存されている。しかし若者がいない。日本語ではわからない。

A：次世代に引き継ぐ機会を与えている。持続可能な観点が必要。また、説明不足。

A：環境に意識を持っている。地域の人はインバウンドに慣れていない。文化アイデンティティが出せていない。

A：地産地消が実行されている。マーケティング、プロモーションがされておらず、もっと知られる努力が必要。

A：周辺に店が少ない。クレジットカードが使えない。

A：日本語だけの解説で、ストーリーがわからなかった。どこに行っても何ができるかわからない。

A：ツーリズムのマーケティングはトレンドとミスマッチ。

A：サステナブルプロダクト(社会が抱える課題の解決に寄与し、環境や資源、引いては私たちの住む地球を守ることに繋がる製品やサービス)に転換できるか。

A：ウェルネス(健康。積極的に心身の健康維持・増進を図ろうとする生活態度、行動。Weblioより)がトレンド。

A：パッケージが過剰。循環型になっていない。

#### 参加を通じてのフォーラムの印象

世界的に、女性や若者の活躍、発酵ツーリズム、ユネスコ無形文化登録をされた和食といった食文化、食品ロス削減、伝統技法の維持・継承等の取組みに対して非常に注目が集まっている。

本事業で造成するコンテンツ・ツアーでの女性活躍として「醤油ソムリエ黒島氏」「ヨガインストラクター西上氏」「小豆島酒造」等、発酵ツーリズムの要素として「ヤマロク醤油とレストラン暦」、食品ロス削減に繋がる「鈴木農園」「小豆島酒造」、伝統技法の維持・継承として「木桶醤油や棚田の保全」等が考えられるが、これらのコンテンツ・ツアー造成の必要性を再認識できた。



## 2. 業務内容 (1) 事前調査

### ④将来的な販路形成等のためのネットワーク構築



フォーラム中のセッションの様子 海外からの参加者との関係構築に向けた対話の様子

#### 〈参加レポート〉

参加人数については約30カ国、450人以上（国内約300人、海外約150人）※UNWTO HPより抜粋  
セッションの間にあるブレイクタイム中に外国人参加者に対して個別に声をかけて対話を行った。ただし、12月13日のブレイクタイムは昼食時の1回のみ、14日には招待された外国人のほとんどがフィールドワークに招待・参加をされており、限られた時間で15名程に声をかけ関係構築を狙った。声をかけた参加者は、大学の教授、ガストロノミーに関するコンサルタント、東アジアを中心としたレストランのオーナーやそのスタッフ、新聞や雑誌の記者、ガストロノミー関連の携帯アプリの経営者等であり、今回の関係構築を狙っていた海外の旅行会社スタッフの参加は少ない印象であった。

#### 〈対話の中から興味を抱かれた外国人参加者との確認内容〉

1. Nakul Anand 「ITC Limited Executive Director」  
インドから始まる世界ランクのグループ会社ITC。その会社の中で、アメリカに”Best Hotelier“受賞者でもあるNakul Anand氏と話げできた。日本の観光、四国の観光に関して興味を抱かれ、今後の情報提供が可能となった。内容にもよるが、協働できることがあれば相談・連携ができる関係構築ができた。
2. KAAN YILMAZ「トルコ大使館の文化情報カウンセラー」  
日本にてトルコの文化や情報をプロモーションする仕事を中心としていたKAAN氏とは、日本各地での文化（特に食文化）、四国における食のバラエティーについて説明。今後協働できることがあれば何か一緒に取り組める関係構築ができた。
3. SARAH TAGGER [世界文化戦略家とコンサルタント]  
SARAH氏は今回UNWTOから「招待」を受け参加された。日本を含む複数の国にて食のコンサルタントとして働いている。四国に関しては聞いたことはあるが、訪れたことはない。四国の食文化に関心があり、今回造成しているガストロノミーコンテンツに関しても深く興味を抱かれた。今後情報提供・共有が可能であり、何か一緒にできれば是非協力したいと回答いただけた。
4. Sandra Isaka「インターカルチュラルコンサルタント&ジャパントラベルスペシャリスト」  
Sandra氏は日本在住で日本の食文化に詳しい観光コンサルタントである。2017年からExcursionsJapanというブログページを運営し、日本各地の食文化や観光魅力を世界中に発信している。四国に関しては琴平を訪れたこともあり、小豆島での食文化、新規観光コンテンツ造成に関して深く興味を抱かれ、日本在住のアメリカ人への観光アプローチに関して協力いただける可能性が得られた。
5. Raul Guerra「Catalan Tourist Board, Asia Pacific Director」  
カタルーニャ州観光局からの参加であり、スペインの観光プロモーションや課題に関して意見交換ができた。四国へ訪れたことがないが聞いたことはある。今回造成した小豆島でのコンテンツの今後のプロモーションに対して意見が得られたが、提案頂くには有料となる。
6. Ioanis Salmatzidis「Information Technology Centerアイティーマネージャー」  
Information Technology Centerのアイティーマネージャーと同時にワイン生産事業もされている。日本の酒文化、四国の観光地、四国内にある酒蔵などに関して特に興味を抱かれた。四国の中でサーフィンができる場所に関して質問を受け、回答。フランス人の友達へ四国をお勧めしたことがあるとのこと。
7. Serkan Toso「最高執行責任者、ByFood」  
今回のセミナーでスタートアップ事業の競争プレゼンが行われ、Toso氏のプレゼンが最優秀賞であった。日本各地のレストランや食事情報をウェブサイトに掲載し、グルメ体験やレストラン予約ができるようなサービスを英語が話せる観光客に提供している。四国に関して非常に興味を抱かれ、今後小豆島で造成した観光コンテンツやグルメ体験をByFoodのプラットフォームに掲載する話げできた。（掲載は有料）

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

コンテンツ造成については、下記の流れにて実施した。

### ① 専門家の選定

kelly氏、平井氏

### ② 観光資源の選定

A:外国人目線（穴吹トラベルの米国人スタッフであるショーン、ハンス）による観光資源の選定

B:専門家アドバイザーによる絞り込み

C:四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会と協議のうえ最終決定

### ③ コンテンツの企画開発

A:コンテンツ素案企画

B:コンテンツに関する2種類ツールの作成

### ④ モニターツアーの実施及び磨き上げ

A:7月に専門家を招請し、モニターツアーを実施  
参加者からは評価、課題ポイントをいただく

#### B:意識醸成セミナーの実施

専門家Kelly氏・香川大学原教授（リアル参加）、UNWTOスタッフ（オンライン参加）を招請し、リアル&オンラインによる意識醸成セミナーを開催（アンケート実施）

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ① 専門家の選定

下記2名の専門家を招請

【SDGSに知見がある訪日旅行の専門家及び外国人目線でのコンテンツ造成プロフェッショナル】

People Make Place (DMC) Kelly Wetherille 氏



アメリカ出身・東京都在住。  
ラグジュアリーDMC PMP（東京）  
で欧米豪各国からの顧客ニーズを理  
解し、常に持続可能な観点から  
ツアー造成、コンテンツ造成を実施。  
また、2019よりさまざまな企業に、  
持続可能な環境に優しいビジネスと  
プログラムの開発とノウハウを支援  
している（主な業界：旅行、ファッ  
ション）2020年春には temple 大学  
ジャパンキャンパスにてゲスト講師  
としてサステイナブルツーリズムを  
テーマに講義をおこなうなど地域貢  
献に携わる。

【業務内容・役割】

- ・訪日旅行の専門家として、**素材選定及びコンテンツ開発の監修**を行う。
- ・コンテンツ開発**モニターツアー**に参加。
- ・意識醸成**セミナー**の講師

【持続可能な食の専門家】

株式会社 平井料理システム 代表取締役 平井 利彦 氏



食品産業の持続可能な発展に向け、「熱の有効利用」、「運送システムの効率化」、「食品ロスの削減」、「事業者間による連携」、「消費者と連携した取組を実施。農林水産省の第6回「食品産業もったいない大賞」では農林水産省食糧産業局長賞を受賞。

私たちの毎日の食生活を支えるという消費者にとって極めて身近で不可欠な重要な産業である一方で、エネルギー消費のロスや廃棄物等の発生を伴いやすい産業ともいえます。そこで、食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策の一環でもある「エネルギー・CO2削減」、「廃棄量削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通してこれらの啓発を促す）」等の観点から、食品産業全体での地球温暖化・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進するよう日々活動を行っている。

【業務内容・役割】

- ・ガストロノミーツーリズムの専門家として、**素材選定及びコンテンツ開発の監修**を行う。
- ・**コンテンツ造成モニターツアー**に参加。

### ② 観光資源の選定

調査結果から得られた同地域における観光資源を上記で提案の専門家等の外国人目線の意見等を取り入れて選定した。

#### 観光資源選定の考え方

- ✓ターゲット層である欧米豪の旅行者が求める**価値観を重視**したコンテンツ造成
- ✓欧米豪富裕層が日本・四国に求める**自然景観が残るエリアの選定**
- ✓そこでしか味わうことができない**特別な体験**
- ✓**持続可能な地域づくりに貢献**できる観光素材
- ✓観光地の**本来の姿を持続的に保つ**ことができる持続可能な要素

#### 観光資源選定の流れ

##### Step:1 外国人目線での初期選定

2(1)の調査結果をもとに、訪日誘客事業に従事する穴吹トラベル外国人スタッフを中心となり観光資源の洗い出しを行った

※対象市場（米国）出身の外国人スタッフ2名が中心となって資源の洗い出しを行った



##### Step:2 専門家・アドバイザーによる絞り込み

Step:1で洗い出した観光資源を専門家・アドバイザーの意見を取り入れ更に絞り込み



##### Step:3 選定

四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会と協議の上、最終決定

全53の観光資源を選定

※選定した観光資源、外国人スタッフ、アドバイザーによるコメントはP71~80「観光資源リスト」参照

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

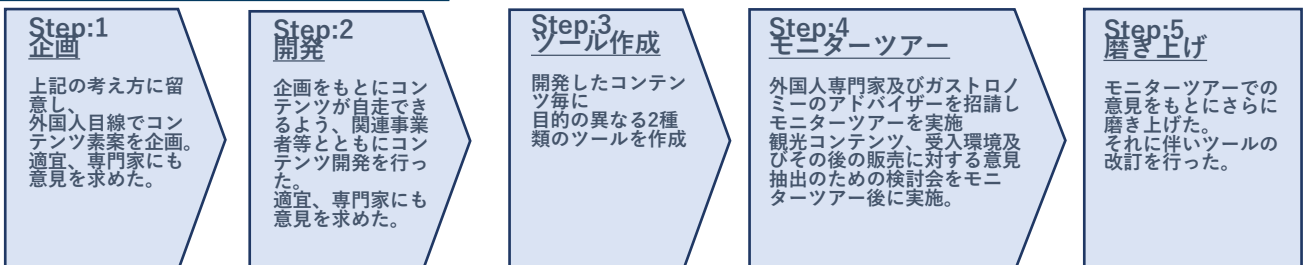
### ③コンテンツの企画開発

選定された観光資源を活用し、専門家等の外国人目線の意見等を取り入れて観光コンテンツを企画・開発した。

#### コンテンツ企画・開発の考え方

- ✓ 地域ならではのテーマ・ストーリー性が明確であること
- ✓ ガストロノミーを活用した持続可能な観光コンテンツ・ツアーとして 企画・開発・磨き上げが でき得る こと
- ✓ 他の観光資源を組み合わせることで他地域と差別化がはかれる もの、 新たな付加価値をつけることで他地域と差別化がはかれる こと
- ✓ 本事業の事前調査で設定した ターゲットの嗜好と一致する こと
- ✓ 旅行者が参加・滞在することで 持続可能なツーリズムの取組が実感できる こと
- ✓ 地域の観光資源を活用する際に、 コンテンツが自走化できる設計 となっている、 地域の観光資源の保全や地域コミュニティへ還元がされる仕組 となっていること
- ✓ 具体的な持続可能なツーリズムの要素： J S T S - D との関連性がある こと
- ✓ 売ることを想定して企画・開発 すること

#### コンテンツ企画・開発の流れ



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

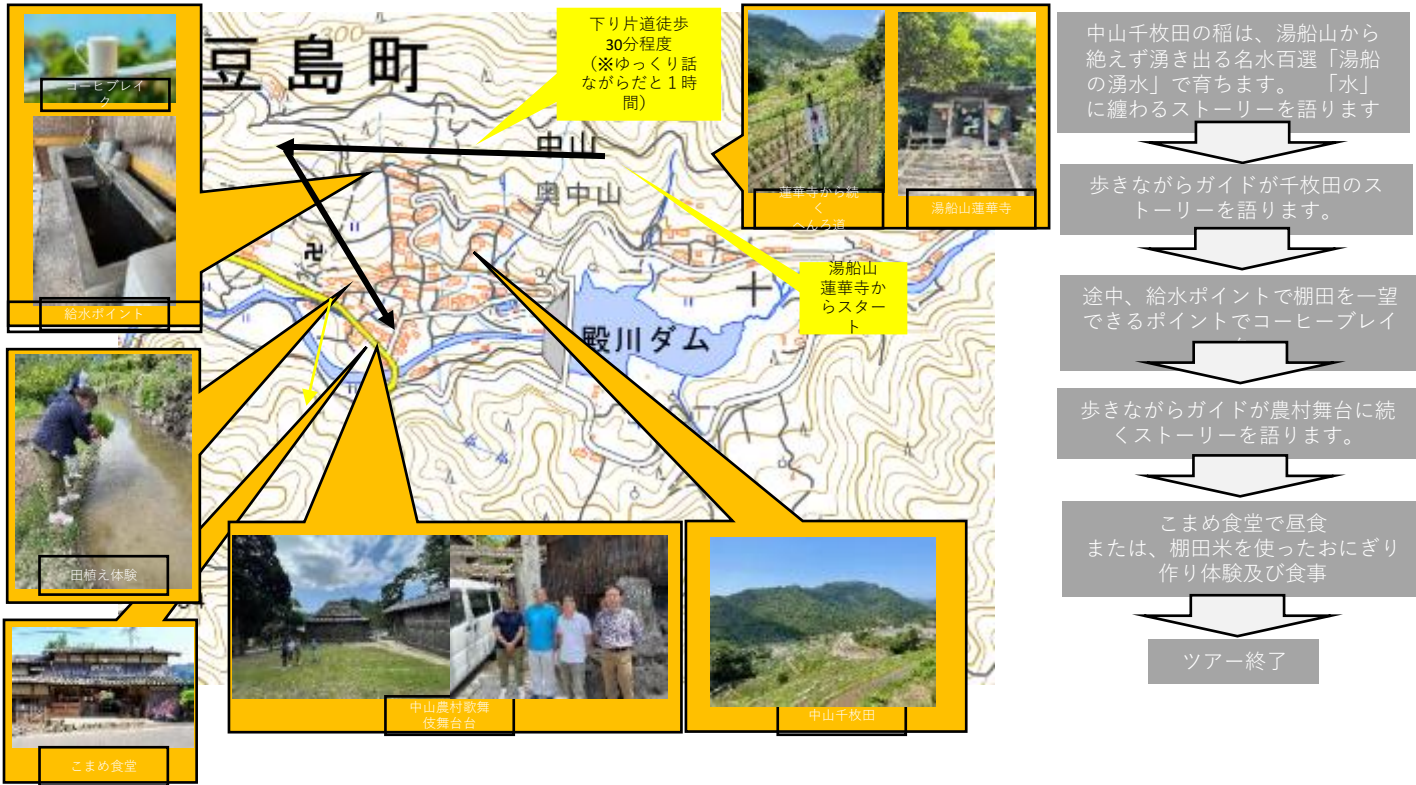
#### コンテンツ①

コンテンツ	中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のおにぎり定食～（仮）
関連事業者	小豆島地域おこし協力隊（小木曾氏） こまめ食堂 小豆島交通(株)
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ガイドが中山千枚田のストーリーを語りながら田園風景を散策します。</li> <li>✓途中でコーヒープレイクもご準備しております。</li> <li>✓棚田米をふんだんに使った食事をご堪能いただけます。</li> </ul>
ストーリー	<p>小豆島の真ん中、中山地区。山股に沿う8.8ヘクタールの丘陵地に、約800枚を超える大小の棚田が広がり、「中山千枚田」と呼ばれています。中山千枚田は、南北朝時代から江戸時代中期にかけて造られたと言われ、先人たちが急な斜面にコツコツと石積みを施し出来上げたもの。耕作者の高齢化や後継者不足が進む中、今なお守り続けられています。標高250メートルから150メートルにかけて、湯舟山から見事な曲線美を描き、香川県内で唯一「日本の棚田百選」に選定されました。</p> <p>ここの稲は、湯船山（標高約400m）から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で育ちます。大小さまざまな大きさや、地形に沿って曲がったりして田んぼのウェーブが段々と続いています。湯船山からゆっくりと下りながら棚田の景色をお楽しみください。旅の醍醐味は、なんといってもその地に住む人との出会いです。何気なく交わす会話から、その土地のことがよくわかったり、予想もしない展開が起こったり。</p> <p>ツアーの締めくくりには、こまめ食堂で『棚田のおにぎり定食』棚田で手間暇かけて育てたお米を、氷結水+直火でふっくら炊きあげ、昔ながらのやり方で一つ一つ結んだ棚田米おにぎりをいただきます。おかずは季節毎に日替わりとなりますが、主菜には近海で採れた旬な海の幸（冬場は底物のカレイやシタビラメ、春はサワラ、夏から秋は鯛やエビ、タコやイカのフライ、アジの三杯酢など）惣菜にはきんぴら、酢の物、南京の煮物、もろみで食べるナスの田楽、自家製の梅干しや漬け物などに加え、素麺の節のおつゆに季節のデザートも。もちろんタルタルソースなども自家製。醤油はこだわりのヤマロク醤油。全て小豆島の旬な食材にこだわり、新鮮素材の旨みをそのまま活かしたシンプルな島ごはんです。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B2：有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献。</p> <p>B3：地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>C8：地元ガイド(中山居住の小木曾さん)の解説は、地域のストーリーとして地域住民（ご本人+中山自治体）と協力されていて、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する。</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓実際に歩いてみると、所々坂道がキツく、ヒールやサンダルなどでは上り下りするのが大変なので不可。</li> <li>✓食事は、こまめ食堂がよいのか（予約不可？）わりご弁当がよいのか？おにぎり体験がよいのか？</li> <li>✓ストーリーを伝えることがコンテンツの評価を大きく左右されるため、現地ガイドの英語レベルは十分か？通訳案内士が必要か？</li> </ul>
専門家の意見	小豆島の自然を見られるロケーションであり、自然・文化を感じることができる。モニターツアー時に再度ストーリーの確認をしたい。古くからの農法が現在も継承され、そこで収穫されたお米を提供するという流れは、旅行者に向けても魅力が伝わりやすい。この素材を他のコンテンツと組み合わせることができれば、なお良い。サステナブルな観点から見ても、非常に興味深いコンテンツである。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ①



### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- 中山千枚田の散策と食事は既存のものではないかとの確認。
- 小豆島観光協会塩出事務局長より「地元の人がきちんと説明するということが初めて。農村歌舞伎についても総代が説明し、普段のツアーでは公開されない舞台裏（来期は工事のため衣装小屋になる）を公開するところが今までにないコンテンツとなる」と補足。
- ストーリー欄にコンテンツ概要が記載されている為、修正が必要（農村歌舞伎を入れるのであれば、農村歌舞伎を中心としたストーリーが必要）
- 7月実施の専門家モニターツアー前のこの時点でしっかりとしたストーリー案が必要であるため、モニターツアー前までに仕上げることにした。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ②

コンテンツ	木桶醤油と島料理をよみがえらせた古民家レストランで (仮)
実施事業者	ヤマロク醤油、暦、醤油ソムリエ (黒島氏)
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓醤油ソムリエから醤油についての味を楽しむ</li> <li>✓昔ながらの製法で作られた木桶醤油蔵の見学</li> <li>✓木桶仕込みの天然醸造醤油、島の食材をたっぷり使った食材をいただく。</li> </ul>
ストーリー	<p>醬の郷で古い醤油蔵へ。「ヤマロク醤油」。代表、自らの歓迎を受け、モロミ蔵の中をのぞかせてもらう。</p> <p>発酵熟成中の醤油が入った大きな杉桶が、いくつも並んでいます。このような木桶仕込みというのは、日本の醤油生産量の1%にも満たない醤油づくりの方法で、非常に貴重です。このメリハリのある小豆島の気候や自然が、蔵や木桶の微生物の働きを活性化させ、旨味の多いまろやかな醤油ができるのです。</p> <p>最盛期、ここ小豆島には400軒もの醤油蔵があったのは明治10年～20年ごろの間。醤油産業で儲かったお金によって、島の人々の暮らしは成り立っていました。しかし、食文化の欧米化、簡便性を追求する中で台頭してきたさまざまな調味料。醤油の売り上げは年々減少し、それに伴い蔵の数も減少しており、今では20軒を数えるのみになっています。「つくり手の体温を感じる小豆島のお醤油」を、廃れさせるのは悲しい。だけど、蔵人の生活も守るべき。こうした状況の中、小豆島の醤油のまちに生まれた黒島氏はほかの誰でもない、自分が島の産業を伝えていこうと奮い立ちました。「後世のためにも島の産業を残したい、それも私にしかできない方法で」そう、その方法こそが黒島氏にとって醤油ソムリエになることでした。このコンテンツでは、フレイバーの違う醤油のテイスティングはもちろん、醤油の歴史、種類、造り方をはじめ、醤油蔵の紹介、レシピ、豆知識などを聞くことができます。</p> <p>「二十四の瞳」の作者・壺井栄の文学に描かれた島の食や風習にまつわる料理を提供いたします。「本からうまれる一皿」というコンセプトと共に「食の物語」を伝えます。さきほど見学した木桶仕込みの天然醸造醤油、島の食材をたっぷり使い、作品に登場する伝統的な食に関する記述を、昔を知る島民の協力を得て抽出し、その中から炊きたてのご飯に旬の具材を混ぜる「かきまぜ」など約80種類の料理をご堪能ください。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：伝統的な郷土料理、醤油レクチャー、蔵見学などは地域の特産品利用の促進になり、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>C8：醤油ソムリエのレクチャーは、C8の地域資源の解説に貢献。</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓SDGs観点から、どのような食材・食器を提供するか</li> <li>✓できるだけペーパーを使わず、醤油についてのレクチャーができるか？ (タブレットを使用)</li> </ul>
専門家の意見	<p>ヤマロク醤油→暦の流れは、小豆島の伝統産業である「醤油」のストーリーが旅行者に対しても伝わりやすく、興味深いコンテンツである。</p> <p>旅行者が体験・体感をすることで、地域の伝統産業の理解や貢献に繋がっていく意識が生まれる。旅行者の「旅」とは学びではなく、楽しみに来るため、黒島さんからの説明が勉強っぽくならないかが気になる点である。黒島さんの説明をどのタイミングで伝えていただけるかもモニターツアー時に検討していきたい。(通訳問題、食事中?、移動中?見学中?)</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ②



#### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・醤油のテイスティングは小豆島以外でも可能な為、小豆島ならではのストーリーの磨き上げの依頼を受けた。
- ・ストーリーに記載されている二十四の瞳の料理を復刻とのことだが、映画はフィクションでありかつ、外国の方にはうけるのか？との質問。塩出局長より「二十四の瞳の作者のエッセイに、小豆島で生まれ幼少期食べていたものが書かれており、それを基に暦のシェフが食事を提供している為、ストーリーに関しては問題ないとの認識」との補足あり。
- ・二十四の瞳を全面的に出すのではなく、小豆島の伝統的料理を復活させるという内容へのストーリー変更を行う。



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

コンテンツ③	
コンテンツ	「小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環」
実施事業者	リストランテ フリュウ、農業生産法人高尾農園、HOMEMAKERS Farm & Cafeもしくはヘルシーランド
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓鈴木農園 地域のいらないものを活用する放牧養豚場</li> <li>✓HOMEMAKERS Farm &amp; Cafeオーガニックで新鮮な野菜を収穫体験（食事に盛り込む・イメージ）</li> <li>✓高尾農園によるオリーブオイルテイスティングなど</li> <li>※ヘルシーランドに依頼の場合は上記2事業者には依頼できない。 ヘルシーランドでの食事の場合はプライベートダイニング&amp;オリーブオイル体験（イメージ）</li> <li>✓リストランテ フリュウ 渋谷氏が島の食材を使用したランチ</li> </ul>
ストーリー	<p>小豆島の食を堪能していただきたいというのを前提に、循環から生まれる素材を使用した食のコンテンツ。</p> <p>地域でいらないものを活用し島で育った命や自然の恵みを大切にしている養豚場 米ぬか、魚粉や鶏糞など動植物性の有機物を発酵させた肥料を使用し大人から子供まで安心して野菜に触れることのできるオーガニック農園。</p> <p>島の地産地消「リストランテ フリュウ」オーナーシェフ渋谷氏が島独自の食材を通じて、小豆島内の有機栽培や循環型農業の取り組みを知り、それらの食材を使用し提供された料理を食べることで旅行者も循環の輪に入ることができる。</p> <p>小豆島の食を軸として関連する産業（食品産業・農業・漁業）や文化などを組み合わせた食・観光コンテンツ</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>D11：食品廃棄物等の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献する</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓SDGs観点から、どのような食材・食器を提供するか</li> <li>✓各事業所までの移動</li> <li>✓雨の場合の対応</li> <li>✓鈴木農園だけではなく他の事業者・体験コンテンツが必要</li> <li>✓ヘルシーランドでの食事の場合キッチンなどが必要。</li> <li>✓キッチンカーなどあるか。</li> <li>✓鈴木農園のインパクトが強くその他の体験が薄れてしまう</li> <li>✓昼間だけのコンテンツでは売上が少ない。昼以降のコンテンツが必要</li> <li>✓ランチの場所は一か所に限らず複数の場所が設定できるか検討</li> </ul>
専門家の意見	<p>オリーブオイルの搾りカスや学校給食の残飯、そうめんのフシなど地域で発生した残飯等をエサにする養豚場、その養豚場で育った豚を料理提供するレストランなど食の循環、ゼロウェイストの取組みでもあり非常に興味深く、サステナブルな取組みに重きを置く欧米豪旅行者に伝わりやすく、非常に興味のあるコンテンツである。単に「イタリアン料理を提供」ではなく、食材準備や仕入先との関係性、循環型の仕組みなど、十分な魅力あるコンテンツであると思われる。モニターツアー時にフリユウの渋谷さんや農園の方々の話を聞き、細部の見学をしたい。</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ③



#### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・養豚場の見学後のランチは気持ち的にどうなのか？との指摘。養豚場からランチの間にオリーブ園など立ち寄りするため、問題はないという認識であると回答し同意を得る。
- ・循環型というが、養豚場とフリュウの繋がりはあるのか。なければ一筋の道はできているが輪になっていないのではとの指摘。サステナブルな食材を使って料理を提供したいという想いで活動しているフリュウさん自身がその食材の場所をガイドとして案内することができる。そのストーリーや関わりやガストロノミーを一つの丸にしていく予定であると回答。今回の事業を通じてそのつながりをしっかりと持続可能なものとして成り立たせる。
- ・交通手段はどのような方法を考えているのか？との質問。穴吹トラベルより車での移動手段を考えていると回答。車を使うことが本当にサステナブルの観点から合っているか考える。小豆島観光協会塩出事務局長より「立地的に厳しい場所もあるが、サイクリングでも移動できる場所はある。電気自動車を利用する手もあるのではないか」との補足。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ④

コンテンツ	朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の一日（仮）
実施事業者	井上誠耕園、MYON YOGA STUDIO（西上桃世氏）
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓オリーブ園での朝ヨガ</li> <li>✓オリーブ園に併設したレストラン忠左衛門での食事（オリーブオイルによる演出）</li> <li>✓オリーブ園での散策（スタッフの方による紹介）</li> <li>✓レストラン忠左衛門でほかの体験（例えば、化粧品、食品、体験、雑貨、ベーカリーコーナーなど）</li> </ul>
ストーリー	<p>「一日の計は朝にあり」は日常の生活でも非日常の旅でも同じです。一日の中で一番貴重な早朝の時間を「オリーブの島」小豆島でのんびり過ごしませんか。</p> <p>オリーブ畑の中、瀬戸内海が見えるところで、朝の新鮮な空気を取り込み、ヨガの深呼吸でスッキリします。</p> <p>いよいよ食事の時間。小豆島で親子三代続くオリーブ農家が本物の旬の料理をご提供する忠左衛門で、瀬戸内の穏やかな風景を眺めながら、小豆島の豊かな食材とオリーブオイルの世界をお楽しみいただけます。</p> <p>その後、オリーブ園で気軽に散策しながら、小豆島オリーブの歴史や逸話を聞きながら、地域の方と交流することもできます。</p> <p>プロのヨガインストラクターと料理人が共に紡ぐ島の物語で、小豆島ならではの時間と空間をお楽しみください。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>A10：プロモーションと情報</p> <p>B 2：ダイセメントワークと雇用機会</p> <p>B 3：井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3（地域事業者の支援と公正な取引）に貢献。</p> <p>B 4：コミュニティへの支援</p> <p>C 8：観光資源の解説</p> <p>D11：廃棄物の処理方法、例）調理の際、野菜や果物の皮など、フードロスにならない手段を取る。皮つきのままで調理するなど。また食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓初夏～夏場は蚊がいる（噛まれた）※蚊取線香は焚いたが・・・</li> <li>✓生活音を懸念している（騒音）</li> <li>✓雨天時の対応、室内でも実施可能か？</li> <li>✓販売する点において、宿泊地とセット販売にしたほうが提供しやすい</li> </ul>
専門家の意見	<p>ヨガ体験は旅行者に興味を持っていただける。小豆島ならではのロケーションであれば尚良い。暑さ対策や虫（蚊）対策は検討する余地がある。両対策を考えると、早朝・屋外での体験が良いと思う。ただし、汗をかいた後に観光に行くのは嫌がられるため、宿泊施設に戻りシャワーを浴びるなどの配慮が必要。春・秋のシーズンに向いている。ヨガ体験をしてリフレッシュした後に近くで朝食提供できるこのロケーションは満足に繋がる可能性あり。</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ④



#### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・なぜ朝ヨガをオリーブ園で行うのか？(ヨガとオリーブオイルの繋がりは?)  
オリーブオイルの本場はヨーロッパの為、小豆島独自のオリジナルが欲しい。  
ストーリーにオリーブ園とヨガの繋がりについて、再度検討する。
- ・7月実施のモニターツアー時の専門家の意見を取り入れて更に磨き上げることとする。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑤

コンテンツ	瀬戸内海、海の豊かさを知る～無人島で食べる小豆島産BBQ～（仮）
関連事業者	四海漁業協同組合（一田氏）
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ガイドが今の瀬戸内海の魅力と海の変化を伝えることで、自然保護に繋がる。</li> <li>✓漂着ゴミから自然や海（環境問題）について考え、ビーチクリーンを実行してもらう。</li> <li>✓小豆島産の食材をふんだんに使ったBBQを楽しむことができます。</li> <li>✓BBQだけではなく、船頭の一田さんが瀬戸内の漁師料理を振る舞う。</li> </ul>
ストーリー	<p>四方を海に囲まれた日本は、瀬戸内海などの内湾も含め、魚が豊富に獲れていました。魚は瀬戸内の食文化を長らく支え、小豆島の方にとって大切なカルシウムやタンパク源。ところが”綺麗すぎる海は魚が住めない”</p> <p>瀬戸内海では魚の生態系が崩れ、漁獲量の減少は、ここでも深刻な問題になっているのです。海に栄養を送るのは川と雨水。</p> <p>地上を流れる水は、土壤に含まれる有機物を溶かし出して包み、川に流れこみます。それがプランクトンのエサとなり、小魚がそれを食べて育ち、大型魚が——というように、海中の生態系はそのようにして成り立っています。</p> <p>小豆島の北西端の小江集落の沖に無人島が二つ（千振島、葛島）と有人島（沖之島）が一つの計三つの島があり、そのうちのひとつ、もっとも北に位置するのが千振島。四海（しかい）の漁港から船で向かいます。千振島に向かう途中、海に残された残石スポットでは奇妙に鎮座する巨石にタッチしたり、うみねこにえびせんをあげたりと海の生物達と触れ合うことができます。</p> <p>存分に船上で小豆島ジオを楽しんだ後、無人島に上陸。</p> <p>青空の下、きれいな海を見ながらのビーチBBQは最高です。無人島・千振島ではBBQに必要な器材が全て揃ったセットプランで、気軽にBBQができます！また食材も小豆島産にこだわり、漁師が獲れたての魚をさばいてくれます。家族や仲間とビーチバーベキューをお楽しみ下さい。漁業の魅力をもっと知ってもらうための活動を海の間近で感じてもらい、魚を獲ったり食べたりすることで、海と漁業の魅力をもっと知ってもらう取り組みを今後とも観光を通じて知ってもらいたい。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：食事は地域の魚、オリーブ牛、野菜など特産品を入れることでB3に貢献。</p> <p>B4：ビーチクリーンは地域の自然環境保護に貢献。</p> <p>C8：海上の石切り場跡に船で近づいて見学→C8の地域のストーリーとして解説を含む適切な情報が提供されるに貢献。</p> <p>D11：BBQの容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓雨天時や波があれば、催行不可</li> <li>✓SUPなどマリンスポーツなどのオプションはない。</li> <li>✓ビーチのゴミを定期的に掃除しないと千振島の景観が維持できない。</li> <li>✓ツアー代金に保全費用または掃除費用などを組み込むか？</li> </ul>
専門家の意見	千振島の石が大阪城の石垣に使われていた、綺麗すぎる海はプランクトンがいなくなり、それを餌とする魚が減っているストーリーは歴史・自然に触れる内容の為、欧米豪の旅行者は引き込まれる。旅行者がこのコンテンツを通じて、どのように自然への貢献ができるのか（旅行代金からフィーを払うなど）の検討の余地はある。無人島へのアクセスでSUPなどを取り入れられないか、ガストロノミーとどう繋げるのかの課題がある。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑤



香川県 土庄町  
千振島 (ちぶりじま)

面積0.09平方キロメートル、周囲1.5キロメートル、標高31.5メートル  
無人島。

小豆島西部、小江の北西約2キロメートル沖合に浮かぶ。

小江からは、北から千振島、沖島、葛嶋と、

3つの島が沖合に並ぶ。

千振島の北東部には、讃岐千振島灯台がある。

昔は大阪城の石切丁場として栄えたこともあったという。

### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・無人島は小豆島の管轄か？との質問。小豆島観光協会塩出事務局長より「小豆島の管轄で間違いはない」との回答。
- ・(四国運輸局) この島に特定した理由はなぜか？  
→ (穴吹トラベル) 漁師の高齢化により、漁港の維持が難しいためこの事業を通じて港の維持に協力できないかと考えた。今まで観光コンテンツがなかったので協力できるようなコンテンツ造成をしたい。
- ・(四国運輸局) なぜとんびに餌やりをするのか？  
→ (穴吹トラベル) 旅の思い出作り体験を増やすために餌やりを取り入れた。
- ・(四国運輸局) ビーチクリーンの後にBBQは問題ないのか？高松から小豆島、小豆島から無人島まで行ってゴミを拾ってBBQやるのか？确实性に疑問がある。  
→ (穴吹トラベル) 継続的に観光客がくることで島民の方の意識も上がり、地元をきれいにしていこうという活動が増えるはず。
- ・(四国運輸局) 雨天時はどうするのか？気候で左右されるものを提案する必要性あるか？  
→ (穴吹トラベル) 雨天時、船運休時の代案を検討する。
- ・(四国運輸局) 地元を盛り上げてほしいといった気持ちをこの事業で叶えたいということなら妥当性があると思う。だが、ゴミ拾いをするのが一番島にとって観光産業に貢献できることかを、ゴミ拾いもその一つとして残しつつ広く検討するべき。

このコンテンツは、7月の専門家モニターツアー後の関係者間の調整の中で、最終的に無人島へ渡るための船が観光船利用として必要な手続きが未取得のため、検討の結果、コンテンツ造成から外すととなった。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

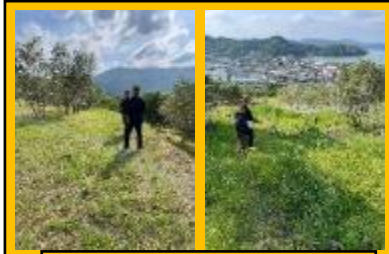
#### コンテンツ⑥

コンテンツ	大自然でのヨガ体験   天空のオリーブ園 (仮)
実施事業者	MYON YOGA STUDIO (西上桃世氏)、東洋オリーブ (広報 佐々木氏)
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓東洋オリーブ園での朝ヨガ</li> <li>✓東洋オリーブ園での廃棄されていたオリーブの搾りカスをオリーブ牛の飼料として循環させているストーリーを東洋オリーブ園スタッフが工場内をご案内します。</li> <li>✓オーガニックチャイセットまたはコーヒーの提供</li> </ul>
ストーリー	<p>オリーブの緑あふれる非日常空間へ 目覚めの朝ヨガ - 体内リズムを整え晴れやかな一日を過ごす ヨガの呼吸法と簡単なストレッチやアーサナで身体をゆっくりと目覚めさせるヨガ。 人の身体は朝から日中にかけて“活動”に向かうよう働くため、この時間帯に深呼吸や簡単な運動をすることで、身体の“活動へ向かう働き”が促進され体内リズムが整います。 瞑想の組み込まれた朝ヨガで澄みわたる純粋な内面へ繋がっていきましょう。</p> <p>日々の疲れを癒すには、日常からの解放。ここは、非日常への入り口です。 瀬戸内海の絶景、山岳崇拝の霊地であり山伏修験の行場とされていた海拔500Mの山を眺めながら季節とともに色を変える大麻山。絶景を眺めながら瞑想に浸ります。 朝ヨガ後は、オーガニックチャイティーでほっとひと息。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3に貢献。 D11：廃棄物の処理方法、例) 調理の際、野菜や果物の皮など、フードロスにならない手段を取る。皮つきのままで調理するなど。また食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮してるものを使うことでD11にも貢献する。</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓初夏～夏場は蚊がいる (噛まれた) ※蚊取線香は焚いたが・・・</li> <li>✓東洋オリーブでは食事の提供ができない。</li> <li>✓生活音を懸念している (騒音)</li> <li>✓雨天時の対応、室内でも実施可能か？</li> <li>✓販売する点において、宿泊地とセット販売にしたほうが提供しやすい</li> </ul>
専門家の意見	<p>コンテンツ④と似ているため、こちらのロケーションも確認したい。食事と繋ぎ合わせなければ、ガストロノミーとの関連性が弱いかもしれない。暑さ対策や虫 (蚊) 対策は検討する余地がある。両対策を考えると、早朝・屋外での体験が良いと思う。ただし、汗をかいた後に観光に行くのは嫌がられるため、宿泊施設に戻りシャワーを浴びるなどの配慮が必要。春・秋のシーズンに向いている。ヨガ体験をしてリフレッシュした後に近くで朝食提供できるこのロケーションは満足に繋がる可能性あり。</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑥



東洋オリーブがもつ別のオリーブ畑でヨガができないか検討した。(景観や騒音の改善のため)



東洋オリーブ



東洋オリーブ内見学



オリーブ畑で朝ヨガ体験

#### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・ヨガとオリーブのしっかりとしたつながりのあるストーリーを考えるよう指摘。
- ・ヨガ＝牛の神様という視点から、宗教的に大丈夫なのか？ストーリーにふさわしくないものは排除してオリーブとのつながりを考えるよう指摘。
- ・7月実施の専門家モニターツアーでの意見を取り入れて更に磨き上げることとする。



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

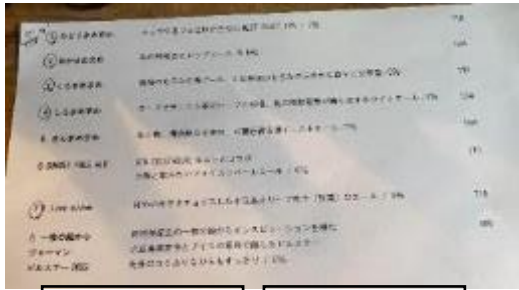
#### コンテンツ⑦

コンテンツ	小豆島産「 <b>ビールペアリング</b> 」(仮)
実施事業者	まめまめビール
ポイント	✓島の食材を活用した新たなメニュー開発(クラフトビールに合うメニューの開発)
ストーリー	<p>まめまめびーるは、小豆島の要素をたっぷり取り入れた、てづくりのビール。無濾過のため、酵母がそのまま生きている、からだにもやさしいビールです。ちいさな醸造所で、少量ずつ心を込めて醸造しています。主原料(水、麦芽、ホップ)の他に、副原料として果実や特産物などの小豆島の素材を使用しています。(まめまめビールHPより)</p> <p>循環型社会を目指して、ビール醸造の後に排出される麦芽粕の処理を独自ルートでオリーブ豚飼育用の飼料として再利用しています。</p> <p>ペアリングは、ビールのフレーバーと合わせることで、素材本来の味を、より豊かに感じることができるのです。</p> <p>オリーブ豚の生ハムを使ったクラフトビールに合う食事(ペアリングメニュー作成中)と共に島の食材をお楽しみください。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3: 小豆島産の原料を使っのクラフトビール醸成体験は、クラフトツーリズムに繋がるので、B3の地域の特産品やサービス利用の促進に貢献。</p> <p>D11: まめまめビールでは、シングルユースのプラカップではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているので、D11の廃棄物削減に貢献。</p>
想定される課題	✓まめまめさんは夫婦2人自営業のため、マンパワーがない。提供できる店舗(ビール及び新メニュー)を開拓する必要がある
専門家の意見	<p>クラフトビールは欧米豪旅行者が興味を持つ要素の一つでもある。ビール醸造の廃棄物を豚のエサとして農園に提供し、循環している仕組みに関心があり、サステナブルな取組みの一つでもある。小豆島内でビールを作っている唯一の場所であるため、訪れる価値があるかも知れない。</p> <p>アルコールの観点では、小豆島酒造(日本酒)のストーリー、取組みも非常に良いため、まめまめビールと小豆島酒造と訪れて比較してみたい。</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑦



まめまめビール      メニュー

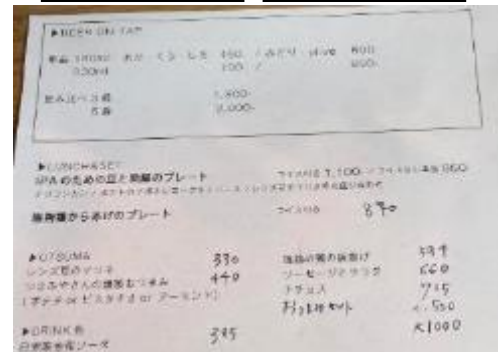


店主からのヒアリングの様子

クラフトビールに合う新たな生ハムなどを使ったメニューを開発してペアリングしてみたい？



小豆島発酵ハム “甘ハム”



メニュー  
おつまみ程度のメニューのみ



クラフトビール醸造工場から出た麦芽かす



クラフトビールを製造1回につきバケツ4杯程度の麦芽かすができる



鈴木農園豚の餌へ

### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・場所の広さの問題はあるが、唯一のビール醸造所という希少価値は良い。
- ・意識醸成セミナーにて予定をしている試食会にてビールの提供は無しとし、ペアリング料理の提供と、ビールについてはご紹介のみにするか。
- ・もし、まめまめビールを候補から外す場合、現時点でメニュー開発に向けた試食会も検討しなければならない。
- ・意識醸成セミナーが日中開催であることと、コロナ禍の状況では大人数での飲食は控えた方が良い。試食会がメインではない。
- ・7月実施の専門家モニターツアーでの意見を取り入れて更に磨き上げることとする。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑧

コンテンツ	小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霞溪（仮）
関連事業者	寒霞溪ロープウェイ
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓営業時間外（早朝なのか、夜間なのか検討中）で、寒霞溪から見える景色を楽しみながら料理を楽しむ。（仮案）</li> <li>✓夕涼みロープウェイのような考えで、ロープウェイも通常より遅い速度で走らせてゆっくりと食事を楽しむ。（仮案）</li> <li>✓夏はバーベキューセットを用意して、少ない人数に対して提供も可能。（仮案）</li> <li>✓寒霞溪山頂からふもとまで流す、流しそうめん体験（仮案）</li> </ul>
ストーリー	<p>小豆島が世界に誇る景勝地であり、人々を魅了し続ける名勝寒霞溪は、今よりはるか昔から先人たちの努力によって守られてきたことをご存知でしょうか。その昔、寒霞溪の景観に注目した外国人によって土地が買収されそうになった際、乱開発を防ぐため、地元で醤油醸造業を営んでいた長西英三郎氏は、「神懸山保勝会」に巨額の寄付を行い、寒霞溪一帯の土地の取得に協力しました。その結果、土地の管理が一元化され、「日本三大渓谷美」と称されるまでの環境整備が進んでいきました。まさに、現在におけるナショナルトラストの先駆けとも言える活動が100年以上前の小豆島で行われていたのです。今日では、瀬戸内海国立公園として、法律により景観や生態系が保護されていることはもちろんですが、先覚者たちの郷土愛を受け継ぎ、様々な地元団体や有志の方々が寒霞溪の景観保全活動や魅力の発信に取り組んでいます。</p> <p>寒霞溪は、1,300万年の年月が生み出した「自然の美」の上に人々の郷土愛による保全活動が加わり創り上げられた、世界に誇る小豆島の宝です。</p> <p>先人たちが過去から私たちへ残してくれたこの宝物を、未来への最良の贈り物として繋いでいく義務が私たちにはあります。</p> <p>マルキン醤油が有名な小豆島、寒霞溪では昔からすき焼きを提供していたことがある。その昔の醤油と現地の和牛を組み合わせた料理は現地の人や観光客に問わず人気だった。昔から醤油文化が根付いているこの地では、すき焼きを提供していた。</p> <p>寒霞溪で精進料理の提供も可能ですが、どんな背景やストーリーで精進料理になったのかの説明が必要とされる。</p> <p>ロープウェイ駅の横のテラスから景色が良いし、寒霞溪の景色を楽しみながら食事することも可能になっている。寒霞溪やその周辺で獲れた野菜等を使い精進料理を提供することにより、小豆島ならではの食文化と自然眺望の体験を同時に楽しむことができる。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>D13：寒霞溪頂上まで登山、もしくはロープウェイを利用することで同じくD13に貢献（車を利用するよりCO2削減になる）</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ロープウェイがオープンであることから、冬は対応しにくい。</li> <li>✓国立公園の中に位置するので、新たな体験等を作るのに国立公園の法律上難しいため現状あるものを活用する方向で検討する。</li> </ul>
専門家の意見	<p>ロープウェイの貸切利用というプライベート感があるコンテンツは間違いなく喜ばれる要素である。サンセットのタイミングで利用した方が景色も見渡せ、寒霞溪から一望できる景色を独り占めでき、特別に山頂でコーヒーやパンなど地元食材を使った朝食をいただくコンテンツは可能性がある。ロープウェイの利用という点でもサステナブルな取組みに値する。</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

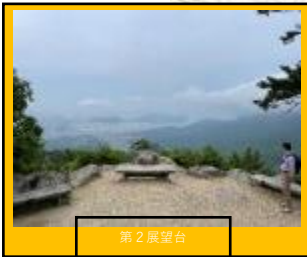
#### コンテンツ⑧



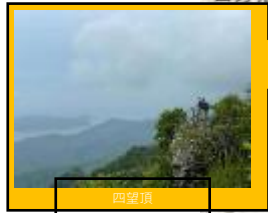
瀬戸内芸術祭2022作品「空の玉」



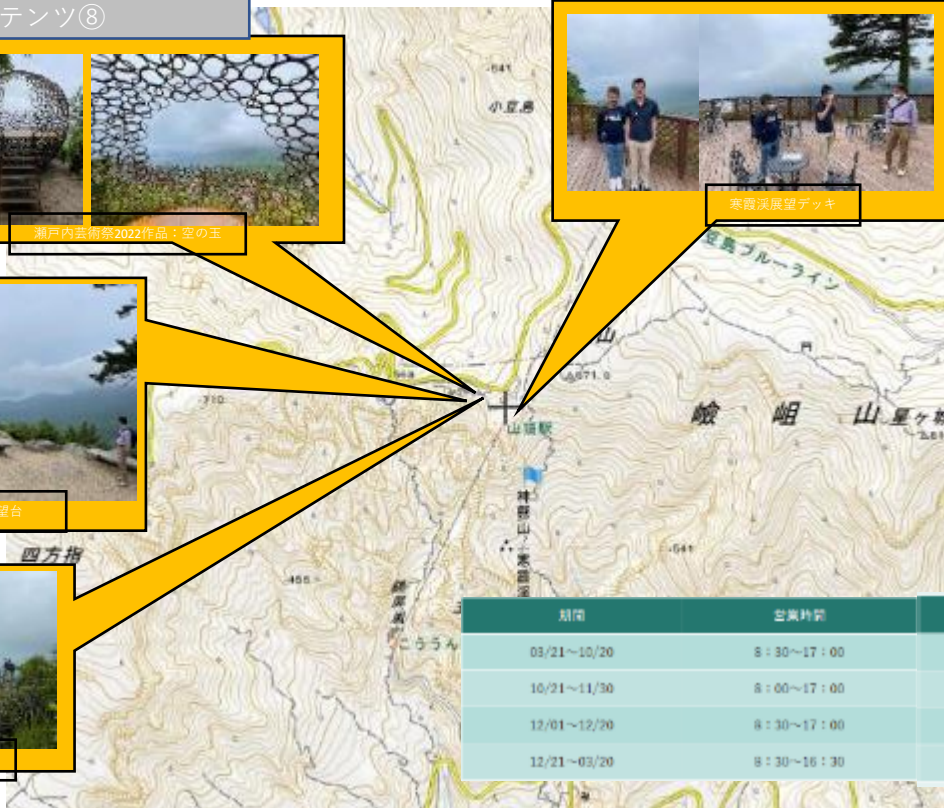
寒霞渓展望デッキ



第2展望台



四望頂



期間	営業時間	始発	最終便
03/21~10/20	8:30~17:00	8:36	17:00
10/21~11/30	8:00~17:00	8:00	17:00
12/01~12/20	8:30~17:00	8:36	17:00
12/21~03/20	8:30~16:30	8:36	16:30

#### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・ 国立公園ということもあり、時間外でのロープウェイの運航は難しいと考える。
- ・ (小豆島観光協会塩出事務局長) 時間外の夜でのロープウェイ営業は行ったことがある。
- ・ 自然一体、ロープウェイという交通の点もあり、寒霞渓はコンテンツに是非入れたい。
- ・ 寒霞渓と食との繋がりは検討の余地あり。
- ・ 現在このコンテンツがどのように持続可能という部分に貢献しているのか検討必要。
- ・ 7月のモニターツアーを経て、コンテンツのブラッシュアップを行い、食との関連性も併せて調査がまだ必要であると指示。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

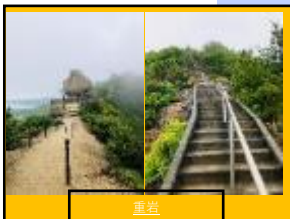
### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

コンテンツ⑨	
コンテンツ	日本遺産認定の景観を味わうサイクリング (仮)
実施事業者	レンタサイクル事業者 (検討中)
ポイント	✓
ストーリー	<p>土庄港のある島の南西部は前島と呼ばれ、実は小豆島本島とは地形的には繋がっていません。世界一狭い海峡と言われる土淵海峡や、入り組んだ迷路のまち、エンジェルロードなどがあるルートです。また、夕陽スポットの戸形崎を含んでおり、夕暮れ時におすすめのコースです。</p> <p>前島一周コースの距離は12.8kmで、所要時間の目安はロードバイクで45分程度。一番高いところで48.9mあり、勾配は最大で10%です。比較的道路が広く歩道のある場所も多いので、走りやすいルートです。前島は狭いエリアながら見所が多いので、気軽な観光旅行としても楽しめます。</p> <p>このコースの見所スポットは、日本遺産にも認定された奇岩・重ね岩です。154mの山頂に2つの石が積み上げられており、由来や積まれた方法など詳しく分かっていない不思議なスポットです。主要道路からも眺められますが、狭い山道と階段を登ってそばまで行くこともできます。重ね岩と瀬戸内のコントラストは絶景。階段の上り口には駐車場があり、自転車を停めることができます。</p> <p>また小豆島ではもともと山岳修行が行われており、空海が小豆島でも修行をしたと言われている場所を整備したのが、島内各所にある小豆島八十八ヶ所です。切り立った崖に立つ寺院など絶景スポットも多い八十八ヶ所。60番札所の江洞窟など札所が点在しています。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>D13：サイクリングは、D13環境負荷の小さい交通に貢献。</p>
想定される課題	<p>✓雨天時、催行不可</p> <p>✓ビーチのゴミを定期的に掃除しないと千振島の景観が維持できない。</p> <p>✓ツアー代金に保全費用または掃除費用などを組み込むか？</p>
専門家の意見	<p>サイクリングを好む層には売りやすいコンテンツ。自然や風景を楽しみながらサイクリングできる小豆島ならではのコンテンツである。</p> <p>だが、ガストロノミー要素があまりないため、今回のプロジェクトで取り上げるのは難しいのではないかと。弁当を持って (運んでもらって) ピクニック等のテイストを追加すれば可能性は無くもない。</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑨



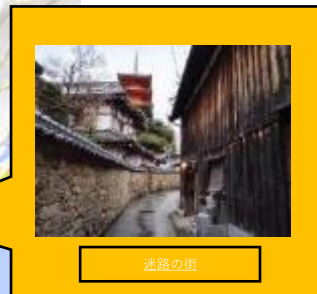
重宝



サイクリングの雄姿



60番 江河島



迷路の街



樹齢千年のオリーブ大樹

#### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・現状ガストロノミー要素がないのでストーリーに無理のないようにいれてください。
- ・サイクリングを使ったものはないので良い。ガストロノミー要素を入れること。

このコンテンツは、最終的にガストロノミー要素を加えることができないため、コンテンツ造成から外すこととなった。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

コンテンツ⑩	
コンテンツ	小豆島から世界へ ～アートの上でスラムに教育、文化、そして経済を～ 今我々にできることは(仮)
実施事業者	MAGO GALLERY SHODOSHIMA ヘルシーランド小豆島
ポイント	✓ビーチクリーンした廃材がアート作品となり、ガーナのゴミ問題、小豆島のゴミ問題を解決できる循環の仕組み
作品	
ストーリー	<p>あなたは、この2枚の写真のつながりがわかるだろうか。最初の写真は、1千万円以上の値段が付いているアート作品である。</p> <p>次の写真は、西アフリカのガーナにある世界最大の電子廃棄物捨て場である「アグボグブロシー」の様子だ。ここには、世界中からスマホやパソコンなどの電子廃棄物が集まってくる。現地に住む人々は、有害な煙にさらされながら電子廃棄物を燃やして手に入る金属を売り、日々暮らしている。</p> <p>この2枚の写真に共通しているのは、“ゴミ”である。最初の写真は「アグボグブロシー」で拾ったゴミを素材としたアート作品なのだ。</p> <p>ゴミをアート作品に使うことで、物理的にガーナのゴミが減る。そして、0円のゴミをアートという精神性に置き換え、数十万円から1千万円以上で販売。その利益をガーナに還元することで、現地に住んでいる人々の生活の質を向上させる。先進国の人が排出したゴミを使ったアートを先進国の人が購入することで、ガーナのゴミ問題が解決されるという循環の仕組みを作り出したのは、アーティスト・長坂真護さんだ。</p> <p>なぜ小豆島なのか？</p> <p>実は、オリーブの木は他の植物よりCO2を吸収し、美味しい実をつける。そんなオリーブの花言葉は「平和と知恵」。オリーブの栽培をガーナでやろうと決めたのです。ガーナに広大な土地を購入し、そこに村を作り、新しい雇用とフェアトレードができるオリーブ農園を作り、ガーナの新しい村と小豆島や日本を繋ぐ新しいサステナブルワークにチャレンジしよう。</p> <p>MAGOがある日、小豆島の海に向くと、そこに広がったのは瀬戸内海の穏やかな美しい海原。しかしふと足元に目をやると、そこにはたくさんのマイクロプラスチックのゴミやシーグラス化したガラスの破片も沢山あり、そこにあるゴミを拾い集めると90Lの大きなゴミ袋が一瞬でいっぱいになりました。ガーナの星を輝かせたいと、オリーブの勉強をしたいと訪れた小豆島でしたが、私たちは同じ星に住んでいて、この星は一つに繋がっているんだと、改めて気付かされました。ガーナにも沢山の投棄ゴミがあり、この日本の美しい島に沢山の投棄ゴミがあります。週に何回かビーチのゴミ拾いを始め、マイクロプラスチックやシーグラスなどの投棄物を再利用した、新シリーズ「We Are Same Planet」を展開することにしました。僕の目に映る、小豆島に住む妖精や生き物をこれらの投棄物を使いアートで表現します。</p> <p>これらのアートの売上は、ガーナへのオリーブ農園の事業への投資に使います。それと同時にビーチクリーニングを実施することにより海が綺麗になる、新しいサステナブルアートシリーズの始まりです。ガーナで起こっている環境問題も、美しい小豆島で起こっている環境問題も、結局は同じ星で起こっているのです。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：レストランでローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>D11：環境配慮したアメニティを提供 → D11、廃棄物の管理に貢献。</p>
想定される課題	<p>✓SDGs観点から、どのような食材・食器を提供するか</p> <p>✓MAGOのコンセプト自体がサステナブルだが、どのように食とコンテンツをつなぎ合わせてストーリー展開できるのか。</p> <p>✓食事会場までの移動方法の検討</p>
専門家の意見	小豆島での海ごみからアート作品を生み出し、それをギャラリーで展示。販売額の一部をガーナに還元というストーリーは感動される。ギャラリーを見に行くだけでも価値がある。旅行者自らが海ごみを拾い、それをアート作品作成体験ができれば、よりよいコンテンツとなる。ガストロノミーの要素をどう取り入れるかの課題がある。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

#### コンテンツ⑩

人も地球も幸せにする方程式『サステナブル・キャピタリズム』  
MAGOは「文化」「経済」「社会貢献」の3つの歯車が特長的に回る形態、「サステナブル・キャピタリズム(持続可能な資本主義)」を掲げて活動しています。  
MAGOのガーナ作品を所有すればするほど、現地のゴミが減り、経済に貢献し、文化性も高まる。そして同時に、世界中にこの問題のメッセージが広がります。

さらに、こうした活動を経てMAGOの美術家としての評価が高まれば、皆様が買ったアート作品の価値は購入時の100倍になることも不可能ではありません。  
かつてMAGOがNYの路上で300ドルで売っていた絵画は、今ではコレクターの間で30,000ドルで取引されています。

これがサステナブル・キャピタリズムの精神です。これまで美術家がタブーとされていた経済活動を、MAGOは積極的に取り入れているのです。  
買ってくれた人も、現地の人も、地球も喜ぶ。文化、経済、環境全てが動く、これが真のサステナブルです。



長坂 真護氏 = MAGO



MAGO GALLERY SHODOSHIMA

2022年5月13日 OPEN

### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

- ・サステナブルの観点では良いが、ガストロノミーの観点に関しては不明なので引き続き可能性を含めて調査する。
- ・(小豆島観光協会塩出事務局長) ガストロノミーという部分は懸念点。
- ・ギャラリーで販売しているものはかなり高額で販売されている為、富裕層をターゲットとすると思うが、本事業でのガストロノミーとの繋がり懸念点である。

このコンテンツは、最終的にガストロノミー要素を加えることができないため、コンテンツ造成から外すこととなった。第1回モニターツアーでは専門家より「海ごみをアート作品として活用し、購入金額の一部をガーナに寄付できるというサステナブルな観点から見ると、欧米豪富裕層に対して旅行商品に組み入れることは可能性がある」といった意見をいただいたため、当事業内では扱わないものの、今後欧米豪富裕層向け商品造成に組み入れる観光資源としての検討の余地はある。



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 **コンテンツ素案**

コンテンツ①	
コンテンツ	小豆島酒造 食の循環
実施事業者	小豆島酒造、中山千枚田、鈴木農園
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓小豆島酒造で作っている日本酒の原材料の一部が「中山千枚田で作られたお米」を使用</li> <li>✓鈴木農園 地域のいないものを活用する放牧養豚場</li> <li>✓酒を造る際にお米を削るが、削りカスを使いベーカリーを製造（サステナブルブレッド）</li> <li>✓リストランテフリユウ 渋谷氏が島の食材を使用したランチ</li> </ul>
ストーリー	<p>小豆島の食を堪能していただきたいというのを前提に、循環から生まれる素材を使用した食のコンテンツ。地域でいないものを活用し島で育った命や自然の恵みを大切にしている養豚場。米ぬか、魚粉や鶏糞など動植物性の有機物を発酵、焼成した肥料を使用し大人から子供まで安心して野菜に触れることのできるオーガニック農園。</p> <p>島の地産地消「リストランテフリユウ」オーナーシェフ渋谷氏が島独自の食材を通じて、小豆島内の有機栽培や循環型農業の取り組みを知り、それらの食材を使用し提供された料理を食べることで旅行者も循環の輪に入ることができる。</p> <p>小豆島の食を軸として関連する産業（食品産業・農業・漁業）や文化などを組み合わせた食・観光コンテンツ。</p>
JSTS-Dへの貢献	<p>B3：地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>D11：食品廃棄物等の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献する</p>
想定される課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓SDGs観点から、どのような食材・食器を提供するか</li> <li>✓各事業所までの移動</li> <li>✓雨の場合の対応</li> <li>✓鈴木農園だけではなく他の事業者・体験コンテンツが必要</li> <li>✓ヘルシーランドでの食事の場合キッチンなどが必要。</li> <li>✓キッチンカーなどあるか。</li> <li>✓鈴木農園のインパクトが強くその他の体験が薄れてしまう</li> <li>✓昼間だけのコンテンツでは売上が少ない。昼以降のコンテンツが必要</li> <li>✓ランチの場所は一か所に限らず複数の場所が設定できるか検討</li> </ul>
専門家の意見	<p>オリーブオイルの搾りカスや学校給食の残飯、そうめんのフシなど地域で発生した残飯等をエサにする養豚場、その養豚場で育った豚を料理提供するレストランなど食の循環、ゼロウェイストの取り組みでもあり非常に興味深く、サステナブルな取り組みに重きを置く欧米豪旅行者に伝わりやすく、非常に興味のあるコンテンツである。単に「イタリアン料理を提供」ではなく、食材準備や仕入先との関係性、循環型の仕組みなど、十分な魅力あるコンテンツであると思われる。モニターツアー時にレストランFURUYUの渋谷シェフや農園の方々の話を聞き、細部の見学をしたい。小豆島で唯一であり、欧米市場でも知られている酒蔵。酒造りの素材を全て小豆島内で仕入れているため、小豆島だけの特別なお酒として味わえる。酒粕から作られるパンなどの取組もあり、非常に興味深い。</p>

### コンテンツ素案に対する四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会との意見交換内

・小豆島酒造、中山千枚田、鈴木農園など関連施設のすべてを見学に行くのか？

色々な切り口でストーリーが作成可能だと判断できる、調査を継続するよう指示。

このコンテンツは小豆島酒造単体での見学・体験ではなくコンテンツNo.8寒霞渓ロープウェイコンテンツと組合せ、特別朝食として提供する小豆島酒造「サステナブルブレッド（サンドイッチ）」を寒霞渓で味わい、その後、小豆島酒造に訪れる内容としてコンテンツ造成することとなった。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 コンテンツ選定

四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会、穴吹トラベルの4者でコンテンツについて協議した。

日時：2022年6月22日 13:00~15:00

場所：zoom会議

参加者：四国運輸局 上戸課長、牧野係長、高嶋係長  
 小豆島観光協会 塩出事務局長、張氏  
 香川県観光協会 池尾主任、藤原氏  
 穴吹トラベル 後藤、横山、大西

#### 【4者協議の議事録】

##### ■現時点での取り組みについて

##### 穴吹トラベル

- ・小豆島観光協会の会員・そうめん、オリーブ、醤油の組合会員様をリストアップした後、各観光資源施設に対してアンケート調査を行い、現地へヒアリングを実施した。  
 （インバウンド受け入れに対する意気込み・今後の課題等ヒアリング）
- ・観光資源候補53施設に対して、欧米豪の外国人目線による旅行者ニーズ対応の可能性について、外国人スタッフにヒアリングをして選定。各観光資源に対するコメントはリストの中に記載している。
- ・観光資源候補53施設に対して本事業で選任している専門家（平井氏、ケリー氏）両名へのヒアリングも実施した。各観光資源に対するコメントはリストの中に記載している。
- ・JSTS-Dとの関連性について、小豆島町にご協力いただき、JSTS-Dのどの項目に貢献可能か検討を行った。（観光資源リストに記載）
- ・観光資源リストの見方は下記の通り。  
 オレンジ色→外国人スタッフのコメント  
 ピンク色 →専門家のコメント  
 緑色 →JSTS-Dの関連性
- ・観光資源選定を基に、外国人目線、コンテンツ開発のスタッフ、小豆島観光協会の塩出事務局長、張氏にもご協力をいただきコンテンツ開発に取り組んでいるところ。

##### 穴吹トラベル

- ・観光資源の絞り込みは終了し、新規造成コンテンツとして観光資源をどうつなぎ合わせるか調整中。

##### ■コンテンツの企画開発及びコンテンツ候補概要について

今回協議したコンテンツ素案（11コンテンツ）について意見交換し、更に検討・ブラッシュアップした結果、8つのコンテンツを企画開発することとなった。（コンテンツ素案・意見交換内容はP92~112に記載）  
 企画開発した8つのコンテンツについては、今後モニターツアーにて専門家の意見を聞きながら、協議を行い選定し、更に磨き上げを行うこととなった。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成

企画・開発する観光コンテンツ毎に下記の目的の為のツールを2種類、日本語及び英語で作成した。

- ①サステナブルな観点（含む文化・習慣等への配慮等）が地域住民及び訪日外国人旅行者の理解促進に繋がることを目的としたツール。
- ②将来的な販売にあたり必要な外国語による情報共有のためのツール。

小豆島コンテンツツールは次ページ以降に記載。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 情報提供ツール 日本語版

#### コンテンツに関する2種類ツールの作成

#### 1. 中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当～（仮）



**概要**

小豆島の真ん中、中山地区。山股に沿う8.8ヘクタールの丘陵地に、約800枚の大小の棚田が広がり、「中山千枚田」と呼ばれています。中山千枚田は、南北朝時代から江戸時代中期にかけて造られたと言われ、先人たちが急な斜面にコツコツと石積みを施し出来上げたもの。耕作者の高齢化や後継者不足が進む中、今なお守り続けられています。標高250メートルから150メートルにかけて、湯船山から見事な曲線美を描き、香川県内で唯一「日本の棚田百選」に選定されました。

この棚は、湯船山（標高約400m）から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で育ちます。大小さまざまな大きさや、地形に沿って曲がりつたり田んぼのウェーブが続いています。湯船山からゆっくりと下りながら棚田の景色をお楽しみください。旅の醍醐味は、なんともその地に住む人との出会いです。何気なく交わす会話から、その土地のことがよくわかったり、予想もしない展開が起ります。

**行程表**

10:00～ 湯船山蓮華寺集合

- 湯船山から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で稲が育ちます「水」に纏わるストーリーを語ります
- 歩きながらガイドが千枚田のストーリーを語ります
- 途中、給水ポイントで棚田を一望できるポイントでコーヒープレイク
- 歩きながらガイドが農村舞台に続くストーリーを語ります
- 農村舞台と衣装小屋を見学
- こまめ食堂でわりご弁当を受け取り、農村歌舞伎にある桝敷席で食事

～ 13:00 ツアー終了

**価格情報**

2名参加：25,000円  
3名参加：11,000円  
5名参加：8,000円（税込）

- 含まれるもの：現地ガイド代、タクシー代、食事・飲料代、諸税
- 含まれないもの：アルコール類、お土産代、中山千枚田以外の入場等
- 対象言語：日本語、英語
- ガイドタイプ：現地集合現地解散

**受け入れ情報**

- 実施期間：4月下旬～6月上旬（田植え後）、9～10月上旬（稲刈りまで）
- 開始時間：10:00
- 所要時間：約3時間
- 催行人数：2人以上 ～10名まで

**ハイライト・ストーリー**

6月のある日の中山の日没。近所の人々が暑気払いと運動がてらに歩いてる。昼でも夜でも、冬でも夏でも見飽きることのない中山千枚田の風景は「日本の棚田百選」のひとつに数えられている。この時期、田んぼに貴重な水があふれているが、この水は湯船山から流れ落ち、「日本の名水百選」の一つにもなっている。香川県は雨の少ない県なのに不思議だ。昔、ひどい干ばつに見舞われたとき、この湧水が農民を飢えから救ってくれた。潤れることがないので、中山町のすべての田んぼで使われている。現在では、「水の管理人」が任命され、水量を田んぼに均等に配分している。田んぼに水をやる日を決めていたのだ。

この時期の田んぼは緑が鮮やかだ。近所の人々は、イノシシから田んぼを守る門を開け開めながら、田んぼの中を歩き続けている。7月には、虫送りという、地元の人や観光客が火手（ぼて）と呼ばれる竹の松明を田にかざしながら、畦道を歩き、害虫を退治して豊作を願う。10月になると、収穫の一環として村人たちが農村歌舞伎会場に集まって歌舞伎を上演する。17世紀から続く中山町の伝統を守り続けてきたおかげで、小豆島町は「世界のサステナブル・デスティネーション100選」のひとつに選ばれている。農村歌舞伎を見るために近所の人たちは弁当ふるまわれる。その際に使われている弁当箱が、伝統的な木の箱「わりご弁当」。田んぼを望む絶景の場所にあるここ「こまめ食堂」では、中山千枚田で収穫されたお米を伝統的な弁当箱に詰め込んだ「わりご弁当」を味わうことができる。

#### 1. 中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当～（仮）

**その他のプラン情報**

- 対象言語：日本語、英語、韓国語
- 集合場所：湯船山蓮華寺
- キャンセルポリシー：
 

出発の3日前までのキャンセル料	0%
出発の2日前～出発前日のキャンセル料	50%
出発当日のキャンセル料	100%
- 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00
- 電話番号：
- メールアドレス：

**注意事項**

- ヒールでの参加は控えてください
- 歩きやすい靴でご参加ください。
- 旅行保険の加入をお願い致します。
- 私所有地への侵入はご遠慮ください。
- 畦道（あぜみち）に入らないでください。

**当日の持ち物**

■ 飲み物 ■ 虫よけ ■ 帽子

**JSDS-Dへの貢献**

**B2：**  
有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献。

**B3：**  
地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。

**C8：**  
地元ガイド(中山居住の小木曾さん)の解説は、地域のストーリーとして地域住民（ご本人+中山自治体）と協力されていて、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する。

**C3：**  
文化的な場所における来訪者の管理

**施設設備情報**

■ Wi-Fi環境	NO	■ Web予約	NO
■ クレジット対応	NO	■ トイレ	YES
■ 非常食	NO	■ 消火設備	YES
■ 耐震設備	NO	■ 非常用電源	NO
■ バリアフリー	NO	■ 避難マップ	NO
■ 救命講習受講者	NO	■ サイト情報	YES
■ 防災マニュアル	NO	■ 食文化対応	YES

（ベジタリアン対応OK）

**アクセス**

**路線バス：**

**土庄港方面から**  
 土庄港or平和の群像前から小豆島中央高校前行に乗車  
 春日神社前で下車 → 徒歩で湯船山蓮華寺へ移動

**池田港方面から**  
 池田内科クリニック（池田港前）小豆島中央高校前行に乗車  
 春日神社前で下車 → 徒歩で湯船山蓮華寺へ移動


※福田港やその他の港から上記いずれかの港へ移動した方が、アクセスしやすくなります

**タクシー・専用車：**  
 土庄港から： 県道26号 → 県道252号 片道 約20分  
 池田港から： 国道436号 → 県道252号 片道 約15分

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

### 1. Nakayama Rice Terraces Walking Tour



**Outline**

Located in the heart of Shōdoshima, the Nakayama Rice Terraces consist of over 800 rice fields spread out over 8.8 hectares of hills and mountain slopes. These fields date back to the middle of the Edo Era and are still cultivated even to this day despite Shōdoshima's greying population of farmers. The fields are anywhere from 150 to 250 meters above sea-level and have been selected as one of the 100 best rice terraces in Japan. The rice here is nourished by the fresh spring water that wells up from Mount Yufuneyama and the rice fields grow along the curves of the mountain. A leisurely walk from the summit of the mountain offers changing views of the sweeping countryside and allows for casual encounters with the farmers and other locals who frequent the area which offers visitors a peek into local life in the area.

**Story**

It's sunset on a typical June day in Nakayama. A neighbor is walking around cooling off the late spring heat and to do some exercise. He stops for a moment to observe the Nakayama Senmaida fields, a view he never gets tired of seeing, no matter if it's day or night, winter or summer. No wonder it is considered one of the "100 Best Rice Terraces in Japan", he thinks. The peace and quietness of the valley, located in a mountainous area of Shodoshima island, is disturbed by the frogs croaking. They are happy to find precious water flooding the rice paddies. The water runs down from Mt. Yufune and is also one of the "100 Best Waters in Japan". A mystery since Kagawa is one of the prefectures with less rainfall. This sacred water saved the farmers from starvation during a terrible drought long ago. Since it never runs dry, it is used in all rice fields in Nakayama. The irrigation system works better nowadays, since a "Chief of Water" was appointed to distribute the water flow equally among fields. He decided on which date every field is watered.

The rice fields are vivid green at this time of the year. The Goseto is a variety for sake rice cultivated in Kagawa Prefecture. The rice will be used at the only sake brewery found in the island.

The neighbor suddenly remembers soon it will be firefly season in Nakayama and he can't wait to try his new camera to catch a glimpse of the glittering lights of the fireflies. After all summer is going to be busy here in Nakayama. The Setouchi Art Festival, a contemporary art festival held every three years on several islands in the Seto Inland Sea of Japan, is on this year and Nakayama is a venue with a bamboo art installation. The neighbor keeps on walking down the rice fields, opening and closing the gates that guard the fields from boars. He keeps thinking on summer, since in July he needs to help as a volunteer in the *Mushi Okuri* or sending off the insects, a ceremony where locals and visitors walk down Nakayama with lit torches to lead the insects away.

He already reaches the Rural Kabuki Theater and sits down to rest for a little while. In October, as part of the harvest, villagers gather to perform "kabuki", a tradition that dates back to the 16th century! Thanks to the success story of keeping alive these traditions in Nakayama, Shodoshima Town is now one of the Top 100 Sustainable Destinations in the world. He can't wait to see his granddaughter perform this year. He will bring some sake and rice balls to watch the performance. He needs to find his old *Warigo Bento* Box, that traditional wooden case that all neighbors use to bring food for watching the performance. Thinking about food, he realizes he is hungry. Rather than bringing his own food, he will ask *Komame Shokudo* to prepare a bento for him. The restaurant has superb views to the rice fields and is housed in an old rice mill. The local flavors are fresh and nostalgic, just the same as the Nakayama Senmaida air. As he smiles, the neighbor stands up and walks away.

**Itinerary**

10:00~ Meet at Yufuneyama  
 → Guided walking tour of the terraces that explains the history and nature of the area.  
 → Coffee Break  
 → Continuation of walking tour and a tour of the local theater stage and the story behind it  
 ~ 12:00 Tour Ends

### 1. Nakayama Rice Terraces Walking Tour

Pricing Information	Facility Information
<p>Two People : 25,000 Yen    Three People : 11,000 Yen                      Five People : 8,000 Yen    (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Guide Fees, 1 Bottle Drink, Taxi Fee, Meal Fee, Taxes</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Alcohol, Souvenirs, Other Admission Fees</li> <li>■ <b>Option</b> : Box Lunch 〇〇円 (Tax Included)</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese, English, Korean</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> :    Late April to Early June,                             Rice Planting in Early October</li> <li>■ <b>Start</b> : 10:00</li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 2 Hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 2+</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO    ■ Online Booking : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : NO    ■ Bathroom Facilities : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO    ■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO    ■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO    ■ Web Information : YES</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO    ■ Food Culture Support : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>
Safety Notes	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please don't wear heels    ■ Please wear appropriate shoes</li> <li>■ Please have travel insurance    ■ Do not trespass on private</li> </ul>	
What to Bring	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drinks and snacks    ■ Insect repellent    ■ Hat/headwear</li> </ul>	
Additional Tour Information	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Yufuneyama Rengeji Temple</li> <li>■ <b>Cancellation</b> :    3 Days Prior : 0%                             2 Days Prior : 50%                             Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Contact Times</b> : 09:00~17:00    ■ <b>Contact Number</b> :</li> <li>■ <b>Email</b> :</li> </ul>	
Access	
<p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>                      Get on the bus bound for Shodoshima Chuo High School from [Tonosho Port or from in front of The Statue of Peace                      [Get off in front of Kasuga Shrine → Walk to Yufuneyama Rengeji Temple</p> <p><b>From Ikeda Port</b>                      [Board the bus bound for Ikeda Internal Medicine Clinic (in front of Ikeda Port) Shodoshima Chuo High School                      [Get off at Kasuga Jinja-mae → Walk to Yufuneyama Renge-ji Temple</p> <p>Access is best from Fukuda Port or any of the other ports mentioned above.</p> <p><b>Taxi or Private Car</b>                      From Tonosho Port: Prefectural Road No.26 → Prefectural Road No.252 One way about 20 min.                      From Ikeda Port: National Road No.436 → Prefectural Road No.252 One way about 15 min.</p>	
JSDS-D	
<p><b>B2</b> : Paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities  <b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3  <b>C8</b> : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8  <b>C3</b>: Managing visitors in cultural places</p>	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

2. お巡路で楽しむ小豆島の食文化体験～（仮）



**概要**

伝承によると、その昔、弘法大師（空海）が生まれた地である讃岐（香川県）から京都へ上京する際に、途中小豆島へたびたび立ち寄り修行、祈りを捧げたと言われています。全行程は150km程。四国霊場の10分の1の手軽さのため昔から「島四国」として幅広い年齢層から親しまれ、同行二人（どうぎょうにん）の教えにより大勢のお巡路さんが訪れてきました。この同行二人とは、お巡路さん一人一人に対し、お大師様が見守りながら同行して下さる旅であることです。小豆島霊場の特色としては、四国霊場にはあまり見られない山や洞窟に寺院がある「山岳霊場」があげられます。険しい山道を歩んでいく行程は、まさに修行の旅といえるでしょう。厳しだけでなく、巡礼中に島の人たちのあたたかところに触れることがあります。「接待」といい、独特のおもてなしの風習が現在も残っていることも様々な人から親しまれてきた理由のひとつです。季節ごとに様々な表情を見せてくれる島の景色を楽しみながら、「島の伝統」と「食文化」を歩き巡路を通じて体験みてはいかがでしょうか。

**行程表**

10:00～ マルキン醤油記念館前集合  
 → 第7番 向庵（露の郷街並み散策） → 第8番 常光寺 参拝  
 → 第9番 庚申堂 → アート作品リーゼント → なかぶ庵（そうめん）  
 → 第13番 栄光寺 → 第15番 大師堂 → 第16番 榎家寺（豆食）  
 → 第21番 清見寺（カフェ）  
 ～ 14:00 草壁港（終了、解散）

**受け入れ情報**

- 実施期間：オールシーズン
- 開始時間：10:00
- 所要時間：4時間
- 催行人数：2人以上 ～10名まで

**ハイライト・ストーリー**

小豆島に入ると出迎えてくれるのは、香りである。フェリーで小豆島に向かい、港に入ると、食欲をそそる匂いが漂ってくる。醤油蔵通りは、タイムマシンで昔に戻ったような可なり。そして、醤油の香ばしさ。香りの島。美味しさの島の島。食べる前に、少し歩き回るだけで、そのことを鼻から実感できる。

島の郷からはじまる旅は、小豆島八十八箇所霊場をつなぐ道路周辺にあり、小豆島ならではの伝統産業や食文化を体験できるエリアが多々ある。

こちらの旅ではまず、7番札所「向庵（むかいあん）」や8番札所「常光寺」を巡礼しながら、醤油蔵や佃煮工場が軒を連ねる「露の郷（ひしおのさと）」を散策。街には芳ばしい醤油の香りが漂い、情緒あふれる印象的な風景が広がる。マルキン醤油記念館の建物は築100年以上、大正時代初期に建てられました。（国の登録有形文化財）道中では、「なかぶ庵」でそつめんの試食を。小豆島そうめんは、「日本三大そうめん」のひとつ、400年以上の歴史がある手延そうめん。生麺のまま味わうそうめんは、モチモチとした食感とツルツルとしたのがご自身が。第13番札所の寺院で、本堂・客殿の間に車窓三輪により設計・作られた枯山水庭園「龍門庭」と茶室「龍門庵」で一息、島の食材をふんだんに使った食事を



1200年という長い間、消えることのない巡路道。それは深い信仰の証でもあり、人が土を踏んで歩くことで道が自然と保たれ、島の食文化と共に次の世代に継承と受け継がれていく。

2. お巡路で楽しむ小豆島の食文化体験～（仮）

価格情報	施設設備情報
<p>2名参加：21,000円    3名参加：15,000円                      5名参加：11,000円    (税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：先遣代金、お巡路お経の本、食事代、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール類、お土産代 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi環境：NO    ■ Web予約：NO    ■ トイレ：YES</li> <li>■ クレジット対応：NO    ■ 消火設備：YES    ■ 避難マップ：NO</li> <li>■ 非常食：NO    ■ 耐震設備：YES    ■ サイト情報：YES</li> <li>■ 非常用電源：NO    ■ バリアフリー：NO    ■ 食文化対応：YES (ベジタリアン対応OK)</li> <li>■ 救命講習受講者：NO    ■ 防災マニュアル：NO</li> </ul>
その他のプラン情報	注意事項
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 対象言語：日本語 ※別途通訳ガイドの手配により英語対応も可能</li> <li>■ 集合場所：小豆島草壁港</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ヒールでの参加は控えてください    ■ 歩きやすい靴でご参加ください。</li> <li>■ 旅行保険の加入をお願い致します。    ■ 私用地への侵入はご遠慮ください。</li> </ul>
JSDS-Dへの貢献	当日の持ち物
<p>B2：有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献。</p> <p>B4：巡路道の雑草除去などの整備は、B4コミュニティへの支援（地域社会、自然環境の保護に貢献できる機会がある）に貢献。</p> <p>C8：大林慈空さんの解説は文化的な場所において、適切な情報（小豆島お巡路、島の歴史についてなど）が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献。</p> <p>C13:歩き巡路は、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 飲み物    ■ 虫よけ    ■ 帽子</li> </ul>
アクセス	
<p>路線バス：  <b>土庄港方面から</b>                  〔小豆島オーリーブス 南廻り福田線（下り）〕草壁港で下車 約45分</p> <p><b>池田港方面から</b>                  〔小豆島オーリーブス 南廻り福田線（下り）〕池田港前から乗車、草壁港で下車 約15分</p> <p>タクシー・専用車：                  土庄港から：国道436号沿い 片道 約30分                  池田港から：国道436号沿い 片道 約15分</p>	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

2. Shodoshima Local Cuisine Experience Through Ohenro	
 <p style="text-align: center;"><b>Outline</b></p> <p>A walking pilgrimage hosted by the chief priest of Jokoji Temple. The term "choki-choki" refers to walking along a path carrying pruning shears and clearing away overgrown weeds etc. while performing walking pilgrimage and allows one to interact directly with the nature of the island. Pilgrim's outfit and walking staff may be rented free of charge.</p>	 <p style="text-align: center;"><b>Story</b></p> <p>The monk Kūkai (posthumously known as Kōbō Daishi) is the near mythical founder of the Esoteric Shingon Sect of Buddhism in Japan and according to legends, founded 88 temples across the island of Shikoku roughly 1,200 years ago in the late Nara and early Heian Eras of Japan. These temples are connected by a nearly 1,200-kilometer-long pilgrimage trail that spans all four prefectures of Shikoku: Tokushima, Kōchi, Ehime and Kagawa. These sacred sights began to be visited by monks near the end of the Heian Era and overtime began to attract the attention of the general public becoming popular during the Edo Era with pilgrims becoming known as "ohenro-san" in Japanese as this tradition flourished.</p> <p>This tradition is not only relegated to the mainland however, and the island of Shōdoshima has its own beloved version of the pilgrimage as well. These sites dotting the island are said to have been visited by Kūkai during his lonely travels across Shikoku and these 88 sites were officially recognized during the Edo Era. These somewhat newer pilgrimage tradition stretches some 150 kilometers making it easier for first time pilgrims still unsure of their abilities along the much longer pilgrimage trail. The relative density of the island also brings walking pilgrims into direct contact with Shōdoshima's rich island culture and many traditions.</p> <p>While on the island visiting pilgrims will make the pilgrimage to Mukai-An and Jokoji, the 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> temples respectively. This will talk ohenro-san through the Hishio-no-Sato portion of the island which is well known for its well established soy-sauce breweries and local cuisine of "tsukudani," or dishes simmered in this locally crafted soy-sauce, and the presence of these breweries supplies the area with its own special aroma. In particular the Marukin Soy-Sauce Memorial Hall is a building with more than 100 years-worth of history behind it and was built during the early Taisho Era.</p> <p>After leaving Kannondou, the 11th temple, stop by Nakabuan for a sample of somen noodles. Shodoshima Somen is one of the "three major types of Somen in Japan" and has a history of over 400 years.</p> <p>After visiting the Kannondō the 11<sup>th</sup> site along the Shōdoshima Pilgrimage, visitors will be able to enjoy sōmen noodles, another one of the island's local specialties and the production of this special noodle has a history of 400 years on Shōdoshima.</p>
Itinerary	
10:00~ Meet at Kusakabe Port → Marukin Soy-Sauce Hall → Temple7 Mukouan (Shonosho Town Walking) → Temple 8 Jokoji → Temple 9 Koshindo → Artwork "Regent" → Temple 11 Kannondo → Nakabuan (somen noodle sampling) → Temple 12 Okanobo → Temple 13 Eikoji → Temple 15 Daishido → Temple 16 Gokurakuji → Temple 17 Ichinoyaan → Temple 21 Seikenji (lunch) → MINORI GELATO ~ 14:00 Kusakabe Port	

2. Shodoshima Local Cuisine Experience Through Ohenro		
Pricing Information	Facility Information	
Two People : 21,000 Yen    Three People : 15,000 Yen Five People : 11,000 Yen    (Tax Included)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO    ■ Online Booking : NO    ■ Credit Card Payment : NO</li> <li>■ Bathroom Facilities : YES    ■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO    ■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : YES</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO    ■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Web Information : YES    ■ Food Culture Support : YES</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Included : temple fees, pilgrimage equipment, pilgrim's stamp book, Taxi Fee, Meal Fee, Taxes</li> <li>■ Not Included : Alcohol, Souvenirs etc.</li> <li>■ Available Languages : Japanese    ■ Guide : Local Guide</li> <li>■ Availability : April to June, October to November</li> <li>■ Start : 10:00    ■ Duration : Around 4 hours</li> <li>■ Number of Participants : 2+</li> </ul>	Safety Notes	
<th style="text-align: center;">Additional Tour Information</th> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please don't wear heels    ■ Please wear appropriate shoes</li> <li>■ Please have travel insurance    ■ Do not trespass on private property</li> </ul> </td>	Additional Tour Information	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please don't wear heels    ■ Please wear appropriate shoes</li> <li>■ Please have travel insurance    ■ Do not trespass on private property</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Language : Japanese An English Interpreter can be arranged for additional cost.</li> <li>■ Gathering Point : Kusakabe Port, Shodoshima</li> <li>■ Cancellation Policy : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ Booking Times : 09:00~17:00</li> <li>■ Contact Number :    ■ Email :</li> </ul>	What to Bring	
<th style="text-align: center;">JSDS-D</th> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drinks and snacks    ■ Insect repellent    ■ Hat/headwear</li> </ul> </td>	JSDS-D	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drinks and snacks    ■ Insect repellent    ■ Hat/headwear</li> </ul>
<p>B2 : paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities</p> <p>B3 : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p>C8 : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8</p> <p>C3:Managing visitors in cultural places</p>	Access	
	<p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>                  [Shodoshima Olive Bus: Minamimawari Fukuda Line (downhill), get off at Kusakabe Port, about 45 minutes</p> <p><b>From Ikeda Port</b>                  [Shodoshima Olive Bus: Minamimawari Fukuda Line (down) from Ikeda Port, get off at Kusakabe Port, about 15 minutes.</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>                  From Tonosho Port: 30 min. one way along Route 436                  From Ikeda Port: Along Route 436, one way, about 15 min.</p>	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

#### 3. 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶 (仮)



**概要**

島の郷で古い醤油蔵へ、「ヤマロク醤油」、代表、自らの歓迎を受け、モロ蔵の中をのぞかせてもらう。発酵熟成中の醤油が入った大きな杉桶が、いくつも並んでいます。このような木桶仕込みというのは、全体の1%にも満たない醤油づくりの方法で、非常に貴重なです。このメカニカルな小豆島の気候や自然が、蔵や木桶の微生物の働きを活性化させ、旨味の多いよらかな醤油ができるのです。

本ツアーでは、日本国内に3人しかいない「醤油ソムリエ」の一人（黒島慶子氏）より小豆島の醤油の現状、醤油の作り方とその味、醤油の合う料理等の説明を含め、醤油のデスティング体験も行います。「二十四の瞳」の作者・壺井栄の文学に描かれた島の食や風習にまつわる料理を提供いたします。「本からうまれる一皿」というコンセプトと共に「食の物語」を伝えます。さきほど見学した木桶仕込みの天然醸造醤油、島の食材をたっぷり使い、作品に登場する伝統的な食に関する記述を、昔を知る島民の協力を得て抽出し、その中から炊きたてのご飯に旬の食材を混ぜる「かきまぜ」など約15種類の料理をご堪能ください。

**行程表**

10:00～ ヤマロク醤油で集合  
 → 醤油ソムリエによるヤマロク醤油・木桶の説明  
 → ヤマロク醤油から蔵へ移動途中、様々な醤油の存在とその作り方の違いに関して醤油ソムリエの方より説明  
 → レストランへ到着  
 → 昼食の前に醸造理長による料理の説明および醤油デスティング体験  
 → 昼食  
 ～13:00 ツアー終了、解散

**受け入れ情報**

- 実施期間：オールシーズン
- 開始時間：10:00
- 所要時間：3時間
- 催行人数：2人以上

**ハイライト・ストーリー**

小豆島では、400年以上前から醤油づくりが行われていました。もともと醤油の原料となる塩の産地であったことや麹菌の発育や醤油の発酵に適した気候であること、海運に恵まれていたことなど、いくつかの条件が重なったことがその理由です。明治10年～20年ごろの最盛期には400もの醤油蔵が軒を連ね、島の人々の暮らしを支える産業となりました。しかし昭和に入り、食文化の急速な欧米化などにより醤油の消費量は激減。島の醤油産業も衰退の一途をたどり、醤油蔵も20軒前後に減ってしまいました。

それでも尚、小豆島の醤油は日本の四大産地のひとつに数えられ、島では木桶を使った伝統的な製法が今でも受け継がれています。木桶で仕込んだ醤油は全体の流通量の1%にも達しない貴重な製法。小豆島の気候や自然が、蔵や木桶の微生物の働きを活性化させ、旨味の多いよらかな醤油ができます。

業界ではプラスチック製の桶が広がった木桶職人の減少も拍車をかけ、風前の灯だった木桶製法。そこで、この伝統的な発酵文化を残したいという熱い思いで発足したのが「木桶職人復活プロジェクト」です。現在、「ヤマロク醤油」が中心となり、木桶職人の育成や木桶醤油の文化を発信しています。

「ヤマロク醤油」の醤油蔵での見学では、小豆島の醤油の普及活動を行う「醤油ソムリエ」黒島慶子氏から、醤油の歴史やつくり方、フレーバーの異なる醤油の味比べ、ユニークな醤油レシピなどを教わります。そして昼食タイムに立ち寄る「創作郷土料理 厩（こよみ）」は、古民家を改装した海の見えるレストランです。『二十四の瞳』で知られる作家・壺井栄の文学に描かれた島の食文化や風習を、島の豊かな食材を使って提供。木桶仕込みの醤油や島の食材を思う存分お楽しみください。

#### 3. 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶 (仮)

価格情報	施設設備情報
<p><b>2名参加：25,000円</b> (税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：ソムリエガイド代金、昼食、タクシー代、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール類、お土産代、等</li> <li>■ 対象言語：日本語</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi環境：NO</li> <li>■ クレジット対応：NO</li> <li>■ 耐震設備：YES</li> <li>■ 救命講習受講者：NO</li> <li>■ 防災マニュアル：NO</li> <li>■ Web予約：NO</li> <li>■ 非常食：NO</li> <li>■ 非常用電源：NO</li> <li>■ 避難マップ：NO</li> <li>■ 食文化対応：YES (ベジタリアン、ビーガン対応OK)</li> <li>■ トイレ：YES</li> <li>■ 消火設備：YES</li> <li>■ バリアフリー：NO</li> <li>■ サイト情報：YES</li> </ul>
その他のプラン情報	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 対象言語：日本語 ※別途通訳ガイドの手配により英語対応も可能</li> <li>■ 集合場所：ヤマロク醤油</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 納豆菌をもちろみに蔵に持ち込んではいけませんので、当日の朝、納豆食をお控えください。</li> <li>■ 食に関するアレルギーは事前にご連絡をお願いします。</li> <li>■ ガイドの指示されていない場所への立ち入りはご遠慮ください。</li> </ul>
アクセス	
<p><b>路線バス：</b>  <b>土庄港方面から</b>          [小豆島オーリーブス(坂手線・南廻り福田線 下り) 土庄港→安田上 約45分          安田上停留所から徒歩10分</p> <p><b>池田港方面から</b>          [小豆島オーリーブス(田ノ浦映画村) 坂手港→安田 所要時間：約8分          池田港→安田 所要時間：約26分 安田停留所から徒歩16分</p> <p><b>タクシー・専用車：</b>          土庄港から： 国道436号沿い 小豆島工房手前を左折、          小豆島霊場第13番 栄光寺の裏 片道 約30分          池田港から： 国道436号沿い 小豆島工房手前を左折、          小豆島霊場第13番 栄光寺の裏 片道 約20分</p>	
JSDS-Dへの貢献	
<p><b>B3：</b>          伝統的な郷土料理、醤油レクチャー、蔵見学などは地域の特産品利用の促進になり、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p><b>C8：</b>          醤油ソムリエのレクチャーは、C8の地域資源の解説に貢献。</p>	



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

3. Island Cuisine	
	
<b>Story</b>	
<p>Mr. Yamamoto, a 5th generation soy sauce brewer, and owner of Yamaroku, knows his secret ingredient to bring soy sauce to its full. As you enter the factory, you are greeted by giant kioke, massive cedar barrels covered in crust. The responsible agent for the authentic taste of soy sauce lies there, the microbes found in the wood. But yet this secret agent is at risk of extinction. Kioke barrels are running out and hardly anyone knows how to make them. This is why Mr. Yamamoto decided, in a nationwide effort, to learn, teach and make kioke barrels. He uses cedar wood to form the cylinder. Since no glue is allowed, bamboo is needed to keep the barrel together. Mr. Yamamoto's grandfather planted a bamboo forest nearby hoping that one day, one of his descendants would use it. Of the 3,000 kioke barrels that still exist in Japan, over 1,000 belong to Shodoshima. Mr. Yamamoto keeps making them, as well as brewing one of most authentic soy sauce anyone can find.</p> <p>An old kominka (traditional Japanese-style) house sits meters away from the peaceful waters of Uchinomi Bay in Shodoshima. The almost lake like seaside is troubled from time to time by jumping mullets. On the other side of the bay sits the 24 eyes Movie Studio, a small village used as an outdoor set for the filming of Nijushi no Hitomi (24 eyes) based on the book by Tsuboi Sakae, one of the most important writers in 20th century Japan and favorite daughter of Shodoshima. The story follows the life of 12 children from childhood to adulthood and their relationship with a young schoolteacher, set in Shodoshima before, during and just after the second world war. It is a worth reading the book or watching the film. But can you taste it? Yes, you can at Koyomi Restaurant.</p> <p>Koyomi (lit. calendar) is also a book by Tsuboi Sakae. The plot depicts two sisters who return to Shodoshima for a family memorial service. So, yes, for the Kishimotos, the owners of Koyomi, the restaurant is a homage to the famous authors. They opened in 2016 for the Setouchi Triennale, an International Art Festival held every three years on several islands in the Seto Inland Sea of Japan.</p>	
<b>Outline</b>	
<p>A visit to Yamaroku soy-sauce brewery which has preserved the traditional methods of brewing soy-sauce dating back to the Edo Era. In particular, Yamaroku still brews soy-sauce in large wooden barrels which accounts for less than 1% of all soy-sauce in Japan. This unique preparation method allows for the development of a richer flavor. Thanks to Shōdoshima's ideal climate and location there were at one time some 400 different soy-sauce breweries across the island. However, overtime this number steadily decreased and now there are only around twenty soy-sauce breweries left. Intrigued by this history soy-sauce sommelier Ms. Kuroshima was attracted to the island to preserve this rich history and to share the history of soy-sauce production as well as the array of flavors that soy-sauce can have. Inspired by Sakae Tsuboi's novel Twenty-Four Eyes, which offers a look into daily life on the island during wartime Japan, this tour follows a culinary theme of "dishes born from a book."</p>	
<b>Itinerary</b>	
10:00~	Yamaroku Soy-Sauce Brewery
	→ Tour of Yamaroku with a soy-sauce "sommelier"
	→ An explanation of what makes different soy-sauces
unique	
	→ Course lunch at restaurant "Koyomi"
	→ Optional soy-sauce "tasting course"
~12:30	End of tour

3. Island Cuisine	
<b>Pricing Information</b>	<b>Facility Information</b>
<p><b>Two People : 25,000 Yen</b> (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Guide Fee, Lunch Fee, Taxi Fee, Taxes</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> : All Year</li> <li>■ <b>Start</b> : 10:00</li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 2 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 2+</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO</li> <li>■ Online Booking : NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : NO</li> <li>■ Bathroom Facilities : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> <li>■ Web Information : YES</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : YES</li> <li>■ Food Culture Support : YES</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>
<b>Additional Tour Information</b>	<b>Safety Notes</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Yamaroku Soy-Sauce Brewery</li> <li>■ <b>Cancellation Policy</b> : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Booking Times</b> : 09:00~17:00</li> <li>■ <b>Contact Number</b> :</li> <li>■ <b>Email</b> :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please do not eat natto the day prior</li> <li>■ Please inform us beforehand of any food allergies</li> <li>■ Please only enter areas as instructed by the guide</li> </ul>
<b>JSDS-D</b>	<b>What to Bring</b>
<p><b>B2</b> : paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities</p> <p><b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p><b>C8</b> : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8</p> <p><b>C3</b> : Managing visitors in cultural places</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear long pants</li> </ul>
	<b>Access</b>
	<p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>            ↓ Shodoshima Olive Bus (Sakate line, southbound Fukuda line, downhill) Tonosho Port→Andagami About 45 min. 10 min. walk from Yasudagami bus stop.</p> <p><b>From Ikeda Port</b>            ↓ Shodoshima Olive Bus (Tanoura Film Village) Sakate Port→ Yasuda Duration: about 8 min.            Ikeda Port→Anda Duration : About 26 min. 16 min. walk from Yasuda stop</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>            From Tonosho Port: On Route 436, turn left before Shodoshima Workshop. Behind Eikoji Temple, the 13th sacred site on Shodoshima. From Ikeda Port: On Route 436, turn left before Shodoshima Workshop. Turn left on Route 436 in front of Shodoshima Sacred Sites No. 13, behind Eikoji Temple.</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成


### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

4. 朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の一日 (仮)	
 <p>概要</p> <p>「一日の計は朝にあり」は日常の生活でも非日常の旅でも同じです。一日の中で一番貴重な早朝の時間を「オリーブの島」小豆島でのんびり過ごしませんか。オリーブ畑の中、瀬戸内海が見えるところで、朝の新鮮な空気を取り込み、ヨガの深呼吸でスッキリします。いよいよ食事の時間。小豆島で親子三代続くオリーブ農家が本物の旬の料理をご提供する忠左衛門で、瀬戸内の種やかな風景を眺めながら、小豆島の豊富な食材とオリーブオイルの世界をお楽しみいただけます。その後、オリーブ園で気軽に散策しながら、小豆島オリーブの歴史や逸話を聞きながら、地域の方と交流することもできます。プロのヨガインストラクターと料理人が共に訪れる島の物語で、小豆島ならではの時間と空間をお楽しみください。</p>	<p><b>価格情報</b></p> <p>2名参加：15,000円(税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：ヨーギンストラクター、朝食(パン、サラダ、スープ(オリーブオイルで)、コーヒーなどドリンク)、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：井上誠耕園への移動代、飲料代、お土産代 等</li> <li>■ 対象言語：日本語、英語</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> </ul>
	<p><b>受け入れ情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 実施期間：4月、5月、9月、10月、11月</li> <li>■ 開始時間：06:45</li> <li>■ 所要時間：2時間～</li> <li>■ 催行人数：2名以上 ～10名まで</li> </ul>
<p><b>行程表</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6:45 → 忠左衛門で集合</li> <li>6:45～7:00 → ヨガ場所への移動</li> <li>7:00～7:45 → 朝ヨガ(45分)</li> <li>7:45～8:00 → レストランへの移動</li> <li>8:00～8:45 → 朝食</li> <li>8:45～9:00 → オリーブ園や忠左衛門の案内(買物)</li> <li>徒歩移動(約850m)</li> <li>9:45～10:40 → 東洋オリーブ(工場見学)</li> <li>解散</li> </ul>	<p><b>ハイライト・ストーリー</b></p> <p>「オリーブ」が本格的に日本に導入されたのは、明治41年。当時の農商務省がイワシやマグロの缶詰に使うためのオリーブオイルを国内自給する目的で鹿児島・香川(小豆島)・三重の3県で試験植樹をしたのですが、その中で小豆島だけが栽培に成功した。これが日本のオリーブの発祥といわれる。100年以上前から栽培されたオリーブは、最近の健康食ブームによって急成長をとげている。</p> <p>そんな小豆島の特産であるオリーブ畑の自然に囲まれた中で、朝日を浴び、鳥のさえずり、風に揺れるオリーブの葉の揺れる音を感じながら「朝ヨガ」で心身をリフレッシュ。朝ヨガインストラクターの西上氏は2020年に小豆島に移住してきた。彼女はヨガインストラクターでありながら、健康食コーディネーターとしても活躍している。朝ヨガで心地よい汗を流した後は、小豆島オリーブの歴史や逸話を聞きながらオリーブ畑を通り抜けてレストランへ向かう。彼女が考案したこの地ならではの食材を使った健康食を朝食としていただくことで、心身ともにリフレッシュできる体験が完成する。</p> <p>また、未来を見据えて、小豆島のオリーブ園(東洋オリーブ)では、持続可能な農業に取り組んでいる。循環型農業の一環として、剪定した枝を発酵させ堆肥化する、また、オリーブオイル採油の際に副産物として発生する残渣を乾燥させオリーブ牛の飼料とするといった取り組みを行っている。小豆島オリーブのサステナブルな空間をご覧ください。</p>

4. 朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の一日 (仮)	
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 対象言語：日本語 ※別途通訳ガイドの手配により英語対応も可能</li> <li>■ 集合場所：井上誠耕園</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<p><b>施設設備情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi環境：YES</li> <li>■ クレジット対応：YES</li> <li>■ 非常食：NO</li> <li>■ 耐震設備：YES</li> <li>■ バリアフリー：YES</li> <li>■ 救命講習受講者：NO</li> <li>■ 防災マニュアル：YES</li> <li>■ Web予約：YES</li> <li>■ トイレ：YES</li> <li>■ 消火設備：YES</li> <li>■ 非常用電源：NO</li> <li>■ 避難マップ：NO</li> <li>■ サイト情報：YES</li> <li>■ 食文化対応(ベジタリアン対応OK)：YES</li> </ul>
<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい格好でお越しください。■ 実物は取らないで下さい。■ オリーブの葉っぱや枝を触らないで下さい。■ 海に飛び込まないで。■ ゴミは持ち帰りください。■ 施設の機材に手を触れないで下さい。</li> </ul>	<p><b>アクセス</b></p> <p>路線バス：</p> <p><b>土庄港方面から</b> 〔小豆島オリーブバス 坂手線 土庄港 → 坂手港行き(井上誠耕園5しく園前で下車)：約20分〕</p> <p><b>池田港方面から</b> 〔小豆島オリーブバス 池田港 → 土庄行き(井上誠耕園5しく園前で下車)：約5分〕</p> <p><b>タクシー・専用車：</b> 土庄港から：国道436号沿い 片道 約20分 池田港から：国道436号沿い 片道 約10分</p>
<p><b>JSDS-Dへの貢献</b></p> <p>A10：プロモーションと情報 B2：イベントワークと雇用機会 B3：井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入るとB3に貢献。 B4：コミュニティへの支援 C8：観光資源の解説 D11：廃棄物の処理方法、例)調理の際、野菜や果物の皮など、フードロスにならない手段を取る。皮つきのままで調理するなど。また食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。</p>	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

4. Olive Grove Yoga	
	<p><b>Notes</b></p> <p>Shōdoshima enjoys a mild, almost Mediterranean climate and the island displays the natural beauty one would expect from this and more. Ms. Nishigami moved to Shōdoshima in 2020 and is health food coordinator as well as a morning yoga teacher for those wanting to experience the island's natural beauty in the olive groves as they refresh both body and mind through yoga. After a light yoga session, visitors can complete the morning with a stroll through shady olive groves to a café-restaurant to begin the day in earnest with breakfast.</p>
<p><b>Outline</b></p> <p>Beginning in the morning with yoga in a local olive grove, this tour explores the almost Mediterranean climate of Shōdoshima. This includes visiting Inoue Seikouen, a well-established olive farm now ran by third-generation owners. Here visitors will be able to interact with Shōdoshima's unique history of olive cultivation and enjoy local seasonal dishes in the refreshing shade of olive trees. Breakfast will be served afterwards at a local restaurant.</p>	
<p><b>Itinerary</b></p> <p>06:00~ Inoue Seikouen  → Move to olive grove  → Morning yoga  → Breakfast  ~08:00 End of tour</p>	

4. Olive Grove Yoga	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p><b>Two People : 15,000 Yen</b> (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Yoga Instructor Fee, Breakfast Fee, Yoga Mat, Taxes</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Transportation Fee to Inoue Seikouen, Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese, English</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> : April to May, September to November</li> <li>■ <b>Start</b> : 06:00    ■ <b>Duration</b> : Around 2 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 10+</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : YES    ■ Online Booking : YES</li> <li>■ Credit Card Payment : YES    ■ Bathroom Facilities : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO    ■ Food Culture Support : YES</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : YES</li> <li>■ Wheelchair Accessible : YES    ■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO    ■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : YES    ■ Web Information : YES</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> </ul>
<p><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Inoue Seikouen</li> <li>■ <b>Cancellation Policy</b> : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Booking Times</b> : 09:00~17:00</li> <li>■ <b>Contact Number</b> :    ■ <b>Email</b> :</li> </ul>	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear comfortable clothing    ■ please don't pick fruits from off of the trees</li> <li>■ Please don't pick the leaves from the trees</li> <li>■ Please don't break tree branches    ■ Please refrain from entering the sea</li> <li>■ Make sure to take any trash with you</li> </ul>
<p><b>JSDS-D</b></p> <p><b>A10</b> : Promotion of local information  <b>B2</b> : Decent Work and Employment Opportunities  <b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3  <b>B4</b> : Supports local community  <b>C8</b> : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8  <b>D11</b> : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p>	<p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long pants    ■ Insect repellent</li> </ul> <p><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>  ↳ Shodoshima Olive Bus Sakate Line, Tosyo Port → Sakate Port (get off in front of Inoue Seikouen) : 20 min.</p> <p><b>From Ideka Port</b>  ↳ Shodoshima Olive Bus: Ikeda Port → Tosyo (get off in front of Inoue Seikouen) : 5 min.</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>  From Tonosho Port: Along Route 436, one way, about 20 min.  From Ikeda Port: Along Route 436, one way, about 10 min.</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成



### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

5. 瀬戸内海、海の豊かさを知る～無人島で食べる小豆島産BBQ～ (仮)	
	<p><b>価格情報</b></p> <p>2名参加：0,000円 (税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：漁師専用ボート、ガイド代、トンビへやる餌、バーベキュー用品、食材、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール飲料、お土産代 等</li> <li>■ 対象言語：日本語</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> </ul>
	<p><b>受け入れ情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 実施期間：4月～10月</li> <li>■ 開始時間：10:00時</li> <li>■ 所要時間：2時間</li> <li>■ 催行人数：10人以上</li> </ul>
<p><b>概要</b></p> <p>小豆島の北西端の小江集落の沖に無人島が二つ（千振島、葦島）と有人島（沖之島）が一つの計三つの島があり、そのうちのひとつ、もっとも北に位置するのが千振島。四海（しかい）の漁港から船で向かいます。葦島に向かう途中、海に残された残石スポットでは奇妙に鎮座する巨石にタッチしたり、うみねこえびせんをあけたりと海の生物達と触れ合うことができます。存分に船上で小豆島ジオを楽しんだ後、無人島へ上陸。青空の下、きれいな海を見ながらのビーチBBQは最高です。無人島・千振島ではBBQに必要な器材が全て揃ったセットプランで、気軽にBBQができます！また食材も小豆島産にこだわり、漁師が獲れたての魚をさばってくれます。家族や仲間とビーチバーベキューをお楽しみ下さい。漁業の魅力をもっと知ってもらうための活動海を間近で感じてもらい、魚を獲ったり食べたりすることで、海と漁業の魅力をもっと知ってもらう取り組みを今後とも観光を通じて知ってもらいたい。</p>	<p><b>ハイライト・ストーリー</b></p> <p>四方を海に囲まれた日本は、瀬戸内海などの内海も含め、魚が豊富に獲れていました。魚は瀬戸内の食文化を豊く支え、小豆島の方にとって大切なカルシウムやタンパク源。ところが“綺麗すぎる海は魚が住めない”。瀬戸内海で魚の生態系が崩れ、漁獲量の減少は、ここでも深刻な問題になっているのです。海に栄養を送るのは川と雨水。地上を流れる水は、土壌に含まれる有機物を溶かし出して包み、川に流れこみます。それがプランクトンのエサとなり、小魚がそれを食べて育ち、大型魚が——というように、海中の生態系はそのようにして成り立っています。小豆島の北西端の小江集落の沖に無人島が二つ（千振島、葦島）と有人島（沖之島）が一つの計三つの島があり、そのうちのひとつ、もっとも北に位置するのが千振島。四海（しかい）の漁港から船で向かいます。葦島に向かう途中、海に残された残石スポットでは奇妙に鎮座する巨石にタッチしたり、うみねこえびせんをあけたりと海の生物達と触れ合うことができます。</p>
<p><b>行程表</b></p> <p>10:00～ 四海漁業協同組合で集合        → 漁師専用のボートに乗り、無人島へ。        → 途中、トンビへさやけ体験        → 無人島へ上陸と、バーベキュー体験。        → 夏の時期は海遊びも可能。        → 漁師専用のボートに乗り、四海漁業協同組合へ戻る。        ～12:00 ツアー終了、解散。</p>	

5. 瀬戸内海、海の豊かさを知る～無人島で食べる小豆島産BBQ～ (仮)																													
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 集合場所：四海漁業協同組合</li> <li>■ キャンセルポリシー：           <ul style="list-style-type: none"> <li>出発の3日前までのキャンセル料：0%</li> <li>出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%</li> <li>出発当日のキャンセル料：100%</li> </ul> </li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<p><b>施設設備情報</b></p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: NO</td> <td>■ Web予約</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: NO</td> <td>■ トイレ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ バリアフリー</td><td>: NO</td> <td>■ 避難マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: NO</td> <td>■ サイト情報</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 防災マニュアル</td><td>: NO</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: NO</td> </tr> </table>	■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO	■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: NO	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO	■ バリアフリー	: NO	■ 避難マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: NO	■ 防災マニュアル	: NO	■ 食文化対応	: NO
■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO																										
■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: NO																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO																										
■ バリアフリー	: NO	■ 避難マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: NO																										
■ 防災マニュアル	: NO	■ 食文化対応	: NO																										
<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい格好でお越しください。■ 水泳はガイドの元で行ってください。</li> </ul>	<p><b>アクセス</b></p> <p><b>路線バス：</b></p> <p>土庄港方面から        〔小豆島オーリーブス 四海線 土庄港 → JA四海支店前下車 → 徒歩：約25分〕</p> <p>池田港方面から        〔南廻り福田線土庄港 行き → 土庄港でバス乗り換え → 小豆島オーリーブス 四海線 土庄港 → JA四海支店前下車 → 徒歩：約45分〕</p> <p><b>タクシー・専用車：</b></p> <p>土庄港から： 県道253号沿い 片道 約15分        池田港から： 国道436号沿い → 県道253号沿い 片道 約20分</p>																												
<p><b>当日の持ち物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン ■ 虫よけスプレー ■ 日焼け止め</li> </ul>																													
<p><b>JSDS-Dへの貢献</b></p> <p>B3：        〔食事は地域の魚、オーリーブ牛、野菜など特産品を入れることでB3に貢献。〕</p> <p>B4：        〔ビーチクリーンは地域の自然環境保護に貢献。〕</p> <p>C8：        〔海上の石切り場跡に船で近づいて見学 → C8の地域のストーリーとして解説を含む適切な情報が提供されるに貢献。〕</p> <p>D11：        〔BBQの容器はリサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。〕</p>																													

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

5. Seto Inland Sea Tour and Island BBQ	
 	<p><b>Notes</b></p> <p>Off the northwestern tip of Shōdoshima lies a collection of three islands that have long been uninhabited. One of these is known as Chiburijima and in the past it was well regarded as being a source of high-quality stone and even provided stone for the construction of Ōsaka Castle in 1620. The remains of the stone qualities which provided for the Tokugawa Shogunate's massive building projects can still be seen to this day.</p> <p>This island is accessible only via the fishing vessels that pour across the Setō Inland Sea from Port Shikai and once on the island visitors can experience this now abandoned place of history up close and in person. Living among these massive stone remains is a collection of local wildlife that can regularly be seen and include various seabirds that often come close to the fishing vessels looking for some morsel.</p> <p>The tranquil coasts of the island also afford visitors the chance to enjoy a beachside barbecue which takes full advantage of the richness of the surrounding sea and lands of the Setō Inland Sea region and which is prepared in an authentic style alongside the local fisherman who call this area home.</p> <p>Japan has always relied on the waters that surround it for sustenance as well as protection, and this is also the case with Shōdoshima. However, like elsewhere in the world this valuable resource is threatened by pollution which can often change local ecosystems for the worse and creating a serious problem not just for the world as a whole, but also for the local communities that rely heavily on such bodies of water.</p> <p>The maritime environment is greatly affected humans and through interacting with these local fishermen visitors can learn some new insights into the issue and about the environment in general. And the last part of this visit is to participate in a beach cleanup to discover just how connected we are as humans to the rest of the planet.</p>
<p><b>Outline</b></p> <p>The Setō Inland Sea has long provided for the inhabitants of the region and has contributed greatly to the growth of local cultures across the area. On this tour visitors will have a chance to explore these local cultures by visiting three uninhabited islands and one island that is still barely populated by boat. This cruise will allow visitors to see the vast azure beauty of the region as well as striking natural features found on these islands.</p> <p>This tour also includes a BBQ that will be held on sandy beaches beneath the blue Setō Sky. This meal will take full advantage of Shōdoshima's unique ingredients as well as the richness of the Setō Inland Sea.</p>	
<p><b>Itinerary</b></p> <p>10:00~ Meet at Shikai Fishery  → Sail by private boat to an uninhabited island  → Opportunity to feed seabirds  → BBQ  → Feel free to swim or relax on the beach in summer  → Return to Shikai Fishery  ~12:00 End of Tour</p>	

5. Seto Inland Sea Tour and Island BBQ	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p><b>Two People : 35,000 Yen</b> (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Guide Fee, Charter Fee, BBQ, Feed for Birds, Taxes</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Alcohol , Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> : April to October</li> <li>■ <b>Start</b> : 10:00</li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 2 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 10+</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : NO</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities: NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information: NO</li> <li>■ Food Culture Support: NO</li> <li>■ Online Booking : NO</li> <li>■ Bathroom Facilities : NO</li> <li>■ Web Information : NO</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO</li> </ul>
<p><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Shikai Fishery</li> <li>■ <b>Cancellation Policy</b> :  3 Days Prior : 0%  2 Days Prior : 50%  Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Booking Times</b> : 09:00~17:00</li> <li>■ <b>Contact Number</b> :      ■ <b>Email</b> :</li> </ul>	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear comfortable clothing ■ Any swimming should be done responsibly with the guide's knowledge</li> </ul> <p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long pants ■ Insect repellent ■ Sun screen</li> </ul> <p><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>  ↳ Shodoshima Olive Bus Shikai line, Tusho Port → Get off at JA Shikai branch → Walk: about 25 min.</p> <p><b>From Ikeda Port</b>  ↳ Go to Tonosho Port on the Minamikawari Fukuda Line → Change buses at Tonosho Port → Shodoshima Olive Bus Shikai Line Tonosho Port → Get off at JA Shikai Branch → Walk: about 45 minutes</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>  From Tonosho Port: Along Prefectural Road 253, one way, about 15 min.  From Ikeda Port: National Road No.436 → Prefectural Road No.253 One way about 20 min.</p>
<p><b>JSDS-D</b></p> <p><b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p><b>B4</b> : Beach cleanups contribute to the protection of the local natural environment</p> <p><b>C8</b> : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8</p> <p><b>D11</b> : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p>	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成


### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

6. 小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霧溪 (仮)	
 <p><b>概要</b></p> <p>寒霧溪は、1,300万年の年月が生み出した「自然の美」の上に人々の郷土愛による保全活動が加わり創り上げられた、世界に誇る小豆島の宝です。先人たちが過去から私たちにへ残してくれたこの宝物を、未来への層々の贈り物として繋いでいく義務が私たちにあります。小豆島酒造はかつて寒霧溪東部の星ヶ城付近にある源泉から水運び、この質の高い水を使って日本酒を造っていた歴史があります。星ヶ城の源泉は、小豆島酒造が日本酒造りを始めた原点です。今では環境の変化等に伴い、水質が変化し、この水は使われていません。源泉の元であった星ヶ城を保有する寒霧溪と、小豆島酒造 (Monkuni Bakery) の酒粕で作られたパンのストーリーを語り、小豆島内の循環型ガストロノミーを観光客に伝えます。</p>	<p><b>価格情報</b></p> <p><b>2名参加：35,000円</b> (税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：朝・昼食代金、寒霧溪ロープウェイ代金 (片道)、現地ガイド代、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール飲料、お土産代 等</li> <li>■ 対象言語：日本語</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> </ul>
	<p><b>受け入れ情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 実施期間：3月～5月、9月～10月</li> <li>■ 開始時間：07:00</li> <li>■ 所要時間：6時間</li> <li>■ 催行人数：2人以上 ～10名まで</li> </ul>
<p><b>行程表</b></p> <p>07:45～ 寒霧溪ロープウェイ紅雲亭へ集合  → 通常よりゆっくりしたペースのロープウェイにのり、朝日や景色を楽しみながら山頂へ移動  → 展望台周辺で、朝食  → アート作品「空の玉」を見学  → 寒霧溪ハイキング道で下山(紅雲亭駅)  → (ハイヤー移動)  → 小豆島酒造 (蔵見学⇒日本酒試飲⇒昼食⇒ベーカリー～13:30 ツアー終了、解散</p>	<p><b>ハイライト・ストーリー</b></p> <p>寒霧溪ロープウェイで開門を待つ観光客たち。瀬戸内海から吹く穏やかな秋風が、黄葉や紅葉を揺らしている。桜の季節に匹敵する美しさを誇る紅葉の季節である。ロープウェイの山小屋の柔らかな音が近づいてくる。中の見学者は、眼前と眼下に広がる100万ドルの絶景をノンストップで写真に収めるのに夢中だ。海、空、紅葉が織り成すリアルな絵画のような景色。秋だけでなく、晩春の鮮やかな緑、小豆島ではめったに降らない雪の白い輝きなど、寒霧溪では季節が表現される。多くのハイカーが、その美しさの素晴らしさを十分に堪能できる場所はただ一つ、ロープウェイからである。小さな男の子が乗り込むのをためらっている。大丈夫、このロープウェイは過去に一度も事故を起こしていないんだ。鉄道関係功労者表彰の国土交通大臣賞を受賞したのもうなずけます。リフトが頂上に着くと、五感を満足させるものがたくさんあります。景色やハイキングコースだけでなく、レストランやオープンデッキで提供される料理も魅力的だ。香川県で飼育され、小豆島のオリブの残滓を餌にした牛の「オリブ牛コロッケバーガー」や、もみじ葉エキス100%配合の世界初・もみじサイダー。鮮やかな紅葉の紅色と、寒霧溪の涼風のように爽やかな微炭酸の飲み心地のよい「もみじサイダー」などが人気だ。寒霧溪の景色を心から楽しむために、森国ベーカリーのボリュームたっぷりの朝食をご用意している。寒霧溪ロープウェイのスピードはもっぴら減速し、のんびりと景色を鑑賞します。</p>

6. 小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霧溪 (仮)																													
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 対象言語：日本語 ※別途通訳ガイドの手配により英語対応も可能</li> <li>■ 集合場所：寒霧溪ロープウェイ (紅雲亭駅)</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<p><b>施設設備情報</b></p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: YES</td> <td>■ Web予約</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: YES</td> <td>■ トイレ</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: YES</td> <td>■ 消火設備</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ バリアフリー</td><td>: NO</td> <td>■ 避難マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: YES</td> <td>■ サイト情報</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 防災マニュアル</td><td>: YES</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: YES</td> </tr> </table>	■ Wi-Fi環境	: YES	■ Web予約	: NO	■ クレジット対応	: YES	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: YES	■ 消火設備	: YES	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: YES	■ バリアフリー	: NO	■ 避難マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: YES	■ サイト情報	: YES	■ 防災マニュアル	: YES	■ 食文化対応	: YES
■ Wi-Fi環境	: YES	■ Web予約	: NO																										
■ クレジット対応	: YES	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: YES	■ 消火設備	: YES																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: YES																										
■ バリアフリー	: NO	■ 避難マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: YES	■ サイト情報	: YES																										
■ 防災マニュアル	: YES	■ 食文化対応	: YES																										
<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい格好でお越しください。■ ロープウェイの中では、適切なマナーを守ってください。</li> <li>■ 植物の採取は禁止。■ 喫煙は指定場所を利用ください ■ トイレは決められた場所ですませてください。</li> </ul>	<p><b>アクセス</b></p> <p><b>路線バス：</b></p> <p>土庄港方面から  └ 神懸線行きで終点の紅雲亭にて下車 → 土庄港 約1時間  └ 坂手線・南回り福田線(下り)行きで早盤港まで 約30分 → 草壁港にて神懸線に乗り換え終点の紅雲亭で下車</p> <p><b>タクシー・専用車：</b></p> <p>土庄港から： 県道26号 → 県道27号 片道 約30分  池田港から： 国道27号沿い 片道 約40分</p>																												
<p><b>当日の持ち物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン ■ 歩きやすい靴 ■ 虫よけスプレー ■ 日焼け止め</li> </ul>																													
<p><b>JSDS-Dへの貢献</b></p> <p><b>B3:</b> ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p><b>D13:</b> 寒霧溪頂上まで登山、もしくはロープウェイを利用することで同じくD13に貢献 (車を利用するよりCO2削減になる)</p>																													

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

6. Kankakei Gorge and Local Cuisine	
 <p><b>Outline</b></p>	<p><b>Notes</b></p>
<p>At one time the Kankakei Valley was at risk of over development until local soy-sauce brewer Eisaburo Naganishi invested heavily in the area and was able to acquire the land of the Kankakei Area. Thanks to this the land has been largely preserved and serves as an area for nature lovers to enjoy. Kankakei Valley is one of the natural treasures of Shōdoshima and has been involved in conservation activities born from the local love of the area. The area is also famous for its local soy-sauce production and has long been known as a place that serves excellent sukiyaki which combines the freshness of local beef and the traditional flavor of the soy-sauce produced locally. This local dish can actually be enjoyed while enjoying the sweeping views of the valley and the sukiyaki can be altered to suit vegetarian tastes by replacing local beef with fresh local produce.</p>	
<p><b>Itinerary</b></p> <p>07:00~ Meet at Kankakei Ropeway                  → Leisurely ride on the ropeway                  Watch the sunset from the summit                  → Breakfast around the summit observatory point                  → Visit local art installations                  → Descend using the ropeway                  ~09:00 End of Tour</p>	
<p>A group of visitors await for the gates to open at Kankakei ropeway. The gentle autumn breeze coming from the Seto Inland Sea shakes the yellow and red leaves. It is koyo season, when foliage changes color creating a beautiful palette equaled in beauty to cherry blossom season. The viewing of koyo has been a popular activity in Japan for many centuries and it draws large numbers of travelers, specially to Kankakei Gorge in Shodoshima. Considered one of Japan's three most beautiful gorges, the valley was formed around 13 million years ago, creating strange and suggestive rock formations. It is a blow to one's imagination. It is part of the first National Park established in Japan, in 1934.</p> <p>The soft sound of the ropeway cabin is approaching. The visitors inside are busy taking pictures nonstop of the million-dollar view in front and below them. The sea, the sky and the autumn leaves create a real-life painting. Not only in autumn, but seasons are expressed in Kankakei with the vivid green of late spring and the white sparkles of snow that rarely fall in Shodoshima.</p> <p>However, not always Kankakei has been a lush and colorful paradise. More than 200 years ago, in the late Edo period, many trees were cut for the salt manufacturing industry, and Kankakei lost its water-holding capacity, causing multiple landslides due to heavy rain. To make matters worse, around 100 years ago, a foreigner was about to acquire and exploit the whole area. A local soy sauce brewer donated money to the Kankakei Preservation Association and helped to acquire the land and ensure its survival. Since then, volunteer residents have been planting local cypress and maple trees in the entire area to revive the forest.</p> <p>Many hikers love the trails designed to cross Kankakei but there is only one place where you can fully view the splendor of its beauty, and that is from the ropeway. The group enters the cabin. A little boy is hesitant to get in. Don't worry, the ropeway has never had an accident in its entire history! No wonder it received the Minister of Land, Infrastructure, Transport and Tourism Award for distinguished railway-related service.</p> <p>Once the lift reaches the top, there is plenty to indulge your senses. Not only the views and hiking trails, but also the food served in the restaurant or open deck. The most popular are the Olive Beef Croquette Burger, from cattle raised in Kagawa and fed on left over olive pulp from Shodoshima and Momiji Cider, a local beverage with 100% maple leaf extract. The little boy is silent in the ropeway cabin. But he's not afraid anymore. He asks his mum: Can I ride again?</p> <p>To truly enjoy the views of Kankakei, a hearty breakfast will be provided by Morikuni Bakery. The speed of the Kankakei ropeway will exclusively slow down to appreciate the landscape in a relaxed way. In the summit, there will be plenty of time to explore around and visit one of the newest additions to this year's Setouchi Triennale, the art installation Sora no tama. After that, hike down Kankakei Gorge using the old pilgrimage route towards Morikuni Brewery, where lunch will be served.</p>	

6. Kankakei Gorge and Local Cuisine	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p><b>Two People : 35,000 Yen</b> (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Guide Fees, Taxes, Breakfast Fee, Ropeway Fee</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> : March to May, September to October</li> <li>■ <b>Start</b> : 07:00</li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 2 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 2+</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : YES    ■ Online Booking : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : YES    ■ Bathroom Facilities : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : YES    ■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO    ■ Emergency Power Supply : YES</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : YES</li> <li>■ Disaster Prevention Information : YES    ■ Web Information : YES</li> <li>■ Food Culture Support : YES    ■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> </ul>
<p><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Inoue Seikouen</li> <li>■ <b>Cancellation Policy</b> : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Booking Times</b> : 09:00~17:00</li> <li>■ <b>Contact Number</b> :    ■ <b>Email</b> :</li> </ul>	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear comfortable clothes ■ Please display appropriate manners while on the ropeway</li> <li>■ Please don't remove plants from the mountain ■ Smoke only in designated areas</li> <li>■ Please use the designated restroom facilities</li> </ul>
<p><b>JSDS-D</b></p> <p><b>B3:</b>                  ↳ Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p><b>D13:</b>                  ↳ Climbing the mountain or taking the ropeway will also contribute to D13 (CO2 emissions will be reduced compared to using a car)</p>	<p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long Pants    ■ Shoes appropriate for walking    ■ Insect repellent</li> <li>■ Sun screen</li> </ul> <p><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>                  ↳ Take the Shinke line and get off at the last stop, Ben-un-tei → Tonosho Port, about 1 hour                  Take Sakate line, southbound Fukuda line (downhill) to Kusakabe Port, about 30 minutes → Transfer to Shinke line at Kusakabe Port and get off at the last stop, Ben-un-tei</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>                  From Tonosho Port: Prefectural Road No.26 → Prefectural Road No.27 One way about 30 min.                  From Ikeda Port: National Route 27, one way, about 40 min.</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

7. 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環

	<p style="text-align: center;">価格情報</p> <p><b>2名参加：35,000円</b> (税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オプション価格：アルコール飲料、その他のドリンク</li> <li>■ 含まれるもの：食材、専用車、農園訪問、現地ガイド、通訳</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール飲料、お土産代 等</li> <li>■ 対象言語：日本語・英語 (通訳ガイド)</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> </ul>
<p style="text-align: center;">概要</p> <p>小豆島の食を堪能していただきたいというを前提に、循環から生まれる素材を使用した食のコンテンツ。地域で採れないものを活用し島で育った命や自然の恵みを大切にしている養豚場米ぬか、魚粉や鶏糞など動植物性の有機物を発酵、焼成した肥料を使用し大人から子供まで安心して野菜に触れることのできるオーガニック農園。</p> <p>島の地産地消「レストラン フュリュ」オーナーシェフ渋谷氏が島独自の食材を通じて、小豆島内の有機栽培や循環型農業の取り組みを知り、それらの食材を使用し提供された料理を食べることで旅行者も循環の輪に入ることができる。</p> <p>小豆島の食を軸として関連する産業（食品産業・農業・漁業）や文化などを組み合わせた食・観光コンテンツ。</p>	<p style="text-align: center;">受け入れ情報</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 実施期間：3月～5月、9月～11月</li> <li>■ 開始時間：10:00</li> <li>■ 所要時間：約4時間～</li> <li>■ 参加人数：2人以上</li> </ul>
<p style="text-align: center;">行程表</p> <p>10:00～ 草壁港で集合 → 鈴木農園訪問、のSDGs循環に関して学ぶ → ヘルシーランドを訪問、野外での昼食を楽しむ ～15:00 昼食の後、解散。</p>	<p style="text-align: center;">ハイライト・ストーリー</p> <p>暖かい気候、湿かな人、のどかな島での、自然に囲まれたくらし、のんびり自由な循環に広がる共感の輪。</p> <p>鈴木農園の豚たちは、豚舎ではなく耕作放棄地だった雑木林で飼われている。島内の猪泊、飲食施設から出る残飯などを代表の鈴木さん自らが回収し、加熟発酵したものを豚の餌に与えている。豚は耕作放棄地を活用した放牧場でのびのびと育てられ、自由に動き回る。近年、小豆島にリターンした人が「鈴木農園の豚で生ハムを作りたい、食べたい」と、加工・販売をはじめた人や、地元食材と組み合わせる調理をする、「小豆島の魅力を伝えたい」という様々な人達の想いから始まった。</p> <p>その一人が小豆島イタリアン、森林でおいしいひと皿「FURYU シェフ 渋谷(Shibuya)」料理は、イタリアの田舎でふるまわれるような、シンプルでオーソドックスなもの。奇をてらわず、素材の味を存分に引き出す昔ながらのイタリアの味。</p> <p>素材は小豆島や四国にあるものを使う。もちろんイタリアンならではの食材となると、腕では手に入らないこともある。それでも、できる限り代用したり、無いものは自分で作ってしまう。嬉しいことはしないけれど、たっぷり手際と時間をかける。</p> <p>食料や薬として、またはランプの燃料として古代から人々の暮らしの中で大切にされてきたオリブ。この悠久の天の恵みを、この瀬戸内・小豆島からもっと広げたい。オリブの輪を日本中そして世界中に広めたい。そんな想いを象徴するシンボルツリーとして植樹したオリブ木の下で貴方だけの「DINING OUT レストラン in 小豆島」をお楽しみください。</p>

7. 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環

<p style="text-align: center;">その他のプラン情報</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 対象言語：日本語・英語 (通訳ガイド)</li> <li>■ 集合場所：草壁港</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<p style="text-align: center;">施設設備情報</p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td> <td>: NO</td> <td>■ Web予約</td> <td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td> <td>: NO</td> <td>■ トイレ</td> <td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td> <td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td> <td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td> <td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td> <td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ バリアフリー</td> <td>: NO</td> <td>■ 遊覧マップ</td> <td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td> <td>: NO</td> <td>■ サイト情報</td> <td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 防災マニュアル</td> <td>: NO</td> <td>■ 食文化対応</td> <td>: YES (ベジタリアン対応OK)</td> </tr> </table>	■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: YES	■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO	■ バリアフリー	: NO	■ 遊覧マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES	■ 防災マニュアル	: NO	■ 食文化対応	: YES (ベジタリアン対応OK)
■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: YES																										
■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO																										
■ バリアフリー	: NO	■ 遊覧マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES																										
■ 防災マニュアル	: NO	■ 食文化対応	: YES (ベジタリアン対応OK)																										
<p style="text-align: center;">注意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食事のアレルギーや食文化対応の希望については事前にお知らせください。</li> </ul>	<p style="text-align: center;">アクセス</p> <p>路線バス：</p> <p><b>土庄港方面から：</b> [小豆島オリブバス 坂手東 土庄港 → 草壁港 → 徒歩1分]</p> <p><b>池田港方面から：</b> [高麗り福田線土庄港 行き → 草壁港 → 徒歩1分]</p> <p>タクシー・専用車： 土庄港から： 県道436号沿い → 片道 約30分 池田港から： 国道436号沿い → 片道 約15分</p>																												
<p style="text-align: center;">当日の持ち物</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン ■ 虫よけスプレー ■ 日焼け止め</li> </ul>																													
<p style="text-align: center;">JSDS-Dへの貢献</p> <p><b>B3：</b> [地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。]</p> <p><b>D11：</b> [食品廃棄物の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献する]</p>																													



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

7. Sustainability Through Local Cuisine	
	<p><b>Notes</b></p> <p>Shōdoshima is a place warm weather, warm people, as well as free and happy pigs of all things.</p> <p>The pigs raised at Suzuki Farm are allowed a freer existence and they even contribute to recycling efforts on the island. Mr. Suzuki, one of the farm representatives, collects the leftover food waste from lodgings and eateries around the island and uses this to prepare feed for the animals under his care. These pigs are raised in pastures that were made from abandoned farmland and are allowed to move and live as naturally as is possible. The pigs are of course also part of Shōdoshima's unique culinary traditions as well. And FURYU restaurant run by Chef Shibuya hopes to take full use of this happy pigs.</p>
<p><b>Outline</b></p> <p>A tour that explores concepts of sustainability that surrounds the rich food culture of Shōdoshima which include visits to:</p> <p>A pig farm that goes through great lengths to reduce waste on the island; an organic farm and café that creates fertilizers using animal waste and organic substances.</p>	<p>At his restaurant, Chef Shibuya uses a myriad of fresh, local ingredients to bring the aromas and flavors of the Italian countryside to Shōdoshima. By utilizing simple methods combined with the wealth of ingredients offered by Shōdoshima, customers agree that Chef Shibuya is able to create dishes that are faithful to their inspirations. Even when substituting non-native or difficult to get components, Chef Shibuya refuses to betray the Italian roots of his dishes.</p> <p>Surprisingly one of these ingredients found on Shōdoshima is the humble olive which has been valued since ancient times as a source of sustenance, medicine, and even fuel. And Chef Shibuya hopes to share this humble ingredient by serving his dishes beneath the shade of the olive trees to anyone with an appetite that might happen by.</p>
<p><b>Itinerary</b></p> <p>10:00~ Meet a Kusakabe Port → A visit to Suzuki Farm too see their sustainability program in action → Visit to "Healthy Land" and outdoor lunch ~15:00 End of Tour</p>	
7. Sustainability Through Local Cuisine	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p><b>Two People : Undecided</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Option : Alcohol and other drinks (Tax Included)</li> <li>Included : Guide Fee, Lunch Fee, Suzuki Farm Entry Fee, Taxes</li> <li>Not Included : Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>Available Languages : Japanese</li> <li>Guide : Local Guide</li> <li>Availability : March to May, September to November</li> <li>Start : 10:00</li> <li>Duration : Around 2 hours</li> <li>Number of Participants : 2+</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wi-Fi : NO</li> <li>Online Booking : YES</li> <li>Web Information : YES</li> <li>Credit Card Payment : NO</li> <li>Bathroom Facilities : YES</li> <li>Emergency Food Supply : NO</li> <li>Fire Extinguishing Equipment : NO</li> <li>Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>Food Culture Support : YES</li> <li>Emergency Power Supply : NO</li> <li>Evacuation Map : NO</li> <li>Wheelchair Accessible : NO</li> <li>Disaster Prevention Information : NO</li> <li>Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> </ul>
<p><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gathering Point : Kusakabe Port</li> <li>Cancellation Policy : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>Booking Times : 09:00~17:00</li> <li>Contact Number :                      Email :</li> </ul>	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Please wear comfortable clothes</li> </ul> <p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Long pants</li> <li>Insect repellent</li> <li>Sun screen</li> </ul>
<p><b>JSDS-D</b></p> <p><b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p><b>D11</b> : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p>	<p><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port :</b> [Shodoshima Olive Bus Sakate Higashi, Tonosho Port → Kusakabe Port → 1 min. walk</p> <p><b>From Ikeda Port :</b> [Fukuda Line, south bound for Dojo Port → Kusakabe Port → 1 min. walk</p> <p><b>Taxis or Private Car :</b> From Tonosho Port: Along Prefectural Route 436 → about 30 min. one way From Ikeda Port: Along Route 436 → about 15 min. one way</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 日本語版

8. 小豆島唯一のビール 仮	
	<p><b>価格情報</b></p> <p>2名参加：5,000円 (税込)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：現地でのビールセット、ビールに合った食事、講釈</li> <li>■ 含まれないもの：お土産代 等</li> <li>■ 対象言語：日本語、英語</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> </ul>
	<p><b>受け入れ情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 実施期間：1年中</li> <li>■ 開始時間：営業時間内 (12:00~17:00)</li> <li>■ 所要時間：2時間</li> <li>■ 催行人数：1人以上</li> </ul>
<p><b>概要</b></p> <p>まめまめビールは、小豆島の要素をたっぷりと取り入れた、てづくりのビール。無濾過のため、酵母がそのまま生きている、からだにもやさしいビールです。ちいさな醸造所で、少量ずつ心を込めて醸造しています。主原料（水、麦芽、ホップ）の他に、副原料として果実や特産物などの小豆島の素材を使用しています。循環型社会を目指して、ビール醸造の後に排出される麦芽粕の処理を独自ルートでオリブ膠飼育用の飼料として再利用しています。ペアリングは、ビールのフレーバーと合わせることで、素材本来の味を、より豊かに感じることができると。島の食材・調味料とあわせて食す（地産地消のペアリング）クラフトビールに合う食事と共に島の食材をお楽しみください。</p>	<p><b>ハイライト・ストーリー</b></p> <p>小豆島は日本各地の町と同様、高齢化と過疎化が深刻な問題になっている。このままでは商店の廃業が相次ぎ、町は合併し消滅してしまう。幸いなことに大都市での生活や過労、通勤時間などのストレスに嫌気がさした新しい世代の日本人起業家たちが移住の動きを変え、地方に新たな繁栄のチャンスを与えている。その一例が、中田家である。大阪出身の彼らは、安定した職業に就いていたが、それを捨て、自分たちが本当に好きなこと、つまりビール造りをする事で再出発することを決意した。瀬戸内海の魅力的な風景と島の緑は子供を育てるには最適な場所でもある。この町に活気を与えるために、彼らは港のそばに小さなスタンドを開き、週末の夜には地元の人たちや旅行者たちが交流している。一度はさびれた地域が、再び活気を取り戻していく様子を見ると、心が温かくなる。中田夫妻はビール作りに情熱を注ぎ、試行錯誤するのが好きだ。ホップも含めて100%島産の原料を使ったビール「小豆島ビール100」を自償をもって世に送り出した。ママメと提携したプライベートシェフが、それぞれのビールの味や香りの違いを特製の料理で対比させながら、ペアリングメニューを提案する。穏やかな坂手湾を見渡す自宅の庭で、中田夫妻は金色のビールのグラスを手に、こう話す。「この絶景を目の前にして飲むビールは、人生においてこれ以上のものはないでしょう。この絶景を目の前にして飲むビールは最高だ。」</p>
<p><b>行程表</b></p> <p>11:00 坂手港から徒歩でまめまめビールへ移動 12:00~ まめまめビールで集合 → ビール醸造現場見学・ビールとともに、ビールに合う食事の提供 ~14:00 ツアー終了、解散。坂手港まで徒歩で移動 ※坂手港までは小豆島内の路線バス等利用いただけます</p>	

8. 小豆島唯一のビール 仮	
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 対象言語：日本語・英語</li> <li>■ 集合場所：まめまめビールで集合（坂手港から徒歩移動）</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00~17:00</li> <li>■ 電話番号：</li> <li>■ メールアドレス：</li> </ul>	<p><b>施設設備情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi環境：NO</li> <li>■ クレジット対応：NO</li> <li>■ 非常食：NO</li> <li>■ 耐震設備：YES</li> <li>■ バリアフリー：NO</li> <li>■ 救命講習受講者：YES</li> <li>■ 防災マニュアル：NO</li> <li>■ Web予約：YES</li> <li>■ トイレ：YES</li> <li>■ 消火設備：YES</li> <li>■ 非常用電源：NO</li> <li>■ 避難マップ：YES</li> <li>■ サイト情報：YES</li> <li>■ 食文化対応（ベジタリアン対応OK）：YES</li> </ul>
<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 飲みすぎに注意</li> <li>■ アルルギーに関して事前に連絡ください。</li> <li>■ 大声で騒がないください。</li> </ul>	<p><b>アクセス</b></p> <p>路線バス：</p> <p><b>土庄港方面から</b>  <small>「小豆島オリブバス 坂手線 土庄港→坂手東で下車（徒歩6分）：約1時間</small></p> <p><b>池田港方面から</b>  <small>「小豆島オリブバス 坂手線 池田港 →坂手東で下車（徒歩6分）：約40分</small></p> <p>タクシー・専用車：              土庄港から：国道436号沿い 片道 約35分              池田港から：国道436号沿い 片道 約25分</p>
<p><b>当日の持ち物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン</li> <li>■ 虫よけスプレー</li> </ul>	
<p><b>JSDS-Dへの貢献</b></p> <p>B3：小豆島産の原料を使ったクラフトビール醸成体験は、クラフトツーリズムに繋がるので、B3の地域の特産品やサービス利用の促進に貢献。</p> <p>D11：まめまめビールでは、シングルユースのプラスチックではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているので、D11の廃棄物削減に貢献。</p>	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成 情報提供ツール 英語版

8. Mame Mame Brewery	
	<p><b>Notes</b></p> <p>The island of Shodoshima, like many other towns around Japan is facing a serious problem of aging and depopulation. As this trend continues, shops and commerce end up closing down and forcing the towns to merge and eventually disappear.</p> <p>Fortunately, new generation of Japanese <i>entrepreneurs</i> who grew tired of living in big cities and stressed by overwork and long commuting hours are reshaping the migrant movement and giving rural areas a new chance to prosper.</p> <p>One example is the Nakata family. Originally from Osaka, they had good and secured careers but decided to leave that behind and start afresh by doing what they really like: brewing beer. After studying hard all the process at a brewery in Okayama, they decided to move to Shodoshima. The enchanting landscape of the Seto Inland Sea and greenery of the island mesmerized the Nakatas. It is also a great place to grow your kids, surrounded by nature.</p>
	<p><b>Outline</b></p> <p>Mame Mame Beer is a local brewery that uses the local ingredients of Shōdoshima to create uniquely flavored beers that showcase the tastes of the island. Mame Mame Beer also uses the leftover malt lees as feed for local livestock helping to reduce waste on the island. This tour aims to showcase the flavors of Shōdoshima by pairing local dishes with Mame Mame Beer's unique seasonal creations.</p>
<p><b>Itinerary</b></p> <p>18:00~ Meet at Mame Mame Brewery            → Beer tasting with local chef            → Dinner onsite with local ingredients        ~20:00 End of Tour</p>	<p>They set up a truly family run brewery in Sakate Port and opened a small bar to taste and purchase their beer. In order to bring more life to the small Sakate village, they opened a small stand by the port, where locals and travelers alike mingle during weekend nights. It is heart warming to see how once an almost deserted area goes back to life.</p> <p>The Nakatas work passionately on their beer, and they love to experiment. They look for products from the island to obtain peculiar tastes like strawberry or even fermented soy beer. They proudly launched a beer made 100% from ingredients grown in the island, including the hops, the 100 Shodoshima beer. It was an enormous task that involved much time and effort, but they were rewarded by working with other communities from the island and growing the ingredients needed to finally achieve the desired taste after many attempts.</p>
<p><b>Booking Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Availability : All year</li> <li>■ Start : 17:00</li> <li>■ Duration : Around 2 hours</li> <li>■ Number of Participants : 2 +</li> </ul>	<p>A private chef, in partnership with Mame Mame, will introduce you to a pairing menu by contrasting the different tastes and flavors of each beer with specially created dishes.</p> <p>As the Nakatas sit down in their yard overlooking the peaceful Sakate bay, with a glass of their gold beer in their hands, they talk: "What can be better in life than drinking beer with this spectacular view in front of you? I know what is better, brewing it!</p>

8. Mame Mame Brewery	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p><b>Two People : Undecided</b> (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Included : Cost of Beer, Snacks, Dinner, Taxes</li> <li>■ Not Included : Transportation Cost to Brewery, Other Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ Available Languages : Japanese, English</li> <li>■ Guide : Local Guide</li> <li>■ Gathering Point : Mame Mame Brewery</li> <li>■ Cancellation Policy : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ Booking Times : 09:00~17:00</li> <li>■ Contact Number :</li> <li>■ Email :</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO    ■ Online Booking : YES</li> <li>■ Credit Card Payment : YES    ■ Bathroom Facilities : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO    ■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO    ■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : NO    ■ Web Information : YES</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO    ■ Food Culture Support : NC</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>
<p><b>JSDS-D</b></p> <p>B3 : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p>D11 : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p>	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please be careful not to overindulge    ■ Please let us know of any food allergies beforehand</li> </ul>
	<p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long pants    ■ Insect repellent</li> </ul>
	<p><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes :</b></p> <p><b>From Tonosho Port</b>        [Shodoshima Olive Bus Sakate Line, Tonosho Port → Get off at Sakate Higashi (6 min. walk): Approx. 1 hour</p> <p><b>Ikeda Port</b>        [Shodoshima Olive Bus Sakate Line, Ikeda Port → Get off at Sakate Higashi (6 min. walk): about 40 min.</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>        From Tonosho Port : Along Route 436, one way, about 35 min.        From Ikeda Port : 25 min. one way along Route 436</p>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成

小豆島サステナビリティツール 日本語版

小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の体験



この度は「小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の体験」の旅行にご参加いただき、誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等も地産地消の材料を大切に大切に、下記を遵守しお願いいたします。この度、旅の思い出に残る体験を大切に。

		
豚を触ったり、ものを扱ったりしない。	植物の採取は禁止。	喫煙は決められた場所です。
		
空き地に食物を捨てない。	飲酒運転は法律違反。	ソーシャルディスタンスを保つ。

中山千枚田の棚田風景～田園風景と養蚕と養蚕のあじろ定食



この度は「中山千枚田の棚田風景～田園風景と養蚕と養蚕のあじろ定食」の旅行にご参加いただき誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等も地産地消の材料を大切に大切に、下記を遵守しお願いいたします。この度、旅の思い出に残る体験を大切に。

		
私有地への立ち入り禁止。	植物の採取は禁止。	撮影は許可を得てから。
		
農業用の機械を触らないこと。	ガイドの案内に従って施設へ入室。	ソーシャルディスタンスを保つ。

ちよさちよさ稲穂



この度は「ちよさちよさ稲穂」の旅行にご参加いただき誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等も地産地消の材料を大切に大切に、下記を遵守しお願いいたします。この度、旅の思い出に残る体験を大切に。

		
適切な服装でのご参加。	制限された場所への立ち入り禁止。	撮影は許可を得てから。
		
お尋ねの際に声を鳴らさない。	決められた場所では飲酒を。	ソーシャルディスタンスを保つ。

本橋精肉と和料理をよみがえらせた内膳亭レストラン



この度は「本橋精肉と和料理をよみがえらせた内膳亭レストラン」の旅行にご参加いただき誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等も地産地消の材料を大切に大切に、下記を遵守しお願いいたします。この度、旅の思い出に残る体験を大切に。

		
大声を出さない。	台所やその他の制限された場所への立ち入り禁止。	本橋から材料を取らない。
		
体調がすぐれていない場合は、飲酒の飲料はご配慮ください。	決められた場所では飲酒を。	ソーシャルディスタンスを保つ。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成

小豆島サステナビリティツール 日本語版

**朝3カ月の美食で始まるオリーブ園の一日**



このツアーは、『朝3カ月の美食で始まるオリーブ園の一日』の旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願いいたします。どうぞ、残りのご旅行もご々のお楽しみください。

 植物の採取は禁止。	 オリーブの実を食べない。	 オリーブ木の枝を折らない。
 海へ飛び出し禁止。	 ゴミは決められた場所へ。	 農業にある機材を触らない。

**瀬戸内海、海の豊かさを知る～無人島で食べる小豆島産BBQ～**



このツアーは、『瀬戸内海、海の豊かさを知る～無人島で食べる小豆島産BBQ～』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願いいたします。どうぞ、残りのご旅行もご々のお楽しみください。

 舟が動いている際は、船席を。	 私有島につき、責任のある行動を。	 白い点灯台への立ち入り禁止。
 海へ飛び出し禁止。	 ゴミは決められた場所へ。	 ソーシャルディスタンスを保つ。

**小豆島のグルメを深緑の森～崖土間に守られた華厳洞**



このツアーは、『小豆島のグルメを深緑の森～崖土間に守られた華厳洞』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願いいたします。どうぞ、残りのご旅行もご々のお楽しみください。

 ケーブルカーの中で責任のある行動を。ゴンドラを揺らさない。	 国立公園につき、植物の採取は禁止。	 喫煙は決められた場所です。
 決められた場所でのトイレをご利用。	 ゴミは決められた場所へ。	 ソーシャルディスタンスを保つ。

**まめまめビール**



このツアーは、『まめまめビール』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願いいたします。どうぞ、残りのご旅行もご々のお楽しみください。

 大声を出さない。	 台所やその他の制限された場所への立ち入り禁止。	 喫煙は決められた場所です。
 決められた場所でのトイレをご利用。	 飲酒運転は法律違反。	 ソーシャルディスタンスを保つ。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成

小豆島サステナビリティツール 英語版

**Sustainability Through Local Cuisine**



Thank you for participating in [Sustainability Through Local Cuisine] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- DON'T TOUCH**  
Don't touch or throw objects towards the pigs
- Don't pick the olive plants
- Smoke at designated places only.
- Don't throw food in open spaces
- Don't drink and drive
- Maintain social distance

**Nakayama Rice Terraces Walking Tour**



Thank you for participating in [Nakayama Rice Terraces Walking Tour] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- DO NOT ENTER**  
Don't enter the private property
- Don't pick the plants
- Ask for permission before taking photo
- DON'T TOUCH**  
Don't touch farming equipment
- Don't enter places without guide.
- Maintain social distance

**"Choki-Choki" Ohenro Pilgrimage**



Thank you for participating in ["Choki-Choki" Ohenro Pilgrimage] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- DO NOT ENTER**  
Dress appropriately
- Don't enter restricted areas.
- Ask permission before taking photos.
- Don't ring the temple bell while exiting the temple
- Take your shoes off at designated places.
- Maintain social distance

**Island Cuisine**



Thank you for participating in [Island Cuisine] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- DO NOT ENTER**  
Keep your voice down
- Don't enter the kitchen and other restricted areas
- Don't remove ingredients from the wooden barrels
- Don't use soy sauce if you are feeling ill
- Take your shoes off at designated places
- Maintain social distance

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ③ コンテンツの企画開発 コンテンツに関する2種類ツールの作成

小豆島サステナビリティツール 英語版

**Olive Grove Yoga**



Thank you for participating in [Olive Grove Yoga] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- Don't pick the olive plants.
- Don't eat the olives from the tree
- Don't break tree branches.
- Don't jump into the sea
- Throw garbage away at designated areas only.
- Don't touch the farming equipment

**Seto Inland Sea Tour and Island BBQ**



Thank you for participating in [Seto Inland Sea Tour and Island BBQ] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- Please remain seated while the boat is moving
- This is a private island please act responsibly
- Don't enter the lighthouse
- Don't jump into the sea.
- Throw garbage away at designated areas only
- Maintain social distance

**Kankakei Gorge and Local Cuisine**



Thank you for participating in [Kankakei Gorge and Local Cuisine] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- Act responsibly in the cable car don't cause the gondola to shake
- This is a national park don't pick the plants
- Smoke at designated places only
- Use the toilet at designated places only.
- Throw garbage away at designated areas only
- Maintain social distance

**Mama Mama Brewery**



Thank you for participating in [Mama Mama Brewery] tour today. To make this tour enjoyable for everyone we request you to take the following into consideration. Please enjoy the tour.

- Please don't speak loudly
- Don't enter the kitchen
- Smoke at designated places only
- Use the toilet at designated places only
- Don't drink and drive
- Maintain social distance

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ（モニターツアー参加者・同行者）

日程：2022年7月17日～20日

モニターツアー参加者：3名

・ **People Make Place Kelly Wetherille 氏**

訪日旅行の専門家として素材選定及びコンテンツ開発の監修を担当。コンテンツ造成モニターツアーに参加し、意識醸成セミナーの講師も担当。

・ **株式会社平井料理システム 代表取締役 平井 利彦 氏**

ガストロノミーツーリズムの専門家として、素材選定及びコンテンツ開発の監修を行う。コンテンツ造成モニターツアーに参加。

・ **香川大学経済学部 教授 原 直行 氏**

日本観光研究や地域活性の研究を行っており、有識者としてコンテンツ造成モニターツアーに参加、意識醸成セミナーでは「住民を巻き込んだ観光地域づくり」について講演を実施。

モニターツアー同行者

・ **一般社団法人 小豆島観光協会 事務局長 塩出慎吾氏、張楠氏**

・ **株式会社六吹トラベル 地域未来創造課 後藤昌志、横山哲也、カナルサンジーブラズ**

・ **国土交通省 四国運輸局 観光部 観光地域振興課課長 上戸康弘、係長 高嶋英津子**

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ（モニターツアー行程）

7月17日（日）

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
8:45	高松港	集合。土庄行きフェリーに乗船。	
9:00	高松港	土庄行きフェリー出発。	船移動
10:00	土庄港	土庄港到着後、貸切タクシーに乗車。	タクシー
10:10～ 11:30	小豆島国際ホテル	M A G O ガラリー見学、コンテンツ概要主旨確認。	タクシー
12:00～ 13:00	クッキングマークス	ランチ。（チョキチョキ遍路コンテンツで利用予定レストラン）	タクシー
13:00	草壁港	お遍路先達合流（チョキチョキ遍路先達）	タクシー
13:10～	マルキン醤油前	タクシー下車し歩き遍路。	徒歩
	第8番常光寺	教本 & 小豆島地図を受け取りお遍路の作法などの説明をうける。	タクシー
	第9番庚申堂	9番庚申堂までタクシー移動し、参拝。	タクシー
	9番→オリーブのリーゼント	オリーブのリーゼントまでタクシー移動後見学。見学後歩き遍路。	徒歩
	11番観音堂	11番観音堂まで歩き、参拝後タクシー乗車。	タクシー
15:00～ 15:30	なかぶ庵	なかぶ庵にてそうめん（お接待体験）後、歩き遍路。	徒歩
15:35～	12番岡之坊	12番岡之坊まで歩き遍路後、参拝しタクシーに乗車。	タクシー
	13番栄光寺	13番栄光寺にて参拝、庭園見学。タクシー乗車。	タクシー
	15番大師堂	15番大師堂にて参拝後、歩き遍路。（時間によってはタクシー）	徒歩（タクシー）
	16番極楽寺	16番極楽寺にて参拝後、歩き遍路。（時間によってはタクシー）	徒歩（タクシー）
	17番一ノ谷庵	17番一ノ谷庵にて参拝後、歩き遍路。（時間によってはタクシー）	徒歩（タクシー）
～17:30	21番清見寺	21番清見寺にて参拝後、タクシー乗車。	タクシー
17:35	草壁港	先達下車。	タクシー
18:00～ 19:00	オーキドホテル	1日目の振り返りミーティング	徒歩
	オーキドホテル	夕食、宿泊。	



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ（モニターツアー行程）

7月18日（月）

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
6:20	ホテル	出発	タクシー
7:00	寒霞渓ロープウェイ 紅雲亭駅	時間外貸切ロープウェイ乗車後、通常5分の所を15分かけて山頂へ。	ロープウェイ
7:15～	寒霞渓山頂	朝食（小豆島酒造新開発）を受け取り、展望台にてモーニング。朝食後、山頂を散策後ロープウェイ乗車。	ロープウェイ
～9:00	寒霞渓ロープウェイ	ロープウェイに乗車し下山。	タクシー
9:30～10:20	オーキドホテル	小休憩後、原教授と合流。	タクシー
(10:00)	土庄港	原教授お迎え。	タクシー
11:00～11:50	小豆島酒造	テイスティング、サステナブルベーカリー、見学・説明。	タクシー
12:00～12:45	ヤマロク醤油	醤油ソムリエ黒島氏と合流。ヤマロク醤油スタッフによる説明。	タクシー
13:00～14:40	創作郷土料理 暦	醤油テイスティング、醤油コースランチ。	タクシー
15:00～15:20	東洋オリーブ園	朝ヨガの候補場所見学、工場見学。	タクシー
15:30～17:30	国民宿舎小豆島	会議室にて意見交換会。	タクシー
17:40	池田港	原教授下車。（18:00発の高松行フェリーにてお帰り）	タクシー
18:00	オーキドホテル	休憩。	タクシー
19:00～	オーキドホテル	夕食。その後就寝。	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ（モニターツアー行程）

7月19日（火）

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
7:40	ホテル	出発。	タクシー
8:00～8:30	井上誠耕園 (レストラン忠左衛門)	オリジナル朝食。	タクシー
8:30～8:45	井上誠耕園（園地案内）	園地散策、ヨガ体験スポット見学。	タクシー
9:10～10:00	オーキドホテル	ホテルに戻り、シャワー休憩、チェックアウト。	タクシー
10:00	ホテル	出発。小豆島ガイド「ハビエル氏」合流。	タクシー
10:30～11:50	中山千枚田	湯船山蓮華寺にて、ガイド「小木曾氏」と合流し、説明を聞く。	タクシー
12:00～13:00	こまめ食堂	わりご弁当昼食。	タクシー
13:30頃	四海漁港	乗船手続き※	貸切船
14:00～15:00	千振島	無人島見学、バーベキューロケーションチェック※	貸切船
15:00頃	四海漁港	タクシーに乗車し出発。	タクシー
16:00～17:00	まめまめビール	クラフトビール試飲、ペアリング新開発食材テイスティング。	タクシー
17:30～18:30	オリビアン小豆島 夕日ヶ丘ホテル	3日目の振り返り。	タクシー
19:00～20:30	オリビアン小豆島夕日ヶ丘 ホテル	夕食後就寝。	

※悪天候等、安全運行の観点から当日は島に渡らず四海漁港にて現地説明及び漁師飯体験を行った。

7月20日（水）

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
	ホテル	朝食。	徒歩
9:30	ホテル内会場	意識醸成セミナー受付開始。	徒歩
10:00～12:00	ホテル内会場	意識醸成セミナー。	徒歩
12:00～12:45	ホテル内会場	新開発商品試食。	徒歩
13:00	ホテル		徒歩
13:40～14:00	鈴木農園	循環型養豚場見学。	タクシー
土庄港へ平井氏をお迎え			
14:20～15:20	ヘルシーランド付近	オリーブ原木畑付近にてFURYU 渋谷氏による循環型ランチ。	タクシー
15:30	土庄港	タクシー下車し、フェリーに乗車。	徒歩
15:45	土庄港	フェリー乗船。	船
16:45	高松港	下船後解散。	

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④ モニターツアーの実施及び磨き上げ

#### 01. 中山千枚田

#### モニターツアー報告書

##### コンテンツの内容

小豆島の歴史と文化に欠かせない場所の一つ中山千枚田。その昔から石が豊富な地域でもあり、石積みして段々と作られた景色がとてきれいな千枚田。湯船山から出た清い水で育つお米の美味しさと何世代も続現地でのコメ栽培。今回はその米に繋がる現地の人々の生活や米に関連する歴史、お祭り等に触れ現地ガイドの話聞きながら千枚田を歩く。

##### 今回のモニターツアーの内容

千枚田にある湯船山に現地ガイドとともに集合し、そこ蓮華寺の説明、ここにあるお寺にどんな珍しい地蔵菩薩やその他の仏像があるかを案内。その後、境内にある湯船山の説明、この御水は千枚田のお米作りにどれほど大事なもののかを説明。その後、千枚田を歩いた。千枚田を歩きながら、小豆島の虫送り祭りに関して、米の栽培とその苦しさに関して、共同洗い場に関して、石積みに関して、水のやり方等様々な説明を聞きながら、麓にある農村歌舞伎到着。その後、現地の農村歌舞伎を管理している方より歌舞伎の説明を聞いて、その後衣装小屋を案内してから、こまめ食堂で昼食。今回の食事は、昔遠いところから山超えて農村歌舞伎を鑑賞しに来ていた客が歌舞伎を見ながら食べる為に背負って持ってきた『わりご弁当』を提供。こまめ食堂の女将がわりご弁当の説明をしてくれ、様々なわりご弁当を見て、その違いを理解してから食事をした。

##### 当日様子



千枚田の枠を歩く専門家



千枚田を通る視察組



わりご弁当を説明する女将



##### 振り返り打ち合わせ等、専門家からの意見

##### わりご弁当

- ・自然が残る中山千枚田の景色は素晴らしい。
- ・ガイドの小木曾氏の話は、情報が細かすぎて更に話が長い。もっと内容を簡潔にした方が良い。
- ・話す情報を少なくして、旅行者からの質問に対して答えるスタイルの方が良い。
- ・なぜこのような棚田の作りになったのか、中山千枚田がなぜ今も継続しているのか、なぜ棚田米が美味しいのか、なぜ水がきれいなのか等、聞きたいことがいくつかある。
- ・歩くスピードが遅いので、もう少し早く行動していった方が良い。
- ・欧米市場では、日本の棚田百選といった看板よりも、目の前に広がる自然の方が興味がある。
- ・わりご弁当の背景、小豆島の文化は非常に興味深い。背景を知ることによって本質が見えて良かった。
- ・本来のわりご弁当のメニューから、欧米豪の観光客向けに内容をアレンジしていただき、欧米人でも美味しく食べられるようにできたことは非常に良かった。今後もこの内容で欧米豪旅行者に提供していただきたい。

##### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・中山千枚田の自然を眺め、ガイドからストーリーを聞き、そこで獲れたお米を食事していただく流れは満足度が高い為、コンテンツ化を進めて行く。
- ・ガイドによる説明方法や、散策スピードなど専門家からの指摘事項を小豆島観光協会と共有し磨き上げを行う。
- ・わりご弁当の内容を欧米豪旅行者向けにアレンジしたことは評価が高かったため、欧米豪市場向けに商品化に繋げていく。

##### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・ガイドによる説明方法や時間配分、旅行者から質問を聞いて回答をする形式等、小豆島観光協会を通じてガイドスタッフに指示、改善に繋げていく。
- ・わりご弁当のメニューも今回のモニターツアーと同様にアレンジを加えていく。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ

## 02. ちよきちよき遍路

## モニターツアー報告書

### コンテンツの内容

常光寺 副住職大林慈空が先達をする定期開催の歩き遍路行事。チョコチョコキの由来は、剪定バサミを持って、道のはみ出た枝や雑草や転がっている石やゴミを片付けながら歩くことである。普段見慣れた道でも歩くといろんな発見があり、自然いっぱい環境の中でとても気持ちが良い。チョコチョコキが加わると、ただ歩くだけより疲れますが、その分達成感と人から喜ばれて自己承認欲求、自己肯定感をいつも以上に得られる。霊場寺院側の立場からだと素直にありがたい取り組みである。遍路装束・金剛杖・輪袈裟は無料貸し出しがある。

### 今回のモニターツアーの内容

本来はコンテンツの最後に訪れる予定であったレストラン「クッキングマーカー」にて提供予定の料理を一通り注文し味わった後に、小豆島先達森下氏と合流。コンテンツのスタート地点となる醬の郷に位置する「マルキン醤油記念館」からウォークスタート。小豆島らしく醤油ソフトを味わいながら、醤油の香りが漂う醬の郷を散策。第8番常光寺から第21番清見寺まで、町中の路地歩きや山道のトレイル、タクシー乗車もしながら移動。瀬戸芸作品である「オリーブのリーゼント」、小豆島の食文化であるそうめんの試食、重森美玲氏がデザインをした庭・茶室を有する栄光寺見学などを行った。

### 当日様子



打合せの様子



先達とともに醬の郷付近の歩き遍路体験



アート見学



生そうめん試食



### 振り返り打ち合わせ等、専門家からの意見

- ・お遍路が全面に出すぎず、醤油蔵の見学や伝統産業の雰囲気味わいながら歩くことができ、蔵（醤油）の香りや醤油蔵を再利用された作業場、アート（オリーブのリーゼント）の見学もできるよいウォークコースである。
- ・草壁港で今は使われていないフェリーターミナルを利用したレストラン「クッキングマーカー」での食事内容は精度が高い。今では定期航路として使われなくなった港を活用しているポイントと、小豆島食材を利用した料理提供は非常に良い。
- ・第13番札所「栄光寺」は非常に魅力的である。重森美玲氏がデザインをした庭園、石畳、茶室が小豆島にあるとは知らなかった。重森美玲美術館は予約が取れない程人気があるので、これだけでも価値がある。
- ・栄光寺はかつては、宿坊として宿泊・食堂として利用されていたが、現在は人不足により宿坊として利用されていない。本堂は広く、この場で料理提供ができれば、遍路ストーリーとの関連性が高まる。お寺で料理を作るのではなく、ケータリングできる飲食店を探すことができればよい。精進料理にこだわる必要はなく、地元食材を使うことに意味がある。
- ・剪定バサミを持っての体験は行っていないが、遍路体験をしながら道の整備をするというものは持続可能の一助になってツアーとして意味が伝わりにくいのではないかと。道の整備を組み込まなくても、歴史文化を感じながら食を楽しむコンテンツで良いのではないかと。
- ・全てのお寺を巡らなくても、もっとショートカットしても良いのではないかと。トレイル体験は良かった。

### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・予約方法や窓口を明確にする。(ガイド、そうめん試食、料理(クッキングマーカー or 栄光寺))
- ・小豆島ならではの食文化に触れ、雰囲気味わえるルートであるため、歩きルートとして確立をさせていく。
- ・クッキングマーカーの料理も良いが、栄光寺の本堂を利用して、小豆島食材を使った料理ケータリング事業者が無いと、小豆島観光協会とともに検討を進める。
- ・歩き遍路が主ではなく、小豆島の伝統文化・産業などに触れながら、醤油・そうめん・地元食材の料理を楽しむコンテンツとなるよう仕上げていく。
- ・遍路道の剪定(ちよきちよき)体験ではなく、歴史文化を感じるウォーク&食体験としたコンテンツとして磨き上げを検討する。

### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・全てを歩くと長時間が必要となる。歩きをメインとするか、ショートカットをして見ごたえあるポイントの寺だけをめぐり、食や文化体験を多く取り入れることを検討する。
- ・栄光寺の本堂内で食事をいただくことができないか調整を行う。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ

### 03. 木桶醤油と島料理

### モニターツアー報告書

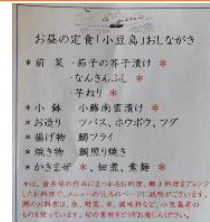
#### コンテンツの内容

醤油の郷で古い醤油蔵「ヤマロク醤油」。代表自らの歓迎を受け、モロミ蔵の中を見学し説明を受ける。発酵熟成中の醤油が入った大きな杉桶が、いくつも並んでいる。このような木桶仕込みの醤油の生産量は、全国の醤油生産量全体の1%にも満たないと言われ、醤油づくりの方法としては非常に貴重である。「二十四の瞳」の作者・壺井栄の文学に描かれた島の食や風習にまつわる料理を提供いたします。醤油ソムリエの黒島氏の話聞き、醤油の違いや背景を知り、木桶仕込みの天然醸造醤油、島の食材をたっぷり料理を堪能できる。

#### 今回のモニターツアーの内容

「ヤマロク醤油」にて木桶で作られている醤油蔵にてスタッフの話聞きながら蔵内を見学。創作郷土料理「暦」へ移動し、醤油ソムリエ黒島慶子氏による醤油の歴史や醤油の味わいの違いなど、資料を元に説明を聞いた。説明を聞きながら醤油テイasting等を行い、その後、木桶仕込みの天然醸造醤油、島の食材をふんだんに使った郷土料理を味わった。

#### 当日様子



ヤマロク醤油山本代表による説明の様子



醤油ソムリエ黒島氏の説明

#### 振り返り打ち合わせ等、専門家からの意見

- ・ヤマロク醤油での山本さんの説明は完璧で満足いく内容であった。
- ・木桶を作っている現場を見られた方がよりよい内容になる。
- ・ヤマロク醤油に到着する前に、醤油ソムリエの話が聞けた方が良い。
- ・醤油ソムリエの説明時に、QRコードを用意して、手元のタブレットで資料を見られると良い。
- ・暦の食事は美味しく、建物の清潔さ、海の目の前のロケーションなど満足いく環境。しかも料金が安く満足度が高い。
- ・発酵は日本を代表する調味料なので、海外市場でも人気がある。
- ・暦でのコーヒー、デザートなどはオプション対応で良いのではないか。
- ・富裕層がきても喜んでいただけるコンテンツであると思う。
- ・醤油ソムリエである黒島さんの活躍の場が増えると醤油業界の発展に繋がる。
- ・ガストロノミーを最も表現しているコンテンツであり、サステナブルな内容である。
- ・料理提供方法はコース提供よりも、木製トレイに創作料理を造り込んだ世界観の方が、欧米豪の方々に伝わるのではないか。

#### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・ヤマロク醤油の見学（醤油文化に触れる）から創作郷土料理「暦」での郷土料理提供、それを繋ぐ醤油ソムリエの黒島氏、この繋がりでのコンテンツがほぼ仕上がっているため、説明方法や料理内容（提供方法）に磨き上げをかけていく。
- ・英語による説明方法に課題が残るため、通訳ガイドに渡すことができる資料があればよい。
- ・醤油ソムリエ説明資料を、紙媒体でなくタブレット等で見ることができないか検討をする。

#### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・醤油ソムリエの説明資料を手元のスマホやタブレットで見ることがないか検討。
- ・アレルギーやベジタリアン等、実際のお客様を想定して対応が可能か再度確認を進める。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④ モニターツアーの実施及び磨き上げ

#### 04. 朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の日

#### モニターツアー報告書

##### コンテンツの内容

オリーブ畑の中、瀬戸内海が見えるところで、朝の新鮮な空気を取り込み、ヨガの深呼吸で スッキリします。いよいよ食事の時間。小豆島で親子三代続くオリーブ農家が本物の旬の料理 をご提供する忠左衛門で、瀬戸内の穏やかな風景を眺めながら、小豆島の 豊かな食材とオリーブオイルの世界をお楽しみいただけます。その後、オリーブ園で気軽に散策しながら、小豆島オリーブの歴史や逸話を聞きながら、地域の方と交流することもできます。プロのヨガインストラクターと料理人が共に紡ぐ島の物語で、小豆島ならではの時間と空間をお楽しみください。

##### 今回のモニターツアーの内容

朝ヨガ講師が体調不良の為、ヨガ体験は未実施。朝ヨガ体験のロケーションとして、①井上誠耕園、②東洋オリーブ園の2施設に訪れ、体験場所・動線の確認を行った。井上誠耕園ではレストラン忠左衛門にて特別メニューの朝食の視察を行った。

##### 当日様子



東洋オリーブ スタッフによる説明

オリーブ畑内ヨガポイント視察



オリーブ畑内ヨガポイント視察

食事会場忠左衛門

朝食内容確認

##### 振り返り打ち合わせ等、専門家からの意見

- ・当日は雨の為ヨガが出来なかったが、天候に左右されるコンテンツの為キャンセル対応等の対応が必要。
- ・料理のボリュームについて、ケリー氏（女性）は問題ない、平井氏（男性）はボリュームが少ないとの指摘。
- ・ヨガコンテンツに合わせて、ベジタリアン朝食でよいのではないかと。ヨガをする方であればお肉は無くてもよいと思う。
- ・オリーブオイルに合うパンのおかわりやフルーツの提供があればなおよい。
- ・オリーブ畑でのヨガは小豆島らしさがあるため、ビーチヨガでなくて、オリーブ畑での体験が良い。
- ・食事で提供されているオリーブオイルがオーストラリア産オリーブオイルであったが、料金面でその選択かも知れないが、小豆島産のオリーブオイルを使うべきではないか。
- ・ジュースに使われている小豆島産オレンジのように、島の食材をふんだんに使った方がよい。
- ・レストラン、建物はきれいだったが、フェイクの造花を使っている点でがっかりする。
- ・東洋オリーブではオリーブオイルを製造している工場見学ができれば、更に価値が上がるのではないかと。
- ・東洋オリーブでのガイド「佐々木氏」の説明は非常に興味深く、体験ツアーには欠かせない人物である。

##### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・食事メニューについての改善余地の有無、オプション対応が可能か事業者を確認を行う。
- ・レストラン内の造花→生花やリアルな植物への変更可能か、事業者を確認を行う。
- ・予約方法や窓口を明確にする。（ヨガインストラクター、食事、ヨガ体験を行うオリーブ畑）
- ・今回の様にヨガインストラクターが体調不良の場合の代案（代役）の有無を確認する。

##### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・料理内容のアレンジができるか、事業者を確認を行う。
- ・ヨガインストラクターが体調不良の場合、対応できる代役の有無を確認する。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ

#### 05. 瀬戸内海、海の豊かさを知る 無人島で食べる小豆島産BBQ

#### モニターツアー報告書

##### コンテンツの内容

小豆島の最も北に位置する無人島の千振島。四海（しかい）漁港から船で向かいます。千振島に向かう途中、海に残された残石スポットでは奇妙に鎮座する巨石にタッチしたり、存分に船上で小豆島ジオを楽しんだ後、無人島に上陸。青空の下、きれいな海を見ながらのビーチBBQは最高です。無人島・千振島ではBBQに必要な器材が全て揃ったセットプランで、気軽にBBQができます。食材も小豆島産にこだわり、漁師が獲れたての魚をさばいてくれます。漁業の魅力をもっと知ってもらうための活動を海の間近で感じてもらい、魚を獲ったり食べたりすることで、海と漁業の魅力を知っていただく。

##### 今回のモニターツアーの内容

コンテンツでは漁船に乗り無人島に渡る予定であったが、観光船としての許可未登録の点と悪天候の両面から、今回は四海漁港に行き、漁師からの小豆島で獲れる魚や無人島に関する説明と、地元で獲れた魚介類（タコ、鯛）を目の前で捌き、漁師飯体験を行った。

##### 当日様子



港で獲れる魚、無人島についての説明の様子



獲れたタコを見せる様子



タコ、鯛を目の前で捌く様子



無人島に渡る際に利用する船

##### 振り返り打ち合わせ等、専門家からの意見

- ・観光漁船の許可の問題があるため、実際に実現できるか問題が残る。
- ・コンテンツを販売するのであれば、観光漁船の運営許可を取得いただく必要がある。
- ・御飯は美味しかったが、生きているもの（魚やタコ等）を目の前で殺し食事に提供するのには欧米豪人にはショックかも知れない。
- ・サステナビリティの観点から、魚が少なくなってきているのに、その魚を獲り、食べるという行為が矛盾しているのではないのか。
- ・無人島に興味はあるが、悪天候時の対応や安全面でも十分にサポートされる要素が欲しい。
- ・国によっては目の前で新鮮な料理を提供されることに満足をする方がいるかも知れないが、目の前で生き物を殺すシーンは欧米豪人には勧められない。

##### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・漁船を観光用に活用するための許可申請の意思について事業者を確認をする。
- ・コンテンツとして取り入れるのであれば、生きた魚介類を目の前で捌く行為を欧米豪旅行客に見せないような配慮を検討する。

##### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・専門家意見から、課題が多いため今回のコンテンツとして取り上げるか否かを小豆島観光協会と協議したうえで、検討をする。

- ・このコンテンツは、7月の専門家モニターツアー後の関係者間の調整の中で、専門家より生きているものを目の前で殺し食事に提供するのには欧米豪には向いていないとの意見があったことや、無人島に渡るための船が観光船利用としての必要な手続きが未取得のため、検討の結果、今回のコンテンツ造成の候補から外すこととなった。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ

#### 06. 小豆島のグルメを探検の旅 郷土愛に守られた寒霞渓

#### モニターツアー報告書

##### コンテンツの内容

寒霞渓は1,300万年の年月が生み出した「自然の美」の上の人々の郷土愛による保全活動が加わり創り上げられた、世界に誇る小豆島の宝です。先人たちが過去から私たちに残してくれたこの宝物を、未来への最良の贈り物として繋いでいく義務が私たちにはあります。通常運行時間外に寒霞渓ロープウェイを貸切り、麓の乗り場から山頂まで通常5分の移動時間のところを12分かけゆっくりと移動。ロープウェイから寒霞渓の自然美を間近に見たり、鳥のさえずりなどを聞いたり自然を楽しむことができます。山頂に到着後は、小豆島唯一の酒造である小豆島酒造が手掛ける森国ベーカリーのサステナブルブレッド（米粉を使っのパン）や地元野菜・生ハムを使ったサンドイッチBOXを受け取り、展望台から景色を眺めながら朝食としていただく。寒霞渓の綺麗な水源から、かつてはこの水を使い酒を造っていた小豆島酒造に訪れ、酒蔵見学やテイスティング、サステナブルブレッドを提供する森国ベーカリーを訪れる。

##### 今回のモニターツアーの内容

寒霞渓ロープウェイの運航時間前の早朝に麓乗り場へ移動し、ロープウェイを貸切りで利用。通常5分で山頂に到着するところを12分かけてゆっくりと移動。ロープウェイからは寒霞渓の山肌や景色を間近に感じ、鳥のさえずりなど自然の音を楽しんだ。山頂に到着後、朝食BOXを受け取り、展望台に歩いて移動をして、眺望を楽しみながら地元食材のサンドイッチをいただいた。食後は寒霞渓山頂周辺を散策、瀬戸芸作品の見学などを行い、定期運航のロープウェイで下山をした。車で移動し小豆島酒造へ訪れ、酒蔵見学、テイスティング、森国ベーカリーでの取組み説明を聞いた。

##### 当日様子



ロープウェイ乗車



山頂到着後朝食BOX受取



食事場所（展望台）へ移動



朝食ロケーション



朝食内容（サンドイッチ）



小豆島酒造・酒蔵見学の様子



小豆島酒造試飲



瀬戸芸アート作品

##### 当日振り返り打ち合わせで専門家からの意見

- ・食事をいただくロケーションが最高。非常に良い体験である。
- ・食材等の工夫を感じられるが、寒霞渓ロープウェイのスタッフだけで料理提供を継続できるのかが問題である。
- ・貸切ロープウェイの時間外の人の確保、料理提供するスタッフの確保など、今回のモニターツアーで6名のスタッフがいたが、実際の商品化を考えると人件費の問題に直面する。
- ・料理的には大きなキッチンが必要ではないので、内容的には提供しやすいと思うため、森国ベーカリーさんや地元のケータリング、宿泊ホテルがデリバリーできれば継続できるのではないかと。
- ・紙の弁当箱という点ではサステナブルな取組みを感じるが、プラスチックのおりぼり袋とフォークは見直しが必要。お箸は不要。
- ・森国ベーカリーのパンは冷凍パンであったが十分なクオリティであった。
- ・貸切ロープウェイ、朝食ともに事前予約が必要であるが、悪天候だった場合の食事提供方法や場所の工夫が必要。
- ・ロープウェイと食事は雨天でも体験できるコンテンツではあるが、山頂散策は足場が悪い為、雨天は危険。エコツーリズムの場合、雨は雨の良さ、晴は晴れの良さがそれぞれあるので、その良さを体験いただいたらよいのではないかと。
- ・寒霞渓ロープウェイの三浦さんの説明は聞きやすく、声の音色も完璧で聞くものを魅了する。英語でのガイドの課題が残る。
- ・小豆島酒造での見学の流れは、蔵見学→酒試飲→食事→ベーカリー体験の方が良い。
- ・小豆島酒造のガストロノミー、水、米、酵母など小豆島産原料にこだわっており、人としても魅力的。独自の戦略で取り組んでいる話が聞けると非常に良い。

##### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・時間外貸切ロープウェイの特別感、山頂の絶景ロケーションでの朝食体験は国内外いずれの旅行者にも喜ばれるコンテンツであり商品化に繋げて行くために、貸切ロープウェイ&特別朝食の予約方法を明確にする。（いつまでに、どこに予約をするのか）
- ・朝食提供、時間外貸切ロープウェイを実施するにあたり、寒霞渓ロープウェイのスタッフとオペレーションの打合せが必要。
- ・継続的に朝食を提供するためには、小豆島観光協会と協議を進め、今回の特別朝食をケータリングできる事業者探しが必要。
- ・雨天時の食事場所、山頂散策ルート、寒霞渓と小豆島酒造を繋げる必要性の有無を再検討する。

##### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・貸切ロープウェイ、山頂での朝食体験は満足度が高いコンテンツであるため、旅行会社招請のモニターツアーでも取り入れる。
- ・ロープウェイ+朝食 以外に、寒霞渓からのトレイルや小豆島酒造までのウォークを取り入れるか再度検討。



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ

#### 07. 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環

#### モニターツアー報告書

##### コンテンツの内容

小豆島の食を堪能していただきたいというのを前提に、循環から生まれる素材を使用した食のコンテンツ。地域でいろいろなものを活用し島で育った命や自然の恵みを大切にしている養豚場。米ぬか、魚粉や鶏糞など動植物性の有機物を発酵、焼成した肥料を使用し大人から子供まで安心して野菜に触れることのできるオーガニック農園。島の地産地消「レストランテ フリュウ」オーナーシェフ渋谷氏が島独自の食材を通じて、小豆島内の有機栽培や循環型農業の取り組みを知り、それらの食材を使用し提供された料理を食べることで旅行者も循環の輪に入ることができる。小豆島の食を軸として関連する産業（食品産業・農業・漁業）や文化などを組み合わせた食・観光コンテンツ。

##### 今回のモニターツアーの内容

地元のレストランからの残飯や米ぬか、魚粉などを肥料とする鈴木農園の養豚場を見学。ここで地域の食の循環の流れの説明を聞き、その後ヘルシーランド「樹齢千年のオリーブ大樹」に移動し、屋外に特別設営したダイニングにてレストランテ フリュウの渋谷シェフによる料理を味わった。

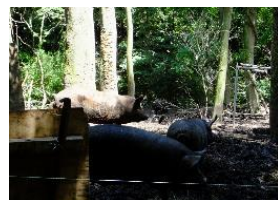
##### 当日様子



鈴木農園（養豚場）



鈴木農園内散策の様子



鈴木農園（養豚場）



樹齢千年オリーブ大樹



特設ダイニング



シェフによる調理の様子



渋谷シェフによる説明



提供料理内容



##### 当日振り返り打ち合わせで専門家からの意見

- ・食材がオール小豆島であり、絶景のロケーションでの料理体験は欧米豪に限らず満足度が高い。
- ・食事のロケーションは問題ないが、今回は設備不足とのことだったため、商品化に向けて更にレベルアップした料理提供に期待。
- ・おしぼりの袋が包装プラスチックであった。本事業のサステナブルな観点から、おしぼりの提供方法の見直しを検討した方が良い。
- ・価格面の観点から地元のオリーブオイルを使用できていないのであれば、単価が上がっても良いので小豆島産を使うべき。
- ・渋谷シェフは、風貌・身だしなみ・しゃべり全てにおいて素晴らしい。彼自身がコンテンツの宝である。
- ・渋谷シェフの能力が高く、彼自身が生み出す小豆島産のガストロノミーなメニューは今後も期待ができ、楽しみである。
- ・食べ残しリサイクルする企画があるので、サステナブル観点からほぼ仕上がっているコンテンツ。
- ・鈴木農園を見学してから、実際の食を体験できることは非常に良い。
- ・食の循環がリアルに感じられる貴重な体験である。

##### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・養豚場見学から食の体験をすることで、食の循環を実体験できるコンテンツであるため、この流れでの提供を進めて行く。
- ・雨天時の対応の検討が必要。（養豚場の見学方法、特設ダイニングの対応等）
- ・サステナブル要素を一貫させるために、おしぼりを提供する際に包装プラスチックの製品からの見直しも検討する必要がある。
- ・予約方法をどのようにするのかを明確にする。（鈴木農園見学、特設会場での料理提供）
- ・専門家の意見を小豆島観光協会や事業者様と共有し、磨き上げを行う。

##### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・アレルギーや宗教的な料理対応の有無、予約時に確認すべき項目内容を渋谷シェフに確認をする。
- ・今回のモニターツアーと同様のルートで巡る予定。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ④モニターツアーの実施及び磨き上げ

#### 08. まめまめビール

#### モニターツアー報告書

##### コンテンツの内容

まめまめビールは、小豆島の要素をたっぷり取り入れた手作りのビール。無濾過のため、酵母がそのまま生きている、体にも優しいビール。小さな醸造所で、少量ずつ心を込めて醸造しています。主原料（水、麦芽、ホップ）の他に、副原料として果実や特産物などの小豆島の素材を使用。循環型社会を目指して、ビール醸造の後に排出される麦芽粕の処理を独自ルートでオリーブ豚飼育用の飼料として再利用しています。ペアリングは、ビールのフレーバーと合わせることで、素材本来の味をより豊かに感じることができます。オリーブ豚の生ハムを使ったクラフトビールに合う食事（ペアリングメニュー作成中）と共に島の食材をお楽しみください。

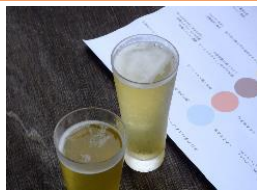
##### 今回のモニターツアーの内容

まめまめビールで醸造している5種類のビール、各品種に合うペアリング料理を現在開発中であり、今回のモニターツアーではまめまめビールのオーナーから説明を聞きながら、それぞれ品種に合わせた開発中のペアリング料理を味わった。ペアリング料理の食材は小豆島産を使っている。

##### 当日様子



まめまめビール



ペアリング料理提供の様子



ビールとペアリング料理



料理体験の様子



##### 当日振り返り打ち合わせで専門家からの意見

- ・食事は全て、調味料を使っており非常に良かった。
- ・各味のビールに合わせたペアリング料理は、どれもマッチしていた。
- ・ビールにも小豆島産の素材を使っているため、循環型の観点からも良いと思う。
- ・古い建物を使っている点は良い印象。
- ・ビール製造所とその周りの案内があればさらに良くなる。
- ・クラフトビールは欧米豪市場に人気があり、小豆島現地の素材を使っている点が特に興味深い。
- ・間違いなく欧米市場が喜ぶコンテンツ。
- ・オーナーさんがフレンドリーであり、英語も話せる方なので、欧米豪旅行者も安心して利用できる。
- ・ビールの味がよく、ビール好きでない私（ケリー氏）でも満足できる味わいだった。そのビールに合う健康的なペアリング料理は非常に良い印象。
- ・少人数の場合はバーに座ってオーナーと話を楽しむことができるが、大人数で訪れた際には座れるか気になった。
- ・オーナーやシェフがお客さんと話せる機会を設ければ、観光客は歓迎された気分になり満足度が高まると思う。

##### コンテンツの今後のブラッシュアップに関して

- ・ペアリングメニューに対して良い評価である為、このメニューでのペアリング料理提供を進めて行く。
- ・ビール醸造等の案内や近隣散策を追加できないか、事業者と検討を進めて行く。
- ・東洋オリーブとの関連あるビール提供をしているため、コンテンツとして結び付け方法を検討する。

##### 2022年9月のモニターツアーに向けて

- ・欧米豪市場でクラフトビールが人気であることが理解できたため、旅行会社招請のモニターツアーでも取り入れる予定。
- ・旅行商品化に向けては、交通手段等を組み合わせていくか検討が必要。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

モニターツアー実施後に、地元観光事業者様や地元住民の皆様のサステナブルな観光の意識醸成を目的としたセミナーを実施。

実施に際しては、招請された専門家「Kelly Wetherille氏」、「香川大学原直行教授」、「UNWTO奈良事務所スタッフ」の3名による講義及び、同モニターツアーに採用された観光コンテンツの体験・試食等も含み、各観光コンテンツに対する意見や③で作成されたツール等に対する意見聴取を、アンケートを活用し実施。

●対象者：地域事業者および地域住民（小豆島内、香川県内）

### 実施概要

日時：2022年7月20日（水） 午前10:00～13:00

場所：オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル 2階夕輝の間（小豆郡土庄町屋形崎甲63-1）

参加者：21名

式次第：

- 1.実施主催挨拶
- 2.事業概要説明
- 3.講演

- ①香川大学原直行教授：「住民を巻き込んだ観光地域づくりについて」
- ②UNWTO駐日事務所和泉宏明氏：「持続可能な観光地域経営について」
- ③PEOPLE MAKE PLACE Kelly Wetherille氏：「サステナブルツーリズムについて」

4.コンテンツ候補の紹介

5.質疑応答

6.試食会

7.閉会

【セミナーのご案内】	
<b>参加費 無料</b>	<b>令和4年度小豆島におけるガストロノミーを活用した サステナブルな観光コンテンツ・ツアー造成事業取組みについて</b>
<p>ポスト・コロナ時代を見据え、オーバーツーリズム対策や観光資源の保全をはじめとした持続可能な観光地経営が求められており、併せて旅行者がサステナブルな観光を体験できるニーズが高まっていることから、今年度小豆島において「サステナブルな観光コンテンツ造成事業」を実施しています。</p> <p>近年、食文化の多様化や、ガストロノミーに関する観光を求める訪日外国人旅行者のニーズが高まっています。食単体の体験コンテンツにとどまらず、食を軸にして関連する周辺の産業（食品産業・農業・漁業）や伝統文化等と組み合わせた観光コンテンツ造成に向けた取り組みです。欧米豪旅行者をターゲットとしたコンテンツ・ツアーの造成に向けまして、地域の事業者様方にもご参加をいただく形での「意識醸成セミナー」を実施いたします。</p> <p>つきましては、下記の日時・場所のご確認をいただきまして、是非ご参加くださいませ。</p>	
<b>日時</b>	2022年7月20日（水） 午前10：00～13：00（開場9：45）
<b>会場</b>	オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル 2階 夕輝の間（小豆郡土庄町屋形崎甲63-1） ※当日、会場へお越しください
<b>申込</b>	小豆島観光協会様へ直接お申し付けくださいませ
<b>対象</b>	観光事業者関係者様、行政機関職員様など （飲食店、宿泊施設、ガイド、土産・物産施設、生産・製造業様等）
<b>定員</b>	会場参加：20名程度（事務局を除く）
<b>内容 （予定）</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.事業の概要説明</li> <li>2.講演               <ol style="list-style-type: none"> <li>①香川大学副学長 経済学部教授 原直行氏（会場参加） 「住民による地域づくりと地域活性について」（予定）</li> <li>②国連世界観光機関（UNWTO）駐日事務所 奈良事務所 専門スタッフ（オンライン参加） 「持続可能な観光地域経営について」（予定）</li> <li>③欧米豪向けラゲジュアリーDMC[PEOPLE MAKE PLACE] Kelly Wetherille氏（会場参加） 「欧米豪市場のサステナブルニーズについて」（予定）</li> </ol> </li> <li>3.今事業で取り組んでいるコンテンツ候補の紹介（穴吹トラベル）</li> <li>4.新規に造成する商品の試食会（予定）</li> </ol> <p>※内容に関しましては、一部変更となる可能性がございますのでご了承ください</p> <p>新型コロナウイルス感染症対策のため、マスク着用でのご参加、アルコールによる手指消毒、当日の検温（37.5度以上の方はご参加をお断りさせていただきます）にご協力ください。</p>
<b>実施主体</b>	国土交通省 四国運輸局
<b>運営（受託事業者）</b>	株式会社穴吹トラベル

募集チラシ

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

講演者紹介

#### ・香川大学経済学部 教授 原 直行 氏

日本観光研究や地域活性の研究を行っている。  
意識醸成セミナーでは「住民を巻き込んだ観光地域づくり」について講演を実施。

#### ・ People Make Place Kelly Wetherille 氏

訪日旅行の専門家として素材選定及びコンテンツ開発の監修を担当し、コンテンツ造成モニターツアーに参加。意識醸成セミナーではコンテンツ造成及び欧米豪旅行者の価値観やサステナブルツアーについて講演を実施。

#### ・国連世界観光機関 (UNWTO) 駐日事務所 和泉 宏明 氏

観光分野における世界最大規模の組織「国連世界観光機関 (UNWTO)」として、UNWTOの役割の他、持続可能な観光についての考え方や先進事例等の講演を実施。  
講演内容「持続可能な観光地域経営について」

講演概要

#### ①香川大学原直行教授

講演内容「住民を巻き込んだ観光地域づくりについて」

<p>住民を巻き込んだ観光地域づくりについて</p> <p>原 直行 (香川大学経済学部)</p> <p>香川大学 SHYUNAKAWA UNIVERSITY</p>	<p>観光ロイヤルティ(よく言われていること)</p>	<p>観光ロイヤルティ(新しい要素が発見された)</p>
<p>自己紹介</p> <p>・原 直行</p> <p>・経済学部 教授</p> <p>・博士(経済)</p> <p>・専門分野: 観光</p> <p>グリーンツーリズム エコツーリズム 地域活性化</p>	<p>観光ロイヤルティ(研究の世界では)</p>	<p>観光ロイヤルティ(新しい要素=地域とのつながり)</p>

<p>「地域とのつながり」の質問項目</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・この地域は期待に込められている</li> <li>・この地域に愛着を持っている</li> <li>・この地域は自分にとって大切だ</li> </ul> <p>↓</p> <p>これらの中には観光関係者だけでなく、その土地に住む住民とのつながりや愛着も、影響を少なからず与えているのでは?</p>	<p>観光とは、「感幸」のこと</p> <p>撮影: 香川大学経済学部, 2022年10月</p>	<p>観光とは、感幸のこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人は、人に会うためにその土地を訪れるのではない</li> <li>→その人(住民)に愛着を持ち、その人(住民)を大切に思う</li> <li>→その土地に愛着を持ち、その土地を大切に思う</li> <li>→地域とのつながりを感じる</li> <li>→再び、そして何度も、その土地を訪れる</li> </ul> <p>そのように考えて、研究をしています</p>
<p>観光とは、「感幸」のこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最近、各地でよく言われています</li> <li>・観光の要素は、見る、買う、食べる、体験する、宿泊する</li> <li>・特にこの中の体験を使う、食べる、体験する、は重要</li> </ul> <p>↓</p> <p>食べる「ローカル・ガストロノミー」とは地域の風土・文化・歴史を背景の上に表現(若松十良氏「雑誌」自由人編集長、クリエイティブ・ディレクター)</p> <p>・体験する。その土地ならではの体験 人(住民)との交流も人々を感動させる (→その土地ならではの体験)</p>	<p>観光とは、「感幸」のこと</p> <p>撮影: 香川大学経済学部, 2022年10月</p>	<p>住民を巻き込んだ観光地域づくり</p> <p>(観光客に)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・住民に愛着を持ってもらう、住民を大切に思ってもらうことが大事</li> </ul> <p>↓</p> <p>・住民に自分の住む土地の観光を理解してもらい、味方になってもらう</p> <p>↓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・住民を巻き込んだ観光地域づくりが重要</li> <li>・「感幸」は観光客にとっても、そして住民にとっても重要</li> </ul>

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

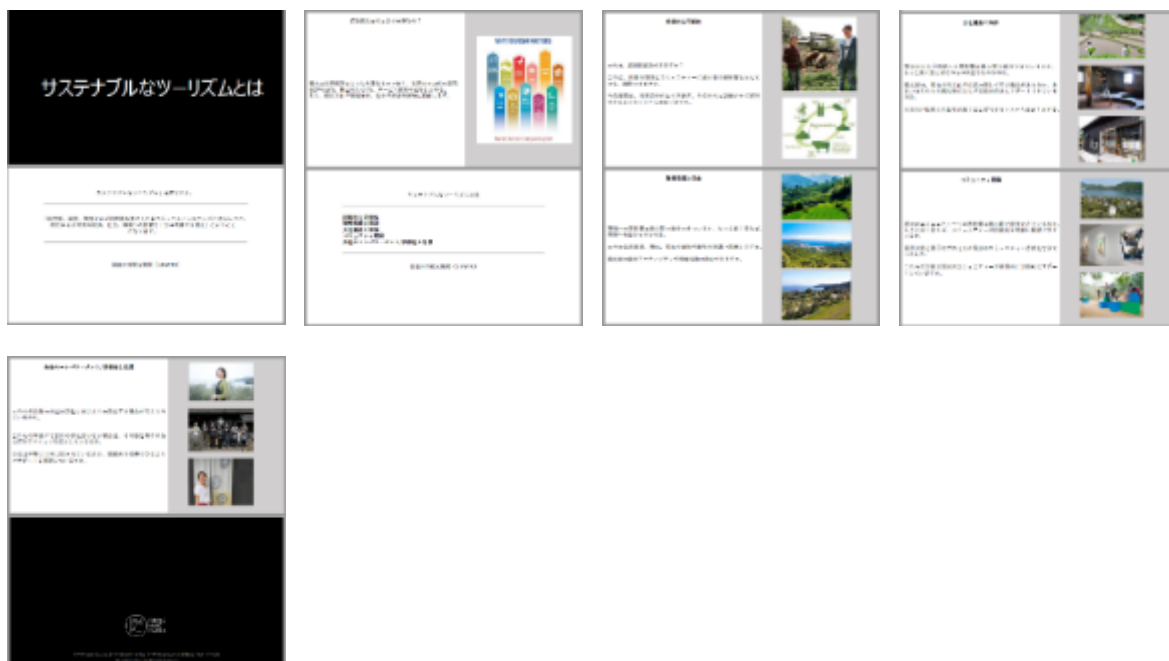
#### 講演概要

- ②UNWTO駐日事務所和泉宏明氏  
講演内容「持続可能な観光地域経営について」



#### 講演概要

- ③PEOPLE MAKE PLACE Kelly Wetherill氏  
講演内容「サステナブルツーリズムについて」



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

参加者アンケート

参加者 : 21名 (事業者、小豆島住民、学生) / 地元行政 (役場) : 4名  
アンケート回収 : 19名 (76%)

アンケート結果

#### ①セミナー全体の内容について

非常によかった	良かった	普通	あまり良くなかった	良くなかった
13 (68%)	6 (31%)	0	0	0

#### ②上記①の選択理由について

- ・ 取組みの着眼点が今後の観光モデルとして期待できる。
- ・ 質疑応答や試食会もあり又、今後の課題など参考になることがたくさんあった。
- ・ 食を通じ地域一体となり取り組む事業の良さを再認識できた。
- ・ 自分の仕事である中山地区の活性化の参考になった。
- ・ 今後の事業活動にとって参考となることが多くあった。
- ・ 島での事業存続についてのヒントが多く得られた。
- ・ ガストロノミーを中心としたツアーの可能性を見ることができた。
- ・ 講師の先生方からの講演内容が良かった。
- ・ ガストロミーの幅広い告知にも繋がると感じた。
- ・ 自分の興味のある分野であり、また仕事に役立つ内容だったので、良い勉強となった。
- ・ 小豆島における観光の価値や可能性を再認識することができた。
- ・ 講師が充実、試食など新たな取り組みと感じた。
- ・ 自社顧客と事業のターゲットが同じで、今後の来島に期待が高まった。

#### ③香川大学 原直行教授の「住民を巻き込んだ観光地域づくりについて」の講演はあなたの仕事・業務に役立つ内容でしたか。

非常に役に立つ	役に立つ	普通	あまり役に立たない	全く役に立たない
14 (74%)	5 (26%)	0	0	0

#### ④上記③の選択理由について

- ・ ランドオペレーターとして住民を活用し、収入に繋がれば持続性が出てくるのではと期待したい。
- ・ 今後、地域と協力した観光や地産地消の食材が必要だと勉強になった。
- ・ 実例などがあって分かりやすかった。
- ・ 接客業としてお客様が人に会いにくる、感幸の大切さは自身のこれからも通じるところがある。
- ・ 今後の自社の事業の方向性を見つめ直せるよい機会だった。
- ・ リピーター獲得には地域とのつながりが重要なのがわかった。
- ・ 地域のコミュニティが観光にもたらす可能性を感じることができました。
- ・ エビデンスベースのしっかりとしたお話が聞けたことが大変勉強になった。
- ・ 原先生のご経験に基づく内容であり、学術と実務の両軸から学修できた。
- ・ 観光圏事業でもお世話になっているが、わかりやすい切り口で話していただけるので理解しやすい。
- ・ 小豆島にある事業者としての役割の大切さを実感した。
- ・ 地域一体となった取り組みの大切さが理解できた。
- ・ 地元の事業者が連携して島を盛り上げる大切さを実感した。
- ・ 交通、飲食、観光、宿泊、地元住民全てが連携して観光地域経営に繋がることに理解した。
- ・ リピーターを増やすことの大切さを分かりやすく説明いただけた。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

⑤国連世界観光機関（UNWTO）の「持続可能な観光地域経営について」の講演は、あなたの仕事・業務に役立つ内容でしたか。

非常に役に立つ	役に立つ	普通	あまり役に立たない	全く役に立たない
7 (37%)	9 (47%)	3 (16%)	0	0

### ⑥上記⑤の選択理由について

- ・ 今後は、地産地消のものを取り入れた「地域密着」が大切であると学べた。
- ・ 持続可能な観光において、3つのバランスをどう考えていくか、勉強になった。
- ・ 熊野古道の例があり、これから起こりうる物事への参考となった。
- ・ 内容が難しいと感じたが、各地域の課題が知ることができてよかった。
- ・ 中山地区も熊野が世界遺産に登録直後に起きたことと似た問題を抱えており、今後の観光を考える上で学びがあった。
- ・ 地域に入り込んでいる私たちの事業が持続可能な観光地経営につながっていることを感じる事ができた。
- ・ グローバルな観点は観光において重要とみられる。
- ・ UNWTOの組織がわかりやすく理解出来た。
- ・ 先進事例が挙げられており参考となった。
- ・ 島内の各事業者の取り組みが観光地経営に繋がっている再認識ができた。
- ・ 引き続き地元の食材や人との関わりを増やして、継続的に事業展開をしていくための意味を理解できた。
- ・ 熊野の事例のように、量から質への転換は勇気がいるが、先進事例が聞けて参考となった。
- ・ 熊野の事例は大変参考となった。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

⑦専門家Kelly Wetherille氏の「サステナブルツーリズムについて」の講演は、あなたの仕事・業務に役立つ内容でしたか。

非常に役に立つ	役に立つ	普通	あまり役に立たない	全く役に立たない
10 (53%)	9 (47%)	0	0	0

⑧上記⑦の選択理由について

- ・着眼点が違うと広がり違って来る事に気づかされました。ありがとうございました。
- ・とても良かった。今後も地域事業者の方々と協力していきたいと思います。
- ・何を軸に考えているかが分かりやすかったです。
- ・持続的な維持、保全、保存、開発のあり方を考える機会を頂いた。女性の活躍の場を増やすためのアクションも当社にも必要不可欠であると再認識できた。
- ・海外の方目線での意見が新鮮だった。
- ・サステナブルなツーリズムの需要を強く感じた。
- ・国際的な視野に立った大局的な見方を理解することができた。
- ・サステナブルツーリズムという言葉に馴染む機会が増える中、この講演は最初の良い一歩だと感じた。
- ・先生の俯瞰的な見方は観光実務において重要と言える。
- ・サステナブルを観光に結びつけたトレンドを学べた。
- ・サステナブルツーリズムの柱の中に女性のエンパワメントを入れているところがユニーク且つ、素晴らしいと思った。
- ・国際的に見て、海外ではサステナブルな取り組みに対する意識が高いことが理解できた。
- ・これまで以上に欧米豪向けにはサステナブルな考え方が必要であると再認識できた。
- ・外国人目線の意見を聞く機会が少ないので、大変参考となった。欧米豪旅行客のニーズもある程度理解できた。
- ・欧米豪ではサステナブルな取り組みが当たり前となっている。当ホテルでもサステナブルな取り組みに力を入れていたところなので、間違っていないと自信に繋がった。



## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

⑨コンテンツ候補①「中山千枚田とわりご弁当」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・採算性を考えると更なるブラッシュアップが必要と感じました。
- ・ストーリーもしっかりしていて「わりご弁当」も美味しそうなので良いと思います。
- ・話を聞いて中山を歩いて最後にお弁当を食べる、というだけでは「リピート」に繋げるには弱いのかなという印象です。何か実際に体験できると良いのかなと思いました。
- ・昔ながらのお弁当と選べると楽しい。2種類楽しめればいいけれども、生産側の対応の問題がある。
- ・島ならではの内容で素晴らしい。実際にわりご弁当を食べて育った方の話を聞いてみたいと思った。
- ・歴史文化はありますが、欧米豪を意識するなら食材にもウンチクがもう少し必要かと思います。
- ・小豆島のハイライト的なツアーになることを期待していますが、中山地域の経済循環が潤わないと地域住民から不満が出てしまうのではないかと懸念しています。このツアーコストの一部が、棚田保全に寄付されるなどがあるとより一層良いと感じました。
- ・海外の方に向けたお弁当の改善点になるほど、と思いました。雨天時は大変そう？
- ・魅力やストーリーを伝えるガイドの役割が大切であると思う。

⑩コンテンツ候補②「小豆島遍路と食文化体験」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・とても良いコンテンツであると思う。ただ、対象言語が「日本語」ということで、外国人を対象とするのであれば、通訳もしくは英語音声ガイドは必須かなと思いました。私も休日に少しずつ巡礼しておりますが、各お寺の情報を説明していただけたらもっと良いなと思う。
- ・案内人の育成と新しい遍路への目線が必要ではないか。
- ・そうめんの箸分け体験や、醤油工場または製麺所の見学があっても良い。
- ・小豆島ならではのコンテンツのため、大変良いと思う。
- ・ガストロノミーを語る上で、原先生も少し触れていましたが雪国観光圏の様な、ハイグレードなユーザーをターゲットとした歴史や文化と共に「美食」を追求すべきではないかと考えます。
- ・常光寺(碁石山)の大林慈空さんとオリーブリーゼントで岩ちゃん、2人の存在がほしい。
- ・魅力やストーリーを伝えるガイドの役割が大切。

⑪コンテンツ候補③「木桶とソムリエ、島の料理」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・瀬戸芸作品の見学を入れてみても良いかと思う。
- ・非常に魅力的だと思います。時間に余裕あれば、醤油作りが始まったきっかけの製塩業について、御塩の見学をしてもよいかも知れない。
- ・小豆島でしかできない良いツアーであり、非常に良い。
- ・木桶だけで追求したパッケージでも語れそうな気もする。
- ・お醤油を絞るなど、来訪客が参加できる体験要素があると、もっと素晴らしいプロダクトになると思う。
- ・黒島さんもいらっしゃるし、完璧な組み合わせだと感じた。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

⑫コンテンツ候補④「朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の1日」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・とても良いと思います。ヴィーガン対応も可能にして、あえてターゲットを絞っても良いのかなと思う。
- ・オリーブオイルのテイasting体験を加えてはどうでしょう？緑果と熟したものの、品種の違い、国産と外国産を比べたら面白いと思う。
- ・もう少し「小豆島でなければならない理由」があると良いと思う。
- ・前日予約など受け入れ体制が整えばとても良いと感じた。
- ・自分が参加者ならば、参加後宿に帰り、アウトまでにシャワーや着替えをしたい。

⑬コンテンツ候補⑤「瀬戸内海、海の豊かさを知る無人島」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・天候の影響が気になりましたが、内容自体は良いと思う。
- ・BBQをしてゴミを出してからビーチクリーンをする、という点に疑問を持ちました。
- ・人間の活動から海の環境が影響を受けていると資料にも記載されておりますが、その点を考えると、アプローチの仕方が少し違うのでは？という印象を抱いた。
- ・船移動の危険性はどのくらいか気になる。
- ・漁業体験や釣り体験をして、自分でとった魚を食べるとかはどうでしょうか。
- ・もう少し内容を掘り下げていただけたらぜひ参加してみたい。
- ・内容は良いと思いますが今回の企画とは少し離れた内容かとも感じた。
- ・無人島でのBBQはとても魅力的ではありますが、BBQをして無人島が汚れる可能性もあります。その後にビーチクリーンをするというツアー内容でも、環境問題についてアンテナを張っている人に、このツアーがヒットするか、少し疑問に感じた。このコンテンツが島へどのような影響を与えるかと考えたとき、ポジティブな影響より、ネガティブな影響の方が大きいような気がする。無人島へはビーチクリーン目的で行き(島の環境問題に貢献するという意味で)BBQは近くの漁港で、おもてなしする方が、ネガティブ影響が少ないのではないかと思います。
- ・無人島のオペレーションは大変そう。
- ・天候によって左右される内容のため、予約やキャンセル対応のオペレーションが大変だと思う。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

⑭コンテンツ候補⑥「郷土愛に守られた寒霞渓」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・寒霞渓から小豆島酒造まで、かなりの距離があるので歩かせる点が気になる。歩いて移動するならば、その間に楽しい何かがあるともっと良くなると思う。
- ・下山後小豆島酒造まで歩くのは、道中あまり魅力がないように思う。
- ・個人的に活動を始めているが、寒霞渓の紅葉保全のために間伐をしてその間伐材を利用した新しい観光ビジネスを検討中です。環境省や寒霞渓ロープウェイさんとも連携していく予定ですので、そうした面についても要素として入れていただけると面白いのではないかと、思いました。
- ・食べ物の別の選択肢も探してほしい。
- ・とってもいいですが、ガストロミー、サステナブルとどう繋がるかが不明。
- ・頂上から紅雲亭までトレッキングコースで下山した後はどのルートで小豆島酒造へ行くのでしょうか？ルートにもよりますが、下山するのに2時間以上の長いコースになるので、体力レベルを記載した方が親切かと思いました。
- ・行程上難しいのかもしれませんが、目的に向かって「山を登る」行為の方が、「山を下る」よりモチベーションがあがると思う。下るは結構神経と体力を使うのと、足元に気が一番行って周りが見えづらい。
- ・寒霞渓から小豆島酒造までの歩き移動は大変なのではないか。
- ・特別な環境でサステナブルブレッドを使った特別料理、地元の人にも味わっていただきたい。

⑮コンテンツ候補⑦「小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・個人的にも体験してみたいと思える良い内容。
- ・とても良いと思います。個人的には、農園さんで収穫体験など、体験もできたら喜ばれるのではないかと。
- ・生ハム工場の見学を加えてはどうでしょうか。
- ・島ならではの内容で面白く魅力的である。
- ・この内容は、どんどん続けられそう。
- ・雨天時に私たちもお客様を鈴木農園さんにお連れすることが時々あるが、見学だけでなく豚に実際何かを与えて、捕食場面が見られると、満足度が上がります。
- ・いくつかの事業者が連携して取り組んでいる、良い事例であると思う。

⑯コンテンツ候補⑧「小豆島唯一のビール」について改善点などご意見がありましたらお聞かせ下さい。

- ・個人的にも体験してみたいと思いました。
- ・ペアリングを考えた食事を提供するのはとても良いと思いますが、それだけでは弱いのかなという印象。アルコールを提供するという事で、送迎があるとなお良い。
- ・飲酒が前提で、現地集合現地解散は厳しいかと思う。
- ・大変面白い企画。シェフとスタッフお二人のコンビが良かった。
- ・お味に興味があった。
- ・地域ならではの素材を使ったペアリング提供は良いと思う。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

⑰試食会で提供された「まめまめビールの試作料理」について良い点や改善点などのご意見がありましたらお聞かせください。

- ・醤油、醗の種類が数多くある中、今回の品に選定された理由を教えてくださいらもっと良かったと思う。
- ・改善点は、ありませんがとても美味しかったです。ビールと一緒に食べたい。
- ・島の食材や調味料を使っの食事は、とても良いと思う。ペアリングと食材の説明については、紙ベース（もしくは洗って使い回せるような形）で、英語表記で記載してあるものがあると良いと思う。
- ・ボリュームがあって良かったと思う。
- ・現実的にはそんなにたくさん飲めませんので個別販売メニューとしては良さそう。
- ・説明の前に試食してしまったが、説明あり+ビールも一緒に試食試飲したら何倍も美味しく感じたと思う。  
（食事はとても美味しく、ローカル食材を使っていて、二重丸です！）
- ・実際に提供されるロケーションで説明を聞きながら味わいたい。

⑱試食会で提供された「小豆島酒造×寒霞溪ロープウェイの試作料理」について良い点や改善点などのご意見がありましたらお聞かせください。

- ・草壁ハムさんのハムの良さが時間経過で失われてしまっていたのが、残念。
- ・コッペパンということで給食的な見た目にするとか、再利用できる木の弁当箱に入れるとか、見た目で差をつけても面白いかなと思う。中身はこだわりがあるものを使っていてとても良かったが、見た目に伝わりづらい印象だった。
- ・具はまずまずだったが、パンがいまいち。セミナー時での試食だと特別感は感じられなかったが、実際に寒霞溪山頂で食べたら特別感を感じるのかもしれない。
- ・地域の食材の味を感じられて、バランスが良い。
- ・大変良かった。さらに酒造のお話が聞けたら面白いと思う。
- ・自身で仕上げるパンは最近の流行りでもありとても良い。個人的にはハード系のパンとあわせる方が好み。
- ・パンの上に、サラダと生ハムがのっているピンチョスですが、小豆島産の生ハムを楽しむには、シンプルにハム、パン、オリーブオイルで十分かと思う。とても美味しかった。
- ・内容は普通だが、食べる環境で味わいが異なると思うので、実際提供される場で味わってみたい。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

- ⑱小豆島の地域活性化に繋がるためのお考えやご意見がございましたらお聞かせください。
- ・観光施設、飲食店、宿泊施設がその気になっても、これらを結ぶ二次交通網が構築されないと持続可能とはならないかもと、感じた。
  - ・地域に密着し協力していくことが大前提だと思うので今後も地域と連携していきたい。
  - ・GSTCの研修会に参加させていただいたときに印象的だったことは、「観光客が増えても地域にメリットのない観光が多い」ということだった。今回のツアーを行うにあたって、まずは地域にとってどのようなメリットを生み出せるのか、というところがポイントなのかなと思う。また、個人的な意見にはなりますが、「リピート」というところを考えたときに、原先生がお話しされていた「人」がキーワードになってくると思う。そのときに、地域の人と触れ合うという点においては、体験が組み込まれたツアーの方が印象に残りやすいのではと感じた。
  - ・どのコンテンツにも興味があり、それぞれに体験する機会があれば自身、又はスタッフに体験してもらい、感じたことを活かしたい。
  - ・企業同士の交流会を開き、横のつながり関係を強くする。
  - ・島民の方が、島の魅力に気付いていないのがもったいないと思う。原先生の講演にあるように「地域とのつながり」は重要で、住民が地域愛を持つことが「地域とのつながり作り」の上で不可欠と思う。
  - ・迷路のまち(土庄本町)をいかに盛り上げていくか、を主眼に置いている。先日、自前でローカル観光ガイドを発行しましたが、持続可能な観光にはこうした取り組みが必要だということを感じた。
  - ・今後、さらに地域の方を巻き込んだツアーがあれば面白いと思います。
  - ・「島はひとつ」の観点から社団法人をまとめるべきである。
  - ・様々な関連の店舗などを巻き込んだの商品づくり、お手間ですが良い企画かと感じた。
  - ・たくさんいろんな意見を書いてしまいましたが、素晴らしいツアーができると確信しています。これらのツアーを目的に島を訪れる方が増えることを願っています。これらの素晴らしいツアーをどのような方法でPRして、販売していくのかとても興味あります。今後ともよろしくお願いいたします。
  - ・私たちの店も島外からのリピーターさんが多くいらっしゃり、小豆島の食・自然等の季節ごとのポテンシャルに高さは非常に強く感じている。居場所をみつけたお客様はリピーターとなり帰ってきてくれる。地元のおっちゃん達もそれをたのしみにしています。ただまだまだ観光の空白部分(朝・夜・港周り・魚・ある程度の価格帯の食事店・歩く楽しみetc)は多いので、今回のような企画は既存価値から新たな組み合わせを作りだされ、大変意義や可能性があることを感じた。
  - ・交通事業者として島内移動の利便性向上に努めていきたい。
  - ・交通機関の役割は重要であるため、旅行者にとって使いやすく便利な存在でありたい。

## 2. 業務内容 (2) コンテンツ造成

### ⑤意識醸成セミナーの実施

- ⑳小豆島の観光活性化に繋がるためのお考えやご意見がございましたらお聞かせください。
- ・四国運輸局さんの協力、規定概念の脱却が出来れば世界から注目される観光地になると思う。
  - ・一部地域の周知ではなく面としての小豆島住民周知も必要。
  - ・PR活動が必要。
  - ・欧米豪をターゲットとしたガストロノミーツーリズムは大きな可能性があると思う。私たち妖怪美術館がターゲットとする層（Educated Traveler / Special Interest Hunter）とも親和性が高いと思われ、今後様々な形で連携をさせていただけたら幸いです。
  - ・観光を牽引するリーダーが必要だと思う。
  - ・これだけ短時間で沢山の商品をつくるのは穴吹さん流石です。今更ながら勉強になりました。個人的にもガストロノミーには以前から大変興味を持っている。ガストロノミーはその地域での歴史とともに美食文化としてハイグレードで好感度な一部のお客様をターゲットとした上で収穫体験や調理まで含めて時間とともにその場所での体験を味覚と文化を感じていただけるような商品造成をぜひともお願いしたい。
  - ・島民の考え方の統一が図れば良い。
  - ・欧米豪に限らず、アジア、国内の方々に対して島の魅力を伝えていきたい。
  - ・各事業者が同じ方向を見ることができれば良い。
  - ・島の魅力を今まで以上にPRいただきたい。
  - ・島の事業者同士での互いの理解と、外部に対するPR活動が必要。

セミナー内で出た意見、関係者との打合せの中で各コンテンツについて更なる意見・課題が出たので、今後の対応を検討することとする。

#### 【コンテンツに対して】

- ・中山千枚田コンテンツについて、中山地域の経済循環が潤わないと地域住民から不満が出てしまうのではないかと懸念している。このツアーコストの一部が、棚田保全に寄付されるなどがあるとより一層良いと感じた。
  - 旅行商品の一部を棚田保全に寄付される仕組み作りを検討。
  - ・小豆島遍路コンテンツは、非常に良いコンテンツであると思う。ただ、対象言語が「日本語」ということのため、外国人を対象とするのであれば通訳もしくは英語音声ガイドは必須かと思う。
    - 現状お遍路先達は日本語のみの対応であるため、通訳案内士やスルーガイドと情報共有できる仕組みを検討。
  - ・木桶醤油と醤油ソムリエコンテンツについて、小豆島でしかできない良いコンテンツであり非常に良い。ヤマロク醤油の木桶醤油&醤油ソムリエの黒島氏、コンテンツとして完璧な組み合わせだと感じた。
    - 大幅に内容変更を加えず、仕上げていく。
  - ・朝ヨガ体験とオリーブ畑コンテンツについて、「小豆島でなければならない理由」があると良いと思う。
    - モニターツアー招請者からの意見を取り入れて、小豆島・オリーブ畑でするヨガの意義について磨き上げ方法を検討する。
  - ・寒霞溪ロープウェイコンテンツについて、非常に良いと思うがガストロノミー&サステナブルとどう繋げるか不明。
    - 島で作られたパン（森国ベーカリーのサステナブルブレッド）や地元食材を使ったオリジナルサンドイッチ朝食を開発することで、地元事業者が繋がった持続可能な食事提供が可能となる。継続販売できる仕組みを作ることで、サステナブルな取組みに繋げていく。
    - ・まめまめビールコンテンツについて、ペアリングを考えた食事を提供するのが良いと思うが、それだけでは弱いかないという印象。アルコールを提供するため送迎があるとよい。現地集合現地解散は難しいと思う。
      - 旅行会社モニターツアー招請者からの意見も取り入れコンテンツとして磨き上げを進めて行く。交通手段としては、コンテンツ単体販売であれば路線バス活用、旅行商品であれば専用車の活用を検討。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ①観光コンテンツを活用したツアーを造成

#### ツアーの企画・開発を2件実施

##### ツアー造成の流れ

##### ■ ツアーの企画・開発

9月中旬予定

##### Step:1 企画・開発

開発したコンテンツを基に、関連事業者等とともにツアー開発を行う。適宜、専門家にも意見を求める。

##### Step: 2 ツール作成

開発したコンテンツ毎に目的の異なる2種類のツールを作成

##### Step:3 モニターツアー

外国人専門家及びガストロノミーのアドバイザーを招請しモニターツアーを実施  
観光コンテンツ、受入環境及びその後の販売に対する意見抽出のための検討会をモニターツアー後に実施。

##### Step:4 磨き上げ

モニターツアーでの意見をもとにさらに磨き上げる。それに伴いツールの改訂をおこなう。

ツアー造成については、下記の流れにて実施した。

#### ①コンテンツに関する専門家からの助言

専門家：kelly氏、平井氏

#### ②ツアーの企画開発

A:ツアー素案企画

B:ツアー素案企画に関する2種類ツールの作成

C:四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会と協議のうえ最終決定

#### ③モニターツアーの実施

A:9月に外国人専門家（JAPAN TRAVEL デュバル・セバスチャン氏、ARIGATO JAPAN ローレン・シャノン氏）を招請し、モニターツアーを実施

B:招請者との意見交換及びレポート取り纏め、磨き上げの実施

モニターツアー実施後、招請者（デュバル・セバスチャン氏・ローレン・シャノン氏）との意見交換及びレポートから得られた意見をもとにツアー商品・ツールに対する磨き上げを行う

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ①観光コンテンツを活用したツアーを造成

企画・開発したツアーについては、下記のとおり情報提供ツールをサステナブルな観点（含む文化・習慣等への配慮等）の理解促進につながる記載を盛り込む形にて作成した。

### 造成ツアー①

#### 2泊3日：地域の食・文化に触れるサステナブルツアー

瀬戸内海の豊かな紺碧のタペストリーに、巨大な緑のエメラルドが縫い込まれたような島、小豆島。古くから石工が住み、地中海性気候の温暖な気候のもと、農業が盛んで、オリーブ畑と棚田が共存しているのが特徴です。また、独立心が旺盛で、島内には地場産業が多く点在しています。オリーブオイル、日本酒、ビール、醤油の醸造所など、数百年前から続く伝統的な製法を守り続けている生産者がいます。小豆島の特産品であるオリーブ。オリーブオイルを作る際に出た搾りカスやレストランの残飯を餌とする養豚農園、その養豚農園から仕入れた豚肉を提供する循環型レストラン、オリーブオイルの搾りカスを活用した島唯一のビール工房、小豆島特産品である醤油を昔ながらの木桶製法で今も作り続ける醤油蔵見学&醤油の歴史・味わいなど伝える醤油ソムリエなど、小豆島のサステナブルな取組みを体感いただく2泊3日のツアー。

旅行代金 (2名参加の場合)  
お一人様 **¥380,000**

専用車：8名乗りジャンボタクシー

ホテル：1泊目 オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル（洋室2名1室）  
2泊目 島宿真理（和洋室2名1室）

ガイド：英語を話すガイドが同行します

【旅行代金に含まれるもの】

行程記載の交通費、食事、宿泊費、観光入場料、旅行傷害保険、ガイド同行費用

【旅行代金に含まれないもの】

個人的な買物、飲み物、お土産、その他行程に含まれないもの

#### 旅行行程

**1日目**：高松駅着 === フェリーで土庄港へ === 鈴木農園見学 === ヘルシーランドのオリーブ園（オリーブ大樹のもとで特別ランチ） === まめまめビールへ移動（見学・ペアリングとテイスティング） === オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル（宿泊）

**2日目**：井上誠耕園へ移動 === 朝ヨガ体験と朝食 === 東洋オリーブにてオリーブ畑&工場見学 === 小豆島遍路（醬の郷からウォークスタート）・・・常光寺・庚申堂・アート作品リゼント・・・なかぶ庵（そうめん）・・・13番栄光寺・・・第15番大師堂・・・第16番 極楽寺（昼食）・・・第21番清見寺（カフェ） === 島宿真理（宿泊）

**3日目**：朝、寒霞渓へ移動 === 寒霞渓ロープウェイ乗車・山頂散策・展望台で朝食・・・寒霞渓ハイキング・・・小豆島酒造にてテイスティング === ヤマロク醤油にて木桶醤油蔵見学 == 醤油ソムリエ黒島氏説明 == レストランにて昼食 == 池田港へ移動 === フェリーで高松へ移動。ツアー終了。

#### 集合・解散

高松港  
住所：〒760-0019 香川県高松市サンポート8番地

#### ガイドと交通手段

ガイド：ツアー中は英語を話すガイドが同行します  
交通手段：土庄港からは専用車で移動します  
**キャンセルポリシー**

出発日の20日前に取消した場合：キャンセル料20%  
出発日の19～7日前に取消した場合：キャンセル料30%  
出発日の前日に取消した場合：キャンセル料40%  
旅行開始後または無連絡の場合：キャンセル料100%  
**ご予約のお問い合わせ**

株式会社穴吹トラベル  
〒760-0025 香川県高松市古新町2-1  
アルファレガロ古新町1F  
Tel: (+81) 87 826 7771 Fax: (+81) 87 823 1156  
Email: inbound@anabukitravel.jp

#### ツアーで守っていただきたいこと



このツアーで訪問する場所の中には、写真撮影に不可の場所があります。写真撮影の際は、必ず許可を得てください。



ロープウェイは貸切ですが、公共物です。ロープウェイ内では責任ある行動をお願いします。



一部寺院の見学があります。ガイドの指示にしがたい、必要な場所で靴を脱いでください。



ツアーには国立公園の見学も含まれます。植物を摘み取ることは、罰則の対象となります。



環境保護のため、ゴミは決められた場所のみ捨てましょう。



酒蔵では、アルコールの試飲ができる場合がありますが、飲酒運転はしないようにしましょう。



このツアーで訪問する農場は個人の所有地です。動物を傷つけたり、触ったりしないでください。



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ①観光コンテンツを活用したツアーを造成

#### 2泊3日で巡る小豆島グルメツアーの見どころ



##### 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環

暖かい気候、温かな人。のどかな島での、自然に囲まれたくらし。のんびり自由な養豚に広がる共感の輪。鈴木農園の豚たちは、豚舎ではなく耕作放棄地だった雑木林で飼われている。島内の宿泊、飲食施設から出る残飯などを代表の鈴木さん自ら回収し、加熱発酵したものを豚の餌に与えている。豚は耕作放棄地を活用した放牧場で日々のびと育てられ、自由に動き回る。近年、小豆島にUターンした人が「鈴木農園の豚で生ハムを作りたい、食べたい」と、加工・販売をはじめると、地元食材と組み合わせてを調理をする。「小豆島の魅力を伝えたい、という様々な人達の思いから始まった。その一人が小豆島イタワ、素材でおいしいひと血『FURYU シェフ・渋谷(Shibuya)』。料理は、イタワの田舎でふるまわれるような、シンプルでオールドフックなもの。奇をてらせず、素材の味を十分に引き出す昔ながらのイタワの味。素材は小豆島や四国にあるものを使う。もちろんイタワならではの食材となる、島では手に入らないこともある。それでも、できる限り代用したり、無いものは自分で作ってしま。難しいことはないけれど、たがふ手間と時間をかける。食料や薬として、またはランプの燃料として古代から人々の暮らしの中で大切に使われてきたオリブ。この悠久の天の恵みを、この瀬戸内・小豆島からもっともっと広げたい。オリブの輪を日本中そして世界中に広めたい。そんな思いを象徴するシンボルとして植樹したオリブ木の下で貴方だけのDINING OUT レストラン in 小豆島をお楽しみください。

##### JSTS-Dへの貢献

- B3：元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
- D11：食品廃棄物等の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進などのでD11の廃棄物の項目へ貢献する

##### 小豆島唯一のビール

小豆島は日本各地の町と同様、高齢化と過疎化が深刻な問題になっている。このままでは商店の廃業が相次ぎ、町は合併し消滅してしまう。幸いなことに大都市での生活や過労、通勤時間などのストレスに嫌気がさした新しい世代の日本人起業家が移住の動きを変え、地方に新たな繁栄のチャンスを与えている。その一例が、中田家である。大阪出身の彼らは、安定した職業に就いていたが、それを捨て、自分たちが本当に好きなこと、つまりビール造りをすることで再出発することを決意した。瀬戸内海の魅力的な風景と島の緑は子供を育てるには最適な場所でもある。この町にに活気を与えるために、彼らは港のそばに小さなスタンドを開き、週末の夜には地元の人たちが交流している。一度はさびれた地帯が、再び活気を取り戻していき様子を見ると、心が温かくなる。中田夫妻はビール作りを情熱を注ぎ、試行錯誤するのが好きだ。ホップも含めて100%島産の原料を使ったビール「小豆島ビール100」を自信をもって世に送り出した。ママメと提携したプライベートシェフが、それぞれのビールの味や香りの違いを特製の料理で対比させながら、ベアリングメニューを提案する。穏やかな坂手湾を見渡す自宅の庭で、中田夫妻は金色のビールのグラスを手に、こう話す。「この絶景を目の前にして飲むビールは、人生においてこれ以上のもはないでしょう。この絶景を目の前にして飲むビールは最高だ。」

##### JSTS-Dへの貢献

- B3：小豆島産の原料を使っているクラフトビール醸成体験は、クラフトツーリズムに繋がるので、B3の地域の特産品やサービス利用の促進に貢献。
- D11：まめまめビールでは、シングルユースのブリックパックではなく、再利用可能なガラスでビールを提供しているので、D11の廃棄物削減に貢献。



##### 朝ヨガと旬の美食で始まるオリブ島の日

「オリブ」が本格的に日本に導入されたのは、明治41年。当時の農商務省がイワシやマグロの缶詰に使うためのオリブオイルを国内自給する目的で鹿児島・香川(小豆島)・三重の3県で試験植樹したのですが、その中で小豆島だけが栽培に成功した。これが日本のオリブの発祥といわれる。100年以上も前から栽培されたオリブは、最近の健康食ブームによって急成長をとけている。そんな小豆島の特産であるオリブ畑の自然に囲まれた中で、朝日を浴び、鳥のさえずり、風に揺れるオリブの葉の擦れる音を感じながら「朝ヨガ」で心身をリフレッシュ。朝ヨガインストラクターの西上氏は2020年に小豆島に移住してきた。彼女はヨガインストラクターでありながら、健康食コーディネーターとしても活躍している。朝ヨガで心地よい汗を流した後は、小豆島オリブの歴史や逸話を楽しながらオリブ畑を通り抜けてレストランへ向かう。彼女が考案したこの地ならではの食材を使った健康食を朝食としていただくことで、心身ともにリフレッシュできる体験が完成する。また、未来を見据えて、小豆島のオリブ園では、持続可能な農業に取り組んでいる。循環型農業の一環として、剪定した枝を発酵させ堆肥化する、また、オリブオイル採油の際に副産物として発生する残渣を乾燥させオリブ牛の飼料とするといった取り組みを行っている。小豆島オリブのサステナブルな空間をご覧ください。

##### A10: プロモーションと情報

- B2: デイゼントワークと雇用機会。 B3: 井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3に貢献。 B4: コミュニティへの支援。

C8: 観光資源の解説。 D11: 廃棄物の処理方法、食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮してのものを使うことでD11にも貢献する。



##### 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環

小豆島に入るとうるさくなるのは、香りである。フェリーで小豆島に向かい、港に入ると、食欲をそそる匂いが漂ってくる。醤油蔵通りは、タイムマシンで昔に戻ったような町並み。そして、醤油の香ばしさ。島の島。美味しさのほとり。食べる前に、少し歩き回りたいので、そのことを鼻から実感できる。醤油の郷からはじまる旅は、小豆島八十八箇所霊場をつなぐ廻路道周辺にあり、小豆島ならではの伝統産業や食文化を体験できるエリアが多くある。こちらの旅では、7番札所「向庵(むかいあん)」や8番札所「常光寺」を巡礼しながら、醤油蔵や佃煮工場が軒を連ねる「醤油の郷(じゅうのさと)」を散策。街には芳ばしい醤油の香りが漂い、情緒あふれる印象的な風景が広がる。マルサ醤油記念館の建物は築100年以上、大正時代初期に建てられました。(国の登録有形文化財)道中では、「なかか庵」でそうめんの試食を。小豆島そうめんは、「日本三大そうめん」のひとつで、40年以上の歴史がある手延そうめん、生麺のまま味わうそうめんは、モチモチとした食感とツルツルとした感じが自慢。第13番札所の寺院で、本堂・客殿の裏に重森三玲により設計・作庭された枯山水庭園「龍門庭」と茶室「龍門庵」で一息。島の食材をふんだんに使った食事を1200年という長い間、消えることのない廻路道。それは深い信仰の証でもあり、人が土を踏んで歩くことで道が自然と保たれ、島の食文化と共に次の世代に連続と受け継がれていく。

##### JSTS-Dへの貢献

- B2: 有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2デーゼントワークと雇用機会に貢献。
- B4: 廻路道の雑草除去などの整備は、B4コミュニティへの支援(地域社会、自然環境の保護に貢献できる機会がある)に貢献。
- C8: 大林慈空さんの解説は文化的な場所において、適切な情報(小豆島廻路、島の歴史についてなど)が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献。
- C13: 歩き廻路は、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献。

##### 寒露溪ロープウェイ貸切運行と地域食材朝食

寒露溪ロープウェイで開門を待つ観光客たち。瀬戸内海から吹く穏やかな秋風が、黄葉や紅葉を揺らしている。桜の季節に匹敵する美しさを誇る紅葉の季節である。ロープウェイの山小屋の柔らかな音が近づいてくる。中の見学者は、眼下に広がる100万ドルの絶景をカメラで写真に収めるのに夢中だ。海、空、紅葉が織り成すリアルな絵画のような景色。秋だけでなく、晩春の鮮やかな緑、小豆島ではめったに降らない雪の白い輝きなど、寒露溪では季節が表現される。多くのハイカーが、その美しさと素晴らしい景色を十分に堪能できる場所はただ一つ、ロープウェイからである。小さな男の子が乗り込むのをためらう。大丈夫、このロープウェイは過去に一度も事故を起こしていないんだ。鉄道関係功労者表彰の国土交通大臣賞を受賞したもうなずけます。リフトが頂上に着く、五感を満足させるものがたくさんあります。景色やハイキングコースだけでなく、レストランやオープンデッキで提供される料理も魅力的だ。香川県で育った小豆島のオリブの残渣を餌にした牛の「オリブ牛コックバーガー」や、もみじ葉エキス100%配合の世界初・もみじサイダー。鮮やかな紅葉の紅色と、寒露溪の涼風のように爽やかな微炭酸の飲み心地のよい「もみじサイダー」などが人気だ。寒露溪の景色を心から楽しむために、森国バーカーのポリシーにたつぷりの朝食をご用意している。寒露溪ロープウェイのスピードはもっぴら減速し、のんびりと景色を鑑賞します。

##### JSTS-Dへの貢献

- B3: ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
- D13: 寒露溪頂上まで登山、もしくはロープウェイを利用することで同じくD13に貢献(車を利用するよりCO2削減になる)



##### 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶

小豆島では、400年以上前から醤油作りが行われていました。もともとは醤油の原料となる塩の産地であったことや麹菌の発育や醤油の発酵に適した気候であること、海運に恵まれていたことなど、いくつかの条件が重なったことがその理由です。明治10年〜20年ごろの最盛期には400もの醤油蔵が軒を連ね、島の人々の暮らしを支える産業となりました。しかし昭和に入り、食文化の急速な欧米化などにより醤油の消費量は激減。島の醤油産業も衰退の一途をたどり、醤油蔵も20軒前後に減ってしまいました。それでも尚、小豆島の醤油は日本の四大産地のひとつに数えられ、島では木桶を使った伝統的な製法が今でも受け継がれています。木桶で仕込んだ醤油は全体の流通量の1%にも達しない貴重な製法。小豆島の気候や自然が、蔵や木桶の微生物の働きを活性化させた、旨味の多いりややかな醤油ができあがります。業界ではプラスチック製の木桶が広がりましたが、木桶職人の減少も拍車をかけ、風前の灯だった木桶製法。そこで、この伝統的な発酵文化を残したいという思いで発足したのが「木桶職人復活プロジェクト」です。現在、「ヤマロク醤油」が中心となり、木桶職人の育成や木桶醤油の文化を発信しています。「ヤマロク醤油」の醤油蔵の見学では、小豆島の醤油の普及活動を行う「醤油ソムリエ」黒島慶子氏から、醤油の歴史やつくり方、フレーバーの異なる醤油の味比べ、ユニークな醤油レシピなどを学びます。そして昼食タイムに立ち寄り「創作郷土料理 庵(こみやみ)」は、古民家を改装した海の見えるレストランです。『二十四の瞳』で知られる作家・壺井栄の文学に描かれた島の食文化や風習を、島の豊かな食材を使って提供。木桶仕込みの醤油や島の食材を思う存分お楽しみください。

##### JSTS-Dへの貢献

- B3: 伝統的な郷土料理、醤油レクチャー、蔵見学などは地域の特産品利用の促進になり、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。
- C8: 醤油ソムリエのレクチャーは、C8の地域資源の解説に貢献。



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ①観光コンテンツを活用したツアーを造成

#### 造成ツアー②

##### 日帰り：伝統的な棚田 中山千枚田と「わりご弁当」

小豆島の真ん中、中山地区。山股に沿う8.8ヘクタールの丘陵地に、約800枚の大小の棚田が広がり、「中山千枚田」と呼ばれています。中山千枚田は、南北朝時代から江戸時代中期にかけて造られたと言われ、先人たちが急な斜面にコツコツと石積みを施し出来上げたもの。耕作者の高齢化や後継者不足が進む中、今なお守り続けられています。標高250メートルから150メートルにかけて、湯舟山から見事な曲線美を描き、香川県内で唯一「日本の棚田百選」に選定されました。この稲は、湯舟山（標高約400m）から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で育ちます。この地では昔から10月になると収穫を祝い農村歌舞伎が上演されてきた。地元の人々はこの田でとれたお米を使った弁当を持ち寄り農村歌舞伎を楽しんでいる。今回のツアーでは中山千枚田の棚田で育った味わい深いお米を、昔から地元の人々が作ってきた「わりご弁当」の形でお楽しみいただけます。

旅行代金（2名参加の場合）  
お一人様 **¥59,000**

専用車：8名乗りジャンボタクシー  
ガイド：英語を話すガイドが同行します  
【旅行代金に含まれるもの】  
行程記載の交通費、食事、観光入場料、旅行傷害保険、ガイド同行費用  
【旅行代金に含まれないもの】  
個人的な買物、飲み物、お土産、その他行程に含まれないもの

#### 旅行行程

1日目：高松駅集合・・・フェリーで土庄港に移動（土庄港到着後、専用車に乗車）  
=== 中山千枚田にてガイドと合流し、棚田を散策・・・歌舞伎小屋等見学・・・こまめ食堂にて昼食後、専用車にて土庄港へ移動 === 土庄港発 フェリーにて高松港へ。到着後解散。

#### 集合・解散

高松港  
住所：〒760-0019 香川県高松市サンポート8番地

#### ガイドと交通手段

ガイド：ツアー中は英語を話すガイドが同行します  
交通手段：土庄港からは専用車で移動します  
キャンセルポリシー

出発日の20日前に取消した場合：キャンセル料20%  
出発日の19～7日前に取消した場合：キャンセル料30%  
出発日の前日に取消した場合：キャンセル料40%  
旅行開始後または無連絡の場合：キャンセル料100%  
ご予約お問い合わせ

株式会社穴吹トラベル  
〒760-0025 香川県高松市古新町2-1  
アルファレガロ古新町1F  
Tel: (+81) 87 826 7771 Fax: (+81) 87 823 1156  
Email: inbound@anabukitravel.jp

#### ツアーで守っていただきたいこと



このツアーで訪問する場所の中には、写真撮影に不可の場所があります。写真撮影の際は、必ず許可を得てください。



中山千枚田などの田んぼではお米を育てています。稲など植物を摘み取ることは、罰則の対象となります。



一部立ち入り禁止区域があります。見学の際には、ガイドの指示にしがたい、立ち入り可能な場所で見学をしてください。



環境保護のため、ゴミは決められた場所のみ捨てましょう。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ①観光コンテンツを活用したツアーを造成

#### 日帰りで巡る小豆島（中山千枚田）



6月のある日の中山の日没。近所の人々が暑気払いと運動がてらに歩いてる。昼でも夜でも、冬でも夏でも見飽きることのない中山千枚田の風景は「日本の棚田百選」のひとつに数えられている。この時期、田んぼに貴重な水があふれているが、この水は湯船山から流れ落ち、「日本の名水百選」の一つにもなっている。香川県は雨の少ない県なのに不思議だ。昔、ひどい干ばつに見舞われたとき、この霊水が農民を飢えから救ってくれた。涸れることがないので、中山町のすべての田んぼまで使われている。現在では、「水の管理人」が任命され、水量を田んぼに均等に配分している。田んぼに水をやる日を決めているのだ。

この時期の田んぼは緑が鮮やかだ。近所の人々は、イノシシから田んぼを守る門を開け閉めしながら、田んぼの中を歩き続けている。7月には、虫送りという、地元の人や観光客が火手（ほて）と呼ばれる竹の松明を田にかざしながら、畦道を歩き、害虫を退治して豊作を願う。10月になると、収穫の一環として村人たちが農村歌舞伎会場に集まって歌舞伎を上演する。17世紀から続く中山町の伝統を守り続けてきたおかげで、小豆島町は「世界のサステナブル・デスティネーション100選」のひとつに選ばれている。農村歌舞伎を見るために近所に人たちは弁当ふるまわれる。その際に使われている弁当箱が、伝統的な木の箱「わりご弁当」。田んぼを望む絶景の場所にあるここ「こまめ食堂」では、中山千枚田で収穫されたお米を伝統的な弁当箱に詰め込んだ「わりご弁当」を味わうことができる。

#### JSTS-Dへの貢献

**B2**：有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献。

**B3**：地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。

**C8**：地元ガイド(中山居住の小木曾さん)の解説は、地域のストーリーとして地域住民（ご本人+中山自治体）と協力されていて、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する。

**C3**:文化的な場所における来訪者の管理

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

受入環境及びその後の販売に対する助言ができる専門家としてターゲット層を顧客に持つ以下の旅行会社2社2名を招請したモニターツアーの実施した。

#### モニターツアー参加者：2名



#### JAPAN TRAVEL デュバル・セバスチャン氏

自社メディア「JapanTravel.com」を活用した情報発信、プロモーション、広告掲載を始めカスタマイズツアーを主力としたインバウンドツアーを提供する旅行代理チームを活用したツアー企画、造成、販売を執り行う。



#### ARIGATO JAPAN ローレン・シャノン氏

日本の食の体験や食のツアーを専門に旅行商品販売している「ありがとうジャパン」のゼネラルマネージャー。日本に30年間ほど在住しており、日本各地の食関連の旅行商品を開発の経験がある。日本一流の雑誌SAVVY JAPANにて東京やその付近のレストランの背景やホスピタリティ施設に関するブログを制作する。近年日本各地にて数多くの行政の事業にてガイド育成を担当しており、主に食のストーリーで海外の観光客に刺さるような伝え方をガイド・事業者に訓練させている。

#### モニターツアー同行者

- ・ 一般社団法人 小豆島観光協会                      事務局長      塩出慎吾氏、張楠氏
- ・ 株式会社穴吹トラベル 地域未来創造課                      カナルサンジーブラズ、ハンスサポチャック
- ・ 国土交通省 四国運輸局 観光部 観光地域振興課課長      上戸康弘、係長 高嶋英津子

本事業で企画・開発された観光コンテンツを活用したツアーの評価・課題抽出のため、上記専門家を招請したモニターツアーを実施した。

#### 招請者の役割

- ・ コンテンツに対する評価・課題ポイントを提示。
- ・ ツアー商品に対する評価・課題ポイントを提示。
- ・ 受入環境、販売等に関する評価・課題ポイントの提示。
- ・ サステナブルツール、コンテンツツールに対する評価・課題ポイントを提示。
- ・ モニターツアー後のレポートの提出。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

日程：2022年9月14日～16日

行程

9月14日（水）

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
8:45	高松港	集合。土庄行きフェリーに乗船。	
9:00	高松港	土庄行きフェリー出発。	船移動
10:00	土庄港	土庄港到着後、貸切タクシーに乗車。	タクシー
11:00～12:00	ヤマロク醤油	醤油ソムリエ黒島氏と合流。ヤマロク醤油スタッフによる説明。	タクシー
12:15～14:00	創作郷土料理 曆	醤油テイスティング、醤油コースランチ。	タクシー
14:30～15:20	東洋オリーブ園	朝ヨガの候補場所見学、工場見学。	タクシー
16:00～17:30	まめまめビール	クラフトビール試飲、ペアリング新開発食材テイスティング。	タクシー
18:20	ホテル	夕食、宿泊。	

9月15日（木）

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
7:00	ホテル	出発	タクシー
7:45	寒霞溪ロープウェイ紅雲亭駅	時間外貸切ロープウェイ乗車後、通常5分の所を15分かけて山頂へ。	ロープウェイ
8:00～	寒霞溪山頂	朝食（小豆島酒造新開発）を受け取り、展望台にて朝食。山頂を散策後ロープウェイ乗車。	ロープウェイ
～9:45	寒霞溪ロープウェイ	ロープウェイに乗車し下山。	タクシー
10:00～11:00	小豆島酒造	テイスティング、サステナブルベーカリー、見学・説明。	タクシー
11:20～12:20	鈴木農園	循環型養豚場見学。	タクシー
13:00～14:30	ヘルシーランド付近	オリーブ原木畑付近にてFURYU渋谷氏による循環型ランチ。	タクシー
14:40	草壁港	先達森下さん 合流	タクシー
15:00～	マルキン醤油前	タクシー下車し歩き遍路。	徒歩
	第8番常光寺	教本 & 小豆島地図を受け取りお遍路の作法などの説明をうける。	タクシー
	第9番庚申堂	9番庚申堂までタクシー移動し、参拝。	タクシー
	9番→オリーブのリーゼント	オリーブのリーゼントまでタクシー移動後見学。見学後歩き。	徒歩
	なかぶ庵	なかぶ庵（外観見学）、歩き。	徒歩
	13番栄光寺	13番栄光寺にて参拝、庭園見学。タクシー乗車。	タクシー
	15番大師堂	15番大師堂にて参拝後、歩き遍路。（時間によってはタクシー）	徒歩（タクシー）
	16番極楽寺	16番極楽寺にて参拝後、歩き遍路。（時間によってはタクシー）	徒歩（タクシー）
～17:30	21番清見寺	21番清見寺にて参拝後、タクシー乗車。	タクシー
17:35	草壁港	先達下車。	タクシー
18:30	ホテル	オリビアン小豆島。夕食・宿泊。	タクシー

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

9月16日(金)

時間	場所	内容	次の場所への移動方法
6:40	ホテル	出発。	タクシー
7:00~7:40	井上誠耕園(ヨガ)	オリーブ畑にてヨガ体験。	タクシー
7:40~8:00	井上誠耕園(園地案内)	園地散策。	タクシー
8:00~8:45	井上誠耕園(レストラン忠左衛門)	オリジナル朝食。	タクシー
9:10~10:00	ホテル	オリビアン小豆島にて、シャワー・休憩後再出発。	タクシー
10:30~11:00	島宿真理	ホテル視察。	
11:30~	中山千枚田	湯船山蓮華寺にて、ガイド「小木曾氏」と合流し、説明を聞く。	タクシー
~13:20	こまめ食堂	わりご弁当昼食。	タクシー
13:40	土庄港	タクシー下車し、フェリーに乗車。	徒歩
13:55	土庄港	フェリー乗船。	船
14:55	高松港	下船後解散。	

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

#### 中山千枚田とわりご弁当



#### 専門家からのコメント

- ・当日はガイドの小木曾氏が、必要なところで補足説明をしてくれたので良かった。
- ・中山千枚田の歩き体験が終わった後、ここでも米を使って何か体験できると地元と繋がる。
- ・食事に関しては、栈敷に座って食べられたのは良かった。  
農村歌舞伎台があいていればもっと良かった。
- ・農村歌舞伎の修理で、実際に舞台が見えない場合は、衣装小屋の案内だけでも良い。

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・資料に関しては、【江戸時代】と記載しても理解できる観光者が少ないため、西暦への表記変更を検討する。
- ・旅行商品、コンテンツツールへの記載方法として、「Local Theatre」という表現ではなく「歌舞伎」として明確に追加した方が良い。→ツール修正として検討をする。
- ・料金設定について高額すぎると意見がでているため、再度検討をする。  
夫婦で2時間ガイドをつけるだけで合計5万円払うのは高い。この値段は英語ができるガイドでも高すぎる。料金に「タクシー代」が含まれているが、旅程表にはタクシーの必要性が書かれていない為追加を検討する。
- ・「中山」の後に「町」または「地区」を入れると旅行者は認知しやすいため検討する。
- ・バスでのアクセスは「春日神社前バス停から徒歩」となっているが、ガイドがバス停で合流するべきとのコメントあり。「福田港からのアクセスがベスト」と掲載があるが、福田港から集合場所までのアクセスを記載されていないので、外国人にはわかりにくい。→福田港×、池田港・土庄港が正しいため、修正をする。
- ・アクセス情報の中に参考価格（円でも可）を記載するよう検討する。
- ・ガイドさん（小木曾氏）はプロフェッショナルで、笑顔で自発的で、情熱的な方でした。湧き水、松明、モグラ退治のための花の利用、稲作農家の減少などを含む彼の説明は興味深く、多すぎず、彼は顧客の希望・関心に合わせる方法を知っている。
- ・「写真を撮る前に許可を教えてください」とありますが、明らかに旅行者は畑の写真を撮りたいだろうし、みんなそれでいいと思うので、表現方法が不適切と思われる。（代わりに「PEOPLEを撮る前に許可を教えてください」を使うべきかも）。検討する。
- ・中山千枚田付近の道は勾配があるため、杖が必要な方でも無理なく歩ける道がないか、また、ヴィーガン仕様の弁当で対応ができないか検討をする。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施 小豆島遍路



#### 専門家からのコメント

- ・お遍路の旅行に参加しているお客様の中で納経したい人もいるので、案内したほうが良い。
- ・地元の人々には当たり前だと思われることに関しても、観光客には新しい体験であることが多いので、お客様の様子を見ながらガイドの方が説明したほうが満足度が上がる。
- ・お寺によってその特徴が違うことがあるので、庭・お寺の雰囲気・お寺の周りも案内されるとそれがベストだと思われる。
- ・お寺の方々とても個人的にとっても良い関係を作っているなので、実際のお客様がそれを見るととても信頼感が高まるので、今と同じように、お寺のお坊さんなどと話しながら案内した方が良い。

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・このコンテンツに関しては、住職が関与していることは興味深いですが、概要には何を見たり何をしたりするのか、あるいはどんな個人的な変化が起こるのか（新しい考えか）についての具体例がないため、それらの情報掲載ができないか検討をする。
- ・旅程では4時間という短い時間で多くの寺院があり、かなり忙しく感じるが、概要、旅程、ストーリーにはその面白さ（異なる神々、異なる建築物）、どこまでが徒歩で、どこまでがタクシーなのかが不明なため、表記が必要と思われるため検討する。
- ・ツールに掲載するガイド対応について、「英語は追加料金で可能」と記載するのは、海外旅行会社を読む際、良くない印象を与えてしまうので、基本的にガイドと言えば英語ガイド前提で考えるべきなため、表記方法を検討する。
- ・アクセス情報に参考価格（参考交通費用、円OK）が表示するよう検討する。
- ・お遍路ウォーキングは静かに歩くための素晴らしい時間を過ごせるが、歩いている時間を使って仏教の話をするともっと良いと思われるため、先達ガイドと検討をする。
- ・このコンテンツに関しては大都市や車の排気ガスから離れた、人混みのない平和な環境であり、歩きの途中でアート作品（オリーブのリーゼント）を見ることができ、ユニークで国際的なウォーキング体験ができるため、ツール掲載についてもその部分を強調できるよう検討する。
- ・このコンテンツでタクシーを使うのはとても環境に悪いとコメントがあるため、再生可能エネルギーで動く電気自動車等の活用ができないか検討をする。



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

#### 木桶醤油と島料理 (ヤマロク醤油、黒島さん、暦)



#### 専門家からのコメント

- ・醤油蔵から暦へ移動中、iPadで説明しているのは本当に良い方法なのか検討するべき。理由としては車移動中iPadを見たら、車酔いする人がいるので配慮が必要。むしろ、車の中では今からどこへ行って、何をするかを説明、普通の話すればよいと思われる。
- ・醤油の飲み比べの際に、小豆島での醤油のいくつかのラベルを作った方が良い。
- ・黒島さんが説明している資料の中で、チョコレート味の説明があった。お客様が本当にその味の試食できるのか。できなければ、削除するべき。
- ・醤油の飲み比べしたお客様が購入したい場合、旅中の荷物にならないように空港まで送ってくれる仕組みを作れるのか。
- ・黒島さんからの説明はシンプルとわかりやすいので、今のままで良い。
- ・お子さん向けのメニューに関して考えるべき。
- ・牛肉の量は一般の町中のレストランより多いが、このままで良い。
- ・食事の説明は良かったが、日本語が分からない一般のお客様には通訳が必要になると考えられる。

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・今掲載されている情報に関しては、日本の醤油木桶の1/3が小豆島にあることを追加する。
- ・「江戸時代」を理解できない外国人旅行者も多いため、ツールに掲載している文章に関しての西暦表示などに変更する等の編集が必要。
- ・日本には醤油ソムリエの数が少ないため、旅行者に数少ないソムリエの一人が小豆島にいるという情報が提示できれば効果的なため、旅行商品・コンテンツツールに組み入れる。
- ・案内するガイドは、日本語ではなく英語ガイド前提で対応可否を記載する。追加料金でフランス語も可能のように、他の言語に関しては追加料金の案内を検討する。
- ・ヤマロク醤油のスタッフは英語とフランス語が話せるので、ここでのピンポイントのガイドは不要であるが、コンテンツ全体のスルーガイドとするか、ピンポイントガイドとするか検討する。
- ・対象顧客はこの料金設定はとて高く感じるかもしれないため再度料金設定を検討する。
- ・子供も一緒に参加する場合の料金設定も検討する。
- ・旅行商品、コンテンツツールのストーリーは良いが、事業者の名前・数字（社歴、事業開始日等）を記載することで読む人からの信頼度が上がる為、掲載を検討する。
- ・アクセス情報（主な港からの交通費等）をツールに記載する。
- ・旅行者がアクセスを調べるためにGoogleMap等使われるため、事業者の電話番号記載を検討する。
- ・海外旅行者は買物でクレジットカードが使えることを期待しているため、ツールへの記載を検討する。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

#### 朝ヨガ、井上誠耕園の朝食と東洋オリーブ



#### 専門家からのコメント

- ・東洋オリーブでの説明は良かったが、日本語が分からないお客様に関しては通訳案内士が必要。
- ・オリーブの循環に関して、最終的なゴールの説明があっても良い。有機栽培した枝などはオリーブ牛やオリーブ豚が食べている。そのオリーブ牛や豚は地元の人々の食になっている、その後のゴールがあったら説明があると観光客からの評判が上がると思われる。
- ・英語の情報：オリーブ園の各箇所にシンプルな言葉、簡単な表現があると海外からの観光客にもわかりやすい。日本人は、ある情報の全てを翻訳して観光客に伝える必要があると思っているが、シンプルな案内でも良い。
- ・食事をしている時に、材料なども簡単な説明とともに、いつ、何故、どこで、どういう風に作った等の情報があると食事に関して理解して楽しめる。また、料理作るスタッフ・レストランのスタッフの気持ち（食事が美味しいと思うか、これを食べて欲しい等）も伝わると素晴らしい。

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・コンテンツツール資料に掲載の概要が楽しくて有益なものには感じない。朝のヨガの説明はとても短い、海が見える静かな環境で行われ、とてもフレンドリーな日本人先生が指導し、慣れていない人や慣れていない人の両方ができるなどの内容も含まれるととてもベストだと思われるため、掲載方法を検討する。
- ・ツアー概要と行程は混乱を招く可能性もあり、今回の全ての体験は何故井上誠耕園でできないかが不明になっている。東洋オリーブ園へ行く必要性を説明文章を入れるべきとの指摘があるため、必要性の表記方法を検討する。
- ・東洋オリーブへの移動に関しては、車なのか、徒歩なのかの情報を入れる必要があるため、表記方法を検討する。
- ・雨など天気不良な場合でのバックアッププラン（ヨガ体験ができないケース）に関する注釈も必要になると思われるため、注意事項として記載を加えるよう検討する。
- ・コンテンツ説明内容について、ストーリー性に欠けている。個人的にヨガ先生の情報を追加する、何故ここでのヨガセッションに参加するのかの話（例えば、お休み中のリラクゼーション、小豆島を訪れる前肉体を伸ばす、ハイキングの後のリラクゼーション、非日常の環境、サステナブルな生活など）を追加するべきとコメントがあるため、ストーリー表現変更等を検討する。
- ・「木の枝を折らないでください」と言っても、誰も故意に折ったりはしないため、過剰に聞こえるので、この部分は削除するか言い直すべき。「誤って木の枝を折らないようにご注意ください」などはベストに伝わるため、ツール記載見直しを検討する。
- ・Google検索で「朝ヨガ 日本」と入力する旅行者もいると思うので、商品のタイトルには「朝」を入れた方がいいかもしれないため、「朝ヨガ」と表記変更を検討する。
- ・オリーブ畑の写真よりヨガの写真を使った方が効率よい画像変更を検討する。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

#### 早朝の寒霞溪ロープウェイと朝食



#### 専門家からのコメント

- ・朝食は素晴らしいので、このままキープ。
- ・SDGs観点で、ほぼ全てのものを紙にしているので、ここもとても良かった。
- ・寒霞溪山頂からロープウェイまで歩いて下りたけど、今のスピードはとても速い。途中で休憩、水分補給の時間などを取りながら歩いたらベスト。（途中のどこかで、10分程度の休憩したら一番ベストだと考えられる）。
- ・最初値段を見たら高く見えるが、営業時間以外で運行していること、普通より1/3でスピードを落として運行していること、貸切でロープウェイを利用すること等を考えるとその値段が適切だと思われる。
- ・世界的に面白いコンテンツだと思われる。

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・概要は情報量が良いが、ワクワク感が生まれなため、ここでの土地はいつから保存し始められたかを掲載できないか検討する。
- ・ツアー概要に牛肉の話を入れるとサステナブルフードツアーに繋がらないので、アウトラインで牛肉の話は一切しないことを強くお勧めするとのコメントあり。表記方法について検討をする。
- ・寒霞溪下山時は（天候にもよるが）ハイキングをして下りることを掲載するよう修正する。
- ・2名参加でツアーの総額が7万円なら、寒霞溪ロープウェイでの集合ではなく、ガイドか運転手がホテルまで迎えに行く方が良い。また、ガイドは基本的に英語（あるいは参加者の母国語、例：フランス語）で話すことを期待したいとのコメントのため、送迎も検討する。
- ・ツアー概要の話紅葉から始めると、秋にしか見学できないように思われがちなので（旅行者はその後の情報読むのをやめてしまう可能性がある）、「秋は特に有名」などの文章で調整するよう検討をする。コンテンツの写真も紅葉季節限定とならないよう注意する。
- ・公式サイトは日本語のみなので、「Web情報、Yes」と掲載すれば、外国人観光客には誤解を招く可能性があるため、英語表記のWeb情報がなければ、Noとするか検討する。
- ・アクセス情報に参考価格(交通費用、円OK)を表示するよう検討する。
- ・「自動車を利用した場合に比べてCO2排出量が削減される」というのは説得力が低いので、概要説明から削除を検討する。
- ・旅行者が公共バスではなくタクシーや自家用車で到着した場合、CO2排出量は大きく増える。ここで環境に配慮するには、バスを強く推奨するか、電気自動車やタクシー（再生可能エネルギーで動く）を提供する必要があると思われるため、内容確認を進める。
- ・「ロープウェイ乗車中の適切なマナー」とは何かを明確にする。『窓から携帯電話を落とさないように注意してください』などツール表示内容変更を検討する。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

#### 鈴木農園とFURYUのイタリアン料理



#### 専門家からのコメント

- ・鈴木農園に関しては、興味深いので、今の案内のままで良い。
- ・夏の体験に関しては、暑さなどの心配がある。
- ・体験するデッキの上に一時的な屋根が付けられないか。(今回の日差しはとても強かった。)
- ・メニューに関しては、何かの資料などを作って、事前に参加者にお渡しすることはできないか。
- ・料理人の渋谷さんに関しては、渋谷さんの自己紹介など、参加者ともっと交流したほうが、観光客が喜ぶ。

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・ツアー概要はとても短い英語表記で、"farm to table"や"cycle"などのキーワードを追加すると良い。→表記方法を検討する。
- ・旅行者に対して、お天気により今の内容でこのコンテンツを進行できない場合の代替案を掲載すべき。→代替案含めて内容再検討する。
- ・農園で見た豚は体を大きくする注射などを売っていないと思うので(欧米では今話題になっている)、それを強調するのも良いと思われる。→表記方法を検討する。
- ・現在設定予定の料金はアルコール、英語が話せるガイドは含めていないが、料金は高い方だと思われる。→再度料金設定を検討する。
- ・ストーリー解説は素晴らしい。しかし英語文章で「Happy Pig」と書くのは食べるために飼育されている豚の場合、誤解される可能性があるためリスクが高く、ソーシャルネットワーク上でバイラルなネガティブコンテンツにつながる可能性があります。
- ・このコンテンツは素晴らしいと思った。工業的な飼育を避けるための努力が見られるのは良いが、日本や世界の養豚産業界で一般的な状況のことを知らないと比較が難しいので、ツアー中にそのような写真や情報を取り入れると良い。
- ・豚が立つ時に体が震えると泥が飛んで参加者の服に付く可能性があるため、「汚れてもいい服での参加」を「持参するもの」に入れることをお薦めする。→修正加筆をする。
- ・2つの課題がある。①サステナブルフードに関心のある人の多くが食肉を拒否していること。②豚に会って数分後にそれらの豚の子供・兄弟・姉妹を食べることに違和感がある人もいると考えられる。単体での販売は問題ないが、このコンテンツを含めて複数日のパッケージツアーを造成する際は、代替案も検討すべきだと思われる。→養豚場見学をポジティブに捉える意見、ネガティブに捉える意見の双方があるが、食循環としての意味を捉え、養豚場見学を組み入れる方向で検討を進める。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施

#### まめまめビールとペアリング料理



#### 専門家からのコメント

- ・アメリカなど海外では、クラフトビール作っているが、材料が作られる場所にはこだわらないことがある。ここでは、小豆島での材料を使っているのも、とても良い。
- ・ビールを提出する順番に関しては、濃い色のビールから始めない方が良い。
- ・飲み比べの資料に関して各スパイスの説明のタイトルがあれば、もっとわかりやすい。
- ・可能であれば、ビールと一緒にベジタリアンバージョンの料理のメニューも開発されると良い。
- ・チキン料理の作り方に関しては、日本風に作ることを検討したほうが良い。
- ・使うお皿に関して、一部小豆島のものでも使える環境があれば使って欲しい。  
(オーナーは関西出身なので、小豆島+大阪のものでもよい)
- ・料理を提出した際に写真を撮りたい観光客が多いかもしれないので、その時間を作った方が良い。
- ・海を表す何かあれば、ベスト。(食事、ビール)。
- ・食事の中のキュウリ+ゴマは変えた方が良い。(フライドパイナップル、バナナ天ぷらなど)

#### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・コンテンツの内容では、それぞれのビールに合う料理がどのように選ばれているのかが伝わらないため、文章で“pairing”の前に“carefully”の付け加えを検討する。
- ・オーナーがとてもフレンドリー＆陽気且つ英語を話せるので、旅行者はおいしいお酒と料理を楽しむだけでなく、ここならではの素晴らしい時間を過ごすことができるとわかるように概要を記述することを検討する。
- ・旅行者にとって分かりやすい料金設定(ドリンク1杯500円+フード1品500円等)を検討する。受入最低人数を1名設定とできないか検討をする。
- ・アクセス情報に参考価格(交通費用、円でも可)の記載を検討する。外国人観光客はカーナビやグーグルマップを使うことが予想されるので、地図用のコードや電話番号など、外国人ドライバー向けの情報は役に立つと思われる。
- ・虫除けスプレーの持参という情報は観光客にネガティブな印象を与えるので、“外の席の場合”などの文言を追加検討する。
- ・樽生ビールの写真(瓶だけでなく)、もっと刺激的な料理の写真(現在表示されている料理の写真だけでは内容が分かりづらい)、夫婦で笑っている写真(マスクなし、男女とも)を使うことが効果的とコメントいただけただため、検討する。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ②モニターツアーの実施 旅行商品



### 専門家からのコメント

- ・日帰りツアーだと地域での消費額が増えないため、小豆島に宿泊する1泊もしくは2泊の宿泊ツアーでの設定がよいのではないかな。
- ・飛行機、フェリー、電車など旅行者が現地までの交通機関の頻度が多くなると排出ガスが増えるため、日帰りよりも小豆島での宿泊など滞在型として、1回あたりの旅行での移動による排出ガス抑制に配慮した方がよいのではないかな。
- ・「朝ヨガ体験」は、ストレッチ効果があるため、「お遍路体験」など長時間歩く体験の前に組み合わせた方がよいのではないかな。
- ・「中山千枚田」、「お遍路」など、歩く体験はタクシーなどの排出ガスを抑制ができる為、サステナブルな観点から、良いツアーである。
- ・醤油、お遍路など小豆島ならではの文化を体験できることはサステナブルな観点から魅力のあるツアーである。
- ・旅行代金の一部を、中山千枚田の棚田保全に役立てる仕組みが構築できると良い。
- ・健康に関心の高い欧米人やベジタリアン、ヴィーガンの方々に対する対応が必要ではないかな。
- ・子供が参加した場合の料金表示を掲載した方がよいのではないかな。

### 専門家意見を反映しての今後の磨き上げ方法について

- ・ツアーは日帰りではなく、1泊で1商品、2泊で1商品の合計2商品造成で検討する。
- ・「朝ヨガコンテンツ」を体験する同じ日に、長時間歩く「お遍路コンテンツ」の組み合わせを検討する。
- ・「中山千枚田コンテンツ」、「お遍路コンテンツ」での歩く行程はそのままツアーに取入れる方向で検討する。
- ・ツアー代金の一部を中山千枚田の保全に役立てる仕組みを小豆島観光協会と共に検討する。
- ・食事提供事業者に対して、ベジタリアンやヴィーガン対応ができないか相談し、対応いただくよう調整をする。
- ・子供が参加した場合の料金表示方法を検討する。年齢や部屋の利用方法等によって金額が異なるため、「旅行会社にお問い合わせください」と表記する方法で検討する。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ

#### 専門家意見を反映しての磨き上げ内容（・は専門家意見、→は対応内容）

##### 【中山千枚田コンテンツ】

- ・良いコンテンツ。資料に関しては、【江戸時代】と書いても理解しない観光者は多いため、西暦に変更すべき。  
→【江戸時代】の表記から【中世】へと表記を変更した。
- ・Local Theatreだけでは、観光客がワクワクしないと思うので、「歌舞伎」を明確に追加した方が良い。  
→ツールのハイライト箇所に【農村歌舞伎】を追記した。
- ・夫婦で2時間ガイドをつけるだけで合計5万円払うのは高い。この値段は英語ができるガイドでも高すぎる。  
→ガイドは1名（英語）で調整してツアー価格を設定した。移動手段としてタクシー等の専用車ではなく、現地集合とすることで価格を抑えた。
- ・「中山」の後に「町」または「地区」を入れると旅行者は認知しやすい。  
→中山の表記を【中山地区】へと修正した。
- ・バスでのアクセスは「春日神社前バス停から徒歩」となっているが、ガイドがバス停で合流すべき。「福田港からのアクセスがベスト」と掲載あるが、福田港から集合場所までのアクセスを記載されていないので、外国人にはわかりにくい。  
→福田港ではなく土庄港からのアクセスがベストであるため、記載内容を修正した。  
土庄港、池田港からのアクセス情報を追記した。
- ・「写真を撮る前に許可を教えてください」とありますが、明らかに旅行者は畑の写真を撮りたいだろうし、みんなそれでいいと思うので、表現方法が不適切と思われる。  
→サステナブルツール及び旅行商品ツールに「一般観光客や地域住民の保護の観点から、人を撮影する際には許可を教えてください」に修正した。
- ・ヴィーガン仕様の弁当が対応できないか。  
→ベジタリアン料理を提供できるよう対応をした。

##### 【小豆島遍路コンテンツ】

- ・概要には何をしたり何をしたりするのか、あるいはどんな個人的な変化が起こるのか（新しい考えか）についての具体例がない。  
→概要欄に「小さな町並みを歩きながら、お寺やアート作品、飲食店などを巡りながら島の自然や暮らしに直接触れることができます。」を追記した。個人的な変化については、人それぞれ感覚が異なる点や、根拠を示すことができないため記載はしないこととした。
- ・ツールに掲載するガイド対応について、「英語は追加料金で可能」と記載するのは、海外旅行会社が読む際、良くない印象を与えてしまうので、基本的にガイドと言えば英語ガイド前提で考えるべき。  
→英語対応のガイド付きで統一し、料金設定を行った。
- ・アクセス情報に参考価格（参考交通費用、円OK）の表示があると良い。  
→アクセス情報欄に路線バス料金を追記した。
- ・このコンテンツに関しては大都市や車の排気ガスから離れた、人混みのない平和な環境であり、歩きの途中でアート作品（オリーブのリーゼント）を見ることができ、ユニークで国際的なウォーキング体験ができるため、ツール掲載についてもその部分を強調できると良い。  
→コンテンツツールの概要欄、ハイライト・ストーリー欄の記載内容を修正した。
- ・このコンテンツでタクシーを使うのはとても環境に悪いとコメントがあるため、再生可能エネルギーで動く電気自動車等の活用ができないか。  
→このコンテンツは全て歩く行程のため、タクシーは利用しない。
- ・料理提供をする場所（寺）はどの場所で、どの事業者による提供となるか。  
→極楽寺の本堂内にて料理提供が可能。料理はレストラン暦による精進料理のケータリングで対応できることとなった。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ

#### 専門家意見を反映しての磨き上げ内容（・は専門家意見、→は対応内容）

##### 【木桶醤油と島料理コンテンツ】

- ・「江戸時代」を理解できない外国人旅行者も多いため、ツールに掲載している文章に関しての西暦表示などに変更する等の編集が必要。  
→英語版ツールでは中世と表記変更し、次の記載とした。  
「soy-sauce which date back to Japan's medieval era.」
- ・日本には醤油ソムリエの数が少ないため、旅行者に数少ないソムリエの一人が小豆島にいるという情報が提示できれば効果的なため、ツールに組み入れるとよい。  
→ツール内の概要欄に追記した。
- ・ヤマロク醤油のスタッフは英語とフランス語が話せるので、ここでのピンポイントのガイドは不要であるが、コンテンツ全体のスルーガイドとするのか。  
→ヤマロク醤油では現地スタッフによる通訳が可能のため、醤油ソムリエの黒島氏の説明時のみピンポイントでガイド手配をする対応とした。
- ・対象顧客はこの料金設定はとて高く感じるかもしれないため再度料金設定を検討する。  
→スルーガイドではなく、ピンポイントのガイド対応とすることで経費を抑え、価格を抑えた。
- ・旅行商品、コンテンツツールのストーリーは良いが、事業者の名前・数字（社歴、事業開始等）を記載することで読む人からの信頼度が上がる。  
→ヤマロク醤油は創業は歴史背景的に見て、江戸時代の終わり頃の創業であるが記録がなく正確な年数の記載ができないためツールの概要欄には江戸時代（英語版は中世）として記載した。
- ・旅行者がアクセスを調べるためにGoogleMap等を使うため、事業者の電話番号を記載するとよい。  
→アクセス欄に集合場所の電話番号を追記した。
- ・海外旅行者は買物でクレジットカードが使えることを期待しているため、ツールへの記載があると良い。  
→コンテンツツールの「施設設備情報」欄に、クレジット対応：YESと追加した。

##### 【朝ヨガ、井上誠耕園の朝食と東洋オリーブコンテンツ】

- ・コンテンツツール資料に掲載の概要が楽しくて有益なものには感じない。朝のヨガの説明はとても短い、海が見える静かな環境で行われ、とてもフレンドリーな日本人先生が指導し、慣れている人や慣れていない人の両方ができるなどの内容も含まれるととてもベストだと思われる。  
→コンテンツツールの内容について「静かな環境の中、フレンドリーで知識豊富なヨガの先生と一緒に朝ヨガでリフレッシュすることができます。ヨガ初心者の方から上級者の方までお楽しみいただけます」と追記した。
- ・ツアー概要と行程は混乱を招く可能性もあり、今回の全ての体験は何故井上誠耕園でできないかが不明になっている。東洋オリーブ園へ行く必要性を説明文章を入れるべき。  
→東洋オリーブへ行く理由をツールに記載した。「東洋オリーブは、剪定枝の再利用など、持続可能なオリーブ栽培に取り組んでいるオリーブ農園です。剪定した枝や葉を天然の肥料や堆肥として再利用したり、オリーブを加工する際に出る副産物を再利用したりと、さまざまな取り組みを行っています。」を追記した。
- ・コンテンツ説明内容について、ストーリー性に欠けている。個人的にヨガ先生の情報を追加するなどストーリー表現の変更をするべき。  
→ヨガインストラクターの情報を追加し、ストーリー内容を変更した。
- ・「木の枝を折らないでください」と言っても、誰も故意に折ったりはしないため、過剰に聞こえるのでこの部分は削除するか言い直すべき。「誤って木の枝を折らないようご注意ください」などはベストに伝わる。  
→サステナブルツールの記載表現を「オリーブ畑内ではたくさんのオリーブの木があります。枝に触れてケガなどしない様ご注意ください」へと修正した。
- ・Google検索で「朝ヨガ 日本」と入力する旅行者もいると思うので、商品のタイトルには「朝」を入れた方がよい。  
→コンテンツタイトルに「朝ヨガ」（英語版はMorning Yoga）を追加した。
- ・オリーブ畑の写真よりヨガの写真を使った方がよい。  
→ヨガの写真を追加した。



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ

#### 専門家意見を反映しての磨き上げ内容（・は専門家意見、→は対応内容）

##### 【早朝の寒霞渓ロープウェイと朝食コンテンツ】

- ・概要は情報量が良いが、ワクワク感が生まれなため、ここでの土地はいつから保存し始められたかを掲載できないか。  
→ツール概要欄の記載内容を修正した。「約100年前、外国人投資家による乱開発の危機にさらされた寒霞渓は、地元醤油醸造元の長西英三郎氏が多額の投資を行い、荒れた土地を救うことができました。」と追記した。
- ・寒霞渓下山時は（天候にもよるが）ハイキングをして下りることを掲載するべき。  
→行程表欄に「寒霞渓ハイキング道で下山」を追記した。
- ・2名参加でツアーの総額が7万円なら、寒霞渓ロープウェイでの集合ではなく、ガイドか運転手がホテルまで迎えに行く方が良い。  
→コンテンツ単体での販売の場合はロープウェイ集合とし、旅行商品の場合はホテルから専用車送迎対応とした。
- ・ツアー概要の話を紅葉から始めると、秋にしか見学できないように思われがちであり、旅行者はその後の情報を読むのをやめてしまう可能性がある。  
→ツールのハイライト・ストーリー欄の冒頭に「一年を通して美しいが」を追記。
- ・公式サイトは日本語のみなので、「Web情報、Yes」という掲載すれば、外国人観光客には誤解を招く可能性があるため、英語表記のWeb情報がなければ、Noとするべき。  
→Web情報 Noと修正した。
- ・アクセス情報に参考価格(交通費用、円OK)を表示するよう検討する。  
→路線バスの料金を追記した。
- ・「ロープウェイ乗車中の適切なマナー」とは何かを明確にする。  
→サステナブルツールの記載内容を「事故防止の為、ロープウェイから顔や手など出さないでください。また、乗り物を揺らさないでください。」へと修正した。

##### 【鈴木農園とFURYUのイタリアン料理コンテンツ】

- ・ツアー概要はとても短い英語表記で、「farm to table」や「cycle」などのキーワードを追加すると良い。  
→ツール概要欄の記載内容を「鈴木農園は、豚を育てながら、島のゴミを減らし、持続可能な未来への道を切り拓いています。鈴木農園では、「Farm to Table」の考え方にに基づき、成長ホルモン剤を一切使用しない自然飼育の豚を育てています。」に修正した。
- ・旅行者に対して、お天気により今の内容でこのコンテンツを進行できない場合の代替案を掲載するべき。  
→行程表欄の記載内容について、「ヘルシーランドを訪問、野外での昼食を楽しむ（雨天時は建物内にて昼食）」へと修正した。
- ・ストーリー解説は素晴らしい。しかし英語文章で「Happy Pig」と書くのは食べるために飼育されている豚の場合、誤解される可能性があるのでリスクが高く、ソーシャルネットワーク上でバイラルなネガティブコンテンツにつながる可能性がある。  
→「Happy Pig」の表現を削除し「持続可能な方法で飼育されている」とツール記載内容を修正した。
- ・豚に会って数分後にそれらの豚の子供・兄弟・姉妹を食べることに違和感がある人もいると考えられる。単体での販売は問題ないが、このコンテンツを含めて複数日のパッケージツアーを造成する際は、代替案も検討するべきだと思われる。  
→鈴木農園見学の後に昼食という行程から、昼食後に鈴木農園に行く行程へと変更した。
- ・豚が立つ時に体が震えると泥が飛んで参加者の服に付く可能性があるため、「汚れてもいい服での参加」を「持参するもの」に入れることをお薦めする。  
→注意事項欄に「動きやすい服装、汚れても良い服装でお越しくください」を追記した。




## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ

#### 専門家意見を反映しての磨き上げ内容（・は専門家意見、→は対応内容）

##### 【まめまめビールとペアリング料理コンテンツ】

- ・コンテンツの内容ではそれぞれのビールに合う料理がどのように選ばれているのかが伝わらない。  
→コンテンツ概要欄に「まめまめビールの季節ごとのユニークな作品と地元の食材を丁寧に組み合わせ」（英語版：carefully pairing local delicacies with Mame Mame Beer's unique seasonal creations.）を追記した。
- ・オーナーがとてもフレンドリー＆陽気且つ英語を話せるので、旅行者はおいしいお酒と料理を楽しむだけでなく、ここならではの素晴らしい時間を過ごすことができるとわかるように概要を記述するとよい。  
→コンテンツ概要欄に「オーナー夫妻は、フレンドリーで情熱的、そしていつでも英語でお客様とお話ができる」（英語版：Friendly, passionate, and always happy to chat with customers in English）を追記した。
- ・アクセス情報に参考価格（交通費用、円でも可）の記載を検討する。外国人観光客はカーナビやグーグルマップを使うことが予想されるので地図用のコードや電話番号など、外国人ドライバー向けの情報は役に立つと思われる。  
→アクセス欄に路線バスの料金、まめまめビールの電話番号情報を追記した。
- ・虫除けスプレーの持参という情報は観光客にネガティブな印象を与える。  
→虫除けスプレーは、まめまめビールに準備いただく形で対応した。
- ・樽生ビールの写真（瓶だけでなく）、もっと刺激的な料理の写真（現在表示されている料理の写真だけでは内容が分かりづらい）、夫婦で笑っている写真（マスクなし、男女とも）を使うことが効果的である。  
→コンテンツツール記載の写真画像を、まめまめビール中田ご夫妻の写真に変更をした。
- ・まめまめビールペアリングの一例

<p>レモングラス等のハーブとレモン、 島の複数素材が織り成すホワイトエール / 4%</p> <p>しろまめまめ</p> <p>瀬戸内魚介のカルパッチョ      小豆島産オリーブオイル 御塩（波花堂） 季節の柑橘</p>	
<p>島の柑橘香るレッドエール / 5.5%</p> <p>あかまめまめ</p> <p>豚串+醬トマトソース      醬トマトソース（キッチン UCHINKU）</p>	
<p>醤油のもろみの黒ビール 4年熟成のもろみのほのかな香りと焙煎香 / 5%</p> <p>くろまめまめ</p> <p>豚串+醤油麴くろまめまめソース      鰯醬（ヤマロク醤油） うずら卵の醤油麴漬け      醤油麴・味噌（森製麴所） くろまめまめ（まめまめびーる）</p>	

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ

#### 専門家意見を反映しての磨き上げ内容（・は専門家意見、→は対応内容）

##### 【旅行商品】

- ・日帰りツアーだと地域での消費額が増えない点とサステナビリティ（小豆島に到着するために使用するフェリー、電車、飛行機の1日あたりの排出ガスを減らすことができる）観点から、日帰りツアーではなく、少なくとも1泊2日で商品企画をした方が良い。  
→小豆島内で宿泊をする1泊2日を1商品、2泊3日を1商品の合計2商品を造成した。
- ・各コンテンツを巡るが、「中山千枚田」と「お遍路」、「鈴木農園」と「まめまめビール」は関連性があると思われるため、商品造成の際に組み合わせても良いのではないかと。  
→1泊2日での商品に「中山千枚田」と「お遍路」、2泊3日商品に「鈴木農園」と「まめまめビール」を組み合わせ商品を作成した。
- ・「朝ヨガ」は「お遍路」での長時間歩く体験の前にストレッチとして組み合わせの方が良い。  
→2泊3日商品の2日目に、「朝ヨガ」体験後「お遍路」という行程として仕上げた。
- ・「中山千枚田」、「お遍路」など歩く体験のため排出ガスの抑制ができる点と、小豆島ならではの文化的な料理（わりご弁当やそうめん）に触れることができ、環境問題、文化体験の観点からサステナブルな良いツアーである。  
→旅行商品ツールの「ツアーのみどころ」に、各コンテンツの詳細及びJSTS-Dへの貢献内容を記載した。
- ・旅行代金の一部を「中山千枚田（棚田）保全」に役立てる仕組みを仕上げてほしい。  
→「中山千枚田」の保全に役立てる為、旅行代金の中に中山千枚田保全金を含めた。この保全金は小豆島観光協会にて預け、今後の保全活動等に活用いただく。
- ・健康に関心の高い欧米人や世界中のベジタリアンやヴィーガンの方々に対する対応が必要。  
→旅行商品に含まれる食事について、寒霞渓山頂で食べる朝食（サンドイッチ）以外の料理は、ベジタリアン対応が可能のため、行程表内でベジタリアン対応な箇所には[\*1]の印をつけ、欄外に「[\*1]:ベジタリアン料理対応可能です」と追記した。
- ・子供も参加する場合の料金も明確にしてはどうか。  
→宿泊部屋での利用人数、年齢等によって金額が異なるため、子供料金設定については「問い合わせ先（穴吹トラベル）に連絡ください」と追記した。

各コンテンツ・ツアーの磨き上げを行い、以下のツールを改訂した。

- ・コンテンツツール（日本語版、英語版）
- ・サステナブルツール（日本語版、英語版）
- ・旅行商品ツール（日本語版、英語版）※サステナブルな観点の理解促進につながる記載含む

各ツールは別紙。


## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (日本語版)

1. 中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当～																													
																													
ハイライト・ストーリー																													
<p>6月のある日、中山地区の夕暮れ時。近所の人々が暑気払いと運動がてら歩いています。昼でも夜でも、冬でも夏でも見飽きることのない中山千枚田の風景に、彼はしばしば足を止めた。「日本の棚田百選」に選ばれているのもうなずけると彼は思う。山間部にあるこの深谷の静けさを邪魔するのはカエルの鳴き声である。田んぼに貴重な水があふれていることを喜んでいるのだ。この水は湯船山から流れ落ち、「日本の名水百選」の一つにもなっている。香川県は雨が少ない県なのに不思議だ。昔、ひどい干ばつに見舞われたとき、この雲水が農民を飢えから救ってくれた。涸れることがないので、この水は中山地区のすべての田んぼで使われている。現在では「水番長」が任命され、水流を田んぼに均等に配分している。田んぼに水をやる日を決めているのだ。</p> <p>この時期の田んぼは緑が鮮やかだ。酒米を育て、島で唯一の酒蔵で使用される。ふと、中山地区がホテルの季節になることを思い出した隣人は、新しいカメラでホテルの光を一目見ようと待ちきれない様子。中山地区はこれから夏本番を迎える。瀬戸内海の島々で3年に一度開催される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭」が今年も開催され、中山地区も竹のオブジェが設置された芸術祭会場となっている。近所の人々は、イノシシから田んぼを守る門を開け閉めしながら、田んぼの中を歩き続けている。7月には、「虫送り」という、地元の人や観光客が松明を持って中山地区を歩き、虫を追い払う儀式にボランティアとして参加している。すでに農村歌舞伎の会場に到着し、しばし休憩している。10月になると、収穫の一環として村人たちが集まり、16世紀から続く「歌舞伎」を上演します。中山地区のこうした伝統を守り続けるサクセスストーリーのおかげで、小豆島は今や「世界のサステナブル・デザインেশン100選」のひとつに選ばれています。今年、酒とおにぎりを持参して、孫娘の演技を見るのが楽しみです。そして、わりご弁当の箱を探さなければならぬ。わりご弁当箱は、近所の人たちが公演を見るために食べ物を持っていくのを使う伝統的な木製の弁当箱である。食べ物のことを考えたら、お腹が空いてきた。そこで、こまめ食堂に弁当を作ってもらうことにした。田んぼを望む絶景の店内には、古い精米所を利用したレストランがある。中山千枚田の空気と同じように、地元の味は新鮮で、どこか懐かしい。そう言って微笑むと、隣人は立ち上がり、去っていった。</p>																													
<p><b>概要</b></p> <p>小豆島の中心部に位置する中山地区の棚田は、8.8ヘクタールの丘陵地と山の斜面に800枚以上の田んぼが広がっています。中世から続くこの棚田は、農家の高齢化が進む小豆島において、現在もお耕作が続けられている。標高150～250mに広がる田んぼは、「日本の棚田百選」にも選ばれている。湯船山から湧き出る清水が稲を育み、山のカーブに沿って田んぼが広がっている。山頂からのんびりと歩くと、移り変わる田園風景が広がり、農家の人たちが地元の人たちと気軽に触れ合うことができ、地域の生活を垣間見ることが出来る。</p>																													
<p><b>行程表</b></p> <p>10:00～ 湯船山蓮華寺集合 → 現地ガイドが湯船山から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で稲が育つ「水」に纏わるストーリーを語ります → 歩きながらガイドが千枚田のストーリーを語ります → 歩きながらガイドが農村舞台に続くストーリーを語ります → 農村舞台と衣装小屋を見学 ～ 12:00 こまめ食堂でわりご弁当を受け取り、農村歌舞伎にある秩敷席で食事 ～ 13:00 ツアー終了</p>																													
1. 中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当～																													
<p><b>価格情報</b></p> <p>2名参加の場合：1名あたり 9,500円 3名参加の場合：1名あたり 7,500円 (税込)</p> <p>■ 含まれるもの：現地ガイド代、食事（弁当）・1ポトル飲料代、諸税、中山千枚田保全金 ■ 含まれないもの：アルコール類、お土産代、中山千枚田以外への入場等</p>	<p><b>施設設備情報</b></p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: NO</td> <td>■ Web予約</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: NO</td> <td>■ トイレ</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 車椅子対応</td><td>: NO</td> <td>■ 遊覧マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: NO</td> <td>■ サイト情報</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 防災マニュアル</td><td>: NO</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: YES (ベジタリアン対応OK)</td> </tr> </table>	■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO	■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: YES	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO	■ 車椅子対応	: NO	■ 遊覧マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES	■ 防災マニュアル	: NO	■ 食文化対応	: YES (ベジタリアン対応OK)
■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO																										
■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: YES																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO																										
■ 車椅子対応	: NO	■ 遊覧マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES																										
■ 防災マニュアル	: NO	■ 食文化対応	: YES (ベジタリアン対応OK)																										
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 集合場所：湯船山蓮華寺</li> <li>■ 英語対応ガイド：有り</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> <li>■ 実施期間：4月下旬～6月上旬（田植え後）、9～10月上旬（稲刈りまで）</li> <li>■ 定休日：毎週火曜日・木曜日</li> <li>■ 開始時間：10:00</li> <li>■ 所要時間：約3時間</li> <li>■ 催行人数：2人以上</li> <li>■ 子供参加：対応可</li> <li>■ キャンセルポリシー：出発の3日前までのキャンセル料：0% 出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50% 出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 電話番号：0879-82-1775（一般社団法人小豆島観光協会）</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> </ul>	<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ヒールでの参加は控えてください</li> <li>■ 歩きやすい靴でご参加ください。</li> <li>■ 旅行保険の加入をお願い致します。</li> <li>■ 私有地への侵入はご遠慮ください。</li> <li>■ 畦道（あぜみち）に入らないでください。</li> </ul>																												
<b>当日の持ち物</b>																													
■ 飲み物 ■ 帽子																													
<b>アクセス</b>																													
<p>■ 路線バス：土庄港→春日神社前（片道300円）</p> <p><b>土庄港方面から</b> [土庄港or平和の群像前から小豆島中央高校前行に乗車 [春日神社前で下車 → 徒歩で湯船山蓮華寺へ移動</p> <p><b>池田港方面から</b> [池田内科クリニック（池田港前）小豆島中央高校前行に乗車 [春日神社前で下車 → 徒歩で湯船山蓮華寺へ移動</p> <p>※その他の港から上記いづれかの港へ移動した方がアクセスしやすくなります</p> <p>■ タクシー・専用車： 土庄港から：県道26号 → 県道252号 片道 約20分 池田港から：国道436号 → 県道252号 片道 約15分</p> <p>■ レンタカー等の場合 電話番号：0879-75-2125（湯船山を目的地に設定してください）</p>																													
<p><b>JSTS-Dへの貢献</b></p> <p><b>B2：</b> 有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献</p> <p><b>B3：</b> 地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献</p> <p><b>C8：</b> 地元ガイド(中山居住の小木曾さん)の解説は、地域のストーリーとして地域住民（ご本人+中山自治体）と協力されていて、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する</p> <p><b>C3：</b> 文化的な場所における来訪者の管理</p>																													

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (英語版)

1. Nakayama Rice Terraces Walking Tour	
	<p><b>Story</b></p> <p>It's sunset on a typical June day in Nakayama Area. A neighbor is walking around cooling off the late spring heat and to do some exercise. He stops for a moment to observe the Nakayama Senmaida fields, a view he never gets tired of seeing, no matter if it's day or night, winter or summer. No wonder it is considered one of the "100 Best Rice Terraces in Japan", he thinks. The peace and quietness of the valley, located in a mountainous area of Shōdoshima island, is disturbed by the frogs croaking. They are happy to find precious water flooding the rice paddies. The water runs down from Mt. Yufune and is also one of the "100 Best Waters in Japan". A mystery since Kagawa is one of the prefectures with less rainfall. This sacred water saved the farmers from starvation during a terrible drought long ago. Since it never runs dry, it is used in all rice fields in Nakayama Area. The irrigation system works better nowadays, since a "Chief of Water" was appointed to distribute the water flow equally among fields. He decided on which date every field is watered.</p> <p>The rice fields are vivid green at this time of the year. The Oseto is a variety for sake rice cultivated in Kagawa Prefecture. The rice will be used at the only sake brewery found in the island.</p> <p>The neighbor suddenly remembers soon it will be firefly season in Nakayama Area and he can't wait to try his new camera to catch a glimpse of the glittering lights of the fireflies. After all, summer is going to be busy here in Nakayama Town. The Setouchi Art Festival, a contemporary art festival held every three years on several islands in the Setō Inland Sea of Japan, is on this year and Nakayama Area is a venue with a bamboo art installation. The neighbor keeps on walking down the rice fields, opening and closing the gates that guard the fields from boars. He keeps thinking on summer, since in July he needs to help as a volunteer in the Mushi Okuri or sending off the insects, a ceremony where locals and visitors walk down Nakayama with lit torches to lead the insects away.</p> <p>He already reaches the Rural Local Kabuki Theater and sits down to rest for a little while. In October, as part of the harvest, villagers gather to perform "kabuki", a tradition that dates back to the 16th century! Thanks to the success story of keeping alive these traditions in Nakayama Area, Shōdoshima is now one of the Top 100 Sustainable Destinations in the world. He can't wait to see his granddaughter perform this year. He will bring some sake and rice balls to watch the performance. He needs to find his old Warigo Bento Box, that traditional wooden case that all neighbors use to bring food for watching the performance. Thinking about food, he realizes he is hungry. Rather than bringing his own food, he will ask Komame Shokudo to prepare a bento for him. The restaurant has superb views to the rice fields and is housed in an old rice mill. The local flavors are fresh and nostalgic, just the same as the Nakayama Senmaida air. As he smiles, the neighbor stands up and walks away.</p>
<p><b>Outline</b></p> <p>Located in the heart of Shōdoshima, the Nakayama Rice Terraces consist of over 800 rice fields spread out over 8.8 hectares of hills and mountain slopes. These fields date back to Japan's medieval era and are still cultivated even to do this day despite Shōdoshima's greying population of farmers. The fields are anywhere from 150 to 250 meters above sea-level and have been selected as one of the 100 best rice terraces in Japan. The rice here is nourished by the fresh spring water that wells up from Mount Yufuneyama and the rice fields grow along the curves of the mountain. A leisurely walk from the summit of the mountain offers changing views of the sweeping countryside and allows for casual encounters with the farmers and other locals who frequent the area which offers visitors a peek into local life in the area.</p>	
<p><b>Itinerary</b></p> <p>10:00~ Meet at Yufuneyama → Guided walking tour of the terraces that explains the history and nature of the area. → Continuation of walking tour and a tour of the local Kabuki Theater and the story behind it ~ 12:00 Lunch at local eatery "Komame Shokudo," ~ 13:00 Tour Ends</p>	

1. Nakayama Rice Terraces Walking Tour	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p>Two People : 9,500 Yen    Three People : 7,500 Yen (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Guide Fees, BOX LUNCH, 1 Bottle Drink, Meal Fee, Donation fee for Tanada</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Alcohol, Souvenirs, Other Admission Fees</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese, English</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> : Late April to Early June, Rice Planting in Early October</li> <li>■ <b>Start</b> : 10:00 ※Closed on Tuesday and Thursday</li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 3 Hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 2+</li> <li>■ <b>Children's Participation</b> : OK</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : NO</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Web Information : YES</li> <li>■ Food Culture Support : YES (Vegetarian available OK)</li> <li>■ Online Booking : NO</li> <li>■ Restroom Facilities : YES</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>
	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please don't wear heels</li> <li>■ Please wear appropriate shoes</li> <li>■ Please have travel insurance</li> <li>■ Do not trespass on private</li> </ul>
	<p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drinks and snacks</li> <li>■ Hat/headwear</li> </ul>
<p><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Yufuneyama Rengeji Temple</li> <li>■ <b>Cancellation</b> : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Contact Times</b> : 09:00~17:00</li> <li>■ <b>Contact information</b> : +81-879-82-1775 (Shodoshima Tourism Association)</li> </ul>	<p><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes :</b>  <b>From Tonosho Port</b>                  Get on the bus bound for Shōdoshima Chuo High School from Tonosho Port or from in front of The Statue of Peace, roughly 20 minutes ride                  Get off in front of Kasuga Shrine → Walk to Yufuneyama Rengeji Temple, takes roughly 15 minutes by foot  <b>From Ikeda Port</b>                  Board the bus bound for Ikeda Internal Medicine Clinic (in front of Ikeda Port) Shōdoshima Chuo High School. Roughly 15 minute ride                  Get off at Kasuga Jinja-mae → Walk to Yufuneyama Renge-ji Temple, takes roughly 15 minutes by foot                  Access is best from Fukuda Port or any of the other ports mentioned above.</p> <p><b>Taxi or Private Car</b>                  From Tonosho Port: Prefectural Road No.26 → Prefectural Road No.252 One way about 20 min.                  From Ikeda Port: National Road No.436 → Prefectural Road No.252 One way about 15 min.  <b>For rental cars</b> : Phone number: 0879-75-2125 (Please set Yufuneyama as your destination)</p>
<p><b>JSTS-D</b></p> <p><b>B2</b> : Paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities  <b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3  <b>C8</b> : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8  <b>C3</b>: Managing visitors in cultural places</p>	

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (日本語版)

#### 2. お巡路で楽しむ小豆島の食文化体験



**概要**

伝承によると、その昔、弘法大師（空海）が生まれた地である讃岐（香川県）から京都へ上京する際に、途中小豆島へたびたび立ち寄り修行、祈りを捧げたと言われています。全行程は150km程。四国霊場の10分の手軽さのため昔から「島四国」として幅広い年齢層から親しまれ、同行二人（どろぎょうにん）の教えにより大勢のお巡路さんが訪れてきました。この同行二人とは、お巡路さん一人一人に対し、お大師様が見守りながら同行して下さる旅であることです。小豆島霊場の特色としては、四国霊場にはあまり見られない山や洞窟に寺院がある「山岳霊場」があげられます。険しい山道を歩んでいく行程は、まさに修行の旅といえるでしょう。厳しいだけではなく、巡礼中に島の人たちのあたたかなこころに触れることがあります。「接待」といい、独特のおもてなしの風習が現在も残っていることも様々な人から親しまれてお巡路に精通したガイド（先達）が案内する、短時間のお巡路体験です。小さな町並みを歩きながら、お寺やアート作品、飲食店などを巡りながら島の自然や暮らしに直接触れることができます。巡礼服や杖は無料で貸し出しています。季節ごとに様々な表情を見せてくれる島の景色を楽しみながら、「島の伝統」と「食文化」を歩き巡路を通じて体験してみたいかがでしょうか。

**行程表**

10:00～ マルキン醤油記念館前集合	→ 第7番 向庵（醤油の郷街並み散策）
→ 第8番 常光寺 参拝	→ 第9番 庚申堂 → アート作品リゼント
→ なかふ庵（そうめん試食）	→ 第12番 岡之坊
→ 第13番 常光寺	→ 第16番 極楽寺（精進料理）
→ 第21番 清見寺（カフェ）	→ みのりジェラート
→ 14:00 草壁港（終了、解散）	

**ハイライト・ストーリー**

空海（弘法大師）は真言密教の開祖で、今からおよそ1200年前の奈良時代末期から平安時代初期にかけて、四国各地に88の寺院を建立したと伝えられている。これらの寺院は、徳島、高知、愛媛、香川の四国4県にまたがる約1,200キロメートルの巡礼路で結ばれている。西暦800年頃から僧侶が参詣するようになり、1800年頃には庶民の間にも広まり、「お巡路さん」と呼ばれるようになり、盛んに行われるようになった。しかし、この伝統は本土だけでなく、小豆島にも独自の巡路があり、愛されている。空海が四国を縦断した際に訪れたとされる八十八ヶ所の札所は、江戸時代には公認されていた。江戸時代には八十八ヶ所が認定され、現在では約150キロメートルに及ぶ新しい巡礼路として、初めてお参りする方にも安心してお参りいただけます。また、島が密集しているため、島の文化や伝統に直接触れることができるのも、歩き巡路の魅力である。

島では、7番札所の向庵と8番札所の常光寺を巡礼します。お巡路さんは、それぞれのお寺で、ガイドからお寺にまつわる神話や伝説を聞き、島の仏教の発展について学びます。

さらに、老舗の醤油蔵と佃煮の産地として知られる「醤油の郷」を巡り、醤油蔵の香りに包まれるコースです。特にマルキン醤油記念館は、大正初期に建てられた100年以上の歴史を持つ建物である。小豆島巡礼第11番札所の観音堂を見学した後は、小豆島で400年の歴史を持つそうめんをご賞味いただけます。また、小豆島巡礼の第16番札所極楽寺では、特別な昼食が用意されています。この食事は「精進料理」と呼ばれ、お坊さんたちが食べていた伝統的なお寺の食事を再現したものです。地元の食材を使ったシンプルで、日本では珍しいビーガン（完全菜食主義者）料理です。21番札所清見寺を見学した後、瀬戸内海の青い海を眺めながら、みのりジェラートで解散となります。

---

#### 2. お巡路で楽しむ小豆島の食文化体験

価格情報	施設設備情報																												
<p><b>2名参加の場合：1名あたり 26,000円</b></p> <p><b>3名参加の場合：1名あたり 18,000円</b></p> <p><b>4名参加の場合：1名あたり 16,000円（税込）</b></p> <p>■ 含まれるもの：先達代金、お巡路お経の本、食事代、諸税</p> <p>■ 含まれないもの：有料飲料（アルコール類）、お土産代 等</p>	<table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: NO</td> <td>■ Web予約</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: NO</td> <td>■ トイレ</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 車椅子対応</td><td>: NO</td> <td>■ 避難マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: NO</td> <td>■ サイト情報</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 防災に関する情報</td><td>: NO</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: YES</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">（ベジタリアン対応OK）</p>	■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO	■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO	■ 車椅子対応	: NO	■ 避難マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES	■ 防災に関する情報	: NO	■ 食文化対応	: YES
■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO																										
■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO																										
■ 車椅子対応	: NO	■ 避難マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES																										
■ 防災に関する情報	: NO	■ 食文化対応	: YES																										
その他のプラン情報																													
<p>■ 集合場所：小豆島草壁港</p> <p>■ 英語対応ガイド：有り</p> <p>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</p> <p>■ 対象期間：4月～6月、10～11月</p> <p>■ 定休日：毎週月曜日・火曜日・水曜日・木曜日</p> <p>■ 開始時間：10:00</p> <p>■ 所要時間：約4時間</p> <p>■ 催行人数：2人以上</p> <p>■ 子供参加：対応可</p> <p>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%          出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%          出発当日のキャンセル料：100%</p> <p>■ 電話番号：0879-82-1775（一般社団法人小豆島観光協会）</p> <p>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</p>																													
注意事項																													
<p>■ ヒールでの参加は控えてください</p> <p>■ 歩きやすい靴でご参加ください。</p> <p>■ 旅行保険の加入をお願い致します。</p> <p>■ 私所有地への侵入はご遠慮ください。</p>																													
当日の持ち物																													
<p>■ 飲み物 ■ 帽子</p>																													
アクセス																													
<p><b>路線バス：土庄港→草壁港（片道300円）</b></p> <p>土庄港方面から          ↓小豆島オーリーブス 南廻り福田線（下り）、草壁港で下車 約45分</p> <p>池田港方面から          ↓小豆島オーリーブス 南廻り福田線（下り）池田港前から乗車、草壁港で下車 約15分</p> <p><b>タクシー・専用車：</b>          土庄港から：国道436号沿い 片道 約30分          池田港から：国道436号沿い 片道 約15分</p> <p>■ レンタカー等の場合          電話番号：0879-82-0047（マルキン醤油記念館を目的地に設定してください）</p>																													
JSTS-Dへの貢献																													
<p><b>B2：</b> 有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献。</p> <p><b>B3：</b> 地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献</p> <p><b>C8：</b> 大林慈空さんの解説は文化的な場所において、適切な情報（小豆島お巡路、島の歴史についてなど）が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献。</p> <p><b>D13：</b> 歩き巡路は、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献。</p>																													

181

Copyright © Anabuki Travel | All rights reserved.

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール

#### ・コンテンツツール (英語版)

2. Shōdoshima Local Cuisine Experience Through Ohenro	
	
<b>Story</b>	
<p>The monk Kūkai (posthumously known as Kōbō Daishi) is the near mythical founder of the Esoteric Shingon Sect of Buddhism in Japan and according to legends, founded 88 temples across the island of Shikoku roughly 1,200 years ago in the late Nara and early Heian Eras of Japan. These temples are connected by a nearly 1,200-kilometer-long pilgrimage trail that spans all four prefectures of Shikoku: Tokushima, Kōchi, Ehime and Kagawa. These sacred sights began to be visited by monks near the end of the Heian Era and overtime began to attract the attention of the general public becoming popular during the Edo Era with pilgrims becoming known as "ohenro-san" in Japanese as this tradition flourished.</p> <p>This tradition is not only relegated to the mainland however, and the island of Shōdoshima has its own beloved version of the pilgrimage as well. These sites dotting the island are said to have been visited by Kūkai during his lonely travels across Shikoku and these 88 sites were officially recognized during the Edo Era. These somewhat newer pilgrimage tradition stretches some 150 kilometers making it easier for first time pilgrims still unsure of their abilities along the much longer pilgrimage trail. The relative density of the island also brings walking pilgrims into direct contact with Shōdoshima's rich island culture and many traditions.</p> <p>While on the island visiting pilgrims will make the pilgrimage to Mukai-An and Jokoji, the 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> temples respectively. At each of these temples, ohenro-san will learn about the myths and legends surrounding these temples from the guide and what they reveal about the development of Buddhism on the island.</p> <p>The trail will also take visitors through the Hishio-no-Sato portion of the island which is well known for its well established soy-sauce breweries and local cuisine of "tsukudani," or dishes simmered in this locally crafted soy-sauce, and the presence of these breweries supplies the area with its own special aroma. In particular the Marukin Soy-Sauce Memorial Hall is a building with more than 100 years-worth of history behind it and was built during the early Taisho Era.</p> <p>After visiting the Kannondō the 11<sup>th</sup> site along the Shōdoshima Pilgrimage, visitors will be able to enjoy sōmen noodles, another one of the island's local specialties and the production of this special noodle has a history of 400 years on Shōdoshima. A special lunch will be held at Gokurakuji Temple #16 of the Shōdoshima Pilgrimage. This meal is known as "shojin ryori" and showcases the traditional temple meals enjoyed by Buddhist Priests. In addition to using simple and local ingredients this style of cuisine is vegan, a rarity in Japan. After continuing on to visit Seikenji Temple #21 the walking tour will end at Minori Gelato in view of the calm blue waters of Uchinomi Bay.</p>	
<b>Outline</b>	
<p>A short walking Ohenro experience led by a knowledgeable pilgrimage Guide, or Sendatsu in Japanese. Walking along the small town-setting one can interact directly with the nature and small-town life of the island while visiting temples, art exhibits, and stopping by local eateries. Pilgrim's outfit and walking staff may be rented free of charge.</p>	
<b>Itinerary</b>	
<p>10:00~ Meet at Marukin Soy-Sauce Hall                  → Temple 7 Mukouan (Hishio no sato Area Walking)                  → Temple 8 Jokoji → Temple 9 Koshindo                  → Artwork "Regent"                  → Nakabuan (somen noodle sampling)                  → Temple 12 Okanobo                  → Temple 13 Eikoji                  → Temple 16 Gokurakuji(Lunch, this will be "shojin ryori," traditional and vegan style temple meal)                  → Temple 21 Seikenji → MINORI GELATO                  ~ 14:00 Kusakabe Port</p>	
2. Shōdoshima Local Cuisine Experience Through Ohenro	
Pricing Information	Facility Information
<p><b>Two People : 26,000 Yen    Three People : 18,000 Yen</b>  <b>Four People : 16,000 Yen</b> (Tax Included)                  ■ <b>Included :</b> temple fees, pilgrimage equipment, pilgrim's stamp book, Taxi Fee, Meal Fee.                  ■ <b>Not Included :</b> Alcohol, Souvenirs etc.                  ■ <b>Available Languages :</b> English, Japanese                  ■ <b>Guide :</b> Local Guide                  ■ <b>Availability :</b> April to June, October to November                  ■ <b>Start :</b> 10:00                  ■ <b>Unavailable on Monday, Tuesday, Wednesday and Thursday</b>                  ■ <b>Duration :</b> Around 4 hours                  ■ <b>Number of Participants :</b> 2+                  ■ <b>Children's Participation :</b> OK</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : NO</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Web Information : YES</li> <li>■ Food Culture Support : YES (Vegetarian available OK)</li> <li>■ Online Booking : NO</li> <li>■ Restroom Facilities : YES</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>
Additional Tour Information	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Language : Japanese</b> An English Interpreter can be arranged for additional cost.</li> <li>■ <b>Gathering Point :</b> Kusakabe Port, Shōdoshima</li> <li>■ <b>Cancellation Policy :</b> 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Contact information :</b> +81-879-82-1775 (Shodoshima Tourism Association)</li> <li>■ <b>Booking Times :</b> 09:00~17:00</li> </ul>	
Safety Notes	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please don't wear heels</li> <li>■ Please wear appropriate shoes</li> <li>■ Please have travel insurance</li> <li>■ Do not trespass on private property</li> </ul>	
What to Bring	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Drinks and snacks</li> <li>■ Hat/headwear</li> </ul>	
Access	
<p><b>Bus Routes :</b>  <b>From Tonosho Port</b>                  [Shōdoshima Olive Bus: Minamimawari Fukuda Line (downhill), get off at Kusakabe Port, about 45 minutes</p> <p><b>From Ikeda Port</b>                  [Shōdoshima Olive Bus: Minamimawari Fukuda Line (down) from Ikeda Port, get off at Kusakabe Port, about 15 minutes.</p> <p><b>Taxi or Private Car :</b>                  From Tonosho Port: 30 min. one way along Route 436                  From Ikeda Port: Along Route 436, one way, about 15 min.</p> <p><b>For rental cars :</b> Phone number: 0879-82-0047                  (Please set Marukin Soy Sauce Memorial Hall as your destination)</p>	
<p><b>B2 :</b> paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities  <b>B3 :</b> Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3  <b>C8 :</b> Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8  <b>D13:</b> Walking pilgrimages contribute to D13's environmentally friendly transportation system, as sightseeing is mainly done on foot.</p>	

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (日本語版)

#### 3. 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶



##### ハイライト・ストーリー

レストラン「磨」は、魚の跳ねる音が聞こえる静かな内海湾から数メートルのところにある古い古民家です。ここでは、日本初の女性醤油ソムリエである黒島さんの指導のもと、地元の醤油を使った料理を味わうことができます。大学進学のために島を離れた後、島の田舎暮らしが恋しくなり、ある目的を持って小豆島に帰ってきた。醤油を世界に広めたいと、醤油の製造、歴史、味に詳しくなり、日本初の女性醤油ソムリエになった。黒島さんは、日本初の女性醤油ソムリエとして、外国人観光客や日本人観光客に醤油の伝統的な製法を伝え、日本の醤油の良さを伝えることに力を注いでいます。黒島さんの指導のもと、来場者は醤油を試飲するだけでなく、他では手に入らない特別な醤油を購入することができ、持ち帰り、自国で楽しむことができます。

レストラン「磨」の湾の反対側にある小さな集落が「二十四の瞳映画村」だ。20世紀を代表する作家である壺井栄の原作「二十四の瞳」を撮影した野外セットである。戦前・戦中・戦後の小豆島を舞台に、12人の子供たちの幼年期から成人期、そして一人の青年との関わりを描いた物語である。本を読むのも、映画を見るのも価値があるが、この本の舞台の味を、レストランで味わいながら楽しむこともできる。『こよみ』も壺井栄の著作で、家族の法事のために小豆島に帰ってきた姉妹の物語である。レストラン「磨」のオーナーである岸本家にとって、このレストランは有名な作家へのオマージュなのです。レストラン「磨」は、日本の瀬戸内海に浮かぶいくつかの島で3年ごとに開催される芸術祭「瀬戸内国際芸術祭」のために2016年にオープンしました。

ヤマロク醤油の5代目である山本さんは、醤油本来の風味を生かした醸造を得意としています。工場に入ると、仕込みに使われる巨大な杉の桶「木桶」が出迎えてくれる。この桶の木が、伝統的な醤油の豊かな味わいを生み出す微生物に最適な環境を提供しているのです。しかし、この桶の作り方を知っている生産者はごくわずかです。この伝統的な製法は消滅の危機に瀕している。そこで山本さんは、全国規模で桶の製造とその講習会を開催することにした。桶の胴体には杉板を使用し、伝統的な製法では接着剤を使用しないため、竹を編んで桶を固定する。実は、山本さんの祖父が「いつか子孫が使ってくださるだろう」と近くに竹林を植えたのが始まりだそうだ。日本に現存する約3,000個の桶のうち、1,000個以上が小豆島にある。その数は、山本さんが本格的な醤油を造る傍らで、これからも増え続けるだろう。

##### 概要

江戸時代から続く伝統的な醤油醸造法を今に伝えるヤマロク醤油を訪ねます。ヤマロクでは、現在も「木桶」と呼ばれる大きな木製の樽で醤油を醸造しています。この木桶仕込みの醤油は、日本の醤油生産量の1%にも満たないが、そのうちの1/3が小豆島で生産されている。気候風土に恵まれた小豆島には一時期400軒もの醤油蔵があったという。しかし、その数は減少の一途を辿り、現在では20軒ほどの醤油蔵が残っているのみである。全国に3人しかいない醤油ソムリエの黒島さんは、この歴史に魅せられ小豆島の醤油の歴史を守るために、この地で伝えていく承継者を抱えています。戦時中の日本の島の日常を描いた壺井栄の小説『二十四の瞳』にインスパイアされたレストラン「こよみ」では、この小説からインスピレーションを得て、古くから伝わる地元食材を使った地元ならではの伝統料理を再現しています。

##### 行程表

12:40～ レストラン「磨」にて、醤油ソムリエ 黒島氏と合流  
様々な醤油の存在とその作り方の違いに関して醤油ソムリエ黒島氏より説明  
(オプションで醤油テスティング体験コースもあります)  
レストラン「磨」にて昼食後、タクシーにてヤマロク醤油へ移動  
→ ヤマロク醤油蔵にて木桶の説明、見学

15:30 ツアー終了

### 3. 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶

価格情報	施設設備情報
<p>2名参加の場合：1名あたり 32,500円 3名参加の場合：1名あたり 21,500円 4名参加の場合：1名あたり 20,000円 (税込)</p> <p>※子供料金設定あり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：ソムリエガイド代金、昼食、タクシー代、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール類、お土産代 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">■ Wi-Fi環境 : YES</li> <li style="width: 50%;">■ Web予約 : NO</li> <li style="width: 50%;">■ クレジット対応 : YES</li> <li style="width: 50%;">■ トイレ : YES</li> <li style="width: 50%;">■ 非常食 : NO</li> <li style="width: 50%;">■ 消火設備 : YES</li> <li style="width: 50%;">■ 耐震設備 : YES</li> <li style="width: 50%;">■ 非常用電源 : NO</li> <li style="width: 50%;">■ 車椅子対応 : NO</li> <li style="width: 50%;">■ 遊覧マップ : NO</li> <li style="width: 50%;">■ 救命講習受講者 : YES</li> <li style="width: 50%;">■ サイト情報 : NO (日本語のみ)</li> <li style="width: 50%;">■ 防災に関する情報 : YES</li> <li style="width: 50%;">■ 食文化対応 : YES (ベジタリアン対応OK)</li> </ul>
その他のプラン情報	注意事項
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 集合場所：レストラン「磨」</li> <li>■ 英語対応ガイド：有り</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> <li>■ 対象時期：通年対応可能</li> <li>■ 定休日：毎週月曜日・火曜日</li> <li>■ 開始時間：12:35</li> <li>■ 子供参加：対応可</li> <li>■ キャンセルポリシー：                     <ul style="list-style-type: none"> <li>出発の3日前までのキャンセル料：0%</li> <li>出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%</li> <li>出発当日のキャンセル料：100%</li> </ul> </li> <li>■ 電話番号：0879-82-1775 (一般社団法人小豆島観光協会)</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 納豆菌をもちみに載に持ち込んではいけませんので、当日の朝、納豆食をお控えください</li> <li>■ 食に関するアレルギーは事前にご連絡をお願いします</li> <li>■ ガイドの指示されていない場所への立ち入りはご遠慮ください</li> </ul>
当日の持ち物	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン (目除けのない階段に登るため)</li> </ul>	
アクセス	
<p><b>路線バス：</b></p> <p><b>土庄港方面から</b>  <small>↓</small>小豆島オーバス (坂手線・南廻り福田線 下り) 土庄港→オーブ公園口 約30分                      オーブ公園口から徒歩1分</p> <p><b>池田港方面から</b>  <small>↓</small>小豆島オーバス (田ノ浦映画村) 坂手港→オーブ公園口                      所要時間：約18分                      池田港→オーブ公園口 所要時間：約11分 オーブ公園口から徒歩1分</p> <p><b>タクシー・専用車：</b>                      土庄港から： 国道436号沿い 片道 約22分                      池田港から： 国道436号沿い 片道 約分</p> <p><b>レンタカー等の場合</b>                      電話番号：087-962-8234 (レストラン「磨」を目的地に設定してください)</p>	
JSTS-Dへの貢献	
<p>B2：有料ガイドが雇用機会を創出しB2ディーセント・ワークや雇用機会の創出に寄与する</p> <p>B3：地域の商品・製品を利用することで、地域の特産品の利用促進につながり、B3の支援に寄与する</p> <p>B3：伝統的な郷土料理、醤油レクチャー、観見学などは地域の特産品利用の促進に、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>C8：ガイドが地域の自治体と連携して地元の人が行い、適切な情報を提供することで、C8の観光資源の説明に資すること</p> <p>C8：醤油ソムリエのレクチャーは、C8の地域資源の解説に貢献。</p>	

183

Copyright © Anabuki Travel | All rights reserved.



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (英語版)

### 3. Traditional Soy Sauce Tasting Tour on Shodoshima



#### Outline

A visit to Yamaroku soy-sauce brewery which has preserved the traditional methods of brewing soy-sauce which date back to Japan's medieval era. Yamaroku still brews soy-sauce in large wooden barrels called "kioko." Soy-sauce brewed in this traditional way only accounts for less than 1% of all soy-sauce produced in Japan and 1/3 of all kioko barrels are found on Shōdoshima. Thanks to Shōdoshima's ideal climate and location there was at one time some 400 different soy-sauce breweries across the island. However, overtime this number steadily decreased and now there are only around twenty soy-sauce breweries still in operation. Intrigued by this history Mrs. Kuroshima, one of only three soy-sauce sommelier in Japan, was attracted to the island to help preserve and share Shōdoshima's history of soy-sauce production. Inspired by Sakae Tsuboi's novel Twenty-Four Eyes, which offers a look into daily life on the island during wartime Japan. Inspired by the book, the restaurant Koyomi has designed a menu that uses local ingredient to capture the tastes of the past.

#### Itinerary

12:40~ Course lunch at restaurant "Koyomi," with an explanation by a soy-sauce "sommelier" on what makes different soy-sauces unique  
 → Optional soy-sauce tasting course  
 → Travel by Taxi  
 → Yamaroku Soy-Sauce Brewery  
 → Tour of Yamaroku with a soy-sauce "sommelier"  
 ~15:30 End of tour

#### Story

Koyomi is an old kominka (traditional Japanese-style) sitting mere meters away from Uchinomi Bay whose peaceful blue waters are disturbed only occasionally by the splash of jumping fish. Here, visitors will be able to sample dishes made using local soy-sauce under the direction of Mrs. Kuroshima the first female soy-sauce "sommelier" in Japan and is actually a native of Shōdoshima. After leaving the island to attend university she soon found herself missing the small-town life of the island and returned to Shōdoshima with a purpose. Determined to show the world about soy-sauce, Kuroshima became an expert on the production, history, and flavors of the seasoning and became Japan's first female soy-sauce sommelier. Taking her mission seriously she works hard to educate visitors (both foreign and Japanese) on the traditional process of making soy-sauce on the island and sharing what exactly makes Japanese soy-sauce so special. Under the expert guidance of Mrs. Kuroshima, visitors can not only sample soy-sauce but have a chance to purchase these special bottles of soy-sauce not available elsewhere to take home with them and enjoy in the comfort of their home country.

Beyond Koyomi and on the other side of the bay is the Twenty-Four Eyes Movie Studio, a small village used as an outdoor set for the filming of Nijushi-no-Hitomi (Twenty-Four Eyes) based on the book by Tsuboi Sakae, one of the most important writers in 20th century Japan and favorite daughter of Shōdoshima.

The story is set in Shōdoshima before, during and just after the Second World War and follows the lives of twelve children from childhood to adulthood and their relationship with a young. It is a worth reading the book or watching the film, but the flavors of the book's setting can also be experienced while at Koyomi Restaurant. Koyomi (calendar in Japanese) is also a book by Tsuboi Sakae and follows the tale of two sisters who return to Shōdoshima for a family memorial service.

For the Kishimoto Family, the owners of Koyomi, the restaurant is a homage to the famous writer. Koyomi opened in 2016 for the Setouchi Triennale, an International Art Festival held every three years on several islands across the Setō Inland Sea of Japan.

Mr. Yamamoto is a 5th generation owner of Yamaroku Soy-Sauce Brewery whose expertise brings out the true flavors of soy-sauce. When entering the factory, visitors are greeted by "kioko," massive cedar barrels used during the brewing process, some of which have seen over 100 years of usage. The wood of these barrels provides an ideal environment for the micro-organisms that are an integral part of creating the rich taste of soy-sauce prepared the traditional way.

But yet this traditional method is at risk of extinction as only a handful of producers still know how to make these kioko barrels. This is why Mr. Yamamoto decided, as a nationwide effort, to produce his own kioko barrels and offer workshops to share this knowledge. Cedar planks are used to form the body of the kioko barrels and as no glue is used in the traditional process, braided strips of bamboo are used instead to hold the barrels together. In fact, Mr. Yamamoto's grandfather planted a bamboo grove nearby hoping that one day, one of his descendants would use it. Of the 3,000 kioko barrels that still exist in Japan, over 1,000 belong on Shōdoshima. This number is sure to grow as Mr. Yamamoto keeps making them in addition to brewing one of the most authentic soy-sauces available.

### 3. Traditional Soy Sauce Tasting Tour on Shodoshima

#### Pricing Information

**Two People : 32,500 Yen** (Tax Included)  
**Three People : 21,500 Yen** (Tax Included)  
**Four People : 20,000 Yen** (Tax Included) Kid's meal is available

- **Included : Local Guide Fee**, Guide Fee, Lunch Fee, Taxi Fee, Taxes
- **Not Included** : Alcohol, Souvenirs Etc.
- **Available Languages** : English, Japanese
- **Start** : 12:35
- **Guide** : Local Guide
- **Availability** : All Year
- **Duration** : Around 3 hours  
 ※Closed on Monday and Tuesday unless a public holiday
- **Number of Participants** : 2+
- **Children's Participation** : OK

#### Facility Information

- Wi-Fi : YES
- Credit Card Payment : YES
- Emergency Food Supply : NO
- Earthquake Resistant Facilities : YES
- Evacuation Map : NO
- Lifesaving Technique Trained Staff : YES
- Disaster Prevention Information : NO (Japanese Only)
- Food Culture Support : YES (Vegetarian available OK)
- Online Booking : NO
- Restroom Facilities : YES
- Fire Extinguishing Equipment : YES
- Wheelchair Accessible : NO
- Web Information : YES

#### Additional Tour Information

- **Gathering Point** : Restaurant Koyomi
- **Cancellation Policy** : 3 Days Prior : 0%  
2 Days Prior : 50%  
Day Of : 100%
- **Contact information** : +81-879-82-1775  
(Shodoshima Tourism Association)
- **Booking Times** : 09:00~17:00

#### Safety Notes

- Please do not eat natto the day prior as the micro-organism used in natto are dangerous to those used to produce soy-sauce
- Please inform us beforehand of any food allergies
- Please only enter areas as instructed by the guide
- Please refrain from wearing high-heels

#### What to Bring

- Please wear long pants

#### Access

**By Bus :**  
**From Tonosho Port**  
 ↓Shodoshima Olive Bus (Sakate line, southbound Fukuda lin, downhill)  
 Tonosho Port→Olive Park Gate roughly 30 minutes  
 From Olive Park Gate one-minute walk  
**From Ikeda Port**  
 ↓Shodoshima Olive Bus (Tanoura Eiga Mura Line) Sakate Port →Olive Park Gate. Roughly 18 minutes  
 Ikeda Port→Olive Park Gate roughly 11 minutes From Olive Park Gate one-minute walk

**By Taxi or Personal Car :**  
 From Tonosho Port : Take National Highway 436 one-way roughly 22 minutes  
 From Ikeda Port : Take National Highway 436 one way roughly 11 minutes

**For rental cars** : Phone number: 087-962-8234  
 (Please set the restaurant calendar as your destination)

#### JSTS-D

**B2** : paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities  
**B3** : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3  
**B3** : The Promote the use of local products through traditional local cuisine, soy sauce lectures, sake brewery tours, etc., and support local businesses and fair trade in B3.  
**C8** : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8  
**C8** : Soy Sauce Sommelier's lecture contributed to the explanation of C8's local resources.

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール

#### ・コンテンツツール (日本語版)

4. 朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の日																													
	<p style="text-align: center;"><b>ハイライト・ストーリー</b></p> <p>地中海性気候に近い温暖な気候と真っ青な海が見事にマッチした小豆島は、その自然美を余すところなく発揮している。西上さんは2020年に小豆島に移住し、健康食品コーディネーターとして、また、オリーブ畑の中で島の自然を感じながら、ヨガで心と体をリフレッシュする朝ヨガの講師として活躍しています。</p> <p>都心の広告会社で営業をしていたこともあるヨガ講師の桃世先生。長年ストレスの多い仕事を続けてきた結果、自分のライフスタイルがバランスを失っていることに気づき、新しいワークライフバランスを発見するためにヨガに目を向ける。その結果、ワークライフバランスを保つために小豆島に移住し、オープンハウスのヨガスタジオをオープン。オリーブ園の美しい自然の中で、ヨガを通して日頃のストレスを忘れ、自分自身を見つめ直すことを目的としたコースです。</p>																												
<p style="text-align: center;"><b>概要</b></p> <p>地中海性気候に近い小豆島の気候と、豊かなオリーブ栽培の文化に触れるツアーです。午前中に、3代目が経営する老舗のオリーブ農園「井上誠耕園」を訪ねます。瀬戸内海の青い海を見渡すことができるこの農園では、静かな環境の中、フンドリーで知識豊富なヨガの先生と一緒に朝ヨガでリフレッシュすることができます。ヨガ初心者の方から上級者の方までお楽しみいただけます。その後、井上誠耕園で朝食をとります。その後、東洋オリーブの農園を訪問し、小豆島でのオリーブ栽培の過程や、島のオリーブ産業の未来のために東洋オリーブが取り組んでいる持続可能な栽培の推進について学びます。</p>	<p>島を支えるオリーブ畑の中で、桃代先生と軽くヨガをした後は、井上誠耕園で軽い朝食をとることができます。小豆島の伝統的な農業を生かした食事と、井上誠耕園が生産する高品質なオリーブオイルの数々。</p> <p>東洋オリーブは、剪定枝の再利用など、持続可能なオリーブ栽培に取り組んでいるオリーブ農園です。剪定した枝や葉を天然の肥料や堆肥として再利用したり、オリーブを加工する際に出る副産物を再利用したりと、さまざまな取り組みを行っています。</p> <p>このツアーでは、季節によっては(秋頃)、実際にオリーブを収穫し、新鮮なオリーブオイルを試飲しながら、小豆島でのオリーブの栽培に何が必要で、どのような取り組みが行われているのかを見ていただきます。</p>																												
<p style="text-align: center;"><b>行程表</b></p> <p>7:00 → 井上誠耕園「レストラン忠左衛門」集合 → オリーブ園内のヨガの体験場所への移動し、講師と共にヨガ体験 (雨天時にはレストランのテラスにてヨガ体験) → 朝ヨガ (45分) → レストラン「忠左衛門」にて朝食後、東洋オリーブヘタクシー移動(約850m)</p> <p>9:15~10:15 → 東洋オリーブにて工場見学後、解散</p>																													
4. 朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の日																													
<p style="text-align: center;"><b>価格情報</b></p> <p><b>2名参加の場合：1名あたり17,500円</b> <b>3名参加の場合：1名あたり13,800円 (税込)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>含まれるもの</b>：ヨガインストラクター費用、朝食 (パン、サラダ、スープ、(オリーブオイルで)、コーヒーなどドリンク)、タクシー代、諸税</li> <li>■ <b>含まれないもの</b>：井上誠耕園「レストラン忠左衛門」までの移動代、飲料代、お土産代 等</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>施設設備情報</b></p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: YES</td> <td>■ Web予約</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: YES</td> <td>■ トイレ</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: YES</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 車椅子対応</td><td>: YES</td> <td>■ 避難マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: YES</td> <td>■ サイト情報</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 防災に関する情報</td><td>: YES</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: YES</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">(ベジタリアン対応OK)</p>	■ Wi-Fi環境	: YES	■ Web予約	: YES	■ クレジット対応	: YES	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: YES	■ 耐震設備	: YES	■ 非常用電源	: YES	■ 車椅子対応	: YES	■ 避難マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: YES	■ サイト情報	: YES	■ 防災に関する情報	: YES	■ 食文化対応	: YES
■ Wi-Fi環境	: YES	■ Web予約	: YES																										
■ クレジット対応	: YES	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: YES																										
■ 耐震設備	: YES	■ 非常用電源	: YES																										
■ 車椅子対応	: YES	■ 避難マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: YES	■ サイト情報	: YES																										
■ 防災に関する情報	: YES	■ 食文化対応	: YES																										
<p style="text-align: center;"><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>集合場所</b>：井上誠耕園 (レストラン忠左衛門)</li> <li>■ <b>英語対応ガイド</b>：有り</li> <li>■ <b>ガイドタイプ</b>：現地集合現地解散</li> <li>■ <b>定休日</b>：毎週火曜日・水曜日</li> <li>■ <b>子供参加</b>：対応可</li> <li>■ <b>キャンセルポリシー</b>： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ <b>電話番号</b>：0879-82-1775 (一般社団法人小豆島観光協会)</li> <li>■ <b>問い合わせ可能な時間</b>：09:00~17:00</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい服装でご参加ください</li> <li>■ 木々の周辺にご注意下さい</li> <li>■ オリーブ畑の木の葉の採取でご遠慮下さい</li> <li>■ 旅行保険の加入をお願い致します</li> <li>■ ゴミは必ずお持ち帰りください</li> </ul>																												
<p style="text-align: center;"><b>JSTS-Dへの貢献</b></p> <p><b>A10</b>： プロモーションと情報 <b>B2</b>： デイゼットワークと雇用機会 <b>B3</b>： 井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3に貢献。 <b>B4</b>： コミュニティへの支援 <b>C8</b>： 観光資源の解説 <b>D11</b>： 廃棄物の処理方法、例) 調理の際、野菜や果物の皮など、フードロスにならない手段を取る。皮つきのままで調理するなど。また食事の容器は リサイクルできるものや環境に配慮しているものを使うことでD11にも貢献する。</p>	<p style="text-align: center;"><b>当日の持ち物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい服装、汗拭き用タオル</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>アクセス</b></p> <p><b>路線バス：土庄港→草壁港 (片道300円)</b></p> <p><b>土庄港方面から</b> 〔小豆島オリーブバス 坂手線 土庄港 → 坂手港行き (井上誠耕園らしく園前で下車) : 約20分</p> <p><b>池田港方面から</b> 〔小豆島オリーブバス 池田港 → 土庄行き (井上誠耕園らしく園前で下車) : 約5分</p> <p><b>タクシー・専用車</b>： 土庄港から： 国道436号沿い 片道 約20分 池田港から： 国道436号沿い 片道 約10分</p> <p>■ <b>レンタカー等の場合</b> 電話番号：0879-75-1188 (レストラン忠左衛門を目的地に設定してください)</p>																												

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール

#### ・コンテンツツール (英語版)

4. Olive Grove Morning Yoga and Toyo Olive Grove Tour	
 <p style="text-align: center;">Outline</p>	<p style="text-align: center;">Notes</p> <p>Shōdoshima enjoys a mild, almost Mediterranean climate that matches perfectly with the bright blue waters of the surrounding sea and the island displays all of the natural beauty one would expect from this and more. Ms. Nishigami moved to Shōdoshima in 2020 and is health food coordinator as well as a morning yoga teacher for those wanting to experience the island's natural beauty in the olive groves as they refresh both body and mind through yoga.</p> <p>Momoyo-Sensei was at one time working in sales at an advertising company in the heart of Tokyo. After years of stressful working she realized that her lifestyle was out of balance and turned to yoga to discover a new work-life balance. After this revelation she moved to Shōdoshima to start her own open-house yoga studio to help others maintain a healthy work-life balance. Here on Shōdoshima, visitors can take part in her yoga course designed to help participants forget about the stresses of their lives and fully lose themselves, through yoga, in the beautiful natural surroundings of Japanese Olive Groves.</p> <p>After a light yoga session with Momoyo-Sensei in olive groves that help support the island, visitors can complete the morning with a light breakfast at Inoue Seikouen. This meal takes full advantage of Shōdoshima's rich tradition of agriculture and also showcases a variety of high-quality olive oils produced by Inoue Seikouen.</p> <p>Toyo Olive is another olive grove on the island and recently taken strives towards establishing a sustainable future for olive cultivation on Shōdoshima. These efforts include recycling pruned branches and leaves to create natural fertilizer and compost as well as repurposing the byproducts leftover from processing the olive.</p> <p>During their time here, guests will enjoy a hands on tour of the garden which includes picking olives and tasting fresh olive oil while witnessing first hand what is required to cultivate olives on Shōdoshima and what steps are being taken to ensure a sustainable future for the industry.</p>
<p style="text-align: center;">Itinerary</p> <p>07:00~ Inoue Seikouen                  → Move to olive grove                  → Morning yoga                  → Breakfast                  ~09:15 Factory tour at Toyo Olive Garden                  ~10:15 End of tour</p>	
4. Olive Grove Yoga	
<p style="text-align: center;">Pricing Information</p> <p><b>Two People : 17,500 Yen</b> (Tax Included)  <b>Three People : 13,800 Yen</b> (Tax Included)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included</b> : Yoga Instructor Fee, Breakfast Fee, Yoga Mat, Taxes</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Transportation Fee to Inoue Seikouen, Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese, English</li> <li>■ <b>Availability</b> : April to May, September to November</li> <li>■ <b>Start</b> : 07:00 ※<b>Closed on Tuesday and Wednesday</b></li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 3 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 2</li> <li>■ <b>Children's Participation</b> : OK</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Facility Information</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : YES</li> <li>■ Credit Card Payment : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : YES</li> <li>■ Emergency Power Supply : YES</li> <li>■ Wheelchair Accessible : YES</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : YES</li> <li>■ Web Information : YES</li> <li>■ Disaster Prevention Information : YES</li> <li>■ Food Culture Support : YES (Vegetarian available OK)</li> <li>■ Online Booking : YES</li> <li>■ Restroom Facilities : YES</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Additional Tour Information</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Inoue Seikouen</li> <li>■ <b>Cancellation Policy</b> : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Contact information</b> : +81-879-82-1775 (Shodoshima Tourism Association)</li> <li>■ <b>Booking Times</b> : 09:00~17:00</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Safety Notes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear comfortable clothing</li> <li>■ Please don't pick fruits from the trees</li> <li>■ Please be careful around the trees</li> <li>■ Please refrain from entering the sea</li> <li>■ Make sure to take any trash with you</li> </ul> <p style="text-align: center;">What to Bring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long pants</li> <li>■ Insect repellent</li> </ul>
<p style="text-align: center;">JSTS-D</p> <p>A10 : Promotion of local information                  B2 : Decent Work and Employment Opportunities                  B3 : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3                  B4 : Supports local community                  C8 : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8                  D11 : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p>	<p style="text-align: center;">Access</p> <p><b>Bus Routes :</b>  <b>From Tonosho Port</b>                  [Shōdoshima Olive Bus Sakate Line, Tosyo Port → Sakate Port (get off in front of Inoue Seikouen) : 20 min.  <b>From Ideka Port</b>                  [Shōdoshima Olive Bus: Ikeda Port → Tosyo (get off in front of Inoue Seikouen) : 5 min.  <b>Taxi or Private Car :</b>                  From Tonosho Port: Along Route 436, one way, about 20 min.                  From Ikeda Port: Along Route 436, one way, about 10 min.  <b>For rental cars :</b> Phone number: 0879-75-1188                  (Please set Restaurant Chuzaeon as your destination)</p>

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (日本語版)

#### 5. 小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霞渓



**概要**

約100年前、外国人投資家による乱開発の危機にさらされた寒霞渓は、地元醤油醸造元の長西英三郎氏が多額の投資を行い、荒れた土地を救うことができました。そのおかげで、この土地はほとんどが保存され、自然を愛する人たちのためのエリアとなっています。寒霞渓は小豆島の自然の宝庫であり、地元住民の愛情から生まれた保護活動も行われています。森林に覆われた斜面の下には、一時は消滅の危機に瀕した景色を楽しみながら食事ができる渓谷の丘があります。黄金色に輝く秋の紅葉、青々とした葉が旅人を迎える暖かい季節。この地には四季折々の美しさがあり、すべての人を楽しませてくれる。特に今回の渓谷めぐりでは、ロープウェイの速度を1/3まで落とし、四季折々の自然を満喫できるようにしたのは、日本では他にないサービスだ。

**行程表**

08:00～ 寒霞渓ロープウェイ乗り場「紅雲亭」へ集合  
 → 通常よりゆっくりしたペースのロープウェイにのり、朝日や景色を楽しみながら山頂へ移動  
 → 展望台周辺で、朝食  
 → アート作品「空の玉」を見学  
 → 寒霞渓ハイキング道で下山(紅雲亭駅)  
 → (ハイヤー移動)  
 → 小豆島酒造 (蔵見学⇒日本酒試飲⇒昼食⇒ペーカリー  
 ～13:00 ツアー終了、解散

#### ハイライト・ストーリー

一年を通して美しいが、私は秋の深まりとともに、この渓谷に近づいていることに気づいた。寒霞渓ロープウェイの開門を待つ観光客たち。瀬戸内海から吹いてくる穏やかな秋風が、黄葉や紅葉を描き出している。桜の季節に匹敵する美しさを誇る紅葉の季節である。日本では古くから紅葉狩りが盛んで、特に小豆島の寒霞渓は多くの旅人を集めている。日本三大渓谷美のひとつに数えられるこの渓谷は、約1300万年前に形成され、奇岩・怪岩を生み出している。想像力をかきたてられる。1934年、日本で最初に設立された国立公園の一部である。

ロープウェイの車内が、やわらかな音で近づいてくる。中にお客さんは、目の前と眼下に広がる100万ドルの絶景をノンストップで写真に収めるのに夢中だ。海、空、紅葉が織りなすリアルな絵画のような景色。秋に限らず、晩春の鮮やかな緑、小豆島ではめったに降らない雪の白い輝きなど、寒霞渓では季節が表現される。しかし、寒霞渓が常に緑豊かで色彩豊かな楽園であったわけではありません。200年以上前の中世末期、製塩業のために多くの木々が切り倒され、寒霞渓は保水力を失い、大雨による土砂崩れが多発した。さらに悪いことに、100年ほど前、外国人がこの地域一帯を買収し、開発しようとしていた。そこで、地元の醤油醸造元が「神懸山保勝会」に寄付をし、土地の取得と存続を支援しました。以来、住民有志が地元のヒノキやカエデを全域に植樹し、森を復活させている。

多くのハイカーが寒霞渓を横断するために作られたコースを愛用しているが、その美しさの素晴らしさを十分に堪能できる場所はただ一つ、ロープウェイからである。一行は山小屋に入る。小さな男の子が乗り込むのをためらっている。大丈夫、このロープウェイはこれまで一度も事故を起こしたことがないんだ。鉄道関係功労者国土交通大臣表彰を受賞しているのうなずけです。リフトが頂上に着くと、五感を満足させるものがたくさんあります。景色やハイキングコースだけでなく、レストランやオープンデッキで提供される料理も魅力的だ。香川県で飼育され、小豆島のオーリーブの残滓を餌にした牛の「オーリーブコロッケバーガー」や、もみじエキス100%のご当地飲料「もみじサイダー」などが大人気だ。ロープウェイの山小屋で、小さな男の子は黙っている。でも、もう怖くはない。彼はママに尋ねる。もう一回乗っていい？

寒霞渓の景色を楽しむために、モリクニバーガーが提供するボリュームたっぷりの朝食も用意されています。森園は、島で唯一、日本酒を製造している。島内の湧水を利用し、小豆島の味を守る高級日本酒を製造し、島民や観光客に提供している。寒霞渓ロープウェイのスピードはもっさら減速し、のんびりと景色を眺めることができる。山頂では、今年の瀬戸内国際芸術祭に出展されたばかりのアートインスタレーション「空の玉」を見学し、周辺を散策する時間もあります。その後、自然に囲まれた遊歩道にて寒霞渓を下し、ハイヤーにのり小豆島酒造に到着する。小豆島酒造は小豆島で唯一の酒蔵で、女性だけで運営されている。地元の食材を使って島の味を活かした酒を造っているのが特徴だ。酒造りの際にできる酒粕は、粕汁やお菓子の材料にも使われている。


#### 5. 小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霞渓

価格情報	施設設備情報														
<p><b>2名参加の場合お一人様：35,000円 (税込)</b>  <b>3名参加の場合お一人様：25,000円</b>  <b>4名参加の場合お一人様：20,000円</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：朝・昼食代金、寒霞渓ロープウェイ貸切代金(片道)、現地ガイド代、タクシー代、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール飲料、お土産代 等</li> </ul>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境 : YES</td> <td>■ Web予約 : NO</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応 : YES</td> <td>■ トイレ : YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食 : YES</td> <td>■ 消火設備 : YES</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備 : NO</td> <td>■ 非常用電源 : YES</td> </tr> <tr> <td>■ 車椅子対応 : NO</td> <td>■ 避難マップ : NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者 : YES</td> <td>■ サイト情報 : NO(日本語のみ)</td> </tr> <tr> <td>■ 防災に関する情報 : NO</td> <td>■ 食文化対応 : YES (昼食のみ)</td> </tr> </table> <p style="text-align: right; font-size: small;">(昼食のみベジタリアン対応OK)</p>	■ Wi-Fi環境 : YES	■ Web予約 : NO	■ クレジット対応 : YES	■ トイレ : YES	■ 非常食 : YES	■ 消火設備 : YES	■ 耐震設備 : NO	■ 非常用電源 : YES	■ 車椅子対応 : NO	■ 避難マップ : NO	■ 救命講習受講者 : YES	■ サイト情報 : NO(日本語のみ)	■ 防災に関する情報 : NO	■ 食文化対応 : YES (昼食のみ)
■ Wi-Fi環境 : YES	■ Web予約 : NO														
■ クレジット対応 : YES	■ トイレ : YES														
■ 非常食 : YES	■ 消火設備 : YES														
■ 耐震設備 : NO	■ 非常用電源 : YES														
■ 車椅子対応 : NO	■ 避難マップ : NO														
■ 救命講習受講者 : YES	■ サイト情報 : NO(日本語のみ)														
■ 防災に関する情報 : NO	■ 食文化対応 : YES (昼食のみ)														
その他のプラン情報	注意事項														
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 集合場所：寒霞渓ロープウェイ (紅雲亭駅) am8:00集合</li> <li>■ 対応言語：日本語</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> <li>■ 対象時期：3～5月、9～10月</li> <li>■ 定休日：毎週木曜日</li> <li>■ 所要時間：約5時間</li> <li>■ 子供参加：対応可</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%                      出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%                      出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 電話番号：0879-82-1775 (一般社団法人小豆島観光協会)</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい格好でお越しください</li> <li>■ 植物の採取は禁止</li> <li>■ トイレは決められた場所で済ませてください</li> <li>■ 喫煙は指定場所を利用ください</li> </ul>														
アクセス															
<p><b>路線バス：草壁港→紅雲亭 (片道300円)</b></p> <p>土庄港方面から              ↓神懸線行きで終点の紅雲亭にて下車 → 土庄港 約1時間              ↓坂手線・南回り福田線(下り)行きで草壁港まで 約30分 → 草壁港にて神懸線に乗り換え終点の紅雲亭で下車</p> <p>タクシー・専用車：              土庄港から：県道26号 → 県道27号 片道 約30分              池田港から：国道27号沿い 片道 約40分</p> <p>■ レンタカー等の場合              電話番号：0879-82-0904 (紅雲亭を目的地に設定してください)</p>															
当日の持ち物															
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン ■ 歩きやすい靴 ■ 日焼け止め</li> </ul>															
JSTS-Dへの貢献															
<p>B3: ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がるため、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p>D13: 寒霞渓頂上まで登山、もしくはロープウェイを利用することで同じくD13に貢献 (車を利用するよりCO2削減になる)</p>															

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (英語版)

**5. Kankakei Gorge and Local Cuisine**



**Notes**

While the area is beautiful all year round, I found myself approaching the valley in the deep of the Fall Season. A group of visitors await for the gates to open at Kankakei ropeway. The gentle autumn breeze coming from the Seto Inland Sea shakes the yellow and red leaves. It is koyo season, when foliage changes color creating a beautiful palette equaled in beauty to cherry blossom season. The viewing of koyo has been a popular activity in Japan for many centuries and it draws large numbers of travelers, specially to Kankakei Gorge in Shōdoshima. Considered one of Japan's three most beautiful gorges, the valley was formed around 13 million years ago, creating strange and suggestive rock formations. It is a blow to one's imagination. It is part of the first National Park established in Japan, in 1934.

The soft sound of the ropeway cabin is approaching. The visitors inside are busy taking pictures nonstop of the million-dollar view in front and below them. The sea, the sky and the autumn leaves create a real-life painting. Not only in autumn, but seasons are expressed in Kankakei with the vivid green of late spring and the white sparkles of snow that rarely fall in Shōdoshima.

However, not always Kankakei has been a lush and colorful paradise. More than 200 years ago, in the late medieval era, many trees were cut for the salt manufacturing industry, and Kankakei lost its water-holding capacity, causing multiple landslides due to heavy rain. To make matters worse, around 100 years ago, a foreigner was about to acquire and exploit the whole area. A local soy sauce brewer donated money to the Kankakei Preservation Association and helped to acquire the land and ensure its survival. Since then, volunteer residents have been planting local cypress and maple trees in the entire area to revive the forest.

Many hikers love the trails designed to cross Kankakei but there is only one place where you can fully view the splendor of its beauty, and that is from the ropeway. The group enters the cabin. A little boy is hesitant to get in. Don't worry, the ropeway has never had an accident in its entire history! No wonder it received the Minister of Land, Infrastructure, Transport and Tourism Award for distinguished railway-related service.

Once the lift reaches the top, there is plenty to indulge your senses. Not only the views and hiking trails, but also the food served in the restaurant or open deck. The most popular are the Olive Beef Croquette Burger, from cattle raised in Kagawa and fed on left over olive pulp from Shōdoshima and Momiji Cider, a local beverage with 100% maple leaf extract. The little boy is silent in the ropeway cabin. But he's not afraid anymore. He asks his mum: Can I ride again?

To truly enjoy the views of Kankakei, a hearty breakfast will be provided by Morikuni Bakery. Morikuni also oversees the production of Japanese Sake on the island—the only one of its kind. Using natural water springs on the island, Morikuni produces high grade sake which preserves the tastes of Shodoshima for both locals and visitors alike. The speed of the Kankakei ropeway will exclusively slow down to appreciate the landscape in a relaxed way. In the summit, there will be plenty of time to explore around and visit one of the newest additions to this year's Setouchi Triennale, the art installation Sora-no-Tama. After that, visitors will hike down the Kankakei Gorge using the old pilgrimage route towards where a waiting taxi will bring them to the Morikuni Brewery.

Morikuni Brewery is the only sake brewery on Shodoshima Island and is unique in that it is staffed exclusively by women and uses local ingredients to create a type of sake that captures the taste of the island. They use the lees leftover from the sake brewing process for baking, making traditional style sweets, as well as using it as an ingredient in their daily lunch specials. The meals crafted here truly capture the aromas and flavors of the island that pair well with their unique local sake.

**Outline**

Roughly 100 years ago, Kankakei Valley was at risk of over development by foreign investors until local soy-sauce brewer Eisaburo Naganishi invested heavily in the area and was able to save the rugged area. Thanks to this the land has been largely preserved and serves as an area for nature lovers to enjoy. Kankakei Valley is one of the natural treasures of Shōdoshima and has been involved in conservation activities born from the local love of the area. Hidden underneath the forested slopes the hills of the valley are an ideal place to enjoy a meal while enjoying a view which was at one time at risk of disappearing. Whether in fall when the leaves are rich and golden or in the warmer months when verdant leaves greet travelers, this location offers seasonal beauty that is sure to delight all. Especially for this tour into the valley, the speed of the ropeway has been reduced to 1/3 speed so that visitors are able to fully enjoy the natural beauty of the region during all seasons—a service you won't be able to find elsewhere in Japan.

**Itinerary**

**08:00~ Meet at Kankakei Ropeway**  
 → Leisurely ride on the ropeway  
 Watch the sunrise from the summit  
 → Breakfast around the summit observatory point  
 → Visit local art installations  
 → Walk down and take taxi to Morikuni Brewery  
 → Sake brewery tour and tasting  
 → Lunch at Morikuni Brewery  
**~13:00 End of Tour**

**5. Kankakei Gorge and Local Cuisine**

Pricing Information	Facility Information
<p><b>Two People : 35,000 Yen</b> (Tax Included)  <b>Three People : 25,000 Yen</b>  <b>Four People : 20,000 Yen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Included :</b> Guide Fees, Taxes, Breakfast Fee, Ropeway Fee</li> <li>■ <b>Not Included :</b> Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Available Languages :</b> Japanese</li> <li>■ <b>Guide :</b> Local Guide</li> <li>■ <b>Availability :</b> March to May, September to October</li> <li>■ <b>Start :</b> 08:00 ※Closed on Thursdays</li> <li>■ <b>Duration :</b> Around 5 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants :</b> 2+</li> <li>■ <b>Children's Participation :</b> OK</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : YES</li> <li>■ Credit Card Payment : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : YES</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : YES</li> <li>■ Web Information : NO (Japanese Only)</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> <li>■ Food Culture Support : YES (Available for lunch only)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Online Booking : NO</li> <li>■ Restroom Facilities : YES</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> <li>■ Emergency Power Supply : YES</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> </ul>
Safety Notes	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear comfortable clothes</li> <li>■ Please display appropriate manners while on the ropeway</li> <li>■ Please don't remove plants from the mountain</li> <li>■ Smoke only in designated areas</li> <li>■ Please use the designated restroom facilities</li> </ul>	
What to Bring	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long Pants</li> <li>■ Shoes appropriate for walking</li> <li>■ Insect repellent</li> <li>■ Sun screen</li> </ul>	
Access	
<p><b>Bus Routes : Kusakabe Port → Kouun St. (@300YEN)</b>  <b>From Tonosho Port</b>                  ↳ Take the Shinke line and get off at the last stop, Ben-un-tei → Tonosho Port, about 1 hour                  Take Sakate line, southbound Fukuda line (downhill) to Kusakabe Port, about 30 minutes → Transfer to Shinke line at Kusakabe Port and get off at the last stop, Ben-un-tei</p>	
Taxi or Private Car :	
<p>From Tonosho Port: Prefectural Road No.26 → Prefectural Road No.27                  One way about 30 min.                  From Ikeda Port: National Route 27, one way, about 40 min.</p>	
For rental cars:	
<p>Phone number: 0879-82-0904                  (Please set Kouun Station as the target location)</p>	
JSTS-D	
<p><b>B3:</b>                  ↳ Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p><b>D13:</b>                  ↳ Climbing the mountain or taking the ropeway will also contribute to D13 (CO2 emissions will be reduced compared to using a car)</p>	

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール（日本語版）

6. 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環																													
	<p>受け入れ情報</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 実施期間：3月～5月、9月～11月</li> <li>■ 開始時間：10:00</li> <li>■ 所要時間：約4時間</li> <li>■ 催行人数：4人以上</li> </ul>																												
<p><b>概要</b></p> <p>鈴木農園は、豚を育てながら、島のゴミを減らし、持続可能な未来への道を切り拓いています。鈴木農園では、「Farm to Table」の考え方に基づき、成長ホルモン剤を一切使用しない自然飼育の豚を育てています。飼料も地元のレストランやホテルから出た未使用のものを使用し、持続可能な方法で飼育しています。島の豊かな自然を生かしたイタリア料理を得意とする地元シェフによるランチが用意されており、農場から食卓までの全工程を見ることができるとのことです。</p>	<p><b>ハイライト・ストーリー</b></p> <p>小豆島は、温暖な気候、温かい人々、そして、自由で持続可能な方法で育てられた家畜がいる場所です。鈴木農園で飼育されている豚は、自由な生き方を許され、島のリサイクル活動にも貢献している。代表の鈴木さんは、島内の宿泊施設や飲食店から出る生ゴミを回収し、家畜の飼料に利用している。耕作放棄地を利用した牧草地で、できるだけ自然に近い形で豚を飼育しています。もちろん、この豚も小豆島ならではの食の伝統の一部である。渋谷シェフが経営するレストラン「FURYU」では、その豚を存分に使いたいと考えています。渋谷シェフは、新鮮な地元の食材をふんだんに使い、イタリアの田舎町の香りや味を小豆島で再現しています。シンプルな調理法と小豆島の豊富な食材を組み合わせることで、お客様から「イメージ通りの料理ができる」と好評を得ている。外来種や入手困難な食材で代用しても、渋谷シェフはイタリア料理のルーツは裏切らない。古来より栄養源、薬、燃料として重宝されてきたオリーブは、小豆島の食材のひとつである。渋谷シェフは、このオリーブの木陰で、食欲旺盛な人たちに料理を提供し、この食材を分かち合いたいと考えている。</p>																												
<p><b>行程表</b></p> <p>11:30～ 土庄港で集合</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ ヘルシーランドを訪問、野外での昼食を楽しむ（雨天時は建物内にて昼食）</li> <li>→ 鈴木農園訪問し養豚見学、のSDGs循環に関して学ぶ</li> </ul> <p>～15:00 土庄港にて解散</p>																													
6. 小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環																													
<p><b>価格情報</b></p> <p><b>4名参加の場合お一人様：23,000円（税込）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オプション価格：アルコール飲料、その他のドリンク</li> <li>■ 含まれるもの：食材、専用車、農園訪問、現地ガイド、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：アルコール飲料、お土産代、等</li> </ul>	<p><b>施設設備情報</b></p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: NO</td> <td>■ Web予約</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: NO</td> <td>■ トイレ</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 車椅子対応</td><td>: NO</td> <td>■ 遊覧マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: NO</td> <td>■ サイト情報</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 防災に関する情報</td><td>: NO</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: YES (ベジタリアン対応OK)</td> </tr> </table>	■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO	■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO	■ 車椅子対応	: NO	■ 遊覧マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: NO	■ 防災に関する情報	: NO	■ 食文化対応	: YES (ベジタリアン対応OK)
■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: NO																										
■ クレジット対応	: NO	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: NO																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO																										
■ 車椅子対応	: NO	■ 遊覧マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: NO																										
■ 防災に関する情報	: NO	■ 食文化対応	: YES (ベジタリアン対応OK)																										
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 集合場所：土庄港</li> <li>■ 英語対応ガイド：有り</li> <li>■ ガイドタイプ：現地集合現地解散</li> <li>■ 定休日：なし（不定休）</li> <li>■ 子供参加：対応可</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 電話番号：0879-82-1775（一般社団法人小豆島観光協会）</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> </ul>	<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい服装、汚れても良い服装でお越しください</li> </ul>																												
<p><b>当日の持ち物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 長ズボン</li> <li>■ 日焼け止め</li> </ul>	<p><b>アクセス</b></p> <p><b>路線バス：池田港→土庄港（片道300円）</b></p> <p>坂手港方面から： 〔小豆島オーリーブバス 坂手港ターミナル前 → 土庄港 片道47分</p> <p>池田港方面から： 〔小豆島オーリーブバス 池田港ターミナル前 → 土庄港 片道17分</p> <p><b>タクシー・専用車：</b> 池田港から：国道436号・県道254号沿い → 片道 約15分</p>																												
<p><b>JSTS-Dへの貢献</b></p> <p><b>B3：</b>地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。</p> <p><b>D11：</b>食品廃棄物等の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献する</p>	<p>■ レンタカー等の場合 電話番号：0879-62-0875（土庄港を目的地に設定してください）</p>																												

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (英語版)

6. Sustainability Through Local Cuisine	
	<p style="text-align: center;"><b>Notes</b></p> <p>Shōdoshima is a place warm weather, warm people, as well as free and sustainably raised livestock.</p> <p>The pigs raised at Suzuki Farm are allowed a freer existence and they even contribute to recycling efforts on the island. Mr. Suzuki, one of the farm representatives, collects the leftover food waste from lodgings and eateries around the island and uses this to prepare feed for the animals under his care. These pigs are raised in pastures that were made from abandoned farmland and are allowed to move and live as naturally as is possible. The pigs are of course also part of Shōdoshima's unique culinary traditions as well. And FURYU restaurant run by Chef Shibuya hopes to take full use of these pigs.</p> <p>At his restaurant, Chef Shibuya uses a myriad of fresh, local ingredients to bring the aromas and flavors of the Italian countryside to Shōdoshima. By utilizing simple methods combined with the wealth of ingredients offered by Shōdoshima, customers agree that Chef Shibuya is able to create dishes that are faithful to their inspirations. Even when substituting non-native or difficult to get components, Chef Shibuya refuses to betray the Italian roots of his dishes.</p> <p>Unsurprisingly one of these ingredients found on Shōdoshima is the humble olive which has been valued since ancient times as a source of sustenance, medicine, and even fuel. And Chef Shibuya hopes to share this ingredient and more by serving his dishes beneath the shade of the olive trees to anyone with an appetite that might happen by.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Outline</b></p> <p>Suzuki Farm raises pigs while all the while taking great strides to reduce waste on the island and pave the way for a sustainable future. Suzuki Farm follows a "farm to table" philosophy and raises their stock of pigs naturally, without using any sort of growth hormones. They feed used is also sustainably sourced and comes from unused food from local restaurants and hotels. This tour with lunch prepared by the a local chef who specializes in preparing Italian dishes from the island's abundant natural resources, giving travelers a chance to see the entire process stretching from farm to table.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Itinerary</b></p> <p>11:30~ Meet a Tonosho Port → Visit to "Healthy Land" and outdoor lunch</p> <p>→ A visit to Suzuki Farm too see their sustainability program in action</p> <p>~15:00 End of Tour</p>	
6. Sustainability Through Local Cuisine	
<p style="text-align: center;"><b>Pricing Information</b></p> <p><b>Four People : ¥ 23,000 (Tax Included)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Option</b> : Alcohol and other drinks</li> <li>■ <b>Included</b> : Guide Fee, Lunch Fee, Suzuki Farm Entry Fee, Taxes</li> <li>■ <b>Not Included</b> : Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ <b>Available Languages</b> : Japanese</li> <li>■ <b>Guide</b> : Local Guide</li> <li>■ <b>Availability</b> : March to May, September to November</li> <li>■ <b>Start</b> : 11:30</li> <li>■ <b>Duration</b> : Around 3.5 hours</li> <li>■ <b>Number of Participants</b> : 4+</li> <li>■ <b>Children's Participation</b> : OK</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : NO</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Web Information : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> <li>■ Food Culture Support : YES (Vegetarian available OK)</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Gathering Point</b> : Tonosho Port</li> <li>■ <b>Cancellation Policy</b> : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ <b>Contact infomation</b> : +81-879-82-1775 (Shodoshima Tourism Association)</li> <li>■ <b>Booking Times</b> : 09:00~17:00</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please wear comfortable clothes</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>JSTS-D</b></p> <p><b>B3</b> : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p><b>D11</b> : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p>	<p style="text-align: center;"><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long pants</li> <li>■ Insect repellent</li> <li>■ Sun screen</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Access</b></p> <p><b>Bus Routes</b> : Ikeda Port → Tonosho Port (@300YEN)</p> <p><b>From Sakate Port</b> : └ Shodoshima Olive Bus Sakate Port → Tonosho Port 47 min.</p> <p><b>From Ikeda Port</b> : └ Shodoshima Olive Bus Ikeda Port → Tonosho Port 17min.</p> <p><b>Taxis or Private Car</b> : From Ikeda Port: Along Prefectural Route 436 → about 15 min. one way.</p> <p><b>For rental cars</b> : Phone number: 0879-62-0875 (Please set the destination as the port of Tonosho Port)</p>

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール（日本語版）

7. 小豆島唯一のビール醸造所「まめまめビール」																													
	<p>ハイライト・ストーリー</p>																												
<p><b>概要</b></p> <p>まめまめビールは、小豆島の食材を使い、小豆島ならではの味わいのビールを造っているビールメーカーです。また、残った麦芽の粕は家畜の飼料として使用し、島のゴミを減らすことにも貢献している。オーナー夫妻は、フレンドリーで情熱的、そしていつでも英語でお客さまとお話ができる。まめまめビールの季節ごとのユニークな作品と地元の食材を丁寧に組み合わせることで、小豆島の味を紹介したいと願っている。</p>	<p>小豆島は、日本各地の町と同様、高齢化と過疎化が深刻な問題になっている。このままでは、商店も廃業し、町は合併し、消滅してしまう。幸いなことに、大都市での生活や過労、通勤時間などのストレスに嫌気がさした新しい世代の日本人起業家たちが、移住の動きを変え、地方に新たな繁栄のチャンスを与えている。その一例が、中田家である。大阪出身の彼らは、安定した職業に就いていたが、それを捨て、自分たちが本当に好きなこと、つまりビール造りをする事で再出発することを決意した。岡山の醸造所で一通り勉強した後、小豆島に移り住むことにした。瀬戸内海の美しい風景と島の緑が、中田夫妻を魅了した。また、自然に囲まれ、子供を育てるには最適な場所でもある。小規模ながら成功したとはいえ、移植された醸造家にとっては、まだいくつかの課題が残っている。柑橘類の皮、オリーブ、醤油醸造の残渣など、馴染みのない素材を飲みやすいビールに仕上げることで、醸造所の狭さである。さらに、醸造時間、在庫、需要などの問題もある。しかし、それでもMameMameブルワリーは、醸造への情熱を持ち続け、年間を通して高品質の地ビールを製造している。</p> <p>それでも、彼らは坂手港に本当に家族経営の醸造所を設立し、自分たちのビールを試飲して購入できる小さなバーをオープンさせた。坂手という小さな集落に活気を与えるために、港のそばに小さなスタンドを開き、週末の夜には地元の人たちや旅人たちが集まってくる。一度はさびれた地域が、再び活気を取り戻していく様子を見ると、心が温かくなる。中田夫妻はビール作りに情熱を注ぎ、試行錯誤するのが好きだ。いちごや納豆など、島で採れるものを探しては独特の味を出す。ホップも含めて100%島産の素材を使ったビール、「昭島ビール100」を自信をもって世に送り出した。手間は時間もかかる大変な仕事だったが、島の他の地域と協力し、必要な素材を育て、何度も挑戦してようやく理想の味を実現したのだ。MameMameと提携したプライベートシェフが、それぞれのビールの味や香りの違いを特製の料理で対比させながら、ペアリングメニューを紹介する。穏やかな坂手港を見渡す自宅の庭で、中田夫妻は金色のビールのグラスを手に、こう話す。「この絶景を前にして飲むビールは、人生においてこれ以上のものはないでしょう。この絶景を目の前にして飲むビールは最高だ。」</p>																												
<p><b>行程表</b></p> <p>12:00～ まめまめビールで集合</p> <p>→ ビール醸造現場見学・ビールとともに、ビールに合う食事の提供</p> <p>～14:00 ツアー終了</p>																													
7. 小豆島唯一のビール醸造所「まめまめビール」																													
<p><b>価格情報</b></p> <p>お一人様：5,000円（税込）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 含まれるもの：現地でのビールセット、ビールに合った食事、諸税</li> <li>■ 含まれないもの：お土産代 等</li> </ul>	<p><b>施設設備情報</b></p> <table border="0"> <tr> <td>■ Wi-Fi環境</td><td>: NO</td> <td>■ Web予約</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ クレジット対応</td><td>: YES</td> <td>■ トイレ</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 非常食</td><td>: NO</td> <td>■ 消火設備</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 耐震設備</td><td>: NO</td> <td>■ 非常用電源</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 車椅子対応</td><td>: NO</td> <td>■ 遊離マップ</td><td>: NO</td> </tr> <tr> <td>■ 救命講習受講者</td><td>: NO</td> <td>■ サイト情報</td><td>: YES</td> </tr> <tr> <td>■ 防災に関する情報</td><td>: NO</td> <td>■ 食文化対応</td><td>: YES</td> </tr> </table> <p>(ベジタリアン対応OK)</p>	■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: YES	■ クレジット対応	: YES	■ トイレ	: YES	■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: YES	■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO	■ 車椅子対応	: NO	■ 遊離マップ	: NO	■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES	■ 防災に関する情報	: NO	■ 食文化対応	: YES
■ Wi-Fi環境	: NO	■ Web予約	: YES																										
■ クレジット対応	: YES	■ トイレ	: YES																										
■ 非常食	: NO	■ 消火設備	: YES																										
■ 耐震設備	: NO	■ 非常用電源	: NO																										
■ 車椅子対応	: NO	■ 遊離マップ	: NO																										
■ 救命講習受講者	: NO	■ サイト情報	: YES																										
■ 防災に関する情報	: NO	■ 食文化対応	: YES																										
<p><b>その他のプラン情報</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 集合場所：まめまめビールで集合（坂手港から徒歩移動）</li> <li>■ 英語言語：英語、日本語</li> <li>■ ガイドタイプ：ガイドなし</li> <li>■ 子供参加：対応可</li> <li>■ 定休日：毎週火曜日・水曜日</li> <li>■ キャンセルポリシー： 出発の3日前までのキャンセル料：0%  出発の2日前～出発前日のキャンセル料：50%  出発当日のキャンセル料：100%</li> <li>■ 電話番号：0879-62-8670（まめまめビール）</li> <li>■ 問い合わせ可能な時間：09:00～17:00</li> </ul>	<p><b>注意事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 飲みすぎに注意</li> <li>■ アレルギーに関して事前に連絡ください</li> <li>■ 大声で騒がないでください</li> </ul>																												
<p><b>当日の持ち物</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 動きやすい服装でご参加ください</li> </ul>	<p><b>アクセス</b></p> <p>路線バス：土庄港→坂手港（片道300円） 池田港→坂手港（片道300円）</p> <p>土庄港方面から 〔小豆島オーリーブス 坂手線 土庄港→坂手東で下車（徒歩6分）：約1時間〕</p> <p>池田港方面から 〔小豆島オーリーブス 坂手線 池田港 →坂手東で下車（徒歩6分）：約40分〕</p>																												
<p><b>JSTS-Dへの貢献</b></p> <p><b>B3</b>：小豆島産の原料を使っているクラフトビール醸成体験は、クラフトツーリズムに繋がるので、B3の地域の特産品やサービス利用の促進に貢献。</p> <p><b>D11</b>：まめまめビールでは、シングルユースのプラカップではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているので、D11の廃棄物削減に貢献。</p> <p><b>D11</b>：ビール醸造時の残渣廃棄物の食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献する</p>	<p><b>タクシー・専用車</b>： 土庄港から：国道436号沿い 片道 約35分 池田港から：国道436号沿い 片道 約25分</p> <p>■ レンタカー等の場合 電話番号：0879-62-8670（まめまめビールを的地に設定してください）</p>																												



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・コンテンツツール (英語版)

7. Mame Mame Brewery	
	<p><b>Notes</b></p> <p>The island of Shōdoshima, like many other towns around Japan is facing a serious problem of aging and depopulation. As this trend continues, shops and commerce end up closing down and forcing the towns to merge and eventually disappear.</p> <p>Fortunately, new generation of Japanese entrepreneurs who grew tired of living in big cities and stressed by overwork and long commuting hours are reshaping the migrant movement and giving rural areas a new chance to prosper.</p> <p>One example is the Nakata family. Originally from Osaka, they had good and secured careers but decided to leave that behind and start afresh by doing what they really like: brewing beer. After studying hard all the process at a brewery in Okayama, they decided to move to Shōdoshima. The enchanting landscape of the Setō Inland Sea and greenery of the island mesmerized the Nakatas. It is also a great place to grow your kids, surrounded by nature.</p> <p>Despite the small-scale success of their brewery there remain some challenges for the transplant brewers. These include processing unfamiliar ingredients (citrus rinds, olives, leftovers from the soy-sauce brewing process, etc.) into drinkable beer as well as the small size of their brewery. Additionally, the pair experience challenges with regards to brewing times, availability, as well as demand. However, despite these issues MameMame brewery continues to follow their passion for brewing and produce high-quality local beers throughout the year.</p> <p>Despite this, they set up a truly family run brewery in Sakate Port and opened a small bar to taste and purchase their beer. In order to bring more life to the small Sakate village, they opened a small stand by the port, where locals and travelers alike mingle during weekend nights. It is heart warming to see how once an almost deserted area goes back to life.</p> <p>The Nakatas work passionately on their beer, and they love to experiment. They look for products from the island to obtain peculiar tastes like strawberry or even fermented soy beer. They proudly launched a beer made 100% from ingredients grown in the island, including the hops, the 100 Shōdoshima beer. It was an enormous task that involved much time and effort, but they were rewarded by working with other communities from the island and growing the ingredients needed to finally achieve the desired taste after many attempts.</p> <p>A private chef, in partnership with Mame Mame, will introduce you to a pairing menu by contrasting the different tastes and flavors of each beer with specially created dishes.</p> <p>As the Nakatas sit down in their yard overlooking the peaceful Sakate bay, with a glass of their gold beer in their hands, they talk: "What can be better in life than drinking beer with this spectacular view in front of you? I know what is better, brewing it!"</p>
<p><b>Outline</b></p> <p>Mame Mame Beer is a local brewery that uses the ingredients of Shōdoshima to create uniquely flavored beers that showcase the tastes of the island. Mame Mame Beer also uses the leftover malt lees as feed for local livestock helping to reduce waste on the island. Friendly, passionate, and always happy to chat with customers in English, the owners hope to showcase the flavors of Shōdoshima by carefully pairing local delicacies with Mame Mame Beer's unique seasonal creations.</p>	
<p><b>Itinerary</b></p> <p>12:00~ Meet at Mame Mame Brewery            → Beer tasting with local chef            → Dinner onsite with local ingredients        ~14:00 End of Tour</p>	
<p><b>Booking Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Availability : All year</li> <li>■ Start : 12:00</li> <li>■ Duration : Around 2 hours</li> <li>■ Number of Participants : 1+</li> </ul>	
7. Mame Mame Brewery	
<p><b>Pricing Information</b></p> <p><b>One People : ¥5000- (Tax Included)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Included : Cost of Beer, Snacks, Dinner, Taxes</li> <li>■ Not Included : Transportation Cost to Brewery, Other Alcohol, Souvenirs Etc.</li> <li>■ Available Languages : Japanese, English</li> <li>■ Guide : NO</li> <li>※Closed on Tuesday and Wednesday</li> <li>■ Children's Participation : OK</li> </ul>	<p><b>Facility Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wi-Fi : NO</li> <li>■ Credit Card Payment : YES</li> <li>■ Emergency Food Supply : NO</li> <li>■ Earthquake Resistant Facilities : NO</li> <li>■ Emergency Power Supply : NO</li> <li>■ Evacuation Map : NO</li> <li>■ Lifesaving Technique Trained Staff : NO</li> <li>■ Web Information : YES</li> <li>■ Food Culture Support : YES (Vegetarian available OK)</li> <li>■ Online Booking : YES</li> <li>■ Restroom Facilities : YES</li> <li>■ Fire Extinguishing Equipment : YES</li> <li>■ Wheelchair Accessible : NO</li> <li>■ Disaster Prevention Information : NO</li> </ul>
<p><b>Additional Tour Information</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gathering Point : Mame Mame Brewery</li> <li>■ Cancellation Policy : 3 Days Prior : 0% 2 Days Prior : 50% Day Of : 100%</li> <li>■ Contact Number : 0879-62-8670 (Mamemame Brewery)</li> <li>■ Booking Times : 09:00~17:00</li> </ul>	<p><b>Safety Notes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Please be careful not to overindulge</li> <li>■ Please let us know of any food allergies beforehand</li> </ul> <p><b>What to Bring</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Long pants</li> <li>■ Insect repellent</li> </ul> <p><b>Access</b></p> <p>Bus Routes : Tonosho Port → Sakate Port (@300YEN)                          Ikeda Port → Sakate Port (@300YEN)</p> <p>From Tonosho Port        [Shōdoshima Olive Bus Sakate Line, Tonosho Port → Get off at Sakate Higashi (6 min. walk): Approx. 1 hour        From Ikeda Port        [Shōdoshima Olive Bus Sakate Line, Ikeda Port → Get off at Sakate Higashi (6 min. walk): about 40 min.</p> <p>Taxi or Private Car :        From Tonosho Port: Along Route 436, one way, about 35 min.        From Ikeda Port: 25 min. one way along Route 436.</p> <p>■ For rental cars :        Phone number: 0879-62-8670        (Please set Mame-Mame Beer as the target location)</p>
<p><b>JSTS-D</b></p> <p>B3 : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3</p> <p>D11 : Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11</p> <p>D11 : Contribute to the waste item in D11 as it will promote the reuse of food recycling resources from waste residues from beer brewing.</p>	

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・サステナブルツール (日本語版)

中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当～



この度は、『中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。伝統的に継続されている中山千枚田・わりご弁当の自然保護・文化継承の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



棚田の自然保護のために、私有地への立ち入り禁止。



棚田や中山地区の自然保護のためにも、植物の採取は禁止。



一般観光客や地域住民の保護の観点から、人を撮影する際には許可を得てください。



自然保護、ケガ防止の観点から、農業用の機械を勝手に触らないでください。



自然保護のため立ち入り禁止区域があります。ガイドの案内に従って行動を取ってください。



コロナウイルス感染症対策の観点から、ソーシャルディスタンスを保ち行動をしてください。

お遍路で楽しむ小豆島の食文化体験



この度は、『お遍路で楽しむ小豆島の食文化体験』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。小豆島内で伝統的に継続されているお遍路道等の自然保護・文化継承の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



動きやすさ、ケガ防止、環境保全の観点から、適切な服装でのご参加ください。



お寺・遍路道の自然保護、地域住民の保護の観点から、私有地への無断立ち入りは禁止となります。



一般観光客や地域住民の保護の観点から、人を撮影する際には許可を得てください。



お寺の自然保護の観点から、無断で色々なものに触れないでください。



お寺の自然・文化保護の観点から、必要に応じて靴を脱ぐなど、各寺のルールに従ってください。



コロナウイルス感染症対策の観点から、ソーシャルディスタンスを保ち行動をしてください。

木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶



この度は、『木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。小豆島の伝統文化である木桶醤油蔵の保護・文化継承の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



コロナウイルス感染症対策の観点及び他の一般客への配慮の観点から、施設内で大声を出さないでください。



衛生面、レストラン施設保護の観点から、レストランでの台所やその他の制限された場所への無断立ち入りは禁止となります。



醤油蔵の木桶保護の観点から、木桶に手を触れないでください。



醤油試飲体験がありますが、ご自身の体調に合わせて、試飲の量をコントロールしてください。



コロナウイルス感染症対策の観点から、ソーシャルディスタンスを保ち行動をしてください。

朝ヨカと旬の美食で始まるオリーブ島の日



この度は、『朝ヨカと旬の美食で始まるオリーブ島の日』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。小豆島ならではの産業でもあるオリーブの畑の維持・継続の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



オリーブ畑内ではたくさんのオリーブの木があります。枝に触れてケガなしない様ご注意ください。



オリーブ畑の自然保護・ご自身の体調管理の観点から、木に突っついてオリーブの実を勝手に採取・食べないでください。



オリーブ畑の自然保護の観点から、植物の採取等は禁止となります。



自然保護・衛生面の観点から、ゴミは決められた場所へ捨ててください。



自然保護、ケガ防止の観点から、農業用の機械を勝手に触らないでください。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・サステナブルツール (日本語版)



この度は、『小豆島のグルメを探検の旅～郷土愛に守られた寒霞渓』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。寒霞渓などの自然保護の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。  
どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



事故防止の為、ロープウェイから顔や手など出さないください。また、乗り物を揺らさないください。



自然保護の観点から、植物の採取は禁止となります。



自然・環境保護の観点から、喫煙は決められた場所で行ってください。



自然・環境保護の観点から、決められた場所でのトイレをご利用ください。



自然保護・衛生面の観点から、ゴミは決められた場所へ捨ててください。



新型コロナウイルス感染症対策の観点から、ソーシャルディスタンスを保ち行動をしてください。



この度は、『小豆島の料理人と巡るサステナブルな食の循環』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。地域の取組である食の循環を守り、各施設の事業継続の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



自然保護の観点から、飼育されている豚を触ったり、ものを投げたり、勝手にエサなどを与えないでください。



自然保護の観点から、植物の採取は禁止となります。



自然・環境保護の観点から、喫煙は決められた場所で行ってください。



自然・環境保護の観点から、ゴミは決められた場所へ捨ててください。



新型コロナウイルス感染症対策の観点から、ソーシャルディスタンスを保ち行動をしてください。



この度は、『小豆島唯一のビール醸造所「まめまめビール」』のご旅行にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。小豆島唯一であるビール醸造事業者の事業継続の観点から、本旅行の各観光地、体験施設等を継続的にご利用いただくために、下記を厳守お願い致します。どうぞ、残りのご旅行もゆっくりお楽しみください。



新型コロナウイルス感染症対策の観点及び他の一般客への配慮の観点から、施設内で大声を出さないでください。



衛生面、レストラン施設保護の観点から、レストランでの台所やその他の制限された場所への無断立ち入りは禁止となります。



自然・環境保護の観点から、喫煙は決められた場所で行ってください。



自然・環境保護の観点から、決められた場所でのトイレをご利用ください。



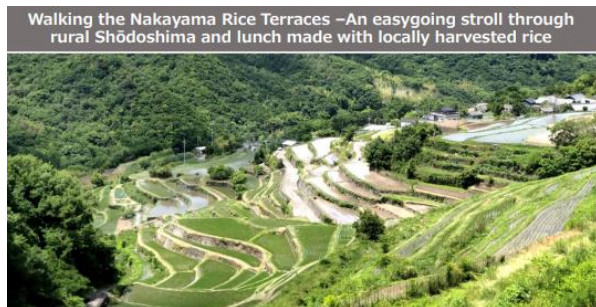
飲酒運転は法律違反のため運転手の方はアルコール摂取しないでください。



新型コロナウイルス感染症対策の観点から、ソーシャルディスタンスを保ち行動をしてください。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・サステナブルツール (英語版)



Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



In order to ensure a healthy harvest and preserve the community please refrain from entering the rice paddies directly as well as any other private property



Please refrain from operating, approaching, or touching any agricultural machinery that may be in the area



Please refrain from removing any of the local plant life



When taking photos please be respectful of local residents and ask permission beforehand



Please be sure to follow the guide's instructions and be aware that certain areas may be off-limits



In order to prevent the spread of the Coronavirus please maintain social distancing as well as all other appropriate measures



Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



Please wear clothes appropriate for walking and for visiting religious sites



As this route goes through some residential areas, please be careful not to enter any private property.



When taking photos please be respectful of local residents and ask permission beforehand



While at the temples please do not touch any statuary or religious implements



Please follow the rules and customs of each temple and be sure to remove shoes when necessary



In order to prevent the spread of the Coronavirus please maintain social distancing as well as all other appropriate measures



Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



At the venues please speak quietly so as not to disturb other visitors



Please observe any signs denying entry



While at the soy-sauce brewer please refrain from touching the outside of the barrels as this may interfere with the natural brewing process



During the soy-sauce tasting please do not feel obligated to try all of the various soy-sauces if you are concerned about your salt intake



Please remove your shoes when at the restaurant



In order to prevent the spread of the Coronavirus please maintain social distancing as well as all other appropriate measures



Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



Please be wary of any falling branches or plants with thorns or briars



In order to preserve the integrity of the Olive Grove, please refrain from picking olives unless you are invited to do so by the owners



In order to preserve the local surroundings please refrain from removing any plants



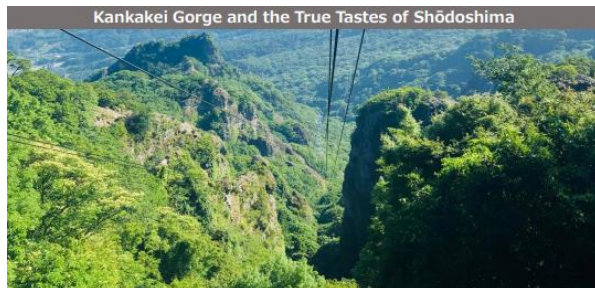
Please make sure to clean up any trash that you may have left and dispose of it in a responsible manner



Please refrain from operating, approaching, or touching any agricultural machinery that may be in the area

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③ コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・サステナブルツール (英語版)



Kankakei Gorge and the True Tastes of Shōdoshima

Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



While on the ropeway, please keep limbs inside and refrain from causing the cable car to shake or rock



Please refrain from removing any of the local plant life



Please smoke only at the designated areas



Please use the restroom in the designated areas only



Please make sure to clean up any trash that you may have left and dispose of it in a responsible manner



In order to prevent the spread of the Coronavirus please maintain social distancing as well as all other appropriate measures



Chefs of Shōdoshima—A sustainable cycle of food production

Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



For the wellbeing of the animals, please refrain from touching or feeding anything to the pigs unless invited to do so by the owner



Please refrain from removing any of the local plant life



Please smoke only at the designated areas



Please make sure to clean up any trash that you may have left and dispose of it in a responsible manner



In order to prevent the spread of the Coronavirus please maintain social distancing as well as all other appropriate measures



Mame-Mame Brewery—The only brewery on the island

Thank you for visiting Shōdoshima. In order to protect the cultural integrity of this experience as well as to not disturb any local residents, or interrupt local businesses we ask that you please carefully observe the following requests. Through your cooperation we can continue to preserve Shōdoshima's traditional island culture. Thank you again and we hope that you continue to enjoy your time here.



At the venues please speak quietly so as not to disturb other visitors



Please observe any signs denying entry



Please smoke only in the designated areas



Please use the restroom in the designated areas only



If you have to drive please abstain from drinking as drunk driving is extremely dangerous as well as highly illegal in Japan



In order to prevent the spread of the Coronavirus please maintain social distancing as well as all other appropriate measures

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール (日本語版2泊3日)

#### 2泊3日：小豆島/地域の食・文化に触れるサステナブルツアー

瀬戸内海の豊かな紺碧のタペストリーに、巨大な緑のエメラルドが縫い込まれたような島、小豆島。古くから石工が住み、地中海性気候の温暖な気候のもと、農業が盛んで、オリーブ畑と棚田が共存しているのが特徴です。また、独立心が旺盛で、島内には地場産業が多く点在しています。オリーブオイル、日本酒、ビール、醤油の醸造所など、数百年前から続く伝統的な製法を守り続けている生産者がいます。小豆島の特産品であるオリーブ、オリーブオイルを作る際に出た搾りカスやレストランの残飯を餌とする養豚農園、その養豚農園から仕入れた豚肉を提供する循環型レストラン、オリーブオイルの搾りカスを活用した島唯一のビール工房、小豆島特産品である醤油を昔ながらの木桶製法で今も作り続ける醤油蔵見学＆醤油の歴史・味わいなど伝える醤油ソムリエなど、小豆島のサステナブルな取組みを体感いただく2泊3日のツアー。

#### 旅行代金 (4名参加の場合) お一人様 ¥260,000

専用車：8名乗りジャンボタクシー  
ホテル：1泊目 オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル (洋室2名1室)  
2泊目 島宿真理 (和洋室2名1室)  
ガイド：英語を話すガイドが同行します  
【旅行代金に含まれるもの】  
行程記載の交通費、食費、宿泊費、観光入場料、旅行傷害保険、ガイド同行費用  
【旅行代金に含まれないもの】  
個人的な買物、飲み物、土産、その他行程に含まれないもの

※子供料金設定もあります 詳しくは下記お問い合わせ先に連絡ください

#### 旅行行程

**1日目**：高松駅着 === フェリーで土庄港へ === ヘルシーランドのオリーブ園 (オリーブ大樹のもとで特別ランチ【\*1】) === 鈴木農園見学 === ままめビールへ移動 (見学・ペーパリング【\*1】とティasting) === オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル【\*1】(宿泊)

**2日目**：井上誠耕園へ移動 === 朝ヨガ体験と朝食【\*1】 === 東洋オリーブにてオリーブ畑＆工場見学 === 小豆島通路 (島の郷からウォークスタート) ・ 常光寺 ・ 庚申堂 ・ アート作品リゼント ・ なかふ庵 (そうめん【\*1】) ・ 13番栄光寺 ・ 第15番大師堂 ・ 第16番 極楽寺 (昼食【\*1】) ・ 第21番消見寺 (カフェ) === 島宿真理【\*1】(宿泊)

**3日目**：朝、寒露溪へ移動 === 寒露溪ロープウェイ乗車・山頂散策・展望台で朝食 ・ 寒露溪ハイキング ・ 小豆島酒造にてティasting === 醤油ソムリエ黒島氏説明 === レストラン庭にて昼食【\*1】 === マロク醤油にて木桶醤油蔵見学 === 池田港へ移動 === フェリーで高松へ移動。ツアー終了。

【\*1】：ベジタリアン料理対応可能です。

#### 集合・解散

JR高松駅  
住所：〒760-0011 香川県高松市浜ノ町1-20

#### ガイドと交通手段

ガイド：ツアー中は英語を話すガイドが同行します  
交通手段：土庄港からは専用車で移動します

#### キャンセルポリシー

出発日の20日前に取消した場合：キャンセル料20%  
出発日の19～7日前に取消した場合：キャンセル料30%  
出発日の前日に取消した場合：キャンセル料40%  
旅行開始後または無連絡の場合：キャンセル料100%

#### ご予約・お問い合わせ

株式会社六穴トラベル  
〒760-0025 香川県高松市古新町2-1  
アルファレガロ古新町1F  
Tel: (+81) 87 823 1666 Fax: (+81) 87 823 1150  
Email: inbound@anabukttravel.jp

#### ツアーで守っていただきたいこと

- このツアーで訪問する場所の中には写真撮影に不可の場所があります。写真撮影の際は必ず許可を得てください。
- ツアーには国立公園の見学も含まれます。植物を摘み取ることは、罰則の対象となります。
- 一部寺院の見学があります。ガイドの指示にしがたい、必要な場所で靴を脱いでください。
- このツアーで訪問する農場は個人の所有地です。動物を傷つたり、触ったりしないでください。
- 環境保護のため、ゴミは決められた場所のみに捨てましょう。
- ロープウェイは貸切ですが、公共物です。ロープウェイ内では責任ある行動をお願いします。
- 飲酒運転は法律違反のため運転手の方はアルコール摂取しないでください

### 2泊3日：小豆島/地域の食・文化に触れるサステナブルツアーの見どころ



#### 小豆島の料理人と通るサステナブルな食の循環

暖かい気候、温かな人。のどかな島での、自然に囲まれた暮らし。のんびり自由な気分に広がる共感の輪、鈴木農園の跡たちは、稼働ではなく耕作放棄地だった雑木林と刻れている。島内の宿泊、飲食施設から出る残飯などを代表の鈴木さん自ら回収し、加納発酵したものを豚の餌に与えている。豚は耕作放棄地を活用した放牧場でのびのびと育てられ、自由に動き回る。近年、小豆島にUターンした人が「鈴木農園の豚で生八幡を作りたい・食べたい」と、加工・販売をはじめた人や、地元食材と組み合わせる調理をする。「小豆島の魅力を伝えたい」と、いろいろな人の想いから始まった。その一人が小豆島イタリアン。素材でおもしろいと目【FURUYU シェフ・渋谷(Shibuya)】。料理は、イタリヤの田舎で出るまわゆるような、シンプルでオーソドックスなもの。香をたづねる。素材の味を存分に引き出す薪ながらイタリヤの味。素材は小豆島や周囲にあるものを使う。もちろんイタリヤンならではの食材ともある。島では手に入らないものもある。それも、できる限り代用したり、無いものは自分で作ってしまう。嬉しいことではないけれど、たったの手順と時間をかける。食料や薬として、またはランプの燃料として古代から人々の暮らしの中で大切にされてきたオリーブ。この悠久の天の恵みを、この瀬戸内・小豆島からもっとも伝えたい。オリーブの輪を日本中そして世界中に広めたい。そんな想いを象徴するシンボルカラーとして種化したオリーブ木の下で貴方だけの「DINING OUT レストラン in 小豆島」をお楽しみください。

#### JSTS-Dへの貢献

B3：地元食材を活用した料理の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。  
D11：食品廃棄物等の発生抑制及び食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献。



#### 小豆島唯一のビール

小豆島は日本各地の可と同様、高齢化と過疎化が深刻な問題になっている。このままでは商店の廃業が相次ぎ、町は合併し消滅してしまう。幸いなことに大都市での生活や過労、通勤時間などのストレスに嫌気がさした新しい世代の日本人起業家たちが移住の動きを変え、地方に新たな繁栄のチャンスを与えている。その一例が、中田家である。大阪出身の彼らは、安定した職業に就いていたが、それを経て、自分たちが本当に好きなこと、つまりビール造りをすることで再出発することを決意した。瀬戸内海の魅力的な風景と島の豚は子供を育てるに最適な場所でもある。この町に元気を与えるために、彼らは島のそばに小さなスタンドを開き、週末の夜には地元の人たちが旅行者たちが交流している。一度はさびれた地域が、再び活気を取り戻していく様子を見ると、心が温かくなる。中田夫妻はビール作りと情熱を注ぎ、試行錯誤するのが好きだ。ホップも含めて100%島産の原料を使ったビール/小豆島ビール100度自備をもって世に送り出した。ママメと奨励したブラザーペアとシェフが、それぞれビールの味や香りの違いを特別の料理で対比させながら、ペアリングメニューを提案する。穂やかな坂子母を見舞う自宅の庭で、中田夫妻は金色のビールのグラスを手に、こう話す。「この絶景を目の前にて飲むビールは、人生においてこれ以上のものはないでしょう。この絶景を目の前にて飲むビールは最高だ。」

#### JSTS-Dへの貢献

B3：小豆島産の原料を使ってのクラフトビール醸成体験は、クラフトビールリズムに繋がるので、B3の地域の特産品やサービ利用の促進に貢献。  
D11：ままめビールでは、シングルユースのブラッグではなく、再利用可能なグラスでビールを提供しているので、D11の廃棄物削減に貢献。  
D11：ビール醸造時の残渣廃棄物の食品循環資源の再利用推進となるのでD11の廃棄物の項目へ貢献。



#### 朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ畑の一日

「オリーブ」が本格的に日本に導入されたのは、明治41年。当時の農商務省がイタリヤマグリノの缶詰に使うためのオリーブオイルを国内自給する目的で鹿児島・吉川(小豆島)・三重の3県で試験畑開設したのですが、その中で小豆島だけが栽培に成功した。これが日本のオリーブの発祥といわれている。100年以上も前から栽培されたオリーブは、最近の健康食ブームによって急成長を遂げている。そんな小豆島の特産であるオリーブ畑の自然に囲まれた中で、朝日を浴び、鳥のさえずり、風に揺れるオリーブの葉の揺れる音を感じながら「朝ヨガ」で心身よりフレッシュ。朝ヨガインストラクターの西上氏は2020年に小豆島に移住してきた。彼女はヨガインストラクターでありながら、健康食コーディネーターとしても活躍している。朝ヨガで心身をリフレッシュした後は、小豆島オリーブの歴史や造話を聞きながらオリーブ畑を回りながらレストランへ向かう。彼女が卒業したこの地ならではの食材を使った健康食を朝食としていただくことで、心身ともにフレッシュになれる体験が完成する。また、未来を見据えて、小豆島のオリーブ園では、持続可能な農業に取り組んでいる。循環型農業の一端として、固定した枝を発酵させ堆肥化する。また、オリーブオイル採油の際に副産物として発生する残渣を乾燥させオリーブ牛の飼料とするといった取り組みを行っている。小豆島オリーブのサステナブルな空間をご案内。

A10：プロモーションと情報。 B2：ディセントワークと雇用機会。 B3：井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3に貢献。 B4：コミュニティへの支援。 C8：観光資源の解説。 D11：廃棄物の処理方法。 食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮してものを使うことでD11にも貢献する。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール (日本語版2泊3日)

#### 2泊3日：小豆島／地域の食・文化に触れるサステナブルツアーの見どころ



##### お遍路で楽しむ小豆島の食文化体験

小豆島に入ると出迎えてくれるのは、香りがする。フェリーで小豆島に向かい、湖に入ると、食欲をそそる匂いが漂ってくる。醤油蒸しは、タイムマシンで昔に戻ったような可憐み。そして、醤油の香は乱さず、香りの島、美味しさの島。食べる前に、少し歩き回るだけで、そのことを異から実感できる。島の郷からはじまる旅は、小豆島八十八箇所霊場をつなぐ遍路道周辺にあり、小豆島ならではの伝統産業や食文化を体験できるエリアが多くある。こちらの旅ではまず、7番札所「向庵（むかしあん）」や8番札所「常光寺」を巡礼しながら、醤油蔵や醤油工場が軒を連ねる「露の郷（ひしおのさと）」を散策。街には芳ばしい醤油の香りが漂い、情緒あふれる印象的な風景が広がる。マルキン醤油記念館の建物は築100年以上、大正時代初期に建てられた。 (国の登録有形文化財) 道中では、「なかろ庵」でそらめんの試食を。小豆島そらめんは、「日本三大そらめん」のひとつ。400年以上の歴史がある手延そらめん。生麺のまま味わうそらめんは、モチモチとした食感とツルツとしたのどごしが自慢。第13番札所の寺院で、本堂・客殿の裏に重森三吟により設計・作られた枯山水庭園「龍門庭」と茶室「龍門庵」で一息。島の食材をふんだんに使った食事を1200年という長い歴史、消えることのない遍路道。それは深い信仰の証でもあり、人が土を踏み込んで歩くことで道が自然と保たれ、島の食文化と共に次の世代に連続と受け継がれていく。

##### JSTS-Dへの貢献

**B2**：有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献。**B3**：地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。**C8**：大林藤空さんの解説は文化的な場所において、適切な情報（小豆島お遍路、島の歴史についてなど）が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献。**D13**：歩き遍路は、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献。



##### 寒霧深ロープウェイ貸切運行と地域食材朝食

寒霧深ロープウェイで開門を待つ観光客たち。瀬戸内海から吹く穏やかな秋風が、黄葉や紅葉を揺らしている。桜の季節に匹敵する美しさを誇る紅葉の季節である。ロープウェイの山小屋の柔らかな音が近づいてくる。中の見学者は、朝顔と眼下に広がる100万ドルの絶景をインスタップで写真に収めるのに夢中だ。海、空、紅葉が織り成すリアルな絵画のような景色。秋だけでなく、戦後の鮮やかな緑、小豆島ではめったに見られない雪の白い輝きなど、寒霧深では季節が表現される。多くのハイカーが、その美しさの高まりしさを十分に堪能できる場所とはた一つ、ロープウェイからである。小さな男の子が乗り込むのをためらっている。大丈夫、このロープウェイは過去に一度も事故を起こしていないんだ。鉄道関係功労者表彰の国土交通大臣賞を受賞したのもうなずかです。リフトが頂上に着くと、五感を満足させるものがたくさんあります。景色やハイキングコースだけでなく、レストランやオープンデッキも魅力的だ。香川県で飼育され、小豆島のオープンブの残滓を餌にした牛の「オープン牛ココックバーガー」や、もみじ菓エキス100%配合の世界初「もみじサイダー」。鮮やかな紅葉の紅色と、寒霧深の涼風のように爽やかな微炭酸の飲み心地のよい「もみじサイダー」などが人気だ。寒霧深の景色を心から楽しむために、森園バーガーの赤い酵母たまりの朝食をご用意している。寒霧深ロープウェイのスピードはもっぴろ減速し、のんびりと景色を鑑賞します。

##### JSTS-Dへの貢献

**B3**：ローカル食材を利用した食事の提供は、地域の特産品利用の促進に繋がると、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。  
**D13**：寒霧深頂上まで登山、もしくはロープウェイを利用することで同じD13に貢献（車を利用するよりCO2削減になる）



##### 木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶

小豆島では、400年以上前から醤油づくりが行われていました。もともと醤油の原料となる大豆の産地であったことや醸造の発酵や醤油の発酵に適した気候であること、海運に恵まれていたことなど、いくつかの条件が重なったことがその理由です。明治10年～20年ごろの最盛期には400もの醤油蔵が軒を連ね、島の人々の暮らしを支える産業となりました。しかし昭和に入り、食文化の急速な欧米化などにより醤油の消費量は激減。島の醤油産業も衰退の一途をたどり、醤油蔵も20軒前後に減ってしまいました。それでも尚、小豆島の醤油は日本の四大産地のひとつに数えられ、島では木桶を使った伝統的な製法が今でも受け継がれています。木桶で仕込んだ醤油は全体の流通量の1%にも達しない貴重な製法。小豆島の気候や自然が、蔵や木桶の微生物の働きを活性化させ、旨味の多いほろやかな醤油ができあがります。業界ではプラスチック製などの味が広がり木桶職人の減少も拍車をかけ、風前の灯だった木桶製法。そこで、この伝統的な発酵文化を残したいという熱い想いで発足したのが「木桶職人復活プロジェクト」です。現在、「ヤマロク醤油」が中心となり、木桶職人の育成や木桶醤油の文化を発信しています。「ヤマロク醤油」の醤油蔵での見学では、小豆島の醤油の管見活動を行う「醤油ソムリエ」黒島優子氏から、醤油の歴史やつくり方、フレーバーの異なる醤油の味比べ、ユニークな醤油レシピなどを教わります。そして「食タイム」に立ちあがる「創作土料理 膳（こよみ）」は、古民家を改装した海の見えるレストランです。『二十四の瞳』で知られる作家・壺井栄の文学に福かれた島の食文化や風習を、島の豊かな食材を使って提供。木桶仕込みの醤油や島の食材を思う存分お楽しみください。

##### JSTS-Dへの貢献

**B2**：有料ガイドが雇用機会を創出し、B2ディーセント・ワークや雇用機会の創出に寄与する。**B3**：地域の商品・製品を利用することで、地域の特産品の利用促進につながり、B3の支援に寄与する。**B3**：伝統的な郷土料理、醤油レクチャー、蔵見学などは地域の特産品利用の促進になり、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献。**C8**：ガイドが地域の自治体と連携して地元の人が行い、適切な情報を提供することで、C8の観光資源の説明に貢献。**C8**：醤油ソムリエのレクチャーは、C8の地域資源の解説に貢献。

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール (日本語版1泊2日)

#### 1泊2日：伝統的な棚田「中山千枚田」と「わりご弁当」

小豆島の真ん中、中山地区。山腹に沿う8.8ヘクタールの丘陵地に、約800枚の大小の棚田が広がり、「中山千枚田」と呼ばれています。中山千枚田は、南北朝時代から江戸時代中期にかけて造られたと言われ、先人たちが急な斜面にコトコツと石積みを積み上げたもの。耕作者の高齢化や後継者不足が進む中、今なお守り続けられています。標高250メートルから150メートルにかけ、湯舟山から見事な曲線美を描き、香川県内で唯一「日本の棚田百選」に選定されました。この棚田は、湯船山 (標高約400m) から絶えず湧き出る名水百選「湯船の湧水」で育ちます。この地では昔から10月になると収穫を祝い農村歌舞伎が上演されてきた。地元の人々はこの田でとれたお米を使った弁当を持ち寄り農村歌舞伎を楽しんでいる。今回のツアーでは中山千枚田の棚田で育った味わい深いお米を、昔から地元の人々が作ってきた「わりご弁当」の形でお楽しみいただけます。また、ここ小豆島はその昔、弘法大師 (空海) が生まれた地である讃岐 (香川県) から京都へ上京する際に、途中小豆島へたびたび立ち寄り修行、祈りを捧げたと場所とされています。この商品ではお巡路に精通したガイド (先達) が案内する、短時間のお巡路体験ができます。小さな町並みを歩きながら、お寺やアート作品、飲食店などを巡りながら島の自然や暮らしに直接触れることができます。2日目は瀬戸内海の青い海を見渡すことができるオリブ農園にて、静かな環境の中、フレンドリーで知識豊富なヨガの先生と一緒に朝ヨガでリフレッシュすることができます。

#### 旅行行程

**1日目**: 高松駅集合・・・フェリーで土庄港に移動 (土庄港到着後、専用車に乗車) === 中山千枚田にてガイドと合流し、棚田を散策・・・歌舞伎小屋等見学・・・こまめ食堂にて昼食[\*1]後、小豆島内のホテルへ移動。小豆島内宿泊。[\*1]

**2日目**: 井上誠耕園へ移動 === 朝ヨガ体験と朝食 === 東洋オリブにてオリブ畑と工場見学 (小豆島遍路 (島の棚田ツアースタート)・・・常光寺・・・庚申堂・・・アート作品ライゼント・・・なかむん (そうめん[\*1])・・・13番栄光寺・・・第15番大師堂・・・第16番極楽寺 (昼食[\*1])・・・第21番清見寺 (カフェ) === 土庄へ移動 === 土庄からフェリーにて高松へ移動。ツアー終了。

[\*1]: ベジタリアン料理対応可能です。

#### 集合・解散

JR高松駅  
住所: 〒760-0011 香川県高松市浜ノ町1-20

#### ガイドと交通手段

ガイド: ツアー中は英語を話すガイドが同行します  
交通手段: 土庄港からは専用車で移動します

#### キャンセルポリシー

出発日の20日前に取消した場合：キャンセル料20%  
出発日の19～7日前に取消した場合：キャンセル料30%  
出発日の前日に取消した場合：キャンセル料40%  
旅行開始後または無連絡の場合：キャンセル料100%

#### ご予約・お問い合わせ

株式会社六吹トラベル  
〒760-0025 香川県高松市古新町2-1  
アルフレオガロ古新町1F  
Tel: (+81) 87 823 1666 Fax: (+81) 87 823 1150  
Email: inbound@anabukitriavel.jp

#### 旅行代金 (2名参加の場合)

お一人様 ¥230,000

専用車: 8名乗りジャンボタクシー  
ホテル: 1泊目 オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル (洋室2名1室)  
ガイド: 英語を話すガイドが同行します  
【旅行代金に含まれるもの】  
行程記載の交通費、食料、観光入場料、旅行傷害保険、ガイド同行費用、中山千枚田保全金  
【旅行代金に含まれないもの】  
個人的な買物、飲み物、お土産、その他行程に含まれないもの

※子供料金設定もありません  
詳しくは下記お問い合わせ先に連絡ください

#### ツアーで守っていただきたいこと



このツアーで訪問する場所の中には、写真撮影に不可の場所があります。写真撮影の際は、必ず許可を得てください。



中山千枚田などの田んぼではお米を育てています。稲など植物を摘み取ることは、罰則の対象となります。



一部立ち入り禁止区域があります。見学の際には、ガイドの指示にない限り、立ち入り可能な場所で見学をしてください。



環境保護のため、ゴミは決められた場所のみ捨てましょう。



自然保護のため立ち入り禁止区域があります。ガイドの案内に従って行動を取ってください。



飲酒運転は法律違反のため運転手の方はアルコール摂取しないでください。

#### 1泊2日：伝統的な棚田 中山千枚田と「わりご弁当」ツアーのみどころ



##### 中山千枚田の棚田風景～田圃風景散策と棚田米のわりご弁当～

6月のある日の中山の日没。近所の人々が暑気払いと運動がてらに歩いてる。昼でも夜でも、冬でも夏でも見飽きることのない中山千枚田の風景は「日本の棚田百選」のひとつに数えられている。この時期、田んぼに貴重な水が流れているが、この水は湯船山から流れ落ち、「日本の名水百選」の一つにもなっている。香川県は雨の少ない県なのに不思議だ。昔、ひどい干ばつに見舞われたとき、この霊水が農民を飢えから救ってくれた。潤れることがないので、中山町のすべての田んぼで使われている。現在では、「水の管理人」が任命され、水量を田んぼに均等に分配している。田んぼに水やる日を決めているのだ。この時期の田んぼは緑が鮮やかだ。近所の人々は、イノシシから田んぼを守る門を開け閉めしながら、田んぼの中を歩き続けている。7月には、虫送りという、地元の人や観光客が火手 (ほと) と呼ばれる竹の松明を田にかざしながら、畦道を歩き、害虫を退治して豊作を願う。10月になると、収穫の一環として村人たちが農村歌舞伎会場に集まって歌舞伎を上演する。17世紀から続く中山町の伝統を守り続けてきたおかげで、小豆島は「世界のサステナブル・デスティネーション100選」のひとつに選ばれている。農村歌舞伎を見るために近所の人たちは弁当をふるまわれる。その際に使われている弁当箱が、伝統的な木の箱「わりご弁当」。田んぼを望む絶景の場所にあるここ「こまめ食堂」では、中山千枚田で収穫されたお米を伝統的な弁当箱に詰め込んだ「わりご弁当」を味わうことができる。

##### JSTS-Dへの貢献

**B2**: 有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献/**B3**: 地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献/**C8**: 地元ガイド (中山居住の小木節さん) の解説は、地域のストーリーとして地域住民 (ご本人+中山自治体) と協力されていて、適切な情報が提供されるので、C8の観光資源の解説に貢献する/**C3**: 文化的な場所における来訪者の管理



##### 朝ヨガと旬の美食で始まるオリブ島の日

「オリブ」が本格的に日本に導入されたのは、明治41年。当時の農商務省がイノシシやマダガスカルに使用するためのオリブオイルを国内自給する目的で鹿児島・香川 (小豆島) ・三重の3県で試験種植をしたのですが、その中で小豆島だけが栽培に成功した。これが日本のオリブの発祥といわれている。100年以上前から栽培されたオリブは、最近の健康食品ブームにのって急成長を遂げている。そんな小豆島の特産であるオリブ畑の自然に囲まれた中で、朝日を浴び、鳥のさえずり、風に揺れるオリブの葉の揺れる音を感じながら「朝ヨガ」で心身をリフレッシュ。朝ヨガインストラクターの西上氏は2020年に小豆島に移住してきた。彼女はヨガインストラクターでありながら、健康食コーディネーターとしても活躍している。朝ヨガで心地よい汗を流した後は、小豆島オリブの歴史や逸話を聞きながらオリブ畑を通り抜けてレストランへ向かう。彼女が考案したこの地ならではの食材を使った健康食を朝食としていただくことで、心身ともにリフレッシュできる体験が完成する。また、未来を見据えて、小豆島のオリブ園では、持続可能な農業に取り組んでいる。循環型農業の一環として、剪定した枝を発酵させ堆肥化する。また、オリブオイル採油の際に副産物として発生する残渣を乾燥させオリブ牛の飼料とするといった取り組みを行っている。小豆島オリブのサステナブルな空間をご覧ください。

**A10**: プロモーションと情報/**B2**: ディセントワークと雇用機会/**B3**: 井上誠耕園さんとコラボして地域の特産品を朝食に入れるとB3に貢献/**B4**: コミュニティへの支援/**C8**: 観光資源の解説/**D11**: 廃棄物の処理方法。食事の容器はリサイクルできるものや環境に配慮したものを扱うことでD11にも貢献する



## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール（日本語版1泊2日）

#### 1泊2日：伝統的な棚田 中山千枚田と「わりご弁当」ツアーのみどころ



##### 小豆島巡路

小豆島に入ると出迎えてくれるのは、香りである。フェリーで小豆島に向かい、港に入ると、食欲をそそる匂いが漂ってくる。醤油蔵通りは、タイムマシンで昔に戻ったような町並み。そして、醤油の香ばしさ、香りの島。美味しさのもとの島。食べる前に、少し歩き回るだけで、そのことを鼻から実感できる。島の郷からはじまる旅は、小豆島八十八箇所霊場をつなぐ遊路道周辺にあり、小豆島ならではの伝統産業や食文化を体験できるエリアが多くある。こちらの旅ではまず、7箇所「向庵（むかいあん）」や8箇所「常光寺」を巡礼しながら、醤油蔵や佃煮工場が軒を連ねる「島の郷（ひしおのさと）」を散策。街には芳ばしい醤油の香りが漂い、情緒あふれる印象的な風景が広がる。

マルキン醤油記念館の建物は築100年以上、大正時代初期に建てられました。（国の登録有形文化財）道中では、「なかぶ庵」でそうめんの試食を。小豆島そうめんは、「日本三大そうめん」のひとつ。400年以上の歴史がある手延そうめん、生麺のまま味わうそうめんは、モチモチとした食感とツルツとしたのどごしが自慢。第13箇所所の寺院で、本堂・客殿の裏に豊森三玲により設計・作庭された枯山水庭園“龍門庭”と茶室“龍門庵”で一息。島の食材をふんだんに使った食事を1200年という長い間、消えることのない遊路道。それは深い信仰の証でもあり、人が土を踏んで歩くことで道が自然と保たれ、島の食文化と共に次の世代に連続と受け継がれていく。

##### JSTS-Dへの貢献

**B2**：有償ガイドを導入することで、雇用機会が生まれ、B2ディーセント・ワークと雇用機会に貢献/**B3**：地元食材を活用したお接待の提供は地域の特産品利用の促進に繋がるので、B3の地域事業者の支援と公正な取引に貢献/**C8**：大林慈空さんの解説は文化的な場所において、適切な情報（小豆島お巡路、島の歴史についてなど）が提供されているので、C8の観光資源の解説に貢献/**D13**:歩き巡路は、徒歩観光を主とするので、D13環境負荷の小さい交通に貢献

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③ コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール (英語版2泊3日)

#### 2-NIGHTS 3-DAYS Shōdoshima Sustainable tours to experience local food and culture

The island of Shōdoshima appears as a massive green emerald sewn into the rich azure tapestry that is the Setō Inland Sea. The island has long been inhabited by stone masons and the mild, almost Mediterranean climate of the island has seen Shōdoshima blossom agriculturally, becoming a place where shady olive groves coexist with the sweeping valleys ringed with characteristic rice terraces. It is also a place with a fiercely independent streak, and many local industries dot the island. These include producers of olive oil, sake, beer, and soy-sauce breweries that keep alive the traditional methods of production that date back hundreds of years.

Based on 4 participants  
¥260,000 Per Person

#### Inclusions:

- English Speaking Local Guide.
- The guide will do this.
- The meal is this.
- The accommodation is this.
- Activities are this.
- Entrance fees are this.
- Drinks are this.

#### Exclusions:

- This is included in the price.
- The guide will do this.
- The meal is this.
- The accommodation is this.

Children's rates are also available. For more information, please contact us at the contact information below.

#### Tour Itinerary

**Day One:** Arrive Takamatsu Station == Take Ferry to Tonosho Port == Transfer to Healthy Land's Olive grove[\*1] == Transfer to Suzuki Farm == Transfer to Mame Mame Brewery == Transfer to Resort Hotel Olivean Shōdoshima[\*1] == accommodation. (Overnight)

**Day Two:** Transfer to Inoue Seikouen == Morning Yoga Experience and Breakfast == Transfer to Toyo Olive == Transfer to Marukin Soy-Sauce Hall, start Ohenro Walking · Mukouan, Jokeji, Artwork "Regent", Nakabuan (somen noodle sampling[\*1]), Okanobo, Eikoji, Gokurakuji (Lunch[\*1]), Seikenji, Minoru Gelato · Finish the Ohenro Walking, Transfer to the Shimayado Mari[\*1] (Overnight)

**Day Three:** Transfer to Kankakei Gorge in the morning == Walk around Kankakei, morning breakfast at the view point == Hike the Kankakei Gorge == Transfer to Morikuni Sake Brewery == Transfer to Restaurant Koyomi (Lunch[\*1]) == visit Yamaroku Soy-Sauce Factory == Transfer to Ikeda Port == Take Ferry to Takamatsu == Tour Ends.

[\*1] Vegetarian available OK.

#### Meeting and Pickup

Takamatsu Station, Kagawa Japan  
Address: 1-20 Hamanocho, Takamatsu, Kagawa 760-0011

#### Guide and Transportation

Guide: English Speaking Guide throughout the tour.  
Transport: Private car starting and ending at Tonosho Port.

#### Cancellation Policy

20 Days Prior	: 20%
7 Days Prior	: 30%
The Day Prior to the Start of the Tour	: 40%
On the Day of the Tour	: 50%

After the Start of the Tour OR in the event of a "no show," failure to participate without a prior announcement. : 100%

#### Booking and Contact

ANABUKI TRAVEL INC. (株式会社六吹トラベル)  
1F Alpha Regalo Furushin-Machi, 2-1 Furushin-Machi, Takamatsu-City  
Kagawa 760-0025, Japan  
Tel: (+81) 87 826 1666 Fax: (+81) 87 823 1150  
Email: inbound@anabukitravel.jp

#### Responsible Travel



When taking photos please be respectful of local residents and ask permission beforehand



Please refrain from removing any of the local plant life



Please follow the rules and customs of each temple and be sure to remove shoes when necessary



Please refrain from operating, approaching, or touching any agricultural machinery that may be in the area



Please make sure to clean up any trash that you may have left and dispose of it in a responsible manner



While on the ropeway, please keep limbs inside and refrain from causing the cable car to shake or rock



If you have to drive please abstain from drinking as drunk driving is extremely dangerous as well as highly illegal in Japan

#### HIGHLIGHTS OF 2-NIGHTS 3-DAYS Shōdoshima Sustainable tours to experience local food and culture



#### Sustainability Through Local Cuisine

Shōdoshima is a place warm weather, warm people, as well as free and sustainably raised livestock. The pigs raised at Suzuki Farm are allowed a freer existence and they even contribute to recycling efforts on the island. Mr. Suzuki, one of the farm representatives, collects the leftover food waste from lodgings and eateries around the island and uses this to prepare feed for the animals under his care. These pigs are raised in pastures that were made from abandoned farmland and are allowed to move and live as naturally as is possible. The pigs are of course also part of Shōdoshima's unique culinary traditions as well. And FURYU restaurant run by Chef Shibuya hopes to take full use of these pigs. At his restaurant, Chef Shibuya uses a myriad of fresh, local ingredients to bring the aromas and flavors of the Italian countryside to Shōdoshima. By utilizing simple methods combined with the wealth of ingredients offered by Shōdoshima, customers agree that Chef Shibuya is able to create dishes that are faithful to their inspirations. Even when substituting non-native or difficult to get components, Chef Shibuya refuses to betray the Italian roots of his dishes. Unsurprisingly one of these ingredients found on Shōdoshima is the humble olive which has been valued since ancient times as a source of sustenance, medicine, and even fuel. And Chef Shibuya hopes to share this ingredient and more by serving his dishes beneath the shade of the olive trees to anyone with an appetite that might happen by.

#### JSTS-D

B3: Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / D11: Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11



#### Mame Mame Brewery

The island of Shōdoshima, like many other towns around Japan is facing a serious problem of aging and depopulation. As this trend continues, shops and commerce end up closing down and forcing the towns to merge and eventually disappear.

Fortunately, new generation of Japanese entrepreneurs who grew tired of living in big cities and stressed by overwork and long commuting hours are reshaping the migrant movement and giving rural areas a new chance to prosper.

One example is the Nakata family. Originally from Osaka, they had good and secured careers but decided to leave that behind and start afresh by doing what they really like: brewing beer. After studying hard all the process at a brewery in Okayama, they decided to move to Shōdoshima. The enchanting landscape of the Setō Inland Sea and greenery of the island mesmerized the Nakatas. It is also a great place to grow your kids, surrounded by nature.

Despite the small-scale success of their brewery there remain some challenges for the transplant brewers. These include processing unfamiliar ingredients (citrus rinds, olives, leftovers from the soy-sauce brewing process, etc.) into drinkable beer as well as the small size of their brewery. Additionally, the pair experience challenges with regards to brewing times, availability, as well as demand. However, despite these issues MameMame brewery continues to follow their passion for brewing and produce high-quality local beers throughout the year. Despite this, they set up a truly family run brewery in Sakate Port and opened a small bar to taste and purchase their beer. In order to bring more life to the small Sakate village, they opened a small stand by the port, where locals and travelers alike mingle during weekend nights. It is heart warming to see how once an almost deserted area goes back to life.

#### JSTS-D

B3: Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / D11: Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11 / D11: Contribute to the waste item in D11 as it will promote the reuse of food recycling resources from waste residues from beer brewing.

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール（英語版2泊3日）

#### HIGHLIGHTS OF 2-NIGHTS 3-DAYS Shōdoshima Sustainable tours to experience local food and culture



##### Olive Grove Morning Yoga and Toyo Olive Grove

Shōdoshima enjoys a mild, almost Mediterranean climate that matches perfectly with the bright blue waters of the surrounding sea and the island displays all of the natural beauty one would expect from this and more. Ms. Nishigami moved to Shōdoshima in 2020 and is health food coordinator as well as a morning yoga teacher for those wanting to experience the island's natural beauty in the olive groves as they refresh both body and mind through yoga.

Momoyo-Sensei was at one time working in sales at an advertising company in the heart of Tokyo. After years of stressful working she realized that her lifestyle was out of balance and turned to yoga to discover a new work-life balance. After this revelation she moved to Shōdoshima to start her own open-house yoga studio to help others maintain a healthy work-life balance. Here on Shōdoshima, visitors can take part in her yoga course designed to help participants forget about the stresses of their lives and fully lose themselves, through yoga, in the beautiful natural surroundings of Japanese Olive Groves. After a light yoga session with Momoyo-Sensei in olive groves that help support the island, visitors can complete the morning with a light breakfast at Inoue Seikouen. This meal takes full advantage of Shōdoshima's rich tradition of agriculture and also showcases a variety of high-quality olive oils produced by Inoue Seikouen.

Toyo Olive is another olive grove on the island and recently taken strives towards establishing a sustainable future for olive cultivation on Shōdoshima. These efforts include recycling pruned branches and leaves to create natural fertilizer and compost as well as repurposing the byproducts leftover from processing the olive.

During their time here, guests will enjoy a hands on tour of the garden which includes picking olives and tasting fresh olive oil while witnessing first hand what is required to cultivate olives on Shōdoshima and what steps are being taken to ensure a sustainable future for the industry.

##### ISTS-D

A10:Promotion of local information / B2:Decent Work and Employment Opportunities / B3:Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / B4:Supports local community / CB:Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category CB / D11:Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11



##### Shōdoshima Local Cuisine Experience Through Oheno

The monk Kūkai (posthumously known as Kōbō Daishi) is the near mythical founder of the Esoteric Shingon Sect of Buddhism in Japan and according to legends, founded 88 temples across the island of Shikoku roughly 1,200 years ago in the late Nara and early Heian Eras of Japan. These temples are connected by a nearly 1,200-kilometer-long pilgrimage trail that spans all four prefectures of Shikoku: Tokushima, Kōchi, Ehime and Kagawa. These sacred sights began to be visited by monks near the end of the Heian Era and overtime began to attract the attention of the general public becoming popular during the Edo Era with pilgrims becoming known as "ohenro-san" in Japanese as this tradition flourished.

This tradition is not only relegated to the mainland however, and the island of Shōdoshima has its own beloved version of the pilgrimage as well. These sites dotting the island are said to have been visited by Kūkai during his lonely travels across Shikoku and these 88 sites were officially recognized during the Edo Era. These somewhat newer pilgrimage tradition stretches some 150 kilometers making it easier for first time pilgrims still unsure of their abilities along the much longer pilgrimage trail. The relative density of the island also brings walking pilgrims into direct contact with Shōdoshima's rich island culture and many traditions.

While on the island visiting pilgrims will make the pilgrimage to Mukai-An and Jokuji, the 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> temples respectively. At each of these temples, ohenro-san will learn about the myths and legends surrounding these temples from the guide and what they reveal about the development of Buddhism on the island.

After visiting the Kannonō the 11<sup>th</sup> site along the Shōdoshima Pilgrimage, visitors will be able to enjoy sōmen noodles, another one of the island's local specialties and the production of this special noodle has a history of 400 years on Shōdoshima. A special lunch will be held at Gokurakuji Temple #16 of the Shōdoshima Pilgrimage. This meal is known as "shojin ryori" and showcases the traditional temple meals enjoyed by Buddhist Priests. In addition to using simple and local ingredients this style of cuisine is vegan, a rarity in Japan. After continuing on to visit Seikenji Temple #21 the walking tour will end at Minori Gelato in view of the calm blue waters of Uchinomi Bay.

##### ISTS-D

B2:paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities / B3:Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / CB:Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category CB / D13:Walking pilgrimages contribute to D13's environmentally friendly transportation system, as sightseeing is mainly done on foot.

#### HIGHLIGHTS OF 2-NIGHTS 3-DAYS Shōdoshima Sustainable tours to experience local food and culture



##### Kankakei Gorge and Local Cuisine

While the area is beautiful all year round, I found myself approaching the valley in the deep of the Fall Season. A group of visitors await for the gates to open at Kankakei ropeway. The gentle autumn breeze coming from the Setō Inland Sea shakes the yellow and red leaves. It is koyo season, when foliage changes color creating a beautiful palette equaled in beauty to cherry blossom season. The viewing of koyo has been a popular activity in Japan for many centuries and it draws large numbers of travelers, specially to Kankakei Gorge in Shōdoshima. Considered one of Japan's three most beautiful gorges, the valley was formed around 13 million years ago, creating strange and suggestive rock formations. It is a blow to one's imagination. It is part of the first National Park established in Japan, in 1934.

The soft sound of the ropeway cabin is approaching. The visitors inside are busy taking pictures nonstop of the million-dollar view in front and below them. The sea, the sky and the autumn leaves create a real-life painting. Not only in autumn, but seasons are expressed in Kankakei with the vivid green of late spring and the white sparkles of snow that rarely fall in Shōdoshima. However, not always Kankakei has been a lush and colorful paradise. More than 200 years ago, in the late medieval era, many trees were cut for the salt manufacturing industry, and Kankakei lost its water-holding capacity, causing multiple landslides due to heavy rain. To make matters worse, around 100 years ago, a foreigner was about to acquire and exploit the whole area. A local soy sauce brewer donated money to the Kankakei Preservation Association and helped to acquire the land and ensure its survival. Since then, volunteer residents have been planting local cypress and maple trees in the entire area to revive the forest.

Many hikers love the trails designed to cross Kankakei but there is only one place where you can fully view the splendor of its beauty, and that is from the ropeway.

The group enters the cabin. A little boy is hesitant to get in. Don't worry, the ropeway has never had an accident in its entire history! No wonder it received the Minister of Land, Infrastructure, Transport and Tourism Award for distinguished railway-related service. To truly enjoy the views of Kankakei, a hearty breakfast will be provided by Morikuni Bakery. Morikuni also oversees the production of Japanese Sake on the island—the only one of its kind. Using natural water springs on the island, Morikuni produces high grade sake which preserves the tastes of Shodoshima for both locals and visitors alike. The speed of the Kankakei ropeway will exclusively slow down to appreciate the landscape in a relaxed way. In the summit, there will be plenty of time to explore around and visit one of the newest additions to this year's Setouchi Triennale, the art installation Sora-no-Tama. After that, visitors will hike down the Kankakei Gorge using the old pilgrimage route towards where a waiting taxi will bring them to the Morikuni Brewery.

##### ISTS-D

B3:Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / D13: Climbing the mountain or taking the ropeway will also contribute to D13 (CO2 emissions will be reduced compared to using a car)



##### Traditional Soy Sauce Tasting Tour on Shodoshima

Koyomi is an old kominka (traditional Japanese-style) sitting mere meters away from Uchinomi Bay whose peaceful blue waters are disturbed only occasionally by the splash of jumping fish. Here, visitors will be able to sample dishes made using local soy-sauce under the direction of Mrs. Kuroshima the first female soy-sauce "sommelier" in Japan and is actually a native of Shōdohima. After leaving the island to attend university she soon found herself missing the small-town life of the island and returned to Shōdoshima with a purpose. Determined to show the world about soy-sauce, Kuroshima became an expert on the production, history, and flavors of the seasoning and became Japan's first female soy-sauce sommelier. Taking her mission seriously she works hard to educate visitors (both foreign and Japanese) on the traditional process of making soy-sauce on the island and sharing what exactly makes Japanese soy-sauce so special. Under the expert guidance of Mrs. Kuroshima, visitors can not only sample soy-sauce but have a chance to purchase these special bottles of soy-sauce not available elsewhere to take home with them and enjoy in the comfort of their home country. Beyond Koyomi and on the other side of the bay is the Twenty-Four Eyes Movie Studio, a small village used as an outdoor set for the filming of Nijushi-no-Hitomi (Twenty-Four Eyes) based on the book by Tsuboi Sakae, one of the most important writers in 20th century Japan and favorite daughter of Shōdoshima. The story is set in Shōdoshima before, during and just after the Second World War and follows the lives of twelve children from childhood to adulthood and their relationship with a young. It is a worth reading the book or watching the film, but the flavors of the book's setting can also be experienced while at Koyomi Restaurant. Koyomi (calendar in Japanese) is also a book by Tsuboi Sakae and follows the tale of two sisters who return to Shōdoshima for a family memorial service.

##### ISTS-D

B2 : paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities / B3 : Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / B3 : The Promote the use of local products through traditional local cuisine, soy sauce lectures, sake brewery tours, etc., and support local businesses and fair trade in B3. / CB : Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category CB. / CB: Soy Sauce Sommelier's lecture contributed to the explanation of CB's local resources.

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール (英語版1泊2日)

#### 1-NIGHTS 2-DAYS Shōdoshima Walking the Nakayama Rice Terraces –An easygoing stroll through rural Shōdoshima and lunch made with locally harvested rice

Located in the heart of Shōdoshima, the Nakayama Rice Terraces consist of over 800 rice fields spread out over 8.8 hectares of hills and mountain slopes. These fields date back to Japan's medieval era and are still cultivated even to this day despite Shōdoshima's greying population of farmers. The fields are anywhere from 150 to 250 meters above sea-level and have been selected as one of the 100 best rice terraces in Japan. The rice here is nourished by the fresh spring water that wells up from Mount Yufuneyama and the rice fields grow along the curves of the mountain. A leisurely walk from the summit of the mountain offers changing views of the sweeping countryside and allows for casual encounters with the farmers and other locals who frequent the area which offers visitors a peek into local life in the area.

It is said that Kobo Daishi (Kukai) often stopped by Shōdoshima on his way from Sanuki (Kagawa Prefecture), the place of his birth, to Kyoto on his way to Kyoto, where he practiced asceticism and offered prayers. This product offers a short pilgrimage experience led by a guide (predecessor) who is well versed in the pilgrimage. Walking through small towns, you will be able to experience firsthand the nature and lifestyle of the island as you visit temples, artwork, restaurants, and more. On the second day, you can refresh yourself with morning yoga with a friendly and knowledgeable yoga teacher in a quiet environment at an olive grove overlooking the blue waters of the Seto Inland Sea.

Based on 2 participants  
¥230,000 Per Person

#### Inclusions:

- English Speaking Local Guide.
- The guide will do this.
- The meal is this.
- The accommodation is this.
- Activities are this.
- Entrance fees are this.
- Drinks are this.
- Donation fee for Tanada

#### Exclusions:

- This is included in the price.
- The guide will do this.
- The meal is this.
- The accommodation is this.

Children's rates are also available. For more information, please contact us at the contact information below.

#### Tour Itinerary

**Day One:** Arrive Takamatsu Station === Take Ferry to Tonosho Port === Transfer to Nakayama Senmaida. === walk the rice terraces === Arrive the local Kabuki Theatre, explore the theatre === Transfer to the local restaurant[\*1] === Transfer to Resort Hotel Olivean Shōdoshima[\*1] === accommodation. (Overnight)

**Day Two:** Transfer to Inoue Seikouen === Morning Yoga Experience and Breakfast === Transfer to Toyo Olive === Transfer to Marukin Soy-Sauce Hall, start Ohenro Walking · Mukouan, Jokoji, Artwork "Regent", Nakabuan (somen noodle sampling[\*1]), Okanobo, Eikoji, Gokurakujii (Lunch[\*1]), Seikenji, Minori Gelato · Finish the Ohenro Walking === Transfer to Ikeda Port === Take Ferry to Takamatsu === Tour Ends.

[\*1] : Vegetarian available OK.

#### Meeting and Pickup

Takamatsu Station, Kagawa Japan  
Address: 1-20 Hamanocho, Takamatsu, Kagawa 760-0011  
Guide and Transportation

Guide: English Speaking Guide throughout the tour.  
Transport: Private car starting and ending at Tonosho Port.

#### Cancellation Policy

20 Days Prior	: 20%
7 Days Prior	: 30%
The Day Prior to the Start of the Tour	: 40%
On the Day of the Tour	: 50%

After the Start of the Tour OR in the event of a "no show," failure to participate without a prior announcement. : 100%

#### Booking and Contact

ANABUKI TRAVEL INC. (株式会社穴吹トラベル)  
1F Alpha Regalo Furushin-Machi, 2-1 Furushin-Machi, Takamatsu-City Kagawa 760-0025, Japan  
Tel: (+81) 87 826 1666 Fax: (+81) 87 823 1150  
Email: inbound@anabukitravel.jp

#### Responsible Travel



When taking photos please be respectful of local residents and ask permission beforehand



Please refrain from removing any of the local plant life



In order to ensure a healthy harvest and preserve the community please refrain from entering the rice paddies directly as well as any other private property



Please make sure to clean up any trash that you may have left and dispose of it in a responsible manner



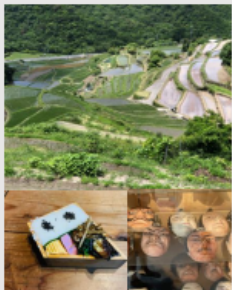
Please be sure to follow the guide's instructions and be aware that certain areas may be off-limits



If you have to drive please abstain from drinking as drunk driving is extremely dangerous as well as highly illegal in Japan

#### HIGHLIGHTS OF 1-NIGHTS 2-DAYS Shōdoshima

#### Walking the Nakayama Rice Terraces –An easygoing stroll through rural Shōdoshima and lunch made with locally harvested rice



#### Nakayama Rice Terraces Walking Tour

Located in the heart of Shōdoshima, the Nakayama Rice Terraces consist of over 800 rice fields spread out over 8.8 hectares of hills and mountain slopes. These fields date back to Japan's medieval era and are still cultivated even to this day despite Shōdoshima's greying population of farmers. The fields are anywhere from 150 to 250 meters above sea-level and have been selected as one of the 100 best rice terraces in Japan. The rice here is nourished by the fresh spring water that wells up from Mount Yufuneyama and the rice fields grow along the curves of the mountain. A leisurely walk from the summit of the mountain offers changing views of the sweeping countryside and allows for casual encounters with the farmers and other locals who frequent the area which offers visitors a peek into local life in the area.

In October, as part of the harvest, villagers gather to perform "kabuki", a tradition that dates back to the 16th century! Thanks to the success story of keeping alive these traditions in Nakayama. Area, Shōdoshima is now one of the Top 100 Sustainable Destinations in the world. He can't wait to see his granddaughter perform this year. He will bring some sake and rice balls to watch the performance. He needs to find his old Warigo Bento Box, that traditional wooden case that all neighbors use to bring food for watching the performance. Thinking about food, he realizes he is hungry. Rather than bringing his own food, he will ask Komame Shokudo to prepare a bento for him. The restaurant has superb views to the rice fields and is housed in an old rice mill. The local flavors are fresh and nostalgic, just the same as the Nakayama Senmaida air. As he smiles, the neighbor stands up and walks away.

#### ISTS-D

B2: Paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities / B3: Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / C3: Managing visitors in cultural places / C8: Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8



#### Olive Grove Morning Yoga and Toyo Olive Grove

Shōdoshima enjoys a mild, almost Mediterranean climate that matches perfectly with the bright blue waters of the surrounding sea and the island displays all of the natural beauty one would expect from this and more. Ms. Nishigami moved to Shōdoshima in 2020 and is health food coordinator as well as a morning yoga teacher for those wanting to experience the island's natural beauty in the olive groves as they refresh both body and mind through yoga.

Momoyo-Sensei was at one time working in sales at an advertising company in the heart of Tokyo. After years of stressful working she realized that her lifestyle was out of balance and turned to yoga to discover a new work-life balance. After this revelation she moved to Shōdoshima to start her own open-house yoga studio to help others maintain a healthy work-life balance. Here on Shōdoshima, visitors can take part in her yoga course designed to help participants forget about the stresses of their lives and fully lose themselves, through yoga, in the beautiful natural surroundings of Japanese Olive Groves. After a light yoga session with Momoyo-Sensei in olive groves that help support the island, visitors can complete the morning with a light breakfast at Inoue Seikouen. This meal takes full advantage of Shōdoshima's rich tradition of agriculture and also showcases a variety of high-quality olive oils produced by Inoue Seikouen.

Toyo Olive is another olive grove on the island and recently taken strives towards establishing a sustainable future for olive cultivation on Shōdoshima. These efforts include recycling pruned branches and leaves to create natural fertilizer and compost as well as repurposing the byproducts leftover from processing the olive.

During their time here, guests will enjoy a hands on tour of the garden which includes picking lemons and tasting fresh olive oil while witnessing first hand what is required to cultivate olives on Shōdoshima and what steps are being taken to ensure a sustainable future for the industry.

#### ISTS-D

A10: Promotion of local information / B2: Decent Work and Employment Opportunities / B3: Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / B4: Supports local community / C8: Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8 / D11: Waste disposal methods, e.g., take steps to avoid food loss, such as vegetable and fruit peels when cooking. For example, cooking with the skin on. Also, use recyclable and environmentally friendly containers for meals to contribute to D11

## 2. 業務内容 (3) ツアーの造成

### ③コンテンツ・ツアーの磨き上げ後改訂を行ったツール ・旅行商品ツール（英語版1泊2日）

#### HIGHLIGHTS OF 1-NIGHTS 2-DAYS Shōdoshima

#### Walking the Nakayama Rice Terraces –An easygoing stroll through rural Shōdoshima and lunch made with locally harvested rice



##### Shōdoshima Local Cuisine Experience Through Ohenro

The monk Kūkai (posthumously known as Kōbō Daishi) is the near mythical founder of the Esoteric Shingon Sect of Buddhism in Japan and according to legends, founded 88 temples across the island of Shikoku roughly 1,200 years ago in the late Nara and early Heian Eras of Japan. These temples are connected by a nearly 1,200-kilometer-long pilgrimage trail that spans all four prefectures of Shikoku: Tokushima, Kōchi, Ehime and Kagawa. These sacred sights began to be visited by monks near the end of the Heian Era and overtime began to attract the attention of the general public becoming popular during the Edo Era with pilgrims becoming known as "ohenro-san" in Japanese as this tradition flourished.

This tradition is not only relegated to the mainland however, and the island of Shōdoshima has its own beloved version of the pilgrimage as well. These sites dotting the island are said to have been visited by Kūkai during his lonely travels across Shikoku and these 88 sites were officially recognized during the Edo Era. These somewhat newer pilgrimage tradition stretches some 150 kilometers making it easier for first time pilgrims still unsure of their abilities along the much longer pilgrimage trail. The relative density of the island also brings walking pilgrims into direct contact with Shōdoshima's rich island culture and many traditions.

While on the island visiting pilgrims will make the pilgrimage to Mukai-An and Jokuji, the 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> temples respectively. At each of these temples, ohenro-san will learn about the myths and legends surrounding these temples from the guide and what they reveal about the development of Buddhism on the island.

After visiting the Kannondō the 11<sup>th</sup> site along the Shōdoshima Pilgrimage, visitors will be able to enjoy sōmen noodles, another one of the island's local specialties and the production of this special noodle has a history of 400 years on Shōdoshima. A special lunch will be held at Gokurkuji Temple #16 of the Shdoshima Pilgrimage. This meal is known as "shojin ryori" and showcases the traditional temple meals enjoyed by Buddhist Priests. In addition to using simple and local ingredients this style of cuisine is vegan, a rarity in Japan. After continuing on to visit Seikenji Temple #21 the walking tour will end at Minori Gelato in view of the calm blue waters of Uchinomi Bay.

##### JSTS-D

**B2:**paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities / **B3:**Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / **C8:**Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8 / **C3:**Managing visitors in cultural places



#### HIGHLIGHTS OF 1-NIGHTS 2-DAYS Shōdoshima

#### Walking the Nakayama Rice Terraces –An easygoing stroll through rural Shōdoshima and lunch made with locally harvested rice



##### Shōdoshima Local Cuisine Experience Through Ohenro

The monk Kūkai (posthumously known as Kōbō Daishi) is the near mythical founder of the Esoteric Shingon Sect of Buddhism in Japan and according to legends, founded 88 temples across the island of Shikoku roughly 1,200 years ago in the late Nara and early Heian Eras of Japan. These temples are connected by a nearly 1,200-kilometer-long pilgrimage trail that spans all four prefectures of Shikoku: Tokushima, Kōchi, Ehime and Kagawa. These sacred sights began to be visited by monks near the end of the Heian Era and overtime began to attract the attention of the general public becoming popular during the Edo Era with pilgrims becoming known as "ohenro-san" in Japanese as this tradition flourished.

This tradition is not only relegated to the mainland however, and the island of Shōdoshima has its own beloved version of the pilgrimage as well. These sites dotting the island are said to have been visited by Kūkai during his lonely travels across Shikoku and these 88 sites were officially recognized during the Edo Era. These somewhat newer pilgrimage tradition stretches some 150 kilometers making it easier for first time pilgrims still unsure of their abilities along the much longer pilgrimage trail. The relative density of the island also brings walking pilgrims into direct contact with Shōdoshima's rich island culture and many traditions.

While on the island visiting pilgrims will make the pilgrimage to Mukai-An and Jokuji, the 7<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> temples respectively. At each of these temples, ohenro-san will learn about the myths and legends surrounding these temples from the guide and what they reveal about the development of Buddhism on the island.

After visiting the Kannondō the 11<sup>th</sup> site along the Shōdoshima Pilgrimage, visitors will be able to enjoy sōmen noodles, another one of the island's local specialties and the production of this special noodle has a history of 400 years on Shōdoshima. A special lunch will be held at Gokurkuji Temple #16 of the Shdoshima Pilgrimage. This meal is known as "shojin ryori" and showcases the traditional temple meals enjoyed by Buddhist Priests. In addition to using simple and local ingredients this style of cuisine is vegan, a rarity in Japan. After continuing on to visit Seikenji Temple #21 the walking tour will end at Minori Gelato in view of the calm blue waters of Uchinomi Bay.

##### JSTS-D

**B2:**paid guide creates employment opportunities and contributes to B2 decent work and employment opportunities / **B3:**Using local goods/products leads to the promotion of the use of local specialties, which contributes to the support of B3 / **C8:**Guiding is performed by locals in cooperation with the local authorities of the region and provides appropriate information contributing to the explanation of tourism resources under category C8 / **D13:**Walking pilgrimages contribute to D13's environmentally friendly transportation system, as sightseeing is mainly done on foot.



## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ① 来年度のロードマップの作成

四国運輸局、小豆島観光協会、小豆島町、土庄町、穴吹トラベルの5者でロードマップ案について協議を行った。

日時：2022年12月23日 10:00~12:00

場所：オリーブナビ小豆島

参加者：四国運輸局	上戸課長、高嶋係長
小豆島観光協会	塩出事務局長
小豆島町商工観光課	相原課長、塩田主任
土庄町商工観光課	蓮池課長
穴吹トラベル	後藤、カナル

### 【5者協議の議事録】

#### ■ 来年度以降のロードマップ案について

(穴吹トラベル)

- ・小豆島町・土庄町が令和2年度に策定した第2期総合戦略からの内容も反映させたロードマップ案を作成した。(別紙)
- ・各項目ごとに年度(フェーズ)について説明。
- ・KPIとなる数字については穴吹トラベルでは分からない点が多いため小豆島観光協会塩出事務局長と今後情報を共有し作成を進めていく。
- ・欧米豪の延べ宿泊者数等は、本事業での事前調査時でも入手ができなかった。データ自体が現状あるのか、今後どのようにこれらデータを調べ、管理されていくのか不明でありKPIの設定が難しいのではないかと考えられる。

(小豆島観光協会塩出事務局長)

- ・小豆島観光協会として、今後調査を進めていき、観光ビジョン策定を進める予定。KPIに関しては、小豆島観光協会側である程度の数字は提示ができる。・観光動向や背景に関して、把握できる範囲を入力しているが、両町独自の取組等があれば教えていただきたい。

(小豆島町相原課長)

- ・観光ビジョン策定を2023年に実施する予定である。

(小豆島町塩田氏)

- ・観光動向欄「世界の持続可能な観光地100選『認定』」ではなく『選出』とする。
- ・「GSTC-D認証」の表記ではなく、「GSTC-D・JSTS-D導入」とする。

(小豆島観光協会塩出事務局長)

- ・小豆島観光協会ホームページにて販売が可能。支払いはクレジットカード利用可能。販売項目に追記する。

(四国運輸局高嶋係長)

- ・穴吹トラベルとしても販売されるのであれば、穴吹トラベルの社名も旅行商品項目欄に販売を追記して、そちらに記載する。

(小豆島観光協会塩出事務局長)

- ・販売ネットワーク構築から販売項目を外し、販売内容は旅行商品欄に追記した方が良い。

## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ① 来年度のロードマップの作成

四国運輸局、小豆島観光協会、香川県観光協会、穴吹トラベルの4者でロードマップについての協議を行った。

日時：2023年1月31日 13:30~15:00

場所：オンライン (zoom)

参加者：四国運輸局	上戸課長、高嶋係長
小豆島観光協会	塩出事務局長
香川県観光協会	池尾主任
穴吹トラベル	後藤、横山

### 【4者協議の議事録】

#### ■ 来年度以降のロードマップについて (穴吹トラベル)

- ・表の見方について、横軸は本年度から令和7年度までのフェーズ4まで作成。
- ・縦軸は海外・国内の入国入島状態、小豆島での延べ宿泊者数目標値（小豆島観光協会提供）
- ・本事業のターゲットとなる欧米豪旅行者の延べ宿泊者数目標値、観光動向、旅行商品販売、ネットワーク構築、プロモーション情報発信、受入環境整備、重点要素の人と食の項目で記載。
- ・フェーズ1の今年度、海外からの入国制限・国内旅行の一部制限であった。
- ・フェーズ2の令和5年度には規制緩和・国内観光促進隆盛想定、フェーズ3の令和6年度には海外旅行の再開隆盛、国内旅行の正常化想定、フェーズ4の令和7年度には海外・国内旅行いずれも正常化である想定で作成している。
- ・小豆島の延べ宿泊者数目標値として、令和4年度の24万人、以後30万人、36万人、43万人と毎年120%前後の増加目標として設定している。
- ・ターゲット層の欧米豪旅行者の延べ宿泊者目標値は、今年度の1,200人泊以後、3,600人、7,500人、令和7年度には12,400人泊を目標として設定している。
- ・訪日旅行者獲得のために、後にも触れるが、小豆島観光協会ホームページでのコンテンツの販売のほか、穴吹トラベルでもB to Bにて旅行商品の販売を実施していく。
- ・観光動向は記載の通り、今年度は瀬戸内国際芸術祭2022、コロナ感染対策の入国制限の一部緩和、国内向け旅行喚起として全国旅行支援（10~12月、1~3月）の実施、小豆島町におけるGSTC-D、JSTS-Dの導入、世界の持続可能な観光地100選選出が挙げられる。
- ・次年度以降は引き続き海外からの入国制限緩和想定、国内向け全国旅行支援延長想定、小豆島観光協会による観光ビジョン策定の予定である。
- ・海外からの誘客に向けた商談会も国内外で実施されていくため、これらへの参加も効果的である。
- ・フェーズ3の令和6年度には商談会参加による販売促進を継続しフェーズ4の令和7年度には4月~10月に開催される大阪関西万博、瀬戸内国際芸術祭2025とメインイベントが控えている。
- ・圧倒的に海外から誘客が図れるこのイベント時に、小豆島へ訪れる欧米豪旅行者の取り込みが期待できる。
- ・旅行商品造成について、本事業では7つのコンテンツを造成した。コンテンツ内容に関しては後程報告するが、これらコンテンツを組み合わせた旅行商品も現在2商品造成中である。

## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ①来年度のロードマップの作成

#### 【4者協議の議事録】

続き

(穴吹トラベル)

- ・コンテンツの販売と合わせ、旅行商品の販売も実施するが、まずは木桶醤油コンテンツを2月中に小豆島観光協会ホームページにて実施していく。
- ・穴吹トラベルでも、BtoBへの旅行商品提案として、準備が整い次第、販売を実施していく予定である。
- ・旅行者に対して注意喚起を促すサステナブルツールも、7つのコンテンツに合わせて作成中だが、本日時点では最終段階まで至っていない。現在、各事業者に対して注意喚起内容の最終確認を進めている。
- ・各事業者からの確認が取れ次第、オリジナルのアイコン（ピクトグラム）のデザインを作成し、ツールに反映させる。2月中旬には仕上げる予定である。
- ・フェーズ2の令和5年度には、造成した旅行商品・コンテンツを小豆島観光協会ホームページに掲載し、販売を実施。穴吹トラベルでもBtoBにて販売を実施する。
- ・受付・予約・手配の業務は、それぞれの販売元が行う。
- ・フェーズ4の令和7年度までも継続的に販売を実施していく。これらの販売も含め、ターゲット層の延べ宿泊者数目標を目指していく。
- ・ネットワークの構築としては、今年度旅行会社招請のモニターツアーを実施、UNWTO世界フォーラムへの参加を行った。モニターツアーに参加した旅行会社、UNWTOで繋がりのできた旅行会社も本事業のコンテンツに興味を示しているため、ツールが完成次第情報提供を行う予定である。
- ・次年度以降商談会への参加以外に、更に小豆島の情報を有効に知っていただくために、海外の旅行会社を招請したFAMツアーの実施を提案する。招請FAMツアーはこれまで別事業でも行ってきたが、商品造成・販売の近道であるため、フェーズ4まで継続的に実施することがより効果的であると考えます。
- ・プロモーション、情報発信については、今年度小豆島観光協会が別事業での動画制作を行った。今年度のコンテンツでは、木桶醤油コンテンツ・レストランフリューと鈴木農園を繋げた食の循環コンテンツを動画に取り入れられている。
- ・自然、人にもフォーカスされた動画であり、イメージが伝わりやすい動画であるため、小豆島観光協会ホームページやSNS等での発信を継続的に行う。
- ・受入環境整備として、今年度は観光事業者の受入熱意の確認を行った。受入熱意は高い反面インバウンドはこれまでアジア圏に対応できているが欧米豪旅行者への対応に不安を抱く事業者もいるのが現状。
- ・地域資源への還元仕組みづくりとして、木桶の保存・棚田の保全のために、旅行商品の一部を寄付という形で保全活動が行われるよう、一旦小豆島観光協会にて寄付金を管理し、木桶・棚田の保全活動に役立てる有効活用をしていただく。
- ・次年度以降は、観光事業者の欧米豪受入に向けたスキルアップ、多言語案内の整備を継続的に行う取組を提案として記載している。
- ・重用要素の食について、今年度は食を繋ぎ合わせたコンテンツを造成した。次年度以降は各事業者が対応できるようヴィーガンやベジタリアン対応の教育・対応強化を提案する。
- ・重用要素の人について、今年度小豆島観光協会として、別事業でローカルガイド育成を取り組まれた。次年度以降、ローカルガイドの質を高めるために実地研修を取り入れる、通訳・ガイドのリスト化等、継続的な取組が必要なため次年度以降の取組にもガイド育成を提案する。



## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ① 来年度のロードマップの作成

#### 【4者協議の議事録】

続き

(小豆島観光協会 塩出事務局長)

- ・ネットワーク構築の項目にあるFAMツアーの実施については、次年度1回実施程度の予算を確保しているため実施をする予定である。
- ・受入環境整備項目の観光事業者のスキルアップに向けても予算を確保しているため、インバウンド対応の勉強会を実施する予定である。
- ・多言語案内の整備に関しては、可能性を探りつつ進め方を検討する。
- ・ベジタリアン、ヴィーガン対応の強化についても別のルートからも強く要請を受けているため、対応強化ができるよう前向きに検討を進めていく。
- ・ローカルガイドの育成は予算を確保しているため、継続的に勉強会の実施と新規のガイド募集も行き、現地実地研修も含めて取り組む予定である。

(四国運輸局 上戸課長)

- ・ヴィーガンの対応に関して、色々な事業を通じて必要性を感じている。こだわったヴィーガン料理でなくても対応できるメニューが1品でもあればツアーとして成り立つが、飲食施設では対応できるメニューはあるのか。

(小豆島観光協会 塩出事務局長)

- ・2年前に観光庁の事業にてヴィーガン料理に関するヒアリングを行った。実際に提供できている施設はほぼない。宿泊施設で4施設のみ対応が可能。ヴィーガンは考え方が難しく、対応の幅が広い。小豆島町にて講習会を実施しては？という話がでていく。土庄町まで広げて講習会実施を検討進めていく。講習会を含めてヴィーガン対応の強化を検討していく。

(四国運輸局 上戸課長)

- ・情報の共有は重要のため、講習会や飲食店の繋がりなどが重要と感じている。

(四国運輸局 高嶋係長)

- ・UNWTO世界フォーラムにて海外旅行会社が興味を抱いているとの話であるため、ロードマップへ盛り込むことはできないか。

(穴吹トラベル)

- ・興味を抱いていることは事実であり、今後コンテンツツール等の情報提供は可能。ただし、先方のHPやサイトへ商品掲載をするとすると有料となるため、費用の出どころ含めて検討が必要なため、現時点でロードマップへ落とし込むことは難しい。

(四国運輸局 高嶋係長)

- ・ロードマップへの落とし込みはしないにしても、状況等を報告書に記載するよう指示。
- ・サステナブルツールが現状確認中であるが、木桶コンテンツの販売が2月から実施のため、至急対応するよう指示。
- ・受入環境整備の地域資源の還元仕組みづくり（木桶・棚田保全）が令和4年で完結できるのか。

## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ①来年度のロードマップの作成

#### 【4者協議の議事録】

続き

(小豆島観光協会 塩出事務局長)

- ・販売を優先するにあたりまずは、木桶・棚田保全に役立てるために一旦旅行代金の一部を小豆島観光協会にて預かる点は合意している。具体的に保全金の使い方は決まっていない為、そういった意味では今年度内では完結できないかも知れない。

(四国運輸局 高嶋係長)

- ・年度内に完結できないとなると次年度に持ち越す可能性がある。その部分も含めてロードマップに記載するよう指示。

(香川県観光協会 池尾主任)

- ・県、協会ですることとして、情報発信の点では役に立つことができる。コンテンツの磨き上げに関する支援は前年度から取り組んでおり、来年度も計画する予定であるため、1/2の補助率の事業であるが、今年度同様にお手伝いができるかと思う。

(穴吹トラベル)

- ・香川県観光協会HPにて販売が可能か、情報発信のみでの対応が可能かどうか。

(香川県観光協会 池尾主任)

- ・香川県観光協会としては第二種旅行業を取得しており、一部体験コンテンツ販売も行っているが伸びていない。販売面よりもSNSでの情報発信では協力ができる。

(穴吹トラベル)

- ・ヴィーガンについて、小豆島としては増やして行きたいのか。

(穴吹トラベル 後藤)

- ・ヴィーガン対応といっても、お湯・お皿一つから変更しなければならない。一人のヴィーガン対応の為に事業者が対応しきれないといった声が別エリアでは聞こえてくるため、相当大変ではあるが取り組んでいただきたい。他方面で得られた情報は共有していくので、小豆島でのヴィーガン取組についての情報も共有いただきたい。

## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ①来年度のロードマップの作成

#### 【4者協議の議事録】

続き

(小豆島観光協会 塩出事務局長)

- ・2年前の観光庁の事業においてヴィーガン対応の講習会を行った。そこまでハードルは高くなく、一定の条件を満たせば対応が可能であるといった流れであったため、次年度以降にヴィーガン対応の講習会を取り入れ、各事業者のハードルを下げたい。

(四国運輸局 高嶋係長)

- ・今回の話を踏まえて、ロードマップの更新をすること。また、次年度以降、フォローアップを実施予定なので、その際には販売金額等の実績確認をさせていただく。

(穴吹トラベル)

- ・当社が販売する実績に関しては、当社で把握ができるが、小豆島観光協会・穴吹トラベル以外が販売した商品の実績把握はできるか。

(小豆島観光協会 塩出事務局長)

- ・小豆島観光協会が管理把握をする通訳ガイドを利用するため、実績把握は可能と思われる。

## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ① 来年度のロードマップの作成

#### 【ロードマップ】

年度 フェーズ	2022年度 (令和4年度) フェーズ1	2023年度想定 (令和5年度) フェーズ2
海外からの入国状態	入国規制	規制緩和
国内からの入島状態	一部制限	国内観光促進・隆盛
小豆島延べ宿泊者数 目標値 (国内・海外観光客)	240千人	300千人
ターゲット (欧米豪旅行者) 訪日旅行者	ターゲット層 (欧米豪旅行者目標値) 年間：延べ宿泊 1,200人泊	ターゲット層 (欧米豪旅行者目標値) 年間：延べ宿泊 3,600人泊
観光動向	<ul style="list-style-type: none"> <li>・瀬戸内国際芸術祭2022</li> <li>・コロナ感染対策入国制限一部緩和</li> <li>・国内向け全国旅行支援 (10~12月、1~3月)</li> <li>・G S T C-D、J S T S-D導入</li> <li>・世界の持続可能な観光地100選選出</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商談会実施 (VJTM等)</li> <li>・海外からの入国規制緩和 (想定)</li> <li>・国内向け全国旅行支援延長 (想定)</li> <li>・G S T C認証、J S T S-D導入</li> <li>・観光ビジョン策定予定 (小豆島町・土庄町)</li> </ul>
旅行商品 販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コンテンツ造成 (7つ)</li> <li>・旅行商品造成 (2商品)</li> <li>・サステナビリティツール造成 (7つ)</li> <li>・木桶コンテンツ販売開始 (2月)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旅行商品販売</li> <li>・小豆島観光協会ホームページへ商品掲載、販売実施 (BtoB、BtoC) 販売・予約手配管理：小豆島観光協会</li> <li>・穴吹トラベルにて旅行商品販売実施 (BtoB) 販売・予約手配管理：穴吹トラベル</li> </ul> <p>※商品問い合わせ先は販売元が担当</p>
ネットワーク構築	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旅行会社招請FAMツアー実施</li> <li>・UNWTO世界フォーラム参加</li> <li>・セールスツール造成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海外商談会参加 (VJTM等)、フォローコール</li> <li>・旅行会社招請FAMツアー実施 (販路形成及びアンケート実施と反映)</li> <li>・京阪神における観光物産イベント出展</li> </ul>
プロモーション 情報発信	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロモーション動画制作、Discovery Channelにて動画公開</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小豆島町、土庄町、小豆島観光協会、香川県観光協会のホームページ及びSNS等を活用しての情報発信</li> </ul>
受入環境整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・観光事業者の受入熱意確認</li> <li>・ローカルガイド育成実施</li> <li>・地域資源への還元仕組みづくりの調整 (木桶保存、棚田保全)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・観光事業者の受入れ状況把握</li> <li>・観光事業者のスキルアップ勉強会実施</li> <li>・観光事業者が活用できる多言語案内の整備 (提案) (web、看板、事業者)</li> <li>・地域資源への還元仕組みづくり (木桶保存、棚田保全)</li> </ul>
重点要素1 「食」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域資源を活用した食のコンテンツ造成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・造成コンテンツの見直し</li> <li>・地域資源を活用した食のコンテンツ造成 (提案)</li> <li>・ヴィーガン、ベジタリアン等への対応強化 (検討中)</li> </ul>
重点要素2 「人」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローカルガイド育成</li> <li>・通訳、ガイドの現状把握、リスト化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローカルガイド育成 (継続)</li> <li>・通訳、ガイドのリスト化</li> </ul>

参考：第2期小豆島町の総合戦略 基本施策の取組内容

[https://www.town.shodoshima.lg.jp/material/files/group/6/dai2ki\\_gutaitekitorikumi.pdf](https://www.town.shodoshima.lg.jp/material/files/group/6/dai2ki_gutaitekitorikumi.pdf)

第2期土庄町まち・ひと・しごと創生 総合戦略

<https://www.town.tonosho.kagawa.jp/material/files/group/2/sennryaku.pdf>

## 2. 業務内容 (4) 持続的な仕組みの検討

### ① 来年度のロードマップの作成

#### 【ロードマップ】

年度 フェーズ	2024年度想定 (令和6年度) フェーズ3	2025年度想定 (令和7年度) フェーズ4
海外からの入国状態	海外旅行再開・隆盛	正常化
国内からの入島状態	正常化	正常化
小豆島延べ宿泊者数 目標値 (国内・海外観光客)	360千人	430千人
ターゲット (欧米豪旅行者) 訪日旅行者	ターゲット層 (欧米豪旅行者目標値) 年間：延べ宿泊 7,500人泊	ターゲット層 (欧米豪旅行者目標値) 年間：延べ宿泊 12,400人泊
観光動向	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商談会実施 (VJTM等)</li> <li>・入国、入島制限解除 (想定)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商談会実施 (VJTM等)</li> <li>・大阪関西万博 (4~10月)</li> <li>・瀬戸内国際芸術祭2025</li> </ul>
旅行商品 販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旅行商品販売継続</li> <li>・小豆島観光協会ホームページへ商品掲載、販売実施 (BtoB、BtoC) 販売・予約手配管理：小豆島観光協会</li> <li>・穴吹トラベルにて旅行商品販売実施 (BtoB) (販売・予約手配管理：穴吹トラベル)</li> </ul> ※商品問い合わせ先は販売元が担当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旅行商品販売継続</li> <li>・小豆島観光協会ホームページへ商品掲載、販売実施 (BtoB、BtoC) 販売・予約手配管理：小豆島観光協会</li> <li>・穴吹トラベルにて旅行商品販売実施 (BtoB) (販売・予約手配管理：穴吹トラベル)</li> </ul> ※商品問い合わせ先は販売元窓口が担当
ネットワーク構築	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海外商談会参加 (VJTM等)、フォローコール</li> <li>・旅行会社招請FAMツアー継続 (提案) (販路形成及びアンケート実施と反映)</li> <li>・京阪神における観光物産イベント出展</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海外商談会参加 (VJTM等)、フォローコール</li> <li>・旅行会社招請FAMツアー継続 (提案) (販路形成及びアンケート実施と反映)</li> <li>・京阪神における観光物産イベント出展</li> </ul>
プロモーション 情報発信	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小豆島町、土庄町、小豆島観光協会、香川県観光協会のホームページ及びSNS等を活用しての情報発信</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小豆島町、土庄町、小豆島観光協会、香川県観光協会のホームページ及びSNS等を活用しての情報発信</li> </ul>
受入環境整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・観光事業者の受入れ状況把握</li> <li>・観光事業者のスキルアップ勉強会実施 (提案)</li> <li>・観光事業者が活用できる多言語案内の整備 (提案) (web、看板、事業者)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・観光事業者のスキルアップ勉強会実施 (提案)</li> <li>・観光事業者が活用できる多言語案内の整備 (提案) (web、看板、事業者)</li> </ul>
重点要素1 「食」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域資源を活用した食のコンテンツ造成 (提案)</li> <li>・ヴィーガン、ベジタリアン等への対応強化 (提案)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域資源を活用した食のコンテンツ造成 (提案)</li> <li>・ヴィーガン、ベジタリアン等への対応強化 (提案)</li> </ul>
重点要素2 「人」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローカルガイド育成 (継続)</li> <li>・通訳、ガイドの増員検討</li> </ul>	

### 3. 成果

- ・〈設定KPI〉  
ガストロノミーを活用した持続可能な観光コンテンツ5件以上、ツアー2件以上造成
- ・〈設定KPI達成状況〉  
ガストロノミーを活用した持続可能な観光コンテンツ7件造成、ツアー2件造成
- ・〈検証結果〉  
商品化する観光コンテンツ・ツアー毎に商品としての説明が記載されたツールを作成
- ・〈当事業成果〉  
造成したコンテンツ・ツアーについては被招請者からの意見を基に関係者間で検討し磨き上げを実施し、JSTS-Dに準拠しかつ継続的に維持・管理・販売していくため販売体制等の実施体制を明確にした次年度以降のロードマップを作成
- ・作成したコンテンツ・ツアーの一覧  
コンテンツ
  - ①中山千枚田の棚田風景～田園風景散策と棚田米のわりご弁当～
  - ②お遍路で楽しむ小豆島の食文化体験
  - ③木桶とソムリエ、島の料理。様々な角度から醤油をよみがえらせた人々の記憶
  - ④朝ヨガと旬の美食で始まるオリーブ島の日
  - ⑤小豆島のグルメ探検の旅～郷土愛に守られた寒霞溪～
  - ⑥小豆島の料理人と巡る持続可能な食の循環
  - ⑦小豆島唯一のビール醸造所「まめまめビール」  
ツアー
  - ①2泊3日 小豆島／地域の食・文化に触れる持続可能なツアー  
上記コンテンツ②③④⑤⑥⑦を組み合わせたツアー
  - ②1泊2日 伝統的な棚田「中山千枚田」と「わりご弁当」  
上記コンテンツ①②④を組み合わせたツアー

### 3. 成果

#### JSTS-Dと本事業の関わりリスト

本事業実施を通し、最終的にJSTS-D項目に対する貢献内容を下記に示す。

大項目	小項目	本事業全体的な繋がり	JSTS-D項目に対して貢献できた内容	取組内容の詳細を記したものの	
<b>SECTION A: Sustainable management 持続可能なマネジメント</b>					
<b>A(a) マネジメントの組織と枠組み</b>					
A3	モニタリングと成果の公表	③調査を定期的に行い、その結果を公表していること	モニターツアー（専門家対象1回7月実施、欧米豪市場精通する旅行会社DMCの担当者を対象1回 9月実施）2022年度内に2回実施。	本事業は、基礎調査（2022年5月20日地元観光関係者向け開始時会議）や事業受注確定した後、地元でコンテンツに係る事前調査、コンテンツ・ツアー造成の過程においてヒアリング内容等の記録やモニターツアーでの検証結果（招請者の評価結果を含む）等を取りまとめ、事業報告書としてまとめ公表。	開始時会議議事録 モニターツアー実施報告 中間報告書 事業報告書
<b>A(b) ステークホルダーの参画</b>					
A6	住民参加と意見聴取	①官民、住民等の地域のステークホルダーが参画する「日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）」に基づいた持続可能な観光の推進を担うワーキンググループ（WG）等があり、定期的な意見交換の機会があること	本事業では、専門家対象としたモニターツアー実施後に、視察したコンテンツに係る地域のステークホルダー（役所、観光コンテンツ運営側、飲食店、宿泊施設）と地域住民を招き、小豆島にて意識醸成セミナーを実施。	日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）」に基づいた持続可能な観光視点から、モニターツアーに視察したコンテンツに対するコメント・意見をレポート形式で提出。意識醸成セミナーでは、専門家・地域ステークホルダー・地域住民を交えた意見交換会を行った。	モニターツアー報告書 参加者アンケート調査結果 中間報告書 事業報告書
A7	住民意見の調査	①調査結果は、一般公表されていること	本事業では、専門家対象としたモニターツアー実施後に、視察したコンテンツに係る地域のステークホルダー（役所、観光コンテンツ運営側、飲食店、宿泊施設）と地域住民を招き、小豆島にて意識醸成セミナーを実施。	日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）」に基づいた持続可能な観光視点から、モニターツアーに視察したコンテンツに対するコメント・意見をレポート形式で提出。意識醸成セミナーでは、専門家・地域ステークホルダー・地域住民を交えた意見交換会を行った。	モニターツアー報告書 参加者アンケート調査結果 中間報告書 事業報告書
		③調査結果を次年度の運営改善（肯定的な回答割合の増加等）に役立てていること	本事業では、モニターツアー、ツアー商品造成、コンテンツ開発磨き上げ等を実施した後、来年度以降のロードマップを作成。	ロードマップを作成し、2022年12～2023年1月の間で、関連する官民組織・事業者と会議実施、2023年1月に結果取りまとめを行った。	来年度のロードマップ 事業報告書
A9	旅行者意見の調査	①調査結果は、一般公表されていること。	欧米豪市場精通する旅行会社・DMCの担当者を対象としたモニターツアー実施した後、地域ステークホルダーと検討会を実施。	欧米豪市場精通する旅行会社・DMCの担当者を対象としたモニターツアー実施した後、検討会を実施。報告書でまとめ、関連先と情報共有した。	モニターツアー報告書 検討会実施報告書 中間報告書 事業報告書
		③調査結果に基づいた、旅行者満足度向上のための対策を講じていること	ツアー参加者への聞き取り調査を実施した後、地域ステークホルダーと検討会を実施。	ツアー参加者への聞き取り調査を実施した後、検討会を実施。報告書でまとめ、関連先と情報共有した。	検討会実施報告書 中間報告書 事業最終報告書
A10	プロモーションと情報	③求めるターゲット層の誘致拡大に向けた新商品の開発に地域発意で取り組んでいること	コンテンツ及び旅行商品の企画・開発にあたっては、小豆島観光協会や地域の事業者とともに取り組む。専門家向けのモニターツアー、検討会、地域住民・地域事業者へのセミナーを実施。	コンテンツ及び旅行商品の企画・開発にあたって小豆島観光協会や地域の事業者とともに取り組み、欧米豪市場に精通する旅行会社・DMCの担当者を対象としたモニターツアーを実施後、検討会を実施。報告書でまとめ、関連先と情報共有した。	検討会実施報告書 コンテンツツール 旅行商品ツール 中間報告書 事業報告書
<b>A(c) 負荷と変化の管理</b>					
A14	気候変動への適応	①気候変動による負の影響を軽減する計画や方針があること	本事業では、モニターツアー、セミナー・検討会への参加は、公共交通機関等を利用することを呼びかけ、会議資料等はペーパーレス化し、プラスチック用品を極力利用しない。	モニターツアー招請者には公共交通機関利用を促し実施した。モニターツアーの最中は徒歩機会を増やし、二酸化炭素排出削減に努めた。セミナー・検討会等の会議資料はメール等でのデータ配布を行い、ペーパーレスによる運営を行った。	環境負荷軽減 中間報告書 事業報告書
		②住民、観光事業者、旅行者向けの気候変動による影響に関する教育や意識向上の取組がある	本事業では、専門家対象としたモニターツアー実施後に、視察したコンテンツに係る地域のステークホルダー（役所、観光コンテンツ運営側、飲食店、宿泊施設）と地域住民を招き、小豆島にて意識醸成セミナーを実施。	日本版持続可能な観光ガイドライン（JSTS-D）」に基づいた持続可能な観光視点から、モニターツアーに視察をしたコンテンツに対するコメント・意見をレポート形式で提出。意識醸成セミナーでは、専門家・地域ステークホルダー・地域住民を交えた意見交換会を行った。	モニターツアー実施報告 意識醸成セミナー実施報告 参加者アンケート調査結果 中間報告書 事業報告書
A16	感染症対策	①事業者等に対して業種ごとに作成された新型コロナウイルス感染症予防ガイドラインに沿った対策の徹底を促すとともに、旅行者に対して感染症予防に係る周知を行っていること	本事業では、セミナー、会議、モニターツアーや、ツアー商品企画する際に、関連事業者へ業界毎に定めたコロナウイルス感染症予防ガイドラインに沿った対策の徹底を呼び掛け、モニターツアー参加者に徹底周知を行う。	セミナー、会議会場での感染対策として、スタッフや参加者へ検温、手指消毒、定期換気、三密にならないよう机椅子の配置を行った。モニターツアー実施時にはスタッフや参加者に対して検温及び体調確認を、招請者に対しては事前にPCR検査を行い陰性を確認したうえで実施した。訪問先となる各施設には各業界毎に定められたコロナウイルス感染症予防ガイドラインに沿った対策について事前確認し、参加者に周知をした。	モニターツアー報告書 中間報告書 事業報告書

### 3. 成果

#### JSTS-Dと本事業の関わりリスト

大項目	小項目	本事業全体的な繋がり	繋がりの詳細な内容	JSTS-D項目に対して貢献できた内容	取組内容の詳細を記したものの
<b>セクション B：社会経済のサステナビリティ</b>					
<b>B(a) 地域経済への貢献</b>					
B2	ディーセント・ワークと雇用機会	①観光関連事業者への就業を促進する取組があること	ツアー造成した後、ツアー商品を購入し、通年で旅行者が小豆島に来訪となる場合、観光関連事業者は経済的利益を受け、良い経済循環となり新規就業促進につながる。	地域おこし協力隊スタッフなど、現地ガイドとして活躍ができる機会を増やしたコンテンツ、ツアーを造成した。	コンテンツツール 旅行商品 事業最終報告書
		②性別、年齢、季節等に左右されない、安定した雇用や公正な賃金の実現に向けた取組を行っていること	できるだけ季節に左右されにくいツアー商品の造成を行う。対象市場に合う旅行商品価格の設定により、地域賃金・安定雇用に貢献。	対象の性別、年齢、季節を限定しすぎない内容かつ、対象市場のターゲット層に合う価格設定を行いコンテンツ、ツアーを造成した。	コンテンツツール 旅行商品 事業最終報告書
B3	地域事業者の支援と公正な取引	①地域の特産品やサービスの利用を促進していること	旅行商品を含む施設で発売されるお土産や特産品・サービスについて、地元産品を優先的に取り組む	醤油、オリーブオイルなど地域の特産品を土産に組み入れ、食材には醤油・オリーブオイル・そうめん・オリーブ粕等を飼料として育てた豚・地元の野菜やお米を使い、地元産品の利用を促進した。	コンテンツツール 旅行商品 事業最終報告書
		②地元の観光関連の中小企業等が、より市場に参入しやすくなるように支援していること	2022年12月に奈良で開催されるUNWTO主催するガストロノミー・ツーリズム世界フォーラムへ参加、小豆島へ興味がある事業者は地元の観光関連の中小企業へ紹介、仲介。	ガストロミーツーリズム世界フォーラムにおいて、小豆島における本事業の取組を紹介。関心のある参加者に対して、コンテンツツール（英語、日本語）の情報共有を行い、問合せが発生した際には地元の観光関連の事業者への仲介を行う	事業報告書 コンテンツツール 旅行商品
<b>B(b) 社会福祉と負荷</b>					
B4	コミュニティへの支援	①事業者や旅行者が住民と共に、地域社会や地域の文化・自然環境の保全に貢献できる機会があること	モニターツアー（専門家、旅行業界）を通して、地元の観光（文化・自然観光保全活動への参加、新規ツアー造成・商品企画する際にツアー内容へ取り入れる。	旅行者が支払うコンテンツ・ツアー代金の一部を中山千枚田棚田保全金として設定した。中山千枚田のガイド、醤油ソムリエの黒島氏、ヨガインストラクターの西上氏、料理人の渋谷氏など、住民と触れる機会を多く取り入れコンテンツ・ツアーを造成した。	コンテンツツール 旅行商品
B5	搾取や差別の防止	①取組は地域住民と旅行者を含み、観光地域全体に周知されていること	検討会、意欲醸成セミナー、モニターツアーを通じて、本事業の取組を小豆島全体に広く周知する。	地域住民を巻き込んだ意欲醸成セミナーを実施した。	事業報告書
B8	多様な受入環境整備	⑤多言語による案内の充実を推進していること	モニターツアー時に英語ガイドを活用する。	モニターツアー時には地元の英語対応ガイドを活用した。	中間報告書 事業報告書
		⑥多様な宗教・生活習慣への対応を推進していること	コンテンツ施設（飲食店・宿泊施設等）のヴィーガン対応、コンテンツツールへの明記を行う。意欲醸成セミナーにて旅行者の多様な宗教・生活習慣への理解促進、対応を推進。	コンテンツに含む事業者（飲食店等）に対して食文化対応を呼びかけた。ベジタリアン対応を取り入れてコンテンツを造成した。	コンテンツツール 事業報告書
<b>C(b) 文化的場所への訪問</b>					
C7	文化遺産における旅行者のふるまい	①旅行者に向けて、ポジティブな行動を奨励していること（マナー啓発）	旅行者向け、コンテンツ内容を理解促進するツール、マナー啓発に関する広告物を作成し、注意喚起を行う	旅行者に対し注意喚起、マナー啓発を促すためのツールとしてアイコンと文字によるサステナブルツールを造成した。	サステナブルツール 旅行商品 事業報告書
C8	観光資源の解説	①解説が、地域のストーリーとして地域住民と協力して作成されていること	コンテンツに係るステークホルダーの協力のもとに、コンテンツ内容を理解促進するツール、旅行商品内容ストーリーの作成。	コンテンツツールに掲載するストーリー作成の際、地元住民や地元事業者からの協力を受け作成した。	コンテンツツール 旅行商品 事業報告書
		②解説文は、旅行者に適した言語で伝えられていること	ターゲット市場の旅行者向け、英語版コンテンツ内容を理解促進するツール、旅行商品内容、ストーリーの作成。	コンテンツツール、旅行商品、サステナブルツールはいずれも日本語版、英語版にて作成した。	コンテンツツール 旅行商品 サステナブルツール 事業報告書
<b>D(a) 自然遺産の保全</b>					
D3	自然遺産における旅行者のふるまい	①旅行者に向けて、ポジティブな行動を奨励していること（マナー啓発）	旅行者向け、コンテンツ内容を理解促進するツール、マナー啓発に関する広告物を作成し、注意喚起を行う	旅行者に対し注意喚起、マナー啓発を促すためのツールとしてアイコンと文字によるサステナブルツールを造成した。	サステナブルツール 旅行商品 事業報告書
<b>D(c) 廃棄物と排出量の管理</b>					
D11	廃棄物	①廃棄物削減や再利用、リサイクルに関する観光事業者向けの取組があること	本事業では、サステナブルの観点を取り入れた旅行商品企画・造成であり、連携事業者の廃棄物削減、再利用を行う。	食の循環コンテンツで提供する豚肉はオリーブ粕や島内で発生した廃棄食材等を飼料とした豚を利用、寒霞渓コンテンツで提供されるパンは酒粕を廃棄せず再利用したパンを利用、寒霞渓では朝食弁当箱を紙利用などサステナブルな観点を取り入れたコンテンツ、ツアー造成を行った。	コンテンツツール 旅行商品 事業報告書
D13	環境負荷の小さい交通	①地域内での徒歩や自転車での移動の奨励と安全確保を行っていること	徒歩や自転車移動を取り入れたコンテンツの開発を実施	中山千枚田、お遍路、寒霞渓コンテンツでは徒歩の機会を多く設定した。いずれも自動車の侵入が少ないルートを取り入れ安全確保を行った。	コンテンツツール 事業報告書



## 4. 報告会

### ・開始時会議

開催日時 令和4年5月20日(金) 10:00~12:00  
 場所 オリーブ記念館 大研究室(香川県小豆郡小豆島町西村甲1941-1)  
 目的 事業概要・事前調査内容・事業スケジュールの共有、専門家紹介  
 出席者 <実施主体>

国土交通省四国運輸局	観光部部長	小倉 一仁
	観光部観光地域振興課長	上戸 康弘
	係長	高嶋 英津子
	係長	牧野 貴彦(オンライン)
	係員	武市 琉来(オンライン)

### <連携先>

一般社団法人小豆島観光協会	事務局長	塩出 慎吾
	張	楠
公益社団法人香川県観光協会	主任	池尾 直樹
	藤原	有彩

### <参加者>

株式会社オリーブ園	代表取締役社長	永井 順也
オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル	総支配人	坂本 良英
寒霞溪ロープウェイ	営業部次長代理	三浦 崇寛
株式会社かんかけタクシー	代表取締役社長	上原 達也
一般財団法人小豆島オリーブ公園	専務理事	城 博史
小豆島交通株式会社	社長	中村 彰紀
株式会社小豆島国際ホテル	常務	森本 正樹
小豆島町商工観光課	課長	相原 隆幸
小豆島町地域おこし協力隊		小木 曾裕紀
小豆島ヘルシーランド株式会社	取締役副社長	柳生 忠勝
創麺屋株式会社	代表取締役	中村 基
土庄町商工観光課	課長	蓮池 幹生
二十四の瞳映画村	課長	高岡 昌平
ヨガインストラクター		西上 桃世
レストランテFURYU	オーナーシェフ	渋谷 信人
ANAあきんど株式会社	高松支店支店長	吉岡 大
UNWTO駐日事務所	事務局	(オンライン)

### <専門家>

株式会社平井料理システム	代表取締役社長	平井 利彦
People Make Place	Travel Designer	Kelly Wetherille(オンライン)

### <受託者>

株式会社穴吹トラベル	代表取締役社長	阿部 友香
	地域未来創造課課長	後藤 昌志
	課長代理	大西 薫
	係長	横山 哲也
	係長	井上 崇史
	主任	カナル サンジープ ラズ
		ハンス サボチャク
		田中 晴華

### 次第

1. 開会挨拶	四国運輸局観光部部長	小倉 一仁
2. 事業概要	株式会社穴吹トラベル	横山 哲也
3. 事前調査報告	株式会社穴吹トラベル	後藤 昌志
4. 専門家挨拶	People Make Place	Kelly Wetherille
	株式会社平井料理システム	平井 利彦
5. 今後のスケジュール	株式会社穴吹トラベル	横山 哲也
6. 質疑応答		
7. 閉会挨拶	小豆島観光協会	塩出 慎吾

## 4. 報告会

### ・中間報告会

開催日時 令和4年11月2日(水) 16:00~17:30

場所 オンライン開催

目的 事業概要・業務内容・今後のスケジュールの共有

出席者 〈実施主体〉

国土交通省四国運輸局 観光部観光地域振興課長 上戸 康弘  
係長 高嶋 英津子

〈連携先〉

一般社団法人小豆島観光協会 事務局長 塩出 慎吾

公益社団法人香川県観光協会 主任 池尾 直樹

〈オブザーバー〉

観光庁観光地域振興部観光資源課自然資源活用推進室主査 水口 晋太郎  
一般社団法人四国ツーリズム創造機構 チームマネージャー 木本 雅人

〈参加者〉

一般財団法人小豆島オリーブ公園 専務理事 城 博史

小豆島酒造 代表 池田 亜紀

小豆島町商工観光課 主任主事 塩田 琴未

小豆島町地域おこし協力隊 小木 曾裕紀

せとうち観光専門職短期大学 准教授 石床 渉

土庄町商工観光課 課長 蓮池 幹生

ヨガインストラクター 西上 桃世

レストランテFURYU オーナーシェフ 渋谷 信人

〈受託者〉

株式会社穴吹トラベル 地域未来創造課課長 後藤 昌志  
主任 カナル サンジープ ラズ  
田中 晴華

次第	1. 開会挨拶	四国運輸局観光地域振興課長	上戸 康弘
	2. 事業概要	株式会社穴吹トラベル	後藤 昌志
	3. 業務内容		〃
	4. 今後の予定		〃
	5. 質疑応答		〃
	6. 閉会挨拶	小豆島観光協会	塩出 慎吾

## 4. 報告会

### ・最終報告会

開催日時 令和5年3月8日(水) 15:30~17:00

場所 オンライン開催

目的 事業報告・成果報告の共有

出席者 〈実施主体〉

国土交通省四国運輸局

観光部部長

小倉 一仁

国土交通省四国運輸局

観光部観光地域振興課長  
係長

上戸 康弘  
高嶋 英津子

〈連携先〉

一般社団法人小豆島観光協会

事務局長

塩出 慎吾

公益社団法人香川県観光協会

主任

池尾 直樹

〈オブザーバー〉

観光庁 観光地域振興部観光資源課自然資源活用推進室主査

水口 晋太郎

一般社団法人四国ツーリズム創造機構 事業推進本部長

桑村 琢

〈参加者〉

香川大学

理事

国分 伸二

小豆島町商工観光課

主任主事

塩田 琴未

土庄町商工観光課

課長

蓮池 幹生

〈受託者〉

株式会社穴吹トラベル

代表取締役社長

阿部 有香

地域未来創造課課長

後藤 昌志

係長

横山 哲也

主任

カナル サンジープ ラズ

### 次第

- |                          |             |       |
|--------------------------|-------------|-------|
| 1. 開会挨拶                  | 小豆島観光協会事務局長 | 塩出 慎吾 |
| 2. 本事業の業務内容              | 株式会社穴吹トラベル  | 後藤 昌志 |
| 3. UNWTOガストロノミー世界フォーラム報告 |             | 〃     |
| 4. コンテンツ、ツアー報告           | 株式会社穴吹トラベル  | 横山 哲也 |
| 5. サステナブルツール報告           | 株式会社穴吹トラベル  | 後藤 昌志 |
| 6. 来年度以降のロードマップ報告        |             | 〃     |
| 7. その他                   |             | 〃     |
| 8. 閉会挨拶                  | 四国運輸局観光部部長  | 小倉 一仁 |

## 受託者

株式会社穴吹トラベル

住所 : 香川県高松市古新町2番1号

電話番号 : 087-823-1666