6. 消費者のニーズ

消費者のニーズを把握するため、平成16年度に、地産地消ネットワークみえ会員を対象に、平成17年度に、都市圏の消費者を対象にアンケート調査を実施しました。その調査の概要を報告します。

(1)交流ニーズ調査報告(地産地消ネットワークみえ会員)

1) 調査の目的

三重県では、平成16年度に、行政と里が一緒に都市と農山漁村の交流方策を考える場として「心豊かな 里づくり研究会」を設置しました。研究会では、「心豊かな里(農山漁村)」での交流を盛んにしていくためには、 県内にお住まいの方に県内の「心豊かな里(農山漁村)」を知っていただき、ファンになっていただくことが大切 だと考え、県内にお住まいの方の率直なご意見を集約し、「心豊かな里」の交流方策につなげていくため、交 流ニーズ調査を実施しました。

2) 調査方法の概要

① 調査対象

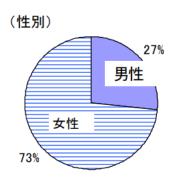
地産地消ネットワークみえの会員 9,376 名の中から、地域別に層化し、北勢(四日市)及び津を中心に 999 名を抽出。

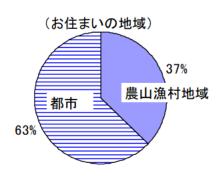
② 実査方法

郵送調査(平成16年11月30日送付。回収期日、12月24日。)

③ 標本構成

401名(回収率 40%)





*この報告書では、年齢層を3層に分け、「20歳代以下」「30歳代」「40歳代」を「40歳代以下」、「5 0歳代」を「50歳代」、「60歳代」と「70歳以上」を「60歳代以上」として集計しています。

4 アンケート結果による提案

- 1) 県内の農山漁村で余暇や休暇を過ごしたいとのニーズは高く(9割)、今後、農山漁村への交流 来客者数が増えると予想されます。年齢層別では、リピーター確保について、40歳代以下の女 性及び50歳代の女性がターゲットになると考えられるほか、新規開拓については60歳代以上 の男性がターゲットになると考えられます。
- 2) 「癒し」や「自然」を求めて農山漁村を訪問する方が過半数を超え、特に40歳代以下の層にその傾向がみられることから、施設整備にあたって「自然」の雰囲気を壊さない配慮が必要である ほか、リラックスできる雰囲気作りが重要であると考えられます。
- 3) 農山漁村までの交通手段については自家用車を希望される方が多く、駐車場の確保や車でのアクセス方法を明示するなど、自家用車での来訪に対応する必要があると考えられます。また、60歳代以上の女性をターゲットとする場合は、公共交通機関の利用についても配慮する必要があると考えられます。
- 4) 農山漁村で宿泊施設を選ぶときには、「料金」「料理」「施設の清潔さ」が重視され「施設の豪華さ」は重視されないという傾向がみられることから、施設整備にコストはかけず料金を低く抑える必要があると考えられます。年齢層別では、特に40歳代以下の層で「料金」を重視する傾向がみられます。
- 5) 農林漁業体験民宿については、年齢層による差は少なく、全体の約3割の方が宿泊したいと回答 し、「リゾートホテル」や「旅館」のニーズを上回っていることから、開業に向けて支援が必要 であると考えられます。
- 6) 農山漁村の情報の入手方法については、年齢層による差が大きいため、ターゲットとする年齢層 に応じて情報発信の方法を検討する必要があります。40歳代以下をターゲットとする場合は 「インターネットホームページ」に重点を置く一方、60歳代以上をターゲットとする場合は「行 政の広報誌」による情報発信についても配慮する必要があると考えられます。

(2)交流ニーズ調査報告(大阪府・愛知県)

① 調査の目的

都市部の皆様の率直なご意見をお伺いし、都市と農山漁村との交流方策につなげていくため、 <u>愛知県及び大阪府在住</u>の30歳~59歳の男女各600名を対象に交流ニーズ調査を実施しま した。

② 調査方法の概要

ア)調査対象

愛知県及び大阪府在住の30歳~59歳の男女各600名 (調査委託先の消費者モニター)

イ)実査方法

WEBアンケート

大阪府 平成18年2月10日(金)~2月13日(月)

愛知県 平成18年3月10日(金)~3月13日(月)

ウ)標本構成

愛知県及び大阪府在住の各600名(内訳は下表のとおり)

年代 性別	30代	40代	50代	計
男性	100	100	100	300
女性	100	100	100	300
計	200	200	200	600

③ アンケート結果による提案

三重県の農山漁村の旅の経験は大阪で12%、愛知で20%と、愛知のほうが上回りました。 今後三重県の農山漁村を旅してみたいと回答した方は、大阪23%、愛知28%で、どちらか といえば旅してみたいと回答した方も加えると、大阪73%、愛知75%となり、旅したくな いとの回答を大きく上回りました。

<u>このことから、大阪府及び愛知県から三重県の農山漁村への旅については、どちらも、今後増える余地があると推察されます。</u>

三重県の農山漁村を旅したくない理由としては、大阪、愛知ともに「農山漁村の旅に興味がない」が、それぞれ、45%、53%と最も高くなりました。「農山漁村の情報が少ない」との回答は、大阪・愛知ともに18%となりました。

<u>これらのことから、大阪・愛知ともに、三重県の農山漁村を旅したくないグループのうち、約半数は、農山漁村に興味がないタイプであると推察されます。また、三重県の農山漁村の情報</u>の少なさもネックとなっているため、情報発信が課題であると考えられます。

農山漁村の旅の目的としては、大阪・愛知ともに「自然や季節を満喫する」「心身のリラックス・ストレス発散」との回答が過半数を上回りました。

<u>これらのことから、受入体制を整備する際は「自然」「季節感」「癒し効果」をキーワードにす</u>る必要があると考えられます。

農山漁村で利用したいサービスについては、大阪・愛知ともに、「直売所」「茶屋・レストラン」が最も高く、次いで、「自然体験」「農林漁業体験民宿」となりました。また、大阪・愛知とも「市民農園」は低く、「クラインガルテン」を7ポイント下回りました。男女別では、大阪・愛知ともに「直売所」「茶屋・レストラン」「調理体験」の回答が、男性より女性のほうが上回りました。

これらのことから、「直売所」「茶屋・レストラン」はニーズが高く、集客においては必要不可欠なサービスであると考えられます。また、女性は「お買い物」や「食」への関心が高い傾向があるため、女性のニーズを満たすためには、「食」の部分でアピールすることも有効であると考えられます。「農林漁業体験民宿」については、大阪・愛知ともに、約3割の方が利用したいと回答しており、開業を推進する必要があると考えられます。

宿泊施設については、大阪・愛知ともに「昔懐かしさ」「郷土料理」へのニーズが高く、「温泉旅館などの豪華な宿」「外国風のリゾートホテル」「外国風のコテージ」を大幅に上回りました。「田舎のおじいちゃんやおばあちゃんと心の交流ができる宿」については、大阪14%愛知13%にとどまりました。

<u>これらのことから、宿泊施設の整備にあたっては、「昔懐かしさ」と「郷土料理」が必要不可欠</u>なファクターとなるほか、肩ひじ張らない自然な交流を心がける必要があると考えられます。

農山漁村の旅情報の入手方法については、大阪・愛知ともに、オリジナルWEBサイトとの回答が最も高くなり、次いで、旅行情報WEBサイトとなりました。

これらのことから、農山漁村のオリジナルWEBサイトをより充実させる必要があるほか、旅行情報WEBサイトへの情報提供についても検討する必要があると考えられます。

田舎暮らしの意向については、長期滞在型が28%、農山漁村移住型が9%となり、大阪・愛知で大差ありませんでした。男女別では、大阪・愛知ともに、女性の「移住したくない」との回答が男性を大きく上回りました。

また、大阪・愛知ともに、農山漁村の旅を好むグループと好まないグループで分けて集計すると、好むグループでは、長期滞在と移住をあわせて過半数を上回りましたが、好まないグループでは10%未満となりました。

これらのことから、大阪・愛知ともに、移住とまではいかなくても、田舎にある空き家などでの長期滞在したいとのニーズはあり、長期滞在の受入体制整備が必要であると考えられます。 情報発信にあたっては、田舎志向派に的を絞るほか、夫婦での滞在にあたってはネックとなる女性のニーズの低さを補うため、「食」「お買い物」などの魅力発信を合わせて行う必要があると考えられます。

7. モニター交流会結果報告

1) モニター交流会の内容

外部の方々の意見を取り入れ、より良い里づくりを推進するため、平成17年と18年に、県内の農山漁村10地域でモニター交流会を開催しました。モニター交流会には、アドバイザー2~3名と一般公募モニター4~8名に出席いただき、農山漁村を訪問して体験メニューなどを体験していただきました。アドバイザーとモニターの皆様には、農山漁村を訪問していただいた率直なご意見・ご感想をモニターレポートとして提出いただきました。

2) モニター交流会実施地域の概要

【平成17年度】

開催日	開催地域	概要
8月26日	伊賀市	子延区の昔からの環境や生活状態を保全し、また再現して維持管理をし
	「子延区」	つつ、古来の姿を後世に伝えるため、水車小屋や木炭窯などの整備に取
		り組んでいます。空き家等を利用した、体験民宿の実施を検討中です。
	名張市	国津の素材を使って木工、わら細工、つる編み、竹細工、草木染め、陶
	「国津の杜」	芸体験など子供から大人までいろんな楽しみ方ができます。都市住民と
		の体験交流を主力に、地産地消をモット―として村おこしに取り組んで
		います。
9月27	大台町	体験工房「夢楽・憩いの館」は、地元材を生かし木の香りに包まれた心
	「栗谷地区活	やすらぐ空間で、地元特産のそば打ち、ほうの木だんご、こんにゃくづ
	性化を図る	くり体験ができます。この施設を中心に、各種体験・イベント等を実施
"	会」	し都市交流はもとより、地域コミュニティの活性化にも重きを置いて活
		動しています。
	松阪市	市街地から30分ほどの山間にある「うきさとむら」は"ふれあい"を
	「うきさとむ	モット一に、自然を十二分に満喫できる施設です。季節の山菜と薬草の
	6]	天ぷらや、モロヘイヤうどんなど、地元産品を使った素朴な料理が味わ
10月5日		えるほか、藍の生葉染めなどいろんな体験学習ができる施設も充実して
		います。4集落で組織された「うきさとむら運営協議会」が運営し、宇
		気郷地区の活性化に取り組んでいます。
	勢和村	「まめや」は勢和産の食材を使って安全・安心な田舎料理を提供してい
	「まめや」	る料理店です。勢和産の丸大豆や新鮮な野菜を利用し、旬の素材の味を
		大切にした昔懐かしい田舎料理を提供しています。まめやの料理に使用
		している、豆腐、油あげ、味噌、漬物はですべて手づくりしています。
		「まめや」は農業とともに村を活性化していこうという村内の住民らに
		よって平成15年に設立された農業法人せいわの里が運営しています。

【平成 18 年度】

開催日	開催地域	概要	
		紀北町海山区の島勝浦は、熊野灘に面した小さな漁村の一つで、山と	
9月29日	紀北町	海に囲まれています。穏やかな入り江は、美しい砂浜ビーチ「和具の浜」	
	「島勝浦体験型イベ	として整備されています。	
	ント交流施設」(けい	島勝浦体験型イベント交流施設は、廃校になった中学校の校舎を活用	
	ちゅう)	した宿泊施設です。島勝浦では、この交流施設を滞在の拠点として、地	
		域の自然や文化を堪能できるような体験メニュ一作りを考えています。	
		三重県南部の東紀州地域にある御浜町は、太陽の光に恵まれ、年中み	
		かんのとれる町として知られています。下市木は、七里御浜に面し、こ	
	御浜町下市木	の海岸線は熊野古道の「浜街道」として世界遺産登録されています。	
	「ふるさと茶屋・お	「おかげさんで」は柑橘農家が経営する食堂です。地元特産品である	
	かげさんで」	柑橘をアレンジしたオリジナル料理「みかんの里」を提供しているほか、	
10月17		さんま寿司やめはり寿司など郷土料理も味わえます。みかんを使った調	
		理体験のメニューづくりを検討しています。	
"		丸山地区は、和歌山県、奈良県の県境に位置し、過疎・高齢化の進ん	
		だ山里です。日本最大規模とも言われる急峻な棚田「丸山千枚田」があ	
	熊野市紀和町	ります。この棚田は江戸時代 2,240 枚ありましたが、高度経済成長期に	
	「丸山千枚田」	は過疎化や減反政策などにより 530 枚まで減少しました。平成5年か	
		ら、行政と地域との協働により保全活動をはじめ、現在は、1,340枚ま	
		で復活しています。	
		いなべ市北勢町川原は三重県の北端にある山村で、養老山脈を境に岐	
		阜県と接しています。川原には一連の棚田が3ha ほどありますが、一部	
		を除いて荒地になっていました。このような状況に「恵まれた自然環境	
11月9日	 川原白瀧棚田	の中にある棚田を復活させたい」との思いで、平成13年7月、地区の	
11734	八小木口相的加山	有志が棚田保存会を発足させ、地区外の人の力も借りようと、棚田オー	
		ナーの募集を開始しました。オーナー制度の会員23名は、棚田の復元	
		作業と管理を行っています。見晴らしのよい東屋などを手づくりするな	
		ど、里山の自然を楽しみつつ、本格的な棚田での農業を実践しています。	
12月6日		美杉町下之川は君ケ野ダムの上流、雲出川水系八手俣川の沿岸にある	
		静かな山峡の村で、棚田と茶畑が織り成す景観は日本の原風景を彷彿と	
	美杉下之川	させます。	
		下之川で農業を営む坂本さんは、美杉村に伝わる伝統食や民話を次世	
		代に伝える活動をされ、古老から聞き取りした民話を収録した「民話と	
		歴史 美杉村のはなし」と「美杉村見てあるき」を出版。また、自生し	
		ているお茶の木から採った「山採り十年番茶」や400年の伝統のある	
		味噌ごんぼなどを伝統的な製法で製造しています。	

3) モニターのご紹介

■アドバイザー

・橋川 史宏氏(紀南振興プロデューサー)(H18年度のみ)

三重県伊勢市の株式会社赤福で、「おかげ横丁」の建設・運営等に従事。99 年松下政経塾研修 部主担当・研究部主担当等として勤務後、02 年三重県紀南振興プロデューサーに就任し、地 域の集客交流事業を開始。04 年から紀南ツアーデザインセンター長を兼任。

・森本かおり氏(森本オフィス代表/みえのふるさと先導人)

1981年三重県伊勢志摩地域のタウン誌「月刊シンプル」編集部に参加、82年~92年に わたって編集長を務められる。2000年に森本オフィスを開設され、フリーライター、編集、 デザイナーとして活躍する一方で、まちづくりなどの市民活動に参加されている。

・楠川陽子氏(スローフードレストランオーナー/みえのふるさと先導人) 会社などの栄養士を経て、2002 年 4 月、玉城町勝田自宅ぶどう園燐においしさと安らぎのスローフードレストラン「旬菜 野の花亭」をオープン。季節の旬菜、地産地消の食材などを用いたランチなどを手がけられるとともに、「クッキングサロン」の開催、公民館活動・その他各種団体の料理講座を担当されている。

■一般公募モニター(地産地消ネットワークみえ会員)

① 平成17年度

49名の応募があった中で、8名の女性を選考。

年代	モニターにお申し込みいただいた理由など	
30代	東京より三重へ引っ越して3年。自然の豊かさに感動。	
30代	「三重県のように恵まれた地形により生まれた産物はとても調和がとれておいしい。」と実	
3010	感。	
40代	棚田など古き良き日本の農村風景を残して伝えていきたい。	
40代	男女共同参画活動を通して、まちづくり、地産地消、食育などの活動を行っている。	
50代	伝統食や伝統的な行事の伝承について、まず、小さなことより体験実行したい。	
50代	「台所は理科室」をモット一に、公民館で子供たちを対象に教室を開いている。	
50代	物を作ることに興味がある。登山の会員にもなってあちらこちらの山々に登るのも楽しい。	
60代	ボランティアをしながら、地域の中で働いている。料理教室の講師もしている。	

② 平成18年度

35名の応募があった中で、男女各2名を選考。

年代	モニターにお申し込みいただいた理由など	
30代	老年の方々とこれから先の農村をともに考えていきたい。	
40代	のんびりとした温かい田舎の生活を子ども達にも経験させてあげたい。	
60代	七 「県内スローライフの旅 100 選」的な田舎の旅をまとめるのも一考。	
60代	定年退職し「ふるさと三重」に恩返ししたい。	

4) モニターレポートのポイント

モニターレポートのポイントをまとめて以下に記載しています。

【地元の人との温かい交流】

地元の人と話しをしながら、里の暮らしや歴史・伝統を知りたい。 地元の人の里の暮らしを一緒に体験することで、心と心で交流したい。 土地の風習や土地の人の人間味など、里の素朴な温かさを伝えてほしい。

【ただ、里の空気を感じてぼんやりしたい】

気がおもむくまま、漁村や農村を歩いて、ゆったりとした時の流れを堪能し、里に溶け込みたい。 素晴らしい自然や、昔懐かしい町並をただのんびり歩いてみたい。

【四季折々の里の食】

地域の個性にこだわった郷土料理は次世代へ伝えていくべき文化。誇りをもって提供してほしい。 食べごとの知識を教わり伝統食に舌鼓をうちたい。 その季節の里の料理をぜひ食べたい。

【よその目を取り入れる】

他所から来た人は町のどこに隙間があってどんなことをやればよいか教えてくれるはず。 よその目を取り入れ、固定観念をなくすこと。

「なにが珍しくなにを知らないのか」を自覚したうえで、丁寧に説明してあげると、より記憶に残る。

お客様からの意見を取り入れ、改善していく。

【地域をあげての取り組みを】

交流スポットに至るまでの道のりや周囲の環境が人の印象に強く影響を及ぼす。 その意味で、地域をあげての取り組みとなるよう努力が必要。

【安全・安心・清潔を優先】

食品取扱い上の事故防止措置の徹底を。食中毒の防止に関する管理は重要。 インテリアや掲示物は、古いもの、汚れたものは修復する。 清潔が柱。

【一方で、変えてはいけないコトがある】

自然の恵みと共生している山村の生活や伝統文化は、永遠に継続して欲しいと思う。 昔からのものは修築せず昔懐かしいイメージそのままで。 里それぞれの個性を大切に。 美しい里の景観を生かす。

①施設・景観について

■高く評価されるポイント

日本の原風景

- ・ 山間のおだやかな集落で時間が止まっているかのよう。日本人の私達が忘れかけていた、 豊かな自然からのメッセージをいただいた空間と時間だった。
- ・ のどかな田園風景が広がり、まさに日本の原風景である。自然の恵みと共生している山村 の生活や伝統文化は、永遠に継続して欲しいと思う。

木

地元の木材を使った施設は温かみと親しみやすさが良い。太い木の大黒柱や梁はステキ。

手作りのぬくもり

- 手作り感が伝わり長い経過が感じられる。
- お母さんの手際のよさ、お袋を感じさせるあたたかい雰囲気のスペース

懐かしさ

- 囲炉裏が魅力的
- おくどさんが懐かしくてよかった
- 昔ながらの家の良さをうまく利用されている。
- 新しさの中に古い民家の感じがさりげなくこめられている

■アドバイスのポイント

清潔感をもって

- 各種張り紙は、紙にかすれたマジック書きなどではなく、木切れを使うなど一工夫を。
- インテリアや掲示物は、古いもの、汚れたものは修復する。
- 店内のレイアウトを工夫し、スッキリ感を出す。

地域全体で環境整備に取り組む

・ 集客スポットだけではなく、そこに至るまでの周囲の環境が人の印象に強く影響を及ぼ す。その意味で、地域をあげての取り組みとなるよう努力が必要。

温かみのあるインテリア

- ・ 無機質で冷たい印象にならないよう、木製のものを使うなど、あたたかみのある空間を 作る努力を。
- 里らしいイメージ作り、たとえば、昔の古い農具や山野草などを置いてディスプレーを。
- 自然のものを取り入れ、素朴な田舎らしい演出を。
- 蔵に眠る民芸道具などをインテリアに使って演出を。

もっとアピールする

- 魅力をPRする努力を。
- 茶店をイメージさせる看板を別途掲示したほうがよい。
- 季節の野菜の直売は車を急停車させるほどの力がある。もっとPRをする。
- 何をやっている施設なのかわかるように PR を。 幟をつけたり、看板をつけたり。
- もう少し入りやすい雰囲気にする。

休めるスペースがほしい

- ・ 座って休めるスペースがほしい。(山の木を活かしたテーブルや椅子、木陰のベンチなど。)
- ウッドデッキなど半屋外でくつろげるスペースがあると嬉しい。

②体験メニューについて

■高く評価されるポイント

新たな発見

- 作りたてを食べる喜び
- ・ 自然の材料を活かして使うのが素晴らしい
- 食品添加物も使わず、手間隙かかった料理であることが分かった。

新鮮さ

とれたての食材を使い、その日の内に持ち帰るのはとても魅力的。

交流の喜び

- 料理の仕方を教えてもらうなど会話が生まれてよい
- 指導されている方々の真心こもった指導、笑顔が良かった。心の触れ合いが広がる
- ・ 料理の仕方や、材料の育て方など、里山の知恵を知る機会になってよい

収穫の喜び

- 生産物を目で確認できる。
- 生産者の方とお話ができる。

■アドバイスのポイント

説明の徹底を

- ・ みかんの切り方や日頃の農地の手入れ方法など、農家の方々が手を入れ工夫していることをしっかり伝えることが体験にリアリティを感じさせる。
- 事前に体験内容と体験の目的、段取りについて、しっかりと説明する必要がある。
- ・ 普段当たり前にあるモノでも、遠方からのお客様は知らないことが多いので、「何が珍し く、何を皆知らないのか」を自覚し、丁寧に説明してあげると、より記憶に残るのでは。
- 後でおさらいできるようなマニュアルを配ってほしい。

原材料をもっと知りたい

- ・ 調理体験の原材料 (大豆やコンニャク等) をどのように育て収穫するのか、写真などで 説明してあるといい。
- 原材料の紹介をしてほしい。
- 原材料の畑などを事前に見学したい。(収穫体験もあるとよい。) もっとアピールしてほしい
- 予約制の体験メニューがあることを積極的にアピールしてほしい
- ・ 子供達に「日本食の良さ」「物づくり」を理解させる勉強の場になる。 農山漁村の素朴な温かさを伝える
- 土地の風習や土地の人の人間味を楽しんでいただくよう考える。
- 漁師町の素朴さをもっと演出したほうがよい。

安全確保の徹底を

• 食品取扱い上の事故防止措置の徹底を。食中毒の防止に関する管理は重要。

■体験メニューの料金について

・ お土産で持ち帰る分も含めて、商品の販売価格程度が希望価格となる。高い料金を付ける場合はそれなりの理由が必要となる。((考察) やはり、体験メニューは集客のための 一つのアイテムであり、農家レストランや直売所などとの組み合わせが必要であると考えられる。)

③語り部との散策について

■アドバイスのポイント

ガイドの前に説明を

• あらかじめ、コース図、見所、準備物などの説明がほしい。

事前の準備をしっかりと

- 安全にガイドできるよう、危険箇所、ガイドできる最大人数などを把握しておくこと。
- 声が届くようにハンズフリーマイクを準備。
- 里の暮らしや歴史、伝統、農業、漁業など、多方面の知識を習得する。

ガイドとお客様とのコミュニケーション

- 歩く前に、それぞれが自己紹介する時間があればよい。
- ガイドとお客様との「やりとり」「相互交流」「コミュニケーション」が重要。お客様の 心の中の好奇心や素直な心を引き出すことが求められる。

多彩なコース設定を

老人でも歩けるコースなど、年代、ニーズに応じた多彩なコース設定を。

4郷土料理の昼食について

■高く評価されるポイント

地域の個性へのこだわり

• 地元産の食材で構成されよかった

野菜料理など健康への配慮

- 野菜ばかりの昼食はヘルシーでうれしい
- 健康の面からも薄味を続けてください。
- 恵みいっぱいの野菜類を素朴な仕上げにされているのがよかった。

真心のこもった家庭料理

- 手間がかかる料理は家庭ではチャレンジできないので種類が豊富でうれしい。
- 真心のこもった手作りの味
- 暖かい心のこもった家庭料理の感じがよかった

■アドバイスのポイント

地域の食材・個性へのこだわり

・ 地域でしか手に入らない食材を使いレシピを作る

- ・ 地域の個性にこだわった郷土料理は次世代へ伝えていくべき文化。誇りをもって提供してほしい。
- 工夫を凝らした新しい料理方法で地元の食材を活かした美味しい料理を提供してほしい
- 器も地域の個性が光るものだといい

旬の料理を

- 見た目にとらわれすぎず旬のものだけで吟味を
- メニューに季節感を心がける

新しい魅力を提供する努力を

- 田舎料理の中にも工夫を重ねる
- お客様とのキャッチボールでメニューを考える
- ・ 味が単調にならないよう、時には洋風・中華などでアレンジすることも

懐かしさ

古い懐かしいラインで展開されると今どきの方にもウケル

デザートがあると嬉しい

- デザート的なものは簡単でもいいがあると満足度が増す
- 一口おやつを入れる
- デザートが付いていると嬉しい

その他

- わざわざ行くには何かひとつ「うり」がないと
- 完全予約制で高級感を出すのもいい

⑤体験民宿について

■アドバイスのポイント

田舎らしい雰囲気・懐かしさ

- 昔からのものは修築せず古民家のイメージそのままで。
- 囲炉裏を囲んでご飯を食べたい。
- 日々の祭り(文化)に触れることができるとよい。
- 地域に伝わる食事作りを体験したい。
- 都会のホテル、プロの旅館にないものを提供。
- 過剰にサービスせず、季節感のある体験メニューを用意し提案していく。
- 美しい集落の特徴を生かす。

シンプルに

- インテリアは飾らずプレーンに。飾りは季節の植物程度に。
- インテリアはもう少し洗練されたものであってほしい。お金をかけるのではなくインテリアの本などで勉強を。

清潔・新設

- 清潔、親切が柱。
- ・ 水洗トイレ、洗面所は必須。

ゆっくり時間をかけて

- じっくり腰を据えてリピーターの確保を。
- リピーターを大切に気長に楽しみながら。
- 大切なのは住民の自主性。成果をあせらないように進める。
- 自分達で出来る事から始めてみる。

宿泊希望者はいる

- ・ 都会暮らしの人々にとっては、温かい田舎の生活に触れられる絶好の機会で希望者も多いと思う。
- 都心のマンションにしか住めない人などを対象にすれば、必ず来たい人がいると思う。

⑥ 棚田を守るために

地元主導ですすめる

- ・ 地元の農家が棚田に対してより深い愛着と誇りを持ち、自らの努力で保全の方策を考えるべき。
- ・ 地元の高齢者の知恵と技を活用するシステムを構築すること。

維持管理にかかる人材の確保

- ・ 閉ざされた農村に光がさすには、都会の人の力が必要。50歳、60歳の農をしたこと のない都会の人をターゲットに絞り、選りすぐった確実なリピーターを見つけること。
- ・ 棚田景観の美しさや、自分たちで開墾し手を掛けていく開拓精神をそそる取組は、都市 住民にとって魅力的に映ると思う。

農地

・ 将来的には、行政が仲介して、NPO法人が土地を購入、目的に沿った利用をする場と して何十年もかけて仕上げていくという風にできれば、結果として地域遺産になると思 う。

⑦農山漁村での過ごし方

歴史と暮らしをしっかり学ぶため、地元の人と話しをしたい

- ・ 地域の歴史に詳しい人や、畑仕事、山仕事、猟や漁に詳しい人と会話を交わすことができればいい。
- 食べごとの知識を教わり伝統食に舌鼓をうちたい。
- ・ 地元の方と食事でもしながらいろいろ話しをしたい。

ゆったりとした自然な時間の流れに身を置きたい

- 自然の中の散策、その季節の山里料理をぜひ食べたい。
- 里山に溶け込んでいきたい。
- ・ 里山を訪問して、大自然が醸し出す空気は我々を引き込んでいく魅力があった。気持ち が落ち着くのを実感できた。このような気持ちにさせる里山は貴重だ。
- ゆっくりとお茶でも飲み、ぼんやりと過ごしたい。

散策したい

・ 早朝や夕暮れ時にウォーキングや写真撮影をして、刻一刻と移り変わる景色を堪能したい。

・ 素晴らしい自然や、昔懐かしい町並をただのんびり歩いてみたい。体験メニューをお膳 立てするのではなく、自由にできる時間がたくさんあったほうがよい。

5) アドバイザーのアドバイスのポイント

■橋川史宏 氏

周辺の環境

- ・ 普段目にするような現代的な構造物や装飾物が少ないことが、この地域の一番の魅力だと感じました。観光で生きていくのならば、この長所を意識的に伸ばしていくべきだと思います。
- ・ 集客スポットに至るまでの道、周りの風景、言葉を交わした人々、、、これらの導入部分 や周囲の環境が人の印象に強く影響を及ぼします。その意味で、地域をあげての取組と なるよう努力されることを期待しています。
- ・ 海岸を歩いてからみかん畑に入ったのは、紀南に来たことを実感できてよかったです。 もし海岸を通らないでみかん畑に行っていたならば、国道付近の雰囲気を引きずったま まですので、興味が半減したでしょう。
- ・ 日本の山村の原風景を思わせる場所が随所にありますので、できれば、風景の中の現代 的要素、たとえば、コンクリート、電柱、電線、現代的建築素材、看板などが一切ない ような空間であってほしいと思いました。

コミュニケーション

- ・ 漁師町の「ばあちゃん」「じいちゃん」みたいな人に長年培った得意技を伝授していただ くといった、一肌脱いでいただくようなイメージのほうがありがたみがあります。
- 土地の風習や土地の人の人間味を楽しんでいただくように考えたらいかがでしょう。そのことがその地域らしさを表現してくれると思う。
- ・ 農家の方々が手を入れ、工夫していることをしっかり伝えることが、体験にリアリティを感じさせます。収穫体験する意味はみかんを手に入れることではなく、生産の作業や 現場感覚の中に楽しさを発見することです。
- ・ 次回は、地域の歴史と暮らしをしっかりと学びたいと思いました。地域の歴史に詳しい 人や、畑仕事、山仕事、猟や漁に詳しい人と会話を交わすことができればいいと思いま す。そういう土地の方々が集まってくる場所があればいいのですが。
- ・ 情報提供を主体にガイドを考えておられるのだと思いますが、これからの時代にはガイドとお客様との「やりとり」「相互交流」「コミュニケーション」が重要です。もっとつきつめると、お客様の心の中の好奇心や素直な心を引き出すことさえ求められています。

消費者が求めるもの

・ 町、施設、人々からもっと強いメッセージが出ていないと、体験という商品を購入する 気持ちになりません。にじみ出るような気持ちを、笑顔と元気に乗せて、強烈に発信し て欲しいと願っています。

- ・ 棚田の景観が素晴らしいのは明確です。しかし、美しいだけでは人は集まりません。美 しい景観を支えている地元の人々の思いと日々の努力があって初めて、美しい景観と深 みや味わいのある「営み」が生まれてきます。今の時代はその種の地域の価値が消費者 から求められています。
- 都市住民や他地域の人々を惹き付けるような生きかたは無限にあるはずです。そのような魅力的な人や暮らし方が筍のように次々と生まれてくる田舎があればすばらしいことだと思います。これからの日本の農山漁村が生き残っていく最も効果的な地域開発の方法ではないかと思います。そして、思いの強い人々のネットワークが幾重にも形成されていくことを期待しています。

■森本かおり 氏

デザイン・インテリアにこだわりましょう

- ・ 看板やメニューなど、デザインにこだわる。かすれたマジック書きの張り紙やポスターでは「美味しそう」に見えない。建物の雰囲気に合わせた、木切れのメニューを使うなど、みんなで五感で考えて意見交換してみては。
- ・ 蔵から出てきたお皿など、地域の方がいらなくなった資源を使うのは、今流行の「和風 アンティーク趣味」なセンスで良い。
- ・ 田舎にのんびりしに来たのだから、半屋外のスペースで夜空を眺められるような、広い ウッドデッキのようなものがあるといいと思う。
- ・ (学校を使った交流施設について) ほとんど学校そのままなので、もうすこし壁や廊下 など予算がなくても手をかけられるところがあるのでは。「泊まれる学校」というだけで は、利用者が限られてくるのでは。

アピールしましょう

- ・ 開いているかどうか、歓迎してくれるかどうか、意思表示をはっきりわかるようにしたい。具体的には、「開館中」とか「営業中」とか「本日貸し切り」という札看板(立て看板、のぼり、ハタ、のれんなど)を出し入れするだけでずいぶん分かりやすくなる。
- ・ 例えば、道の駅などで加工品を販売する時に、商品を媒体に地域をPRすることもできるのでは。シールやパッケージに地域名や施設名を入れたり、地域や施設の案内も一緒に道の駅に置いたりすれば、手に取った人が、ドライブついでにちょっと足をのばしてみようかと思うのでは。

運営方法について検討してみましょう

 事業体としてNPO法人とする方法もあります。法人組織として理事会があり、事業を 運営管理していく事業スタッフがいるという形です。お金のことや理念、方針はすべて オープンにする義務があり、勝手なことはできないというシクミです。スタッフの他に ボランティアで参加する人もいれば、アルバイトを雇うことも可能です。その場合、収 益で得た利益を理事会で分配することはできませんが、働いた分の報酬はきちんと受け 取れます。 ・ (公共施設を行政から借りている事例について) 最初から行政のお金をあてにしないという意識を持って経営されることが、施設の活性・地域の力になるのではないかと思います。できるだけ自主事業で収益を得てそれを運営費にできる、人件費も払える、という独立経営も考えて行かれた方が長く継続することのためによいのではないかと思います。

<u>頑張り過ぎない</u>体験メニューを

- ・ 周囲に素晴らしい自然があるのですから、体験メニューとしてお膳立てするより、自由 にできる時間がたくさんあったほうが良い。受入側の手間も考えると、「そんなに頑張ら なくても」と思います。
- ・ まち歩き用の地図を用意しておき自由に歩いてもらう。子どもたちが集落を歩いて、地 元のヒトとふれあえば、地域も元気になるような気がします。
- ・ 普段当たり前のモノでも、遠方からのお客様には知らないことが多いので「なにが珍し くなにを知らないのか」を自覚したうえで、ていねいに説明してあげると、より記憶に 残る。

次世代へ繋ぐには

- 次の世代、後継者については、できることで続けていかれるのがいいのではないかと思う、そうしているうちに、それを補う担い手さんができてその時代に合わせたやり方で、 次世代へつながっていくのでは。
- ・ 空き家を I ターンの方に貸すような形がとれれば、外からの移住者がかえって後継しそう。
- ・外から移住されてきた方が、地域に溶け込みながらも、この地を活かすためにいろいろな試みをされ、地域を元気にしているという例は多いようです。それは少し外からの視点で見ることができるので、「良さ」も「悪さ」もなんとかしたいという「思い」になるからでしょう。それが、そこで長く暮らしてきた方にとっても刺激となり、生活の張り合いになれば、相乗効果になり、場合によっては大きな変化をもたらすこともあります。過疎地が消えてしまわないためにはそうした「新しい火種」がどうしても必要だと思います。
- ・ 地元のスタッフだけでは限界がある場合は、都市のNPOや企業などと連携して窓口を していただき、その会員さんサポーターになって頂いたり、エコツアーを企画して頂い たりということも考えられるかも。また、地元でもボランティアスタッフを育てていく 必要がある。

食について

- ・ 次世代へ繋がなければ、という思いはいろんなところでお聞きしますが、飲食店という 「商い」をやることで繋げるというのが、今の時代にマッチしていると思う。食べることは絶対になくならない、みんなの楽しみですから。
- 料理は、できれば、1、2点は洋風のアレンジのあるモノがあると喜ばれるのでは。
- 素朴な郷土料理はそれだけでも魅力がありますが、ちょっとしたアイデアや組み合わせ

の工夫で料理はずいぶん印象が違います。そのための、いろんなヒントを探すことを「楽 しみ」として、みなさんで遠足のように外に出て行かれることをおすすめします。

体験民宿について

大切なのは自主性であり、事業を興し、運営するための意気込みが住民の中に宿っていないと、結局誰も満足できないものにしかならないように思いますので、成果をあせらないように進めていただきたいと思います。可能性を感じ、仕掛けていくなら、住民がその気になって自分で考え楽しみ、世代交流ができるような「人づくり事業」を地道にされることが必要だと思います。

■楠川陽子 氏

食についてのアドバイス

- ・ 季節感や変化を常に心がける
- お客様とのキャッチボールでメニューを考えていく
- 里でしか食べられないもの、採りたて、素材の味を生かす調理法。
- ・ いろいろな飲食店が次から次へと出店する世の中です。生き残って行く為には、オンリーワンの店作りと、店主の人柄だと思う。
- いろんな場所や店を訪れて勉強する事も大切。
- ・ 採れたての季節毎のものをリストアップされ、新鮮な食事をしていただく為のメニュー 作りに努力される事。
- ・ 土地に昔から伝わる郷土料理、保存食を取り入れる。特にこれからは、スローフード、 時間をかけて作り上げたものが、皆の求めるものになってくると思うし、今後の食のテーマになると思う。
- ・ 食事メニューはあまり技巧の入ったものでなくて良い。あくまで基本は、地域のありの ままを感じていただけるもの。昔から伝えられている「おばあちゃんの味」のようなも のを入れると良いかなと思います。
- ・ 全体の味のバランスが大切。すっぱいものなどに偏り過ぎないように。
- ・ 調理体験は盛りだくさんではなく、ポイントのところのみ。対象者によっていろいろ変 えられると良いのでは。
- ・ 体験だけでは今一つ来ようという魅力に欠けるので、地域で採れるものをリストアップ され、加工食品なども交えた食事メニューを作り、その土地ならではのおいしいものが 食べられる場を提供する。

集客のコツ

- ・ 来ていただいた方をいかに楽しませるか、これが迎える側の大切な心構えになるので、 いろいろな楽しませ方を検討する。
- ・ 楽しい事には人は必ず集まってくるので、どのような体験でもまず楽しい事を。くれぐれも押し付けにならないように注意。
- 予測のつかない事を演出しお客様を喜ばせる。

- ・ 訪れる人によって求めるものが異なるので、体験はオプションにして自由に選べるもの とする。田舎らしいおもてなしメニューを設定。
- 年毎に少しずつ体験メニューを変えてリピーターを増やしていく。
- ・ 日頃見過ごしがちな田舎での行事や暮らしの中に体験メニューが潜んでいると思います。 地域でそれらの事項をピックアップされればいかがでしょう。何といっても集客には話 題性が一番です。他ではやられていない事、外国なども視野に入れ、まだ日本ではされ ていない事に目を付けられると良いと思います。森・水・山のところから。

「施設」について

- ・ 外からその建物を眺めるだけでその中の施設、又は店の「勢い」が感じられるといわれます。その「勢い」を感じられる建物にしていって欲しい。たとえば建物の周囲に店のアピールをもう少し。
- ・ (端正な施設について) もう少し柔らかさをプラスされると良い。里らしいイメージ作り、例えば、昔の古い農具や山野草などを所々に置いて、ディスプレーを。
- ・ 飲食経営をされるのなら、厨房の作業の流れをスムーズにする動線をもう少し考えられると良いと思います。
- 「囲炉裏」は他との差別化をはかれる良いスペースなので最大限生かして欲しい。

体験民宿について

- ・ 何はともあれ、都会のホテル、プロの旅館にはないもの、味わえないものの提供だと思います。そして、清潔、親切が柱だとも感じます。
- お客様が、里に何を求めてきてくれるかを見極めるのがこの企画の着眼点だと思う。
- ・ 観光地ではなく里に人々が求めるものは、旬菜ときれいな空気、自然を体験する事、そ してそこに採れたての新鮮な食事がある事だと思います。農家民宿を計画されているの なら、ここが着眼点になるような気がします。
- ・ 心のふれあえる親切なサービスも大切なポイントでしょうか。

その他

- ・ 地域おこしの根は、地域、地元の人の「やる気」です。そして、話題、変化、工夫、常にこれを考えていく事が長く続けるコツです。
- ・ 地域の皆さんの団結とやる気と工夫。これが地域を活性化していく「カギ」になるのでは。
- 指導されている方々の真心がこもった指導、笑顔がとてもよかった。この笑顔があれば、 訪れてくれる人との心の触れ合いが広がっていくと思うので、大切にして欲しい。
- ・ いろいろな分野の意見を聞くことも大切。人材のネットワーク作りにも努力していただ きたいと思う。

里づくりのすすめ方

2007年3月発行 三重県

作成 里づくり指針作成ワーキンググループ

津農林水産商工環境事務所 飯場 松阪農林商工環境事務所 森河 伊賀農林商工環境事務所 服部、伊川 熊野農林商工環境事務所 鬼頭 農水商工部農山漁村室 北村

事務担当

農水商工部農山漁村室 電話 059-224-2551