令和６年度

那須塩原市議会「志絆の会」

行政視察報告書

視察地　：奈良県吉野町　（一社）吉野ビジターズビューロー
視察日　：令和６年７月２９日（月）
視察内容：観光 DMO 及び日本遺産について

視察地　：奈良県明日香村
視察日　：令和６年７月３０日（火）
視察内容：日本遺産「飛鳥」・観光ビジネスモデル再構築事業ついて

視察地　：奈良県桜井市　奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校
視察日　：令和６年７月３１日（水）
視察内容：学校の設立目的とカリキュラムについて

【参加者：　鈴木　伸彦　　小島　耕一　　金子　哲也　　眞壁　俊郎】

テーマ　吉野町の観光 DMO と日本遺産について
視察地　奈良県　吉野町
視察日　令和 6 年 7 月 29 日
報告者　小島　耕一

吉野町の概要

奈良県の中央に位置し、人口 6，800 人、面積 95，65 平方キロで、平成 16 年に「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録され、吉野桜が有名な観光地である。また、平成 28 年には「森に育まれ、森を育んだ人々の暮らしとこころ～美林連なる造林発祥の地、吉野」として日本遺産に認定されている林業の町でもある。

観光ＤＭＯの概要について

一般社団法人吉野ビジターズビューローの名称で平成 25 年に設立し、令和 3 年に地域DMO（観光庁・観光地域づくり法人）として登録された。

職員数 11 名（正職員 2 名、契約社員 2 名、派遣 3 名、臨時 4 名）

吉野ＶＢ（ビジターズビューロー）

ミッション　「観光の力で地域の稼ぐ力最大化」

戦略　「新規顧客の獲得と既存顧客のリピーター化を両立し、滞在時間の延伸・観光消費の増大を図る」

戦術　(1) 地域の魅力を活かした旅行ツアーや体験商品などのコンテンツ造成

(2) 人材育成や滞在時間の延長、消費拡大を目的とした受け入れ環境の整備

(3) 新規顧客の誘客とリピーター化を実現するためのマーケティング力の強化

(4) 多様な情報発信と確度の高い誘客プロモーション

(5) 関係機関との連携とＰＤＣＡの高速回転による事業検証

具体的な取組

（1）コンテンツ造成

令和 6 年度は、世界遺産登録 20 周年を記念し、吉野大峰の魅力を発信する事業を関係機関とともに、吉野地区ばかりでなく東京や大阪で開催している。

吉野地区では、金峯山寺蔵王道（国宝）、吉野水分神社、吉水神社、などを舞台に山岳信仰の修験道を体験できるイベント等を開催する。

（2）受け入れ環境の整備

ＣＲＭ（顧客関係管理）アプリを活用したデジタルスタンプラリーを実施している。

吉野地区は、道路の道幅が狭いことから、Ｅ－ｂｉｋｅという電動自転車を活用したレンタサイクル事業を実施している

（3）マーケティング力の強化

ＣＲＭ（顧客関係管理）システムを導入し、ホテルや旅館等で活用しており、宿泊データ等を分析して、吉野地区への宿泊客の動向等を把握し、マーケティング力の強化に活用している。

（4）誘客プロモーション

観光庁高付加価値なインバウンド誘致モデル観光地奈良南部・和歌山那智勝浦エリアを活用して誘客に取り組んでいる。また。関西観光本部でもインバウンド向けプレミアム文化体験の情報を発信している。

（5）事業検証

ＣＲＭシステムを導入した加盟店と戦略会議を開催し、デジタルマーケティング力を活用して、これまで実践したプロモーション等の効果を検証している。

ＤＭＯとしての取り組んだ補助事業

令和 3 年度

観光庁「宿泊施設等と連携したデータ収集・分析

事業」モデル地域に選定
観光庁「地域の観光資源の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業（9,073 千円」
令和 4 年度
観光庁「広域周遊観光促進のための観光地域支援事業」事業費 7,865 千円、補助金 3,932 千円
観光庁「地域独自の観光資源を活かした地域を稼げる看板商品の創出」
（1）Ｅ－ＢＩＫＥを活用した周遊モデルルート造成事業（事業費 8,318 千円、交付額 6,292 千円）
（2）日本遺産構成文化財「吉野葛」を活用したご当地名物グルメ開発・周遊促進事業（事業費 8,318 千円、交付額 6,559 千円）
令和 5 年度
観光庁「インバウンドの地方誘客や消費拡大に向けた観光コンテンツ造成事業」（事業費 8254 千円、補助額 6,127 千円）
インバウンド高付加価旅行者向け大峰奥駈道のガイドツアー
観光庁「第 2 のふるさとづくりプロジェクト実証事業」（事業費 11,630 千円（定額）
吉野にある地域資源を活用した企業研修プログラムの造成と関係人口の構築
奈良県「観光戦略推進補助金」（事業費 4,550 千円、補助額 1,510 千円）
葛スイーツプロジェクトのブラッシュアップと情報発信
令和 6 年度
観光庁「特別な体験の提供等によるインバウンド消費の拡大・質向上推進事業」（45,000 千円）
世界遺産 20 周年記念事業の一環としてインバウンド誘致イベント及びプロモーションの実施

担当者からの評価

イベント及びプロモーションの実施に努力してきたが、誘客の増加には大きな影響が出なかった。中でも、新型コロナウィルス感染症の拡大に伴う旅行需要の大幅な減少は甚大な影響を受けている。コロナ禍の収束する中で反転攻勢に向けた取組に努力しているとのことであった。

所見

ＤＭＯに登録された吉野ビジターズビューローは、積極的に観光地域づくり法人として活動していることが見て取れた。中でも、ＣＲＭ（顧客関係管理）システムを導入し、イベントやプロモーションの効果を検証していることは、効果的な活動のための戦術として学ぶ点は大きかった。

担当者からは自分たちの活動が集客の増加につながらないことを反省する声を聞いたが、その反省が重要なこととである。

また、吉野山は道路が狭く、観光客のピークになる、桜の開花時期には車の進入禁止し、電動自転車等の導入も行っている。現状を分析し、実現可能な戦術をとっていることも参考になった。

本市の観光局もＤＭＯとして活発な活動を行っているところであるが、地域資源の実態把握の深掘りを行い、効果的な改善策を策定して観光客の誘客促進を図る必要がある。

観光庁では、インバウンドの誘客促進を進めているところであり、インバウンドに関する補助事業の導入も必要と感じられた。

日本遺産「飛鳥」・観光ビジネスモデル再構築事業について

視察地　奈良県明日香村
視察日　令和６年７月３０日（火）
報告者　眞壁俊郎

明日香村は、橿原市・高取町と共に「日本国創成のとき～飛鳥を翔けた女性たち～」のストーリーが、平成２７年４月２４日に「日本遺産」に認定された。今回の事業「日本遺産「飛鳥」・観光ビジネスモデル再構築事業は、日本遺産「飛鳥」のストーリー及びその各構成遺産を活かした持続可能な観光ビジネスモデルを再構築してくものである。主なターゲットは、インバウンド高付加価値旅行者層（100 万円以上/滞在中の１人当消費額）とする。

事業①
・プラットフォーム構築、AI システム導入とシステム内容翻訳業務
・事業費　３，１２１，８００円
・事業者　日本遺産「飛鳥」魅力発信事業推進協議会、㈱J-roots, 飛鳥通訳観光ガイド協会

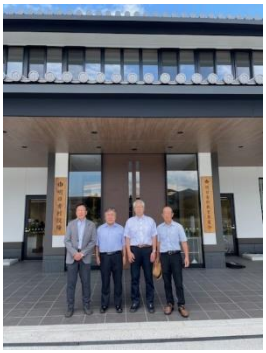
事業②
・高付加価値コンテンツ造成事業、人材育成に関する業務
・事業費　４，６７１，８１０円
・事業者　日本遺産「飛鳥」魅力発信事業推進協議会、大和飛鳥ニューツーリズム

事業③
・他の日本遺産認定地域（吉野地域）との連携促進事業に関する業務
・事業費　７９８，６００円
・事業者　日本遺産「飛鳥」魅力発信事業推進協議会、吉野地域日本遺産活性化協議会、大和飛鳥ニューツーリズム

〇事業の成果
・事業①については、翻訳における正確性を確認、修正を行った。
・事業②については、造成したコンテンツのブラッシュアップを行った。また、それらを反映したタリフの作成、旅行会社への営業活動を開始した。
・事業③については、日本遺産飛鳥と吉野地域の観光コンテンツ及び事業者の情報を整理し、データベース化を行った。
・全体を通して、プラットフォーム構築及び組織運営に関する具体的な戦略と次年度以降の展開が明確になった。

〇今後の取組み
主たるターゲットを外国人高価格旅行者に絞り、日本遺産「飛鳥」魅力発信事業推進協議会との連携を深めながら世界遺産登録を視野に入れてブランディングの再構築を行なうほか、当事業で整備したデータベースの活用、ウェブサイト・販売ツールの整理とこれらを使った PR 活動、実際の販売に関する業務の簡素化を進めていく。

最後に、那須塩原市においては、令和６年７月２３日に、「明治貴族が描いた未来～那須野が原開拓浪漫譚～」日本遺産認定継続が認められた。明日香村においては、「日本国創成のとき～飛鳥を翔けた女性たち～」が認定継続に成らなかった。今後、引く続き日本遺産の認定継続の取組みと世界遺産登録に向けた取組みを合わせて実施する。世界遺産登録となることを期待し、報告とします。



学校の設立目的とカリキュラムについて

視察地　奈良県桜井市
視察日　令和6年7月31日
報告者　金子哲也　鈴木伸彦

目的

食と農は本市の観光プランにおける重要な要素である。本市は、本州一の生産量を誇る生乳、県内の農業産出額の一位を占める高原野菜、米などの食の魅力を兼ね備えた国内有数の酪農・農業地帯である。「なら食と農の魅力創造国際大学校」はそれらに特化した学びの場である。学校の設立目的やカリキュラムについて伺ってきた。

概要

「奈良県農業大学校」

昭和 46 年 4 月開校。県内の新規就農希望者、青年農業者の育成、農業従事者の技術向上を目的に各種実習を行っていた。「基礎課程」・「専門課程」・「高度専門課程」の3課程からなり、単年度修業で基礎課程から専門課程へ連続修業する方式であった。農業大学校卒業証書が授与された。

「なら食と農の魅力創造国際大学校」

平成 28 年 4 月開校。既設の「奈良県農業大学校」を改組し、高度な農業技術と農業経営を主軸とした「農業の担い手」を育成する「アグリマネジメント学科」と農業・農産物に関する知識を持った「食の担い手（料理人等）」を育成する「フードクリエイティブ学科」を新設し開設された。フードクリエイティブ学科には、安倍校舎内に宿泊ができるレストランとしてオーベルジュ（オーベルジュ・ド・ぷれざんす桜井）を設置し、その運営を民間に指定管理方式で委託、オーベルジュでの実地研修をカリキュラムに組み込んでいるのが大きな特徴である。

設立コンセプト

奈良県の農業振興を図るためには、農産物の高付加価値化が重要な課題となっている。そのため、県では、農業の6時産業化の推進と奈良の美味しい「食」作りを進めてきた。この取り組みをさらに推進するため、農業の6時産業化の実践を担う人材育成の拠点として、奈良県農業大学校に「農に強い食の担い手」を養成する「フードクリエイティブ学科」を新設し、「奈良食と農の魅力創造国際大学校」(通称 NFIC：フィナック)として再編した。

カリキュラム等

カリキュラムは2つの学科ある。（ただし、今回はフードクリエイティブ学科を訪ねた。）

食の知識と技術が幅広く身につく『フードクリエイティブ学科』

農業・農作物に関する知識を持った「食の担い手」を育成。

高級食材に頼るのではなく、その土地で採れた旬の野菜や肉などの素材の良さを活かし、地域性や季節感を大切にする、フランス料理の“テロワール”が NAFIC の目指すおいしい料理とのこと。高度な調理技術と幅広い知識、実践力がある「農に強い食の担い手」を育成する。

実学教育に重点をおいたカリキュラムで、レストラン・オーベルジュの開業、レストラン・ホテル・食品関連企業への就職に役立つ力を磨く。

調理実習は下準備から料理制作、後片づけまで調理の全工程を 1 人でこなす技術を修得するため、1人1ストーブ（コンロ）方式を導入している。他にも、敷地内に併設された、実際に営業する『オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井』での実習を通じて、高度な調理技術ともてなしの心を育成する。

また、飲食店経営やマーケティングの知識を修得でき、マネジメント力の育成にも注力している。他校にはない特徴として、調理に使用する農作物の知識を深めるため、校内での農業実

習を実施している。

ヨーロッパの調理学校で主流とされる１人１ストーブ（コンロ）方式を採用。機器の取り扱いを正しく把握し、下準備から料理制作、後片付けまで、調理の全工程を１人でこなす技術を修得する。また、レストランの厨房を想定したグループ実習も行う。

調理実習や調理理論の指導は辻料理学館（辻調理師専門学校・辻製菓専門学校）の講師陣が担当。調理方法や食材別に正しい知識を身につけることができる。

主な実習内容

ベーシック

使用する器具や機器の正しい使い方、包丁操作などの基礎を学習。

調理工程の下準備をマスターする。

プラクティス

野菜、魚、食肉、貝類など食材ごとの基礎的な特徴理解、衛生意識を学習。

個人別の課題を設けスキルアップを行う。

クリエイション

レストランを想定した円滑なグループワークの醸成を目指す。

レシピに沿った正確性、スピード、テクニックの向上に努め、2 年生ではフランス料理のコース料理制作を行う。

アドバンス

1 年次で学んだ基礎をもとに、2 年次では反復と応用でフランス料理の特性について調理法別に理解を深める。あわせて、食材ごとの「食味」を学生自身が研究・実践できるスキルを身につける。

調理技術、マネジメント力、ホスピタリティを備えた、「食の担い手」の育成を目指している。

卒業生の進路は、カフェやオーベルジュなどの独立開業や、レストランやホテルなどに就職している。

所感

奈良県は古墳や神社仏閣などの世界遺産が数多くあり、世界から多くの人が訪れる観光地でもある。その人たちをもてなす食へのこだわりを感じた。また、奈良県には国連世界観光機関（UNWTO）が有ることから、大学名に「国際」がついているとのことだった。

海外から訪れる国としてはフランスが多い。その理由として世界に２つしかない「道の世界遺産」として紀伊山地の霊場と参詣道『熊野古道』が有る為としている。フランス人はそういったツーリズムが好きだからではないかとのこと。参考までに、もう一つはスペインのサンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路がそうである。これは本市における ONSEN・ガストロノミーウォーキングに通じるものがあると感じた。

本市の魅力を伝える施策を体系的に整理し、具現化していく中で、改めて「食ともてなしの大切さ」を再認識した。