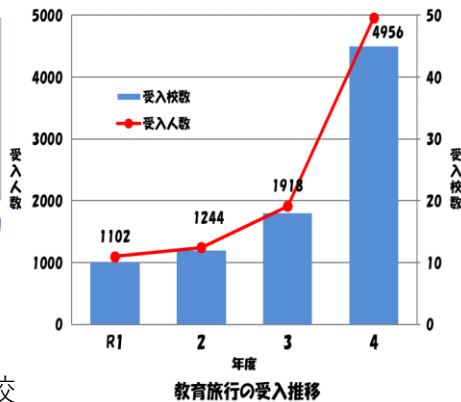


【実施体制】

しまなみグリーン・ツーリズム推進協議会
 設立：平成12年6月
 目標：都市住民との交流による地域の活性化
 会員数（体験数）：個人29人、(36体験)、市町
 内容：体験メニューの提供
 教育旅行（農泊含む）の受入等



- R4教育旅行受入校数：45校
- 体験メニュー数：36体験
- 農泊受入規模：生徒50名以下（受入農家数：28軒）

【教育旅行の取組の全体概要】

- H14年度から：教育旅行の受入開始（H13:一般受入開始）
- H19年度：県内初の農林漁家民宿（3軒）を開業
- H21年度：子どもプロジェクトにより受入開始
- H26年度～令和元年度：農泊の受入（台湾など）
- R 2年度：「新型コロナ」対策資材等を会員に配布
コロナ禍における教育旅行の受入開始
- R 3年度：一般観光客は減少、教育旅行の受入増加



農泊の受入(台湾：R1)



感染対策資材の配布(R2)



みかん狩り(R4)

【モデル創生事業目的】

SDGsについて知識を深め、SDGsに対応した体験を導入する。

【事業における取組】

○SDGs対応メニューの開発

- ・内容：塩生キャラメルづくり、草木染、レモン懐石づくり
- ・ポイント：学校(旅行者者)に対して事前に資料提供が可能

○先進地視察

- ・視察先：一般社団法人 そらの郷
- ・内容：そらの郷にけるSDGs体験の取組状況について
- ・ポイント：「地域にあるもの、地域の人」と日々の暮らしを大切に楽しく過ごすこと！」が、そらの郷のSDGs！

○研修会の実施（4月：開催見込み）

- ・内容：役員会で情報共有、総会（研修会）で会員に周知
- ・ポイント：「SDGs」の言葉にとらわれすぎないこと。
「設立当初の思い：地域のおもてなし」がすでにSDGs！

【活用のための取組】

- 「地域のものや人」をコンセプトにSDGsに対応したメニュー開発を関係者が密に連携して進める。
- 教育現場において重要視されつつあるSDGsに対応した体験メニューの理念や特徴が、学校側の目に留まるよう、旅行会社等とも連携して明確に整理し、提案していく。
- 一方、旅行時における学校側のニーズとして、生徒の満足度や短時間の行程が重視されるため、SDGsの難解な説明等は省き、体験を通じて自然と理解が進むような工夫を行う。



SDGs研修（そらの郷）

【事業成果と今後の取組方針】

- SDGs対応メニューを開発(3体験)。さらにメニューの拡大を目指す。
- 視察研修により、「SDGs」にとらわれすぎないように、ビニール袋の使用を変更するなどの簡易なことから開始する。また、会員等と密に連携(話し合いの場)することが重要。

塩生キャラメル作り体験プラン（地産地消の重要性を学ぶ）

しまなみ海道の愛媛県側で活動するしまなみグリーンツーリズム推進協議会では、地域の農林漁家と連携して体験指導者を養成し、しまなみの地域ならではの「島」と「海」を背景に、農林漁家の担い手が島の暮らしや生業の中からSDGsに資する活動を題材に、楽しみながら学べ、人と人の温かい交流(心のふれあい)を重視した体験プログラムを提供しています。

今回のテーマは、島の暮らしの文化として根付いた地産地消です。現在、日本国内における食料自給率は低く、食物の多くを海外からの輸入に頼っています。地域の海で獲れたものや地域で育てたものを、その地域で消費するということは、海洋資源や陸の資源の保護にも繋がります。輸送コストやエネルギーコスト削減だけでなくCo2削減にも貢献します。

自然塩にこだわった製造をしている伯方の塩工場の「伯方の塩」の手作り海塩と、しまなみ海道・大三島で採れたはちみつを使用し、地元のお母さんとおしゃべりしながら「塩キャラメル」作りを体験いただきます。生クリーム、バター、はちみつ、グラニュー糖、海塩を煮詰め、包丁で一口大に切って、ラップをかけ、まるでお店で売っているようなキャラメルを手作りすることで、改めて生産者と商品のつながりに気づかされるような体験になっております。まろやかな甘さと塩味は、疲れた時のミネラルや栄養補給に、はちみつの疲労回復効果も期待できます。

本プログラムにて学ぶことのできるSDGs目標

⑫ つくる責任つかう責任

“生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守れるよう、責任ある行動をとろう”

⑭ 海の豊かさを守ろうについて

“海の資源を守り、大切に使う”

次のことについても考えてみよう

④ 質の高い教育をみんなに ⑬ 気候変動に具体的な対策を、⑮ 陸の豊かさを守ろう



塩生キャラメルづくり(イメージ)

▶ ならではのポイント

地元ならではの食材を使用することで、「地元食材の大切さ」「生産者と商品のつながり」に再度気づかされるプログラムとなっております。プログラム終了時には、自身の地域の食材・商品に関する興味を促すことが期待できます。

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

●スケジュール

〔午前の場合 9:30～11:30 120分〕

9:30 ～ 9:50 あいさつ 地産地消 活動の説明(レクチャー)

9:50 ～ 10:50 調理体験・カット・梱包・片付け

10:50 ～ 11:20 試食

11:20 ～ 11:30 まとめ

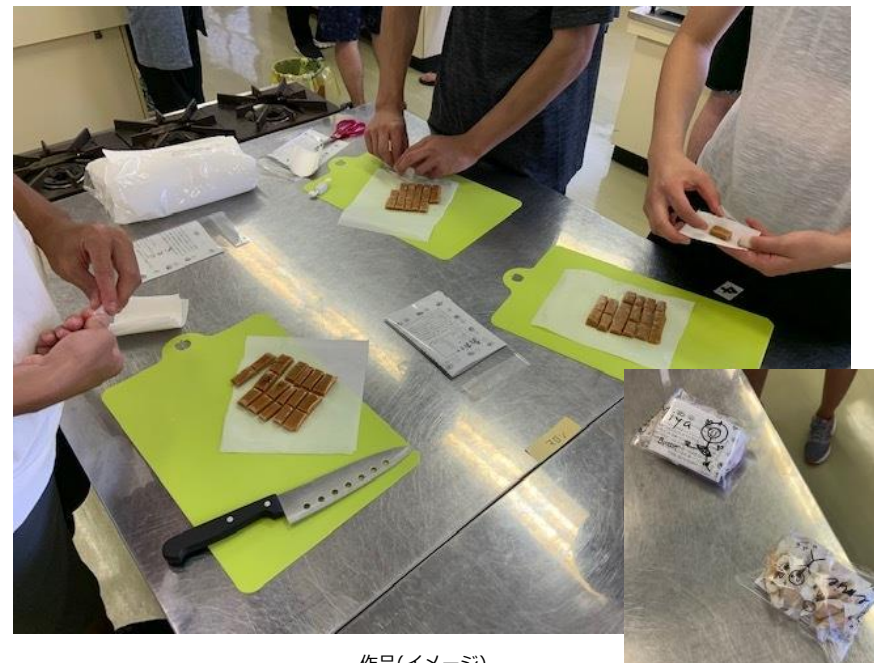
オプションで次の体験を付加することも可能です。(有料)

レモンジュース作成

レモンハウスでの収穫体験

(レモンジュース作成は+30分、レモンハウスでの収穫体験は+40となります)

※レモンハウスへは バスで往復20分の移動と現地での体験説明20分となります



作品(イメージ)

▶その他補足情報

【所要時間】約120分

【対応可能時間】

午前9:30～11:30

午後14:00～16:00

【対応可能人員】

10～30名(9名以下ご相談下さい)

10名分お支払い頂ければ受入可能です

【予約方法】 問合せベース

【設定期間】 2022年4月～2023年3月

【設定除外日】 土日祝 年末年始 お盆
ゴールデンウィーク

▶交通アクセス

【会場】 今治市伯方開発
総合センター

松山空港より車で約90分

JR今治駅より車で約30分

広島空港より車で約80分

JR福山駅より車で約60分



島の暮らしからエシカル消費の大切さを学ぶ エコバック草木染め体験

地元の草木を染料に用い生地を鮮やかに染めます。

しまなみ海道の愛媛県側で活動するしまなみグリーンツーリズム推進協議会では、地域の農林漁家と連携して体験指導者を養成し、しまなみの地域ならではの「島」と「海」を背景に、農林漁家の担い手が島の暮らしや生業の中からSDGsに資する活動を題材に、楽しみながら学べ、人と人の温かい交流(心のふれあい)を重視した体験プログラムを提供しています。

今回のテーマは、島の暮らしの文化として根付いた地産地消です。

実は、私たちの生活に欠かせない衣類の99.99%は合成染料染め、いわゆる化学染料で染色されています。化学染料とは、石炭由来のコールタールや石油などの原料から化学的に合成された染料を指します。衣類に使われる化学物質は、私たちの健康や環境に少なからず悪影響を及ぼします。本プログラムでは天然の草木からきれいな色で染色できることを学びます。また、エコバックを染めて製品にすることで、スーパーやコンビニなどでの買い物の際に消費するビニール袋(プラスチック)ゴミの削減にもつながります。



本プログラムにて学ぶことのできるSDGs目標

⑫ つくる責任つかう責任

“生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守れるよう、責任ある行動をとろう”

⑭ 海の豊かさを守ろうについて

“海の資源を守り、大切に使おう”

次のことについても考えてみよう

④ 質の高い教育をみんなに、⑥ 安全に水とトイレを世界中に

⑬ 気候変動に具体的な対策を、⑮ 陸の豊かさを守ろう

▶ ならではのポイント

地元ならではの素材を使用することで、「エシカル消費」の大切さに気付き、できることから始めるSDGsの精神を学びます。また、プラスチックゴミの削減にもつながります。

📍 キーワード

エシカル消費

エシカルとは倫理的なという意味。

地球環境や人、社会、地域に配慮した消費をすることです。

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

●スケジュール

〔午前の場合 9:30~11:50 140分〕

9:30~9:50 しまなみの歴史と自然との付き合い方についてのレクチャー

9:50~11:50 草木染め体験(体験指導者=地元の担い手との交流)

オプションでレモン収穫体験やレモネード作りを加えることも可能です



原料 (栗の毬、苺ガなど)



原料 (地元の草花)



下染め



本染め



色止め



作品(イメージ)

▶その他補足情報

【所要時間】 約90分~約120分

※応相談

【受入時間】 午前9:30~12:50

午後13:00~15:20

※応相談

【対応可能人員】 15~40名程度

※応相談

【予約方法】 メール

【設定期間】 4/1~3/31

【設定除外日】 土日祝日

年末年始 お盆

▶交通アクセス

【会場】 伯方島沖浦ビーチ
または台キャンプ場

松山空港より車で約100分

JR今治駅より車で約40分

広島空港より車で約80分

JR福山駅より車で約70分



レモン懐石作り体験プラン（地産地消の重要性を学ぶ）

しまなみ海道の愛媛県側で活動するしまなみグリーンツーリズム推進協議会では、地域の農林漁家と連携して体験指導者を養成し、しまなみの地域ならではの「島」と「海」を背景に、農林漁家の担い手が島の暮らしや生業の中からSDGsに資する活動を題材に、楽しみながら学ぶ、人と人の温かい交流(心のふれあい)を重視した体験プログラムを提供しています。

今回のテーマは、島の暮らしの文化として根付いた地産地消です。現在、日本国内における食料自給率は低く、食物の多くを海外からの輸入に頼っています。地域の海で獲れたものや地域で育てたものを、その地域で消費するということは、海洋資源や陸の資源の保護にも繋がります。輸送コストやエネルギーコスト削減だけでなくCo2削減にも貢献します。

「青いレモンの島」として知られる岩城島。しまなみ海道は柑橘類の栽培が盛んです。その中でも岩城島で有名なのは「レモン」！農家レストラン「でべそ おばちゃんの家」では、瀬戸内海に浮かぶ岩城島で収穫された瀬戸内レモンを使った10種類以上の会席料理が提供されています。レモンの甘い香りに包まれながら、地元で人気の「べそおばちゃん」と一緒に料理を作り、おしゃべりを楽しみ、懐かしい味を試してみたい方はいかがでしょうか。
※「でべそ」…おばちゃんたちがおしゃべりをしながら、ワクワクしながら島の魅力を余すところなく伝えてくれることを指しています。

懐石料理は、伝統的な食文化を知ることができ、疲れた体にビタミンを補給したい方にも最適です。

本プログラムにて学ぶことのできるSDGs目標

⑫ つくる責任つかう責任

“生産者も消費者も、地球の環境と人々の健康を守れるよう、責任ある行動をとろう”

⑭ 海の豊かさを守ろうについて

“海の資源を守り、大切に使おう”

次のことについても考えてみよう

④ 質の高い教育をみんなに ⑬ 気候変動に具体的な対策を、⑮ 陸の豊かさを守ろう



レモン 懐石作り(イメージ)

▶ ならではのポイント

現地のおばちゃんとの会話、日本伝統の「懐石料理」に触れることにより、地産地消を楽しく学べます。

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

●スケジュール

〔午前の場合 9:30~11:30 120分〕

9:30 ~ 9:50 あいさつ 地産地消 活動の説明(レクチャー)

9:50 ~ 10:30 調理体験・盛り付け・片付け

10:30 ~ 11:20 昼食

11:20 ~ 11:30 まとめ 記念写真 島レモンの木・キウイの木見学



体験風景(イメージ)



▶その他補足情報

【所要時間】 約120分

【受入時間】 9:30~13:00

【設定時間】 9:30~11:30

【対応可能人員】 5~21名

(4名以下、20名以上はご相談下さい)
4名以下でも5名分お支払い頂ければ
受入可能です。

【予約方法】 問合せベース

【設定期間】 2023年4月~2024年3月

【設定除外日】 土日祝、年末年始、お盆
GW

▶交通アクセス

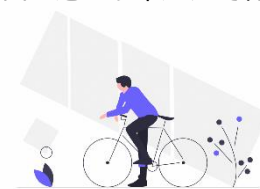
【会場】 岩城島

JR今治駅より車フェリで約65分

広島空港より車フェリで約90分

JR福山駅より車フェリで約75分

松山空港より車フェリで約145分



研修内容について

- ★ 出尾事務局次長、前田課長お出迎え。手にはウエルカムボードが！
徳島のおもてなし文化のスタートです！



- ★ 吉野川ハイウェイオアシスCULCULにて昼食
[cafe culcul \(カフェ クルクル\) | C Landmark \(c-landmark.net\)](http://cafe.culcul.com)
世界農業遺産認定の地にし阿波の野菜をたっぷり使ったランチの開発や女性や子ども達の活躍の場を、と活動されている地域のキーパーソン藤田 梢さんが中心となって運営されています。当日は定休日でしたが前田課長がしまなみグリーン・ツーリズム推進協議会のために特別メニューを用意して下さる。

- ★ そらの郷レクチャー

出尾次長によるPP説明 (1時間)

1時間こんなに集中することは初めてというくらい濃い内容で、皆集中していた。

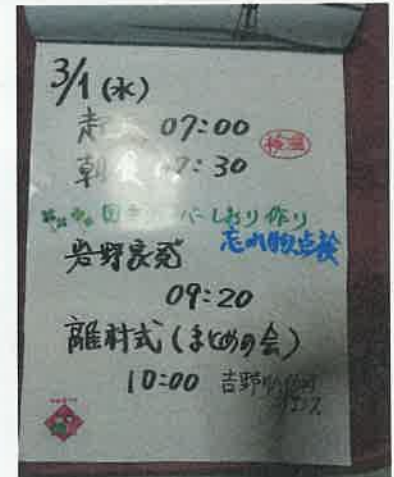
【DMOミッション】1.ビジョンの共有 2.地域振興 3.マーケティング、から始まり「そらの郷」現在までの経緯ととりまく環境、取組をレクチャー。

※マーケティング用語も分かりやすい言葉で説明して下さる。

課題は人口減少など、参加者にも課題をみつけ対策を考えるというミッションも与えられる。

- ★ 入村式、受入家庭お迎え

- ★ 岩野家で農泊



とにかくおもてなしがすごかった。お客さんとしては「楽しい！」で良いが提供する側（又はサポートする側）になると同様に出来るか？と考えてしまうが「自分たちが楽しくおもてなしをする」という思いが大切なのかなと思った。実際岩野さんは「孫がたくさん」ととても楽しそうだった。



★ まとめの会 各チームから朝倉、越智氏、藤原GT職員が発表

- ・今まで通りで良い。島で農業ってかっこいいなと思ってもらえるよう、有機農業のすばらしさを感じてもらう。（越智さん）
- ・課題（少子化）に対し、子供に地域の良さを体験してもらう。地域を出ていってもいい、帰ってこられるよう地域の良さを子供のころから感じてもらう。（藤原さん）

★ 離村式 涙のお別れ、再開を願いました！

★ 所管

- ・ビジョンが共有されている（関わる人が皆、自分事である）
- ・農家さんとそらの郷の関係性が盤石、信頼関係がしっかりしている

そらの郷⇒農家

受入家庭に合わせる、まかせる。生徒さんも当日体験内容を知る。結果、受入家庭は自分たちの得意分野で自信をもっておもてなし！

運営側は手厚いサポートの実施

ビジョンの共有、事前の研修、ソフト面の整備（リネンの配布・似顔絵のアイコンなど）、緊急時サポート、ふりかえりの共有など

今回の研修をまとめると

地域の風景にとけこみ日々の暮らしを大切に楽しく過ごす。
それがそらの郷のSDGs。

