

平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例概要書

◎取組分野：【女性・若者の力】【食】【交流】

1. 都道府県、市町村 岐阜県郡上市^{ぐじょうし}
2. 団体名 明宝ビスターリマーム
3. 取組みの名称 明宝の民宿女将による村おこし活動
4. 取組概要等

◇概要

平成元年に明宝村（現：郡上市明宝地域）にめいほうスキー場がオープンしたことに伴い宿泊客が増加し、若年層が訪れるなどの変化があり、以前の体制では宿泊の対応ができなくなった。それまでは個々に細々と営業していた各宿が、共通の問題を抱える結果となり、その問題を共有し、解決すべく、女性同士の女将の会が発足した。以前から明宝旅館民宿組合など、男性が主体の会はあったが、女性ならではの会を発足することによって、より良いサービスが提供できないかと考えた。そして時を経て、以下のような地域の活性化につながる活動を積極的に行う会となった。

①広報活動

多くのお客さんに明宝を知ってもらい、訪れてもらえるように広報活動を開始した。まず始めに広報誌「ビスターリ通信」を発刊した。発刊に当たっては、女将達自ら明宝地域を歩き、詳細な明宝観光案内図の作成に力を入れるとともに、情報化社会へ対応するため、ホームページの作成も行った。

「ビスターリ通信」を発刊するようになって、次第に知名度が上がってきたが、冬はスキー客で賑わっていても、そのほかのシーズンは集客に苦労していたのが現状だった。そこで、夏の大きなイベントとして「大パノラマめいほう高原流しそうめん大会」を企画し、今年で7回目を迎えている。

②様々な体験メニュー

経済の停滞と郡上地域に高速道路が開通したことにより、スキー客で賑わう冬場でも宿泊客の減少が目立ってきた。そこで、年間を通して様々な体験メニューに力を入れ、日帰りのお客さんへのサービスを始めた。

- ・トマトケチャップ作り体験
- ・山菜トレッキング体験
- ・豆腐作り体験
- ・そば打ち体験
- ・郷土食作り体験
- ・農業体験

これらの体験メニューでは地域産の素材を使い、そして、インストラクターとして地域の人に参加してもらうことを心がけることで、地域の活性化につなげている。

③オリジナル食品の開発

自然豊かな明宝地域であるが、その反面、鹿や猪による獣害が地域の大きな問題となっている。獣害駆除された鹿や猪は処分に困るものであったが、その肉を使ったオリジナル食品の開発に着手している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
食体験			約60	約80	約120
参加者	単位：人 トマトケチャップ作り体験、豆腐作り体験				
山菜満喫		約50	約60	約70	約80
参加者	単位：人 春のスキー場での山菜トレッキングと山菜料理教室				

項目	H15	H16	H17	H18	H19
夏イベント	約2,000	約3,000	約2,000	約2,000	約2,000
参加者	単位：人 夏のスキー場での大パノラマ流しそうめん大会				
子ども宿泊	約60	約60	約60	約60	約60
体験	単位：人 都会の子供たちの長期宿泊（1週間程度）				
広報活動	4,000	4,000	7,000	7,000	7,000
	単位：部 ビスターリマーム通信の発刊				

◇活用している地域資源

- ・シーズンオフのスキー場とスキー場近隣の自然体験センター
- ・明宝で採れる野菜や山菜
- ・休耕田（山菜の栽培）
- ・森林組合やシルバー、ボランティア等の人的協力
- ・明宝の清流（川遊び体験、魚つかみ体験）、綺麗な星空（星空観察）

◇地域活性化のポイント

明宝スキー場は西日本最大級のスキー場として関西や東海では有名であり、その知名度を生かし、客足の遠くシーズンオフの時期に体験やイベントを開催することで、多くのお客さんが明宝を訪れるようになった。

食体験やイベントで使用する食材は極力地元産のものを使用し、地域の売り上げと宣伝になるように心がけているほか、地域の方にもスタッフとして参加してもらうことで、農山村交流の促進につなげている。

また、休耕田などを利用することで田畑の荒廃を防ぎ、自然保護と里山景観の維持に役立っている。さらに、有害鳥獣（猪・鹿）を利用した料理を開発することで、今まで捨てられていた肉を地域の猟師から購入できるようになり、収入につなげている。

◇事業の今後の展開方向

最近の子供を見ていると、インスタント食品しか食べられない子供や、食品添加物によるアトピーの子供が増加しているように思われる。

そこで、春は山菜を、夏は野菜や川魚を、秋は穀物や木の実を、冬は脂の乗った鹿や猪などと、明宝で採れた、四季を味わえる食材を使った食事や食体験を通じ、明宝へ訪れる人々に食育の大切さを伝えたいと考えている。そのために、明宝に伝わる郷土食、伝統食、行事食などを掘り起こしてきた。その中にはシンプルであるが美味しく、新鮮なメニューもあり、それらを現代風にアレンジして訪れるお客さんに提供するとともに食体験を実施していきたいと考えている。食体験を通じ、家族で食べることの大切さを理解してもらい、家に帰ってからも食育を実践してもらえるような活動としていきたい。

また、管理が行き届かないために森林が荒れてしまったことにより、山菜が少なくなっている。山菜の保全のため、高齢化・過疎化によって増加している休耕田の利用をさらに進めたいと考えている。

