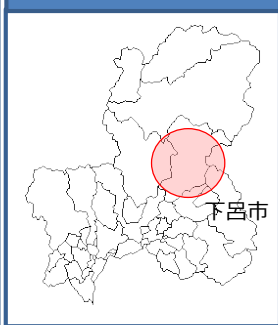


- 自然や歴史文化と共存しながら持続可能な農村の発展を目指す「馬瀬地方自然公園づくり委員会」を発足させ、宿泊施設や飲食店等と連携し、レンタサイクルツアーや食の体験の事業を展開。
- 南飛騨馬瀬川観光協会を窓口として、体験プログラムやエコツアープログラムを販売しており、(一社)下呂温泉観光協会と連携して、増加する個人旅行客やインバウンドに対応している。

【地域の概要】

岐阜県下呂市



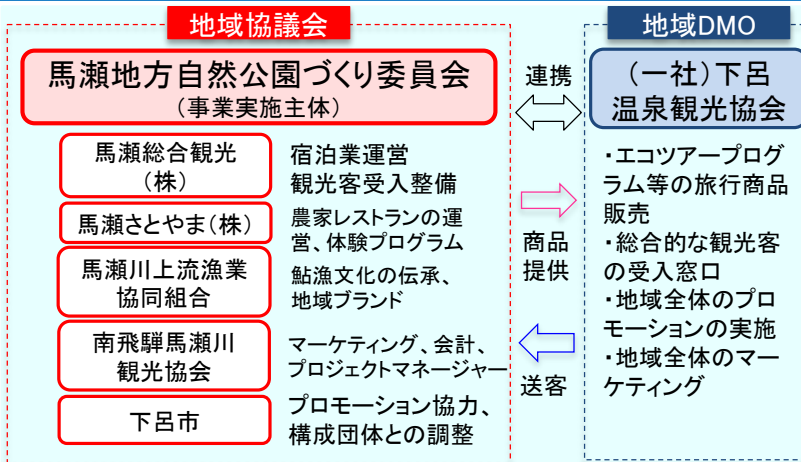
＜地域の特徴＞

- 清流馬瀬川と緑あふれる水源地域で、「日本で最も美しい村連合」に加盟。
- 清流で育まれた「馬瀬川上流鮎」や米「水源米馬瀬ひかり」など、食材の宝庫。



馬瀬川上流鮎

【実施体制】



＜中核法人＞

- フランスの「地方自然公園制度」を参考に、平成17年に「馬瀬地方自然公園づくり委員会」を設立。同委員会が主体となり、地域資源のブランド化(鮎、米等)や里山ミュージアムのガイドツアー等を実施。平成29年から、同委員会が事業実施主体となり地域協議会を構成。

＜運営体制＞

- 同委員会が中心となり、地域での受入窓口として、南飛騨馬瀬川観光協会、鮎を中心とした食事を提供する「さとやまレストランみず辺」を運営する馬瀬さとやま(株)、馬瀬川上流漁業組合、下呂市等と連携。宿泊施設として、馬瀬総合観光(株)が運営する「ホテル美輝」、料理旅館「丸八旅館」、3軒の釣り民宿があり、体験プログラムに食やホテルを組み込むなど、地域一体となった観光誘客を展開している。

【取組内容】

＜特徴的な取組＞

- 馬瀬地域の観光商品(五平餅づくり体験、レンタサイクル里旅体験等)を、エコツアープログラムとしてDMOと連携して販売。
- 馬瀬地域の電動バイクでのガイドツアー(1人8,000円~)を実施し、平成30年にはインバウンドを中心に20ヶ国以上から150名以上の参加があった。



電動バイクでの馬瀬ガイドツアー

＜地域固有の食と「SAVOR JAPAN」＞

- 「馬瀬川上流鮎」や「水源米馬瀬ひかり」などの食材、伝統的な鮎の漁法である「火ぶり漁」、里山ガイドツアー等が評価され、平成28年に「SAVOR JAPAN」に認定された。
- 料理研究家と連携し、地域の食材を活用した「馬瀬鮎ドリア」等の食事メニューを開発。地元のホテルや飲食店で開発したメニューを販売している。



馬瀬鮎を使った馬瀬鮎ドリア

＜下呂温泉観光協会との連携＞

- 地域協議会では食や体験の観光商品の造成を実施し、地域DMOである下呂温泉観光協会に提供。地域DMOでは、造成された観光商品を販売するほか、モニターツアー等の送客を行い、地域協議会を支援。
- 下呂温泉と一体となったインバウンド対応を地域DMOが行い、観光客やメディアなどを地域に招請。



美しい農村景観が残る馬瀬里山ミュージアム