

ひとよしくま  
**人吉球磨グリーンツーリズム推進協議会** (事例⑧：農泊×食) [熊本県人吉市ほか4町5村]

- 地域内の女性が主役となって、地元産の農産物を使った郷土料理を農家民宿や農家レストランで提供するとともに、農家独自で開発した農産加工品を地域へ訪れる旅行者等へ販売。
- 持続可能な地域の実現に向けて、若手人材の育成及び地域コーディネーター等を目的に協議会の法人化を行うとともに、泊食分離等を踏まえた地域一体型経営を目指す。

**【地域の概要】**

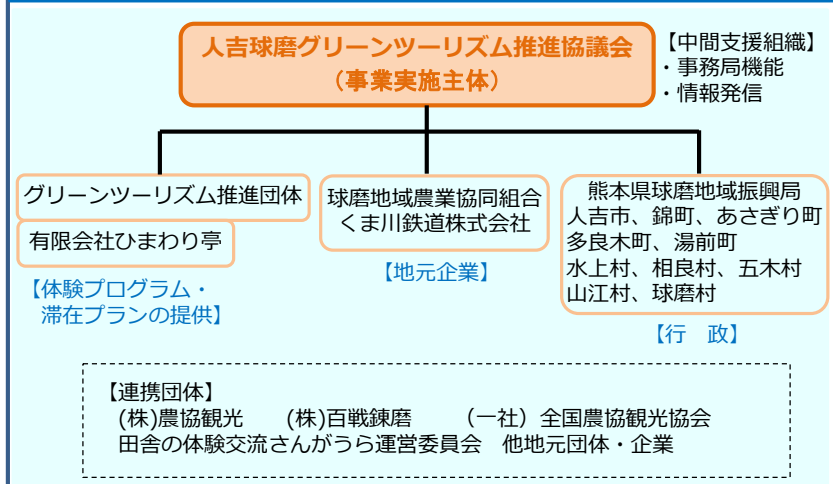


**<地域の特徴>**

- 相良藩700年の歴史と独特な文化が数多く残ることから、作家の司馬遼太郎に「日本で最も豊かな隠れ里」と称され、日本遺産に認定。
- 熊本市、宮崎市、鹿児島市のほぼ中心部に位置し、人吉市から各都市までは、車で約1時間。



**【実施体制】**



**<協議会の概要>**

- 人吉球磨10市町村の広域連携により、地域の豊かな資源を活かしたグリーンツーリズムを推進することで、都市と農山村交流を図り、活力ある持続可能な地域を実現することを目的にH18年に協議会を設立。
- 持続可能な地域の実現に向けて、H31年に一般社団法人化。

**<農家の取組体制>**

- 地域内の農産物を地域外からの多くの旅行者に知ってもらうため、パッケージの工夫や少量での販売を実施。
  - 農家独自で農産物の加工品化に取り組み、積極的に販売。
- 【農作物販売(直売)事例】
- 合鴨米 600円/kg
  - 漆黒米 1,000円/kg
  - えごま油 2,000円/105cc
- アイガモ米



**【取組内容】**

**<宿泊>**

- 人吉球磨地域10市町村内で簡易宿所の営業許可を受けている農家民宿19軒で宿泊を受入し、「本物のおもてなし」として、地元産の農産物を使用した郷土料理を提供。
- 主な宿泊者は、個人旅行者であり、H29年の延べ宿泊者数は1,238人泊。



**<食を中心とした取組>**

- H28年にオープンした「食・農・人総合研究所リュウキンカの郷」を中心に食に関する研修等の事業を展開。
- 心、身体、地域を育む健康的な食事で、都市と農村をつなぐ「命の食」を実践。また、地域住民や農家民宿実践者を対象に定期的に料理・食文化研修を実施。
- JR九州観光列車(SL人吉)で提供する弁当を手掛け、観光と連携。



**<誘客コンテンツ>**

- 日本棚田百選に選ばれた「松谷棚田」や世界かんがい施設遺産の「幸野溝、百太郎溝水路群」を活かしたフットパス等を提供。
- 現在、「相良三十三観音めぐり」、「球磨焼酎蔵めぐり」等、日本遺産を活用した体験プログラムと滞在プランを開発中。
- 有限会社ひまわり亭では、月替わりの郷土料理を提供。

