

# 「さとやまのちから」で、 地域を元気にする！



## 庄原さとやま体験メニュー集中開催終了

商工観光課観光振興係 ☎0824-73-1179

昨年9月15日～11月30日までの2ヵ月半にわたり、「さとやま」をテーマとして、36種類の「さとやま体験メニュー」が集中開催されました。「庄原の良さを知ってもらいたい」「庄原を元気にしたい」という一人一人の思いが行動につながり、体験メニューの輪が広がっています。

期間中44回の実施で延べ361人が体験メニューに参加し、市民との交流を楽しみました。主催する庄原市観光協会の職員は「多くの申し込みをいただいたが、残念ながら約90人の方がキャンセル待ちとなった」と話しつつも、手ごたえを感じています。

これにより昨年5月からの7ヵ月間で、体験メニュー参加者は延べ451人となり庄原市の魅力を多くの人が体験しました。

### 体験メニューとは？

もともとある地域の魅力(地域の宝)を広く発信し、地域外の人を呼び込み、実際に体験してもらうことでその魅力に触れる「体験型交流プログラム」です。



比和産十割そば打ち体験



高野町の特産品を使ったアイデア薫製料理体験

### 生活の場が 観光交流の場に

#### 参加者の心を動かすさとやま 体験メニューの魅力

さとやまの暮らしと言えば、時に「大変そう」「手間がかかる」「不便」といった声を聞くことが少なからずあります。しかし、都市部の住民が体験メニューに参加することで人の温かさに触れ、その大変さや不便さの中に本当の喜びや楽しみがあることに気付く機会となつていようです。

#### (参加者の声)

○講師の郷土愛(人間愛)を感じ取れた。講師のファンになった。  
○今まで知らなかったことをたくさん学べた。

○収穫体験と聞いて最初はどうかと思ったが、体験してみると意外と楽しかった。何より子どもがとても喜んでくれたことがうれしかった。  
○古い文化に親しみ触れ、安らぐことができた。子どもたちに伝えたいと改めて考えさせられた。

○さとやまの身近な素材を使って作品を作れることがうれしい。

#### 主催者のやりがいや喜びに つながる体験メニューの魅力

昨年5月からの体験メニューでは個人21人、13のグループが主催者として

観光客を迎えました。自分の得意なこと(強み)を生かして体験メニューを実施し、地域外の人と交流することで外部からの刺激を受け、改めて地域の良さを実感しているようです。

もともと本人の中にある「人を喜ばせたい」「庄原市を元気にしたい」という気持ちを発揮できる場にもなっています。

#### (主催者の声)

○多くの参加者と接することができ、とても喜ばれたことがうれしい。

○地域以外で自分たちの活動を知ってもらえる良い機会になった。反響にびっくりした。

○つたない説明を熱心に聞いてくれる、自分の活動に興味を持つ人がいることが、今後の励みになった。

○参加者と話をする中で、改めて庄原が大好きだと再確認した。

○他の主催者とのつながりを持つきっかけになった。



高野町特産 美味しいトマトの収穫体験

## 観光は「観光業者のもの」 というイメージから 「市民も 参加するもの」に

一つ一つの地域の宝をコツコツと磨いて、市全域を一体的に広報すれば、庄原市全体の魅力アップになり発信力が高まります。それは、宝石の原石を見つけ、磨き、それらをつなげてカラフルなネックレスをつくることに似ています。

体験メニューは、参加者の目線と主催者の目線の両方から、今まであった地域のもの価値を改めて見直す機会となります。

「さとやまのちから」で、一緒に庄原市を元気にしましょう。

### 2013春体験メニュー 主催者を募集

庄原市観光協会では、新たなキャッチフレーズ『好奇心+プラス』新しい自分が見つかる庄原さとやま体験』を掲げ、今春からの体験メニューを実施します。

#### 実施日程

4月13日(土)～7月28日(日)

興味のある方は2月20日(水)までに左記までお気軽にご連絡ください。

#### 問い合わせ

庄原市観光協会

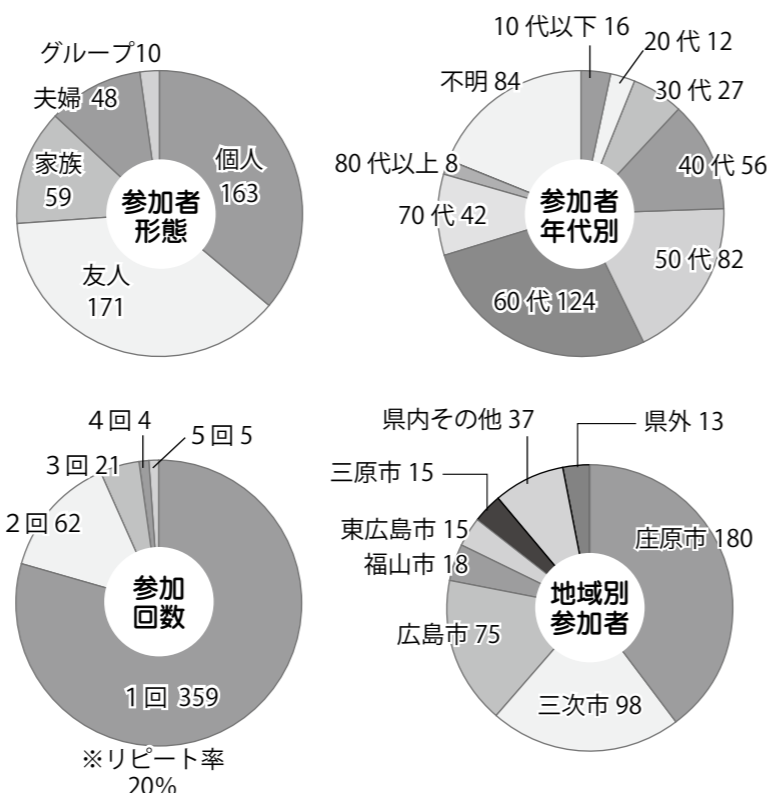
庄原市中本町二丁目5-6

☎0824-75-0173

FAX 0824-75-0172

Eメール kanko@shobarinet

### next庄原さとやま博 体験メニュー実績数 (単位:人)



○参加者1人当たりの平均体験料金  
2,565円(手数料200円除く)

※リピート率  
20%



ひばん婆お富さんと比婆郷土料理ワニづくし教室



かずらを使って取手付き花かごづくり



八幡の豊かな自然で育った山野草のお茶づくり



宮内を歩こう



紅葉の帝釈峯を描こう