

# 尾道松江線開通に伴う わがまち活性化の取組





# 高野地域の概要

## 現状・特性

- 特徴的な気象・地理条件（標高550m付近に集落が点在  
平均気温10.6℃、中国地方有数の豪雪地帯）



- 多彩な農産物生産と高い営農意欲（気象条件を活かしたダイコン、ホウレンソウ、トマトなど高原野菜やリンゴ・米などの農産物生産が盛ん。  
高い営農意欲。【300万円以上の農産物販売規模別農家数（農業経営体[家族経営]に占める割合）は、庄原市平均の6.8%に対して高野地域は19.1%（2005年農業センサス）】



## 課題

- 人口・農業就業人口の減少と高齢化 → 農業の衰退と地域活力の喪失  
（昭和35年4,983人→平成23年度末2,067人）
- 日帰り観光が主体、土産物等のアイテム不足 → 観光消費額の低迷  
（一人当たりの観光消費額は1,157円）
- ストロー現象への懸念  
幹線交通網の整備による行動圏の拡大・利便性向上  
→ 都市部への人口流出 → 地域活力の喪失

# 中国横断自動車道尾道松江線開通

## 高野IC開設

(平成25年3月30日)

## 「道の駅たかの」オープン

(平成25年4月12日)



## 目標と手法

### 農業と観光を基軸とした地域の活性化



### 高野地域の魅力をブランド化

- **農業所得 10%アップ** (H17:現状: 4億6,755万円→H27:目標: 5億1,500万円)
- **観光客 倍増** (現状: H21:14万人→H27:目標28万人)
- **観光消費額 3倍** (現状: H21: 1億6,200万円→H27:目標4億8,600万円)



### 広島県の未来創造支援事業を活用

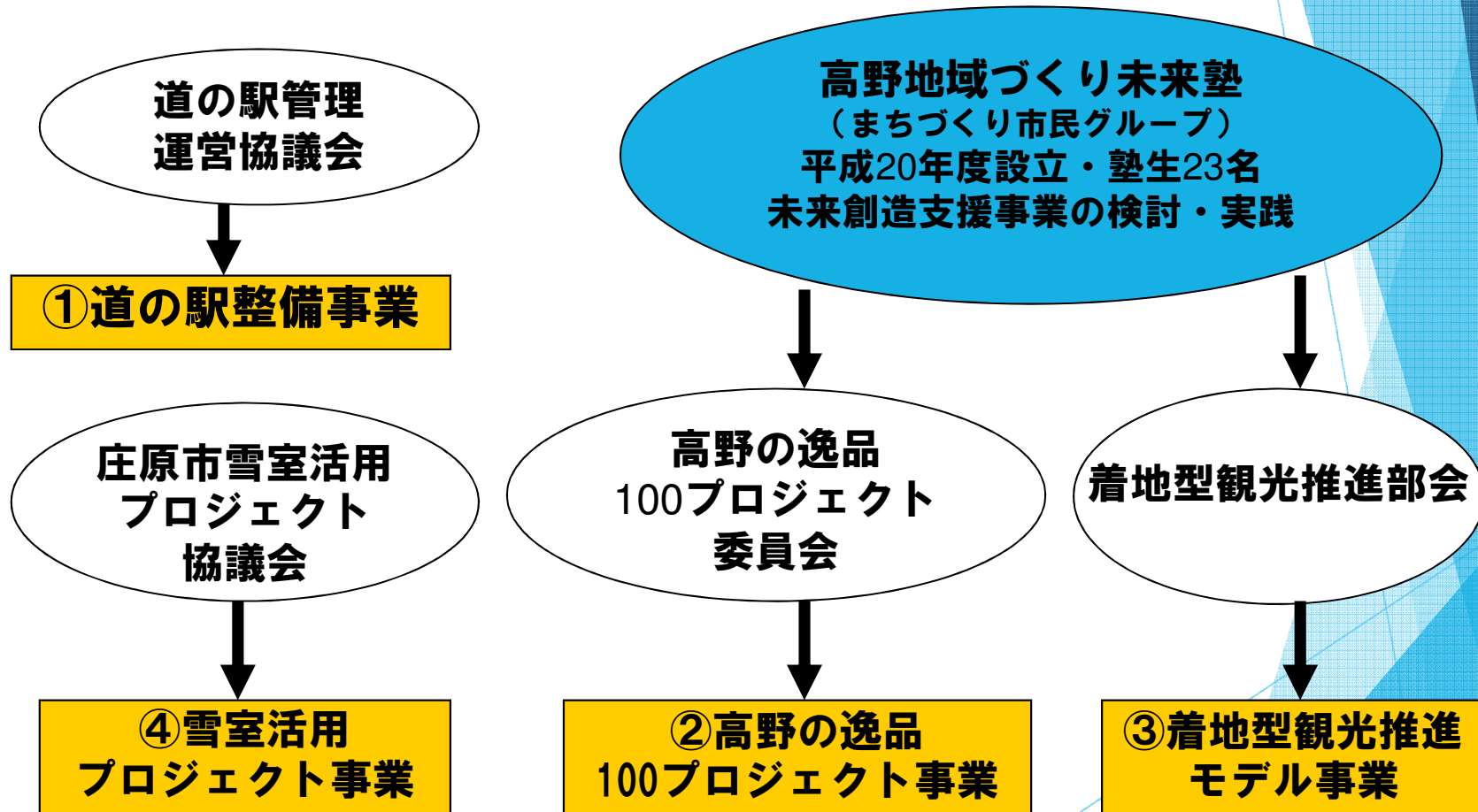
- ①高野観光交流ターミナル（道の駅）整備事業
- ②高野地域着地型観光推進モデル事業
- ③高野の逸品100プロジェクト事業
- ④雪室活用プロジェクト事業



### 庄原市全域へ波及

# 事業推進体制

(住民参画による事業推進)



# ①高野観光交流ターミナル（道の駅）整備事業【取組状況】

## 【取組状況】

- ・ アドバイザーの設置（専門家のノウハウを活用・人材育成）
- ・ 「道の駅管理運営協議会」設置（「市民が創る道の駅」という主体性）
  - ワークショップを月2回程度開催（3年間で60回）
  - 視察研修 ■ 研修会や講演会開催

## 【成果】

- ・ 道の駅のコンセプト・名称・ロゴマーク・キャッチコピーの決定
- ・ 道の駅の平面図・外観・内装について意見集約
- ・ 出荷者協議会の設立



アドバイザーによる助言



道の駅「たちばな」（福岡県）  
視察研修



道の駅たかのロゴ

# 高野の逸品100プロジェクト事業【取組状況】

## 【取組状況1】

### ☆ 高野の逸品100プロジェクト委員会を設置

#### ・加工品の開発支援

※ 専門家のアドバイス(商品開発・販売・流通指導、パッケージデザイン支援)  
特産品開発講座、研修会等の開催による住民啓発

#### ・「高野の逸品」ブランド認証の仕組み作り

※「高野の逸品」の認証 (平成26年1月末 89品目認定)

## 【取組状況2】

#### ・販売支援

※お中元・お歳暮ギフト販売、店頭でのテスト販売等

#### ・ロゴやPOPの作成

#### ・高野の逸品カタログ作成



高野の逸品  
認証マーク



# 生産者へのコンサルティング (商品開発・販売・流通指導)



## パッケージ デザイン支援



# お中元・お歳暮ギフトの販売

地元農産物を使用した特産品「高野の逸品」のお中元ギフト・お歳暮ギフトを販売しました。  
高野の特産品をふんだんに使った「高野スイーツセット」や、「高野大根食べ比べセット」などを用意。  
「ふるさとの味」を届けるギフトの地産地消を推進。

**1 高野スイーツセット**  
2,800円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・切り干しの松前漬 (80g×1袋)  
・りんごケーキ (12個)  
・りんごの漬物  
・チーズケーキ (12個)  
・かきのりんごジュース (1000ml×1袋) (高野りんご)  
・大根漬物の手作り夏いちごジャム (150g×1袋) (高野大根)

**2 高野大根食べ比べセット**  
3,500円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・切り干しのハリ大根 (50g×1箱) (高野大根)  
・切り干し寒天 (50g×1箱) (高野大根)  
・青背切り大根 (100g×1箱) (高野大根)  
・手作り梅干漬 (150g×1箱) (高野大根)  
・切り干し大根 (100g×1箱) (高野大根)  
・切り干しのハリ大根 (100g×1箱) (高野大根)

高野の逸品  
**夏便り**

夏の気候と人への思いやり、  
私たちが高野の特産品にこだわり、  
高野の逸品を届けることに決まりました。

**3 高野瓶詰めセット**  
3,200円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・切り干し大根の松前漬 (80g×1袋)  
・大根のしょうが漬 (100g×1袋)  
・大根漬物のりんご梅味 (100g×1袋)  
・お中元ギフト  
・青たまごゼラチン (200g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)

**4 高野の美味しいものセット**  
3,900円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・野積み茶 (60g (4g×10P)×1箱)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)

お中元ギフト  
**各50セット限定**

お申込み期間 **平成24年 7月17日(火)～8月7日(火)**

全国一律送料込 ■ 発送日時 ■ 第1回: 7月27日(金) ■ 第2回: 8月3日(金)  
■ 第3回: 8月10日(金)

ご注文お問合せ **高野の逸品100プロジェクト委員会(庄原市観光協会高野支部内)** [受付時間] 平日9時～17時  
TEL.0824-86-2011 FAX.0824-86-3039

**1 高野りんごいろいろ詰め合わせ**  
3,000円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・高野りんご (1kg×1箱)  
・高野りんご (1kg×1箱)  
・高野りんご (1kg×1箱)  
・高野りんご (1kg×1箱)

**2 高野りんご**  
3,500円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・高野りんご (1kg×1箱)  
・高野りんご (1kg×1箱)  
・高野りんご (1kg×1箱)

**3 高野漬物詰め合わせ**  
3,300円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)

高野の逸品  
**冬便り**

冬場の大人気な贈り物。庄原市高野の特産品にこだわり、  
私たちが心をこめて作った、高野の味をお届けします。

お歳暮ギフト **各50セット限定**

**4 高野米**  
3,800円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・高野米 (10kg×1袋)  
・高野米 (10kg×1袋)  
・高野米 (10kg×1袋)

**5 高野美味しいもの詰め合わせ**  
5,500円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)  
・高野大根漬物 (100g×1袋)

**6 高野もち・高野そば詰め合わせ**  
2,800円 (税込・送料込)

※お申し込み期間  
・高野もち (10kg×1袋)  
・高野そば (10kg×1袋)  
・高野もち (10kg×1袋)  
・高野そば (10kg×1袋)

お申込み期間 **平成24年 11月19日(月)～12月17日(月)**  
商品番号①～⑤ **平成24年 11月19日(月)～12月17日(月)**  
商品番号⑥ **平成24年 11月19日(月)～12月20日(木)**

商品番号	①～⑤	⑥
希望発送日	1回目:12月7日(金) 2回目:12月14日(金) 3回目:12月21日(金)	1回目:12月7日(金) 2回目:12月14日(金) 3回目:12月21日(金)
お申込み期限	12月3日(月) 12月10日(月) 12月17日(月)	12月28日(金)

① 高野りんごいろいろ詰め合わせ ② 高野りんご ③ 高野漬物詰め合わせ ④ 高野米 ⑤ 高野美味しいもの詰め合わせ (発送ご希望日を右の3日よりお選びください)  
⑥ 高野もち・高野そば詰め合わせ

ご注文お問合せ **高野の逸品100プロジェクト委員会(大見谷オートキャンプ場内)** [受付時間] 9:00～17:00(平日) (休日は定休)  
TEL.0824-86-2323 FAX.0824-86-2650



↑ 箱詰め作業に追われる生産者の皆さん ↑

# パンフレット作製 特産品の見える化

**逸野**  
高野の逸品  
Takano no Utanabe  
Gift catalogue  
2012  
春

「おいしい高野りんごをそのまま味わってほしい」という気持の思いから、アイスやゼリー、フィナンシェ等の人気お菓子を特別に高野りんごの風味を加えて仕上げました。

「おいしい高野りんごをそのまま味わってほしい」という気持の思いから、アイスやゼリー、フィナンシェ等の人気お菓子を特別に高野りんごの風味を加えて仕上げました。

「おいしい高野りんごをそのまま味わってほしい」という気持の思いから、アイスやゼリー、フィナンシェ等の人気お菓子を特別に高野りんごの風味を加えて仕上げました。

「千秋」紅玉「ふじ」季節ごとに「作ります」

高野アップルパイ

「おいしい高野りんごをそのまま味わってほしい」という気持の思いから、アイスやゼリー、フィナンシェ等の人気お菓子を特別に高野りんごの風味を加えて仕上げました。

●商品内容 15cm/21cm ●生産者 高野りんご農園

●商品内容 15cm/21cm ●生産者 高野りんご農園

●商品内容 15cm/21cm ●生産者 高野りんご農園

りんごケーキ

りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 1個 ●生産者 高野りんご農園

チーズケーキ

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 1個 ●生産者 高野りんご農園

焼りんごのパウンドケーキ

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 1個 ●生産者 高野りんご農園

千春ちゃんの米粉シフォンケーキ

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 1個 ●生産者 高野りんご農園

大坂農園の手作りドライアップル

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 100g ●生産者 大坂農園

食材の良さが、そのまま味わえます

高野とまとジャム(赤・青)

高野とまとの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 100g ●生産者 高野りんご農園

大坂農園の手作りりんごジャム

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 140g ●生産者 大坂農園

高野味噌

高野味噌の風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 500g ●生産者 高野味噌工場

二六さんちの丸餅

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 50g × 6個 50g × 10個 ●生産者 高野味噌工場

高野そば(ゆかり味)

高野そばの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 120g × 5玉 ●生産者 高野味噌工場

飲む高野りんご酢

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 750ml ●生産者 高野味噌工場

超激辛ハバネロ

高野りんごの風味が、お菓子に染み渡っています。

●商品内容 100g ●生産者 高野味噌工場

# 高野地域着地型観光推進モデル事業【取組状況】

～体験メニューや農村民泊等、着地型観光の推進～

## 【取組状況】

### ☆ 着地型観光推進部会を設置

庄原市観光協会との連携や専門家のノウハウを活用

- ・ 体験メニューの開発やブラッシュアップ  
※講演会やワークショップの開催による人材育成と研修会等による体験メニューの開発  
(体験メニュー30品目〔H26年1月末現在〕)
- ・ 「農村民泊」の推進  
※視察研修の実施、モニターツアーによる実践  
(民泊家庭19軒〔H26年1月末現在〕)
- ・ 地域に合った教育旅行の誘致  
※高野農村体験交流協議会(遊☆学☆隊)の設立(H24年11月)
- ・ 観光プラットフォームの構築(「道の駅たかの」との連携)

# 先進地視察研修

- ▶ 安心院町グリーンツーリズム研究会  
(大分県宇佐市安心院)



- ▶ 民宿 たかやす  
(長野県大鹿村)



# モニターツアーの実施



- 入念な打合せ
- おもてなしの心
- 盛りだくさんの体験メニュー
- 農村民泊の実践
- 観光プラットフォームの実践研修



# 体験プログラム インストラクター研修（全6回）

専門家のアドバイスにより、実際に「体験プログラム」を自分たちで組み立てる手法などを学びました。



↑りんご園を会場にして体験プログラムを実演



↑体験プログラムを自分達で考える

高野の逸品

高野夏いちじ

高野大根

高野りんご

ありがとうございました。