

## 【水の里の旅コンテスト2017 応募企画】

### 【学生部門】

広島文教女子大学人間科学部山川ゼミ（観光学）

オトナ女子のカジュアル県北旅  
～夏色の江の川流域を味わう～

観光地域：広島県安芸高田市・三次市（県北）

|   |                                  |   |                              |
|---|----------------------------------|---|------------------------------|
| 【日程】  | 1泊2日                             |   |                              |
| 【実施時期】  | 夏（実施時期：7月～8月）                    |   |                              |
| 【催行人員】  | 10名（最少催行人員：2名）                   | 【お勧めする旅行者層】   | 20～34歳前後の女性（F1層）<br>訪日外国人旅行者 |
| 【旅行代金】  | 29,900～31,000円<br>（大人1名・1室3名利用時） | 【内訳】*3名利用の場合  |                              |
|   | 34,200～35,900円<br>（大人1名・1室2名利用時） | レンタカー：5,730円（ガソリン代別）／レンタル自転車：900円／カヌー教室：1,000円／<br>1日目昼食：650円／神楽工房体験：500円／神楽門前湯治村（2食・夜神楽鑑賞・温泉入浴・<br>入湯税込）：7,170円／くだもの狩り：1,200円／フルーツ缶・アイスバー作り：1,700円／<br>2日目昼食：5,000円／ガイド（歴みち散策）：700円／鵜飼遊覧：3,300円／2日目夕食：<br>2,050円 |                              |
| 【企画趣旨（伝えたいポイント及び旅行者が満足するポイント）】  |                                  |   |                              |
| <p>今回のツアー企画は、はじめて県北エリアを観光で訪れようとする20～34歳前後の女性（F1層）をメイン・ターゲットにしている。近年の「歴女」ブームを反映してなのか、神楽と鵜飼の現地視察に行った時に思いのほかF1層のお客様が多いことを再認識し、今回のターゲット設定にいたった。メジャーな観光資源への訪問が中心の分かりやすくカジュアルな日程を基本とするものの、その中では「江の川上流～中流域の生活文化」が体感されるようにすることを心掛けた。その意図は「食」の部分に強く示されており、伝統食に限らずフランス料理やご当地うどんなど、地域における「今」の食文化や地産地消の形を理解してもらいたいと思っている。そして、三次町歴みち通りでの散策の時には、最近になり増え始めている古民家をリノベーションしたカフェにも寄れる時間を確保するなど、企画の上では「女子会」・「女子旅」といったキーワードも意識した。</p> <p>その他に言えることとして、江の川上流部の土師ダム（八千代湖）は、地域における憩いの場・水の恵みに感謝する場として人々に親しまれている。神楽は、農村儀礼の信仰を起源に自然や神への感謝を表す行為であったことから、元来的に「水」との関連が深い。また、果物栽培やワイン醸造にとっても「水」は重要で、中流部の三次には“霧の海”に代表される「川→霧→雲→雨→川」といった美しい水の循環があり、その循環は三次町歴みち石畳通りに古くから構える酒蔵（白蘭）でも活かされている。そして、ハイライトの「三次の鵜飼」では、篝火の灯りに照らされた川面に浮かび上がる鵜匠と鵜が一体となった情景と夏夜の風情を楽しむことができる。このように、今回の企画に盛り込まれている内容は、そのほとんどにおいて「水」や「江の川」との何らかの繋がりを持っている。</p> <p>尚、このツアー企画の内容は、広島県を訪れるインバウンド観光客に向けての新しい観光プランとして位置づけることも可能であり、そうすることによって観光による中山間地域の活性化を重層的・多角的に期待できるようになる。</p> |                                  |   |                              |
| 【安全確保の為の配慮】   |                                  | 【旅行者の満足感を高める為の工夫、快い旅行にする為の配慮】   |                              |
| ① レンタカーは「対人・対物無制限保険」「車両・対物事故免責額補償制度」「ノン・オペレーション・チャージ補償制度」に標準加入<br>② 経験豊富なレンタル自転車及びカヌー事業者を選定（土師ダム）<br>③ 「歴みち」散策では、地元を知り尽くしたガイドが同行（三次）<br>③ レンタル自転車・カヌー・鵜飼乗船には保険が含まれています。   |                                  | ① 「分かりやすくカジュアル」な、程よいバランスの旅程。<br>② 現役神楽団員としても活動する企画者による特別解説を実施。<br>② 江の川の原流水を引き込み栽培した「桑田米」、ワイン用三次産ブドウの搾りかすを使って飼育した「ワインビーフ」、郷土食の「ワニ（鮫）料理」や「天然鮎の塩焼き」等、『食』のこだわり。  |                              |
| 【企画協力（後援）機関・団体名等】   | 【主な役割】                           | 【企画協力（後援）機関・団体名等】   | 【主な役割】                       |
| ① 三次市観光協会   | 機関・団体との調整、広報                     | ⑤ 広島三次ワイナリー（予定）   | 特別メニュー提供                     |
| ② 安芸高田市観光協会   | 機関・団体との調整、広報                     | ⑥ 神楽門前湯治村（予定）   | 宿泊・体験・神楽公演                   |
| ③ 三次町歴みち協議会（予定）   | 歴みち散策ガイドの紹介                      | ⑦ 吉田神楽団（予定）   | 特別講座・解説（神楽）                  |
| ④ 三次本通商店街振興組合（予定）   | 歴みち散策のフォロー                       | ⑧ 広島文教女子大学（予定）  | 訪日外客サポート（英語）                 |
| 【催行実績】  | 無し                               |   |                              |

【 行 程 表 】

|            |   |
|------------|---|
| 1日目<br>(金) | <p>07:30 広島駅南口集合。レンタカーを借りた後に、江の川上流域にある土師ダム（八千代湖）へ</p> <p>09:00 土師ダム（八千代湖）到着</p> <p>09:30 「レンタル自転車での湖畔サイクリング」 &amp; 「カヌー教室(1時間)」をお楽しみください。</p> <p>12:30 神楽門前湯治村へ</p> <p>13:00 “神楽のまち”安芸高田市の名物ご当地グルメ「夜叉うどん」の昼食</p> <p>14:00 神楽を楽しむ為の「現役神楽団員による特別講座」・「神楽資料館の見学」</p> <p>15:00 体験工房で「神楽用具の製作体験」に挑戦</p> <p>16:00 神楽門前湯治村の旅館にチェックイン。夕食まで敷地内の天然ラドン温泉でゆっくりお寛ぎください。</p> <p>18:30 夕食は、山里ならではの野趣あふれる食材をふんだんに使った「神楽御膳」です。<br/>“天使のお米”や“まぼろしのお米”とも呼ばれる地元の名米「桑田米」と一緒にお召し上がりください。</p> <p>20:30 伝統的な「夜神楽の鑑賞」。地域の「伝統文化を継承する神楽の舞手や奏者との交流」を持つこともできます。</p> <p>22:00 夜神楽の鑑賞後には、温泉でお寛ぎいただく事もできます。(24:00までオープン)</p> <p style="text-align: right;">【宿泊地：安芸高田市・美土里／神楽門前湯治村】</p> |
| 2日目<br>(土) | <p>08:30 江の川・馬洗川・西城川の合流地に拓けた歴史ある町、三次市に向かいます。</p> <p>10:00 果物栽培が有名な町での「くだもの狩り(プラム又はデラウェア)」・「フルーツ缶とアイスバー作り体験」</p> <p>12:30 広島三次ワイナリーへ</p> <p>13:30 年間生産量が少なく希少価値の高い「三次ワインビーフ」を使ったフランス料理と TOMOÉ ワインの昼食</p> <p>15:00 昼食後、「ワイナリーの貯蔵庫」を見学。お買い物もお楽しみいただけます。</p> <p>16:30 地元ガイドが「三次町歴みち石畳通りの散策」にご案内します。<br/>散策途中で疲れたら、女子ウケ度100点！な「古民家カフェ」(実費)で休憩しましょう。</p> <p>18:30 江の川と馬洗川との合流地点近くにある鵜飼乗船場へ</p> <p>19:00 広島県無形民俗文化財に指定されており、450年の伝統を誇る「三次の鵜飼遊覧」をお楽しみください。<br/>夕食は、三次の伝統郷土食「ワニ(鮫)御膳弁当」、鵜飼で漁られた「天然鮎の塩焼き」のセットです。</p> <p>20:30 下船後、地域の「伝統文化を継承する鵜匠との交流」を持つこともできます。</p> <p>21:00 広島に戻ります。</p> <p>23:00 レンタカー返却後、広島駅南口で解散</p>                                      |

【 主な観光ポイント（観光地・観光箇所の歴史、由来、土産品など） 】

| 【 土師ダム（八千代湖） 】   | 【 神楽門前湯治村・夜神楽 】   | 【 くだもの狩り・手作り体験 】   |
|--|---|--|
|  <p>土師ダムサイクリングターミナル公式サイト <a href="http://www.atlas-21.co.jp/canoe.html">http://www.atlas-21.co.jp/canoe.html</a></p>  <p>広島県観光ホームページ <a href="https://hiroshima-welcome.jp/spot/106/">https://hiroshima-welcome.jp/spot/106/</a></p> |  <p>安芸高田市公式ホームページ<br/><a href="http://www.akitakata.jp/ja/shisei/section/syoukou/kagura/kaguramonzen/">www.akitakata.jp/ja/shisei/section/syoukou/kagura/kaguramonzen/</a></p>  |  <p>平田観光農園公式 Facebook ページ<br/><a href="https://www.facebook.com/平田観光農園-216575975038932/">https://www.facebook.com/平田観光農園-216575975038932/</a></p>  <p>平田観光農園ホームページ <a href="http://www.marumero.com/try_can">http://www.marumero.com/try_can</a></p> |
| <p>土師ダムによって形成された八千代湖は美しい自然に恵まれ、「ダム湖百選」にも選定されています。20kmにわたり湖畔に植えられた6,000本の桜も、春には魅力的です。湖面が広く水面も穏やかなことから、大人から子供までカヌー遊びが楽しめます。他にも、広大な公園やキャンプ場、サイクリングコース、宿泊・スポーツ施設などがあり、自然の中でレクリエーションをしたい人には最適な場所です。</p>   | <p>神楽門前湯治村では、昔に舞い戻ったかのようなレトロな街並みを味わうことができ、天然温泉をはじめ、格子造りの旅館、田舎料理屋、茶店などが通りに軒を連ねます。毎週金・土曜の夜には、安芸高田市にある22の神楽団による公演が交代で行われており、神楽を気軽に鑑賞できます。また、神楽を鑑賞するだけでなく、公演後の写真撮影や衣装着付け体験、小物や面を作る体験工房などもあり、地域が誇る伝統芸能を身近に体感できます。</p>  | <p>昼と夜の寒暖差が大きくて、綺麗な空気と水がある三次の地は、良質な果物類の栽培に適しています。「6次産業」が注目される以前から、先駆者として6次産業化に取り組む平田観光農園では、「くだもの狩り」や「さとやま体験」、「農園グルメ」などを楽しむことができます。ツアーでは、季節にあった「くだもの狩り」(プラム又はデラウェア)、自分で収穫した果物から作る「フルーツ缶作り」、そして自分好みのオリジナルアイスバーが作れる「アイスバー作り」を体験しましょう。</p>   |

【 三次町歴みち石畳通り 】



3つの川を天然の堀として作られた三次の城下町は、江戸時代の趣が残る商家が並ぶ「うだつの似合う町」として美しく整えられた街道が特徴で、国土交通省の「夢街道ルネサンス」に登録されています。白い石畳が長く続く道中には、カフェやミュージアム、神社仏閣があり、旅の休憩地として各所で町の雰囲気を味わいながらゆったり過ごすことができます。また、その美しい町並み自体も旅の思い出となることとなるでしょう。

【 鶺鴒遊覧 】



鶺鴒とは、水に潜って川魚を巧みに捕まえる鶺鴒の習性を利用した古来伝統の漁法です。450年もの歴史を誇る三次の鶺鴒は、広島県無形民俗文化財に認定されており、夏夜の風物詩となっています。特徴は鶺鴒舟と遊覧船が併走する回遊方式にあり、巴橋のライトアップをバックに、鶺鴒の情緒ある光景を間近で楽しむことができます。

【 伝統文化の継承者との交流 】



神楽公演の後は、伝統文化を受け継いで地域で舞う神楽の舞手や奏者との交流を図ることができます。また、鶺鴒の後は、長い修行を経て伝統の道を受け継いだ鶺鴒さんと交流することもできます。色々質問してみたり、一緒に写真を撮ったり…是非この機会に交流してみたいはいかがでしょうか？

【『食』のこだわり：夜叉うどん】



安芸高田市観光協会公式サイト <http://akitakata-kankou.jp/navi/>

“鬼より辛い”と言われている真っ赤な見た目の「夜叉うどん」は、美味しく食べてたらクセになること間違いのない味。神楽の中の怖い女の鬼「夜叉」にちなんで、うどんに入っている唐辛子は鬼の角をイメージしています。唐辛子のきいたうま辛の特製ダシに豚肉を乗せて、安芸高田産の「青ねぎ」をたっぷりと散らしています。今では市内の5店舗で提供されている、安芸高田市のご当地グルメです。

【『食』のこだわり：桑田米】



安芸高田市観光協会公式 Facebook ページ

<https://www.facebook.com/akitakata.kankou/photos>

桑田米が収穫される「桑田の庄」は、中国山脈の懐深くに包まれた標高 400m の源流の里です。春になれば雪解けの水となり、森から湧き出す清流になります。そのミネラル豊富な清流を使い、わずか60軒ほどの農家の方が丹精込めて育てています。産出量が限られるため、一般に出回る事は滅多にありません。地域産物をふんだんに使った湯治村特製の山里料理と一緒に、美味しい桑田米を味わってみてください。

【『食』のこだわり：三次ワインビーフ】



広島三次ワイナリー公式ブログ

<https://ameblo.jp/miyoshi-wine2/entry-12125399475.html>

ワイン製造の過程で生まれるブドウの絞りかすを食べて育った「三次ワインビーフ」。その特徴は柔らかい肉質で、ポリフェノール効果により美容にも良いとされています。大量生産されない為、普段は裏メニューとして限定で提供される、希少価値が高い牛肉です。特別にフランス料理のコースの一皿でお召し上がりいただけます。ワイナリー厳選のTOMOE ワイン飲み比べと一緒に楽しみください。気に入ったワインはワイナリーで購入することもできます。(運転者の方には、ノンアルコールの100%ブドウジュースをご用意します)

【『食』のこだわり：TOMOÉ ワイン】



広島三次ワイナリー [www.shop-miyoshi-wine.com/item/4512544450471/](http://www.shop-miyoshi-wine.com/item/4512544450471/)

三次は江の川・馬洗川・西城川の3つの川が交わる水の街。三次の気候や風土を大切に造りあげた個性豊かなワインが「TOMOÉ ワイン」です。川の水が霧になり、霧が雲になり、雨が降って川に注がれるといった美しい水循環の中で育まれた三次産ブドウを100%使用し、醸造家の情熱とプライドがTOMOÉ ワインを生み出しています。それぞれを飲み比べて、自分に合うワインを見つけましょう。  
(運転者の方の飲酒はご遠慮ください)

【『食』のこだわり：古民家カフェ】



三次町歴みち石畳通りの古民家を改装して造られた mugimugi CAFE は、レトロでかわいい店内になっており、三次女子に人気の CAFE です。飲み物だけでなく、地元の食材を使用することこだわったランチや軽食もあります。また、三良坂地区の本店より直送される焼き立てのパンや、かわいい雑貨も取り揃えています。三次の自然の恵みと歴みちの趣を感じながら一息付くにはピッタリな CAFE です。

【『食』のこだわり：ワニ(鮫)・天然鮎】



三次市観光公式サイト [http://miyoshi-kankou.jp/?page\\_id=6806](http://miyoshi-kankou.jp/?page_id=6806)



三次の郷土食「ワニ」は、ネズミザメという鮫です。日本神話の古事記「因幡の白兔」で鮫が「和邇(わに)」と表されており、鮫のことを「ワニ」と呼ぶ風習が残っています。昔、県北の内陸部では海魚を口にできる機会が少なく、鮫は保存がきくので重宝され、江の川の舟運に乗って山陰から運ばれてきました。ワニは臭みも全く無く、ビンチョウマグロのような味と食感。更には、コラーゲンたっぷり、体の内側から綺麗になること間違いなし！！です。そして、三次の魚といえば、鮎を抜いて語れません。鵜飼遊覧を楽しみながら、鵜飼で漁られた天然鮎の塩焼きもいただきます。