

# NPO南魚沼もてなしの郷

# NPO南魚沼もてなしの郷

平成17年

グリーン・ツーリズムの地域内への展開や  
小・中学校の教育旅行受け入れ団体として設立

長野県南信州観光公社への視察がきっかけ

発起人は(財)都市農山漁村交流活性化機構が主催するグリーン・ツーリズムインストラクタ、コーディネーターの養成講座修了生5名が中心となり新聞記者や県職員が構成メンバー。

NPO法人(特定非営利活動法人)として新潟県より認証を受ける。  
県内のNPOとしては初めて、旅行業第2種を取得

平成22年

南魚沼市グリーン・ツーリズム推進協議会の  
教育旅行・体験事務局の受託

- 衛生講習会や勉強会の実施
- 体験民宿や農家への配宿
- エージェントへの学校誘致、営業

平成24年

さいたま市より指定管理による市民保養施設の  
運営を受託

## 新潟県グリーン・ツーリズム ツアーの受け入れ



## さいたま市六日町山の家 指定管理運営



地元の食材をいかした料理を提供  
さまざまな体験メニューもできます。

魚沼産こしひかり専門店

## 三国街道『塩沢宿牧之通り』 もてなしガイド・もてなし手形



## 越光玄米蔵 特産品ブランド化事業



# コシヒカリの故郷魚沼の新米で 「米」を極める！

「米」の7段活用  
と  
農家民宿泊・棚田  
ウォーク



魚沼産コシヒカリといえば……最高級ブランド米

関東圏を中心に美味しい米として人気が出る

→ 魚沼産コシヒカリの名で売れば高くても売れる

産地偽装事件

30年前業者が魚沼産保存袋を大量発注！！

ニュースになることで、全国に認知  
食べてみて本当に美味しかった！

「魚沼産コシヒカリ」がブランド化

全国どこのスーパーでも販売

今でも  
魚沼産コシヒカリ  
産地偽装が  
後を絶たない

# 全国どこのスーパーでも店頭で販売！？

## 魚沼産コシヒカリの生産量・・・



全国生産量の1%未満

生産量 < 流通量

"ニセモノ" "混ざりもの" が相当量ある可能性

食べた魚沼産コシヒカリは  
本当に魚沼産コシヒカリですか？

魚沼産コシヒカリと表示してあっても  
どこかの米が混ざっているんだらうな！

**消費者の不信感が問題に・・・**

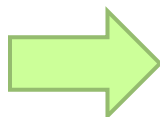


# 新潟県の取り組み

## 「コシヒカリBL」一斉導入



○購入地域等  
 首都圏100点、関西圏70点、中京圏15点、インターネット15点。



**DNA鑑定**  
 新潟県内産か判別

検出品種	22年度	23年度	24年度
①コシヒカリBL100%	65.5%	60.5%	63.3%
②従来コシヒカリ100%	10.0%	7.9%	15.0%
③コシヒカリBL+従来コシヒカリ	17.0%	2.5%	3.0%
④コシヒカリBL+その他	5.5%	2.6%	2.3%
⑤コシヒカリBL+従来コシヒカリ+その他	2.0%	3.9%	1.7%
⑥従来コシヒカリ+その他 1点	0%	0%	1.7%

**4割は表示と違う産地の米**

※割合は小数点第2位を四捨五入しているため、合計が100%となりません。

※DNA分析により、コシヒカリBL、従来コシヒカリ、その他の品種であることは判別できますが、産地の判別はできません。ただし、コシヒカリBLは新潟県内だけで栽培されており新潟県産であることが証明できます。



本物の魚沼産コシヒカリが欲しい



本物の魚沼産コシヒカリを食べて欲しい

生産地に来てもらい、本物を食べてもらう！

五感で感じながら、脳で美味しさを感じる企画

しあわせを感じる

魚沼産コシヒカリのファンになってもらう取り組み

**受け皿は農家民宿との交流を中心に**

農家民宿数が全国最多の地域



# 農家民宿と魚沼産コシヒカリとの歴史

スキー全盛期に、宿泊客がホテルからあふれる

農家が民宿として受入

魚沼での農家民宿の誕生

自分たちの作ったお米を  
当たり前前に提供した

スキー客だけでも十分商売繁盛！  
魚沼地域に農家民宿が多数できる

食べたごはんが  
あまりにも美味しく、驚いた！



1992年をピークに  
スキー客減少

人々の口コミから  
魚沼コシヒカリの人気へ

体験型農家民宿へ

グリーンシーズンに宿泊客に農作  
業や郷土料理づくりなど農業・農村  
体験を楽しんでもらう宿泊施設へ

## 近年の流れ

自然・文化・人とふれあい田舎の魅力を満喫できる農村体験に人気が高まりを見せている。

## 今こそ経験豊富な農家民宿を立て直すチャンス！

コシヒカリの故郷魚沼の新米で  
**「米」を極める！**

- 本物の魚沼産コシヒカリ提供
- 体験型農家民宿で魚沼の暮らしを体験してもらう

小人数で、じっくり・どっぷり魚沼に触れてもらい  
地元の人たちと絆を深めてもらう。

**魚沼＝農家民宿のファン作り！**

地道にコツコツと  
続けていきたい企画

**地域全体の活性化！**

## 商品のセールスポイント①

# 米を極める 魚沼といえばお米

普通にご飯を食べるだけではない！

7つの形

白米・玄米・麴・酒(酒粕)・米粉・餅・糠

全ての体験内容は「米」に関係したものになっています。  
生産者、指導者と体験・食事を通じて極めて頂きます。

収穫したての新米

魚沼産コシヒカリを使用

実施時期は 9月～10月



## 商品のセールスポイント②

# 農家民宿の人々とどっぷり触れ合う



## 体験は全て農家民宿の主人と一緒に

全国最多の体験民宿を誇る南魚沼市

## 宿泊は農家民宿に分宿・貸し切り

食事は自家栽培のコシヒカリと自家製野菜など地元食材をたっぷり使った郷土料理。

宿の方と一緒に食卓を囲み、交流しながら楽しく食事していただきます。

滞在時間30時間中

農家民宿の生活様式を

**27時間一緒に過ごす**じっくりと体感できる

# 旅行行程

さいたま  
新都心駅



白米



ぬか釜炊き体験

米粉



あんぼ作り体験

餅



餅つき体験



六日町  
山の家

対面式



民宿主人お出迎え

農家に伝わる、  
昔ながらの

# ぬか釜炊飯

- 燃料
- 粃殻・・・玄米で保存するときに出る
  - スギツパ(杉の葉)・・・どの山にもある
- 本来ならゴミとして処分しているもの

炊き方 燃料を入れて火をつけるだけ  
火加減調節一切不要



[全自動エコ炊飯器]



中越地震の時にも活躍しました

教育旅行でも  
子供たちの興味を  
集めます。



# 旅行行程

さいたま  
新都心駅



ぬか釜炊き体験



あんぼ作り体験



餅つき体験



六日町  
山の家

対面式

里山  
ウォーク



ゴール

各宿へ移動



民宿主人お出迎え



育てている米の田んぼを農家民宿のご主人と一緒に、歩きます



新鮮野菜

玄米



玄米  
けんさん焼き



米粉

米粉と採りたて野菜で  
家庭イタリアン!

到着・泊  
農家民宿

野菜収穫

朝食

米炊き伝授

漬物体験

昼食

民宿の主人  
とお別れ

酒蔵見学

散策

牧之通り

雪あかり

道の駅

新都心駅

さいたま

うまい飯への極意

米の保存方法  
とぎ方・浸水加減  
炊き・蒸らし加減  
炊飯器具の特徴

糠

麴



酒





## ツアー商品概要

目的地	新潟県南魚沼市
旅行日数	1泊2日
ツアー実施予定日	9月下旬～11月
募集人数・最少催行人数	募集定員 45人 ・ 最少催行 30人
販売予定価格	大人お一人様 17,800円
料金に含むもの	バス料金、体験料、宿泊代、食事代(昼、夕、朝、昼の4食)、保険料
料金に含まないもの	食事の際の飲み物、お土産の購入

ターゲットとする客層

**魚沼を知って**

**30～60代の夫婦**

**魚沼ファンへ**

**魚沼で起業も**

□美味しいお米が食べたい！と思う方

→本物の魚沼産コシヒカリの提供

□歩くのが好きで自然の中を散策したい方

→南魚沼を好きになってもらう

□仕事として宿泊業やお米作りに関心がある方

→魚沼の「民宿業」「農業」を知ってもらう

# ターゲットとする客層

# 埼玉県さいたま市

## 南魚沼市・さいたま市と国内友好都市関係



万が一、首都直下型地震など災害が起きたら  
農家民宿や一般家庭で被災者を受け入れ！  
新潟県が提唱する防災グリーンツーリズムという考え方

### 日頃の付き合いから安心感も違う

子供だけの  
避難でも安心



**子供の頃からの  
お付き合い  
→深い絆へ**

ここまでご清聴ありがとうございました。

私どものような小さな活動にも光を当てていただけた事に  
スタッフ一同心より感謝申し上げます。



「おもてなし」から

「もてなし」の交流を目指して