

実施目的

多摩地域は、豊かな自然や多くの観光資源が存在しているものの、1箇所では旅行者等を集客できる観光資源は少なく、都心からの移動時間を有効に使える観光ルートも少ない。そのため、旅行者等が多摩の魅力を肌で感じ、リピーターとして再び多摩地域を訪れたいくなるような観光資源の発掘と観光ルート開発を行い、国内旅行者等の誘致を促進する。

実施内容

「伝統工芸と食の魅力再発見 和文化から持続可能な観光資源を学ぶ 旅行事業者向け日帰りモニターツアー(青梅市)」	
実施日:2021年11月5日(金曜日) 天気:晴れ 参加人数:10名 移動手段:貸切バス(小型)	
9:10 青梅駅出発	
9:20~11:20 藍染工房 藍染体験	Tシャツとストールどちらを藍染したいか当日選び、体験。担当者による藍染の歴史などについて詳しく説明。藍染後は、天日干しし、帰路のバス車内でお渡し(本来は体験後、濡れたままビニール袋に入れ、持ち帰り)。
11:45~12:30 小澤酒造(酒蔵見学)	酒造スタッフの案内で、貯蔵タンクやお米からお酒を造る流れ、仕込水などを見学。試飲会ができないため、昼食後「きき酒処」で利き酒チケットを配布し、日本酒の試飲実施。
12:35~14:00 ままごと屋(昼食)	奥多摩の清らかな水を使用した作られた豆腐をはじめ、多摩の食を堪能。奥多摩ヤマメのお漁りやTOKYO豚の肉豆腐などを含むコース。多摩川の清流を眺めながら、多摩の食体験を実施。
13:50~14:30 平田鍛刀場(施設見学)	鍛錬の様子を刀磨治の説明を受けながら見学。今回は特別に熱した鉄を叩く作業の一部の方が体験。
15:00~15:30 吉川英治記念館(施設見学)	歴史小説で国民的作家として知られる吉川英治が戦時中この地へ移り住み、明治初期に建てられた母屋や書斎などを見学。
15:35~16:25 紅梅苑(お茶会体験)	吉川英治がこの地で楽しみ、客人をもてなした菓干葉によるお茶会を紅梅苑の生菓子と楽しんで。
は万の製菓(土産積込立寄)	名物「本造り酒饅頭」の出来立てを積込み、食体験。青梅のお土産として参加者へ配布した。
16:40 青梅駅到着	

「伝統工芸と食の魅力再発見 和文化から持続可能な観光資源を学ぶ 旅行事業者向け日帰りモニターツアー(八王子市)」	
実施日:2021年11月12日(金曜日) 天気:晴れ 参加人数:10名 移動手段:貸切バス(小型)	
9:00 京王八王子駅出発	
9:15~10:15 道の駅八王子滝山※	会議室にて八王子の観光コンテンツについて八王子観光コンベンション協会より説明。説明後、都内で唯一の道の駅にて特産品等の販売の様子などを見学。
10:30~11:30 澤井織物工場(多摩織体験)※	多摩織(コースター作り)の製作体験および伝統工芸士 澤井 伸 氏による多摩織の説明や工場内の見学。
11:50~13:30 鶯啼庵(昼食)	広大な日本庭園を眺めながら、今回のモニターツアー向けに多摩産の食材を使用し、アレンジした懐石料理を提供(料理長による食材内容の説明つき)。
13:50~15:10 磯沼ミルクファーム(体験)	乳搾り体験およびバターづくり体験の実施。磯沼社長による都市型の酪農業や循環型農業への取り組みについても説明。
15:30~16:30 成和ネクタイ研究所(見学)	成和ネクタイ研究所内にある「機資料館」。担当者に案内いただき、全国各地から集めた貴重な織機を見ながら、織物の歴史を学んだ。
16:40 八王子駅到着	

※澤井織物工場の1回あたりの体験可能人数が3名のため、2グループに分かれ、道の駅八王子滝山での観光案内と澤井織物工場での多摩織体験を入れ替えて実施した。



藍染工房(藍染体験の様子) 小澤酒造(酒蔵見学の様子)



ままごと屋(昼食) 平田鍛刀場(鍛錬見学の様子)



吉川英治記念館(見学説明の様子) 紅梅苑(お茶会体験)



澤井織物工場(織物体験の様子) 多摩織で製作したコースター



八王子観光コンベンション協会による説明 鶯啼庵(昼食)



磯沼ミルクファーム(乳搾り体験) 成和ネクタイ研究所 機資料館

事業成果

- モニターツアーエリア、伝統工芸、食への認知度向上
参加者の感想などから、実施エリアおよび施設、食に対する認知度がツアー参加によってさらに深まり、当該エリアの観光資源への関心度が高いことがうかがえた。
- 販売ターゲットのヒアリング
参加者アンケートから「今回のモニターツアーをどのターゲットにお勧めすることが適しているか?」といった問いについては青梅についてはインバウンド、若年夫婦、学生・若年層の順で多く、八王子エリアにおいては家族、学生・若年層、年配夫婦の順で回答が多かった。これにより今回のモニターツアーの内容では以下のようなターゲット選定が可能と思われる。
- ツアーの満足度を高める仕組み
今回のモニターツアーでは体験コンテンツを多くしたことや、伝統工芸や食に対する職人や生産者の声を直接聞く機会を設けた。単に体験する、見学するだけにとどまらず、そこに携わる人の生の声を聴くことが、そのコンテンツについてさらなる理解とツアーの満足度を高めることがうかがえ、アンケートからも満足度が高まった様子がうかがえた。
その地域の方々の熱意やそれぞれの事業に対するこだわりや伝統を守りつつ様々な事にチャレンジする姿はコンテンツの質をさらに高める大きな効果がある。
ツアー参加者の満足度を高めるためには、このようなツアー参加者と受け入れ側の相互コミュニケーションや生の声を伝えることが大変効果的であることも参加者に伝わった。また、この受け入れ側の思いを旅行事業者がしっかりと参加者に伝える仕組み作りも一緒に考えていき、高付加価値なコンテンツに高めるものと考えている。

課題

- ツアー実施による認知度向上
早期のツアー化によるツアーの存在アピールと参加者の声を積極的に発信することで認知度向上。
- ツアーの質・価値を高める取り組み
地域の伝統文化・食をツアーとしてストーリー化し、ツアーの質を高める。また実施に向けて受け入れ先や実施地域との相互理解が必要。
- 着地型およびマイクロツーリズムの推進(点から面への整備)
地域に点在するコンテンツをツアー化により結び付けることによるワンストップサービスの提供。
- 受け入れ態勢の整備と支援
各受け入れ先の受け入れ態勢の整備や支援と受け入れ先の負担軽減策が必要。

今後の展開

- ツアー実施に向けた取り組み
モニターツアーで得られた参加事業者からの声をもとに、ツアー内容の改善点を検証し、ツアーとしての質を高める。さらに関連する自治体や観光協会への主旨の説明と理解を得ることを前提に、一般客向けのモニターツアーなどについても検討する。
そのうえで、内容や価格設定を吟味し、社内でツアー実施に向けた計画立案を行ない、販売に向けての準備を行う。
- モニターツアー実施に基づく観光ルートの提唱・情報発信
今回のモニターツアーについては、自社ホームページ等を通じて幅広く情報発信し、関心のある事業者や顧客に向けて情報提供を行なうほか、「体験コンテンツ」の需要が大きく見込める将来のインバウンド再開に向け、インバウンド対応に向けたツアーの検討などにも着手することが必要と考える。
- 受け入れ態勢の整備支援
コロナ禍においてワーケーションやマイクロツーリズムなど、新たな旅行形態が注目されている。マイクロツーリズムはその地域の持つ歴史や伝統文化、食、自然などはテーマ性やオリジナリティがあり、その地域ならではの体験ができるという面で大きな魅力がある。その一方、観光地化されていない施設等においては、受入環境の整備が大きな課題となる。今般のモニターツアーで得られた課題等を関係団体と共有するとともに、受け入れ事業者だけではカバーできない課題(駐車場の確保、お手洗い等の整備、予約受付環境の整備など)について整備への支援の必要性について理解を求め、各事業者が本業に専念しながらも、観光客を受け入れることができる体制づくりについて検討する必要がある。またツアー化することで問い合わせ窓口をツアー主催事業者に一任化することが受け入れ施設の負担軽減につながると考える。