

飛騨高山

残したい

想いと風土

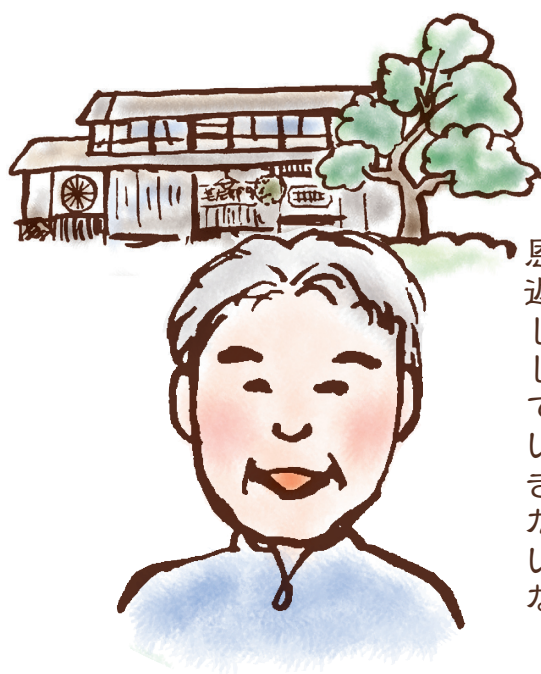


高山市
一之宮町

「グリーン体験宿」を営む

谷口 譽憲さん
たにぐち もとかず

「わるでっちゃん」やった子ども時代
地域に育ててもらったんやで
一之宮の魅力を伝えて
恩返ししていきたいな



生きた田舎体験を

高山市一之宮町に生まれ育った谷口譽憲さんは、農業高校の教師を長年勤めた後、実家の民宿「甚左衛門」を引き継ぎました。

もとはスキー客向けの宿でしたが、交通アクセスが良くなり宿泊客が減少したことから、新たに人を呼ぶための魅力づくりを模索し始めました。

そんな時に出会ったのが、都会の人に農村地域で自然や文化・人との交流を楽しんでもらう「グリーンツーリズム」という考え方です。
この自然豊かな一之宮町なら出来るのではないかと考え、周りの民宿にも声をかけて、まずは春夏秋冬のツアーを考えることから、手探りで始めました。

グリーンツーリズム

地域の人と交流しながら
一宮町の自然や文化を体験

自然散策



山のめぐみで
リース作り



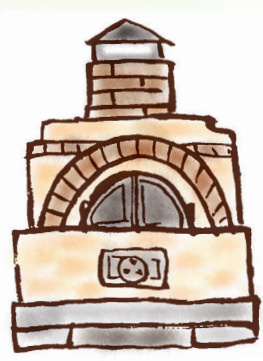
草木染め



畑仕事



木作業体験



石窯ピザや
燻製作り



ブランコ



危険がないよう注意しながら
山や畑の作業を体験してもらいます。

宿の敷地内には、手作りのブランコや石窯、燻製器など子どもから大人までわくわくするものがいっぱい。

続いていくお付き合い

「グリーン体験」をきっかけに
繋がったご縁は宝物



「家族にも食べさせたい」という声をいただいて、岩魚の燻製をお送りしたこともありました。



修学旅行生が大人になって結婚相手や子どもと訪ねてくれるようになり、交流が続いています。

クチコミで人気に

募集を始めた頃は2〜3組の申込みがある程度でしたが、参加した方から口コミが広がっていき、1日に50名以上を案内することもありました。

春は山菜、秋はキノコを探しに野山へ出かけたり、みだらしだんごや朴葉寿司など飛騨地域の郷土料理を作って食べる体験など、どの季節にも「食」に関するメニューを用意したことが特に喜ばれました。

平成15年度には毎日新聞主催の「グリーンツーリズム大賞」を受賞しました。これをきっかけに地域をあげてさらに盛り上がり、参加宿も増えました。

現在は高齢化や後継者不足もあり、ツアーでなくそ

それぞれの宿で体験メニューを持って担当する「グリーン体験宿」という形で運営しています。

やりがいはいは温かい交流

スタートから20年あまりが経ち、少しずつリピーターも増えてきました。

ここで食べた岩魚の燻製を気に入ったお客さんから「家族にも食べさせたいので送ってもらえませんか？」と連絡をいただいて驚いたり、修学旅行で宿泊した学生が大人になってからも家族で来てくださったりと、長年交流が続いている方もいらつしやいます。

囲炉裏をかこんで地酒や料理を楽しみながら再会を喜ぶ時間は、何よりやりがいを感じるひとときです。

いま、
伝えたいこと



(文・絵
画 大森貴絵
高山市)

「一之宮はどちらを向いてもきれい」と、ほめて下さるお客さんが多いんやさ。これは**地域のみんなで環境整備**をして、景観を守っとるおかげやな。手入れをして大切にすることは、観光だけでなく災害の予防にもつながるな。これからの若い人にも**美しい一之宮町**をしっかりと守って欲しいな。
グリーンツーリズムの後継者として本気でやりたい人がおれば、経験を伝えて託していきたいんやさな。