

長野県主催

台湾における観光プロモーションに参加

経済観光課 牧野 哲也

長野県が個人観光客等、今後増加が見込まれる台湾からの観光客誘致を一層促進させるため、台湾の高雄市、台北市において観光説明や個人商談等の観光プロモーションを実施することと、南木曾町からも参加し、妻籠宿を中心に町の観光PR、誘客活動を行ってきました。今回のプロモーション活動では、村井県知事夫妻も現地入りされました。



村井知事のプロモーション

昨年年度妻籠宿を訪れる団体のバスが台湾からのお客様で8%増でした。(昨年からの金融危機の影響で若干減ってしまいましたが・・・) 今後も引き続き台湾からのお客様に南木曾町へ来ていただけるように、今回の説明会に参加しました。

説明会では、県から妻籠宿を含む県内の観光モデルコースが紹介されたほか、台湾政府が力を入れている中学生、高校生の学習旅行についても説明されました。また、実際に台湾の旅行業者と直接誘客活動をする商談会も行われました。現地の観光業者と実際に商談してみたい感想は、日本についての知識がとても豊富で驚かされました。例えば南木曾町では、妻籠宿のお店の名前や置いてある物、この店のこれはおいしいよ等、日本の観光業者よりも豊富な知識を持っていました。また、一緒にテーブルで商談した戸

現地旅行業者との商談



倉上山田温泉の方も、宿の情報や、2次会の居酒屋の情報まで知っていてびっくりしたと言われていました。

しかし、観光業者の中には妻籠、馬籠のどちらかに毎回お客さんを入れてくれるが、どちらかといえば、馬籠の方がお客さんが集合時間に遅れずにお客さんが集まるので、できれば馬籠に入りたいという方もいて、理由を聞いた所、馬籠は駐車場の上で降りて下で乗せればいいので、その都合がいいとのことでした。早速妻籠宿の保存活動について説明し、妻籠宿の見所をいくつかあげ

る中で、本物の町並みは十分にお客様を満足させられるものであることを伝えました。いずれにしても、商談した8割程の業者の方が妻籠宿を知っていて、台湾での認知度はかなり高いようです。

◎台湾の旅行事情

台湾の観光は、高雄市、台北市ともに、個人旅行が増えている状況にあり、日本の観光地では、東京、大阪、京都、神戸、北海道に人気が集まっているようです。また、国が

教育旅行に力を入れていて、条件を満たせば国から補助金が出ます。(条件とは、訪れた国で2校以上の学校と交流する事) 現在台湾には75万人の高校生がいて、今年度は7000人が日本へ教育旅行に訪れ、その内約2000人が長野県へ来ているとのことでした。白馬村や、飯山市、松本市、長野市などが受入をしていて、五平餅作りや餅つき等の体験が人気のようです。表敬訪問させていたただいた台湾の教育省の担当者の話では、来年度は7000人を12000人へ増加させる

意向を持っており、今後違った切り口で台湾からの誘客をする必要性があると感じました。

◎観光プロモーションに行ってみて

今回初めての単独海外出張ということもあり、不安だらけの毎日でしたが、その中で台湾について、自分が体験したことをいくつか書いてみたいと思います。



台北市内の様子

◎台湾の鉄道ですが、台湾高速鉄道という鉄道機関があります。車体は日本製の新幹線700系です。しかし、運行システムはドイツ、

○ホテルでは常にミネラルウォーターが各部屋にサービスで置いてありますので口をすすぐ時もミネラルウォーターを使用しました。また、水洗トイレですが、水流が弱いのか、管径が細い為なのかわかりませんが、すぐに詰まってしまいます。トイレで使用したト

台湾高速鉄道 左営駅



フランスの技術を採用している為、開通当初はしばしばトラブルがあったようです。利用料金が高めと言うこともあり、利用客は少ないとのことでした。

今回台湾出張へ行かせていただき、自分の中で台湾人観光客に対する今まで持っていたイメージが180度変わりました。台湾の方が購入したいと思うお土産や食べたい物、体験したいことを理解した上で受入をしていかなければならないと思いました。

○食事ですが、香辛料が気にならなければとてもおいしいです。台湾では夜市が毎晩行われていて、関係者の方と食事に行ったのですが、多くの屋台があり活気に満ちていました。

○言葉はやはり全くわかりません。しかし、街中の看板や案内標識は日本の漢字と近い字体なので理解することができま

す。イレットペーパーはトイレに流さずに横にあるゴミ箱に入れるのが常識だそうです。



献立紹介5

～南木曾小学校～



まぜっこサラダ

- 材料 (小学生1人分)
- キャベツ …… 35g
 - きゅうり …… 10g
 - にんじん …… 5g
 - ホールコーン …… 9g
 - ② かつりざっこ… 小さじ1
 - ごま …… 小さじ1/3
 - 削り節 …… 少々
 - 酢 …… 小さじ1/2
 - ③ しょうゆ… 小さじ1/2
 - 砂糖 …… 少々
 - サラダ油… 小さじ1/4

49kcal (1人分)

ポイント
 ※酢としょうゆは同分量にし、砂糖はお好みで加減してください。
 ※きゅうり、にんじんを、それぞれブロッコリー、赤パプリカなど他の野菜に替えてもおいしく食べられます!

☆作り方☆

- ①野菜は食べやすいように切り、サッとゆでて水にさらして荒熱を取り、しっかり水気を切る。
- ②かつりざっこ、ごま、削り節は、焦がさないように弱火でそれぞれ炒っておく。
 ※かつりざっこ…カリカリに炒る。
 ※ごま…サッと炒る。
 ※削り節…ゆっくり細くなるまで炒る。
- ③ドレッシングを作り、ゆでた野菜を和える。仕上げに②のかつりざっこ、ごま、削り節を加えてよく混ぜる。

紹介

野菜は肉や魚などのように、野菜そのものだけでは主菜になりにくく、意識して食べないとなかなかたくさん摂れるものではありません。ここに紹介する「まぜっこサラダ」は、野菜は全て加熱してから使用するため、生のまま食べるより食べやすく、たくさん摂ることができます。そして、ふだんの食事では摂りにくい小魚、種実(ごま等)、削り節を加えることでおいしさが増します。野菜の苦手な児童も、知らないうちに食べてしまう献立です。

