

# 経済活性化対策特別委員会会議記録

経済活性化対策特別委員長 井上 明夫

## 1 日 時

令和6年1月30日（火） 午前 9時58分から  
午前11時09分まで

## 2 場 所

第3委員会室

## 3 出席した委員の氏名

井上明夫、成迫健児、榊田貢、穴見憲昭、岡野涼子、中野哲朗、宮成公一郎、  
小川克己、御手洗朋宏、福崎智幸、吉村哲彦、猿渡久子、三浦由紀

## 4 欠席した委員の氏名

首藤健二郎、二ノ宮健治

## 5 出席した委員外議員の氏名

高橋肇

## 6 出席した執行部関係者の職・氏名

観光局観光政策課長 佐藤聡 農林水産企画課長 木許英昭 ほか関係者

## 7 会議に付した事件の件名

別紙次第のとおり

## 8 会議の概要及び結果

(1) 食と観光の連携状況について、執行部から報告を受けた。

## 9 その他必要な事項

なし

## 10 担当書記

政策調査課調査広報班	主幹	河野幸代
政策調査課調査広報班	主査	甲斐雅俊
政策調査課調査広報班	主事	徳丸花帆
議事課委員会班	主任	松井みなみ

# 第4回経済活性化対策特別委員会

～食と観光、農林水産業のさらなる振興と人材の確保・育成～

日時：令和6年1月30日（火）10時～

場所：大分県議会第3委員会室

## < 次第 >

### 1 開 会

### 2 付託事件の調査

10:00～10:45

(1) 観光局の取組状況（15分）

(2) 農林水産部の取組状況（15分）

(3) 質疑応答（15分）

### 3 閉 会

## 会議の概要及び結果

**井上委員長** それでは、これより第4回経済活性化対策特別委員会を開催します。

本日は都合により、首藤委員、二ノ宮委員が欠席となっています。また、委員外議員として高橋議員が出席されています。

先日は三浦委員から、さがアグリヒーローズというデザインなどのクリエイティブ手法を農業に導入した佐賀県の取組を御紹介いただきました。視察先の検討も含め、今後の調査の参考にさせていただきます。ありがとうございます。

さて本日は、観光局と農林水産部から食と観光の連携について、県の取組状況の説明を受けたいと思います。

本日の委員会に先立ちまして、委員の皆様には、国の経済財政運営と改革の基本方針、いわゆる骨太の方針や新時代のインバウンド拡大アクションプランなど、国のインバウンド戦略の資料をお配りしていますが、そうした国の動向なども念頭に置きながら、県の取組を聞いていただきたいと思います。

それでは、観光局から説明をお願いします。

**佐藤観光政策課長** Side Books（サイドブックス）にある観光局経済活性化対策特別委員会のファイルをお開きください。表紙に温泉のマークと食と観光にかかる取組と書いたものです。

観光局からは、国内はもちろん国外からの観光客の獲得に向け、商談会等での旅行者への提案や一般向けの情報発信、そしてデスティネーションキャンペーンに向けて準備を進めている観光コンテンツや体験メニューのうち、食に関連した取組について御説明します。

ファイルの1ページをお願いします。

地域資源活用型観光サービス開発支援ですが、これは県として補助金を用意し、各地域において、地域の特色をいかした滞在時間延伸のための観光コンテンツづくりに取り組む事業者を支援しているものです。そのうち、食に関係した

ものを記載しています。

例えば、一番上は、日田市の飲食店14店舗が、日田の地酒と炭酸水によるハイボールと地元の農産物を使ったおつまみのセットを開発、タンブラーには日田杉を用いるなど日田ならではのメニューを用意し、4月から6月のデスティネーションキャンペーン期間中に各店舗をめぐるスタンプラリーを開催することとしているものです。

2番目は、現在、宇佐市の四日市商店街で行われているものですが、これも地元の食材を使った料理と飲み物のセットを1千円で提供するイベントを実施しています。ほかにも、別府市では地獄蒸し体験などが観光客向けに用意されているところです。

2ページをお願いします。

続いて、福岡・大分デスティネーションキャンペーンに向けた取組です。

まず、観光産業リバイバル推進事業です。

これは令和3年12月補正予算で御承認いただいたものですが、新型コロナウイルス感染症によって大きな打撃を受けた観光産業の復活に向け、地域の観光協会や事業者による観光素材開発や受入環境整備等を進めてきたものです。

一番左ですが、料理人と生産者を結び付ける研修会では、別府商工会議所が中心となって、宿泊施設や飲食店で県産食材を活用した料理開発や、生産者と料理人とのマッチング等を実施。

次に真ん中ですが、姫島村においては、地元食材を活用した弁当開発。これは前回のデスティネーションキャンペーンの経験もいかして、観光客への昼食提供を見込んだものです。

また、一番右の津久見市においては、鉾山と関連した食品土産物の開発支援をしています。石灰鉾山見学をコンテンツとして開発する中、せっかく来たお客様への土産物として提供することを前提に開発したものです。

このリバイバル推進事業自体は、令和4年度で終了している事業ですが、デスティネーション

ンキャンペーンの本番期間にも活用できるよう、フォローアップを継続しているところです。

続いて、3ページをお願いします。

福岡・大分デスティネーションキャンペーンでは、各旅行会社による商品化を促すことが非常に重要となるため、デスティネーションキャンペーン期間中の主な特別体験プランとして、商品化を見込んでいる一部を紹介します。

一番左、日出町の的山荘と城下町散策は、重要文化財で景色もよいた山荘において、県内食材を活用した懐石料理を食した後、地元ガイドとの城下町散策を楽しむものです。

真ん中の宇佐市では、安心院葡萄酒工房でのワイナリー見学とワイン付きのスペシャルランチを提供するもので、これまでも年に数回実施してきていますが、このデスティネーションキャンペーン期間中に実施し、特別感を醸成しつつ、世界的にも評価の高い安心院ワインをいかして、産地アピールにもつなげていきたいと考えています。

一番右の豊後大野市の牟礼鶴酒造と特別体験は、近年、体験できる場所がなくなってきているかまど炊きを体験して、自身で炊いた御飯を食するというものです。

4ページをお願いします。

アドベンチャーツーリズムに関連した食観光の推進についてです。

現在、県では、県内3か所においてアドベンチャーツーリズムの三つのコースづくり、磨き上げを行っており、3月にはモニターツアーを実施し、来年度中に販売を開始したいと考えています。

御案内のとおり、アドベンチャーツーリズムは地域の自然をいかしたアクティビティを体験することが主ですが、それに加え、食の体験を組み合わせ、その土地ならではの食を味わってもらおうとともに、その食がどのように生まれ、引き継がれてきたか、その歴史、文化を学んでもらうことで旅の高付加価値化につなげたいと考えています。

一番左、①の佐伯市のコースでは、名物のごまだしを使ったおにぎりを朝食として味わって

いただき、また、真ん中の②の豊後大野市のコースでは、実際に参加者がしいたけや山菜など、地元食材を使った弁当づくりを体験してもらうこととしています。

**安田観光誘致促進室長** 5ページを御覧ください。インバウンド高付加価値化の取組です。

国のアクションプランにも、高付加価値化の重要性について書かれているところですが、まずは令和7年の大阪・関西万博開催時の訪日外国人観光客向けの観光コンテンツの高付加価値化とモデルコースの策定に取り組んでいます。

そういった中で、これが今年度から始めた事業ですが、特に消費の旺盛な欧米豪の観光客の方々は、まずは地域の本物を知りたいなど探究心が豊富な方々が非常に多くいるので、そのために今年度から、本県の特徴的な観光素材は当然ですが、県内の1次産業関連の事業者と連携して、体験型コンテンツの掘り起こしを行っています。

県内の関係者に対する高付加価値化の意識醸成からインバウンド客の受入れ時の留意点など、先進地の事例を踏まえながら研修を実施しつつ、意欲のある事業者の創出に取り組んだほか、12月には県内の事業者と国内にあるランドオペレーターのマッチングなどを行って、今後の課題や改善点、意見交換を開催して、商品化に向けた支援を行ってきました。

続いて、6ページを御覧ください。

高付加価値化のコンテンツの事例として、いくつか挙げています。

まず、左上の臼杵市の吉四六さん村グリーンツーリズムについて、御存じの委員もいるかもしれませんが、旧野津町の農家の方々が農家民泊の体験を提供しています。

臼杵市は有機農業に取り組んでいますが、その野菜の収穫や料理、地元の竹林がいろいろあるので、そういった竹林から竹を切り出して、竹箸づくりなどを通じて、農家の生活や文化を体験できるようなコンテンツを提供しています。

これまで41か国の外国人観光客の方々が利用されていて、通常の農泊の単価よりも比較的高く設定しています。

次に左下のヒオウギ貝の専門店の後藤緋扇貝ですが、こちらは人口12人ほどしかいない屋形島を拠点としている生産者です。

漁船を活用したミニクルーズやヒオウギ貝の養殖場の見学ができるほか、ゲストハウスで新鮮なヒオウギ貝の料理を提供し、なおかつ屋形島のガイド付きの散策なども提供できるようにコンテンツを整備しているところです。

右上の両合棚田の再生協議会について、宇佐市の院内町にある地域ですが、ここは世界農業遺産にも含まれてる地域でして、各集落の方々が地元のガイドとして棚田の散策や地元の食材を使った食事を提供できます。

その下の由布市の由布のしいたけは、湯布院にある事業者ですが、国産の菌床にこだわっていて、地元の地下水を使って育てた菌床しいたけの収穫体験ができるようになっています。

これは通常、原木しいたけの収穫体験もよくありますが、菌床の方が安定的に体験できるということで、今回、意欲的に取り組んでいただいているところです。

この事業においては、まだまだ多くの生産者、事業者が参加していますが、観光局としても、より多くのこういった本物志向の地元の素材を活用した高付加価値化の商品の創出につなげていきたいと考えているので、引き続きこの取組については、当初予算の方でも要求しているところです。

7ページを御覧ください。

こちらについては地域課題の解決策として、これまで各振興局において取り組んできた内容を説明します。

左にある中部振興局のサステナブル・ガストロノミー推進事業です。先般、中部振興局から説明があったと聞きましたので、今回は省略します。

次に、酒蔵を活用した地域活性化事業についてです。豊後大野市で巡蔵（めぐるくら）という、各酒蔵を巡るイベントを1日なり2日なりでこれまで開催してきましたが、今回の狙いとしては、豊肥振興局管内10か所の酒蔵ごとに特色をいかして、酒蔵見学や食事、オリジナル

ラベルの制作、こういったものを体験プログラムとして創出して、約1か月間、どこかの酒蔵で継続的に体験ができるように実証事業として実施したものです。

右にある食観光魅力発信事業、これも豊肥振興局の取組ですが、豊肥振興局管内に8か所道の駅があるので、そういったところの地元農産物を活用してスイーツの開発等を行っています。実際、各道の駅で折々の商品が生まれていて、販売につながっている状況です。

各地域でもこういった食コンテンツの創出を促すことで、地域の魅力創出につなげています。

続いて、8ページを御覧ください。

現在、東京、大阪、福岡に各事務所がありますが、県産品の販売や県産食材を使った料理を通じて、本県のPRに御協力いただいている店舗、おんせん県おおいた応援店があります。そのうち、いくつかの店舗においては、観光ポスターの掲示や観光パンフレット等を設置してもらって御協力をいただいています。福岡事務所において、この2月2日から25日までの間、たべちみで！大分うまいもんデスティネーションキャンペーンフェアと題して、福岡市内の応援店12店舗で、おおいた和牛やかぼすぶりなどの大分県産食材を使ったメニューを提供するフェアを開催します。

期間中に応援店で対象メニューを注文した方を対象に、SNSで情報発信を促す県産食材のプレゼント企画なども行うようにしていて、来店者に対してデスティネーションキャンペーンの開催や県内の観光情報を提供するなど、県産食材の魅力発信と消費拡大にもつなげていく取組を行っています。

デスティネーションキャンペーン本番までもう2か月を切り、令和7年には大阪・関西万博が控えています。既にインバウンド客自体も令和元年ベースに近い状況まで復活してきているので、単に食というだけではなく、食文化的な要素や、こういった農林水産関係の生産者と連携した、本物志向の高付加価値コンテンツを創出して、提供をしていきたい。最終的には事業者のやる気が非常に重要になってくるので、そ

ういった方々の支援、掘り起こしなど通じて、多くのコンテンツやその先の事業拡大につなげていきたいと考えています。

観光局からの説明は以上です。

**井上委員長** ありがとうございます。

続いて、農林水産部から説明をお願いします。

**田中おおいたブランド推進課長** 続いて農林水産部からは、観光と連携した農林水産物のPRについて、また、観光に関連したコンテンツを所有している世界農業遺産、それから、るるパークについて説明します。

私からは、観光と連携した農林水産物のPRについて説明します。

資料の2ページをお願いします。

左は、イオン京都桂川でのおおいたフェアです。イオンのワンフロアが丸ごと大分県になる10年以上続くイベントで、京都の方も大変楽しみにしており、イオンの売上げにも貢献しています。

写真右下のベリーツタワーは、実際のベリーツの生果をワイングラスの中に入れてタワーを作って、イオンの玄関口に飾ります。

それから、左上は、日田市が水郷ひたキャンペーンレディを派遣してくださって、市町村によってはこういったキャンペーンレディーが見えて、クイズなどで大変盛り上がるイベントです。

今年は2月16日から21日まで5日間開催されるので、是非機会がありましたら、イオン京都桂川に行ってみていただきたいと思います。

右が、ホテルモントレ大阪グラスミアで開催されたおおいたフェアの様子です。これは難波の四つ星レストランで、白ねぎとか、おおいた和牛を使った料理を提供しています。

観光のPRも一緒にやって、実際シェフが大分県に来県されて、畜産公社や、ブリの飼育場などを見ていただきました。やはり、こちらが大阪に行ってもこんなものがありますというよりも、来ていただいて産地で商談した方がまとまるなと感じます。

次の3ページは、左が新宿高野本店で毎年やっている国産フルーツを楽しむ会での、かぼす

とシャインマスカットの料理教室です。

かぼすとシャインマスカットのパフェは、新宿高野本店ですと3千円以上する非常に値段の高いものですが、結構売れたと聞いています。

ここでも観光パンフを配るなどして、食と観光をPRしました。

右はイオンモール福岡での大分うまいものフェアです。

これはさきほどのベリーツタワーのグラスにかぼすを設置したかぼすタワーで、かぼすの無料配布を行ったり、観光ブースを併設してパンフレットを置いたりして観光もPRしました。

続いて、4ページを御覧ください。海外輸出の取組についてです。

海外でのPRは、県と生産者団体、それから、流通事業者で構成されるブランドおおいた輸出促進協議会が実施しています。

左側は台北の高級ホテルであるオオクラブステージですが、そこでおんせん県おおいたの夕べを開催しました。

食と観光をPRして、このイベントの後、1か月半にわたって、このホテルがおおいたフェアをすることにつながりました。

シェフが挨拶していますが、この中に日本人シェフが2人おり、この方たちが大分の食材で料理を試作して、PRしていただきました。

それから、レストランの隣のスペースを無料で貸していただいて、そこに姫だるまや七島蘭（しちとうい）、竹細工等を展示して、観光のPRも一緒にしたところでした。

それから、右は、ベトナムとタイでフェイスブックのページを作りました。やはり東南アジアの方々は、テレビや新聞で広告するより、SNSが主流になっているので、現地語で現地でPRすることが効果的です。写真はタイ語ですが、タイで大分の観光と日田の梨をPRして、実際に集客されているところでした。

**木許農林水産企画課長** 私からは、世界農業遺産の取組状況について説明します。

まず、5ページをお開きください。

既に御存じの方も多いかと思いますが、取組の内容に入る前に簡単に、世界農業遺産について

て、御確認をいただければと思います。

この世界農業遺産は、国連の食糧農業機関により2002年に設置されたものです。次世代に受け継がれるべき伝統的な農林水産業と、それに関わって生まれた文化や景観、そして、生物の多様性などが一体となって、世界的に重要なシステムとして認定されており、その保全と持続的な活用を図るものです。

この遺産は過去の遺産ではなく、様々な環境の変化に適応しながら進化を続け、現在も活用され、承継されている生きた遺産となっています。

世界では、昨年7月現在、24か国、78地域が認定されていますが、国内では15地域が認定され、うち大分県も含め3地域が九州の中となっています。

6ページをお開きください。

国東半島宇佐地域の世界農業遺産の特徴を説明します。

この地域は瀬戸内海式気候、それから火山性土壌であることから雨が少なく、せつかく降った雨も浸透しやすいことなどから、農林水産業を営む環境としては非常に厳しいものとなっています。

そのような中、二つの循環が農林水産業を支えています。

一つ目が、水の循環です。当地域は約1,200ものため池があり、複数のため池を連携させることなどにより用水供給システムが構築され、クヌギ林の落ち葉等による膨軟な保水層がため池に栄養塩を含んだ水を供給し、豊かな農林水産物を育てています。

二つの循環のうちのもう一つが、右側のクヌギの循環です。大分県は日本最大のクヌギの蓄積量を誇りますが、特にこの地域は、森林面積に占めるクヌギ林の割合が県平均を上回っており、しいたけ栽培の原木やまき、炭の用材として盛んに活用されてきたことを物語っています。

また、このクヌギは、伐採しても切り株から萌芽して再生するため、木材資源が循環する優れた特性を持っています。伐採されたクヌギは、15年ほどで原木しいたけに適したサイズに再

生します。

以上、二つの循環が世界農業遺産に認定された主な概要となります。

では、まずは取組の部分ですが、7ページをお開きください。

国東半島宇佐地域世界農業遺産認定から10年にわたり、主にここに示されている2本の取組を柱に活動をしてきました。

1点目の次世代への継承では、これまで延べ2万9千人の児童生徒が世界農業遺産を学び、地元が好きになった、農業に携わりたいといった意見が聞かれるようになるなど、地域への愛着、誇りが醸成されつつあります。

また、地域の元気づくりでは、地域が自らの強みと魅力を理解し、それをいかす取組を進めており、特に国の専門家会議からも高い評価を受けている高校生の企画による活動や積極的な情報発信は、主要な事業として拡充しているところです。

では、8ページをお開きください。

ここからは具体の取組例などを示します。交流人口拡大を図るため、地域内でできる森、里、海における22プランを体験素材としてまとめ、地域資源の発掘などの取組に活用していただいている事例です。

次に、9ページをお開きください。

ここは関係団体や観光協会等と連携の下、教育旅行の体験プログラムテキストの作成や、ほだ場やため池などといった主要な現地に農林水産循環システムの解説版を設置するなどの取組でございます。

次に、10ページをお開きください。

ここは実際に観光関係につながった具体例を示しています。

JR九州が運行するななつ星in九州のルートに、しいたけのほだ場の散策などが組み込まれたものが左側です。ここは非常に人気で、継続して来年度以降も実施される予定になっています。

それから、令和4年にオープンした由布院の高級旅館に七島藪で作られた畳などが使用され、地域の魅力発信に新たな展開が生じている例を

示しています。

では、最後に11ページをお開きください。

現在、七島藪の加工品、米、乾しいたけ、茶の湯炭、これが推進協議会が認証した地域のブランドとなっています。

また、これまで285応援商品が、この地域の世界農業遺産をPRしています。過去から受け継いだ世界農業遺産を今も続け、未来につなぐため、今後も取組を拡充していきたいと考えているところです。

**畑中地域農業振興課長** 続いて、大分農業文化公園（るるパーク）について説明します。地域農業振興課長の畑中です。

資料12ページをお開きください。

これが公園の園内マップです。農業やキャンプなど様々な体験ができる場所となっています。簡単に紹介も含めて説明します。

資料13ページをお開きください。

開園が平成13年4月となっています。場所は山香町と安心院町にまたがる場所で、コメ印で書いていますが、高速道路の農業文化公園インターから5分と、車の寄りつきがよいのが大きなメリットになっています。

面積、施設、指定管理は記載のとおりです。

農業・農村及び自然環境に対する県民の理解を深めることを目的に設置しています。

その後、時がたち、令和元年から公園の在り方の見直しを進めており、現在のコンセプトは自然の中で憩い、遊び、健康になり、学べる。楽しさ満載の公園ということで、現在の県民のニーズに即した幅広い目的、コンセプトで運営をやっているところです。

令和4年度の来場者数が27万4千人、満足度はアンケートの結果、4.6という結果になっています。

続いて、資料の14ページをお開きください。

具体的な、るるパークでの農業体験や地場農産品のPR・販売について簡単に説明します。

野菜・果樹の収穫体験として、園内のファームや圃場などで、時期時期で果樹の収穫体験や、右側にある季節の花の摘み取り体験などを実施しています。

それから、ふれあい市場です。園内に常設の直売所を設置しており、特にこの地域の、山香町、安心院町等の季節野菜、果物を販売しています。特に安心院町のブドウなどは人気商品となっています。

それから、大分の食PRイベントです。これは週末を中心に実施していて、多くの方が訪れる公園で、宇佐の美味しいもん市や豊後高田の美味しいもん市など、市町村単独のPRイベントを実施しています。

それから、農家直送産直市として、JAとタッグを組み、秋空レストランということで、テントを張って産直市を実施しています。

あと園内には、ふるさと商品の情報発信コーナーも常設しています。

続いて、15ページです。

近年、特に来場者増の効果的な取組として、ネモフィラ、コキア等の花のイベントを実施しています。毎年植え替えするので管理が大変ですが、結構評判がよく、特に県外客、家族連れが多く訪れています。

これらの取組により、30代、40代の女性層の来園者が増加しています。特に若い人の撮影スポット等としても人気が出ていて、上にある春がネモフィラ、秋がコキアで、お客さんの来場に大きく貢献しています。

続いて、最後ですが、16ページから今後の展望について書いています。

いろいろありますが、特にソフト面については、上にあるキャンプ体験等、アウトドアイベントの充実として、家族連れの来場者が増えている中、キャンプディレクター1級資格を持つような専門家とも協議をしながら、体験型のソフト面を充実していて、こういったものを企画すると毎回参加者が多く、今後のキャンプ場の伸び等も感じられるところです。

それから、ハード面では、現在、るるパークの施設の充実化を進めているところです。

左側の写真、路面距離表示の設置として、今年度の事業で1周4キロメートル、200メートル単位での距離表示を設置しています。11月に完成しましたが、早速、先日、今年1月7



日に杵築市の健康マラソン大会を開催して、約370人程度が参加されて盛り上がっています。

それから、右側にあるコテージ、キャンプ場の増設。このコテージについては、現在5棟ありますが、今、週末は特に予約でいっぱいになるくらい需要が多く、令和7年度に増設の実施を予定しています。

こうして、施設整備等も充実を図っていく予定にしています。

最後、17ページになります。

公園のさらなる魅力向上と地域の連携によって来場者数の増加につなげていく活動として紹介させていただいています。

一つ目がSNS、特にインスタグラムを活用した各種情報発信で、特にこの公園は情報発信に力を入れていて、令和4年度だけ見ると、年間約910回ほどSNSで情報発信していて、フォロワー数も6,300人で、来場者数の増の一つの要因となっています。今後も充実させていきたい。

それから二つ目、農業体験やネモフィラ・コキアなどの花イベントのさらなる充実。体験型や自然観察のニーズが高いので、こういったものを充実させていきたい。

それから三つ目、アウトドアや自然体験プログラムの充実。これは前ページで説明したとおりです。

最後に書いてあるのは、現在、るるパークが積極的に取り組んでいる地域との連携です。

るるパークの来場者が年間約30万人、そして、宿泊者が年間1万人、こういった方々を対象に、県内各市町村と連携して、観光や物産のPRを実施していきます。特に市町村単独の物産フェアや地域のキャンプ場、観光施設のPR、こういったパンフレットの常設をすることによって関心を高めていきたいと考えています。

それから最後、県内各地へのアウトドア観光の拠点化として、特に県北部・東部地域のアウトドア観光の拠点化に向け、現在、地域連携を強化しています。

具体的には、宇佐市役所、杵築市役所、地元

定期的集まって協議を進めているところです。それぞれが持っている施設や自然環境をうまく活用できないかということで、知恵を絞りながら、今後の地域活性化につなげていく活動も進めているところです。

**井上委員長** 以上で説明は終わりました。

これより質疑に入ります。

ただいまの説明について、意見や質疑があれば、よろしくお願ひします。

**福崎委員** 農林水産部にお聞きしたいですが、さきほど国内の商業施設等で県産品のPRがかなりされているという御報告がありました。海外は台湾のホテルだけで、それ以外に海外でのそういう県産品のPRの実績があるのか。それから、今後どのように広げていこうと考えているのか、海外でもいろんなイベントとの連携をどういうふうに取り組んでいこうと考えているか、お聞きしたい。

**田中おおいブランド推進課長** もちろん、台湾だけでなく、いろんな販売促進を香港、シンガポール、ベトナム、韓国、アメリカ等で行っています。

例えば、おおい和牛については、アメリカで牛肉のカットの指導をしながら、今、ロイン系のみ注文が多いですが、それ以外の部位もこうカットして、こういう料理をするとおいしいですよということを教育しながら、一頭買ってくれるような取組をしたり、またベトナムでは、今、日田梨を輸出していますが、日田の生産者にベトナムに行ってもらって、売場に立って、自ら売っていただいたりしています。

それから、ALPS水の関係で中国への輸出が止まっている水産物については、韓国で活魚として販売したり、東南アジアの方のフェアに水産業者に参加していただいたり、計画をしています。

**福崎委員** それで、実績はどうでしたか。

**田中おおいブランド推進課長** 水産物については今からですが、マグロについては中国が止まりましたが、国内需要が好調で、販売については順調にいつていると聞きます。

ただ、ブリについては、モジャコが不漁であ

った昨年までの単価に比べては安いですが、平年並みで、今から海外での販促を強化していくので、実績については今からです。

牛肉については、アメリカの関税枠があって、関税枠がすぐいっぱいになって、その後、輸出が鈍りますが、大分県については、他県が苦戦する中、納め先がラスベガスのホテルであったり、アップー層の利用が多いところであったりを中心に飲食店に納めているので、順調に伸びているところです。

**猿渡委員** 農林水産関係ですが、かぼすについては、県外の方は使い方がよく分からないという話も伺います。ポン酢みたいな使い方が一言で分かりやすいかなという気がしますが、こんないろんな使い方ができるということをどういう形でアピールされているのか。その使い方が分かれば、たくさん買っていただけるのではないかという思いがあります。

もう一つは、るるパークでいろんな体験を提供されていますが、キャンプの体験と防災教育を結び付けた体験活動ができないかという思いがあります。

キャンプを体験することで、実際災害になったときに、慣れた形でキャンプの経験がいかせるようなことも聞きます。地域の防災組織などで、研修を、どういう形でやろうかとよく相談したりしますが、そういうことがここでできれば、るるパークに行ったことがない方が足を運んでいただいて、ああ、いいところだな、また来ようかなということにつながっていくのではないかと今聞いていて思いました。そうして利用を広げる中で、参加者にSNSで発信していただくことによってPR効果がさらに上がっていくことになると思います。せっかく広い土地があり、いろんな活用ができるので、さらに活用を広げるためにも、そういうことはどうかなと思います。是非今後考えていただけたらと思います。どうか。

**田中おおいブランド推進課長** まず、かぼすの方からお答えします。

かぼすの化粧箱の中には、必ずレシピとか使

料理にされたらおいしいですよというのを書いていますし、また、カボス振興協議会のホームページでいろいろなものに合うことをPRしています。

あと、今年度事業では、「あなたなら何にしよう？マイカボ選手権2023」というのを実施して、料理家の栗原はるみさんの息子さんの栗原心平さんを審査員長にして、いろんな人がかぼすの料理などをSNSに投稿して、その中から優秀作品を栗原さんに審査していただいて、カボ振のホームページともリンクして、表彰したりとか、そういった地道な活動を毎日続けているところです。

**畑中地域農業振興課長** るるパークについては、今、様々な体験型の学習をやっています。

キャンプの、具体的に火の扱い方とか、そういったところを実は余りよく分からない大人の方も含めて、非常にニーズが高いので、そういったソフト面を特にキャンプ協会の方々とお話ししながら進めているので、様々なメニューにそういったものを取り組むなどといったことが考えられるかと思っています。特に研修施設もあるので、いろんなことが今後考えられると思っています。

**猿渡委員** ありがとうございます。またさらに、今言われたような中身を発展させていただくようにお願いします。それが活性化につながっていくかと思えます。県外のお客さんを招き入れることにもつながっていくかと思うので、よろしくお願いします。

**穴見委員** 農林水産部に係る部分で、さきほどの福崎委員の質問とも関連してきますが、県外で県産農産品のPRによって、その商品がどのくらい消費拡大につながったのかとか、若しくは観光にどの程度つながったのかとか、そういった検証はされているのでしょうか。

**田中おおいブランド推進課長** 農産物については、イオンではベリーズなどの主要な納め先になりましたし、九州イオンでは大分県が研修生を派遣していることもあって、県のアドバイザーになっていただいたりして、いろいろ無理を聞いていただいたり、赤採りトマトを定番商

品として、竹田市のトマトをずっと置いていただいたり、商品の応援もしていただいたりしています。

**安田観光誘致促進室長** 観光では、結局その方々がどれだけ来たかというのは、なかなか指標としては使えない状況があって、海外であれば観光物産フェアなどをしたときに、旅行会社とともに組んでいて、旅行商品を直販するケースがありますが、日本の場合はなかなかそういう状況になっていない。どちらかという観光に関しては、観光地のPRとか、グッズ配布をすることによって広く一般向けに周知することで止まっているのが実情かなという気がします。

です、むやみに周知するのではなくて、こういった物産フェアとかとあわせて、その横で周知させるのが効果的というか、コストも含めてそんなにかからずにできることではないかなと考えているところです。

**穴見委員** ありがとうございます。自分で聞いておきながら、正直その追っかけも難しいだろうなと思ったので、どうやっているのかなと思って聞かせていただきました。

ただ、追える範囲で追わないと、このやり方でいいのかとか、この場所でいいのかとか、その検証が必要になってこようかと思うので、とはいえ、実際僕にも名案があるわけではないですが、そういった追跡調査と言いますか、頭の片隅に置いておいていただければと思います。

**岡野委員** 御説明ありがとうございます。私も今、穴見委員の意見と少しかぶりますが、農業の方の観光と連携した海外での県産農産品のPRのところとかでも、広告代理店のような意味合いが非常に強いなどと思いながら見たときに、こういった、例えば日田梨の話もありましたが、梨とかスイカとか日もちするものを海外に輸出したときにいつも言われるのが、ニーズに対して、供給がなかなか追いつかない。だから、結局欲しい人たちはたくさんいるんだけど、それがちゃんと機能していないという課題があると今までお話の中で聞いたことがあります。

です、今回せっかく観光と農業の連携で、

どの商品をどれぐらい、どこに持って行って、どれぐらいの売上げをしっかりと上げて、その生産者の人たちがちゃんと生産量なり売上高なりを上げていくのかを県がどこまでコントロールしようとしているのかとか、その辺りの連携をふだんから協議しているのか、その辺を教えてください。

**田中おおいブランド推進課長** もちろん、県が全てコントロールするわけではなく、物を持っているのは産地なり農協になるので、さきほど申した輸出促進協議会の中に、農協、全農、それから例えば、日田の梨部会に入っていて、一緒に協議をしながら、梨でしたら130トンという目標を掲げて、それをどの国にどれぐらい振り分けるかを事前にディスカッションして、その国別の目標を持ちながら、計画的に販売しています。

もちろん、産地がどんどん大きくなれば輸出も増えますが、産地拡大の面も必要ですし、また、国によっては農薬の規制とか、日本より厳しい規制があって、その辺をクリアしなければ輸出できないという面もあるので、農薬の検査等も計画的にやりながら、産地によっては作り方を変えていただいたり、使用する農薬を変えていただいたりしながら、周到に準備をしているところです。

**岡野委員** ありがとうございます。どういう形で売上げの成果が出て、どれぐらいちゃんと費用対効果があるかを後で振り返らないと、やりました、何人来ましたというだけではなかなか難しいのではないかなと思うので、是非その辺りを踏まえて取組をしていただければと思います。

**吉村委員** 観光からは振興局の取組の紹介をいただき、ありがとうございました。

農林水産部で、なかなか振興局との連携という部分、実際問題、どうなのかなとは思いますが、この観光につながるような振興局と農林水産部との連携をもし何か図っているような内容があれば伺いたいです。

**畑中地域農業振興課長** 具体例はないですが、私、4月まで北部振興局で生産流通部長を3年

間していて、普及員として仕事しましたが、今言ったような各振興局の中で、こういった観光面を表立って担当するのが地域創生部になります。

その振興局の中で、こういった観光と農業を組み合わせる話をするときには、ほぼ間違いなく地域創生部と生産流通部、農山漁村振興部が集まって話をし、どの産地のどの農産物がいいだろうとか、加工品で頑張っている人が誰がいないとか、そういった情報は農山漁村振興部が持っていますから、その中で十分合意形成や意見交換をしながら進めていただいています。報告は観光局でやっています。

**吉村委員** ありがとうございます。ちょっとその部分が分からなかったのですが、振興局はやはり現場の最前線で、いろんな補助金を持ちながらやっているということ考えたときに、今、観光局からの説明では、食材もしっかり使ったそのコンテンツ、また、アドベンチャーリズムのコンテンツづくり等もやっています。そこでやっぱり食として農林水産業もしっかり関わってくると思うので、是非その取組をさらに強化しながら、農林水産部と振興局と観光局と連携を取って進めていただければと思います。

**宮成委員** 観光と農業からそれぞれいろんな取組の話をお聞かせいただきましたが、この前、札幌にちょっと私用で行ったときに、公設市場の方で、大分県といったらかぼすですよと、かぼすはこうやって下向けて絞るといいですよと話になり、今までの継続した取組がそういったところまで浸透してきたんだろうなと思って、うれしく思いました。

一方で、るるパークの取組自体も、周辺の自治体と書いていて、県下全体の自治体というような形でもなさそうな書かれ方をされていましたが、何が言いたいかというと、コロナ禍でいろいろ行動が制限される中で、県下のいろんなところに行ってみたら、すごく知らないことがあって、行けばすごく面白いと。

それで今、取組が県外、国内に向けてということと、海外に向けてということですが、意外

と県の職員ですから、県という一つのフィールドが先にあると思いますが、県下の今の振興局の話もありましたが、振興局単位での連携や相互連携といった形で、例えば豊肥のものが県北の方とか、そういった相互で、ふだん生産者も含め、そういった方々との連携の取組の実績とか、これまでであったのかなど。もしそこら辺の地域間連携みたいな取組とか、そういった視点があつたとすれば、何か御紹介いただければと思います。

**田中おおいブランド推進課長** まず、輸出の連携ですが、今、シャインマスカットを香港とかシンガポールに輸出しようとしています。産地は安心院が中心ですが、安心院だけだとなかなか賄えないということで、今、天瀬と連携して、天瀬、安心院で大分のシャインマスカットとして売り込んだりという事例もあるし、甘太くんはもちろん県域になっていますので、豊後大野市と、それから、臼杵市と国東市と連携して、小さい芋を東南アジアの方に輸出したりとかする連携はしています。

**佐藤観光政策課長** 私、4年前まで南部振興局の地域振興部長をやっていて、他の振興局の人気のあるスポットを見に行くような研修をやったり、そういうことをやって連携を図れるなという会議は年に何回かやったりしていました。生産者を入れた農業等の会議もやっていて、佐伯の場合はちょっと記憶がないのですが、恐らく豊肥振興局が近いので、豊肥振興局と交互に農業の方も交えたような会議をやって、連携して何かやっっていけないかという会議は必ずやっていました。

振興局には総合補助金という補助金があり、これは誰にでも使えるので、そのときは必ず生産流通部の方も入ってもらって、これは総合補助金にふさわしいとか、そういう会議は必ず振興局の中でやって、しっかり連携を図ってやると、私がいたときにはそういうことをやっていました。

**安田観光誘致促進室長** 補足的な部分にはなりますが、さきほど説明の中にも、インバウンド向けの高付加価値化の事業を今年から進めてい

くというお話をさせていただきましたが、そう  
いった中で一番印象的に感じたのが、各生産者、  
事業者が集まる中で、いろんな意見交換をする  
中で、要は業界が違う方々がそこに集まる、地  
域も違うということで、意見交換がすごく進ん  
で、では、今度ちょっと行ってみようとか、そ  
んな話にも今つながってきています。

我々の方はそこをうまく、やる気がある事業  
者さんプラス、コンテンツとしてもしっかり使  
えるようなところをまずは引き上げて、そこを  
磨きつつ、観光のモデルルートに乗せていっ  
たり、いろいろしたりしようとしています。そ  
ういった事業者同士の横の、違う業界がうま  
くつながっていているというのは、今後すぐ  
期待できるなと感じたところです。

**宮成委員** ありがとうございます。何が言  
いたかったかという、この委員会の大きい目  
的として、輸出や観光消費の拡大がありますが、  
もう一方で、人材の確保もありました。

それで、今、農家や農業をする人たちにと  
っては、やっぱり面白さというか、そういった  
ものが一つ重要な、観光になればリピートにつ  
ながります。

それで、どちらにも共通してある課題が、周  
年的、平準化で、海外とか、県外のターゲット  
があるけれども、シーズン1年間を通して、へ  
こむところとか、少ないとき、県内の離れた地  
域、相互の連携策というのがもし足下にある  
ならば、県外、海外の観光客も呼び込めるよ  
うな基盤ができるのかなとちょっと思いなが  
ら質問させていただきました。ありがとうございます。

**成迫副委員長** 間近に控えるデスティネー  
ションキャンペーンであったり、関西万博、観  
光コンテンツを中心に力を入れていただいで  
いることはよく理解できました。まず、成果  
につながるよう突き進んでいただければと思  
います。

他方で、本委員会では観光を核に、観光業  
だけではなく、農林水産業や商業等様々な  
産業であったり、生産者も含めた地域の活  
性化につながるような好循環を意識した取  
組であったりが大切ではないかと議論を重  
ねています。

これが一過性に終わらないように、地域  
ブランドを創出する上でも非常に大切な  
ことだと考えられますが、この点について、  
各課長の立場で思うところを聞かせて  
いただけたらと思います。

**佐藤観光政策課長** 御案内のとおり、  
観光は本県の中でも基幹産業で、裾野も  
広いところですので、しっかり連携して  
やっていきたいと思っています。

デスティネーションキャンペーンにつ  
いても、振興局ごとに関係者が集ま  
って、例えば、観光関係者もい  
れば、商業、飲食店の方もい  
れば、農業の方もいるような  
地域部会みたいのもあって、  
そういうところでもしっかり  
議論していただいた上で、  
私どもに情報とか上げて  
いただいているので、し  
っかり観光を基本として、  
全ての方が潤うという  
か、戻ってくるような  
ことをしっかり意識して  
取り組んでいきたいな  
と思っています。

**安田観光誘致促進室長** 誘客する立場  
から、特にインバウンドの  
関係で申しますと、今後  
また、来年度の当初予算  
にもアメリカへの戦略  
とか、そういったものも  
要求させていただいて  
いるところではあり  
ますが、やっぱりいろ  
んな農産品、農林水  
産関係のものだけ  
ではなく、通常の加  
工品や物産含めて  
の輸出部分とか、  
そういったところ  
で行った誘客し  
たい相手方、国  
の方である程度  
そういったもの  
がメジャーで  
先に入っている  
場合とかが結構  
ありますが、  
そうするとや  
はり、ああ、  
大分県はそれ  
が取れるところ  
なんだよね  
とか、あれが  
おいしいよね  
と、皆さんの  
認知度が向上  
している中  
での売り込み  
ができるのも  
あるし、逆  
のパターン  
もあるかと思  
います。

一つは、遠く  
になればなる  
ほど、大分  
県といつても、  
なかなか九州  
そのものも  
認知度が  
ないので、  
アメリカや  
欧州、オース  
トラリアに  
戦略パート  
ナーを置  
きつつ、  
やはりもう  
少し広い  
範囲で  
攻めて  
いく必要  
が出て  
くる。九州  
全体で  
それぞ  
れの県  
が、農  
産品も  
含め、  
輸出を  
行っ  
てい  
れば、  
それ  
をう  
まく  
我々  
も便  
乗し  
て活  
動し  
ない  
と、  
な  
か  
な  
か  
大  
分  
県、  
湯  
布  
院、  
別  
府  
も  
知  
ら  
れ  
て  
い  
な  
い  
状  
況  
に  
あ  
る。  
東  
ア  
ジ  
ア  
方  
面  
の、  
逆  
に  
認  
知

度も高いところについては、さきほどの物産フェアとか、そういったものもやり取りをしながら、うまく相乗効果を上げていければなと思っています。

**成迫副委員長** 丁寧に説明いただいて、ありがとうございます。色々と連携しながらということですが、観光局単体ではなかなか難しいとも感じますが、商工観光労働部内ではもちろんですが、関係部局とどのような役割分担をしながら、さきほど吉村委員からも連携をということがありましたが、これからどのように取組をされていくのかということと、あと、連携し取り組む上で、考え方を一つにして、どこがかじを取って進めていくのかとか、そこら辺ももしお考えであれば、教えていただけたらと思います。

**佐藤観光政策課長** デスティネーションキャンペーンについて、部内の主管課とか関係部局が入った体制を立ち上げていて、それぞれのところで、デスティネーションキャンペーンのときに何ができるか考えていただいて、それぞれのところで取り組んでもらっています。そこは知事からもしっかりやれということでありましたので、各部局でできることをそれぞれやります。

例えば、農林水産部はもちろん農林水産物の販売ですし、我々は観光ですが、土木であれば木を切って観光客に来てもらうとか、それぞれの部がそれぞれできることをすごくやって、今、デスティネーションキャンペーンに取り組んでいる状況です。

インバウンドについては、本来であれば、企画振興部に国際政策課があるので、そこがかじを取るのが理想ではありますが、今のところ、各部局がそれぞれで動いているところが強いかなというのが印象です。

そこは、ただ、インバウンドに関しても、もちろん国際政策課が指揮を取って会議をやっているし、他の部においてもやっているの、しっかりそこはもっと連携できる。委員おっしゃったように、もっと相乗効果を高めていければなと思っています。

**井上委員長** 最後に一つ、私から。

農産物の消費拡大というので、いろんなフェ

アで、いろいろやっていただいているようですが、観光客として県内に来た方に対するアピールという意味で、宿泊施設と連携した取組みたいな、農業サイドで、農林水産、生産する側と宿泊施設と連携した取組みたいなのがあるかもしれませんが、どうでしょうか。

**田中おおいブランド推進課長** 農林水産部の方で、今ちょうど2月から大分おもてなし料理選手権というのをやる予定になっていて、いろんな飲食店やホテルに大分県産の農林水産物で料理を考えていただいて、メニューのサンプルなどをこちらから出しています。その選手権の料理で、デスティネーションキャンペーンで大分県に来られるお客さんをもてなす取組を今やっています。

**畑中地域農業振興課長** とよの食彩愛用店という制度を立ち上げていて、大分県産の農林水産物を使った料理を出していただくお店を大分県が認定して、そちらにのぼりを作ってお送りしたり、県のホームページで紹介したりしています。

現在、その中で旅館とかホテルだけ見ると、県下22店舗は既にとよの食彩愛用店ということで、旅館、ホテルが認定されていますので、そういったところで県産品をPRしながら、料理を出していただくことも今実施しています。**井上委員長** 大分県に来ていただいた方がそのままずっとファンになっていただけるように是非、継続した取組をお願いします。

そのほか何か、委員外議員の方、御質疑は。

**高橋委員外議員** 初めて参加するので、もしかしたらちょっと的外れな質疑になるかもしれませんが、農林水産部に関してです。今回、農業、林業は分かったんですが、水産関係について、観光との兼ね合いで、今現在どういう取組が進められているか今日の資料からは分からなかったの、そういう部分が1例、2例あれば、また今後教えていただければと思います。

**安田観光誘致促進室長** 観光の部分で、高付加価値化の中には、佐伯方面で、さきほど後藤緋扇貝さんを紹介しましたが、そのほか、大入島のカキの養殖をされている宮本さんや、そうい

った養殖業関係者がこの事業の中にも、そのほかにも参加されている方がいます。

ですので、そういった部分の養殖場の見学とか、そういったところを入れながら、実際に見学、プラスそこで一緒に、そのものも食事として提供できるような形ができないかとか、よくあるのは修学旅行とか団体的な人たちが見学に入れないかとかいう相談がかなりあったりと、インバウンドの方々からもそういった話を聞きます。

ただ、現実的には、若干難しいのは、生産者側からすると生産の技術を見られたくないとか、いろんな部分もあります。ですので、そこはお互いの理解を進めながら、こういった対応までだったらできるとか、そういったところをやり取りしながら、現実的にはこういった事業を使いながら、その中で、できるだけ観光局でも、せっかくある素材ですので使っていきたいなどは思っているところです。

**井上委員長** それでは、これで質疑を終了したいと思います。

執行部の皆さん、大変お疲れ様でした。