観光資源に磨きをかける！

『大山恵みの里づくり』プロジェクト（No.3）

大山振興計画の中間まとめ

ブランド産品部会

他の地域にはない高い品質や特徴を持つ（＝磨かれた）地元産品と大山の持つ好イメージとの相乗効果による〝大山ブランド〟の構築を目指します。

長期的には、大山の恵みを活かした新しい特産品の開発・創造も大きな目標ですが、当面は、今春から取り組む特産品市「大山の恵み　からす天狗市」の取り組みを通して、既存の産品に磨きをかけながら、大山町全体のイメージアップを図ることにしました。

また、この特産品市を開くことで、商品をつくる人と売る人とのネットワークを構築し、町民の連帯感を醸成します。※特産品市の詳細は次ページ参照

観光交流部会

観光客の利便性向上に向けて道路案内標識や観光マップ類の改善が必要であるということを踏まえ、既存のマップ類と道路案内板との表示内容が関連付けられているか、アクセス道路やトイレのある休憩所（展望台など）が明示されているかなどを点検し、観光客の立場に立った見やすいマップを作成します。

これからの観光には体験メニューが必要です。日常生活の食べ物や伝統行事、農林水産業の作業体験、地域の遊びなどを観光資源として掘り起こし、体験ツアーづくりに取り組みます。このプロジェクト会議での議論がきっかけになり、御来屋漁港に観光客を呼び込むための観光商品開発にも着手しています。※写真参照

サザエは、炊き込みご飯やヘカ（すき焼き）に、魚類は刺身や煮魚、焼き魚、アラ汁などにして試食してみました。

アジの塩焼きに挑戦中。

御来屋漁港に観光客を呼び込むための昼食メニュー試食会に用意された地どれの魚。

大山価値向上部会

大山のすばらしさをもっと多くの町民の皆さんに知ってもらうため、「大山町のお宝募集」を継続して取り組むことにしました。ただし、募集にあたっては、歴史、自然、文化、食といったテーマを設定します。これを「大山町〇〇百選」として、カルタやスゴロクなどに活用できないかと検討しています。

また、本町は観光の町ですので、〝おもてなしの心〟が大切です。そこで、観光ボランティアガイドを養成することにしました。この取り組みを通して、大山の価値を再認識することができると同時に、本町を訪れる人たちに大山のすばらしさや大山の恵みである町民の温かさを感じ取ってもらおうというものです。