



青島の長友味噌醤油醸造元でしょうゆ作りなどの説明を受けるツアー参加者

欧米観光客どう呼び込む

宮崎市と市観光協会は外国人をターゲットに体験型観光のメニュー開発を進めている。欧米人を対象にした商品化に向け今月、モニターツアーを初めて実施。参加者の意見を集約し、11月の商品化を目指す。既に開発に着手した台湾人向けプランも来年度に完成する見込みで、幅広い誘客を目指す。

体験型メニュー開発へ

宮崎市など初のモニターツアー

1泊2日のツアーには、首都圏在住の写真家やライターら、米国、フランス、オーストラリアから来日している5人が参加した。欧米人は伝統文化の神秘性に引かれる傾向があるとの分析から、神話にゆかりのある宮崎神宮や青島神社への参拝、神楽鑑賞などを取り入れた。

地域住民との交流も重視し、同市高岡町の住民と旧去川小学校舎でストールなどの藍染め体験と冷や汁作りを楽しんだ。このほか、青島の長友味噌醤油（みそしょうゆ）醸造元を訪れ、みそ、しょうゆの醸造工程を見学し、こめこうじやみそを試食した。

終了後に宮崎ブーゲンビリア空港で意見交換会。野島神楽の鑑賞などがホテルで行われたことに「漁師町の神楽に触れられて良かったが、神社など神秘性の感じられる場所でするべきだ」などの意見が上がった。

フランス人写真家、セドリック・ディアドリアンさん

(38) 東京は「宮崎は人が

優しく、トロピカルな雰囲気があるところが魅力。住民との交流を大事にしたメニューをつくってほしい」と話した。市観光戦略課は「意見を基に神話、自然、食を織り交ぜた体験メニューを仕上げ、宮崎を欧米にアピールしたい」としている。

台湾人向けの観光メニュー開発は宮崎大や同大学の留学生生らと連携。これまで、フィールドワークを4回実施した。(中村和彦)

