

知事とのふれあい対話（大島地域（与論町））における参加者の主な意見及びそれに対する県の対応等

| 意見項目          | 主な意見（要約）  | 県の対応等   | 課名    |
|---------------|---|---|-------|
| 観光に関する沖縄県との連携 | <p>本町は、沖縄北部との観光の周遊の連携について、お互い協力していかないかというところで活動しているところである。</p> <p>県の観光施策において、沖縄県との連携や働きかけについて取り組んでいきたい。</p>   | <p>団体旅行から個人旅行へのシフトが進み、個人の趣味・嗜好に応じて観光客のニーズが多様化する中、県域を超えた広域観光ルートの開発が求められており、また、海外からの誘客を促進する上では、九州全体で連携した取組も重要になっていきます。</p> <p>このため、県では、九州観光機構や南九州3県をはじめとする九州・沖縄各県などと連携を図りながら、国内外からの観光客誘致に積極的に取り組んできています。</p> <p>奄美と沖縄の連携については、世界自然遺産登録などを踏まえ、歴史的、文化的につながりが深い両者の交流の一層の拡大を図るため、令和5年に、鹿児島県と沖縄県、奄美群島広域事務組合との間で連携協定を締結し、住民等の往来や農林水産物の輸送の円滑化、自然環境の保全、観光振興などに連携して取り組んでいるところです。</p> <p>沖縄県との連携については、奄美群島を含めた世界自然遺産エリア周辺の観光地の情報発信や、各地域の自然・文化・食体験などを紹介するPR動画を活用したプロモーションなどに取り組んでいます。</p> <p>このほか、奄美群島と沖縄の周遊促進を図るため、奄美・沖縄航路のフェリーが14日間乗り放題となる周遊フリーパスについて、旅行会社等との商談会でのPRや、県観光サイトにおける情報発信などを行っています。</p> <p>また、県では、観光庁の「地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり事業」のモデル観光地に採択された「沖縄・奄美エリア」において、外国人富裕層の誘客促進に向け、沖縄県と連携し、「世界自然遺産」をテーマとした高付加価値な旅行商品の造成やコンテンツの磨き上げ、ガイド人材の育成、現地旅行会社を招聘したツアーの実施などに取り組んでいます。</p> <p>与論町と沖縄県北部地域が連携して共同イベント等を実施される場合には、県でもPRや情報発信等に協力できるのでご相談ください。</p> <p>引き続き、他自治体と連携した取組により本県への誘客を促進し、観光の「稼ぐ力」の向上に努めてまいります。</p> | PR観光課 |
| 星空観光の推進等について  | <p>県として、県内の星空観賞地の発信や地域間の連携など、星空観光の推進についてどう評価されているか。</p>   | <p>県内では、与論島をはじめ、各地に星空鑑賞ができる地域があり、例えば、鹿屋市には、環境庁主催の全国星空継続観測において、過去7回「星空日本一」に認定された輝北町うわば公園があり、輝北天球館ではガイドの解説による天体観望会や、流星群などの特別天体観望会が開催されるなど、各地域において星空観光の取組が行われています。</p> <p>令和5年には、持続可能な観光の国際的認証団体グリーンデスティネーションズが実施する表彰制度「世界の持続可能な観光地TOP100選2023」が発表され、地域住民や事業者、専門機関と連携した「星空ツーリズム」推進の取組が評価され、与論島が2年ぶりに選出されました。</p> <p>ゆんぬツーリズム推進協議会においては、星空ツーリズムとして、星空等観察会等の開催や星空案内人の養成、光害軽減対策に取り組まれているほか、沖縄県国頭村と、星空ガイドの交流として、沖縄県国頭村と、星空ガイドの交流として、星空ツアー体験や意見交換を行うなど、地域間連携の取組も行われていると承知しています。</p> <p>光害の解決に向けては、住民の共通理解を得ながら、星空鑑賞ができる場所の確保に取り組んでいく必要があると考えています。</p> <p>県としては、星空観光の推進はナイトタイムエコノミーにもつながる重要な観光施策の1つと考えており、県観光サイトによる情報発信など協力できることもあるのご相談ください。</p>   | PR観光課 |
| 持続可能な観光地づくり   | <p>与論町では、持続可能な観光地づくりとして日本初となる世界認証を今取るうと動いており、宿泊施設の第三者認証の取得支援や、国際基準を使ったサステナブルガイドラインなどの作成、地域連携をしたツアーの作成、島の人たちに負担にならないような観光をどういったものを作りたいのか、考えながら観光地づくりを行っており、持続可能な観光地づくりを推進していくことが私たちは重要だと思って動いてるが、県としての認識は。</p> | <p>世界の旅行者の約75%がサステナブルな旅行に関心があるという宿泊予約サイト（Booking.com）による調査結果もあり、世界的に持続可能な観光への関心が高まっていると認識しています。</p> <p>国においては、令和5年3月に観光立国推進基本計画を策定し、持続可能な観光地づくり戦略を基本的な方針に位置づけています。</p> <p>県では、これらを踏まえ、第4期観光振興基本方針において、「持続可能な観光地づくりの推進」を新たに基本的施策に追加し、地球環境への配慮や、地域における自然、文化の保全と観光の両立を図りながら、観光振興による地域経済の活性化や地域社会に好循環を生む仕組みづくりを進めたいと考えています。</p> <p>オーバーツーリズム対策としては、例えば、世界自然遺産に登録された奄美大島では、金作原などで利用者数の制限や認定ガイドの同行等の利用ルールづくりや運用を実施し、また、県において施設整備を行い活用するなど、オーバーツーリズムを未然に防ぐ人数規制や利用分散の仕組みづくりに取り組んでいます。</p> <p>与論町では、星空ツーリズムの推進として、地域住民の機運醸成や星空ガイドの育成、星空を見やすい環境を守るための光害対策などに取り組むことにより、2023年には、持続可能な観光の国際的認証団体グリーン・デスティネーションズが実施する表彰制度「世界の持続可能な観光地TOP100選」に2年ぶりに選出され、県においても、そのことを県観光サイトで紹介し、持続可能な観光地としての魅力を発信したところです。</p> <p>県としては、地元市町村や地域の関係機関と連携しながら、持続可能な観光地づくりに取り組んでまいりたいと考えています。</p>   | PR観光課 |

知事とのふれあい対話（大島地域（与論町））における参加者の主な意見及びそれに対する県の対応等

| 意見項目                          | 主な意見（要約）   | 県の対応等  | 課名               |
|-------------------------------|--|--|------------------|
| 地域の市町村や事業者と連携した観光地づくりへの支援の必要性 | <p>県として、地域の市町村や事業者と連携した観光地づくりへの支援の必要性をどのように認識されているか。</p>   | <p>多様化する観光客のニーズに的確に対応し、また、持続可能な観光振興を図るため、地域の幅広い関係者が連携して、地域資源を生かしながら観光地づくりに取り組むことは重要であると考えています。</p> <p>国においては、地域資源を活用した魅力的な観光まちづくりを推進するため、地域の歴史的資源の高付加価値化を図る改修を支援しており、県内では、出水市や志布志市において取組が進められています。</p> <p>県においても、地域ごとの特性や資源を生かした魅力ある観光地の形成を図るため、市町村の主体的な提案に基づき、地域素材を生かしたにぎわい空間の整備や景観整備等を行っています。</p> <p>また、地域DMO等による観光コンテンツの造成支援や、地域の魅力をしっかりと伝えることのできる観光ガイド・コーディネーターの養成などを通じて、地域が主体となって行う観光地づくりの支援を行っています。</p> <p>二次交通への支援に関しては、霧島市が行う、鹿児島空港から霧島神宮までを結ぶ観光路線バスの運行に対して、県が地域振興推進事業により補助している例もあります。</p> <p>県としては、国や市町村等とも連携しながら、ハード・ソフト両面にわたり、地域が取り組む観光地づくりを支援してまいりたいと考えています。</p> | PR観光課            |
| オンライン等での相談窓口                  | <p>食と土産は観光先にとって大事な要素だが、与論では、保健所は徳之島保健所の管轄であり、税務署など役場関連の申請ができる場所がなく、電話で相談することが多い。</p> <p>訪問も月に1回や2か月に1回であり、すぐに何かをやりたいと思った時に会うことができない、相談できないことにハードルが高いと感じている。</p> <p>オンラインでの相談窓口やZoomのようなテレビ電話で、気軽に相談することができないか。</p> | <p>大隅加工技術研究センターでは、試作品等開発時における食品加工の「技術相談」にオンラインでも対応しているので、お気軽に御相談ください。</p>  | かごしまの食輸出・ブランド戦略室 |
| 生産、加工、製造が島内で可能となす設備投資         | <p>例えば、観光協会や商工会といった団体で製造所を作り、会員がそこで開発や販売に至るまで共同でできる仕組みなど、生産、加工、製造を島内でできるような設備投資があれば良いと思っているが、県の考えは。</p>  | <p>県では、県内企業による新商品の開発などの新産業創出を促進するため、事業ニーズの掘り起こしから事業化・販路拡大までの各段階に応じ、研究開発費の補助や専門家によるコンサルティングなどの支援を行っています。</p> <p>ご提案の団体で開発から販売を共同で実施する仕組みについては、地域の町役場等ともよくご相談ください。</p>   | 新産業創出室、商工政策課     |

知事とのふれあい対話（大島地域（与論町））における参加者の主な意見及びそれに対する県の対応等

| 意見項目                                    | 主な意見（要約）  | 県の対応等  | 課名         |
|---|---|--|------------|
| ご当地ものに関する施策                             | ご当地のものをうまく売り出すことを考えている。ご当地のお土産が島を盛り上げていく1つの策だと思っているが、何か施策はあるか。  | <p>県においては、多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、県内で新たに開発・製造・改良された商品を対象にした「かごしまの新特産品コンクール」を鹿児島市、県特産品協会と共催で開催し、生産者の技術向上と製品開発意欲の高揚を図るとともに、入賞商品のPRに努めています。</p> <p>令和7年度の入賞商品については、鹿児島ブランドショップ、アミューブラザ鹿児島、鹿児島の夕べ会場（東京）など県内外での展示・販売の他、主催者HP等での紹介を行いました。また、パンフレットを作成のうえ、県内外バイヤー等への配布も行っています。</p>  | 販路拡大・輸出促進課 |
| クーポン券の贈呈                                | 与論の特産品を購入してもらえれば、多額な宣伝広告費を使わずに自然とPRできるのではと思っている。購入された方にクーポン券を贈呈してはどうか。  | <p>県においては、（県特産品の宣伝・紹介や販路拡大等に関する事業を行うことにより、地場産業の発展に寄与することを目的に設立された）県特産品協会等と連携して、全国各地で開催される百貨店での物産観光展や量販店フェアなどを通じた、県産品の認知度向上・販路拡大に取り組んでいます。</p> <p>県特産品協会においては、鹿児島市と東京都の実店舗での販売に加えて、通販サイト「かごいろ」を活用し、近年市場が拡大しているEC市場での販売促進に努めており、県ではこれらの取組について支援を行っています。</p> <p>この「かごいろ」においては、販売促進や新規顧客の獲得を図るため、夏季や年末年始などの時節をとらえて、割引クーポン等の配布を行っており、令和6年度には延べ21回の販売促進キャンペーンを実施しています。</p> <p>県としては、「かごいろ」に関する情報発信に努めつつ、引き続き、県産品の認知度向上や販路拡大に向けて取り組んでまいりたいと考えています。</p>  | 販路拡大・輸出促進課 |
| 観光事業の推進における冬場の支援策及び奄美群島内の周遊可能なコンテンツについて | <p>冬場は観光客が減っていくため、通年を通じた観光事業の推進について、冬場の支援策に係る県の考えを伺いたい。</p> <p>また、与論において、冬場のコンテンツとしてエコツーリズムを推進していくため陸域のコンテンツを行っているが、奄美群島の中で周遊できるようなコンテンツがあれば教えてほしい。</p> | <p>県では、12月から2月の期間に県内での宿泊を伴う旅行に対して割引助成を行う「南の宝箱 鹿児島 冬のあったか宿泊割キャンペーン」を実施するとともに、県内各地への周遊を促進するため、離島を含む県内全域を対象としてデジタルスタンプラリーを実施することとしています。</p> <p>県観光サイトでは、年間を通じたイベントカレンダーを掲載しているとともに、奄美群島内のコンテンツについても情報発信を行っているところです。</p> <p>また、県では、観光庁の「地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり事業」のモデル観光地に採択された「沖縄・奄美エリア」において、「世界自然遺産」をテーマとした高付加価値な旅行商品の造成やコンテンツの磨き上げなどに取り組んでおり、昨年度は、エコツアーガイドが同行する湯湾岳のEバイク体験や大島紬の泥染め体験等を含む体験型メニューを造成したところです。</p> <p>このほか、各国で利用者の多いSNSや旅行予約サイト（OTA）を活用し、各国ごとに関心が高いと思われる本県の観光コンテンツやアクセス情報を掲載するなど、国ごとの嗜好に応じた効果的な情報発信を行っているところです。</p> <p>県としては、引き続き、豊かな自然、食、歴史、文化、特産品など、「南の宝箱 鹿児島」の魅力発信に努めるとともに、季節に応じた各国・地域毎の特徴を踏まえたプロモーションに取り組んでまいります。</p> | PR観光課      |

知事とのふれあい対話（大島地域（与論町））における参加者の主な意見及びそれに対する県の対応等

| 意見項目                   | 主な意見（要約）   | 県の対応等  | 課名                          |
|------------------------|--|--|-----------------------------|
| 文化芸術を支援する施策や考え方、取組について | <p>文化芸術コーディネーターを募集しているが、冬場のメガコンテンツとして、芸術祭など多くの観光客が入れるようなフェスティバルができないか考えている。</p> <p>県において、文化芸術を支援できるような施策や考え方、今後や現状の取組などがあれば教えてほしい。</p> | <p>県においては、観光、まちづくり等関連施策との連携による、多様な文化芸術の更なる振興及び地域の個性を生かした地域づくりの推進が重要と考えております。</p> <p>現在、本県の多様な文化芸術の継続や充実・発展を図ることを目的に、県内の文化芸術団体等が行う「観光、まちづくり等と連携した文化芸術の振興に寄与する活動等」に対する支援を行っています。</p> <p>また、県による後援のほかにも、文化芸術情報発信サイト（令和8年3月末開設）におけるイベントの情報発信などにより支援を行うこととしております。</p> <p>県としては、文化の薫り高いふるさとかごしまの形成の実現に向け、引き続き、文化芸術活動の支援に取り組んでまいります。</p>  | 文化振興課                       |
| 首都圏における県主催のPRの場の設置     | <p>首都圏において、料理人や卸業者を主としたPRの場を鹿児島県主催で行ってほしい。</p>   | <p>食品関係の（BtoB向けの）展示商談会については、事業者が単独で参加するもののほか、全国・各都道府県の商工会連合会、各地の商工会などを通じて参加することができるものもあります。</p> <p>県においては、県商工会連合会に対して、展示商談会への出展費用等の一部を支援しており、一部の展示商談会は、出展料が無料・低額になったり、交通費の負担が軽減される場合があるので、出展の検討に当たっては、ホームページでの募集状況の確認や商工会等へのお問合せをしていただければと思います。</p> <p>また、県では、農林漁業者が自ら加工・販売等に取り組む6次産業化を推進しており、県内外バイヤーを招聘した商談会を開催するなどその販路開拓を支援しています。</p> <p>このほか、大島支庁では、今年度から地域の特色ある特産品や高付加価値商品を取り扱うバイヤーやECサイト管理者等を、奄美群島に招聘し、商談会や現地視察を実施することとしています。</p> <p>事業の詳細については、県ホームページ等を通じて、事業者の皆様へ御案内するので、御活用いただければと思います。</p> | 販路拡大・輸出促進課、かごしまの食輸出・ブランド戦略室 |
| 牛の屠畜場について              | <p>島の観光と農業をつなぐ存在になるために、牛の屠畜場をつくることはできないか伺いたい。</p>  | <p>観光客等に地域の産品を提供することは、地域振興の観点からも大変重要であると考えています。</p> <p>と畜場の整備については、と畜場法等により施設の構造設備や処理方法が規定されており、衛生基準などの要件を満たす必要があります。また、新設には多額の整備費や維持管理費がかかります。</p> <p>加えて、牛のと畜処理の過程で発生する、骨や皮、血液、食用向けできない内臓などの処理方法や、BSE（牛海綿状脳症）対策としての特定部位の除去など、様々な規制に対応する必要があります。</p> <p>このため、現時点で新たに牛を処理できるとと畜場を整備することは、困難な状況です。</p>  | 畜産振興課、生活衛生課                 |

知事とのふれあい対話（大島地域（与論町））における参加者の主な意見及びそれに対する県の対応等

| 意見項目     | 主な意見（要約）  | 県の対応等  | 課名  |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |
|----------|---|--|-----|-------|------|-------|----|-------|---|------|-------|------|----|------|-------------|
| 畜産と観光の連携 | <p>奄美地域は、全国有数の牛の生産、繁殖地域であるが、農場から食卓まで一貫して肉を作っていくだけでなく、その成牛を基に他の農家と共同で、この経済の恩恵を、いろんな関係者に広げていければと思っている。</p> <p>この取組は地域にとってプラスになると思っているが、これから与論町内だけでなく奄美群島で広げていけば、奄美の観光の稼ぐ力に直結し、この経済のもたらす恩恵は大きいと思っているところ、県の事業や新しい取組に対し、我々が貢献できる可能性はどこまであるか。</p> | <p>与論町においては、畜産は主要な産業であり、園芸農家との耕畜連携の取組は、地域の特色を活かした持続可能な畜産に取り組む上で重要なものであると認識しております。このような肉用牛経営の多角的な経営展開や地域資源の活用、園芸や観光等の他産業との連携を深めることは、島全体の活性化に大きく寄与するものと考えております。</p> <p>県では、多様化する旅行ニーズに対応しながら、地域資源の活用によって、消費単価を上げる等、稼げる観光地域づくりを促進するため、観光事業者のみならず、農業をはじめ、地域の多様な関係者の連携による取組を支援しています。</p> <p>また、県では、観光庁の「地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり事業」のモデル観光地に採択された「沖縄・奄美エリア」において、外国人富裕層の誘客促進に向け、沖縄県と連携し、「世界自然遺産」をテーマとした高付加価値な旅行商品の造成やコンテンツの磨き上げ、ガイド人材の育成、現地旅行会社を招聘したツアーの実施などに取り組んでおり、昨年度は、奄美大島の複数のホテルのシェフが地元食材を活用し、田中一村の絵画をイメージした料理を試作・提供するガストロミーツーリズム実証実験を実施しています。</p> <p>引き続き、地域の多様な関係者と連携しながら、本県の観光需要の喚起を図ってまいります。</p> <p>&lt;参考&gt;<br/>         ・観光庁のインバウンド消費動向調査（R6年 年次報告）によると、訪日外国人が日本滞在中に最も期待したこと及び満足したことは、「日本食を食べること」と回答しています。<br/>         ・その中で、最も満足した飲食として「肉料理」が全体の3割を占めています。</p> <p>(参考)</p> <table border="1"> <tr> <td>肉料理</td> <td>32.3%</td> </tr> <tr> <td>ラーメン</td> <td>18.9%</td> </tr> <tr> <td>寿司</td> <td>14.5%</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.0%</td> </tr> <tr> <td>外国の料理</td> <td>0.6%</td> </tr> <tr> <td>果物</td> <td>0.5%</td> </tr> </table> <p>・また、日本滞在中にしたことにおける「自然体験ツアー・農山漁村体験」の割合は、全体の中では低いものの、次回したいことにおける「自然体験ツアー・農山漁村体験」の割合の伸び率は、およそ2倍高くなっていることが見受けられます。</p> | 肉料理 | 32.3% | ラーメン | 18.9% | 寿司 | 14.5% | 酒 | 1.0% | 外国の料理 | 0.6% | 果物 | 0.5% | PR観光課、畜産振興課 |
| 肉料理      | 32.3%   |  |     |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |
| ラーメン     | 18.9%   |  |     |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |
| 寿司       | 14.5%   |  |     |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |
| 酒        | 1.0%  |  |     |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |
| 外国の料理    | 0.6%  |  |     |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |
| 果物       | 0.5%  |  |     |       |      |       |    |       |   |      |       |      |    |      |             |