# 赤井川村農泊推進協議会

- 〇赤井川村が目指す農泊スタイルの構築に向けて「農・遊・食・泊」のツールガイドを作成。
- 〇インバウンドも含めた宿泊客増を目指すため、訪日外国人旅行者に向けた複数の予約サイトを一元管理する 仕組みを構築するとともに、キャッシュレス化を推進。
- 〇唯一無二の赤井川ブランドとして付加価値を創出し、地域への還元と活性化を目指す。

# 北海道赤井川村

【採 択 年 度】 令和3年度

【事業実施期間】 令和3~4年度



カルデラ地形の雲海



大型スキーリゾート

### 【実施体制】 赤井川村農泊推進協議会 (事業実施主体) 中心的な役割 体験•交流 宿泊 食事 その他 部門 部門 を担う団体 部門 ・(一社)赤井川 ・キロロリゾート ・(株)ホピヒルズ・農泊農業推進・赤井川村 国際リゾート推 ひるねの里 ・民宿梅津 クラブ 赤井川村観光協会 進協会 ・辻木材(株) · 赤井川村商工会

# 【特徴的な取組】

- 農泊推進プロジェクトにおけるプラットフォームの構築
- 氷室冷蔵庫による野菜類の保存状況を調査し、越冬野菜 の品質向上とブランド構築
- カルデラの里、赤井川村の魅力を探る体験ツアーの作成
- 村内産ばれいしょ、かぼちゃ、メロン等を加工した土産品の 開発



スキー場で販売した赤井川豚汁POP



雪の下野菜を保管する為の巨大ドーム

# 【取組内容】

- ○滞在型の農業体験プログラムの造成及び検証
- (1)宿泊を伴う農業体験プログラムのモニター調査
- (2)村の食材を使った名物料理の試食。満足度調査
- (3)食事と体験を提供する滞在型農泊コンテンツの総合評価調査
- ○「赤井川村探検!遊びネットワーク」商品化に向けた環境整備
  - ・黒曜石(パワーストーン)を探しに行こう!
  - ・赤井川村展望台からの「雲海朝食」の商品化
- 〇赤井川村雪の下野菜を活用したメニュー開発 雪国の自然環境を活用し、雪の下で栽培された野菜(雪の下野菜) を使ったオリジナル料理を開発し、ゲレンデメニューとしてプロデュー ス
- 〇名物料理、村ならではの自慢の料理の開発
  - ・カルデラジンギスカン・濃厚トマトのあかい鍋等
- ・昭和時代の地元料理を再現(黄金しるこ)
- 〇情報発信
  - ・インフルエンサーの招待
- ・プロモーション素材の撮影

インバウンド対応状況(青:対応)					
Wi-Fi	洋式トイレ	キャッシュ レス	外国語 HP	外国語 案内表示	外国語 ネット予約
WiFi	WC	¥		Aa	