

愛媛県・南予地域

ふるさと南予**感動体験**

深まる体験交流・心高まる感動



温暖な気候に恵まれ宇和海の美しいリアス式海岸が広がる地
日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘農業システム」のある地
城や古い町なみ、近代化産業遺産など歴史・文化が残る地
日本一細長い佐田岬半島やジオパークなど変化に富んだ地
海山の味覚と人情溢れ、のんびりゆったり時間が過ぎる地



一般社団法人 八幡浜市ふるさと観光公社

◆ 愛媛県・南予地域 体験交流マップ ◆

ごあいさつ

愛媛県の南西部に位置する「南予（なんよ）地域」は、4市（宇和島市・八幡浜市・西予市・大洲市）、5町（内子町・伊方町・松野町・鬼北町・愛南町）からなる地域の総称で、海・山・川の自然に恵まれ、農林漁業等の営みが盛んです。

そんな南予ならではの自然や町並み、生業や暮らしを、地域の方々との交流を通して体験してもらうことで、田舎暮らしの魅力や豊かさを実感してもらうことを狙いとしたプログラム群が、「ふるさと南予感動体験」です。

そのすべての体験プログラムに関わり、案内・指導するのは、この南予で暮らす地域の人々です。この体験を通して生まれる様々な交流と感動は、きっと皆様と私たち地域に新しい未来を切り開ききっかけとなることでしょう。

ぜひ、「ふるさと南予感動体験」を、教育・学習・研修など各分野でご利用いただけますよう、地域をあげて心よりお待ちしております。

0 10km

実施可能な体験プログラム名

伊方町 いかたちょう



- ・面積 93.98 km²
- ・総人口 7,940人
(推計人口、2022年9月1日)
- ・人口密度 84.5人/km²

八幡浜市 やわたはまし



- ・面積 132.68 km²
- ・総人口 30,669人
(推計人口、2022年9月1日)
- ・人口密度 231.2人/km²

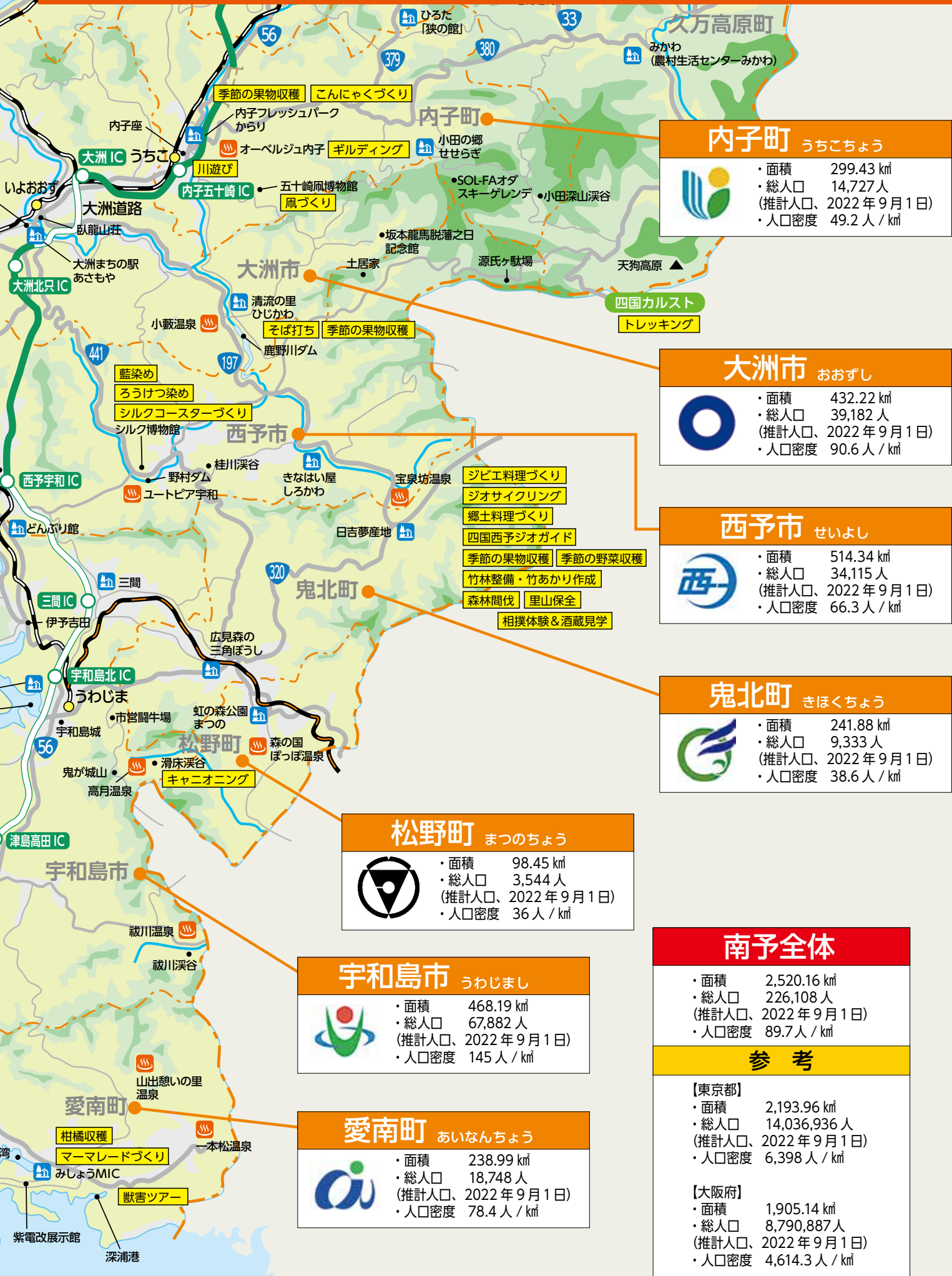
広域地図



伊予灘



10地区・10クラス・400人の受入が可能(民泊・体験)



内子町 うちこちょう

- 面積 299.43 km²
- 総人口 14,727人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 49.2人 / km²

大洲市 おおずし

- 面積 432.22 km²
- 総人口 39,182人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 90.6人 / km²

西予市 せいよし

- 面積 514.34 km²
- 総人口 34,115人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 66.3人 / km²

鬼北町 きほくちょう

- 面積 241.88 km²
- 総人口 9,333人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 38.6人 / km²

松野町 まつのちょう

- 面積 98.45 km²
- 総人口 3,544人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 36人 / km²

宇和島市 うわじまし

- 面積 468.19 km²
- 総人口 67,882人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 145人 / km²

愛南町 あいなんちょう

- 面積 238.99 km²
- 総人口 18,748人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 78.4人 / km²

南予全体

- 面積 2,520.16 km²
- 総人口 226,108人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 89.7人 / km²

参考

【東京都】

- 面積 2,193.96 km²
- 総人口 14,036,936人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 6,398人 / km²

【大阪府】

- 面積 1,905.14 km²
- 総人口 8,790,887人 (推計人口、2022年9月1日)
- 人口密度 4,614.3人 / km²

農山漁村生活体験民泊 100軒(400人) 通年

農山漁村生活体験民泊とは…

- 南予のありのままの暮らし、ひと、自然、農林漁業の営み、歴史・文化にふれる機会として、普通の民家に泊まることをいいます。本当に普通の民家ですので、ホテルや旅館・民宿とはまったくちがいます。
- 民泊先の家族が、お客様としてではなく、家族の一員、そう、まるで親戚が来たかのように迎え入れます。
- 食事も家族同様、みんなでいっしょにつくって、同じ食卓でいっしょにいただきます。もちろん、後片付けもみんなで行います。



ふれあい交流体験(家業体験)

ふれあい交流体験とは…

- 民泊先によって過ごし方は異なりますが、南予の豊かな自然や文化とのふれあいを通して、より交流を深めてもらうことを共通の目的にしています。
- 民泊先の家族の都合がどうしてもつかない場合は、ご近所の方と一緒にご経過してもらうこともあります。

【ふれあい交流体験の実施例】 ※季節や天候状況によっても内容は変わるため、事前に過ごし方をお伝えすることはしません。



■料理づくり:南予の郷土料理を中心に



■漁業:養殖餌やり、船釣り、船釣り等



■畑仕事:季節の野菜の収穫、種まき等



■自然体験:魚・貝獲り、磯観察等



■里山保全:竹林整備、タケノコ採り等



■畜産:鶏、牛の世話等



■工芸:木工、竹細工、陶芸、手芸等



■散策・見学:自然、旧跡、展望台等

民泊体験時の服装・準備品

- 寝間着(体験活動時の服装と兼用しないでください。) ● 歯ブラシ(歯磨きセット)
- エプロン・三角巾(バンドナでも可。食事づくりの際に使用します。髪が長い人は、髪留めのゴム等も併せて準備してください。)
- ※ バスタオルは民泊先で用意しています。ドライヤーは民泊先がない場合もありますので、必要であれば民泊班で1つ持参してください。
- 【体験活動時】
- (大きいバッグとは別に、サブバッグなどにあらかじめ入れておいてください。)
- 体験内容に適した服装(ジャージ上下等の長袖・長ズボンで、汚れてもよいかっこう。) ● 運動靴(サンダルやブーツは不可)
- 雨合羽上下(コート・ポンチョは不可) ● 帽子・タオル(屋外での体験活動時) ● 水筒もしくは水分補給用の飲み物

民泊での食事と郷土料理

南予の海の幸・山の幸・畑の幸をふんだんに使った料理で、日本食のよさを実感できます。

- 民泊時の食事は、「一汁三菜(いちじゅうさんさい)+ごはんもの」を基本としています。
 - 「一汁」は汁物を1品、「三菜」はおかずを3品という意味です。
 - メニューは、民泊先でよく食べている郷土料理や伝統的な田舎料理が中心になります。
 - 食材は地産地消にこだわり、自家栽培の野菜があればそれを探ることから始まります。
 - そしてもちろん、みんなでいっしょにつくって、同じ食卓でいっしょにいただきます。後片づけもみんなで行います。
- ※アレルギー等の情報は事前にいただき、民泊先に伝えていますが、確認のため必ず民泊先の家族に伝えてください。

【民泊での食事例】

















































一汁	味噌汁
三菜	・地魚の刺し身 ・魚の天ぷら (すり身揚げ) ・紅白なます
ごはんもの	寿司

南予でよく食べる田舎料理

一汁(いちじゅう)

汁物

	海		山・畑		川	
	 マダイの潮汁	 イセエビの味噌汁	 団子汁	 包丁汁	 いもたき	 川海苔の味噌汁
	 カツオの刺し身	 フカの湯ざらし	 きじ鍋	 とんくりまぶし	 アマゴの塩焼き	 川蟹(モクズガニ)
	 サヨリの丸寿司	 じゃこ天	 しし鍋	 牛乳豆腐	 ウナギの蒲焼き	 アユの甘露煮
	 ところてん	 ヒジキの煮物	 カボチャのたたき	 ワラビのごま和え	 川海苔の佃煮	 川海苔の天ぷら
	 アカモクのとろろ	 メカブのたたき	 ツワブキの煮物	 タケノコの煮物	 セリのおひたし	 セリの根の天ぷら
	 鯛めし	 鯛の炊き込みご飯	 菜飯	 栗ご飯	 アマゴ飯	 ウナギ丼
	 めんかけ(鯛そうめん)	 しらす丼	 きじ飯	 麦とろろ飯	 川海苔うどん	 ガニ雑炊
	 さつまい	 アジのひゅうが飯	 ふくめん	 たらうどん	 しぐれ	 ひがしやま
				おやつ		

三菜(さんさい)

主菜

魚・肉・卵・大豆のおかず

副菜

野菜・きのこ・海藻類のおかず

ごはんもの・めん類等

主食

※これらの料理はあくまでも参考例に過ぎません。当日のメニューは、民泊する家庭の環境や季節などにより異なります。

自然・アウトドア体験

～海・山・川、三拍子揃った南予の自然を満喫！～

海



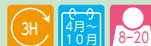
【1】ビーチ遊び・磯観察

宇和海・瀬戸内海の穏やかな海辺で、各種のビーチ遊びや磯の生物観察に取り組みます。



【2】シーカヤック

波静かな湾内でシーカヤックを滑らせて、海拔60cmの世界を体感します。



山



【3】トレッキング

南予の雄大な景色に包まれながら大自然の生命力を感じます。



【4】四国西予ジオガイド

海拔0mから標高1,400mまでの自然と歴史、多様な生態系に恵まれたジオパークをガイドと巡ります。



川



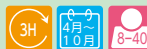
【5】ジオサイクリング

四国西予ジオパークに認定された大地を巡ります。



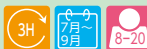
【6】滑床キャニオニング

日本屈指のキャニオニングスポット・滑床渓谷で満喫。



【7】川遊び

川の水生生物採集や川の生物観察に取り組みます。



【8】E-BIKE

電動アシストのパワーで坂道も軽快に走れます。



四国西予ジオパーク

四国の西南地域に位置する「四国西予ジオパーク」は、海拔0mから1,400mの標高差の中にリアス海岸・盆地・河成段丘・カルスト台地などの多様な地形が存在します。その中で育まれている多様な自然環境に触れながら、人類の祖先の営みや海・里・山の多様な文化・食・暮らしを楽しむことができるジオパークとなっています。

四国西予ジオパークでは、約4億年前の黒瀬川構造帯を構成する三滝火成岩類や寺野変成岩類、約3億年前に浅い海でできた石灰岩、約2億年前に深い海の中でできたチャート、約1億年前に海の中でできた砂岩や泥岩、そして今岩石ができていたトゥファ(石灰分を含んだ水から急速に炭酸カルシウムが沈殿してできる岩石)があり、4億年を体感できる場所となっています。



滑床渓谷

滑床渓谷は、宇和島市から松野町にまたがる渓谷で、足摺宇和海国立公園に指定されています。四万十川支流の目黒川最上流12kmに及び、愛媛県下有数の大渓谷です。侵食によってできた花崗岩の滑らかな河床が特徴で、「千畳敷」や「出合滝」と呼ばれる広大な岩肌に清流が流れる美しい光景を見ることができます。毎年、新緑や紅葉の季節には多くの観光客が訪れます。また、巨大な一枚岩の斜面を流れる「雪輪の滝」は滑床渓谷の象徴であり、「日本の滝100選」にも指定されています。夏はキャニオニングスポットとしてにぎわい、アマゴやウグイなどの渓流釣りも楽しめます。



漁業体験

～日本の魚食文化を支える南予の漁業を体感～



[9] 船釣り

小型船に乗って、アジやペラ・カサゴなどを狙います。



[10] 養殖餌やり&船釣り

愛媛県が生産量日本一を誇る養殖マダイの現場を体験。



[11] 防波堤釣り

時期によってはアジなどの小魚が入り食いのときも。



[12] カゴ漁

仕掛けにかかったタコなどを取り込みます。



[13] 真珠養殖

真珠養殖日本一の地で、実際に作業しながら学びます。



[14] 地引網&魚さばき

みんなで力を合わせて網を引き上げます。



南予でよく水揚げされている魚 (五十音順・かつこ内は旬の時期)

アジ(5~7月)

全国4位



南予では防波堤でも手軽に釣れ、刺身はもちろん、塩焼き、フライ、干物、南蛮漬けなど、いろいろな食べ方ができる便利な魚です。尾ビレの近くにゼイゴ(ゼンゴ)と呼ばれる硬いウロコがあるのが特徴です。愛媛県はアジの漁獲量全国4位です(2020年)。

イサキ(5~8月)



南予では「イサギ」と呼ばれる初夏を代表する魚で、夜行性で夜間浮上して活発に餌を追うため、主に夜釣りや刺し網漁で漁獲されます。産卵期にあたる梅雨時期が最もおいしいとされますが、秋には身に栄養が回るため、またおいしいといわれています。

カタクチイワシ(9~1月)

全国5位



大きな目に短い下あごが特徴です。南予では「頬が垂れるほどおいしい」とから「ホータレ」と呼ばれ、刺し身や天ぷらで楽しめます。また、イリコやチリメンジャコの原料としても重宝されています。愛媛県はカタクチイワシの漁獲量全国5位です(2020年)。

カツオ(4~6月)

四国一



別名「本カツオ」「真カツオ」。カツオといえば高知が有名ですが、実はカツオの水揚げ量四国一は南予の愛南町・深浦漁港です。その中でも特に鮮度の高いカツオは、新鮮すぎて包丁が入らないほど弾力があることから「びやびやかつお」と呼ばれて人気です。

サバ(10~3月)



サバというと大分県佐賀関沖で獲れる「関サバ」が有名ですが、その対岸の伊方町・三崎もサバ漁が盛んです。サバは秋が旬といいますが、三崎のサバは秋サバではなく寒サバがおすすめ。身の締まった寒サバは、水温が下がる2~3月に脂が乗っておいしくなります。

サワラ(3~6月)



「魚」へんに「春」と書いて「サワラ」と呼ぶように、瀬戸内海では春を告げる魚として親しまれています。春先から初夏にかけてが盛漁期で、身は柔らかく癖のない上品な白い身で、刺し身や炙りだけでなく、煮付け、西京焼き、天ぷら、ムニエルなど様々な調理法に合います。

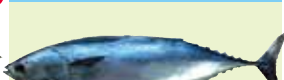
シマアジ(6~8月)

日本一



アジ類の中でも最高級の食材とされる。「最も美味」という意味の学名(種名)が与えられているほど味がよく、刺し身、塩焼き、寿司だねなどどう食べてもおいしい。愛媛県では養殖が盛んで、2001年以降、連続して全国第1位の生産を維持しています。

スマ(11~1月)



マグロの近縁種で、美味だが漁獲が少ないため「幻の魚」とされている。愛媛県では養殖に成功し、「伊予の姫貴海」(ひめたかみ)ブランドで売り出している。背は中トロ、腹は大トロのどろけるような口当たりで、全身にスジが少なくめらかな食感が美味です。

タチウオ(8~10月)

全国7位



愛媛県はタチウオの漁獲量全国7位です(2020年)。その多くは小型底びき網や一本釣り等による漁獲が占めます。肉質は白身でやわらかく、脂肪が多い割には淡泊な味です。鮮度のよいものは刺し身のほか、塩焼き、天ぷら、酢の物など何にでも使えます。

ハモ(6~9月)

日本一



ハモは京都の夏の風物詩として知られていますが、その多くは南予の八幡浜漁港から供給されており、その水揚げ量は日本一を誇ります(2014年)。弾力のある身は上品で、南予では骨切りした身を湯引いて梅肉を添えたり、天ぷらにして食べるのが人気です。

ヒラメ(10~2月)

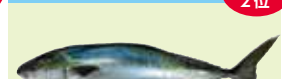
全国3位



南予は30年近いヒラメ養殖の歴史を持ち、「ハーブ嬢ひらめ」ブランドが有名です。淡白でありながら上品で繊細な味わいで、刺し身はもちろん、から揚げ、煮つけ、ムニエルなど幅広い料理で楽しめます。愛媛県は養殖ヒラメの生産量全国3位です(2020年)。

ブリ(12~2月)

全国2位



成長するにつれて名前が変わる出世魚の代表格で、南予では稚魚期の「モジャコ」から始まって、「ヤズ」→「ハマチ」→「ブリ」と呼び名が変わっていきます。愛媛県では養殖が盛んで、養殖ブリの生産量は全国2位となっています(2020年)。

ホシザメ(秋~春)



南予の郷土料理「フカの湯ざし」は、サメ(フカ)の切り身を湯引いて、みがらしと呼ばれる辛子味噌をつけて食べるものですが、その際に使われるのがホシザメです。淡泊なフカの身に辛子味噌が相性抜群で、グセになる味わいです。

ホタルジャコ(春~初夏)



南予では「ハランボ」と呼ばれ、「じゃこ天」の原料として重宝されています。体長15cmほどの小魚で、頭と内臓を取り除いたあと骨や皮ごとすりつぶして使います。そのため、ジャリジャリとした独特の食感があり、噛むたびに魚のうまみが口中に広がります。

マダイ(晩秋~春)

日本一



言わずと知れた魚の王様、マダイ。刺し身はもちろん、鯛めし、塩焼き、あら煮、吸いものなど、煮ても焼いても生でもおいしい魚です。愛媛県では、1970年代から養殖が始まり、1990年以降、連続して全国1位の生産を維持しています。

農林業体験

～柑橘類の収穫量と品目数がともに日本一の“柑橘王国”～



[15] みかん山整備

南予ならではの急傾斜地を活用した「みかん山」(みかんの段々畑)で、柑橘栽培について学びます。



[16] 柑橘収穫

愛媛県は温州みかんをはじめとする柑橘類の収穫量と品目数がともに日本一の“柑橘王国”です。



[17] 季節の野菜収穫

時期時期で旬の野菜を収穫して農業について学びます。



[18] 季節の果物収穫

旬の果物を収穫し味わってみることで、農業の大変さ・喜びを実感。



[19] 芋掘り

秋の味覚・サツマイモを収穫して農業について学びます。



[20] 森林間伐

森の環境と木々の生態について学びながら、間伐すべき木の選び方、安全な木の倒し方について指導を受けます。



[21] 里山保全

里山の機能と生態系について学びながら、森林の整備などの作業に取り組みます。



[22] 竹林整備・竹あかり作成

放置竹林問題などに触れながら、実際に竹を伐採します。それに自分でデザインした穴を開け、「竹あかり」という行灯をつくります。



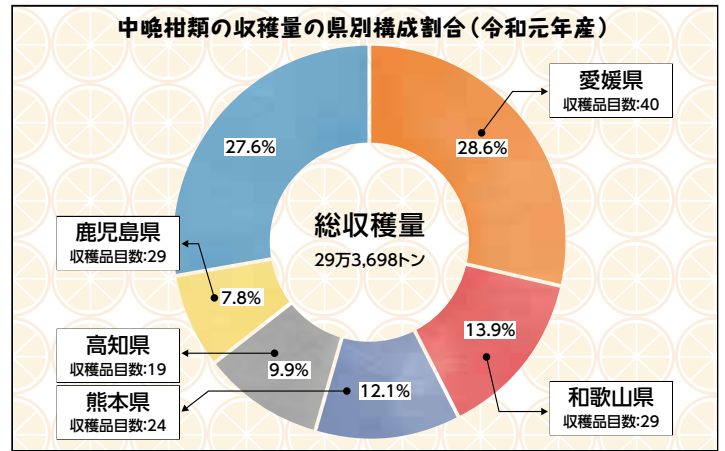
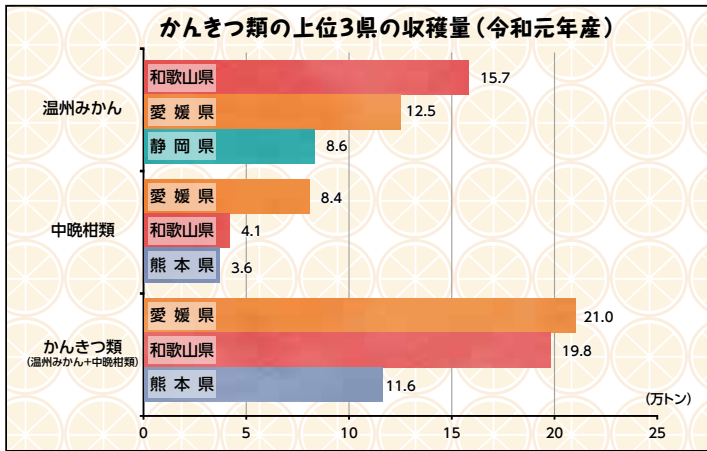
[23] 獣害ツアー

狩猟の現場見学、ジビエの加工場見学、ジビエの試食などを通して、獣害対策について考えます。



柑橘栽培に関する統計資料

- 柑橘類の収穫量を県別にみると、愛媛県は温州みかんでは和歌山県に次ぐ第2位ながら、中晩柑橘類を含めた柑橘類全体では日本一となっています。(平成29年産まで、統計調査で確認できる昭和49年以降44年連続日本一。平成30年産は和歌山県に次いで2位)。
- また、柑橘類の品目数を県別にみると、愛媛県は41(温州みかん1+中晩柑橘類40)あり、これは日本一となっています。
- このように、愛媛県は柑橘類の収穫量と品目数がともに日本一の“柑橘王国”で、その多くが南予で生産されています。



南予で栽培されている柑橘類

日南1号 (10月)	宮川早生 (11月)	南柑20号 (12月)	南柑4号 (12月)	はれひめ (12月)	紅まどonna (12月)	ポンカン (1-2月)	天草 (1-2月)	甘平 (2月)
媛小春 (2月)	たまみ (2-3月)	はるみ (2-3月)	宮内伊予柑 (2-3月)	ネーブル (2-3月)	はるか (2-3月)	せとか (3月)	ひめのつき (3月)	不知火 (3-4月)
清見 (3-4月)	八朔 (3-4月)	文旦 (3-4月)	アンコール (3-4月)	モロ (3-4月)	タロッコ (4-5月)	甘夏 (3-5月)	カラ(南津海) (4-5月)	黄金柑 (4-5月)
日向夏 (4-5月)	弓削瓢柑 (4-6月)	河内晩柑 (4-7月)	ユズ (11-12月)	じゃばら (10-2月)	レモン (9-6月)	ライム (10-12月)	(資料出所) 愛媛県みかん研究所	

日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘農業システム」

柑橘の生産量と品目数が日本一の愛媛県において、南予地域はその屋台骨を担う一大柑橘産地です。複雑に入り組んだ海岸線一帯に広がる、他に類を見ない急傾斜地に設置された柑橘園地は、壮大で独特な景観を形成しています。

労働の負担を減らすために段々畑を作り、暴風垣を設置することで海からの塩害リスクを軽減するほか、高い栽培技術や様々な品種の適地適作など、持続的に経営するための工夫やノウハウが存在しています。

生産者が結束して主体的・戦略的な産地づくりを進める「共選」組織など、独特の社会基盤やストックが存在し、過酷な条件下での小規模家族経営による経営の継続と高い収益の確保を実現しているほか、次世代育成や労働力の確保、海外への技術支援や国際的な認証取得にも積極的に取り組んでおり、世界に誇る応用可能な農業システムとなっています。



日本農業遺産とは

日本において重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域(農林水産業システム)を農林水産大臣が認定する制度で、全国の認定数は16県22地域になります(2022年1月現在)。

日本農業遺産認定地域



味覚体験



【24】魚さばき

魚料理の基本、三枚おろしをマスターします。



【25】さつま汁づくり

地魚と味噌を使った南予の郷土料理をつくります。



【26】郷土料理づくり

南予に伝わる郷土料理づくりに取り組みます。



【27】そば打ち

地元のそば粉を使って、手打ちでそばをつくります。自分で打ったそばの味は格別です。



【28】こんにゃくづくり

こんにゃく芋をすりおろして、よく練ってから灰汁を加えて成型します。昔ながらのつくり方を学びます。



【29】ジビエ料理づくり

野生鳥獣による農林業被害について学びながら、その対策の一環として、ジビエ料理づくりに取り組みます。



【30】マーマレードづくり

マーマレードの世界大会も開催されている南予で、特産の柑橘の皮を使ってつくります。



南予の特産品



じゃこ天
(八幡浜市・宇和島市)



しらす
(伊方町・西予市)



柑橘加工品
(各地)



柚子
(鬼北町)

桃
(松野町)



しぐれ
(大洲市)



和蠟燭
(内子町)



伊予生糸
(西予市)



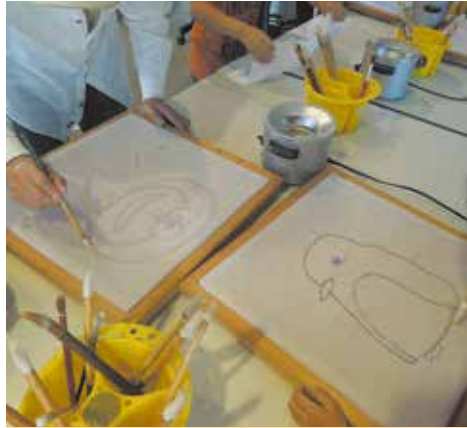
真珠
(西予市・宇和島市・愛南町)

工芸体験



【31】藍染め

「ジャパン・ブルー」と呼ばれ、日本を象徴する色、藍。



【32】ろうけつ染め

京友禅でも用いられる蠟を使用した染色技法です。



【33】シルクコースターづくり

「シルクの町」で、生糸を使ったコースターづくりに挑戦。



【34】真珠アクセサリーづくり

南予では真珠養殖が盛んに行われています。そんな真珠を使って、自分だけのオリジナルの作品づくりに挑戦。



【35】ハーバリウム

ハーバリウムとは植物標本という意味で、ドライフラワーなどをガラスの小瓶に入れ、専用オイルに浸してつくります。



【36】ギルディング

金属箔と向き合って職人の技を感じてください。



【37】凧づくり

400年の歴史を誇る「いかざき大凧合戦」が開催される内子町で。



【38】シーグラスのフォトフレームづくり

シーグラスや貝殻を使って、オリジナル作品をつくります。



歴史・文化体験



【39】笠置峠へんろみちハイキング

四国遍路の巡礼や参勤交代にも利用され、古くから庶民の生活道として使われた峠道を歩き、その歴史を辿ります。



【40】相撲体験&酒蔵見学

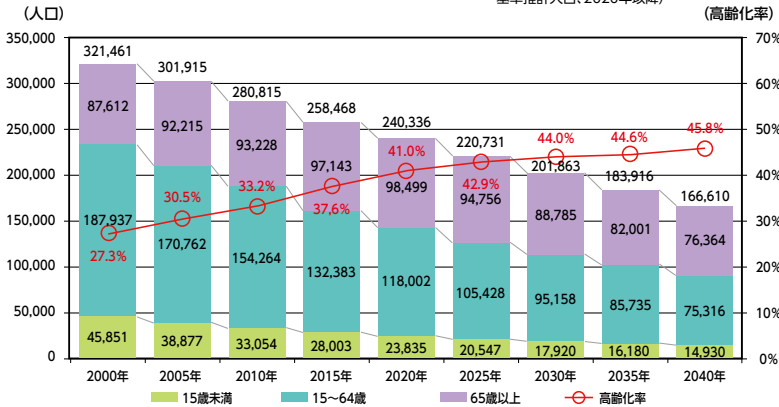
「相撲の町」として知られる西予市野村町で、地元力士から相撲を教わることも、「緒方酒造」を見学します。



南予が抱える課題

南予地域の将来人口の推移

資料出所:
国勢調査(2015年以前)、
国立社会保険・人口問題研究所(2010年
基準推計人口、2020年以降)

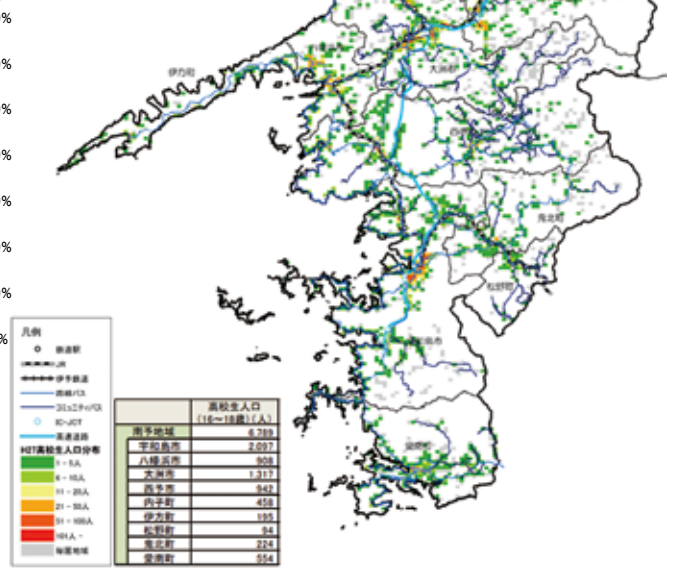


愛媛県の人口は減少が続いていますが、この傾向は特に南予地域で顕著です。年齢層別に見ると、15歳未満や15~64歳の人口が大きく減少すると見込まれています。

一方で、65歳以上の高齢者数は微減傾向で、高齢化率が上昇しています。これにより、日常の移動手段を公共交通に頼らざるをえない住民が増えることが想定されます。

高校生の分布

資料出所:2015年国勢調査



南予地域の高校生の分布をみると、各市町の中心部周辺に集中しているのがわかります。高校生が多い地域は、主に鉄道により連絡されていますが、西予市の東部や愛南町など、公共交通が路線バスしかない地域にも高校生が点在しています。

すなわち

他の例にもれず、人口減少に起因する地域力の低下が課題に

南予の魅力と持続可能な地域づくり

教育旅行の受入を通して、交流人口・関係人口の拡大を図り、健全で持続可能な地域づくりを目指します。



南予版SDGs学習

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



2030年、社会の主役となっているだろう児童・生徒たち。ふるさと南予感動体験は、教育旅行の受入を通して、自らの持続可能な地域づくりを目指すとともに、SDGsを意識した体験プログラムを提供していきます。

- ・農山漁村生活体験 民泊
- ・ふれあい交流体験 (食事づくり等)

昔ながらの暮らしを体験することで、普段当たり前だと思っていた「水」や「エネルギー」についていま一度考える機会をつくります。また、田舎の暮らしを知ること、「食料生産者の所得向上」や「生産的な雇用」について考えるきっかけをつくります。



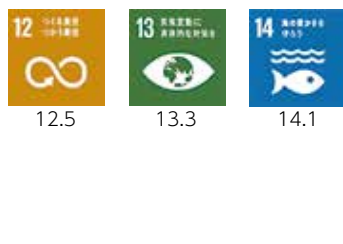
- ・みかん山整備体験
- ・柑橘収穫体験
- ・マーマレードづくり体験

南予の柑橘栽培は「愛媛・南予の柑橘農業システム」として日本農業遺産に認定されています。そんな南予で柑橘収穫やマーマレードづくりに取り組むことで、「持続可能な農業」や「海洋資源の保全」「陸域生態系の保護」「気候変動及びその影響」について考えるきっかけをつくります。



- ・ビーチ遊び・磯観察体験
- ・海と触れ合うアウトドア体験

宇和海や瀬戸内海の穏やかな海辺で、豊かな生態系や海洋プラスチックゴミ問題に触れることで、「気候変動」や「海洋資源の保全」「持続可能な生産消費形態」について考えるきっかけをつくります。



- ・養殖餌やり体験
- ・船釣り体験
- ・防波堤釣り体験

養殖マダいの生産量日本一を誇る宇和海で、ジュース用に搾った柑橘の残渣を活用した餌などについて学ぶことで、「持続可能な産業化」や「持続可能な生産消費形態」、あるいは「気候変動」や「海洋資源の保全」について考えるきっかけをつくります。



- ・藍染め体験
- ・シルクコースターづくり体験

西予市野村町は「シルクの町」として知られています。そんな西予市産の生糸を使った藍染めやコースターづくりに取り組むことで、「持続可能な農業」や「地方の文化振興に向けた取組」「持続可能な産業化の促進」「持続可能な生産消費形態の確保」について考えるきっかけをつくります。



- ・森林間伐体験
- ・里山保全体験
- ・竹林整備・竹あかり作成体験

里山は伝統的な農村の暮らしを支えてきました。そんな里山の保全や竹林整備に取り組むことで、「持続可能な生産消費形態」や「生物多様性を含む山地生態系の保全」「気候変動及びその影響」「小規模生産者の所得向上」について考えるきっかけをつくります。



南予の主な宿泊施設

市 町	名 称	電話番号	客室数	定員
宇和島市	宇和島国際ホテル	0895-25-0111	36	162
	宇和島オリエンタルホテル	0895-23-2828	124	142
	宇和島第一ホテル	0895-25-0001	107	137
	JRホテルクレメント宇和島	0895-23-6111	81	118
	宇和島グランドホテル	0895-24-3911	70	90
	宇和島リージェントホテル	0895-23-0808	61	75
	ホテルCORAL宇和島	0895-23-8855	58	62
	ホテルイシバシ	0895-22-5540	28	60
	宇和島ターミナルホテル	0895-22-2280	38	60
	三好旅館	090-4336-3494	11	50
	大畑旅館	0895-32-2121	9	35
	民宿浜崎	0895-63-0048	8	28
	みまきガーデン	0895-36-0004	3	25
	ホテルアイリン	0895-20-8211	19	22
	農家民宿SOPHIA	090-1005-3216	7	20
	西遊魚センター	0895-35-0917	5	20
	宇和島シティホテル	0895-23-0818	9	18
	ビジネスホテル鶴島	0895-22-2119	10	15
	木屋旅館	0895-22-0101	3	10
	よしのや旅館	0895-32-2451	6	7
八幡浜市	スーパーホテル八幡浜	0894-20-9000	86	112
	みかんの里宿泊・合宿施設マンダリン	0894-24-1116	23	88
	ハーバープラザホテル	0894-22-0022	51	85
	八幡浜センチュリーホテルイトー	0894-22-2200	56	85
	ニューホテルトヨ	0894-23-1414	72	80
	ビジネスホテル水仙	0894-37-2182	49	57
	三和ビジネスホテル	0894-24-3838	23	45
	ポートサイドホテルせと	0894-22-0264	30	40
	ビジネスホテルヤマキ	0894-36-3370	26	29
	なぎさ旅館	0894-36-2432	22	22
	松栄旅館	0894-22-0326	13	20
	せいわ旅館	0894-22-0009	12	14
	ビジネス旅館未光人館	0894-24-0894	12	12
	喜寿亭ばあばの宿	0894-22-0866	10	10
コダテル	0894-21-2629	2	8	
大正湯	0894-21-2033	3	6	
民宿 千鳥の荘 風の樹	0894-23-1736	2	5	
大洲市	スーパーホテル愛媛・大洲インター	0893-37-9000	103	122
	NIPONIA HOTEL 大洲城下町	0120-210-289	28	80
	オオズプラザホテル	0893-25-1100	56	72
	ホテルだいいち	0893-24-5156	44	61
	ホテルオータ	0893-24-3533	46	50
	鹿野川荘	0893-34-2000	13	37
	松葉旅館	0893-24-4143	15	30
	小藪温泉	0893-34-2007	7	28
	河辺ふるさとの宿	0893-39-2211	7	20
	ホテルウエストリバー	0893-24-4046	12	16
西予市	料苑たる井	0893-24-4585	5	12
	富屋金兵衛邸	0893-52-1061	3	9
	宝泉坊ロジ	0894-83-0151	30	75
	宇和パークホテル	0894-62-2211	23	43
	ホテルみかめ本館	0894-33-2001	12	25
	第1ビジネスホテル松屋	0894-62-3232	20	23
	ビジネスホテルいのうえ	0894-72-1667	10	20
	あけはま〜れ	0894-64-1616	5	17
	シーサイドうわかい	0894-34-0770	2	8
	entohouse BAR & GUESTHOUSE	080-6503-2544	2	8
宇和ふれあいの森林施設	0894-62-4414	2	8	

市 町	名 称	電話番号	客室数	定員
内子町	HOTEL AZ 愛媛内子店	0893-44-3371	133	172
	獅子越荘	0892-52-3232	12	64
	旅館 松乃屋	0893-44-5000	9	30
	ふじや旅館	0892-52-2002	6	24
	ペンション Stellar Mira	0893-44-5987	5	21
	お山の学校「ながた」	0893-45-0232	4	20
	田渡地区交流宿泊施設たどビレッジ	0892-52-3883	5	19
	いかだや	0893-59-9900		18
	オーベルジュ内子	0893-44-6565	5	15
	古民家ゲストハウス&バー内子晴れ	0893-57-6330	3	14
	御宿 月乃家	0893-43-1160	4	12
	むらや	0892-52-2120	3	10
	大瀬の館	080-2982-2052		10
	文化交流ヴィラ高橋邸	0893-44-2354		10
伊方町	民宿シャロン	0893-44-3339	5	8
	町家別荘 こころ	0893-44-5735	4	8
	民宿大岩	0894-56-0070	21	60
	瀬戸アグリトピア	0894-53-0002	10	50
	民宿まるやま	0894-38-1780		38
	えびすや旅館	0894-54-0013	10	32
	つるや旅館	0894-38-0603		30
	旅館井倉	0894-39-0014		30
	民宿のだ	0894-39-0911		27
	民宿浜乃屋・伊方店	0894-21-5555		25
	金沢旅館	0894-56-0022		25
	民宿篠沢荘	0894-38-1355		23
	アート旅館	0894-38-0202		15
	岩宮旅館	0894-52-0017		11
民宿ビジネスハウストシ	0894-39-0649		10	
すぎやま旅館	0894-54-0037		10	
菊屋旅館	0894-54-0125		9	
橋旅館	0894-39-0247		6	
民宿みちもと	0894-39-0036		6	
松野町	水際のロジ	0895-43-0331	10	40
	末廣旅館	0895-42-0156	7	14
鬼北町	B B Q 城	090-6286-9689		5
	成川溪谷休養センター	0895-45-2639	28	85
愛南町	ホテルセレクト愛媛愛南町	0895-84-3311	52	87
	青い国ホテル	0895-72-2131	47	62
	一本松温泉あけぼの荘	0895-84-3260	10	35
	民宿大下	0895-82-0211	10	32
	シーサイドとらや	0895-82-1131	10	30
	山出憩いの里温泉	0895-72-6263	5	30
	民宿石垣荘	0895-82-0421	8	30
	きさらぎ旅館	0895-72-1307	9	30
	山代屋旅館	0895-72-0001	8	25
	ビジネスホテルプラザ御荘	0895-73-1826	15	24
	民宿こだま	0895-82-0193	6	20
	御荘湾 上甲商会	0895-74-0136		20
	民宿みなとや渡船	0895-85-0073		20
	民宿大盛屋	0895-84-3292	5	15
マリランドひらばえ	0895-73-7077		12	
城辺ビジネスホテル	0895-72-2311		12	
ペンションみどりのおうち	0895-72-3955		12	
御宿釣り舟	0895-72-4850		10	
ゲストハウスカイク舎	0895-73-8851	3	8	

南予の域内交通



宇和島運輸フェリー
(八幡浜港～別府港・臼杵港)



九四オレンジフェリー
(八幡浜港～臼杵港)



国道九四フェリー
(三崎港～佐賀関港)



JR予讃線
(高松駅～宇和島駅)



宇和島自動車
(路線バス・貸切バス)



伊予鉄南予バス
(路線バス・貸切バス)



肱南観光バス
(松山空港～八幡浜駅)



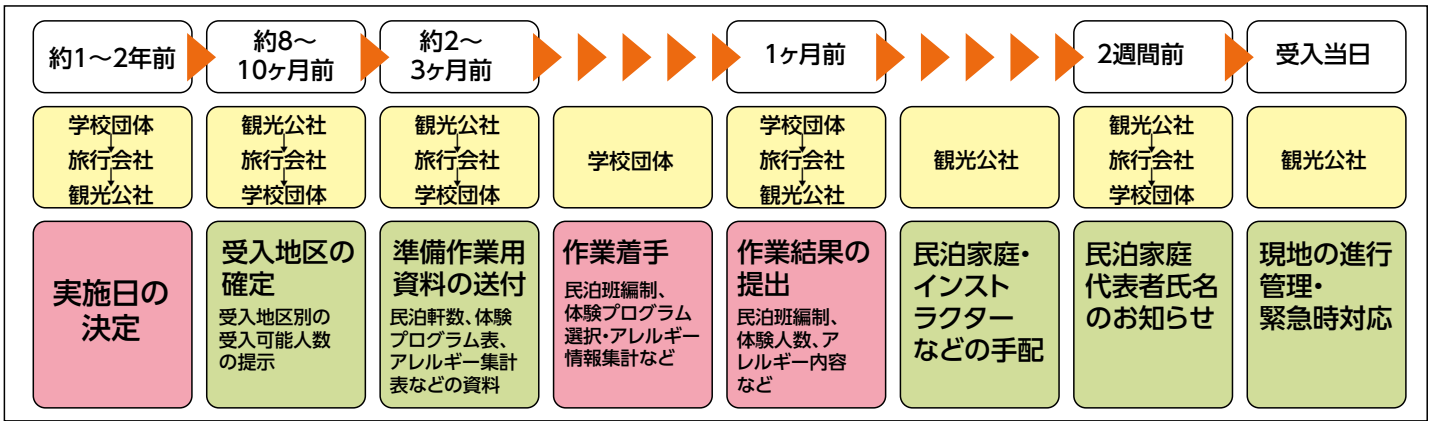
JR予土線
(北宇和島駅～若井駅)

実施までのスケジュール

凡例

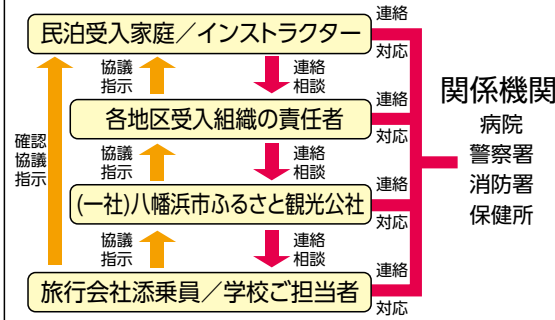
学校団体様の作業

観光公社の作業



緊急連絡体制

民泊受入家庭やインストラクターには、緊急連絡網の携帯を義務づけ、緊急時には直ぐに連絡が取り合える体制を整えています。



安全対策とその対応

- ①体験プログラムは、ありのままの暮らしの営みの中で行うものであり、雨天の場合でも雨具を着用しプログラムを実施します。ただし、海がしけるなど漁船の操業ができない場合は、別のプログラムをご用意します。
- ②森林間伐等の作業ではヘルメットを着用します。
- ③すべての水上体験においては、参加者全員にライフベストを着用いただきます。
- ④漁船利用の体験は、十分な監視・救助体制をとっています。
- ⑤民泊や味覚体験での食事においては、アレルギー等を事前に調査の上、有無のご連絡をお願いしています。
- ⑥緊急連絡網を作成し、その携帯をインストラクターに周知徹底しています。また、応急処置や救急車の手配、関係者への連絡・相談など緊急時の対応マニュアルを作成し、指導しています。
- ⑦体験場所や平時の危険箇所、災害時の危険をチェックしています。
- ⑧民泊受入家庭には、食事、入浴、トイレ、寝具等に関する衛生面に留意するよう指導しています。特に食中毒等の健康被害防止のため、衛生管理基準を作成し、周知徹底しています。
- ⑨民泊受入家庭の火災等の予防には万全を期すべく、ガス、ガソリン、灯油等の危険物の管理に怠りなきよう指導しています。
- ⑩すべての受入家庭やインストラクターに対し、体験や民泊の理念・手法の他、安全対策に関する講習受講を義務付け、定期的にそれらの講習会を実施しています。
- ⑪安全管理には最大限の対策と指導を行っていますが、万が一の場合に備え、傷害保険や賠償責任保険に加入しています。しかし安全管理には自己責任も伴います。
- ⑫宿泊する民家の管理下において、自家用自動車に乗車する場合は、当該車両に係る自動車保険での対応となります。体験活動に伴う自家用自動車での移動時は保険(補償)の対象となります。
- ⑬上記①~⑩にあげる安全対策は、一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社が責任を持って対応しています。

加入保険の契約内容

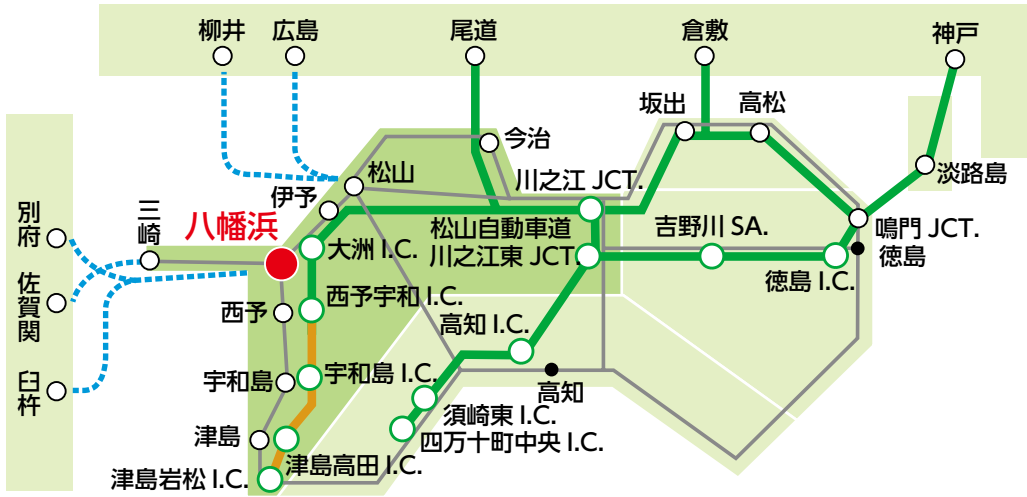
項目		①施設賠償責任保険	②生産物賠償責任保険	③行事参加者傷害保険
民泊	対人	1名 1億円	1億円	
		1事故 3億円	3億円(年間)	
	対物	1事故 1,000万円	1,000万円(年間)	
体験プログラム	死亡・後遺障害			500万円※
	入院保険金日額			4,500円
	通院保険金日額			2,500円
	対人	1名 1億円		
		1事故 3億円		
	対物	1事故 1,000万円		

- ①施設賠償責任保険:
民泊・体験施設の管理や体験指導等に起因する事故によって生じた身体障害・財物損壊
- ②生産物賠償責任保険:
民泊で提供した飲食物に起因する食中毒事故等によって生じた身体障害・財物損壊
- ③行事参加者傷害保険:
体験プログラム参加中の事故によって生じた身体障害
※遊漁船を利用した漁業体験時は3,000万円。

関係機関一覧表

■役所	■警察署	■消防署	■主な病院
内子町役場 0893-44-2111	大洲警察署内子交番 0893-43-0110	大洲地区広域消防事務組合消防本部内子支署 0893-43-0119	土居内科外科医院(内・外・整外・脳外) 0893-44-5521
大洲市役所 0893-24-2111	大洲警察署 0893-25-1111	大洲地区広域消防事務組合消防本部 0893-24-0119	大洲市立大洲病院(総合) 0893-24-2151
伊方町役場 0894-38-0211	八幡浜警察署三崎駐在所 0894-54-0007	八幡浜地区施設事務組合消防本部第一分署 0894-53-0311	大洲中央病院(総合) 0893-24-4551
八幡浜市役所 0894-22-3111	八幡浜警察署 0894-22-0110	八幡浜地区施設事務組合消防本部 0894-22-0119	わとう医院(内・呼・消・循・小) 0894-38-2200
西予市役所 0894-62-1111	西予警察署 0894-62-0110	八幡浜地区施設事務組合消防本部第二分署 0894-36-3119	西予市立八幡浜総合病院(総合) 0894-22-3211
宇和島市役所 0895-24-1111	宇和島警察署 0895-22-0110	八幡浜地区施設事務組合消防本部第三分署 0894-33-3349	西予市立西予市民病院(総合) 0894-62-1121
鬼北町役場 0895-45-1111	宇和島警察署鬼北交番 0895-45-1144	宇和島地区広域消防事務組合消防本部宇和島消防署 0895-22-7500	西予市立野村病院(総合) 0894-72-0180
松野町役場 0895-42-1111	宇和島警察署松野駐在所 0895-42-0042	宇和島地区広域消防事務組合消防本部宇和島消防署 0895-22-7500	宇和島市立宇和島病院(総合) 0895-25-1111
愛南町役場 0895-72-1211	愛南警察署 0895-72-0110	愛南町消防本部 0895-72-0119	宇和島市立津島病院(総合) 0895-32-2011
愛媛県南予地方局 0895-22-5211			鬼北町立北宇和病院(総合) 0895-45-3400
南予地方局八幡浜支局 0894-22-4111			松野町中央診療所(内・外・小) 0895-42-0707
			松野町吉野診療所(内・整外・小) 0895-42-0800
			愛媛県立南宇和病院(総合) 0895-72-1231

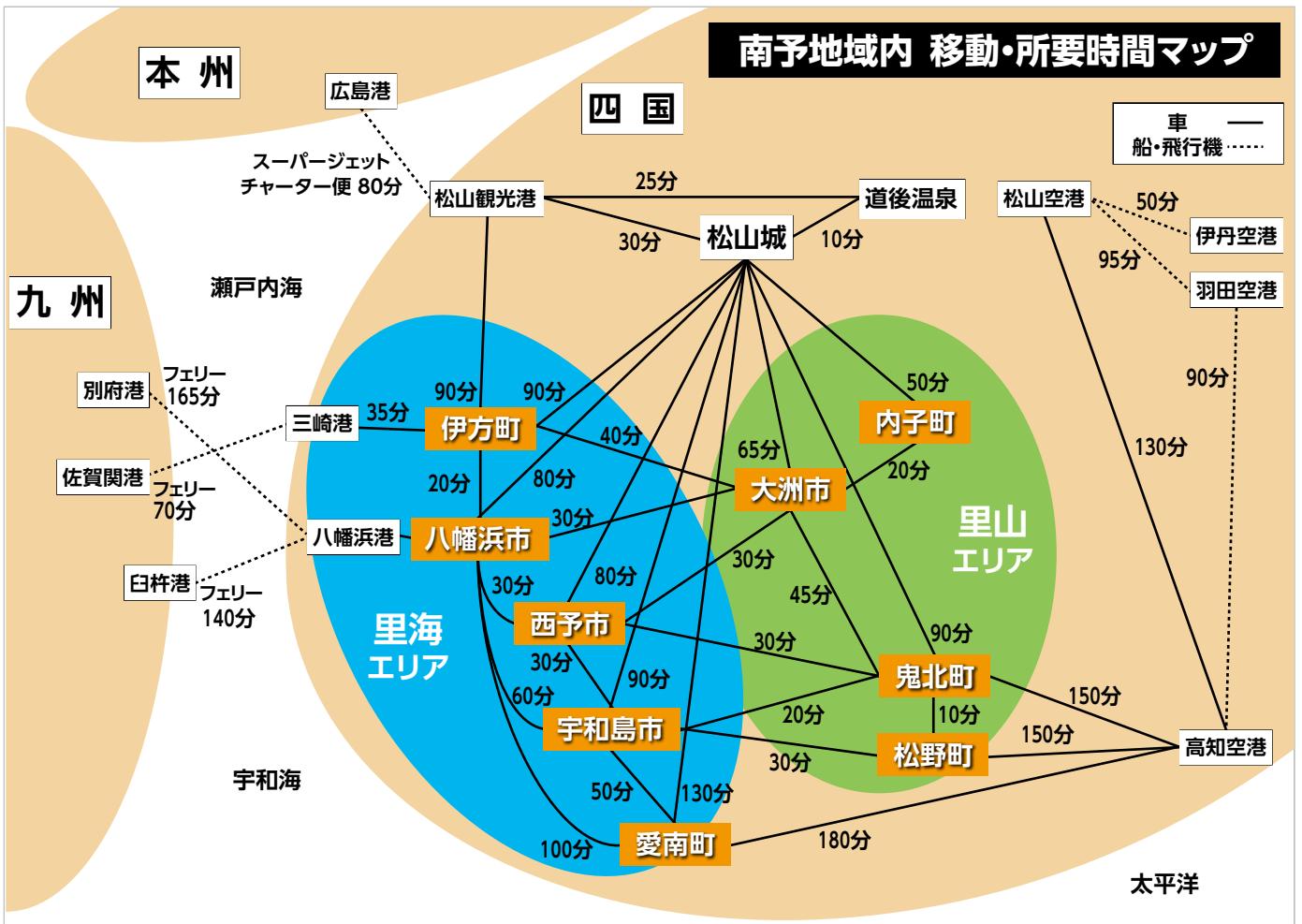
【愛媛県・南予地域アクセスマップ】



交通機関お問合せ先

- 宇和島運輸フェリー
(八幡浜港～別府港・臼杵港)
[八幡浜] 0894-22-2100
[別府] 0977-21-2364
[臼杵] 0972-63-5118
- 九四オレンジフェリー
(八幡浜港～臼杵港)
[八幡浜] 0894-22-5094
[臼杵] 0972-62-5844
- 国道九四フェリー
(三崎港～佐賀関港)
[三崎] 0894-54-0173
[佐賀関] 097-575-1020
- 石崎汽船
(松山観光港～呉港～広島港)
[松山] 089-951-0128
- 宇和島自動車 0895-22-2200
- 伊予鉄南予バス 0894-22-3200
- 肱南観光バス 0893-25-0045

南予地域内 移動・所要時間マップ



企画
運営

一般社団法人八幡浜市ふるさと観光公社

〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜 1-1-1
TEL 0894-22-0855 FAX 0894-22-5653
URL <https://furusato-nanyo.com/>

お問合せ・お申込みは

八幡浜市は「SAVOR JAPAN」
(農泊 食文化海外発信地域)
に認定されています。



「ふるさと南予感動体験」
専用Webサイト

