

兵庫県豊岡市 Newsletter | 2023年3月

兵庫県の北部、但馬地域に位置する豊岡市の最新ニュースをご案内します。

- ・日本初、ウェルビーイング型体験カルチャー「ネオカルTOYOOKA」
アウトドア&スポーツほか、多彩なカテゴリーのプログラム 提供スタート
 - ・2022「植村直己冒険賞」受賞者決定
 - ・お菓子の神様が祀られる豊岡で4月15日（土）に菓子祭前日祭を開催
 - ・コウノトリと共に生きる豊岡が取り組む環境創造型農業
-



ネオカルTOYOOKA 体験プログラム
地元ガイドと巡る ～裏キノサキ&グルメサイクリングツアー～

日本初、ウェルビーイング型体験カルチャー「ネオカルTOYOOKA」 アウトドア&スポーツほか、多彩なカテゴリーのプログラム 提供スタート

豊岡市は、兵庫県公立大学法人 芸術文化観光専門職大学 高橋伸佳 研究室、一般社団法人 豊岡観光イノベーションと連携し、豊岡での体験に健康機能を付加した新たな体験カルチャーブランド「ネオカルTOYOOKA」を展開しています。

「ネオカルTOYOOKA」は、アウトドア&スポーツ、リトリート&ビューティー、ワーケーション&ブレイジャーという3種の健康に関するカテゴリーを付加された体験を通じ、新たな気づきや出会いなどを提供し、その相乗効果で生まれる豊岡固有の新しいカルチャーの創造を目指し、2022年8月29日（月）に創設されました。従来の着地型観光の垣根を超えたさまざまな体験プログラムの提供により、市民と来訪者の誰もがイキイキと幸せに過ごすことができる新たなライフスタイルの構築を目指す、日本初の取り組みです。

そしてこのたび、認定審査会を経て第1回認定プログラムが決定し、オフィシャルサイトと「豊岡市観光公式サイト」で販売を開始しました。今後は、夏秋に向けたプログラムの認定を予定しているとともに、新たな社会的ニーズを踏まえ、企業向けプログラムの開発も進めていく予定です。

「ネオカルTOYOOKA」のビジョン

- ・来訪者が、地域に共感したり、愛着を抱き、何度も豊岡を訪れ、長く滞在してもらう旅行形態「コミュニティ・ツーリズム」の実現をめざします。
- ・健康観光地づくりに取り組み、市民も来訪者もイキイキと幸せに過ごすことができる環境と健康的なライフスタイルの構築に貢献します。
- ・市民と来訪者が交流を楽しめる場や機会を提供します。



第1回認定審査会で認定された体験プログラム *全8事業者、計11プログラム（実施時期は変更になる場合があります。）

- 1. 地元ガイドと巡る ～裏キノサキ&グルメサイクリングツアー～**
内容：ガイド付きサイクリングツアー。ランチには但馬牛サイコロステーキ丼をご用意。城崎温泉のお好きな外湯に入浴できるチケット&フェイスタオル付き。
実施時期：4月～11月上旬
- 2. ジオパークガイドと行く！メディテーションスノーシュートレッキング**
内容：スノーシュートレッキングと雪の中でのメディテーションを組み合わせた新感覚の自然体験。
実施時期：1月～3月
- 3. ジオパークガイドと行く！溶岩流メディテーショントレッキング**
内容：ジオパークガイドが案内する溶岩流ウォークと大自然の中でのメディテーションを組み合わせた癒しの自然体験。
実施時期：4月～11月
- 4. 神鍋山ピクニックで朝食♪山頂コーヒー&KAIFUKUバーガー**
内容：神鍋山の早朝ハイキング&山頂での朝食（ハンバーガーとコーヒー）で心と体を整え、自然の中で幸福感と満足感に浸れるツアー。
実施時期：4月～11月のうち、指定の水曜日
- 5. 神鍋高原満天の星鑑賞とロマンの星物語**
内容：神鍋高原の澄んだ空気に広がる満天の星空を星空ガイドと一緒に観賞。鑑賞後は地域の方々との交流イベントを開催。
実施時期：5月・8月・10月

6. 豊岡市在住 家庭医学本著者によるランチ付き「美容&健康セミナー」

内容：健康食ディナー付きセミナー。美容と健康につながる食生活改善のヒントをお教えます。

実施時期：4月～11月

7. アウトドア初心者でも安心、ボルダリングジムオーナーと行くコーステアリングツアー

内容：日本有数の透明度を誇る竹野海岸の海岸線を登る、泳ぐ、大自然を楽しむツアー。講習付きで初心者も安心してお楽しみいただけます。

実施時期：7月中旬～9月中旬

8. 目指せ限界突破！！コーステアリング&ウォータージャンプツアー

内容：日本有数の透明度を誇る竹野海岸の海岸線を登る、泳ぐ、飛び込むツアー。普段はチャレンジできないようなそびえ立つ岩をガイドとともに目指します。

実施時期：7月中旬～9月中旬

9. 登山ガイドと行く、スノーシューハイキング、雪原で味わうホットサンド付き。

内容：冬の神鍋山を気軽に楽しめるスノーシュートレッキングツアー。昼食には、特製のホットサンドをお楽しみいただけます。

実施時期：1月～3月

10. ネオカルTOYOOKAコウノトリ体操

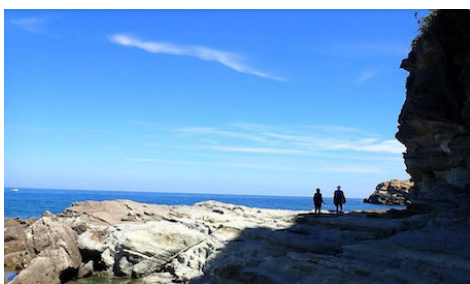
内容：「コウノトリ体操」を考案した大学生達がイベント等で元気に実演&レクチャーします。子どもから高齢者まで手軽に楽しめる体操です。

実施時期：通年

11. 城崎温泉でお1人様でワーケーション

内容：温泉で心身ともリラックスしながら仕事ができる空間をご提供。城崎国際アートセンターのワーケーションスペースも利用可能です。

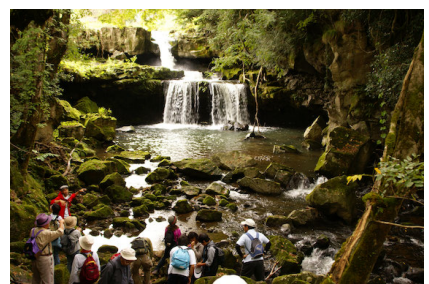
実施時期：通年



提供：Boulder plus



提供：かななべ自然学校



提供：かななべ自然学校



提供：Low Carb House

ネオカルTOYOOKA オフィシャルサイト：https://toyooka-tourism.com/neocul_toyooka/

豊岡市観光公式サイト（認定プログラム掲載ページ）：<https://toyooka-tourism.com/retreat-cat/neocul/>

2022「植村直己冒険賞」受賞者決定

豊岡市は、2022「植村直己冒険賞」の受賞者を2023年2月6日（月）に発表しました。本賞は、豊岡市出身で、日本人で初めて世界最高峰のエベレストに登頂した植村 直己氏の挑戦する精神を継承し、未知の世界を切り拓く創造的な行動（業績）を讃えることを目的に1996年から毎年発表しています。

今回は、2022年に日本人が挑んだ73件の冒険行の中から、63日間をかけて北海道最北端の宗谷岬から南端の襟裳岬まで、670kmにわたる北海道分水嶺ルートの単独縦断に成功した野村 良太氏が受賞。国内の冒険では初受賞となります。授賞式と受賞記念講演は、2023年6月3日（土）に豊岡市立日高文化体育館で行います。

植村直己冒険賞

目的： 世界的な冒険家である故植村直己の精神を継承し、周到に用意された計画に基づき、不撓不屈の精神によって未知の世界を切り拓くとともに、人々に夢と希望そして勇気を与えてくれた創造的な行動（業績）について表彰することを目的とする。

賞の対象： 極地、山岳、海洋、空等の自然を対象とし、日本または世界各地において、人間の可能性に挑んだ創造的な勇気ある行動（業績）を対象とする。

対象期間： 原則として、毎年1月から同年12月までの1年

選考方法： 「植村直己冒険賞」選考委員会を設置し、同委員会で選考

選考委員： 椎名 誠（作家）、関野 吉晴（武蔵野美術大学 名誉教授）、山極 壽一（総合地球環境学研究所 所長）
山口 香（筑波大学 体育系 教授）、関貫 久仁郎（兵庫県豊岡市長）

主催： 豊岡市

協力： 学校法人 明治大学

2022年度 受賞者プロフィール

野村 良太（のむら りょうた）

1994年10月 大阪府豊中市生まれ
2014年4月 北海道大学ワンダーフォーゲル部入部
2018年3月 北海道大学ワンダーフォーゲル部卒部（62代主将）
2019年2月 積雪期単独知床半島全山単独縦走
（海別岳～知床岬／12泊13日）
2019年3月 積雪期単独日高山脈全山単独縦走
（日勝峠～襟裳岬／16泊17日）
2020年1月 厳冬期表大雪十勝連峰縦走
（層雲峡～原始ヶ原／11泊12日）
2021年3月 積雪期単独北海道分水嶺縦断計画途中敗退
2021年4月 グレートトラバース3日高山脈大縦走撮影サポート
2021年6月 グレートトラバース3大雪山系大縦走撮影サポート

<受賞歴>

2019年 令和元年度北大えるむ賞
2022年 日本山岳・スポーツクライミング協会山岳奨励賞

<資格>

（公社）日本山岳ガイド協会認定登山ガイドステージII



提供：野村 良太

2022「植村直己冒険賞」授賞式・受賞記念講演 開催概要

開催日時： 2023年6月3日（土）13：30～

会場： 豊岡市立日高文化体育館（住所／兵庫県豊岡市日高町祢布954-6）

内容： 受賞メダル・楯の授与式
野村 良太氏による記念講演会

申込： 不要 ＊直接会場にお越しください。

料金： 無料

問合せ先： 豊岡市役所 生涯学習課（TEL：0796-23-0341）

お菓子の神様が祀られる豊岡で4月15日（土）に菓子祭前日祭を開催

豊岡市は、「古事記」「日本書紀」に伝わる菓子の神様「田道間守（たじまもり）」を祀る神社の総本社・中嶋神社*があることから「お菓子のまち」としても知られています。毎年4月第3日曜日には、「菓子祭例大祭」が開催され、全国から菓子業者やお菓子の携わる人々が参集し、神恩に感謝の誠を捧げ、菓業の発展を祈願します。その前日には、豊岡市内中心市街地で「菓子祭前日祭」が開催され、例年多くの人で賑わいます。今年は、4月15日（土）に「菓子祭前日祭」、4月16日（日）に「菓子祭例大祭」を開催。「菓子祭前日祭」には、地域の菓子店約30店舗が一堂に会し、スイーツを販売します。

*中嶋神社：菓祖総本社。7世紀前半、飛鳥時代・推古天皇の時代の創建とされ、分社は福岡県の太宰府天満宮内をはじめ全国に7社。神社の名前は「田道間守」のお墓が垂仁天皇（奈良県）の濠の中に、島のように浮かんでいることに由来すると言われていた。現在の本殿は室町時代の建立とされ、明治45年に国宝に指定され、国の重要文化財になっている。

<開催概要>

菓子祭前日祭

開催日時：2023年4月15日（土）10：00～15：30頃

会場：豊岡駅前通り（歩行者天国） 豊岡市中央町・千代田町

内容：和・洋菓子販売（約30店舗）、菓祖神祭、
タジマモリ菓子コンテスト

主催：菓子祭前日祭実行委員会（豊岡市、豊岡商工会議所、豊岡市商店街連合会、豊岡菓子組合、豊岡観光協会、豊岡料理飲食業組合、FMジャングル ほか）



菓子祭前日祭

菓子祭例大祭

開催日時：2023年4月16日（日）10：00～15：00

会場：中嶋神社（兵庫県豊岡市三宅1）

内容：神事、お菓子福引き、モチまき



中嶋神社

コウノトリと共に生きる豊岡が取り組む環境創造型農業 市内公立小中学校の給食でコウノトリ育む農法の無農薬栽培米の試行提供開始

一度は日本の空から姿を消したコウノトリの最後の生息地だった豊岡では、1965年から半世紀以上にわたりコウノトリの「いのち」を育む取り組みを続け、今では野外に300羽以上のコウノトリが暮らしています。

「コウノトリも住める豊かな環境（自然と文化）は、人間にとっても持続可能で健康的に暮らせる環境であるに違いない」と考え、2003年より農薬や化学肥料に頼らず、環境に配慮してさまざまな生きものを育む稲作技術「コウノトリ育む農法」を推進。現在、市内公立小中学校の給食では、この農法で栽培された減農薬米を提供しています。今後は無農薬米への転換を目指し、2023年1月には約2週間の給食での無農薬米の試行提供を開始。生産者、JA、県、市の連携のもと、安定供給への取り組みを続けています。



また、市内で生産された農産物や農産加工品に対する消費者の信頼を高め、消費拡大を促し、農業の安定的かつ長期的な振興を図ることを目的とする市独自の認定制度「コウノトリの舞」も展開。「コウノトリとの共生社会」を軸に、豊岡市の農業についてそれぞれの専門的知見を共有し、2020年には「豊岡市農業ビジョン」を制定するなど、さらなる環境創造型農業の面積拡大に取り組んでいます。

「コウノトリと共に生きる豊岡」ホームページ：<https://toyooka-kounotori.com>

【参考情報】

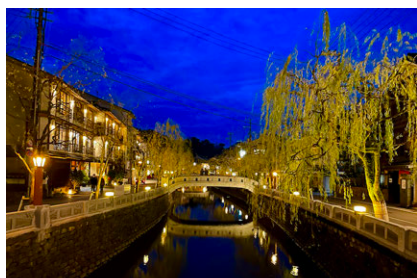
豊岡市

兵庫県の北部（但馬地域）に位置する豊岡市は、2005年4月に1市5町（豊岡市、城崎町、竹野町、日高町、出石町、但東町）が合併して生まれました。面積は、兵庫県で最も広い697.55km²を誇ります。市域は、山陰海岸国立公園、山陰海岸ジオパークに含まれ、自然豊かな環境が多彩な四季を織り成しています。市内では、一度姿を消した国指定の特別天然記念物・コウノトリを人里近くで野生復帰をさせるという、世界に例を見ない取り組みを市民と行政が一体となってい、「コウノトリとの共生社会」を推進しています。また農林水産業、観光業などが盛んなまちとしても知られるほか、地場産業として、全国の4大産地の一つである鞆の生産や現代の白磁と言われる出石焼の生産も行われています。観光業では、全国的に有名な城崎温泉をはじめ、西日本屈指の神鍋高原スキー場、出石城下町などを有し、年間の観光客は約400万人にのぼります。近年では演劇を用いたまちづくりも推進。2014年設立の「城崎国際アートセンター」をはじめ、演劇手法を取り入れたコミュニケーション教育の導入や、2019年からは「豊岡演劇祭」を開催、2021年には芸術文化と観光が学べる大学「芸術文化観光専門職大学」が開学するなど、さまざまな取り組みを広げています。

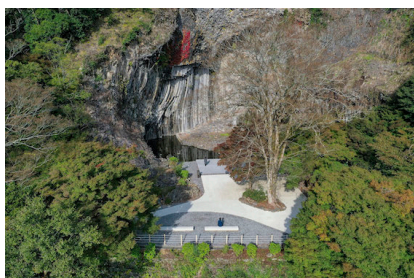
ホームページ： <https://www.city.toyooka.lg.jp>

Twitter： @kouhou_Toyooka

Instagram： @toyookacity



城崎温泉



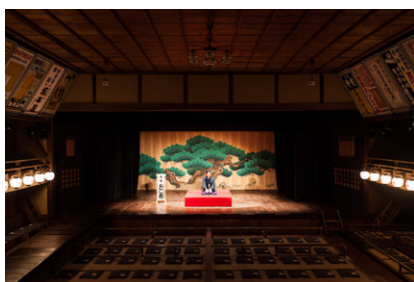
玄武洞公園



温泉寺多宝塔



神鍋高原



出石永楽館



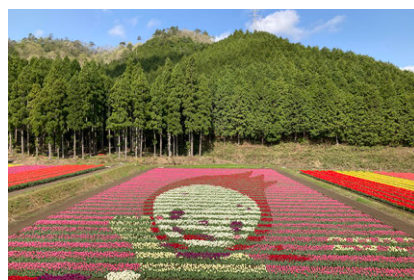
猫崎半島



城崎国際アートセンター
©Madoka Nishiyama



豊岡市立コウノトリ文化館



たんとうチューリップまつり

掲載・取材に関するお問合せ先

HOW INC.

Email. pressrelease@how-pr.co.jp

Tel. 03-5414-6405