

企画提案型活動支援事業（過去5年間の採択状況）

年度 (採択/ 応募)	事業名	事業主体	事業内容	助成額（円）	
R3 (2/3)	海のイカダで魚釣り体験	島原半島 観光連盟	漁港から瀬渡し船にのり、連盟所有のイカダに移動し、釣り体験を実施。自然豊かな海に囲まれ魚釣りをを行い、釣った魚の名前など漁師から聞くことで、生態系についても学ぶ。	200,000	400,000
	貴重な日本ミツバチ養蜂体験	長崎県林業コンサルタント（ながさき県民の森）	日本ミツバチ養蜂の①観察⇒生態を知る ②味わう⇒本来の味を知る ③継続⇒継続させるため巣箱を作成といった一連の体験をイベント化することにより年間を通じて集客を誘引する。	110,000	
	医療従事者の皆様に贈る『異次元体験』	やったらうde高島	※コロナ感染拡大の影響により中止 コロナ禍で最大の受難を受けた医療従事者を対象にシュノーケリングピクニック体験を実施し、医療従事者への感謝の思いと、県下の海の魅力再認識、プロモーション効果を図る。資金調達にクラウドファンディングを活用し、新たな資金調達手法の取得効果に繋げる。	0	0
R4 (1/1)	グリーン・ツーリズム再構築講習会と郷土料理試食会	やったらうde高島・外海ツーリズム協議会	専門家を招聘し下記のテーマで講習会を開催した。 ①GT活動の原点と九州の他の地域のモデル的GT活動の事例紹介。②地域資源の再調査と再認識・地域資源の創造と活動の課題。③課題克服に必要な推進力を得る手法の会得。④郷土料理を試食し試食会を行い、郷土料理開発の素地を学ぶ。	200,000	200,000
R5 (3/3)	先進地での講演、実践、交流	外海ツーリズム協議会	人吉球磨地域でどうやって仲間を増やし、どういう料理で受入をしているのか、体験・研修を実施。	200,000	600,000
	地元農産物を使用したスムージー作り事業	大村市グリーン・ツーリズム推進協議会	年間を通して栽培されているフルーツを使って、収穫体験後、スムージー作り体験を実施する。フルーツの里をPRかつインスタ映えするシールを作ることで、お客様からの情報発信を狙う。	200,000	
	五島列島B&BのHPによる農泊集客力アップ事業	五島列島B&B	HP開設により各宿泊所の体験特長のアピール、お客様の各宿泊所への直接問合せ及び予約の簡素化を図る。	200,000	
R6 (3/4)	島の魅力を発信！民泊伝道師化プロジェクト！	対馬グリーン・ブルーツーリズム協会	民泊会員が現役バスガイドの案内で対馬の主要観光地を巡る研修を実施する。対馬の魅力を発信しようとしている人も講話を聞き、伝道師としても役割を理解する。民泊会員地震が対馬そのものの魅力を知り、伝えられるようになる。	200,000	600,000
	諫早湾野菜と酒粕を使った漬物体験	いさはやめぐりんツーリズム	直売所に出荷される新鮮な農林水産物と諫早唯一の酒蔵の酒粕を活用し、漬物体験を実施する。豊かな食文化を伝承する機会及び廃棄していた酒粕の新たな価値ある食文化を考える機会を設けることで、交流人口の拡大を図る。	200,000	
	さいかいこどもキャンプ&企業・団体向け研修キャンプ事業	一般社団法人山と海の郷さいかい	市内外、近県の小学校高学年を対象に夏休み、春休みなどにこどもキャンプを実施。県内外の企業・団体に向け、チームビルディングや課題解決力の向上、メンタルヘルス対策としてのリフレッシュキャンプなど、目的に応じたセミオーダーメイドの研修キャンプを実施。	200,000	
R7 (3/4)	ハーブと諫早産野菜を使った料理とハーブのお酒づくり体験	いさはやめぐりんツーリズム	農業体験で栽培収穫したハーブを使い、諫早産の多種野菜のハーブ料理と、ハーブを使ったお酒をつくる体験を行う。 この事業の実施により、諫早の農林水産物とハーブとの融合という新しい魅力を発見するとともに、酒造技術を使ったハーブのお酒をつくることで、1次産業に注目した食文化体験を提供し、諫早の新しい魅力の情報発信による交流人口の拡大を図る。	200,000	600,000
	地域連携とマスコミミックスで挑戦する「交流人口」の増大事業	やったらうde高島	地域資源である「磯釣り公園」と「バーベキュー施設」を活用しマスコミおよび旅行会社にモニターツアーを提供し、情報提供する事で宣伝効果を生出し現在活用できる地域資源をフル活用し、当団体、漁協、振興協同組合の協働で「交流人口」の増大に挑戦する。モニター参加者に提供する内容は、「磯釣り公園さかな釣り体験」と「手ぶらバーベキュー体験」「シュノーケリング体験」の3体験。	200,000	
	和の伝統で創造するグリーンツーリズム（山菜で味噌漬け作り体験）	たけのえん	主に特用林産物であるキクラゲやタケノコを使用し、味噌漬け作りを体験。使用する味噌は、長崎市の伝統的で無添加の手作り味噌。体験の後は、味噌漬けとご飯お味噌汁を試食し、食後に同じく発酵食品である酵素ドリンクを試飲する。	200,000	