

岐阜の宝もの第一号「小坂の滝めぐり」ウェルネス・ツーリズム



「岐阜の宝もの」第一号に認定された「小坂の滝めぐり」を、岐阜県が提唱する旅のスタイル「ぎふウェルネス・ツーリズム」の象徴的な観光エリアとして育成するために、滝めぐりのガイドを務める「NPO法人飛騨小坂200滝」や飛騨小坂商工会をはじめ、地元の方々（小坂の自然、文化を知り抜く達人）と深く連携し、街づくりのマスタープラン「小坂スタイル」を策定。

“優しい自分に出逢う旅”をキーワードに、「小坂の滝めぐり」ツアーのプログラム開発（定番となった、森の中でのお茶会が楽しめる「覚明トレイルツアー」や、オフシーズンでも楽しめる「かんじきを作って、神秘的な冬の滝めぐり」など）をはじめ、「田植えから始める小坂自慢の五平餅づくり」、登山者が山小屋で使うエネルギー分の薪を自ら運び上げる「御嶽山に薪を運ぼう!」など、「小坂スタイル」を体現する22のプログラムを企画実施。

小坂の魅力を日々発信するためfacebookページを開設・運営する他、「小坂の滝めぐり」「小坂スタイル」のWEBサイト、ビジュアルブック「小坂の宝もの」や、地元のみなさんが小坂の見どころを案内する「てくてくマップ」を制作。

また、地元の食材を見直し「小坂にしかない、小坂でしか食べられないメニュー」の開発を目的に、地元住民を中心とした一般の方々から、各家庭に昔から伝わる自慢料理やおやつ、アイデア料理を募集しコンテスト形式でメニュー開発を行なう「小坂の味とこんにちは」を実施。ここから誕生した「円空の修業弁当」は滝めぐりツアー（覚明トレイル）の昼食として採用され、「岩魚丼」「オイルアマゴ」は地元飲食店のメニューとして定番化しています。

