

地域おこし協力隊活動報告書

活動団体	一般社団法人アソビシロ
役職	地域おこし協力隊
氏名	山本 昇平
着任日	令和 7 年 4 月 1 日

活動月	令和 8 年 1 月（着任 10 ヶ月目）
主な活動	<p>1. 開門山麓香料園 観察</p> <p>2. 阿久根市 観察(番所丘公園・イワシビル)</p> <p>3. 釣り事業に向けた技術習得(中村鮮魚店)</p>

1. 開門山麓香料園 観察

指宿市内にある **開門山麓香料園** を観察し、香料植物の栽培・活用方法や、来園者向けの体験設計について学んだ。

自然資源を「見る・香る・学ぶ」体験へと転換している点が印象的であり、番所鼻自然公園における五感を活かした体験プログラムづくりの参考となった。

また、規模の大きくない施設であっても、ストーリー性を持たせることで観光資源として成立している点は、今後の公園活用に応用可能な事例であると感じた。



地域おこし協力隊活動報告書

2. 阿久根市 視察（番所丘公園・イワシビル）

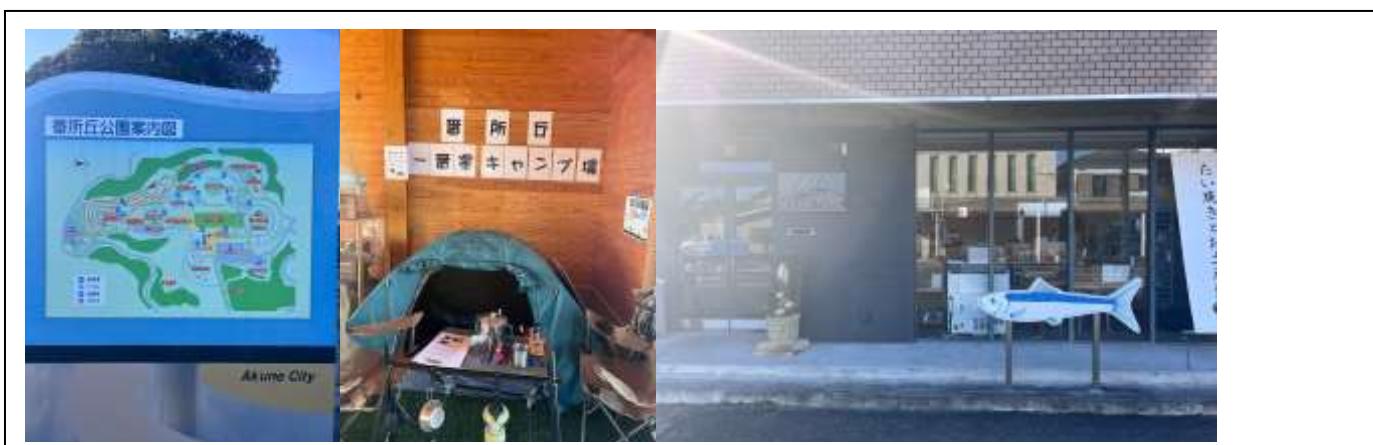
● 番所丘公園

- ・主にソナレの森の費用面や待遇等の参考として訪問
- ・地域住民の日常利用と観光利用が共存する公園の在り方を確認
- ・高台立地を活かした景観設計や導線計画が参考になった

● イワシビル

- ・空きビルを再生し、飲食・交流・情報発信の拠点として機能させている点を視察
- ・「場所そのものに意味を持たせる」運営手法は、番所鼻自然公園や周辺施設との連携を考える上で有益な知見となった

これらの視察を通じて、公共空間と民間の取り組みをつなぐことで、地域全体の魅力を高める可能性を再認識した。



地域おこし協力隊活動報告書

3. 釣り事業に向けた技術習得(中村鮮魚店)

宿泊を伴う視察として、自然体験型リゾートの運営方法を学んだ。

釣り事業の質向上を目的に、**中村鮮魚店** にて、魚を扱う基礎技術の一つである包丁の研ぎ方について指導を受けた。

実際の包丁を用いながら、刃の角度や研ぎ石の使い分け、日常的なメンテナンス方法について学習した。

釣り体験事業においては、魚を釣る体験だけでなく、その後の扱い方や食につながる一連の流れを伝えることが重要である。

今回学んだ包丁研ぎの技術は、今後の釣り体験プログラムや食育的要素を含む体験設計に活かしていく予定である。

