



サーキュラーエコノミーで 地域の力を高める ～黒川温泉堆肥事業について～

令和3年12月13日
黒川温泉観光旅館協同組合
事務局長 北山 元



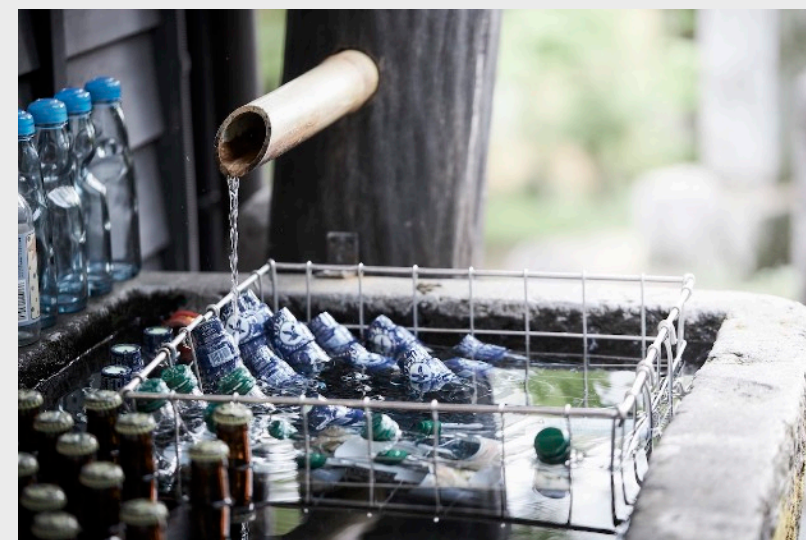
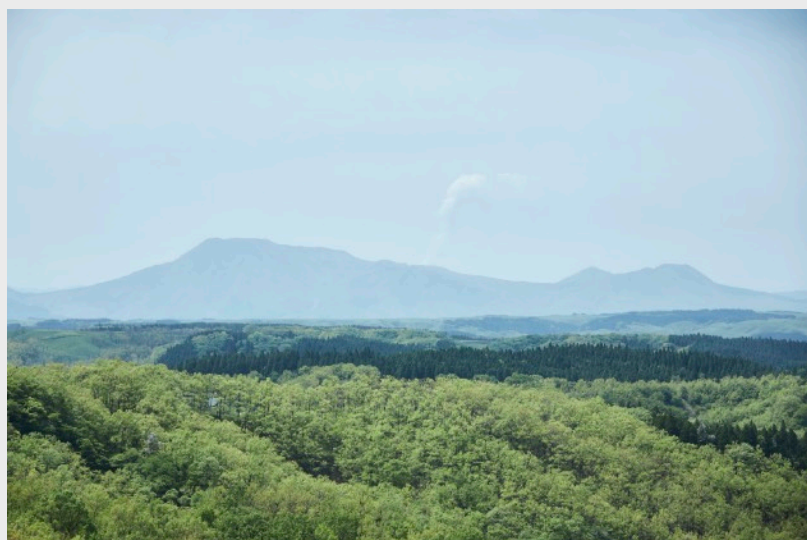
旅館30軒
商店34店

宿泊300,000人（うち海外約25%）
日帰り900,000人

旅館従業員 約700人（うち海外9%）
男性48%/女性52%

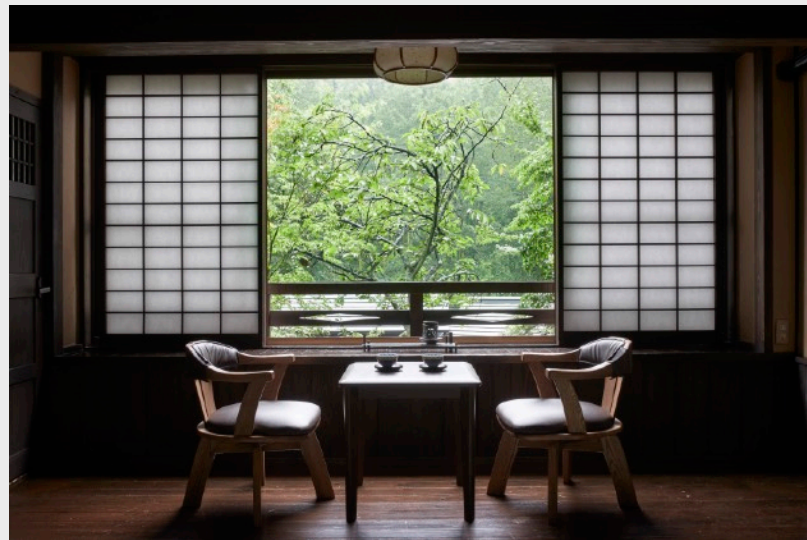
熊本県阿蘇郡南小国町にある温泉郷の一つ。

緑ゆたかな山々に囲まれた30軒の旅館が寄り添う里山の温泉地

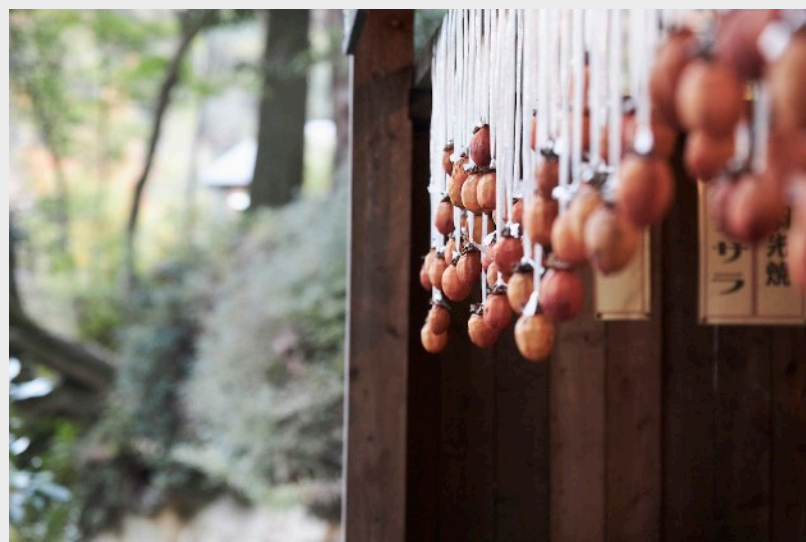
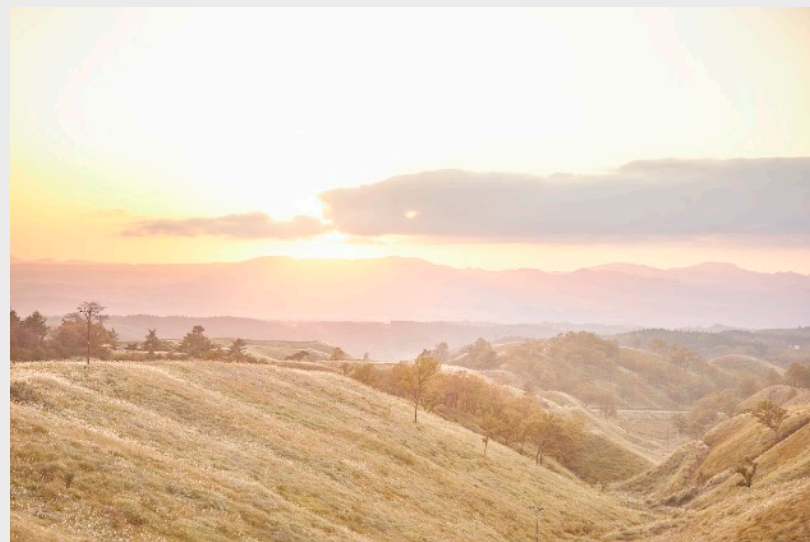


Spring

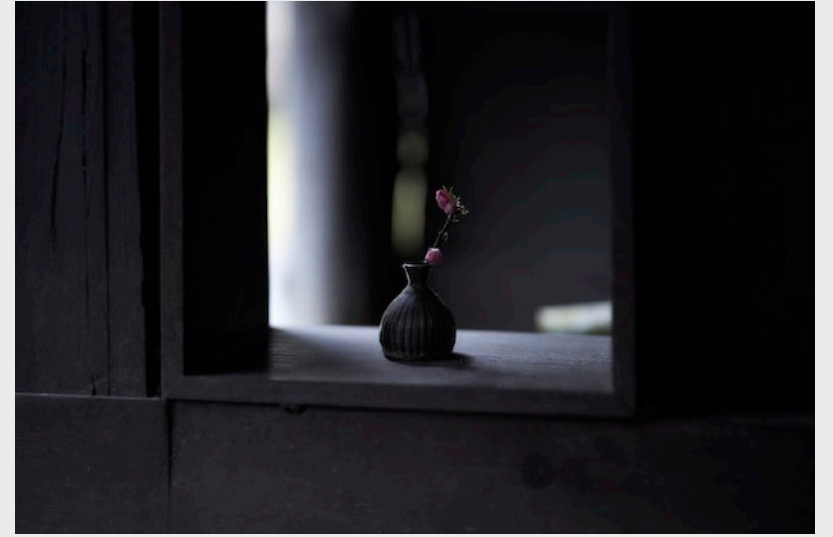
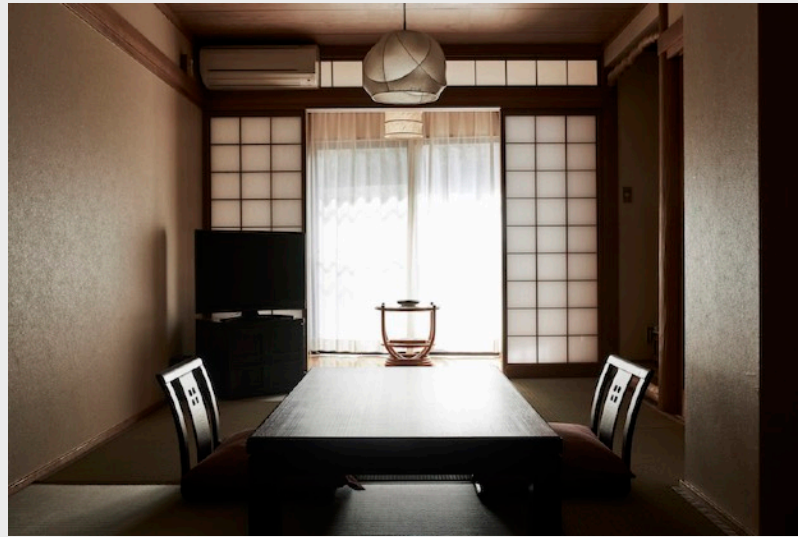
黒川温泉



Summer



Autumn



Winter

黒川温泉観光旅館協同組合について

01組織概要

商号	黒川温泉観光旅館協同組合
設立年月日	1961年（S36年）1月
所在地	熊本県阿蘇郡南小国町満願寺6594-3
資本金	2500万円
会員	事業所数 25（旅館数 30）

黒川温泉観光旅館協同組合

代表理事

音成 貴道

（旅館奥の湯 代表）



現在25軒の旅館が組合に所属している
そのうちの7名が組合の理事、2名が監事を務める
理事の任期は2年。選挙制で理事が決まる
現在の執行部の年齢は、
50代前半1名、40代前半6名、30代前半2名
比較的早い段階で世代交代が進んでいる

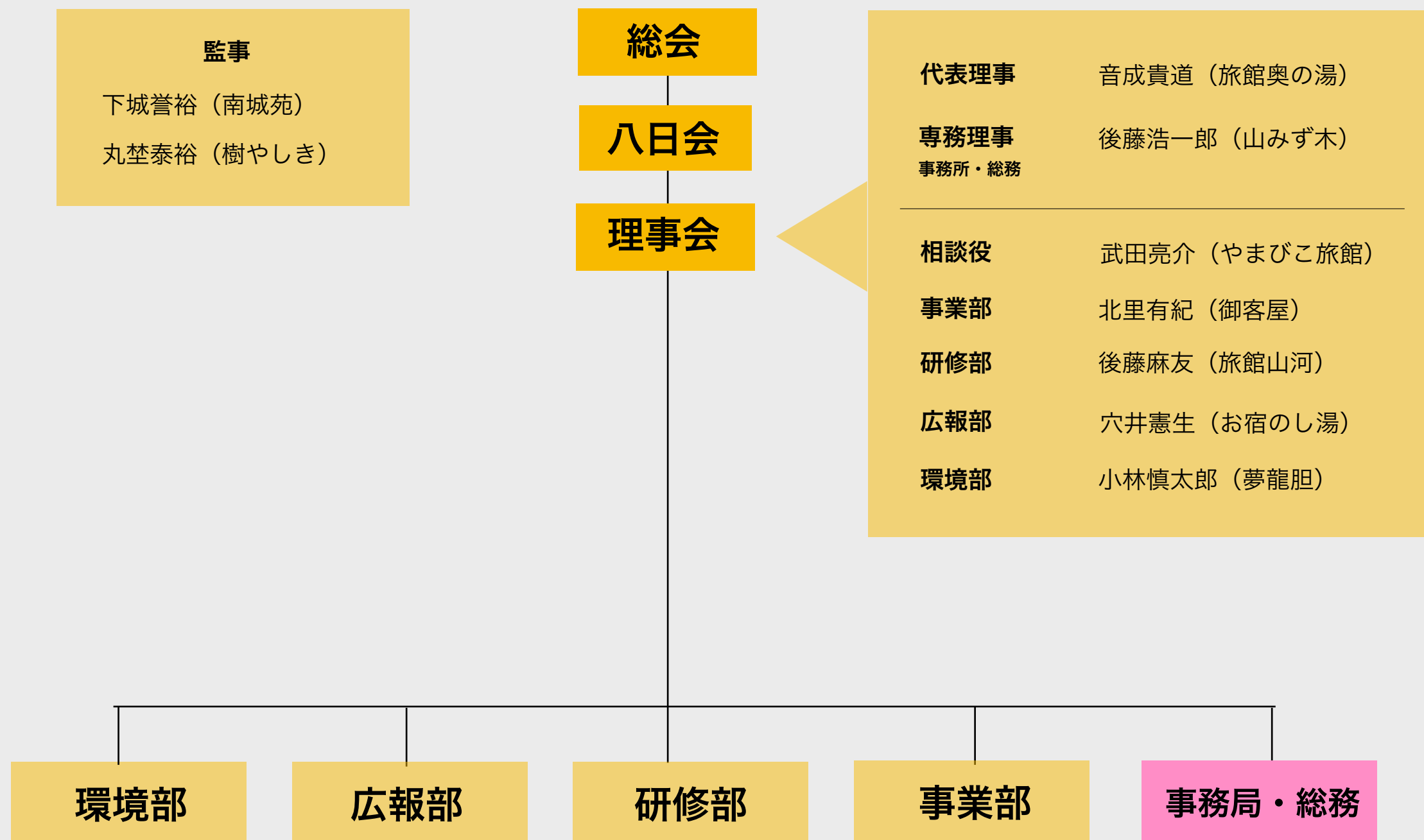
組合事務局には5名が勤務している
事務局長1名、事務3名、環境整備1名



組織図

黒川温泉観光旅館協同組合 組織図

任期：令和3年6月～令和5年5月（予定）



黒川温泉協同組合事務局の業務

【1】お客様に向けた業務

- ・お客様への観光インフォメーション、旅館や露天風呂の紹介
- ・入湯手形などの商品販売、売店運営
- ・黒川温泉街の自然景観や環境の整備
- ・黒川温泉全体の広報、PR
- ・黒川温泉全体のブランディング



【2】旅館に向けた業務

- ・黒川温泉加盟旅館の旅館業が円滑に経営、運営されるための業務
- ・全体会議や各部会等組織の業務フォロー
- ・組合が主体となる人材領域事業（採用・育成）



【3】地域に向けた業務

- ・一つの旅館では解決できない地域全体の課題解決に資する業務
- ・地域内連携や地域外との連携業務
- ・黒川温泉地域における環境、経済、人々の幸福につながる業務



02地域理念

黒川温泉一旅館

わずか30軒の旅館と、緑豊かな山々に囲まれた小さな温泉街。一つひとつの旅館を「部屋」、温泉街の道を「廊下」と見立て、温泉街全体がまるで一つの旅館であるように、地域住民が一丸となって黒川温泉をつくり続けていくこと



【行動指針】

競創と共創

個は競う。全体のことと一緒に実行する

個々の旅館のさまざまなしつらえや設備、料理の素材や献立、おもてなしの質の向上など、これらは一旅館ごとに独自の提案を磨き、互いに刺激し合いながら、競っていかねばならないこと。だが、黒川全体の事業については、対話を持ち共に創ること。

03黒川温泉の沿革



04全盛期 全国有数の温泉地へ

ターニングポイントは、第二世代（私たちの父母世代）が旅館組合の運営中心

1986年5月

旅館組合の組織再編制 若手を抜擢。3つの班を設ける

「環境班」...雑木の植樹活動（計2万本といわれる）

「企画班」...入湯手形の開発・販売

「看板班」...温泉街中に乱立していた旅館の看板を撤去して、統一看板を設置



入湯手形で露天風呂巡り



温泉街の植樹活動

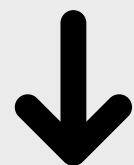


共同看板

1996年

青年部による「活路開拓ビジョン」の中で【黒川温泉一旅館】の概念が共有される
（言葉は後から生まれた。熊本大学内山教授が命名）

入湯手形



露天風呂

- 組合収入の大黒柱
- 地域産の小国杉で作成
- 地元老人会の収入源

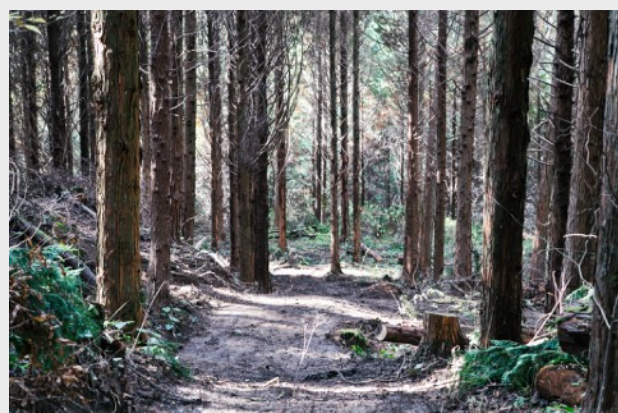


手形を利用すると黒川温泉の旅館が保有する露天風呂（28箇所）のうちの3箇所を自由に入浴することができる。

価格1,300円

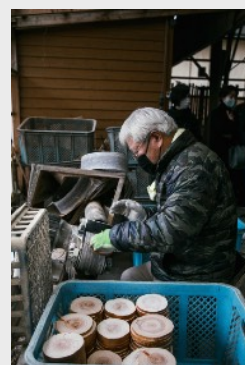
「露天風呂の黒川温泉」を売り出そうと検討していた頃、16軒のうち露天風呂が作れない2軒の宿を救うため誕生したのが「入湯手形」です。

「一軒で儲かるのではなく、地域全体で黒川温泉郷を盛り上げたい」との思いから生まれた入湯手形は、多くのメディアに取り上げられ、「露天風呂の黒川温泉」は名実ともに全国区の人気となったのです。



河津良隆さん

小国郷にある杉櫓の間伐材の伐採、運搬、節切り、乾燥、輪切り、研磨を35年前から一貫して「河津開発」河津良隆さんをお願いしています。



三養会（老人会）

研磨した後は、町内老人会の三養会が焼印、紐通し、シール貼り等を請け負い、およそ17の工程を経て入湯手形ができあがります。



植樹活動

各旅館から組合（街）全体へ波及

自然の木→コナラ、ナラ、モミジ、山桜など

●植樹財源

初めは「くまもと緑の三倍増計画」県の補助金
その後 入湯手形による組合収入から捻出

●黒川温泉のこだわり

雑木の四季の多様性や不揃いな配置を重視
詳細な図面を用いず、その場で木の枝・葉を観察して
配置を決めた（暗黙知の後世への継承が課題）



水源涵養植樹



カワニナの放流



黒川温泉の植樹

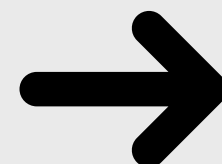
- 自然の木を、自然に生えているように植える
 - 「不等辺三角形」「高木・中木・低木」
作為性がないように植える
- 当時は杉山の暗い感じ。もっと昔は多様性のある雑木林だった。里山には本来ある雑木林があった。山にある自然を黒川温泉につないでいく。「武蔵野」

Before



After





共同看板

- ◎乱立していた看板を撤去し、共同看板を設置
- ◎自動販売機も雰囲気に合わせて塗装
- ◎看板だけでなく、共同雪駄・共同傘



自動販売機



整備前



整備後

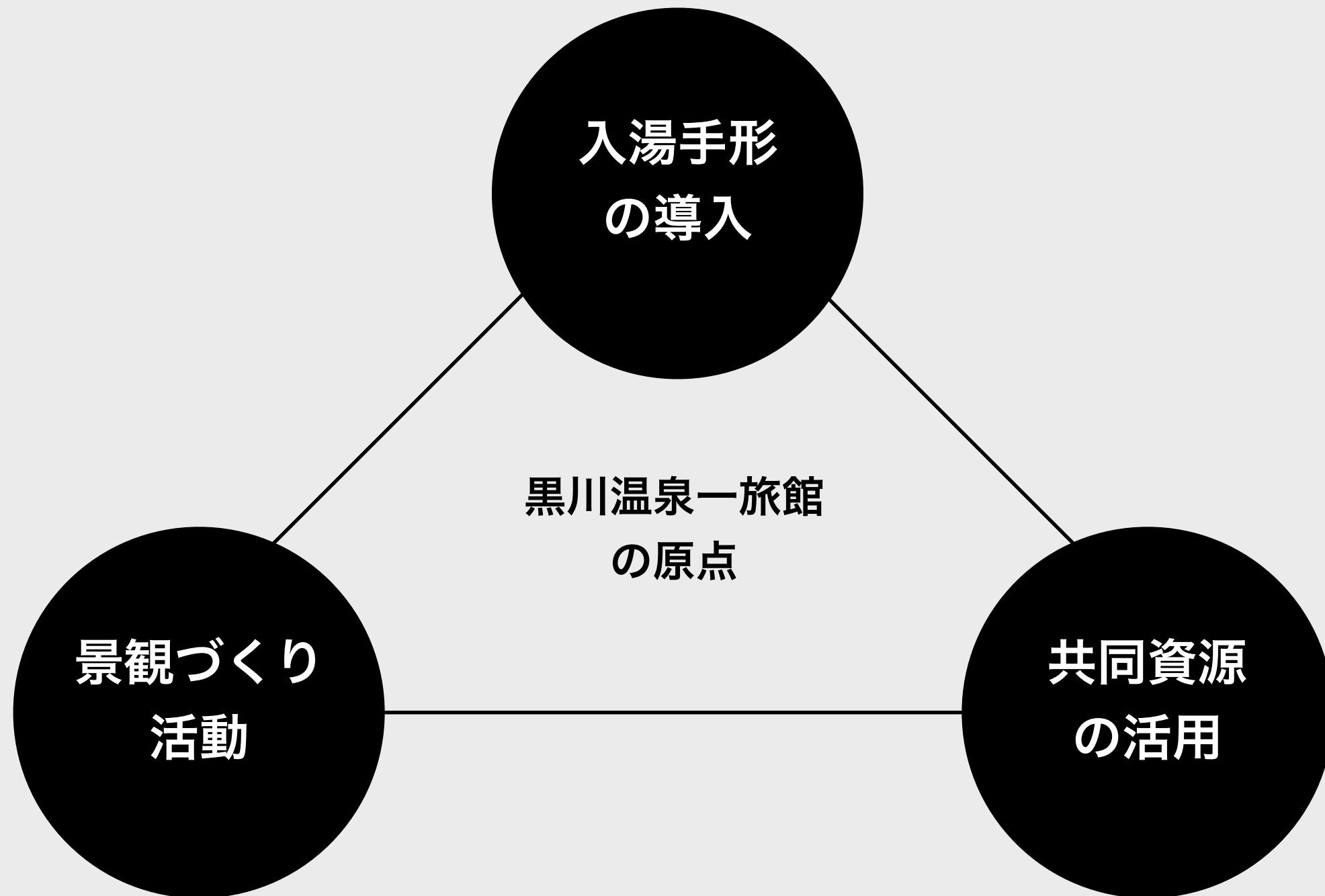
看板のデザイン調整



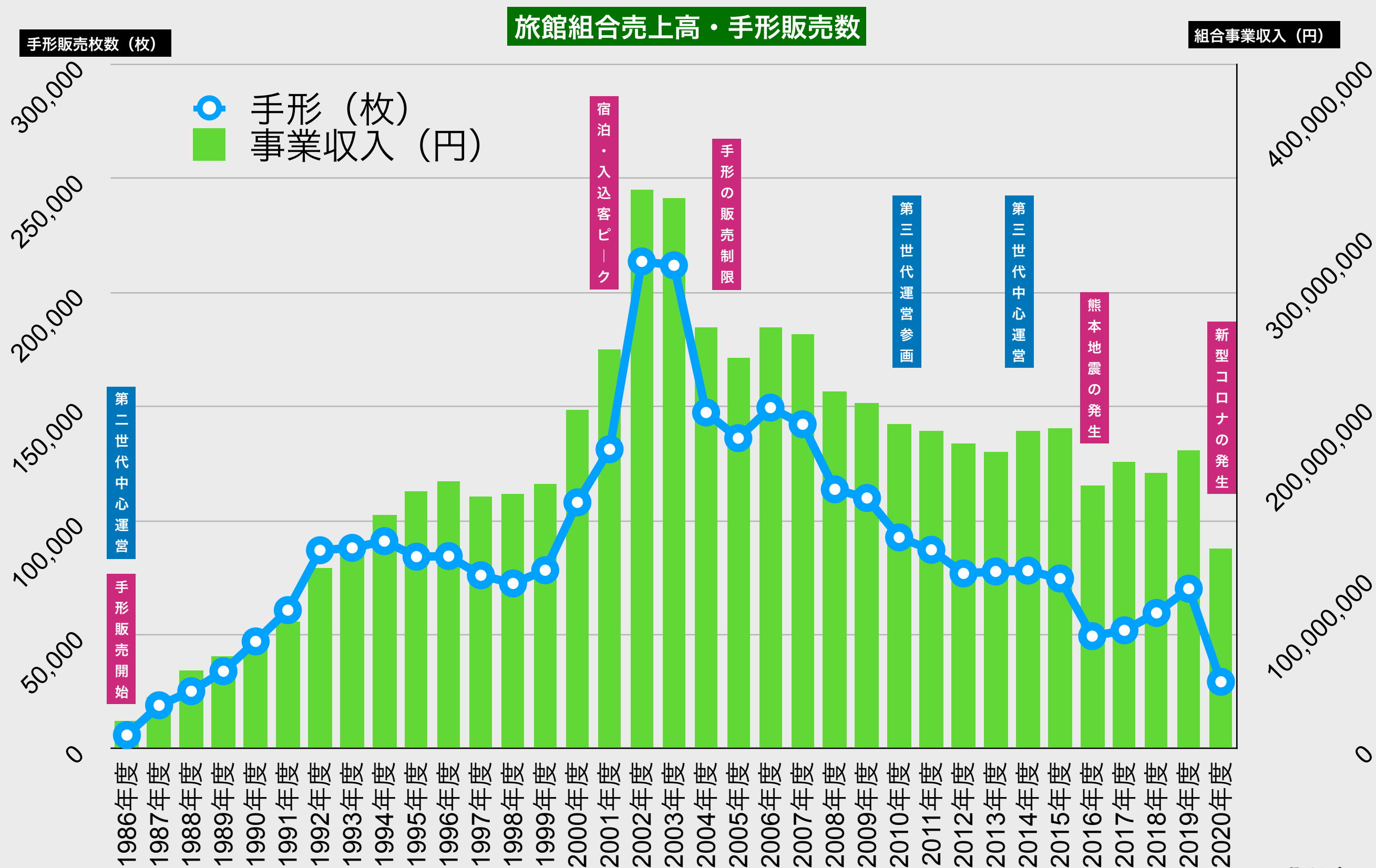
整備前



整備後



05黒川温泉旅館組合 業績推移

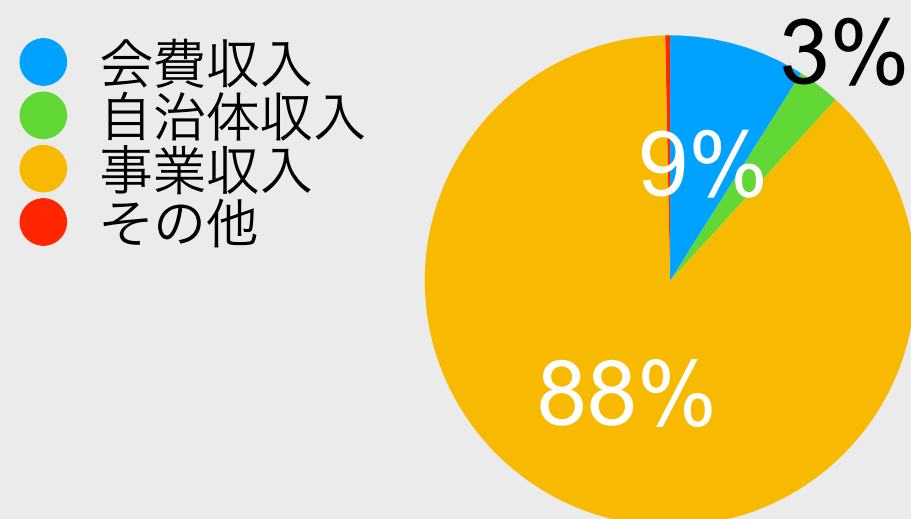


黒川温泉関連事業 売上高

●旅館組合売上高

(2015年度：2015年4月～2016年3月)

187,234,573円



	内訳	2015年度
会員収入	会費	8,151,910
	宣伝広告費	8,640,000
	小計	16,791,910
自治体収入	補助金	5,263,716
	小計	5,263,716
事業収入	入湯手形収入	98,652,000
	物販収入	24,952,322
	かっぱ手形収入	853,500
	ロッカー事業収入	
	事務手数料	610,205
	サイト予約手数料	3,755,742
	補助泉源事業	13,200,000
	共同宿舎事業	8,900,000
	駐車場不動産事業	3,914,400
	廃棄物処理事業	9,733,850
	小計	164,572,019
その他	雑収入他	606,928
	小計	606,928
	合計	187,234,573

第三世代（現理事30～40代）が旅館組合の運営中心

2018年

「黒川みらい会議」を開催

黒川温泉のSDGs



顧問

有限会社イーズ 未来共創フォーラム
代表取締役 枝廣淳子先生



東京大学大学院教育心理学専攻修士課程修了。『不都合な真実』（アル・ゴア氏著）の翻訳をはじめ、環境・エネルギー問題に関する講演、執筆、企業のCSRコンサルティングや異業種勉強会等の活動を通じて、しなやかに強く、幸せな未来の共創をめざす。



2020年

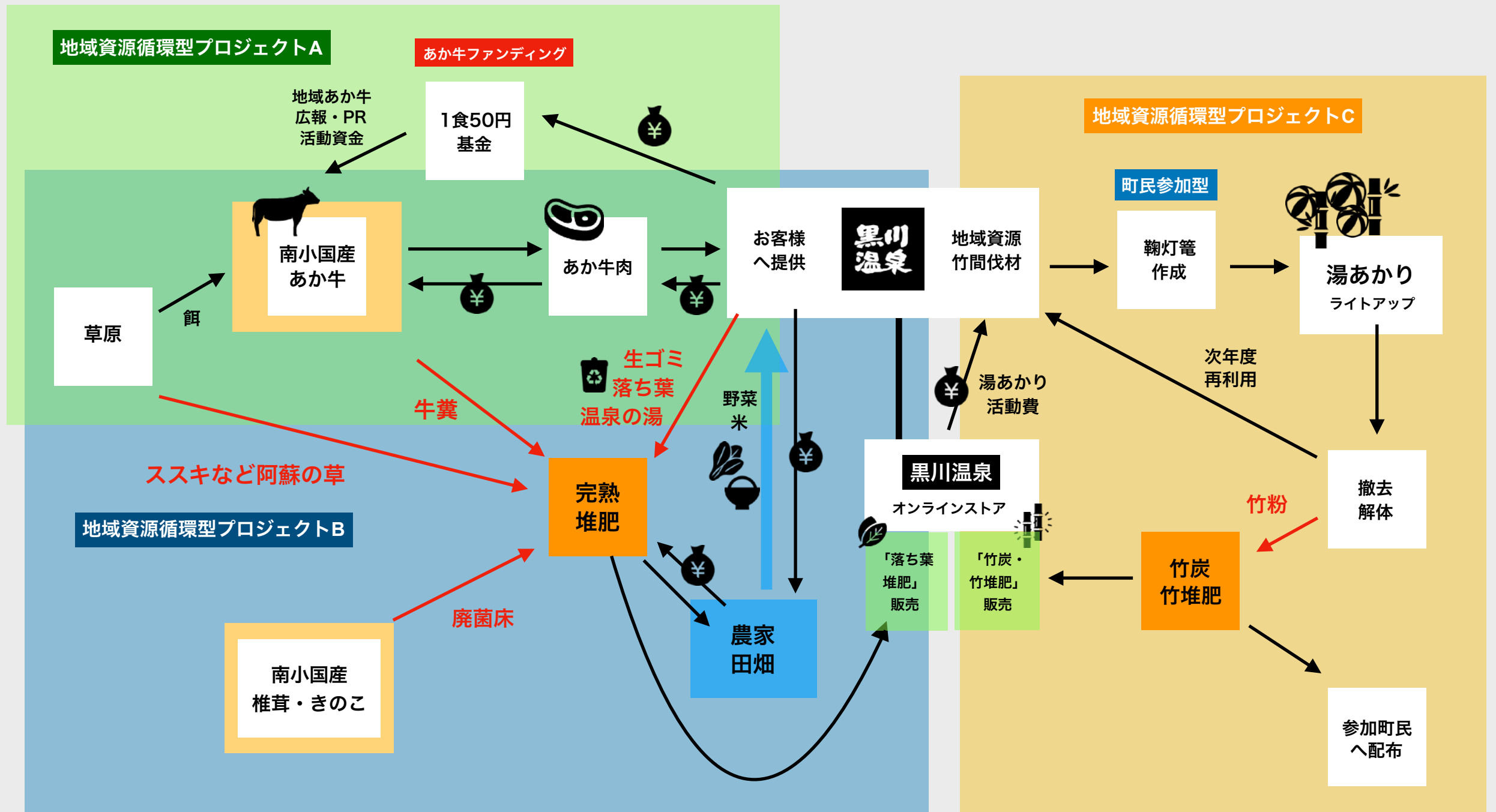
地域資源の”利用”モデルから地域資源の”循環”モデルへ転換

黒川温泉は、観光業界の大量生産・大量消費という産業構造から可能なかぎり脱却し、黒川をとりまく貴重な地域資源（地熱、水・川、森林、草原、田畑等）を最適な規模で“循環”させ、環境負荷を軽減しながら旅館経営および温泉地づくりを推進しています。



黒川温泉の地域資源循環モデル

黒川温泉におけるサーキュラーエコノミーの潜在力



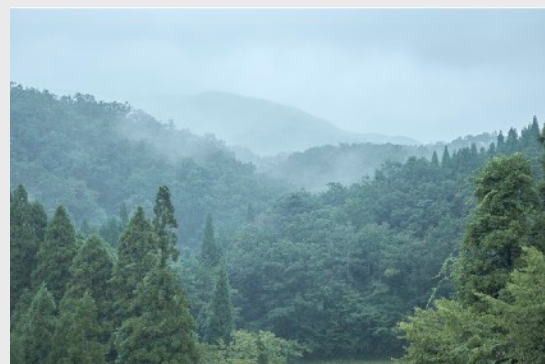
2021年 黒川温泉2030年ビジョン

黒川温泉 2030年 ビジョン

2030 VISION
OF
KUROKAWA ONSEN



黒川温泉
観光旅館協同組合
設立60周年



詳しくはこちら→



黒川温泉観光旅館協同組合は、2021年に「黒川温泉観光旅館協同組合」設立60周年を迎えました。それにともない、多くのご愛顧に支えられ歩んできたこれまでと、コロナ終息後における未来のありたい姿を表した”黒川温泉 2030年ビジョン”インフォグラフィックを公開いたしました。

地域理念

黒川温泉一旅館

ひとつひとつの旅館は”離れ部屋”、旅館をつなぐ小径は”わたり廊下”、自然の景観は”宿の庭”。

温泉街全体が、まるで一つの大きな旅館のように自然に溶け込んでいます。

ここでは旅館は個々で競いながら質を高める一方、旅館同士は手を取り知恵を出しあい温泉地全体の繁栄を志します。

2030年ビジョン

世界を癒す、日本里山の豊かさが循環する温泉地へ

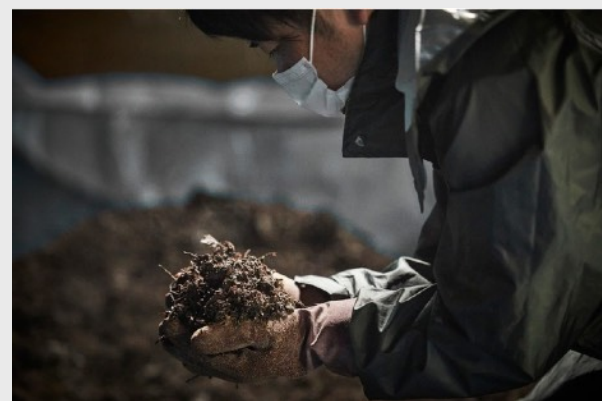
里山の風土”人と自然の共生”をもとに旅館がもつ日本文化に根ざした時間と空間で世界中の人々をおもてなし、

阿蘇くじゅうの豊かな地域資源を活用、循環させることで環境、経済、人々の幸福につながるサステナブルな温泉地を目指します。

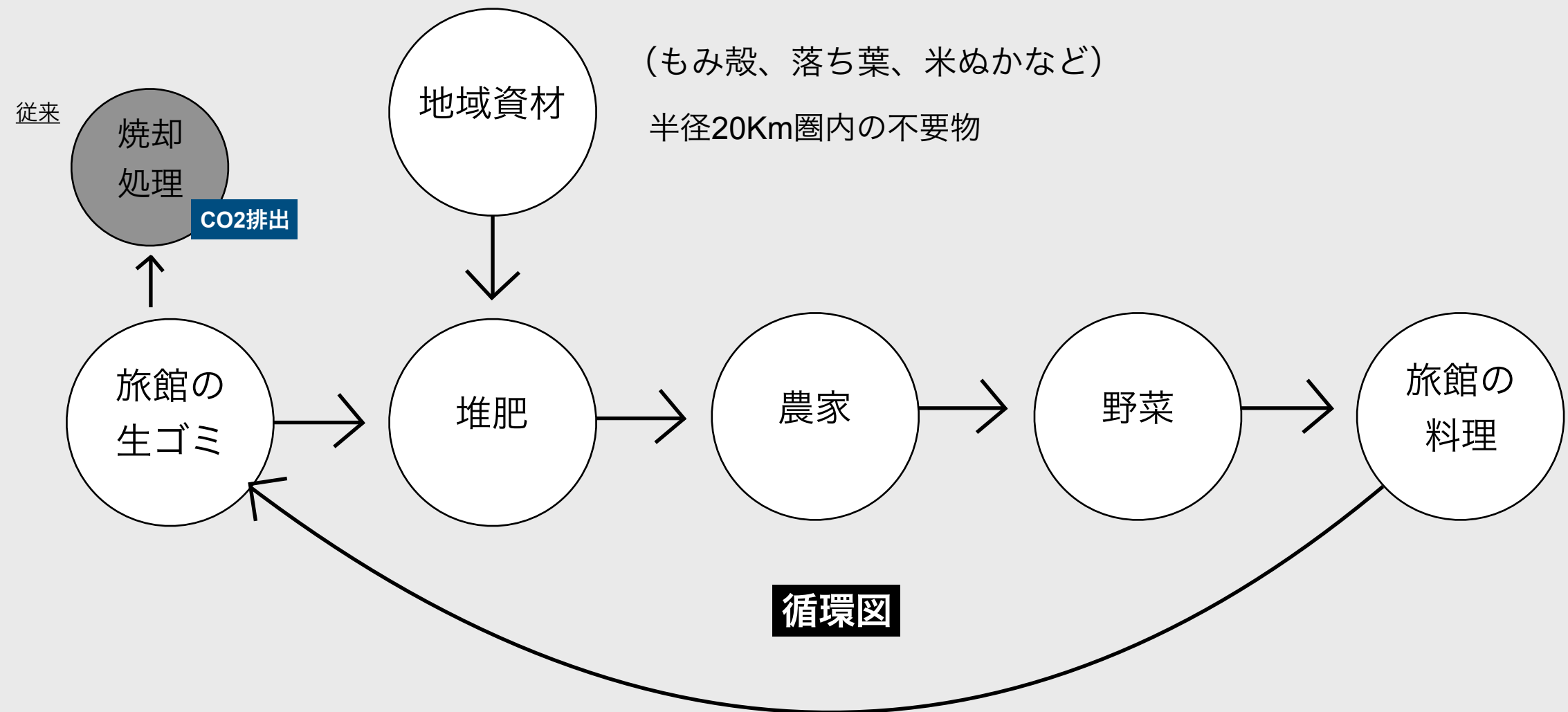
黒川温泉一帯地域コンポスト（堆肥）プロジェクト

2020年9月スタート

旅館の生ゴミを利用して完熟堆肥を作り、堆肥で野菜を育て、再び旅館で料理にしてお客様へ提供する資源循環の取り組み



循環図



取り組み

2020年9月末

床材作り・一次処理

実証実験

(8旅館から10日分の生ゴミを回収)

2020年11月

二次処理

2021年1月末

2000Lの完熟堆肥が完成

2021年2月

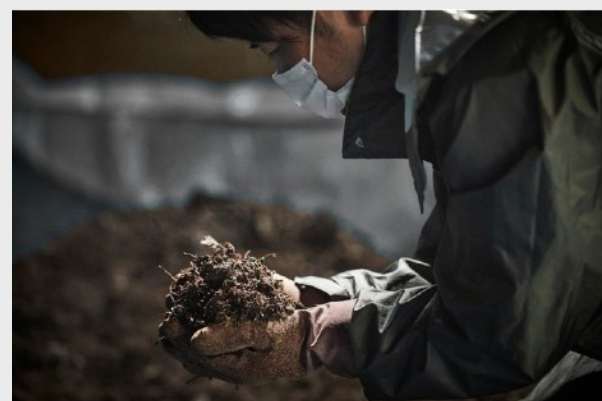
堆肥を協力農家さんへ提供及び少量販売

2021年春・夏

野菜作り（食べ比べや実証実験）

2021年秋

黒川堆肥でトマトジュース試作品を作成し、モニター調査



プロジェクトの講師

サーキュラーエコノミー研究家の安居昭博氏が、黒川の地域づくり活動に可能性を見出し、直接連絡してくれた。「サーキュラーエコノミー」という視点で黒川温泉を改めて整理しながら、話し合いを重ねたなかで、課題となっていた生ごみや落ち葉を活用した堆肥事業の構想が浮かび上がり、堆肥づくりのプロである鴨志田純氏も企画に参加することに。観光庁の補助金を獲得して、2020年にまずは自分たちでやってみることからスタートした。

Learning by doing (やりながら学ぶ)

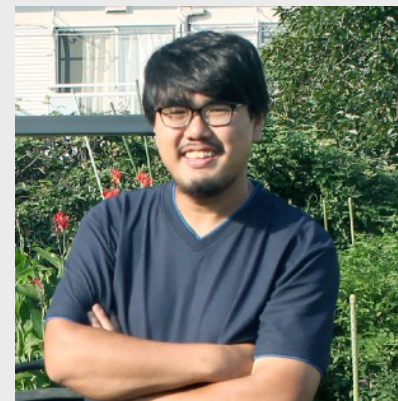
世界でまだまだ理論が確立していない分野だから”実践しながら学んでいこう”

サーキュラーエコノミー研究家 安居昭博



[Circular Initiatives&Partners](#)代表。アムステルダム在住サーキュラーエコノミー研究家 / サステイナブル・ビジネスコンサルタント / 映像クリエイター。2019年日経ビジネススクール x ETIC 『SDGs時代の新規事業&起業力養成講座～資源循環から考えるサステイナブルなまちづくり～』講師。オランダで企業向けサーキュラーエコノミー視察イベントの開催、コンサルタント業務、メディアでの発信活動を通じてサステイナブルビジネスのアイデアを広める活動に従事している。

コンポストアドバイザー 鴨志田純



鴨志田農園園主。コンポストアドバイザー。2016年、農林水産省認定「農業技術の匠」橋本力男氏に堆肥づくりを師事。同年、ネパールでの生ごみの堆肥化、及び生態系堆肥の指導を始める。現在は、2027年までにネパールの有機農業システムを完成させるために、カトマンドゥ州ティミ市を中心に活動しています。一般社団法人日本オーガニックフラワー協会理事。一般財団法人つちのと理事。座右の銘は、Think global, Act local.

仮の堆肥場

黒川温泉街わかば旅館前の倉庫を活用

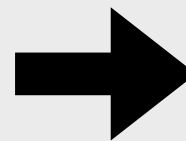
温泉街に堆肥場という良くないイメージ

堆肥場＝匂うというイメージ

→場所移動の相談がきた



ふきじ（レストラン兼温泉施設）の浴室をお借りする



地域資材の収集（床材）

CNBM分類

- C（炭素）
- N（窒素）
- B（微生物）
- M（ミネラル）

床材（生ごみを腐らせずに、減量、減容するための副資材）

配合割合（容積比）

もみがら、米ぬか、落葉、壁土（粘りけのある土）

床材を仕込む場合の最低仕込み量は、夏場で100L、冬場で200L



C（もみがら） 96kg

農家からいただく



B（落ち葉） 48kg

温泉街の落ち葉を収集



N（米ぬか） 96kg

物産館でもらう不足分、農協で購入



M（壁土） 192kg

建設会社からいただく

生ごみの回収

2020年 8旅館 10日間回収

2021年 10旅館 10日間回収

組合理事の旅館を中心に直接声かけ

残渣は肉の骨でも、魚の頭でも、野菜くずでも、米でも問題無し（腐っているものはNG）

堆肥プロジェクト@生ごみ回収について

月末予定の二次仕込みにむけて、一次仕込み中の床材に投入する生ごみが140kgほど必要となります。お手間をお掛けしますが、ご協力の程何卒宜しくお願い致します。

期間：2020年10月18日（日）～27日（火）（予定）

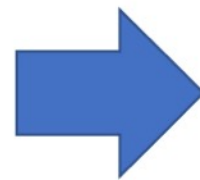
※10月17日（土）の夕方から生ごみのストックをお願い致します（初回の回収は、18日のチェックアウト後）

回収時間：10時半～11時半にかけて（各宿のチェックアウト終了後の回収になるように調整します）

生ごみのストックについて



生ごみ@水切りセット



回収用ポリバケツ

生ごみの水切りセットをお配りしますので、水気をよく切って下さい。集める生ごみは、プラスチックや紙類など不自然物を除き、何でもいれていただいても大丈夫です。

水がよく切れたら、回収用ポリバケツに入れ保管をお願い致します（毎日回収にお伺いします）

生ごみ回収ルート

作業日数

令和2年10月18日（日）～29日（木）

生ゴミ回収量

約70kg/日：8旅館

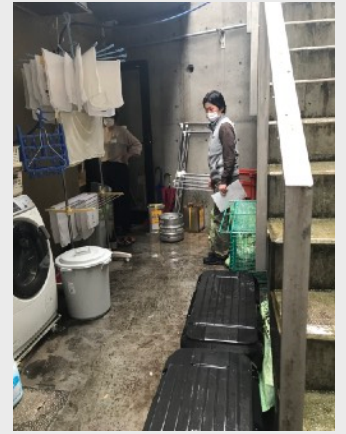
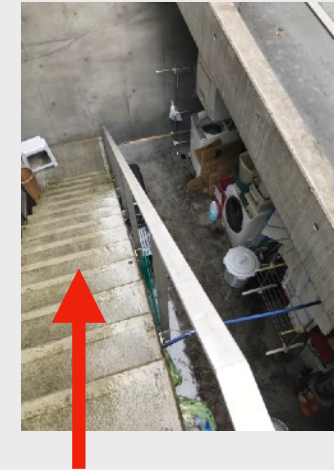
作業時間

10時30分 順番に旅館にまわり回収
11時 現場で生ゴミと床材を攪拌
11時30分 終了

作業内容

- ①期間中毎日、旅館8軒の生ゴミを回収し、堆肥場へ運ぶ。
- ②作成している堆肥の温度を測定する。
- ③堆肥場で、床材（フレコンバック1袋分）を取り出す。生ゴミと混ぜ合わせて攪拌したものをフレコンバックに戻す（2袋分になります）。
- ④使用した60Lバケツ、角スコップ、箒ちりとりなどは組合裏口で洗浄する。

1 南城苑



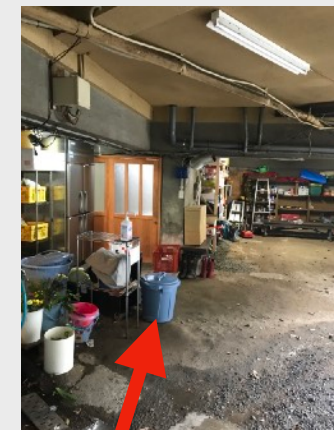
2 山河



3 新明館



4 御客屋



順番

1南城苑

2山河

3新明館

4御客屋

5わかば旅館

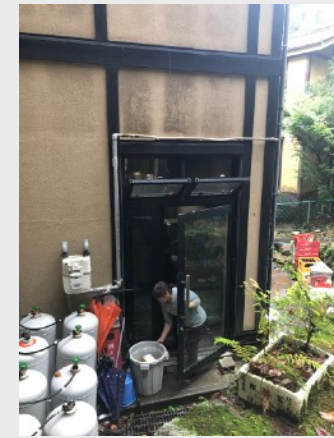
6夢龍胆

7奥の湯

8やまびこ旅館

チェックアウト
の時間を考慮

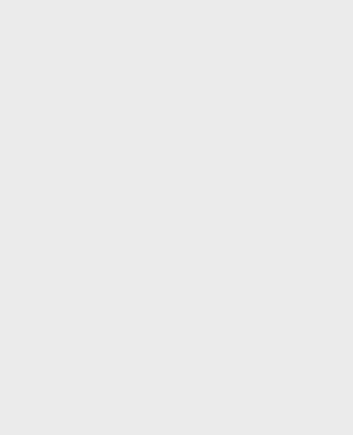
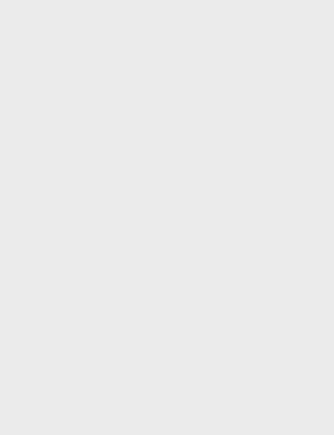
5
わかば
旅館



6
夢龍
胆



7
奥の
湯



8
やま
びこ
旅館





回収専用のバケツを準備する。
旅館のバケツから、生ごみだけをし替えて軽トラで運ぶ



床材と生ごみが3：1の割合でまぜ
合わせて、また袋にいれる



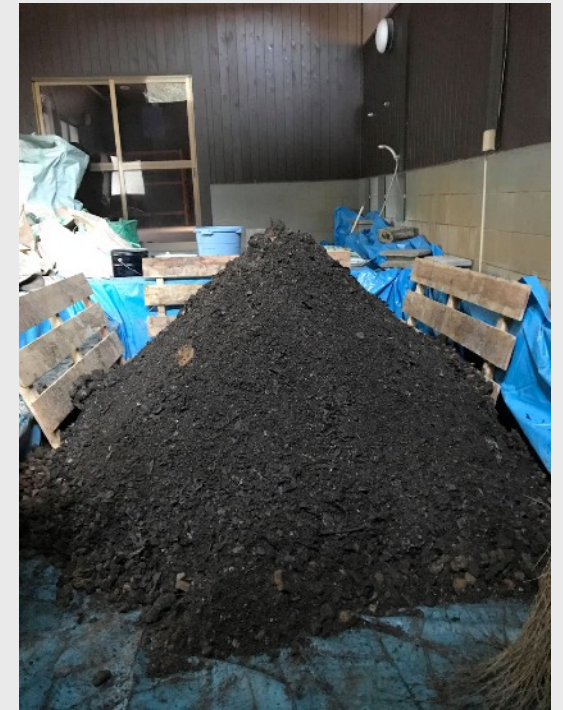
毎日温度を測定する

予定では、12日間毎日回収だったが、生ゴミの水分や悪臭が出始めたため、実質10日間でストップした（あとで講師に確認したら水分や悪臭は許容範囲内でした）。

→床材の量に対して2日分ほど生ごみが不足しておりエネルギー不足の状態になるため、鶏糞を100Lほど加えた。

→黒川温泉の温泉水を3Lほど加えた。

→全ての一次処理品を袋から出して、かき混ぜて一つの山を形成した



二次処理は、温度・水分管理

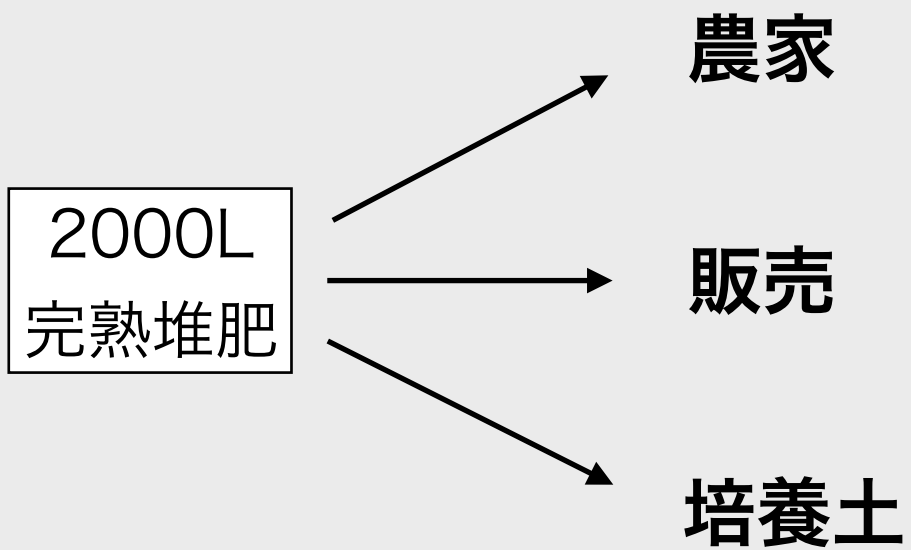
1ヶ月は温度60度以上をキープして大腸菌、サルモネラ菌等や虫を死滅させる。

水分は60%をキープして熱を発生させる。

空気を入れ替えるために切り返しをする。

切り返しは、仕込みから1週間、1週間、2週間、2週間、3週間、3週間、4週間、4週間、以後4週間おきに、切り返しと水分調整を行います。

2021年1月31日完成



農家	分量	状況
御客屋旅館の契約農家	1000L	根張りが良く丈夫な苗、えぐみ・苦味が減少
有機農家	200L	通常堆肥とほぼ変わらない結果
いちじく農家	300L	育成失敗→比較不能
トマト農家	400L	栽培中→トマトジュース試作品
家庭菜園	100L	例年よりもサイズが大きくなり味が濃くなった

農家

①黒川堆肥を農家さんに使っていただき農作物の育成状況を調査

家庭菜園

左が黒川堆肥



研修時きゅうりの食べ比べ



硝酸態窒素イオン濃度

きゅうり（市販品） 330ppm

きゅうり（黒川堆肥） 67ppm

根張りが良く丈夫に育つ



農家

②トマト農家と黒川堆肥を使ったクラフトジュースの開発

2021年12月末に試作品完成→モニター募集

試作品100本。50本は各旅館の経営者・料理人、
50本はお客様へモニター募集してアンケート調査

50名モニター募集します



南小国町の若手農家「井野農菜園」



yoinは黒川堆肥を使用した
循環野菜のクラフトジュースです。
Story 01では
南小国町の井野農菜園さんが育てた
まっかな完熟トマトを使った
トマトジュースが登場。
ジュースの材料は、トマトのみ。
トマトジュースが苦手な方やお子さまも
ごくごく飲める爽やかな味わいが特徴です。

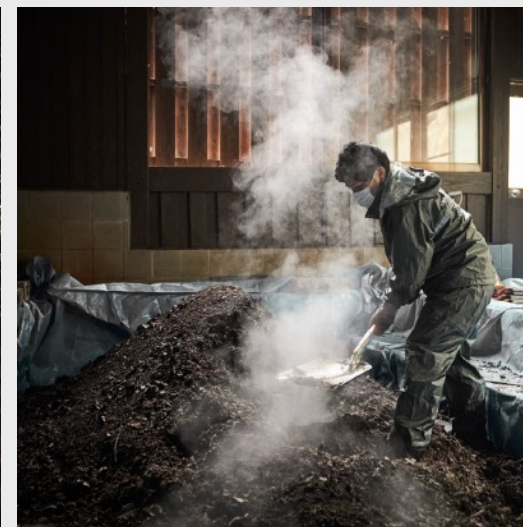
販売

黒川堆肥そのものをパッケージングしてお試し販売
→各10個ずつ少量だったが3日で完売。再販待ち10名ほどいます。

黒川温泉完熟堆肥（3L） 660円（税込）



食品残渣、もみがら、米ぬか、落ち葉、赤土、温泉水、鶏糞



黒川温泉培養土（1L） 550円（税込）



食品残渣、もみがら、米ぬか、落ち葉、赤土、温泉水、鶏糞、土ぼかし、
バーク堆肥、腐葉土、山砂、鹿沼土、パーライト、バーミキュライト



これからの方向性

人材、設備投資、資金の課題 → 南小国町との連携

実証実験

2020年
挑戦

①堆肥づくり挑戦

2021年
商品開発

②野菜づくり挑戦

③クラフトジュース試作

④南小国町DMO
と連携の準備

事業化へ

2022年
商品販売
システム化

⑤クラフトジュース商品化

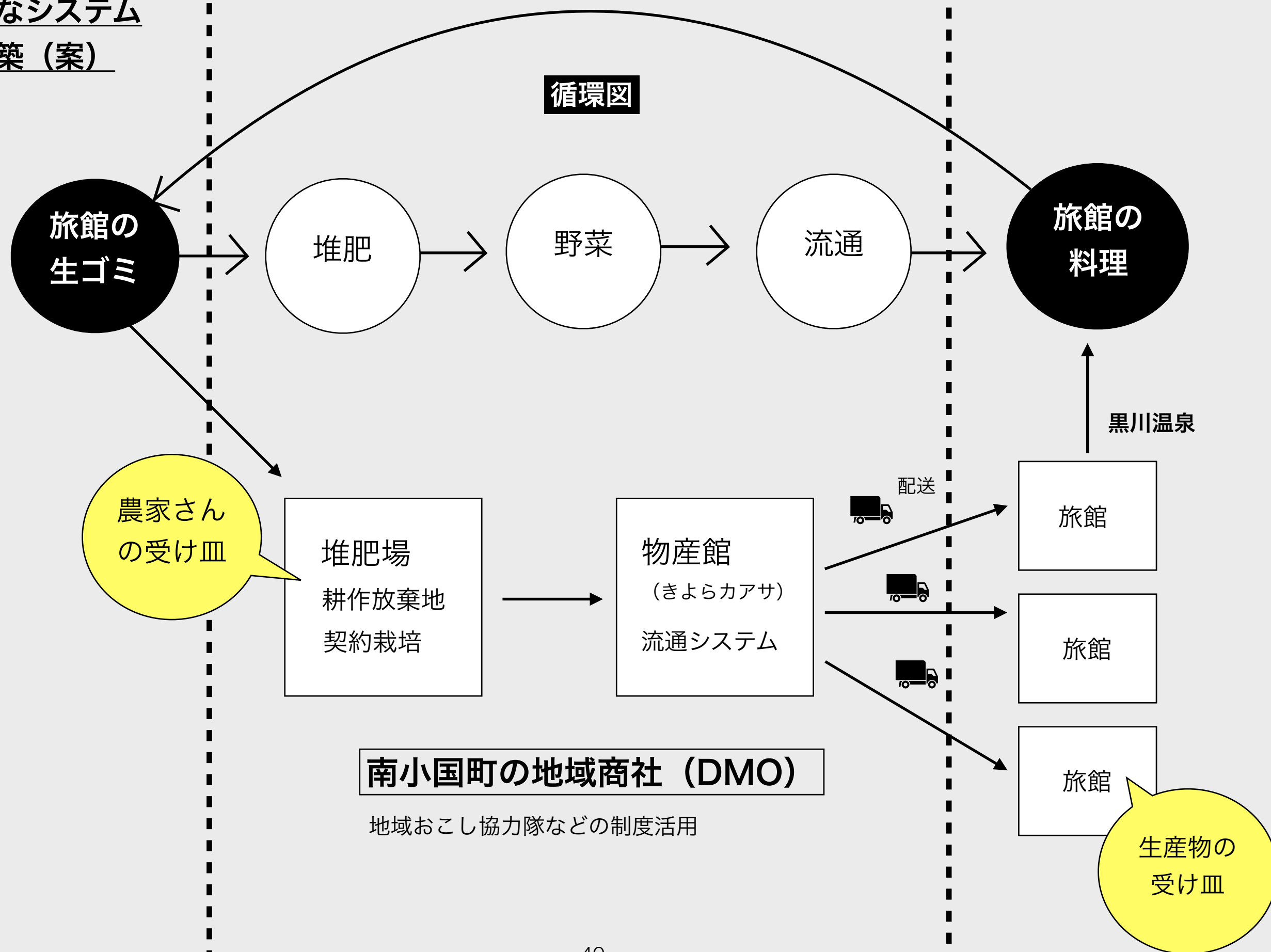
⑥南小国町DMO
と連携・小規模

2023年
規模拡大
供給増

(他商品への展開)

⑦南小国町DMO
と連携・本稼働

新たなシステム
の構築（案）



どんなところが価値なのか

1 環境負荷を軽減する取り組み

●生ゴミ焼却量の削減

日本で、一般のごみ処理にかかる税金は年間2兆円超。

各旅館のごみ処理代は月数万円かかっている。

ごみの約30%生ごみ。

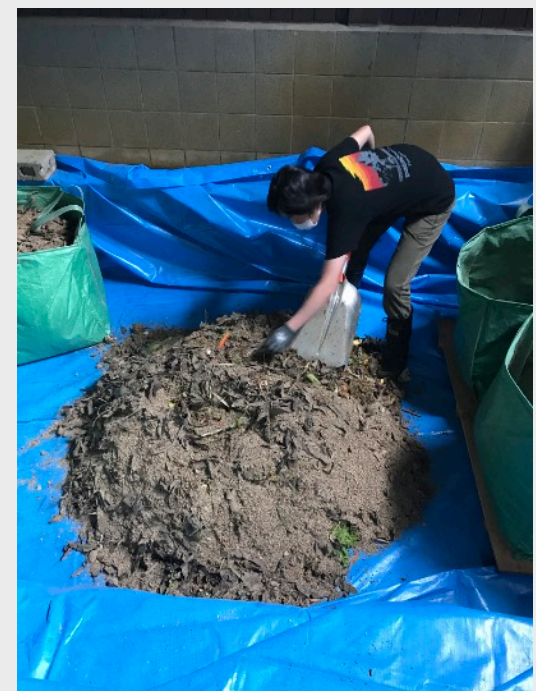
生ごみは80%が水分であり、「生ごみを燃やすのは水を燃やすのに等しい」と指摘されている。

燃やすために重油を使用。重油を使えばCO2排出が増える。

●生産物配送時のCO2排出量削減

黒川温泉⇄福岡市場 230km

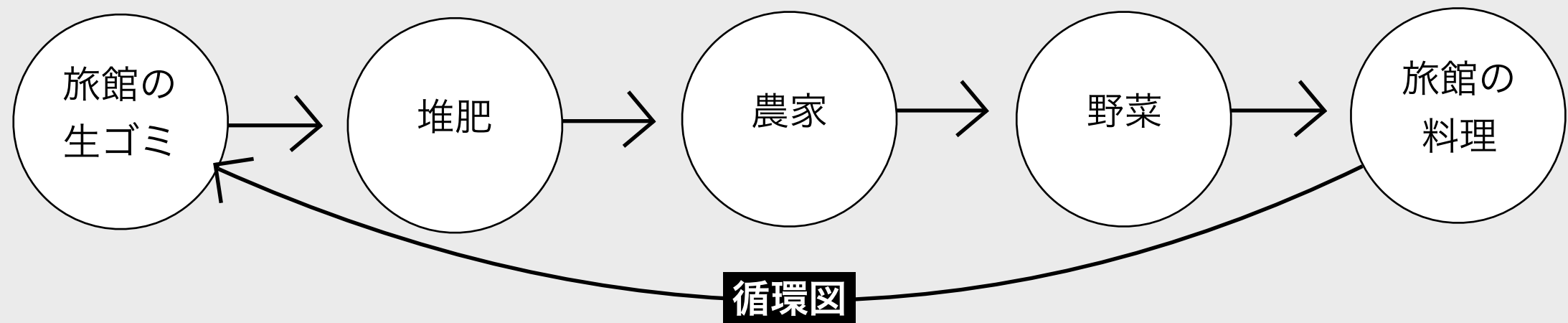
黒川温泉⇄町内 10~20km



どんなところが価値なのか

2 旅館（温泉組合）が主体となる”食の資源循環”システム

→一般的には地域農家との関係は直接仕入れ。



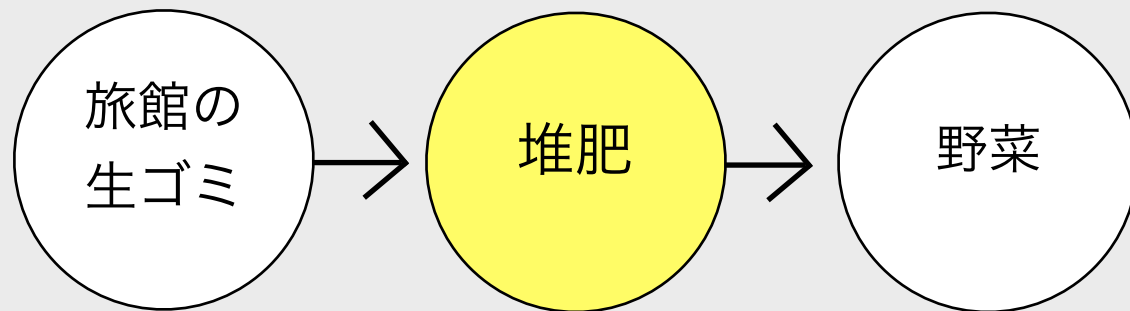
① | アメリカ、オランダでも生ゴミから野菜するまでの取り組みは増加

② | 地元野菜を旅館の料理で活用

黒川温泉 | 全てを循環のシステムにする取り組みを黒川温泉でトライしたい

どんなところが価値なのか

3 堆肥づくりにプロの技術、野菜の味の追求は世の中にまだない



鴨志田純 さん

鴨志田農園園主。コンポストアドバイザー。
2016年、農林水産省認定「農業技術の匠」橋本力男氏に堆肥づくりを師事。同年、ネパールでの生ごみの堆肥化、及び生態系堆肥の指導を始める。現在は、2027年までにネパールの有機農業システムを完成させるために、カトマンドゥ州ティミ市を中心に活動しています。一般社団法人日本オーガニックフラワー協会理事。一般財団法人つちのと理事。座右の銘は、Think global, Act local.

オランダでもアメリカでも、生ゴミから野菜までの取り組みを推進している地域はあるが、堆肥からできる野菜の味を追求している事例はない。

野菜の味や品質まで担保できる仕組みになるとお客様に喜んでいただける

→黒川温泉の取り組みがロールモデルとして世界に提案できる可能性がある

SDGs・サステナブルは欧州が本場。黒川温泉が欧州から選ばれる観光地へ

どんなところが価値なのか

4 食材に対する安心安全の担保

顔の見える生産者（地元農家） × 安全な”土” × きよらかな”水”

- 地元農家さんとの協業のため、どんな方がどのように生産しているのかが説明できる
- 何を混合して作った堆肥なのかが説明でき、その堆肥を使うことで土づくりに寄与できる
- 熊本は「水の都」、1000カ所以上の湧水に恵まれた水資源の宝庫であり、阿蘇山やくじゅう連山などに降った雨が、清らかな伏流水となって湧き出しています。
→南小国町は「きよらの郷」として清らかな水のアピールを行なっている。

どんなところが価値なのか

5 農林水産省「みどりの食料システム戦略」において、 化学肥料削減、有機農業の拡大を促進

「みどりの食料システム戦略」では、2050年までに目指す姿として、

1. 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
2. 化学農薬の使用量をリスク換算で50%低減
3. 化学肥料の使用量を30%低減
4. 耕地面積に占める有機農業の取組面積を25%、100万haに拡大
5. 2030年までに持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現
6. エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
7. ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現

どんなところが価値なのか

6 「黒川温泉」という”地域価値”（ブランド力）の向上

「生ゴミ」という地域の環境課題を解決することから始まる取り組み
その取り組みが、地域の環境や社会をより良くするためお客様や社会から評価されやすくなる。

→指名買いされる黒川温泉（旅先において第一想起されるブランドへ）

すでに評価を受けていて、

①堆肥事業の動画が”環境省環境経済課長賞”を獲得



環境省 西村治彦環境経済課長よりコメント

———このような取り組みは今グローバルで話題になっているサーキュラーエコノミーや、環境省が進めている「地域循環共生圏」のまさに好例だと思っております。今後もこのような取り組みを通じて、黒川温泉一帯地域の皆さまが発展していっていかれることを祈っております———

②書籍「サーキュラーエコノミー実践」で事例紹介



どんなところが価値なのか

7 堆肥が、農家と旅館のつなぎ役

2016年熊本地震で、観光業への打撃は一次産業（農業、林業）へも大きく影響することを実感した。

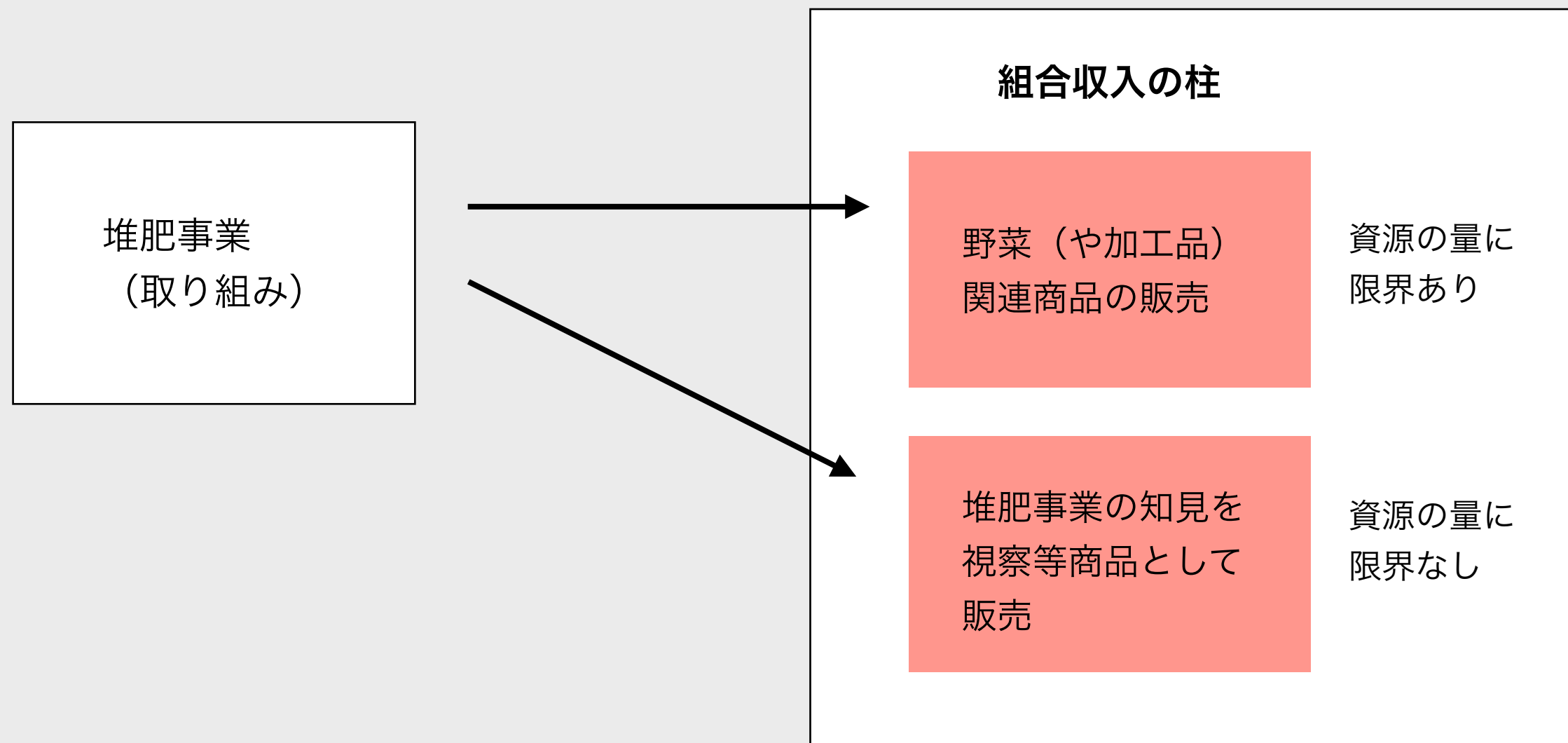
一次産業従事者（農業、林業）が衰退すれば、田園風景も阿蘇の草原もなくなっていく。わたしたちは、彼らが維持する素晴らしい景観を観光資源として恩恵を受けているわけだから、敬意を払いながらお互い支え合っていくことが大切である。

黒川堆肥を軸とした「地産地”循”」の実現

野菜が美味しいし、お客様に喜ばれるから旅館は進んで循環野菜を仕入れる
農家さんも旅館が喜んで仕入れてくれるから率先して循環野菜を作る、という好循環

どんなところが価値なのか

8 「知的財産」としての収入源（体験商品、視察、企業研修など）



（参考）

オランダは、小国ならではの戦略として、「第一段階」国内で先進的なモデルを築き注目度を集める。

「第二段階」そこで培った知的財産でビジネスをする。人口規模や資源の量に依存しない経済活動。

黒川温泉のある南小国町も、人口4000の小さな町として参考にすべき視点。

目指すところ

旅館30軒、年間の食品残渣概算102t分の堆肥化、および地元農家と温泉地の共創による循環野菜のブランド（高付加価値）の構築、安定的な生産流通のシステム化を目指す。

コンポストプロジェクトは旅館組合の利益追及ではなく、“食”や“サステナブル”を動機とする旅館宿泊者を増やすことで地域全体の利益を高めること。

そもそも食品残渣を出さないサービス体制についても協議していく。最終的には旅館だけでなく、町の生ごみを堆肥化する仕組みにまで推進させる。

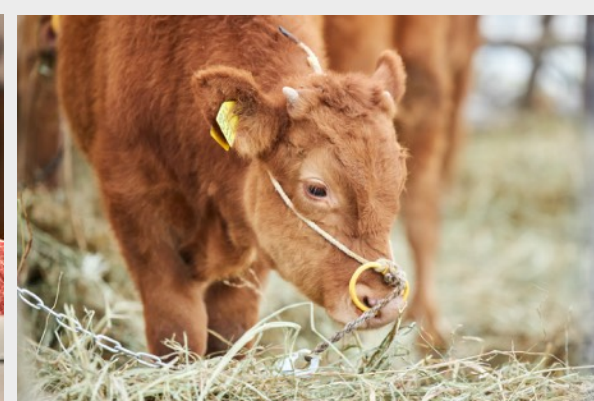
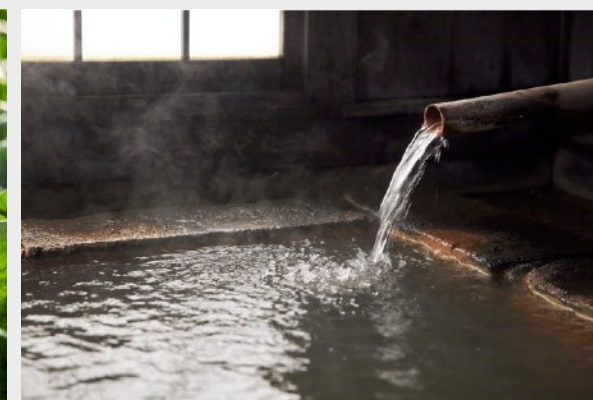
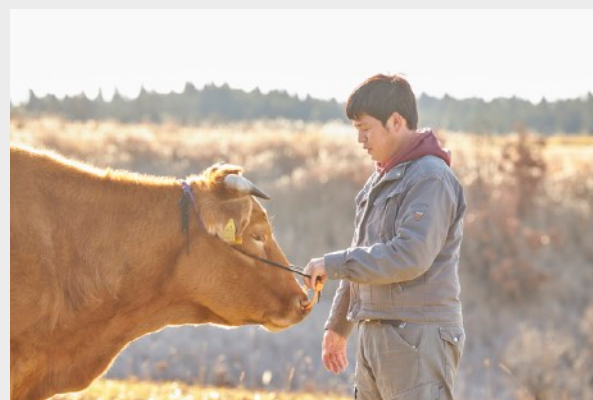
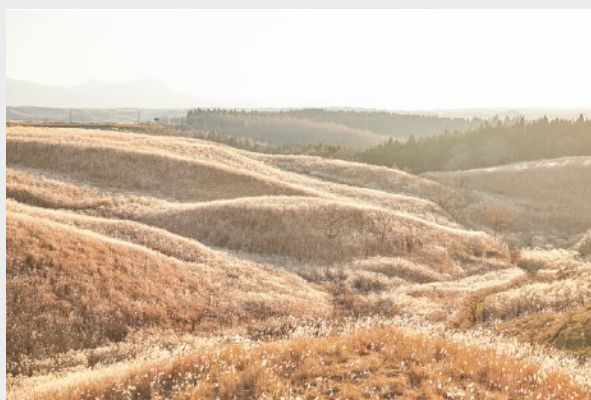
黒川温泉の取り組みから、南小国町全体の取り組みまで循環の輪を広げたい。

南小国町産あか牛”つぐも”プロジェクト

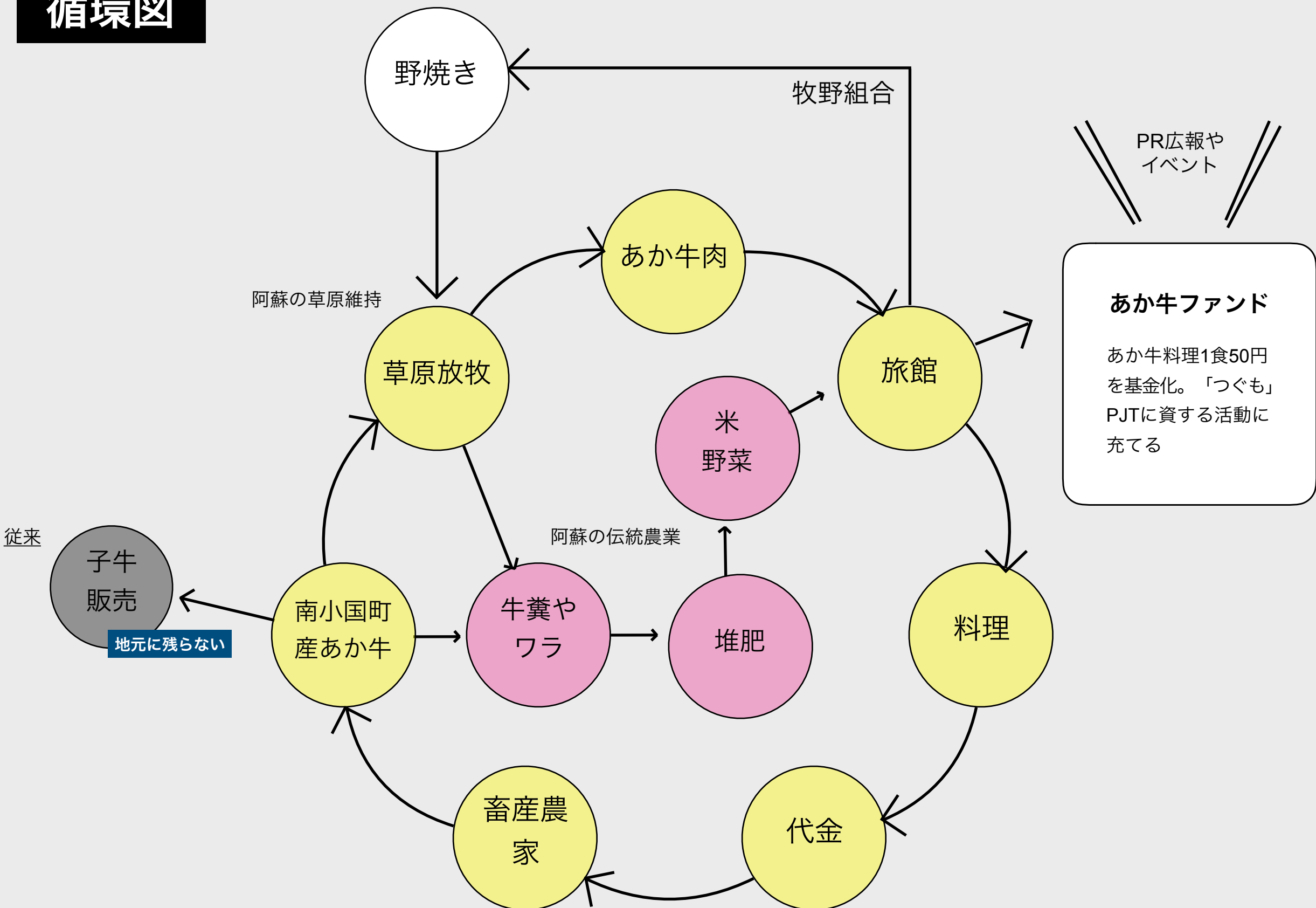
南小国町であか牛を育ててお肉にし、旅館や飲食店でお客様へ提供することが、自然資源の保全や循環農法の継承につながっている資源循環の取り組み

つぐも【継ぐ牛】

「継ぐ」と「牛（モー）」を意味する造語。地元産の「あか『牛』」で、南小国にある循環の輪を百年後へ『継ぐ』。牛の歩みのようにマイペースでありながら、着実に未来へ向かうためのプロジェクト。



循環図



次の百年を作るあか牛”つぐも”プロジェクト

黒川温泉では、地元農家と連携し、南小国産のあか牛を軸とした循環の生態系を、百年、千年先まで継いでいく“つぐも”プロジェクトを進めています。

熊本県阿蘇にある南小国町では、いくつもの地域資源が循環しており、持続可能な生態系を形作っています。

千年以上前から人の手で維持されてきた阿蘇の広大な草原

あか牛の放牧や野焼きによる草原の維持、畜産や稲作に結びつく草原の活用、その景観や多様性の保全などの循環型農業

江戸時代中期から旅人を招き入れ、温泉により人々の心身を癒してきた黒川温泉

このような自然共生の営みが根付く土地にある“景観”、“農業”、“観光”という3つの循環を、あか牛を軸に結びつけること。そのために、南小国で生まれ育ったあか牛を肉にして、南小国の旅館や飲食店でお客様に還元するプロジェクトが“つぐも”です。

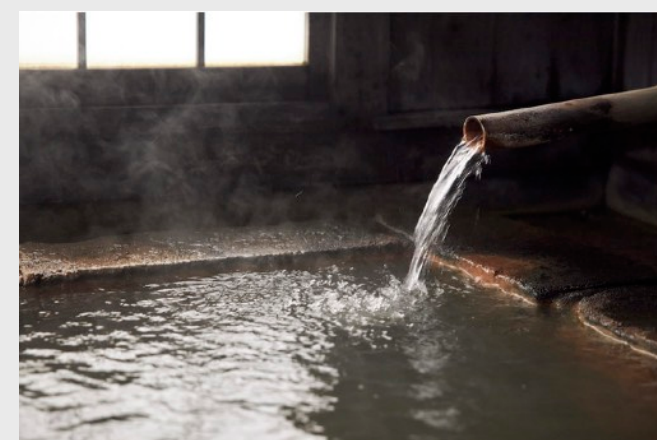
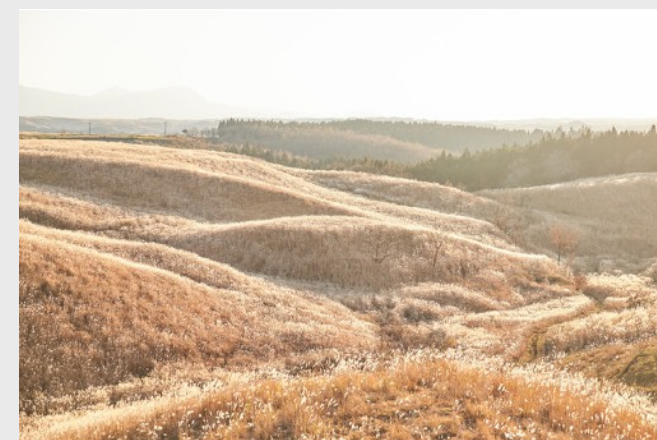
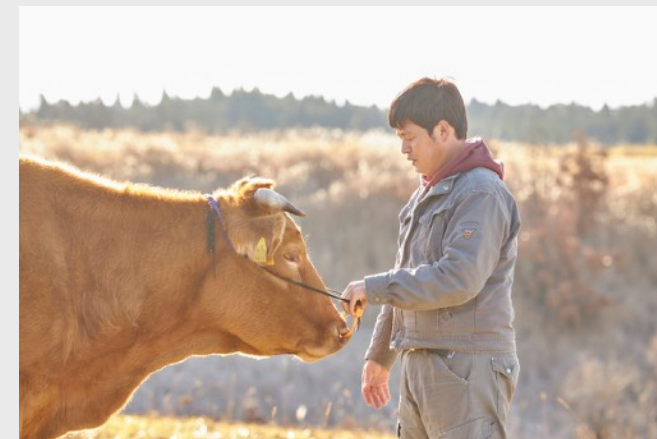
“つぐも”は地元の私たちだけではなく、この地を訪れる皆様と一緒に進めるプロジェクトでもあります。黒川温泉を訪れ、湯に浸かり、あか牛を召し上がっていただく——それが地域の経済と雇用、文化を守り、継いでいく“次の百年へ”の一歩となります。

つぐも (TSUGUMO) <https://tsugumo.jp>

つぐもの名称について

つぐも【継ぐ牛】

「継ぐ」と「牛（モー）」を意味する造語。地元産の「あか『牛』」で、南小国にある循環の輪を百年後へ『継ぐ』。南小国町におけるあか牛を中心とした資源循環の生態系システムの総称になります。牛の歩みのようにマイペースでありながら、着実に未来へ向かう想いを込めてこの名称としました。



入湯手形のリブランディング

入湯手形が誕生して35周年

1 入湯手形の機能拡張

露天風呂巡りの入湯手形を、“地域通貨”として黒川温泉街全体（旅館、飲食・商店他）で利用できるよう機能の拡張

35年継続してきた入湯手形
お客様も時代とともに変わってきている
→残すところと変えるところの検証

湯めぐり3カ所を原則とするも、
3カ所のうち1ヶ所は飲食や他サービスも利用可



2 入湯手形のバリエーション

- 入湯手形 湯めぐり3か所プラス機能拡張
- シェア手形 1枚で6回分。何人でシェアしても良い)
- ギフト手形 黒川温泉には行かないけども、おすすめしたい相手（両親、友人カップル等）へ贈る
- オリジナル手形 木工職人と組んで、オリジナルのデザインやロゴを入れる（企業研修、コミュニティ等）

3 手形売上の一部を「環境づくり」に還元する構想（案）

入湯手形で湯めぐりを楽しむ



森を豊かにする活動



売上

温泉湧出

地下水

地熱・ミネラル

森が豊か＝涵養機能が高い

- ・ 広葉樹の植樹
- ・ 休耕田の水田貯留

森を豊かにして、地下水が増えれば、温泉量も増える
お客様が手形で湯めぐりを楽しむことが湯量が豊かになることにつながる（当事者意識）

温泉の”消費”から温泉の”再生”（リジェネラティブ）へ

「入湯手形」が根幹を担う存在となる＝入湯手形のブランドポジションの変換

黒川温泉独自のツーリズム

2030年ビジョン

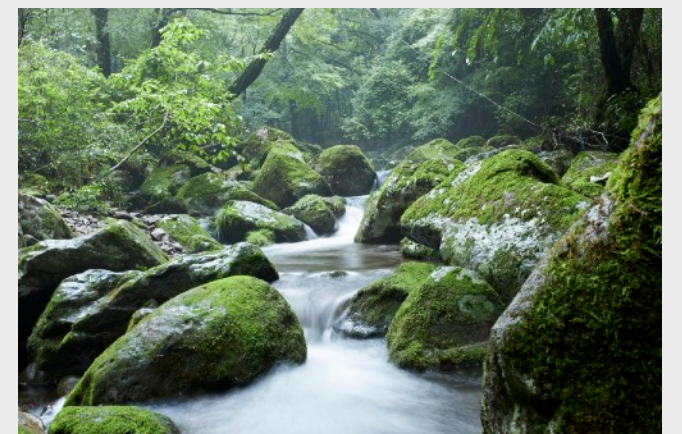
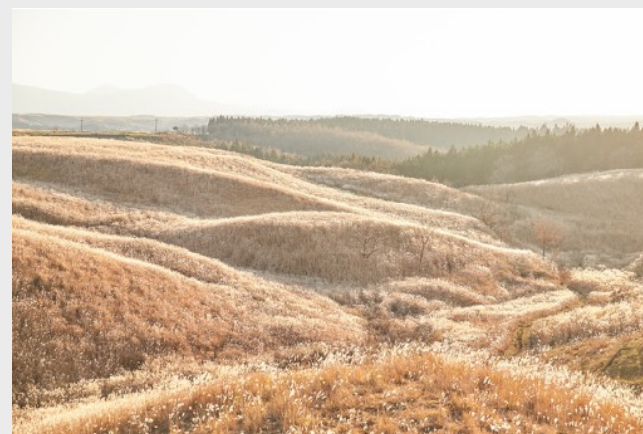
世界を癒す、日本里山の豊かさが循環する温泉地へ

里山の風土”人と自然の共生”をもとに旅館がもつ日本文化に根ざした時間と空間で世界中の人々をおもてなし、
阿蘇くじゅうの豊かな地域資源を活用、循環させることで環境、経済、人々の幸福につながるサステナブルな温泉地を目指します。

2030年ビジョンに基づいた 黒川温泉独自のツーリズム開発

- コンポスト事業
- 南小国町産あか牛/循環型農業
- 入湯手形/温泉ウェルネス 他

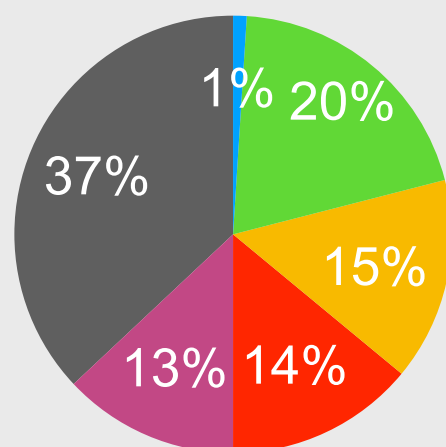
旅行者から企業研修まで検証



黒川温泉には約670名（2021年3月現在）の方が働いています。黒川温泉の信条である”地域が人を育て、人が宿を創る”を実現するため、働く方にとっても魅力的な地域づくり、人として成長できる環境づくりを推進しています。

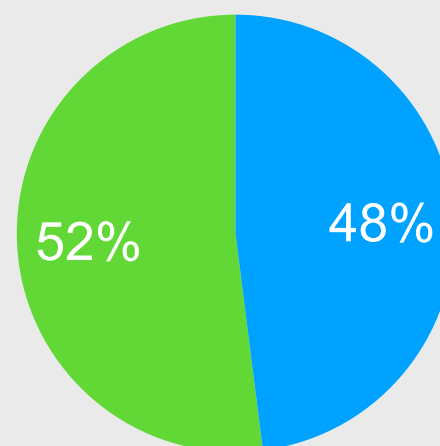
● 10代 ● 20代 ● 30代 ● 40代
● 50代 ● 60代以上

年代



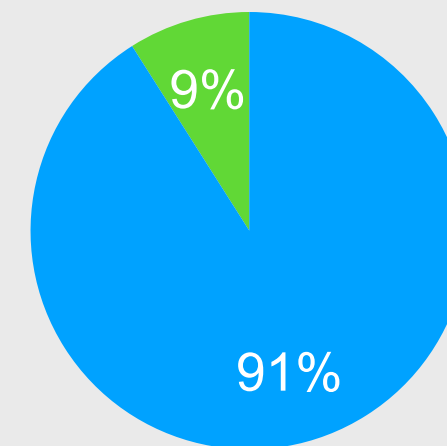
● 男性 ● 女性

性別



● 日本 ● 外国籍

国籍



2021年度研修事業

- 次世代リーダー研修「黒川塾」（全6回）
- インターン受入人材育成研修（全4回）
- 里山研修”食の学校”（全4回）
- 室礼講座（全4回）
- 経営者研修（全1回）
- 合同入社式
- 勤続永年表彰



人材確保

黒川温泉 採用情報サイトの運営

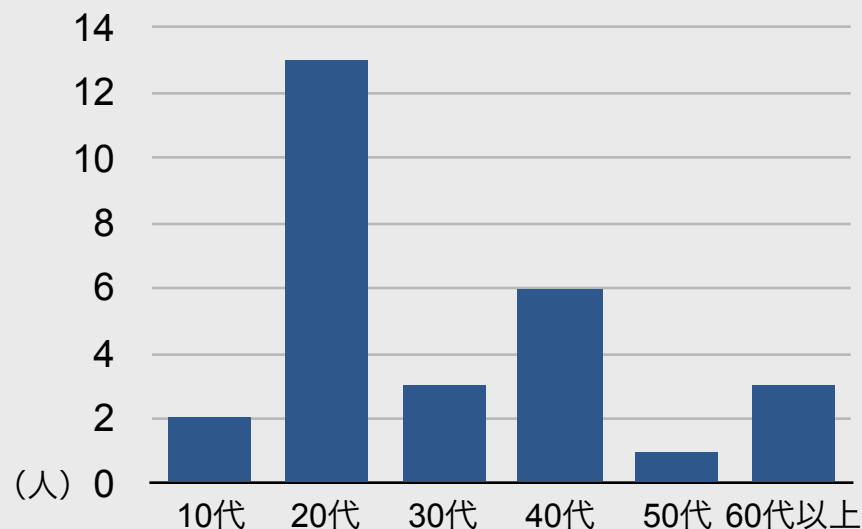


黒川温泉観光旅館協同組合は、令和3年1月21日に黒川温泉”採用情報”サイトをオープンしました。黒川温泉旅館組合が“公式採用サイト”を開設することで、各旅館の採用活動をフォローします。本サイトが「旅館で働くこと」及び「黒川温泉で働くこと＝暮らすこと」に対する『正確で具体的な情報』を伝えるためのプラットフォームの機能になればと考えています。

2021年1月21日開設

求人募集旅館 **10 / 30** 旅館
エントリー数 **32** 名 内定 **3** 名

【エントリー 年代別】



サイトコンテンツ

- ①ビジョン
- ②仕事について
- ③従業員インタビュー
- ④求人募集旅館一覧
- ⑤キャリアサポート
- ⑥事務局ブログ
- ⑦エントリー



人材定着（活躍/育成）

次世代リーダー育成研修

黒川塾

前田優

『MAEDA LD OFFICE』プランナー／
地域人材育成コーディネーター

全6回 塾生13名（2期生）

キャリア形成視点での従業員教育

- ・時代の変化やキャリア形成を自分ごとで捉え、リーダーとしての自覚を持ってもらう
- ・地域特性、資源を取り入れた研修で、新たな知見を旅館へもたらすことができる
- ・キャリア形成に有用なスキルアップの研修
- ・職場の課題に取り組む「マイプロジェクト」の設計と実行。経過観察しながら適切なフィードバックを行い、自己のあり方（キャリア形成）やリーダーとしての成長を促す
- ・塾生間での意識のつながりと塾生同士の切磋琢磨

第1講

（6月23日）

【オープニング】

新しい時代の
リーダーに
必要なこと

塾生間の
チームづくり

担当 前田 優

第2講

（7月14日）

地域の価値を
知る①

地域の
食の資源を知る
（フィールドワーク）

G 徳丸 ひかり

第4講

（12月8日）

地域の価値を
知る②

黒川温泉の
資源と循環

黒川温泉入湯手形の
背景を知る
（フィールドワーク）

G1 當房 こず枝
G2 河津 良隆

第5講

（12月22日）

価値を切り取る②
（プレゼン技法）

価値を魅力に変え
旅館やチームを
巻き込む

マイプロジェクト
起案

担当 前田 優

第3講

（1月に延期）

価値を切り取る①
（ライティング）

価値を切り取り
相手に手渡す
ための技法

G 中嶋 希実

第6講

（翌年2月予定）

【最終発表会】

本日はありがとうございました！

黒川温泉
2030年
ビジョン



黒川温泉
観光旅館協同組合
設立60周年