



# 日タイ観光ワーキンググループ これまでの軌跡

## ワーキンググループ（WG）設置の経緯

運輸総合研究所アセアン・インド地域事務所（AIRO）は2023年2月にバンコクにおいて、JTTRI-AIRO 開設記念シンポジウム『『コロナ後』に挑む観光の変革～日タイ両国は質の高い観光に向けどのように取り組んでいくべきか～』をタイ観光スポーツ省と協力して開催し、以降もワーキンググループ（WG）を設置して両国の関係者間で議論していくこととしました。両国における相互交流の拡大、相互理解の推進、持続可能な観光の実現に向けて議論を行い、ひいてはASEAN全体に貢献できるようなアウトプットを作っていくことを目指し、これまで6回にわたりWGを開催しました。

2023年2月22日に開催したJTTRI-AIRO 開設記念シンポジウム『『コロナ後』に挑む観光の変革～日タイ両国は質の高い観光に向けどのように取り組んでいくべきか～』の詳細については、運輸総合研究所のWEBページをご覧ください。  
<https://www.jttri.or.jp/events/2023/symposium230222.html>



## これまで開催したWGの概要

各WGの詳細は運輸総合研究所のWEBページをご覧ください。

[https://www.jttri.or.jp/research/tourism/objresearch\\_174.html](https://www.jttri.or.jp/research/tourism/objresearch_174.html)



### ■第1回WG

**日時・場所**：2023年12月21日・タイ観光スポーツ省会議室

**概要**：キックオフミーティングとして、今後取り扱いたいテーマについて意見交換を行った。

**開催意義（タイ側共同議長・モンコン副次官より）**：日タイは互いに重要な観光市場であり、戦略的パートナーシップの一分野として観光分野でも協力を深化させていきたい。

**開催意義（日本側共同議長・奥田専務より）**：持続可能な観光の実現、重層的かつ広範にわたる人的・文化的交流の実現に向けた議論が、今後の両国の観光・交流の促進につながるよう貢献していきたい。

**ポイント**：今後取り上げたいテーマとして、地方における観光収入、ヘルス&ウェルネスツーリズム、コミュニティベースドツーリズム（CBT）等の両国で関心のあるテーマの提案を行った。

たものであり、地方の観光資源の磨き上げの具体例、その主体となるDMOについて日本側から発表を行う。

#### ポイント：

- ・有識者発表では、日本側より政府における「地方誘客」の戦略的取組、地域における「地方誘客」の戦略的取組、タイ側より国のアイデンティティ・観光客誘致の原動力、タイ観光アイデンティティの開発が紹介された。
- ・両国の地域観光を担う組織、地域観光と産官学の連携、観光サービスの質の確保、オーバーツーリズムへの対応について意見交換を行った。



### ■第2回WG

**日時・場所**：2024年5月7日・タイ観光スポーツ省会議室

**テーマ**：国と地方のアイデンティティ・地方への観光客誘致の原動力ー日タイにおける戦略的取組とベストプラクティスについてー

**概要**：両国から有識者発表の後、関係者間で意見交換を行った。

**開催意義（タイ側共同議長・モンコン副次官より）**：観光とアイデンティティは密に連携するものであり、両国は独自のアイデンティティを活用し、質の高い観光を創出する可能性を秘めている。

**開催意義（日本側共同議長・奥田専務より）**：両国の大型連休後に地方への観光客誘致の原動力について議論することは時宜にかなっ

### ■第3回WG

**日時・場所**：2024年8月26日～27日・チョンブリ県（タイ）

現地調査 8/26 タキアンティア・コミュニティ

意見交換 8/27 モーダスピーチフロントリゾート会議室

**テーマ**：地域主体の観光振興について～コミュニティベースドツーリズム（CBT）のベストプラクティスに関する意見交換～

**概要**：バンコクから2時間程度でアクセス可能なチョンブリ県にて、現地調査を行った上で、関係者で意見交換を行った。

**開催意義（タイ側共同議長・モンコン副次官より）**：タイは「Ignite Thailand」というビジョンのもとに第二都市の観光振興を推進しており、訪れた観光客に対して、その土地ならではの新しい体験を提供することも重要である。

**開催意義（日本側共同議長・奥田専務より）**：現地の方々の温かいおもてなしの下で貴重な現地調査ができた。活発な議論を行い両国の観光振興及び交流の更なる促進につなげたい。

**ポイント**：

- ・ CBTの成功事例としてASEANから認定されている代表的事例で、主に農業（ココナッツ栽培）で生計を立てているタキアンティア・コミュニティの現地調査を行った。地産のココナッツを活用したお菓子づくり、料理教室、染物体験等の体験プログラムを現地の主婦が担い手となって提供していた。
- ・ 有識者発表では、タイ側よりタイにおけるCBTの開発、CBT観光プロモーション～タキアンティアのケーススタディ～、日本側より日本の旅行業界と海外旅行販売の現状と課題、観光を活用した持続可能な地域経営に関する研究が紹介された。

現地調査後の意見交換では、日本側から人々のホスピタリティ及び様々な体験コンテンツによる収入源が豊富であること、教育旅行の促進やココナッツに対する付加価値向上の提案がなされた。



来訪者を歓迎する地域の方々

**■第4回WG**

**日時・場所**：2025年3月5日・バンコク（タイ）※オンライン一般公開

**テーマ**：地域資源を活用した高付加価値な観光地・観光産業を目指して～持続可能な観光の実現に向けた将来展望と今後の取組～

**概要**：両国共同議長と、来賓の在タイ日本国大使館西岡次席公使及び観光スポーツ省ソラウォン大臣による挨拶、太平洋アジア観光協会（PATA）ポールチーフの基調講演、これまでのWGのとりまとめ、両国の専門家らによるパネルディスカッションを行った。

**開催意義（日本側共同議長・奥田専務より）**：両国の持続可能な観光の実現に向けた課題は広くASEAN各国に共通する課題であり、各国における持続可能性に配慮した質の高い観光の実現に貢献したい。

**開催意義（タイ側共同議長・ワニダ副次官より）**：持続可能な観光の実現のため、本WGでお互いに知見を交換することに力を入れ、両国の観光産業の発展にとって有益なものになりたい。そして人材力と競争力を高めたい。

**ポイント**：

- ・ 来賓挨拶の西岡次席公使から、本WGは、日タイ戦略的経済連携5ヶ年計画に沿った大変意義深い取組であり、共通の課題を抱えている両国ほどお互いにとって学び合うことが有意義な相手は他にいないこと、ソラウォン大臣から、日本は市場の成長と顧客のニーズに合わせた観光商品のアプローチを促進しようとするタイ

王国にとって重要な市場であること、2025年は日タイ交流樹立138周年であることが述べられた。

・ 基調講演ではPATA ポールチーフより、現在と将来の観光の動向、パンデミック後の観光変容、国際観光客数の予測、高付加価値な観光に向けた示唆が紹介された。

・ パネルディスカッションでは、日本から観光産業の諸課題に対しDMOを核として推進することの必要性やCBTの取組が今後の重要性を示唆するものであること、タイからまだ知られていない地域の開発に重きを置いていることや国際経験の機会提供について言及があった。



**■第5回WG**

**日時・場所**：2025年6月17日～18日・チェンマイ（タイ）

現地調査 6/17 サンカンペン温泉及びオンタイファーム  
意見交換 6/18 メリアチェンマイ会議室

**テーマ**：観光資源を活用した地方都市の持続可能な観光の実現を目指して～ウェルネスツーリズムを例として～

**概要**：タイ第2の都市であり、タイ政府観光庁（TAT）の地方誘客主要ターゲットであるチェンマイにて、ウェルネスツーリズムの代表例であるサンカンペン温泉及びアグリツーリズムを合わせて展開しているオンタイファームの現地調査を行った上で、関係者で意見交換を行った。

**開催意義（タイ側共同議長・セクサン副次官より）**：タイは温泉観光とヘルスツーリズムを発展させ、観光振興に結び付けることで地域への所得分配に繋がることを期待している。

**開催意義（日本側共同議長・奥田専務より）**：ローカル文化、有機農業等の観光資源の活用例についての貴重な現地調査を踏まえ、観光地の具体例に即した地に足のついた活発な議論を行いたい。

**ポイント**：

- ・ 現地調査ではタイが推奨するウェルネスツーリズムの代表例や有機農業物を活用した取組事例の紹介があり、各地とも共通して地元住民の雇用創出と生活の向上に努めていた。
- ・ 有識者発表では、タイ側より、温泉開発に関するガイドラインやサンカンペンのウェルネスツーリズムの取組、日本側より地方誘客に向けた各国の取組、日本とスリランカのウェルネスツーリズムの事例が紹介された。
- ・ 意見交換では更なる振興に向けて、タイ式治療法の国際基準の導入、アクセスしやすい看板や道等の改善の必要性、両国皇室の友好関係を踏まえた富裕層向けの宿泊施設、現地消費促進の観点からのレストラン併設、両施設間の周遊促進、ブランディング&PR等の提案がなされた。



地産食材を活用した料理（オンタイファーム）