タキアンティア・コミュニティ視察における活動概要

日 時：令和6年8月26日（月）10：30 ～ 16：00（現地時間）
会 場：タキアンティア・コミュニティ（バーン・ロイサオ、バーン・ファーサイ）

出席者：
（タイ側）観光スポーツ省：モンコン次官補【共同議長】、ゲサラポーン国際課長、DOT（観光局）：シワポン氏、TAT（タイ政府観光庁）：チャンティマーポーン氏、DASTA（持続可能な観光のための指定地域管理局）：ワンビヴァ戦略管理部長、TCEB（MICE部局）：ナパットマネージャー、カセサート大学・TSRI（研究開発推進機関「タイ科学・研究・イノベーション」）：プーリワット准教授

（日本側）JTTRI-AIRO：奥田専務理事・AIRO所長【共同議長】、富田AIRO次長、在タイ日本国大使館：山川一等書記官、JNTO：中杉バンコク事務所長、日本旅行業協会：伊東海外旅行推進部国際センター所長、運輸総合研究所：鈴木研究員

視察概要：

1. バーン・ロイサオ・カルチャーセンター

（1）歓迎：タキアンティア・コミュニティについての紹介

タキアンティア・コミュニティは、名産品であるココナッツを活かし、12年前よりDASTA（持続可能な観光指定地域管理局）と協力して、観光開発を開始。バーン・ロイサオ・カルチャーセンターは102本の柱により支えられた伝統的な家屋であり、建物内や現地の工芸品等を見学。ココナッツの殻のペイントや押し花のバックを作成できるアクティビティーに加え、３～４年ほど前からホームステイも提供している。ココナッツを使用した商品（ココナッツオイルやお菓子等）の販売も行う。CBTコミュニティの代表例として多くの観光関係者が視察に訪問。

（2）ココナッツを使ったコーヒー・お菓子の試食体験

（3）ココナッツを使用した調理体験

ヤングココナッツの殻、鶏肉を香辛料で炒めた現地ならではのメニューを調理し、昼食で試食。敷地内から採れた野菜を利用し、またスタッフは現地の主婦がメインで、収益が直接地域に入る仕組みとなっている。

2．　バーン・ファーサイ

（1）ココナッツの殻を使った手芸品製作体験

バーン・ファーサイではココナッツの殻を活かした染物を体験。茶色の染物が特徴。使用したココナッツの殻は肥料として再利用されている。

(2) ディスクゴルフ体験

ココナッツ農園を活かしたディスクゴルフを体験。スポーツ・ツーリズムの場としていきたいと考えている。

(3) 日タイ共同によるココナッツの木の植樹

奥田専務理事とモンコン副次官が共同で、新しいココナッツの木を植樹。3年程でココナッツの実がなるまで成長する。

以　上