

2022年3月

久米島のインバウンド観光 活動報告<令和3年度>

商工観光課
地域おこし協力隊員
加藤 千加子

1. 自己紹介
2. インバウンドとは？
3. 久米島の外国人観光客来島調査結果
4. 久米島のインバウンド活動
5. これからの観光とインバウンド
6. 今後の活動

名前： 加藤 千加子（出身：千葉県）

ニュージーランドに1年間、語学留学の後、外資系グローバル会社の国際人事に従事。

印刷会社・イベント系会社で、グラフィックデザイナーとしても働く。

アメリカの聖地シャスタ山に惚れ込み、3か月の森キャンプとガイドをしてサバイバル。

久米島在住3年目。地域おこし協力隊で、久米島町役場商工観光課インバウンド担当。

言語： 日本語と英語

（TOEIC830点・TOEFL530点・英検準一級・

ケンブリッジ検定The first Certificate）

趣味・特技：グラフィックデザイン・聖地巡りとハイキング



アメリカでのガイド



アメリカでキャンプ生活

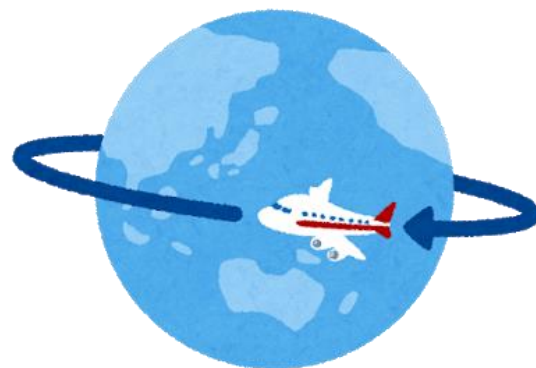


トライアスロンで沖縄に通う



Introduction-

インバウンドとは？



➡ 外国人が日本を訪れる旅行



INBOUND → 外から中へ向かう
→ 国内へ向かう旅行者

IN → 内へ

BOUND → ~行きの (BOUND FOR Airportで、空港行き)

2020～21年

2020年1月～2021年12月まで

外国人観光客の 久米島来島調査

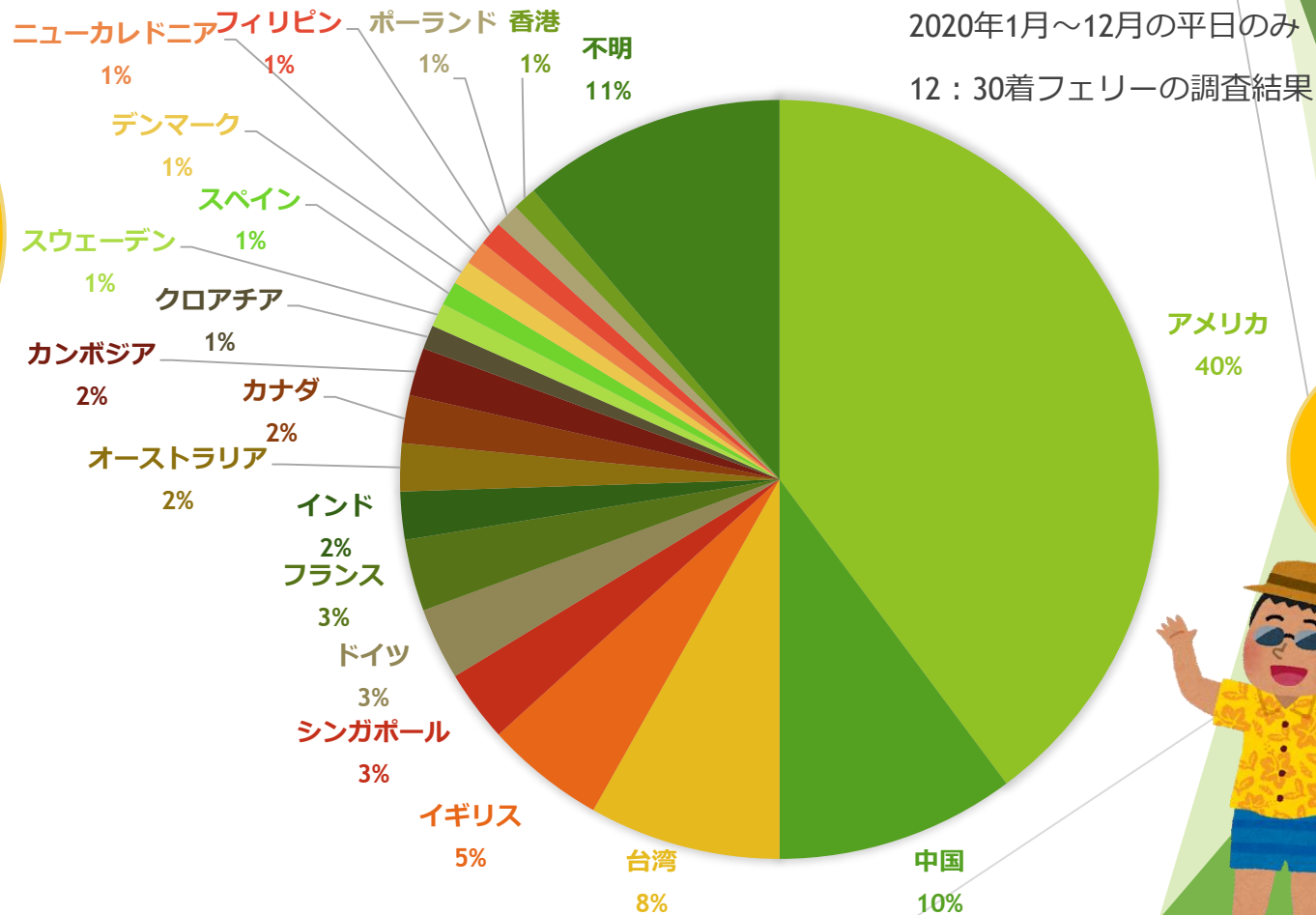


2020年の久米島の外国人来島者調査

平日のお昼便フェリーを利用する外国人来島者の調査・インタビューを行っています。

2020年1月～12月の平日のみ
12：30着フェリーの調査結果

日本在住の外国人がほとんどでしたが、年間約100人の外国人がお昼着のフェリーを利用し来島しています。（平日のみ）



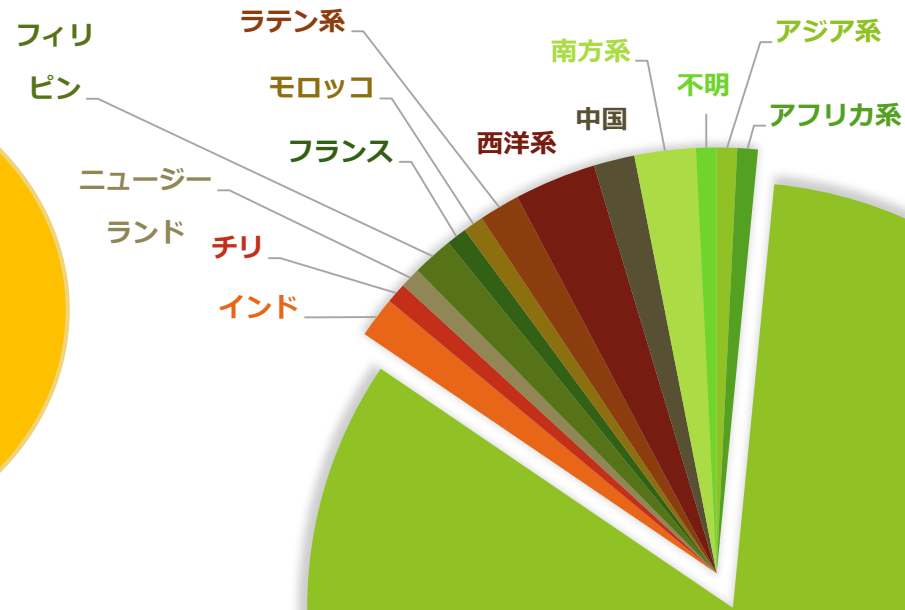
飛行機利用や、週末を含めたら、人数は、もっと多いはずね～！



2021年の久米島の外国人来島者調査

2021年1月～12月の平日のみ
12：30着フェリーの調査結果

カップルや家族連れで来島するアメリカ人が多く、久米島滞在日数は、2日～5日間ほど。



アメリカ
83%

2021年は、入国制限や、緊急事態宣言などの影響もあり、沖縄本島在住のアメリカ人の来島が主。昨年よりも船を利用した来島者数は、増加。（アメリカ人だけで107人）



2021年の外国人来島者コメント

琉球古武道をしているので、平信賢先生ゆかりの久米島に。スクーターを借りて島を回って、お墓参りもしたい。奥武島のキャンプイベントでサウナ体験もできた。（アメリカ人グループ）



イーブビーチホテルに2泊、サイプレスに2泊して、レンタサイクルで島内観光とシュノーケルをする予定。沖縄本島・石垣・宮古と行ったので、来たことのない久米島に来てみた。

（横浜在住の中国人カップル）

自転車を本島より持込し、島を一周し、ホテルでゆっくりした。ハテの浜へは時間がなかったので行かなかった。ヤジャーガマを案内してもらったが、あんなに大きい洞窟だとは思わなかった。ユナミのGWバーガー祭が美味しそうだった。

（北谷在住 アメリカ人カップル）



奥武島のキャンプ場は綺麗だし、焚き火用の木が無料なのは、ありがたい。島の人々が歓迎してくれて嬉しかったし、素晴らしい時間を過ごせたので、久米島マラソン事務局の方にも感謝したい。

（自転車を持ち込み、8人で来島したアメリカ人グループ。うち、3名が久米島マラソンにエントリー）

ダニエルさんからのお礼メッセージ

島内でアクシデントがあった際、よくしてくれた島の人たちに御礼を言いたいとダニエルさん。SNSで呼びかけて、その島人がみつきり、お礼をお伝えしたことを、ダニエルさんにもメッセージしました！

親切なお心遣いの対応をありがとうございました。

Thank you for your heartwarming Support!

2021.April



たった3日の久米島の滞在でしたが、島の人たちの親切は決して忘れません。

自転車で島一周している時に、ティータ橋の北東側で衝突してしまいました。3台の車から何人かの島の人が、2人の子供たちを助けるためにすぐに止まってくれ、救急車に電話し、自転車までホテルに運んでくれました！最初の迅速な対応には、感謝してもきれません。

大変優秀なお仕事をしてくれた病院と救急車のスタッフの方も、子供たちを気遣ってくれました。息子は、一針縫う必要があったので、ちょびり恨めしそでしたが。

診療後も、診察料を支払うのを手伝ってくれて、ホテルまで送ってくれました。ほんとうに、どうもありがとう。

遅くまで待っていてくれた薬局の方にもありがとう。お陰で、息子のための薬ももらうことができました。

最後に、私たちの滞在を最高の心遣いでおもてなしてくれたサイプレスホテルのスタッフにも感謝します。プール開きしたら、必ず島に戻ってきます！

改めて、この素敵な島で、私たちを歓迎してくれた皆さんに、ありがとう！久米島に帰ってくる秋が待ちきれないです！

沖縄本島在住 ダニエルさんより
久米島でお世話になったみなさんへ



Facebook Page Check the latest English information about Kume Island!



Happy to hear from you!

Take Care!

Our swimming pool is waiting for you!

Come again!

-Message from Mr. Daniel-
My family and I only spent 3 days on Kume Island, but we will be forever grateful for the kindness shown by it's residents.
We were biking all around the island and had a crash just past the huge bridge on the NE side. Several residents in three different vehicles quickly stopped help my two children.
I cannot express enough gratitude for these initial responders because they got us first aid, dialed an ambulance and ensured our bikes made it all the way back to our hotel!
The hospital/ambulance staff was extraordinary and did an amazing job caring for my two children. Although one required stitches they did so well he barely holds a grudge.
Also, they helped me pay for the visit and brought me back to the hotel well after they were closed. Thank you too, to the pharmacy staff who stayed open late so that I could get my son's medication. Lastly, thank you to the Cypress Hotel staff who were incredibly kind and helpful throughout our stay. We will surely be back, of course when the pool is open!
Once again, thank you to everyone who welcomed us to this lovely island and we eagerly look forward to returning in the fall.

サイクリング中に、子供が転倒しケガをしてしまった時に、近くにいた人が、車で病院に連れて行ってくれ、軽トラで自転車をホテルまで持ってきてくれた。

大変よくしてくれたので、御礼を言いたい。島の人たちは、とても親切で誠実だ。日本は安全で安心な素晴らしい所だ。ありがとう。
(本島在住 アメリカ人のダニエルさん)



ウミガメ館も、閉まっていて、ホテルのプールもまだ入れなかったのですが、また来たいです。

令和3年度

2020年4月～2021年3月まで

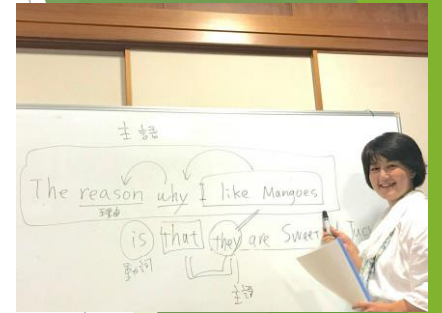
インバウンド活動

今、できることは、何か？
島で必要なことは何か？



くめじまんちゅのための英会話講座

コミュニケーションツールとして実践的な英語を現場ですぐに使えるように島内の事業者や、島民向けに無料翻訳アプリを使った英会話講座を開催。



それぞれの状況・現場に応じた英語での対話を一緒に学べると好評です。

フェリーを運航する久米商船さんでは、外国人の方への乗船や、貨物の問合せ、欠航の場合の案内など、現場の対応シーンに合わせての英会話対話集を作る講座を行っています！

digital.ryukyushimpo.jp

市は4 どうは上つれ

トワーク

島在住者対象に無料の英語講座
久米島、加藤さん

【久米島】久米島町の地域おこし協力隊インバウンド振興の加藤千加子さんが7月から無料翻訳アプリ「VoiceTra」を使い、くめじまんちゅのための無料英会話講座を開いている一写真。対象は、久米島町在住で英会話初心者、外国人観光客と関わる機会のある人、英語でコミュニケーションをしたい人など。

加藤さんは「勉強ではなく、コミュニケーションツールとしての英語を使って、異文化交流を楽しんでいただきたい」と話す。

レッスンは、予約制の単発（90分～120分程度）平日の10時、午後2時、6時のいずれかで、相談の上で対応する。開催場所は、スマートフォンが通話できる場所であれば、お店・事業所で個別レッスン可能。または、久米島町役場中里庁舎内で行う。問い合わせは久米島町役場商工観光課☎098(985)7131。（山口英惠通信員）

英語なんて、怖くない！
無料翻訳アプリ VoiceTra で

くめじまんちゅのための無料英会話講座 In 2021

通じる英語のコツ
日本人が英語が苦手なワケ
英語ストレス度チェック、魔法のコツ
This is me! 英語翻訳ストレッチ
翻訳アプリを使ったシーンに合わせた個別練習法
オリジナルテキスト付

What's this?
ABC

無料翻訳アプリは、どなたでも使えます。
下記のQRコードから、VoiceTraをスマホにダウンロードして使ってみよう！

対象： 初心者向け
外国人観光客と関わる機会のある方
英語でコミュニケーションしてみたい方
島内の業内を英語でやってみたい方
英会話に興味がある方
翻訳アプリ VoiceTra を使ってみたい方

レッスン時間： 予約制の単発（90分～120分程度）
平日で時間相談の上、決定します。

開催場所： お持ちのスマートフォンが通話できる場所であれば、お店や、事業所にお伺いします。
または、久米島町役場 中里庁舎

※インターネット接続によるデータの通信が必要となります。

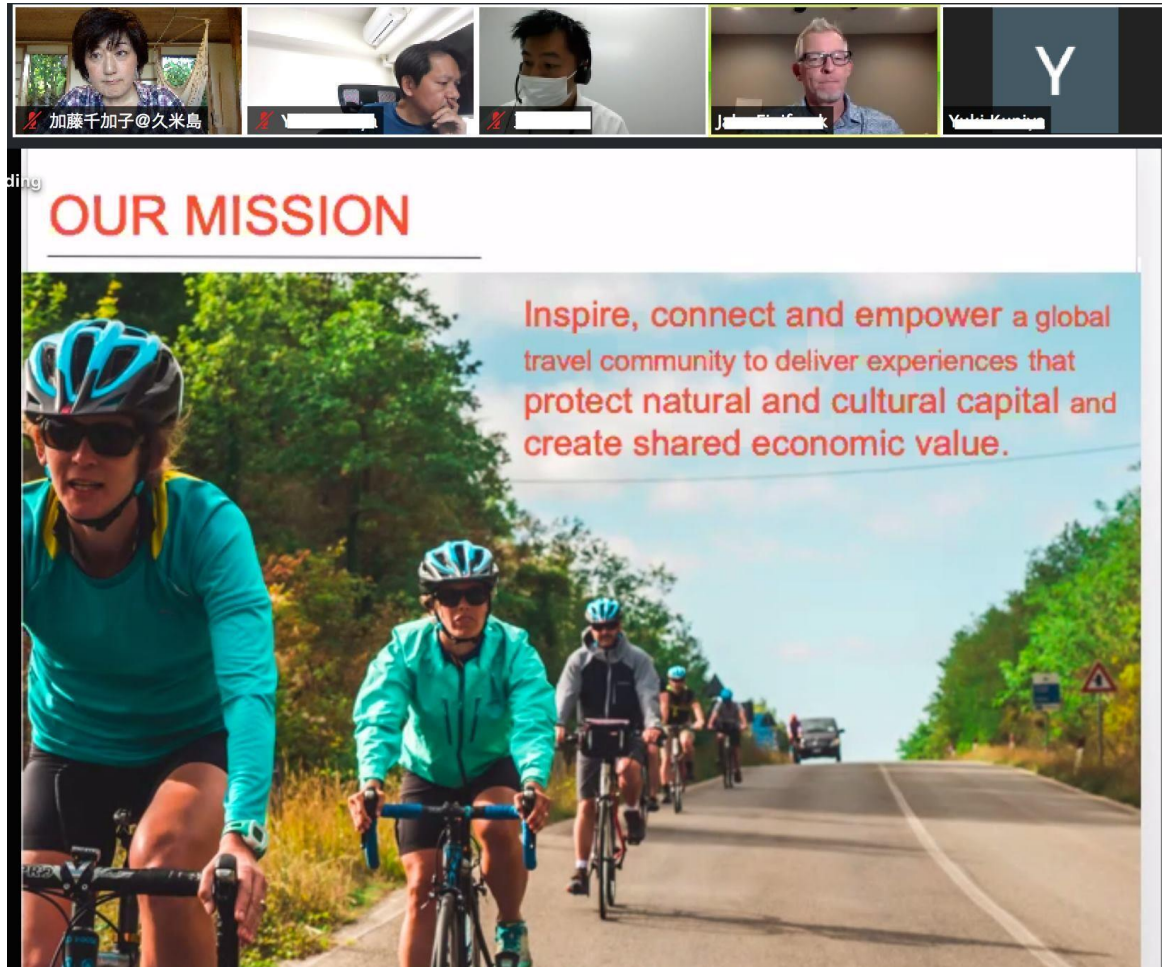
ご自身のスマートフォンと、インターネットに接続できる場所が必要です。

地域おこし協力隊
インバウンド振興
加藤 千加子

講師プロフィール
TOEIC830点、TOEFL530点、英語検定準1級、ケンブリッジ検定 The First Certificate
一般企業に就職後、NHKラジオ英会話で学び、貯金をはたいて、1年間ニュージーランドに語学留学。バックパッカー一人旅で実際の英会話の身に付ける。日本IBM日本人事務にて、アメリカ、オーストラリア、インド、ベルギー、イギリスなど、世界と連携するアプリの開発/海外出張/海外研修/留学として経験。アメリカのシェラスタ山の聖地ガイドとしてツアーの企画・運営を行いつつ、休から見える英語レッスンもアメリカで開校。
2019年11月から地域おこし協力隊として、久米島町在住。
久米島町役場 商工観光課 インバウンド

アドベンチャーツーリズムにおけるコーディネーター人材育成事業

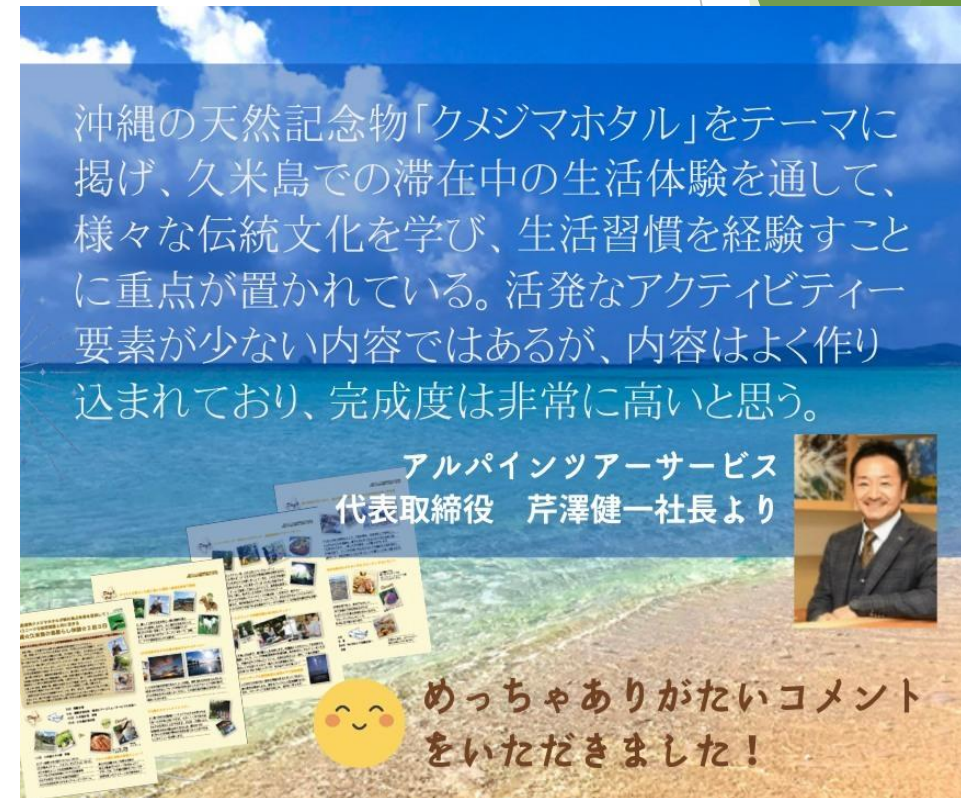

旅行商品に付加価値を加え、環境を守りながら、地域経済も循環し、地球にも、地域にも優しいこれからのインバウンド観光を！



The screenshot shows a Zoom meeting with five participants in a grid view at the top. Below the grid is a presentation slide with the following content:


OUR MISSION

Inspire, connect and empower a global travel community to deliver experiences that protect natural and cultural capital and create shared economic value.



沖縄の天然記念物「クメジマホテル」をテーマに掲げ、久米島での滞在中の生活体験を通して、様々な伝統文化を学び、生活習慣を経験することに重点が置かれている。活発なアクティビティ要素が少ない内容ではあるが、内容はよく作り込まれており、完成度は非常に高いと思う。

アルパインツアーサービス
代表取締役 芹澤健一社長より



めっちゃありがたいコメントをいただきました！

「久米島ホテル再生と島暮らし体験ツアー」と、「久米島天ぷらサバイバルツアー」の2つツアーを個人課題で造成し、久米島の知名度向上効果にも。

アドベンチャーツーリズム

Sustainable Development Goals
(持続可能な開発目標)

SDGs



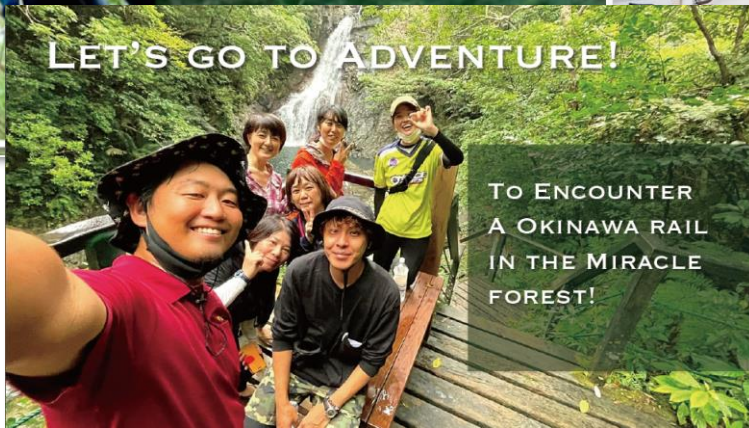
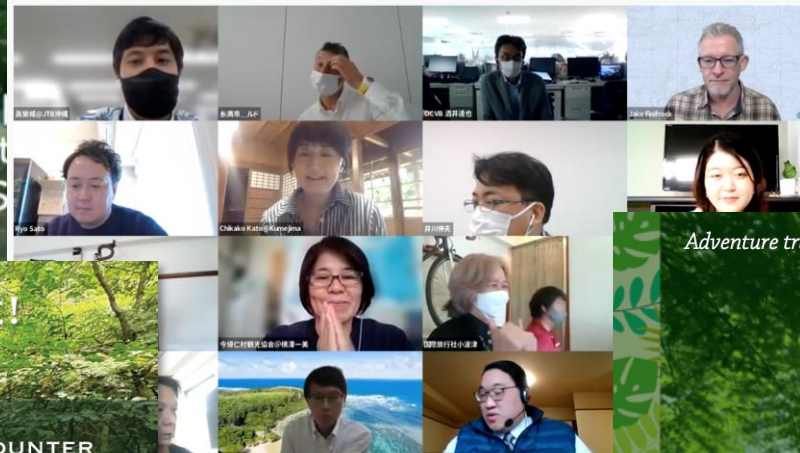
「北緯27度の奇跡」沖縄北部アドベンチャーツアー（チーム課題）で、英語プレゼンを担当

Forest have been conserved since ancient



In the 18th century which is Ryukyu Kingdom era, "Hedo Saion Pine Tree Conservation Park" was constructed for forest conservation and windbreaks.

Chagi (Inumaki tree) is a tree for the reconstruction is a World Heritage Site



チーム課題では、「北緯27度の奇跡」ヤンバルクイナに出会う5泊6日やんばるツアーをチームで造成し、アメリカのアドベンチャーツーリズム協会ダイレクター向けに、英語での資料作成と、プレゼンを担当しました。

Adventure travel in Japan

*A Miracle of
27 degrees
north latitude*

ONLY MEET IN OKINAWA!
THE EXPERIENCE TOUR
UNESCO WORLD NATURAL HERITAGE FOREST
WHERE THE OKINAWA RAIL INHABITS

Presented by No one family Yanbaru

アドベンチャーーツーリズム

Sustainable Development Goals
(持続可能な開発目標)

SDGs



沖縄のやんばるの森が「奇跡」である理由とは？「北緯27度の奇跡」

ユネスコ世界遺産にも登録された沖縄の北部にある“やんばる”は、北緯27度に位置する亜熱帯の森。

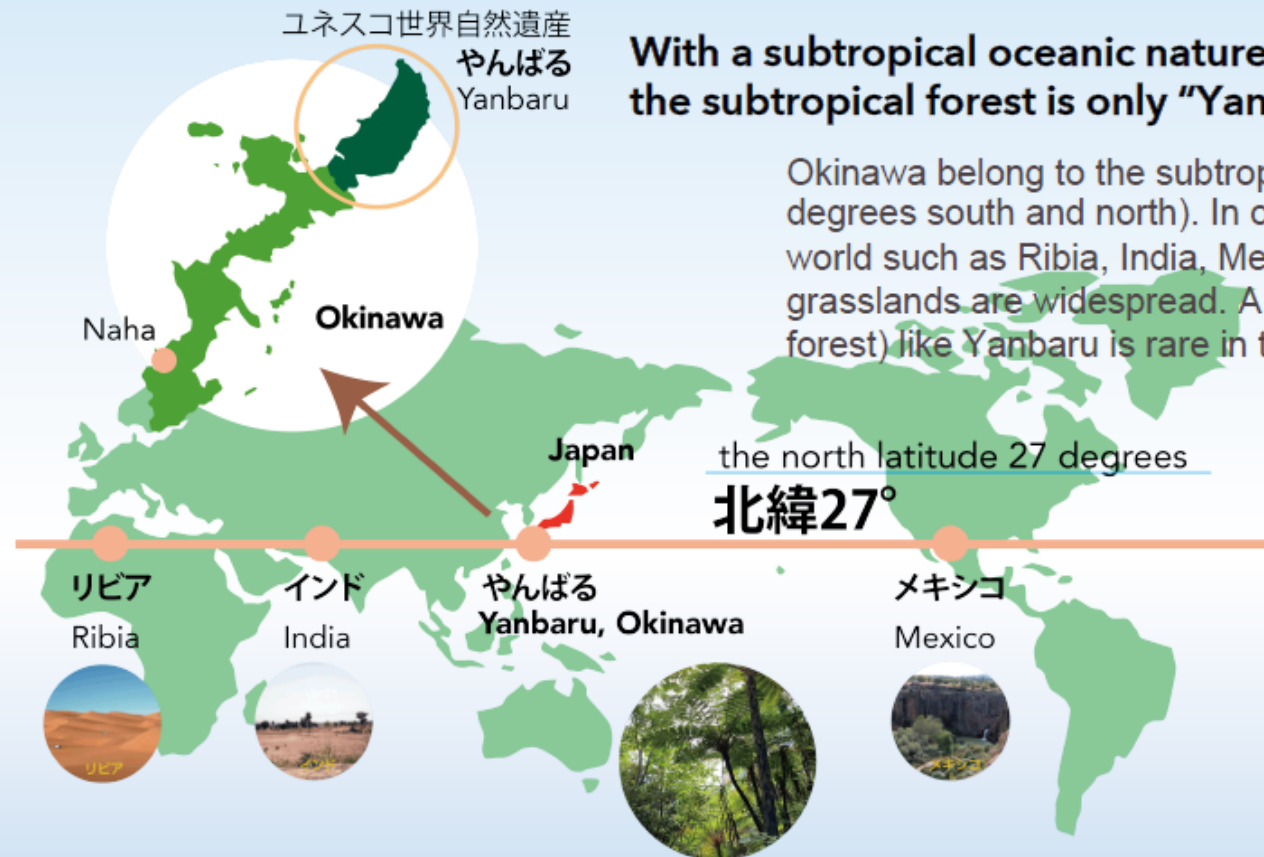
世界をみると、リビアやインドなどの同じ緯度の場所は、砂漠や、草原地帯です。

「北緯27度の亜熱帯の森」は世界でもやんばるだけの珍しい貴重な森なのです。

“Yanbaru” *A miracle forest at latitude 27 degrees north*

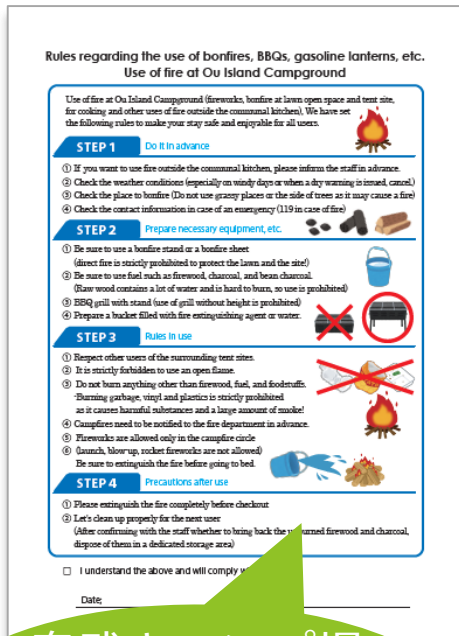
With a subtropical oceanic nature of 27 degrees north latitude, the subtropical forest is only “Yanbaru” in the world.

Okinawa belong to the subtropical zone (latitude 20-30 degrees south and north). In other subtropical regions of the world such as Ribia, India, Mexico, deserts and dry grasslands are widespread. A subtropical forest (heavy rain forest) like Yanbaru is rare in the world.



In 2021, it was registered as a UNESCO World Heritage Site as the northern part of Okinawa Island.

英語翻訳



奥武キャンプ場
案内など
(日・英)



松乃屋
さん



海皇
さん

力作の泡盛メニューをお店でぜひ見てね！



英語表記付き
の町内バス
マップの作成



飲食店
メニューの
英訳

特産品の
英語表記と
説明



3言語にてパンフレット作成中！

泡盛、久米島紬、海洋深層水を使った車エビと海ブドウの養殖、島の学校と、ホームビジットなどの記事を作成し、英語・フランス語・日本語で作成中！



It is said that Awamori is the roots of shochu. It is a pot still distillation made by fermenting Thai rice (indica rice) with water and yeast. The manufacturing method have been kept from ancient times.

in Kume Island
Awamori - Spirit in Okinawa-
The oldest distilled liquor in Japan

The key is "Black aspergillus"
"Black aspergillus" produces a lot of citric acid, which has strong bactericidal activity. It is ideal for making sake in Okinawa, where it is hot and humid and bacteria are likely to increase. The reason for using Thai rice (indica rice) instead of Japanese rice is that it is easy for black aspergillus to grow hyphae (it is easy to make rice juqu) because it is hard and silky. Ingredients mature due to long-term storage, the taste is mellow and the fragrance becomes high.

Old Awamori which called Kuzu.
Kuzu is Awamori which has been stored for more than 3 years. By leaving it in a jar or a bottle and "laying it down", the scent and the taste will be mellow. It is said that there are 150 years old Awamori in existence. When it is less than three years old, it is usually distributed as "general spirit". Nowadays, there are many products that specify the number of years of storage in the product name, such as 3 years, 5 years, and 7 years. Only Awamori that has been aged for more than 3 years is 100% used and can be labeled as "Kuzu".

Difference between Awamori and Shochu?
The raw materials for shochu are rice, wheat, and potatoes, but it for awamori is rice only. Most Awamori products use Thai rice because it is more compatible. White Juqu is often used for shochu, but Awamori uses black Juqu, which is resistant to heat. Raw materials are selected according to the nature of awamori and the climate of the land where it is made. In case of general shochu distillation, a primary preparation in which rice or barley juqu is made is proceeded and then water and yeast are added to ferment it. Along the way, a secondary preparation is proceeded to add the main ingredients such as wheat, rice, and potatoes and fermented again. In case of Awamori, all the rice is made into rice juqu, and water and yeast are added to ferment it, but no secondary preparation is performed.

What is the taste of Awamori?
Awamori is a spirit with a strong aroma and richness. The appeal of Awamori comes from 100% natural brewed distillation without the addition of alcohol or additives. It is colorless and transparent, and the flavor of rice is alive. The more it is laid down, the more mellow and mellow the taste and aroma are released as it ages.



Cultural Walk
in Kume Island
Kumejima Tsumugi
Kumejima Pongee

The Beautiful Kimono, Tsumugi---
Feel the beautiful traditional culture of Japan, Okinawa!
Through the traditional craft of Kumejima Tsumugi, which is the origin of kimonos, you will experience the eternal flow of time in the Ryukyu Kingdom, which has been passed down from ancient times to the present day.

What is Tsumugi?
Tsumugi pongee is made of silk thread, which is made by pulling threads from silkworm cocoons. Yarn dyeing is a method of expressing a pattern by weaving after dyeing in the state of yarn. It requires a very delicate technique and takes a long time for the pattern to be dyed on the thread.

About Kumejima Tsumugi
Kumejima Tsumugi has a simple and supple texture, and has a unique reddish black color and luster. It is dyed with natural vegetation and mud dyeing using silk thread picked from silkworms as a raw material thread. The characteristic of Kumejima Tsumugi dyeing is that it is performed using only plant dyes that grow naturally on the island. All the processes are carried out by a single craftsman.

History
Kumejima is said to be the birthplace of tsumugi because Kumejima Tsumugi is the starting point for the Japanese tsumugi manufacturing method. Kumejima Tsumugi has been woven since the time of the Ryukyu Kingdom in old time. The origin of Kumejima Tsumugi is said to be from an extraordinary person called Do-no-hiya, who spread it after he learned the silkworm culture industry from China in the latter half of the 15th century. The tradition is still maintained, manufacturing is done by hand, and patterning and dyeing are done by a single craftsman until the end. In 2014, it was designated as a national important cultural property.

Kumejima Weaving Pavilion (Yuiamaru-kan)
Exhibition, Shop and some weaving and dyeing experience programs will be available.
Address: 181-7-1 Miyu Kumejima, Okinawa
OPEN: 9:00 ~ Last entry 1:00 Entry Fee: Adults ¥200 / Kids ¥100
Closed: New Year Holiday, Bon Festival of the Year calendar



Gourmet in Kumejima
The largest producer of Kuruma prawns and Sea grapes in Japan!

How can Kume Island produce high quality of Kuruma prawns and sea grapes?
The reason is deep sea water which slowly orbits the earth over the course of 2000 years in the deep sea where the sun's rays do not reach. The water inherited from the ancient earth, is an excellent resource with eutrophication and cleanliness. Normally, deep sea refers to seawater deeper than 200 m, but in the case of Kume Island, it is taken out from a much deeper water depth of 612 m, and it is said that there are extremely few germs. Deep sea water has excellent low temperature stability, so it can be cultivated by shading even in hot summer. Deep sea water can be used to cool the water in the pond even on this hot island. As a result, the heat-sensitive parent shrimp continued to grow and were able to lay eggs. The baby shrimp, which are born in the deep sea water with low temperature and high cleanliness, grow strong against diseases and viruses. This is the world's first technology developed by the Deep sea Water Research Institute in Kume Island.

Delicious, high-quality sea grapes are produced all year round in Kume Island.
When the water temperature rises above 25 degrees Celsius in the summer of Okinawa, the appearance of sea grapes deteriorates. On Kume Island, deep sea water is used to control the water temperature so that 25 degrees Celsius even in the hot summer. The high cleanliness of deep sea water grows strong, high-quality sea grapes.

Drinking water and salt from deep sea
Using 100% deep sea water, by removing the salt while keeping the mineral components.
Natural salt that steam-heated deep sea water, dried in the sun. Salt concentration is 80% and rich in mineral.

The Deep sea Water Research Institute
opened in June 2000. It is researching and developing Deep sea water for beverage, aquaculture and agriculture.



Experience Local Life
Feel at home with local people in Kumejima!

Home Visit
Spend a few hours together with locals at a private house!
Enjoy a relaxing time with the island's family while tasting the island's cuisine. Enjoy the leisurely conversations with grandfathers and grandmothers who have inherited the life of the island for a long time. If you help their cooking and surround the table together, the island will be your home! Each experience is different, depending on the host for example having a barbecue in the garden or a helping experience in the orchard, so please look forward to what kind of visit you will have on the day!

Kumejima Island School
Play and learn experience with the islanders
By experiencing the culture, crafts, and nature of Kumejima together with guides who love and are proud of Kumejima, you can experience the unique island life!

Traditional Okinawan cooking lesson
Traditional Okinawan cooking lesson

Riding on Japanese native horse "Yonaguni Horse" on the beach
Riding on Japanese native horse "Yonaguni Horse" on the beach

Tsumugi experience of plant dyeing and weaving with craftswomen
Tsumugi experience of plant dyeing and weaving with craftswomen

Nature walks in the forest
Nature walks in the forest

Lesson for playing Okinawan folk song by Sanhin
Lesson for playing Okinawan folk song by Sanhin

Pottery class making unglazed shisa
Pottery class making unglazed shisa

Nature walk by Sea kayaking
Nature walk by Sea kayaking

Craft making Lesson
Craft making Lesson

What is Shisa? — an amulet figurine of Okinawa
What is Shisa? — an amulet figurine of Okinawa



泡盛

久米島紬の歴史など

高品質な車エビと海ブドウの秘密は、海洋深層水！

島の暮らしを体験できるプログラム！

◎写真素材は、主に観光協会さんから拝借

4月から、無料配布予定です！

通訳アテンド



島の学校体験時の通訳

(今年度3月には、DMO主催豪州モニター久米島ツアーのアテンド予定)



自転車を持ち込して久米島マラソン参加のアメリカ人



琉球古武道国際セミナー
200名の外国人が来島



ツーリズムEXPO2020沖縄
在住海外メディア商談会



海洋深層水視察グループ
(中国・上海)

英語で久米島をSNS発信中



フェイスブックページ
Kumejima Explore



Kumejima Explore
Facebookページの
ユーザーネームを
作成
ホーム
投稿

いいね！
してね！



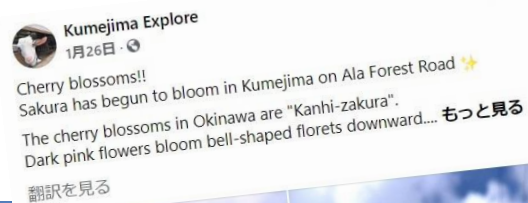
Kumejima Explore
1月27日 · 〇

Thinking about their passion for the natural enviroment and the hardships and that would not have been normal, I was so grateful that I cried unintentionally. When the kumejima firefly pavilion started to work for firefly regeneration, none of firefly was seen in Kumejima.... もっと見る

いいね！
コメントする
シェア

22
エンゲージメント数

投稿を宣伝



Kumejima Explore
1月26日 · 〇

Cherry blossoms!! Sakura has begun to bloom in Kumejima on Ala Forest Road 🌸 The cherry blossoms in Okinawa are "Kanhi-zakura". Dark pink flowers bloom bell-shaped florets downward.... もっと見る

翻訳を見る

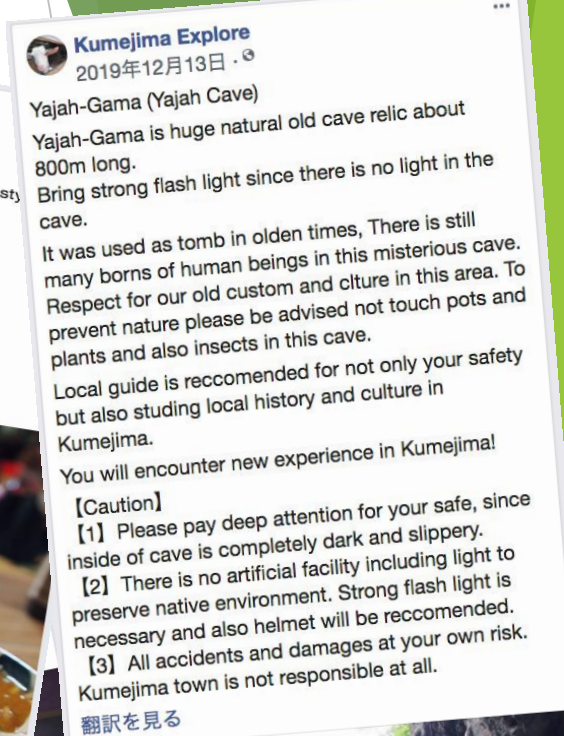


Kumejima Explore
2月12日 · 〇

Try Kumejima-soba! It is yummy. Spicy miso Sprout noodles! You can have a lunch at the old Okinawa st local house with small beautiful garden. Yangwa --Lunch only. Closed on Sunday. To save waiting time, after 1pm will be recommended.

#kumejima
#kumelsland
#OkinawaSoba
#Okinawafood
#Okinawa
#Japan

翻訳を見る



Kumejima Explore
2019年12月13日 · 〇

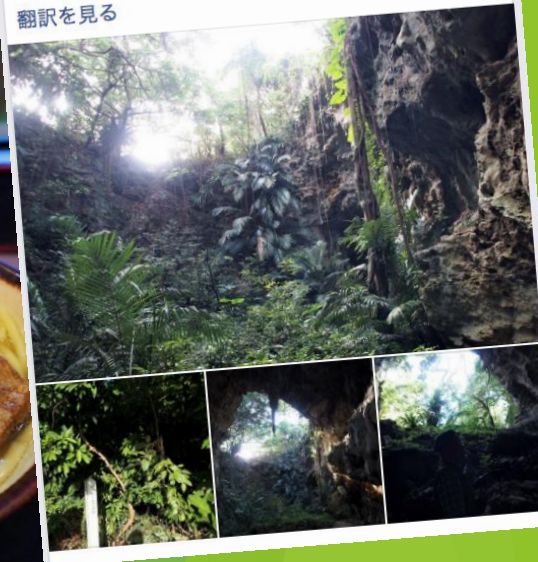
Yajah-Gama (Yajah Cave)
Yajah-Gama is huge natural old cave relic about 800m long. Bring strong flash light since there is no light in the cave.

It was used as tomb in olden times, There is still many borns of human beings in this mysterious cave. Respect for our old custom and clture in this area. To prevent nature please be advised not touch pots and plants and also insects in this cave. Local guide is reccomended for not only your safety but also studing local history and culture in Kumejima.

You will encounter new experience in Kumejima!

[Caution]
[1] Please pay deep attention for your safe, since inside of cave is completely dark and slippery.
[2] There is no artificial facility including light to preserve native environment. Strong flash light is necessary and also helmet will be recommended.
[3] All accidents and damages at your own risk. Kumejima town is not responsible at all.

翻訳を見る



観光教育の講師など...

参加した
高校生の感想

久米島町内の中高生や、インターン生向けに、
「観光とインバウンドについて」のレクチャーを行っています。



中学生の職場体験



高校修学旅行
「島の学校」講師

高校魅力化事業 久米島高校
「まちづくりプロジェクト」講師



考え方が私的に素晴らしいです！聞けて良かった。

興味があることをやって、それを仕事につなげていきたいと思っていたので、実際にそれをやられていて、すごいと思いました。

丁寧に説明して下さい、色々な問題やこれからの島のあり方についてよくわかりました。

その他の活動

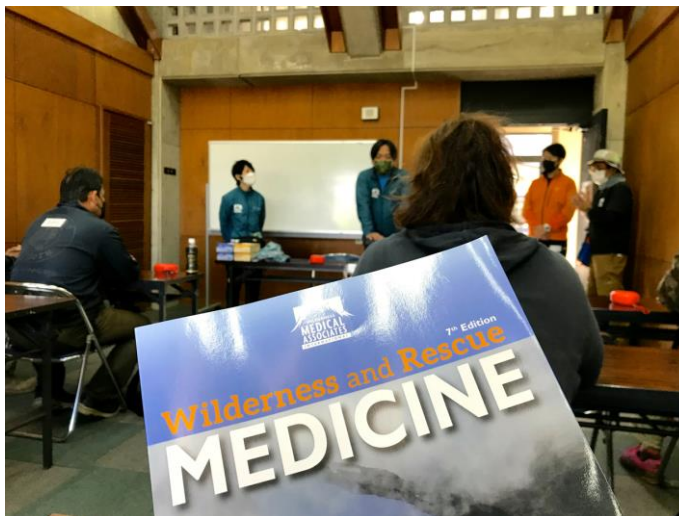


小学生自然体験プログラム
(久米島ホテル館)



ター滝での救助訓練

ウィルダネスメディカルアソシエイツジャパン主催の野外災害救急法WFAベーシック取得



久米島町内地域おこし協力隊の
ヴィジョンワークショップ企画

活動目標や、コミュニケーション活性化！



【参加した協力隊の感想】
皆と共有することで、迷いや悩みが少し晴れ、自分では分からない自分の強みを知る事が出来た。人前で話す事が苦手なのだが、人前で話す練習にもなりました。

これからの観光とインバウンド

「自然」という環境が、一番の宝。

自然環境を守りながら、その自然をシェアし循環させる。

異文化交流で、島の活性化に！

当たり前前の島の日常が、誰かにとっては特別なものに。

外の視点から島を見ることで、島を活性化するきっかけに！



SDG S

Sustainable Development Goals

(持続可能な開発目標)



「地球環境や、みんなに優しい」を目指した観光を

今後、こんな活動をしていきます。

- ◆ 久米島んちゅのための初心者向け英会話講座の継続
- ◆ 英語の久米島情報WEBサイトの構築
- ◆ 英語の久米島観光パンフレットの制作の更新・継続
- ◆ 久米島ホテル館のSDGS取り組みを取材し、英語にて発信。



久米島のユニークな自然環境と、クメジマボタルを再生させたホテル館の取り組みは、海外の環境意識の高い外国人には、反響があるはず！



インバウンド報告の場をいただき、ありがとうございました。
今後もよろしくお願いいたします！

久米島町役場商工観光課インバウンド

