



2022年5月16日

## 「ベスト・ツーリズム・ビレッジ」の美山町とコラボレーション

### 京都駅前ホテルから、美しいかやぶきの里で朝活 体験

#### サステナブルツーリズムを推進し、文化・地域保全につながる持続可能な観光へ

京都駅前より徒歩2分の京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)」(総支配人：井上貴史)は、UNWTO(国連世界観光機関)のベスト・ツーリズム・ビレッジに日本で初めて(\*)選定された京都府の美山町とコラボレーションし、国の重要伝統的建造物群保存地区「かやぶきの里」のプライベートガイドツアー体験を販売いたします。



**概要** 本プランでは、ホテルに宿泊した翌朝に、美山町で朝活をお楽しみいただけます。京都駅前での宿泊する利便性はそのままに、市内から片道約1時間半で行ける美山町の「かやぶきの里」へ、車でお越しではない方も足を運んでいただけます。現地では、地元ガイドの案内による「かやぶきの里」のプライベート見学を、1グループ5,500円(税込・2~20名/交通費別途)でお楽しみいただけます。ユネスコ無形文化遺産に登録された「茅葺き職人の技」が生み出す感動的な景観と、地域の暮らしや思いを体感できる最大60分間のツアーです。参加費の一部は美山町の景観の保全に役立てられます。

**経緯** 今回のコラボレーションは、美山町の日本初(\*)「ベスト・ツーリズム・ビレッジ」選出を記念し、一般社団法人南丹市美山観光まちづくり協会と連携のもと実現しました。人口約3,500人の美山町では、今もなお39棟のかやぶき屋根が残り、人々が暮らしています。地元の方々による伝統継承と保全が行われ、この度「持続可能な開発目標(SDGs)」に沿って、観光の強みを活かしながら新しい形で観光事業を実施する地域」としてベスト・ツーリズム・ビレッジに選定されました。

4月から施行された「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」に加え、「持続可能性」はホテル事業とは切っても切れないキーワードです。(参考1)THE THOUSAND KYOTOにとって今回のコラボレーションは、地域の文化遺産を受け継ぐ「サステナブル・ツーリズム」の取り組みであると同時に、お客様に新しい京都の体験をご提案する機会と捉えています。

また、美山町は、2021年4月に、新たに観光庁「第2のふるさとプロジェクト」に採択されました。THE THOUSAND KYOTOは、本取り組みを通じ、その協力事業者としてイベント実施協力などを行う予定です。

ホテル公式オンラインショップでは、「卵かけごはんのための醤油」など美山町の商品も5月16日より開始いたします。

(※) ベスト・ツーリズム・ビレッジは 2021 年に初回開催され、美山町と同時に北海道のニセコ町が選出されています。

(参考 1) 大手オンライントラベルエージェントの Booking.com が 2021 年に実施したアンケート調査では、現地のコミュニティへの配慮を重視する日本の旅行者も多く、約半数 (47%) が「旅行先でその土地の文化を代表するような本物の体験をしたい」と回答しているほか、83%が「異文化理解を深めることや文化遺産の保護が不可欠だ」と回答しており、文化体験やその保全に注目されていることが分かっています。

### 詳細 1 「かやぶきの里」のプライベートガイドツアー

内 容 : ガイドの解説とご案内で「かやぶきの里」をめぐる現地ツアー (歩行距離 : 約 0.5km)

所要時間 : 30 分/45 分/60 分 コースより選択可 (最大 60 分)

料 金 : 5,500 円 (1 グループ/税込) ※1 グループ 20 名まで。 最少催行人数 : 2 名

交 通 費 : 別途実費 (ご参考 : ハイヤー貸切 5 時間 28,600 円~)

スケジュール例 :

8:30	ホテル出発
~10:00	貸し切りタクシーで移動 (約 1 時間半)
<b>10:00~11:00</b>	<b>「かやぶきの里」プライベートガイドツアー 体験</b>
11:00~12:00	美山町で昼食
~13:30	貸し切りタクシーで移動 (約 1 時間半) ホテル着

予約受付開始 : 2022 年 5 月 20 日 (金) より

実施開始日 : 2022 年 5 月 22 日 (日) より実施 ※参加日の 2 日前までに要予約

### 詳細 2 オンラインショップ販売 卵かけごはんにぴったりの醤油や、「焼きもち」のための醤油など

美山町の「いおり山荘」で作られた個性派醤油 3 種類をセットにして販売します。(各 100ml×3 本のセット)

- ・八重紫 (やえむらさき) : たまごかけご飯にぴったりの合わせ醤油。
- ・焼きもち醤油 : その名のとおり、焼いた餅につけるために開発された醤油
- ・京雅紫 (きょうがし) : 何にでも合う味わい深い醤油。特に冷たいお料理と好相性。

【ホテル公式オンラインショップ】<https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/ttkmiyamaselection2.html>

### ◆美山町について



美山町は京都府中央部に位置する約 3,500 人の地域で、国の重要伝統的建造物群保存地区である「かやぶきの里」を有し、東部には西日本屈指の天然林が広がる「芦生の森」が広がっています。雄大な自然と文化が評価され、芦生の森を含む一帯が京都丹波高原国定公園に指定されています。2014 年にはエコツーリズム推進全体構想が近畿地方で初めて認定され、2016 年には「一般社団法人南丹市美山観光まちづくり協会」(地域版 DMO)が設立されました。そして、2021 年 12 月に第 24 回 UNWTO (国連世界観光機関) 総会において、「ベスト・ツーリズム・ビレッジ」に選定されました。

### ◆「ベスト・ツーリズム・ビレッジ」とは



「ベスト・ツーリズム・ビレッジ」は、地域コミュニティの伝統と文化を保全するために、観光の強みを活かした地域からの優良事例を求め、持続可能な開発目標 (SDGs) に沿って、地域において新しい形で観光事業を実施する地域を見つけ出す UNWTO の取り組みです。今回選出された世界 44 地域は、持続可能性 (経済、社会・文化、環境) を尊重した地域ツーリズムに取り組む地域として、世界的な認知度の向上が期待されます。国内では、美山町のほかに北海道のニセコ町が同時に選出されています。

画像出典元 : [https://youtu.be/Y-\\_B6937quU](https://youtu.be/Y-_B6937quU)



## ◆当社の SDGs の取り組み

### ■ 都市養蜂プロジェクト

当社では、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂を行っています。ミツバチは生態系の循環の中でポリネーター（花粉媒介）としての重要な役割を担っています。都市域の植物の受粉を行うことで、自力で受粉できない植物が育ち、実をつけ、野鳥がその種を運び、周辺の緑が増え、その植物の受粉にミツバチが再び貢献するという循環が生まれます。京都駅前という都市部で養蜂を始めることで、緑化促進だけでなく、採れたはちみつの商品展開、自社ホテルレストランでの提供などにより、地産地消による地域活性化を目指します。



### ■ 京都のホテルとして初めて経済産業新・ダイバーシティ経営企業 100 選に選定

2020年3月に経済産業大臣表彰を受けました。「働き方改革」を中心に据え、特に「障がい者雇用」において障がいがある方とない方が共に働くことで互いの自立性や創発性の向上が成果として評価されました。



### SDGs を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

なお、「都市養蜂プロジェクト」、「『新・ダイバーシティ経営企業 100 選』選定」は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE  
PROJECT

※表示価格には、消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

### THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

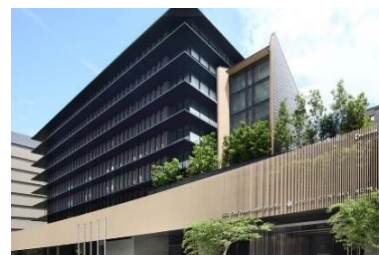
開業日：2019（平成 31）年 1 月 29 日（火）

階数：地下 1F～地上 9F（客室：3F～9F/ 222 室）

HP：<http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>



<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：[press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)