

ひょうごフィールドパビリオンの展開

○趣意 ○テーマ ○展開イメージ

SDGs 体験型地域プログラムの募集

令和4年6月17日



趣意

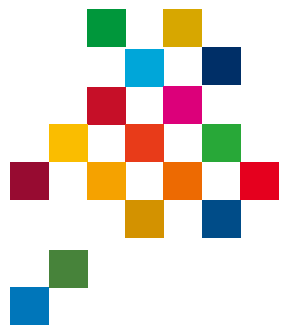
ひょうごフィールドパビリオンの
展開について

持続可能でよりよい世界の実現に向け、世界共通の目標である SDGs の視点の重要性が増している。しかし、目標達成にあたっては自然災害や気候変動、急激に進む都市化など課題が山積している。

兵庫では、歴史も風土も異なる個性豊かな五国において、地域の人々が主体的に課題解決に取り組み、未来を切り拓いてきた。「震災からの創造的復興」、「人と環境にやさしい循環型農業」、「豊饒な大地や海に育まれた食材」、「挑戦を繰り返してきた地場産業」、「郷土の自然と暮らしの中で受け継がれてきた芸術文化」など、**地域を豊かにする取り組みには、世界が持続可能な発展を遂げていくための多くのヒントが秘められている。**

2025 年「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに開催される大阪・関西万博は、こうした兵庫の取り組みを国内外に伝える大きなチャンスである。**地域の「活動の現場そのもの（フィールド）」を地域の人々が主体となって発信し、多くの人を誘い、見て、学び、体験していただく「ひょうごフィールドパビリオン」を全県で展開する。**

交流を生み出す取り組みを通じて、兵庫各地域に住まう人々が、自らの取り組みを再評価し、次代を担う人材を育み、兵庫で暮らすこと、生きることの誇りへとつなげ、「躍動する兵庫」を切り拓いていく。



テーマ

ひょうごフィールドパビリオンの
展開について

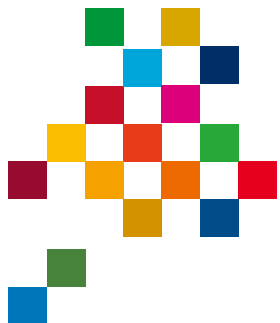
Our Field, Our SDGs

私たちのフィールド、私たちのSDGs

兵庫の「各地域」として、またフィールドパビリオンの「活動の現場」としての「フィールド」と、
「いのち」や「未来」につながる意味を含んだ「SDGs」とを、「Our（私たちの）」で結びつけ、
それぞれの立場の人が、自分ごととしての「ゴール」を模索し、次のステップにつなげていくメッセージを込めた。

※「Our」は、自分たちにとって身近な主語へと解釈が可能

「僕たちの」「俺たちの」「ワシらの」「あたしらの」「ウチらの」「我らチームの」「仲間たちの」etc.



展開イメージ

ひょうごフィールドパビリオンの
展開について

地域を豊かにするひょうごの各地域での取り組みには
世界が持続可能な発展を遂げる多くのヒントがある

SDGs 体験型地域プログラムを募集

基準を満たすものを認定
プレミアム・プログラムを選定

県の
アクション

誘客プログラムの
魅力向上をサポート

国内外に
プロモーション

国内行事で利用促進
プレッシャー等で活用

認定プログラムを「ひょうごフィールドパビリオン」として展開

- ・ 人類共通の諸課題を解決するモデルを兵庫各地域の取り組み現場で示す
- ・ 地域の様々な取り組みの価値を地域の人々自身が世界に発信し、地域の誇りにつなげる
- ・ 世界から兵庫各地域へ人の流れを生み、継続できる仕組みを確立し、人々の兵庫への関わりを増やしていく

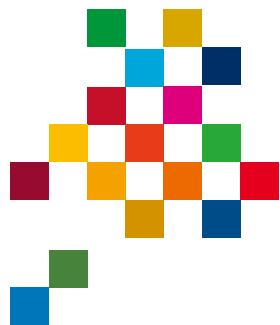
県の
アクション

大阪・関西万博
兵庫棟（仮称）で情報発信

県立美術館ギャラリー棟等で
情報発信

県内各地域のコンテンツを
積極的に情報発信

「躍動する兵庫」を切り拓く



SDGs 体験型地域プログラムの募集

<募集内容>

SDGs を推進し、地域や社会の諸課題の解決に向けて、各地域で特色ある資源を生かした体験型・周遊滞在型プログラム、またはその素材となり得るプログラム

<応募者（事業者・団体等）の要件>

- 県内において SDGs を推進する体験型・周遊滞在型のプログラムを提供する者、または提供する可能性のある者
- 個人や単独での事業者や団体等のほか、複数の事業者や団体等でのグループも可

<認定方法>

- 有識者等による認定委員会の審議の上、基準を満たすプログラムを『SDGs 体験型地域プログラム』として認定
- 特に『各地域の風土・文化との親和性』や『事業の持続可能性』の観点から、地域の核となると考えられるものをプレミアム・プログラムとして選定（現時点では10件程度を想定）
- 『今後、より地域を豊かにする可能性』が高いと期待できるものは、認定基準を満たすために、協働して磨き上げ

<募集期間等>

【強化募集期間】 令和4年6月17日（金）～ 12月16日（金）

※令和5年2月末頃通知を予定

※強化期間終了後も、大阪・関西万博開始まで随時募集を行う

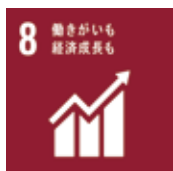


プログラムの視点（例示）

SDGs の視点～山田錦～



県立農林水産技術総合センター酒米試験地で山田錦の品質を保持するシステムを開発。持続可能な地域生産システムの構築を行っている。



山田錦とその酒米を利用した酒造りについて学ぶことにより、地域の文化や歴史を踏まえた産品に誇りをもち、関わる人々の働きがいの向上に資する。



米づくりに適した土壌等を大事にし、ブランド力の長期的な継続とさらなる向上を目指す。村米制度に基づいた酒造業者との信頼関係を大切に、持続可能な事業の取り組みを維持している。



県立農林水産技術総合センター酒米試験地で山田錦の品質を保持するシステムを開発。持続可能な地域生産システムの構築を行っている。



生産量日本一を誇る山田錦を活用し、山田錦まつりや山田錦乾杯まつり、山田錦田植え体験等、官民連携しながら山田錦のPR等に努めている。

旅としての楽しみ方

【見る・聞く・体験する】

山田錦の語り部の話を聞く（播磨）

- 語り部が山田錦の知識、技術やお米づくりに込めた思いなどを解説
- 山田錦の館を訪問し、酒米ミュージアムで 歴史、風土、栽培などを学ぶ
- 山田錦の田植えや稲刈りを体験



山田錦の酒造りを見る（摂津）

- 灘五郷の酒蔵を訪問し、山田錦を用いた 酒造現場を見学
- 山田錦・宮水を使い杜氏が仕込む灘五郷 の日本酒づくりを学ぶ
- 日本酒のテイスティング



【+ a】

有馬温泉で旅館に泊まる（摂津）

- 温泉街をぶらりとまちあるき
- 神戸ビーフと山田錦の日本酒・大吟醸 で乾杯

