

①自己紹介

■氏 名 馬屋原 紀子

■着任日 2023年4月1日

■所 属 三原市 高坂町

■着任前までの経験と移住経緯

- ・ イギリス留学1年
- ・ インテリア業界 18年
商品開発
物流（輸出入、倉庫管理、在庫管理など）
- ・ インスタグラム運用代行
- ・ 忙しい生活から、自分らしく地に足をつけた生活を
したいと思い、移住
三原の人柄の良さに惹かれ三原市に決定



②これまでの活動(着任から現在まで)

高坂の郷 のどか 基盤整備

SNS運用

「高坂の郷のどか」「高坂町」 情報発信

- ・ インスタグラム
- ・ ホームページ
- ・ Facebook

ワークショップ モニター募集

2024年本格稼働に向けての無料モニターの募集
受講者に対しアンケートを実施し、次回開催の
内容の充実を図る

イベント出店

佛通寺紅葉シーズンの観光客に向けて
地元の食材を使用したスイーツや飲み物を販売

インスタグラム掲載 リール動画



②これまでの活動（着任から現在まで）

高坂の郷 のどか 基盤整備

販促ツール

- ・チラシ作成（のどか、和蜜倶楽部）
- ・看板作成
- ・Google Map設定
- ・宿泊向けに注意事項などの作成

運用仕組みづくり

- ・「郷の市」定例会の開始運用
- ・のどか関係者の定例会の開始運用
- ・のどかチーム内での業務フロー作成
- ・清掃業務フロー、清掃チェックリスト作成
- ・利用料金の見直し

内装の改修提案と地域住民との連携実行

- ・漆喰壁
- ・洗面台
- ・前職の家具や照明など提供し、インテリアの見直し



②これまでの活動（着任から現在まで）

認知度の拡大
「郷の市」の開催

販路の拡大
OTAサイトへの登録

デジタルマーケティングの
強化
Instagram

8月
1組 → 10組

③三原市地域おこし協力隊として挑戦したいこと

■挑戦したいこと（任期後のキャリアイメージ）

古民家再活用と薬膳・発酵食ワークショップの提案

古民家で薬膳料理と発酵食のワークショップを開催。

古民家の雰囲気を生かした空間で、地域の食材や自家栽培の野菜を使ったワークショップを行う。食事と空間を組み合わせた新しいライフスタイルを提案し、都心から自然豊かな郊外に憧れる人々を呼び込む。



「イベントから滞在につなげていく観光商品開発」

- 1) アクションプラン：**"郷の市"の活性化**
新たな出店者の獲得
地元産品の展示・販売の拡充
- 2) アクションプラン：**ワークショップの充実**
 - ・地元のマスターからの指導を受けられる
ワークショップを定期的に提供
 - ・地元の廃棄資源を利用して
新たな価値や用途を見つけるワークショップ

「イベントから滞在につなげていく観光商品開発」

→【半年間の活動振り返り :70%】

- 1) アクションプラン：**"郷の市"の活性化**
新たな出店者の獲得
地元産品の展示・販売の拡充

→【個別振り返り100%】

- 2) アクションプラン：**ワークショップの充実**
・地元のマスターからの指導を受けられる
ワークショップを定期的に提供
・地元の廃棄資源を利用して
新たな価値や用途を見つけるワークショップ

→【個別振り返り30%】

⑦次回(2025年3月予定)個別報告会に向けて

次回活動報告会（2025年3月）に向けてチャレンジ宣言

「郷の市をの充実と高坂の郷のどかの宿泊を定着化」

⑧次回(2025年3月予定)活動報告会に向けて

次回活動報告会（2025年3月）に向けてチャレンジ宣言

「郷の市をの充実と高坂の郷のどかの宿泊を定着化」

その為に、この半年間で以下のアクションを実施します。

1) SNSキャンペーンの展開:

郷の市での体験をSNSでシェアしてもらうキャンペーンを行い、イベントの認知度を向上

2) 口コミ・リピーター戦略:

宿泊者に対し、リピーター特典を提供し、SNSを通じて新たな宿泊利用者を獲得する。
併せて、SNSでの宿泊体験の共有を促進する。

3) 地域体験プログラムの充実:

新規利用者や宿泊者向けに、高坂町の自然や文化を体験できるプログラムを拡充。
染物体験や竹細工ワークショップなど、宿泊とセットで楽しめる体験を提供し、
宿泊の魅力をさらに高める。