



소라노사토

Sora no sato

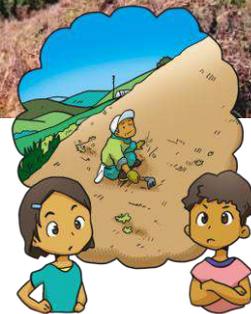
야마자토

모노가타리

Yamazato story



천 년의 숨바꼭질



Education for sustainable development

진짜 시골 체험



SDGs 4.7 ESD 지방창생 프로그램

ESD 교육여행

Education for sustainable development

소라노사토는 ESD 거점으로 등록되어 있으며 교육 현장으로서 SDGs를 추진하고 있습니다.



(일반사단법인)소라노사토/니시아와~쓰루기산·요시노강 관광권
 도쿠시마현, 마마시, 미요시시, 쓰루기초, 히가시미요시초
 전국교육민박협회/전국혼모노타이켄네트워크

문의처

회사: 우)778-0005 도쿠시마현 미요시시 이케다초 시마 995-1
TEL: 0883-76-0713 / FAX: 0883-72-0753

일반사단법인 소라노사토는 지역 ESD 활동 추진 거점으로 관광지역조성법인(DMO) 및 여행업이라는 입장에서 행정기관 및 니시아와~쓰루기산·요시노강 관광권, 세계농업유산 추진협의회, 교육기관, 기타 각종 단체와 연계하여 로컬 SDGs 지방창생을 비롯해 2030년 SDGs 달성을 목표로 지속 가능한 관광지역 조성에 힘쓰고 있습니다.

'소라노사토'에 대하여

'소라'란? 지역 소개

그 옛날 도쿠시마현 도심부의 주민들은 해발이 높은 이곳을 '소라'라고 불렀습니다. 소라노사토의 밤하늘에는 개뿔별레가 별과 하나 되어 선명한 빛을 밝히고 있습니다.

소라노사토는 시코쿠 중앙부의 '니시아와~쓰루기산·요시노강 관광권'(미마시, 미요시시, 쓰루기초, 히가시미요시초)에 위치합니다. '오보케, 이야' 및 '요시노강'으로 대표되는 자연과 역사, 문화, 전설이나 전승, 나아가 독특한 식문화, 전통 예능으로 구성된 일본 굴지의 관광지인 동시에, 소박하고 온정이 느껴지는 옛 것 그대로의 삶이 지금도 살아 숨쉬고 있습니다.

민박 25년의 역사, 지역 내 179채, 동시 수용 인원 약 600명. 소라노사토의 교육 민박 가정은 대부분이 산 중턱의 급경사지에 붙어 있는 것처럼 형성된 마을에 존재하며, 특유의 문화적 경관을 형성하고 있습니다. 산과 밭의 고에구로(말린 익새 더미), 쌓아둔 돌, 가옥 등이 하나가 된 독특한 풍경이야말로 도원향이라고도 불리는 일본의 옛 풍경입니다. 학생들을 가족의 일원으로 맞이하여 찻잎 따기와 양파, 감자, 잡곡 수확 등 지속 가능한 자급적 농업을 체험합니다. 수확한 제철 채소와 산나물을 이용하여 시골 요리를 함께 조리하고 단란한 식사로 마음의 교류를 나눕니다. '일본 제일'의 혹독한 환경을 풍요로운 체험으로 바꾸는 생활을 배워봅니다.

ESD 교육여행 상품 '소라노사토 야마자토 모노가타리'

SDGs의 실천 현장으로 ESD(Education for Sustainable Development) 추진 거점에 등록되어 있으며, 'PBL(과제 해결형 학습)×STEAM 프로그램'을 개발하여 실제 생활 속에서 프로젝트를 전개합니다. 사전 학습, 민박, 현장 학습 및 WS, 패널 토론, 사후 학습. '정답이 없는 불확실성에 도전하는 힘', '지속 가능한 사고방식'을 몸에 익히는 SDGs 액티브 러닝 프로그램입니다. 미래 사회 'Society 5.0'의 혁신 기술을 제어하고 사람답게, 글로벌하게 활약 가능한 인재를 육성합니다.

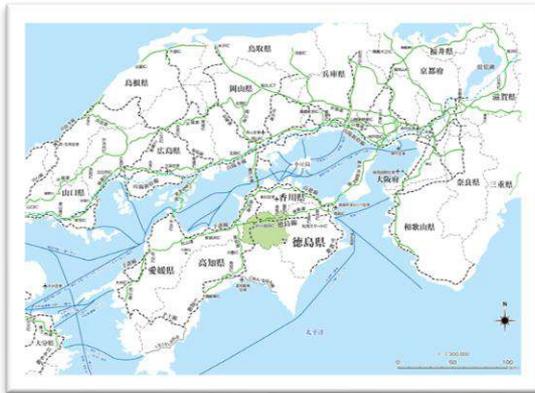
기본 정보

수용 인원	최대 400명
수용 민가	180채(1가정 3~5명 수용)
지역	반경 30분 내 9개소
입촌 및 이촌식	최대 9개소에서 실시
인솔자 숙박 장소	본부 숙박 호텔 8개 시설 미마시 1, 미요시시 5, 쓰루기초 1, 히가시미요시초 1
인솔자 순회	원칙상 없음/특례 유료 택시 사용 지원 필수 및 컨디션 불량자 등 일부의 경우 자사의 여러 공용 차량으로 대응
과거 실적	2023년도 39개교 7,125명 숙박 2022년도 25개교 2,043명 숙박 2021년도 10개교 715명 숙박 2020년도 05개교 481명 숙박 2019년도 25개교 3,319명 숙박
긴급 병원	도쿠시마 현립 미요시 병원 주소: 도쿠시마현 미요시시 이케다초 시마 815-2 TEL: 0883-72-1131

수용 지구와 민박 가정 수



2025년 4월 현재



지역 내(고속도로)
 · 거리: 79km
 · 이동: 약 1시간 40분

입촌식 행사장 7개 행사장
최대 수용 인원 약 400명



① '입촌식' ※각 행사장으로 분산

- 대면 정렬
- 인사(수용 가정 대표, 학생 대표, 기타)
- 종료 후 각 가정으로 이동



② '가업 체험~민박 체험' ※각 가정으로 분산

- 가업 체험(농업 중심의 가업 체험)
- 공동 조리 ※식사는 모두 공동 조리
- 민박 체험 ※각 가정의 생활 리듬에 맞춰 숙식



③ 'PBL×STEM 프로그램' ※마을에서 실시

- 현장 학습
- 워크숍
- 토론

**개인 맞춤형
옵션 프로그램**



④ '이촌식' ※각 행사장으로 분산

- 대면 정렬
- 인사(학생 대표, 수용 가정 대표, 기타)
- 종료 후 아와오도리 피날레 ※민박 가정과 학생, 아와오도리 춤
- 버스 송별

~세계를 향해 일본의 '대표'가 될 수 있도록~

지속 가능한 체험 교류 관광(서스테이너블 투어리즘)

니시아와 소라노사토는 도쿠시마현 서부의 미마시, 미요시시시, 하가시미요시초, 쓰루기초의 2개 시와 2개 정으로 구성된 광역·민관의 연계 활동 지역입니다.

니시아와~쓰루기산·요시노강 관광권/DMO 법인/ESD 거점

관광 입국을 목표로 하는 일본의 '대표'가 될 수 있도록 국가(관광청)로부터 인증을 받은 전국 13개소의 '관광권' 중 하나입니다. (일반사단법인)소라노사토는 DMO 법인 및 지역 ESD 거점으로서 지속 가능한 관광 지역 조성을 실시하고 있습니다.

고지대 취락에 계승되어 온 전통적인 경사지 농업 및 농업 문화가 갖추어진 '농가 민박(농가 숙박)'을 통해 액티브 러닝의 '새로운 관광' 제공과 ESD를 기점으로 하는 SDGs에 힘쓰고 있습니다.

주로 교육여행, 기업연수, 세미나여행, 인바운드(외국인의 국내 여행) 등을 수용하고 있습니다.

먹거리와 농경의 경승지~니시아와와 도원향~

국가(농수성)로부터 인증을 받아 농업의 6차 산업화에 따른 농산품 브랜딩 외에도 급경사지에 위치한 소량 다품목 재배 농지에서 지역 커뮤니티와 교류를 가지는 자연 공생형 라이프 스타일에 공감하는 여행을 창조합니다.

이러한 경제 활동을 통해 전통 농업과 지역 유지 및 보전에 기여하고 '먹거리와 농경의 경승지'의 지속적인 유지를 목표로 하고 있습니다.



자연 순환형 농업 '경사지 농경 시스템'



Globally Important
Agricultural Heritage Systems

GIAHS by FAO



니시야와의 산간부에서는 계단식 밭과 같은 수평면이 아닌 경사지 그대로 경작하는 농법을 계승해 왔습니다. 경사지에서는 비바람 등에 의해 토양 유출이 발생합니다. 이러한 이유에서 고에구로로 말린 억새를 밭고랑 사이에 깔아 토양 유출을 최소화하거나 등고선을 따라 이랑을 세우고 사라에라고 불리는 전통 농기구로 흙을 올리는 등 토양을 지켜왔습니다. 가을에 수확한 억새를 묶어 원추형으로 쌓은 고에구로는 토양 유출을 예방하는 것 외에도 봄에는 흙을 키우는 비료로 사용하여 니시야와 경사지 농경의 상징적인 존재이기도 합니다. 토지에 부담이 되지 않는 자연순환형 농경은 천 년이 넘는 태곳적 선인들로부터 계승되어 왔습니다. 또한, 논을 만들 수 없는 급경사지는 쌀농사에 적합하지 않기 때문에 메밀이나 조, 수수, 기장 등 잡곡과 전통 채소, 산나물과 같은 소량 다품목의 작물이 재배되어 왔습니다. 이 지역의 작물들은 선대부터 소중히 채취되고 보존되어 온 재래종으로 귀중한 유전 자원의 보고입니다.

천 년의 숨바꼭질

~깊이 들어갈수록 거슬러 올라가는 시간~

우뚝 솟은 산들이 유구한 시간을 가두어 둔 것일까?
변함없는 영위(營爲)와 사람들의 온정이 살아 숨 쉬는
아와, 그곳은 때문지 않은 고향.



にし阿波
剣山・吉野川観光圏

A thousand of years, a hidden hamlet

가업 체험 프로그램

そらの郷



【금경사지의 전통 농법 체험】

역새를 경사면 밭에 깔고 비료로도 사용하는 식물 자원의 순환 농법. 농약과 비료를 사용하지 않고, 지구 환경에 부담이 적은 지속 가능한 사회를 천 년이 넘게 유지해 왔습니다.



자연과 공생하고 때로는 냉엄한 자연과 대립하는 산속 생활의 지혜를 주민과의 교류를 통해 계승해야 하는 생활을 배웁니다.

세계 농업유산으로 인정받은 경사지 농법으로 환경 대응형, 살아가는 지혜 학습



메밀, 조, 피, 기장 등 재래종 및 고유종을 보존하는 시스템



전통적인 일식을 '공동 조리'로 체험하고 지속 가능성에 대해 생각해보기



자연이 준 선물 '하치고키리(운해)'



막걸리를 만들고 생명을 받아들이는 체험



역새를 말려 거름(비료)으로 만드는 지혜. 천연 자원의 순환 농법.



소라노사토 야마자토 모노가타리
입촌~이촌식까지의 기본 일정표 【참고】

첫 날		
시 간	내 용	뒷면(일부)
10:00 ~	각 행사장까지 도착·집합	
10:10 ~	입촌식(자기소개)	
10:30 ~	각 가정으로 이동	
11:00 ~	가정 도착, 각 설명(긴급 대피 경로 등)	
12:20 ~	점심 조리 체험	
13:00 ~	점심·식사(미팅)	
14:30 ~	가업 체험 ※ 참고표 참조	
16:00 ~	반성회(의견 교환)	○농기구 정비
16:30 ~	휴식·커뮤니케이션	○목욕 준비 · 장작 패기
17:00 ~	저녁 조리 체험	· 장작 옮기기
18:00 ~	저녁·식사(하루 되돌아보기/내일의 예정)	· 목욕물 불피우기
19:30 ~	아와오도리 연습	○다음날 준비 등
20:30 ~	입욕	○세탁
-	민박 체험(취침)	○밤하늘 체험

2일째		
시 간	내 용	뒷 면
6:30 ~	기상	○하치고키리(온해) 체험
6:30 ~	조식 조리 체험	○세탁 · 세탁물 거두기
7:30 ~	조식·식사(미팅)	· 세탁물 정리하기
8:30 ~	가업 체험 ※ 참고표 참조	○차 준비
10:00 ~	타타임·반성회(의견 교환)	○농기구 정비
10:30 ~	아와오도리 연습	
11:00 ~	점심 조리 체험	
12:00 ~	점심·식사(모든 일정 되돌아보기)	
13:30 ~	귀가 준비	
14:00 ~	이동	
14:30 ~	각 행사장까지 도착·집합	
14:40 ~	이촌식	
15:00 ~	아와오도리 피날레(전원 참가)	
-	송별	

※각 가정별 소요 시간 및 내용 등이 다릅니다.

민박 가업 체험 참고표

월	가업 체험 내용		
	농작업(수확, 모심기, 정비 등)	기타	연중
4월	딸기, 누에콩, 완두콩, 강남콩, 양파, 머위 등의 수확, 죽순 캐기, 차, 산나물 캐기, 잡곡 파종, 고구마류의 심기	쓰치야게(흙 작업), 나가시소엔 말린 고비	· 아와오도리 즐 · 대나무 세공 (첫가락, 그릇, 컵 등)
5월	완두콩, 누에콩, 표고버섯, 감자 등의 수확, 죽순 캐기, 산나물 캐기, 모심기, 해바라기 씨앗 파종 토마토 수확·지주 세우기.쌈 따기, 매실 따기, 논갈이, 영교 수확·씻어서 절이기, 찻잎 따기 곤약, 옥수수 정식, 옥수수 울타리 만들기	쓰치야게(흙 작업), 나가시소엔, 반딧불이 견학, 불꽃놀이, 강놀이(물수채비), 계곡놀이, 우메보시(매실 절임) 만들기	· 새끼줄 세공 · 영글줄 세공 · 목공 체험 (연필꽂이)
6월	비파, 껌질콩, 무화과 등의 수확 양파 수확·매달기, 토마토 수확·쌈 따기, 매실 따기, 감자 수확·꽃 따기, 죽순 캐기, 모심기, 감귤 따기, 산나물 캐기, 약초 수확, 영교 수확·씻어서 절이기	반딧불이 견학, 불꽃놀이, 강놀이(물수채비), 계곡놀이, 나가시소엔, 우메보시(매실절임) 만들기	· 소물 제작 (사진꽃이, 냄비받침, 티슈케이스)
7월	토마토, 오이, 피망, 가지, 옥수수, 호박, 수박, 풋콩, 강남콩, 무, 고추, 여주, 오코라, 통과 등의 수확, 산나물 캐기, 메밀·당근 파종, 영교 수확 씻어서 절이기	불꽃놀이, 강놀이(물수채비), 계곡놀이, 나가시소엔, 우메보시(매실절임) 만들기	· 주머니 만들기 · 국자 만들기 · 종이집기(첫가락 봉투)
8월	토마토, 오이, 피망, 가지, 옥수수, 호박, 수박, 풋콩, 강남콩, 고추, 차조기, 오코라, 양파 등의 수확 경수채, 양배추, 당근, 양파, 감자, 순무, 무, 메밀 등의 파종	불꽃놀이, 강놀이(물수채비) 계곡놀이, 나가시소엔, 채소절임 만들기 체험	· 기모노 착용 체험 · 우동면 수타 체험 · 메밀국수 수타 체험 · 메밀가루 갈기 · 술밥 작업 · 히라라야키(민장 구이)
9월	오이, 토마토, 피망, 가지, 호박, 양파, 토란, 생강, 연근, 표고버섯, 메밀, 감 등의 수확 경수채, 숙갓, 배추, 양파, 영교 등의 파종 밤 줍기, 고구마 캐기, 벼 베기	쓰치야게(흙 작업), 역세 베기, 군고구마, 단풍 구경, 나무열매 줍기, 채소절임 만들기 체험, 곤강, 말린 고구마 만들기, 열갈 만들기	· 향토요리 실습 · 이카단고(경단) 만들기 · 화로 불 피우기 · 장작 패기 · 고이분부(천통 육조) 체험
10월	호박, 무, 순무, 토란, 통과, 은행, 양파, 메밀, 감 등의 수확, 벼 베기, 잡곡 수확과 말리기 완두콩, 누에콩, 숙갓, 시금치, 마늘 등의 파종 밤 줍기, 고구마 캐기	쓰치야게(흙 작업), 역세 베기, 고이분부(역세 데미) 만들기, 군고구마, 단풍 구경, 나무열매 줍기, 채소절임 만들기 체험, 곤강, 말린 고구마 만들기	· 불피우기 체험 · 목욕물 불피우기 체험 · 산책
11월	토란, 송송채, 숙갓, 메밀 등의 수확 아스파라거스, 깍지완두, 누에콩, 양파 파종, 고구마 캐기	쓰치야게(흙 작업), 역세 베기, 고이분부(역세 데미) 만들기, 군고구마, 단풍 구경, 나무열매 줍기, 채소절임 만들기 체험, 곤강, 말린 고구마 만들기	· 밤하늘 체험 · 메아리 · 해돋이 관찰 · 하치고키리(온해) 체험
12월	대파, 경수채, 송송채 수확, 밭 경작	제철 작업, 눈으로 만든 음식 체험 채소절임 만들기 체험, 무말랭이 만들기	· 고통 불기 · 초등학교(옛터) 견학 · 단력시험
1월	대파, 방울 양배추, 배추 등의 수확 농업용 비닐 설치, 관리	제철 작업, 눈으로 만든 음식 체험 채소절임 만들기 체험, 무말랭이 만들기	· 돌담 미화 작업 · 마을 봉사 작업
2월	송송채, 시금치 등의 수확 농업용 비닐 설치, 관리	제철 작업, 눈으로 만든 음식 체험 채소절임 만들기 체험, 무말랭이 만들기	· (신사·절, 집회소 외) 등
3월	잡곡 파종, 파, 아스파라거스 등 파종·모 심기, 감자류 심기, 양배추, 당근, 시금치 등의 수확	쓰치야게(흙 작업), 제철 작업, 눈으로 만든 음식 체험, 채소절임 만들기 체험	

※가업 체험 내용은 각 가정마다 다릅니다.

니시아와 소라노사토의 향토요리



- 민박 식사는 계절별로 채취할 수 있는 신선한 채소로 만든 국물, 조림, 무침, 초무침 요리가 기본입니다.
- 메뉴는 민박집에서 일상적으로 먹는 향토 음식과 시골 요리입니다.
- 식재료는 지역에서 생산한 것을 사용하며 수용 가정에 자가 재배하는 채소가 있으면 그 채소를 수확하는 것부터 시작합니다.
- 수용 가정의 아버지, 어머니와 함께 대화를 나누며 조리하고 식탁에 둘러 앉아 지역 식문화를 배워 보시기 바랍니다.
- 물론 식사 후 정리도 함께 합니다.

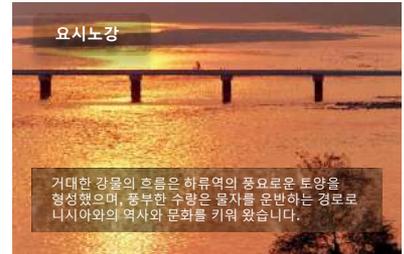


제철 채소를 중심으로 만든 1국과 3반찬 식사의 예시

산의 은총과 풍요로운 강물, 자연이 주는 생명과 살아가는 힘



예말 1,955m로 시코쿠의 능선이라고 불리며, 산 정상 부근에는 '교바(行場)'라 불리는 수행용 절지가 있어 신앙의 대상으로 여겨지고 있습니다.



요시노강

거대한 강물의 흐름은 하류역의 풍요로운 토양을 형성했으며, 풍부한 수량은 물자를 운반하는 경로로 니시아와의 역사와 문화를 키워 왔습니다.

시코쿠의 중앙부에 위치한 니시아와는 예로부터 쓰루기산과 요시노강을 중심으로 역사와 문화, 교류, 신앙 등과 밀접한 관계를 맺고 있으며 잡곡과 메밀, 감자를 중심으로 하는 '식문화'가 오늘날까지 살아 숨 쉬는 일체성이 있는 지역입니다.

반찬
메뉴



보리 초밥, 밤영양밥, 나물밥, 메밀 경단, 잡곡떡, 산나물밥, 밤밥, 메밀, 도리쓰케, 한다 소면, 수수영양밥, 멧돼지전골

국
요리



제철 채소를 사용한 된장국, 단고지루, 메밀 우치코미지루, 소바고메조시(메밀죽), 소바스베시(메밀국), 박 소면국

메인
반찬
및
반찬



나마스, 차수수 요리, 히라라야키, 이시도후(두부), 말린 고구마, 꽃감, 깃카부(순무), 니시메(조림), 고구마 말랭이와 밥 조림, 후로후키다이콘(우), 아게나스(튀김 가지) 장계란장소스, 산나물 조미 절임, 단무지, 산나물 튀김, 고비 무침, 무말랭이 볶음, 고사리 와사비 간장, 가라부키(머위 조림), 토란 줄기 초임장, 하리리리즈케(무말랭이 절임), 감자 된장 볶음, 데코마와시, 수영 깨무침, 곤약 사시미

○식문화의 특징

산간 지역의 급경사지에서는 논을 만들 수 없었고, 몇 안 되는 평지 지역조차 일본에서도 손에 꼽을 만큼 거친 요시노강의 홍수 피해로 벼농사가 어려운 지역이었습니다. 이로 인해 재래종의 메밀이나 잡곡, 자생종의 '산다', 재래 채소 등의 소량 다품종 재배가 이어져 왔습니다. 거기에 일교차가 크고 쓰루기산 오로시라도 불리는 겨울의 찬바람을 이용하여 가을부터 겨울까지 곡물과 채소, 과수류를 말려서 건조시키는 보존식 문화가 자리 잡으면서 무말랭이와 말린 고구마, 말린 토란 줄기, 고추, 곰감, 말린 무화과 등을 다양한 요리에 사용하고 있습니다.



○연중행사와 향토요리

월	행사	전통적인 식재료를 사용한 향토요리
1월	정월	잡곡 떡국, 소바고메조시
2월	절분	메밀국수, 검은콩 곤약 조림
3월	삼짇날, 피안	계절 야채 말이, 감자 경단, 보타모치(양금떡)
4월	하마셋쿠, 하나마쓰리, 하나마쓰리	고비와 머위절임, 산나물 튀김, 고사리와 계란 무침
5월	단오절	무말랭이국, 팔밥, 지리시 초밥
6월	모심기	고슈이모(감자 재래종) 조림, 참외 무침, 가라부키(머위 조림)
7월	여름축제, 철석, 무시키토(해충 퇴치 기원제)	오이 겨자절임, 볶은 콩, 고슈이모 된장볶음
8월	오롱(백중)	박 소면국, 토란 줄기 무침, 고슈이모의 된장구이
9월	구리셋쿠, 피안	오하기(양금떡), 잡곡떡, 팔말밥, 리이키이모(고구마), 마이모(토란)
10월	가을 축제	팔밥, 토란 줄기 무침, 조림 꼬치, 고구마 튀김
11월	오이노코상(풍년 기원)	메밀국수, 이노코 초밥, 감자 경단, 토란 조림, 무 조림
12월	동지, 설날 그림날	호박 조림, 유자 된장, 데코마와시(된장 구이), 소바고메조시, 메밀국수

세계적인 급물살 래프팅으로 자연의 힘을 체험!

일본 3대 하천.
시코쿠 사부로, 요시노강의 생명수가
오감을 극대화합니다.

요시노강은 월드 클래스를 자랑하는 래프팅 코스입니다.

대자연과 '대립'하는 용기뿐 아니라, 다같이 힘을 합쳐 보트를 조종하는 팀워크 형성, '피하는' 능력의 개화 등 자신의 성장과 성취감을 체험할 수 있습니다. 저희는 체험을 통해 감동과 미소가 있는 추억을 만들고 탐구의 시간이 될 수 있도록 도와드립니다.

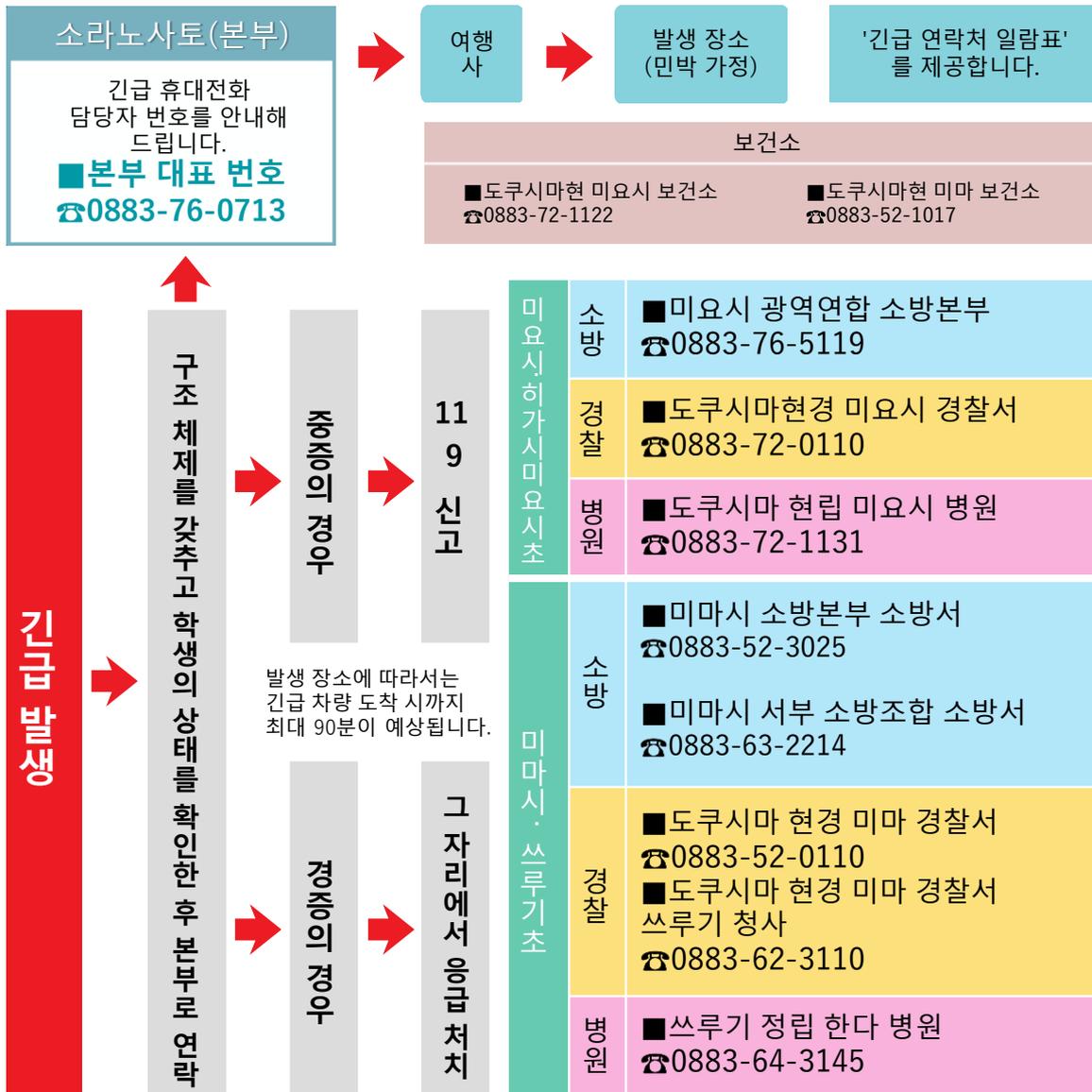


2017년 10월에 일본 첫 '세계 선수권'이 개최되었습니다!

- ① 농촌 및 산촌 생활체험은 있는 그대로의 생활을 체험하기 위해 안전을 고려한 후 우선 시에도 체험 및 작업을 실시합니다. 가능한 범위 내에서 우비 등을 지참해 주시기 바랍니다.
- ② 체제 중 식사(시설, 점심 및 민박 체험)가 있을 경우 식품 알레르기 등을 사전에 조사하여 반드시 알려주시기 바랍니다.
- ③ 긴급 연락 체제 및 대응 메뉴얼을 마련하여 인솔자, 민박처, 숙박 시설 등에 철저히 알리고 있습니다. 또, 응급 처치나 긴급 시의 대응, 관계자 연락 및 상담 등의 대응 메뉴얼을 작성하여 각 관계처에 배포하고 있습니다.
- ④ 체험 장소나 평상시의 위험 장소, 재해 시의 안전 대책 마련에 힘쓰고 있습니다.
- ⑤ 민박 가정에는 식사, 목욕, 화장실, 침구 등에 관련된 위생면에 유의하도록 지도 및 연수를 실시하고 있습니다.
- ⑥ 민박 가정 내 화재 등의 예방에는 만전을 기하기 위해 가스, 휘발유, 등유 등의 위험물 관리를 게을리하지 않도록 지도하고 있습니다.
- ⑦ 모든 수용 가정이나 인솔자에 대해 체험이나 민박 외에 상기 ①~⑥에서 제시하는 안전 대책에 관한 강습 수강을 의무화하여 정기적으로 관련 강습회를 실시하고 있습니다.
- ⑧ 안전 관리에는 최대한의 대책과 지도를 실시하고 있으나, 만일의 경우에 대비해 상해 보험 및 배상 책임 보험에 가입하고 있습니다.

시설 배상책임	대인 1인 1억 엔(1사고 1억 엔) 대물 1사고 1,000만 엔
생산물 배상책임	대인 1인 1억 엔(1사고 1억 엔) 대물 1사고 1,000만 엔
수탁물 배상책임	대물 1인 3만 엔(1사고 10만 엔)

- ⑨ 송영 등과 관련하여 자가용에 승차하는 경우에는 해당 차량의 자동차 보험으로 대응합니다.
- ⑩ 상기 ①~⑨에서 제시한 안전 대책은 '일반사단법인 소라노사토'가 책임을 지고 대응합니다.



방재 기상정보 발표 시의 대응

【소라노사토】의 대다수 민박 가정은 가파른 경사지에 위치해 있어 태풍이나 호우 시의 체제는 물론이거니와, 특히 산간부도로 이동에는 큰 위험을 동반합니다. 교육여행은 여행업법상 『수배 여행』으로 분류되며 여행 실시 여부에 대해서는 여행자의 의사가 반영되지만, 교육여행이라는 성격상 충분한 안전을 담보하는 것이 최우선이라는 점을 【소라노사토】 또한 인식하고 있습니다. 본 지역의 교육위원회나 학교의 기상 경보 등의 발표 시에 관한 조치를 참고로 【소라노사토】는 아래와 같은 대응을 상정하고 있습니다.

출발지 측이 마련하는 조치 및 경로상의 통행 장애 등을 아울러 검토하신 후 여행 실시 여부의 판단에 참고하시기 바랍니다.

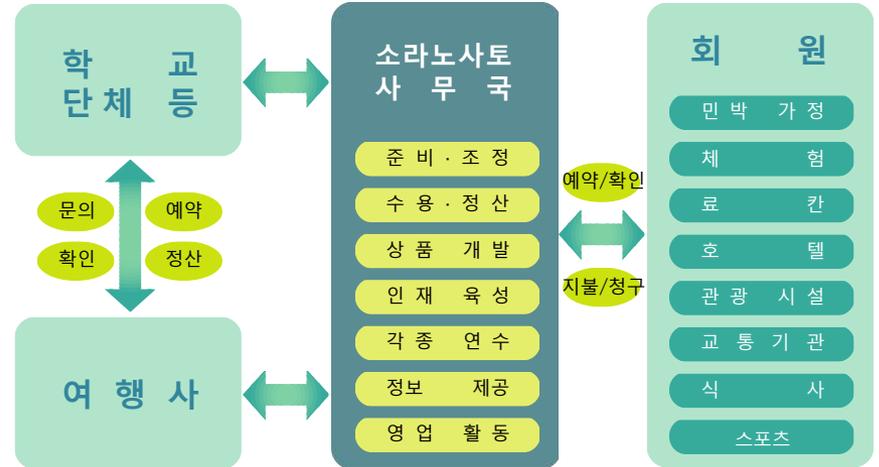
1. 대상 방재 기상정보 특별경보, 폭풍경보,
2. 대상 지역 미마시, 미요시시, 쓰루기초, 히가시미요시초(이상 민박 지역)
3. 소라노사토의 대응

타임스케일	민박 도착일의 경우	민박 체류 중인 경우
오전 6시 현재 발령 중	출발지에서 실시 결정까지 출발 대기	민박 가정에서 대기
오전 8시까지 해제	민박 수용 가능	수용 계속
오전 8시 현재 발령 중	여행 중지를 제언	민박 가정에서 대기 또는 대피소로 이동
오전 중에 발령이 예상되는 경우	여행 중지를 제언	조기에 출발하여 다음 목적지 또는 안전한 지역으로 이동
체제 중 발령이 예상되는 경우	여행 중지를 제언	조기에 출발하여 다음 목적지 또는 안전한 지역으로 이동

- ① 이상 기후 시에는 민박 가정이나 인원수 변경, 일반 숙박시설 이용 등을 부탁드립니다.
- ② 소라노사토 사무국은 각 관계자와 긴밀한 연락을 취하고 결정 사항은 신속하게 전달할 것에 유의합니다.

4. 실내 대피 권고를 동반한 대기오염정보 발령 시 실외 민박 체험은 중지합니다.

명칭	일반사단법인 소라노사토
소재지	우)778-0005 도쿠시마현 미요시시 이케다초 시마 995-1
대표자명	이사장 마쓰우라 게이지(히가시미요시초 정장)
사무국	사무국장, 고문, 사무국 차장, 부장, 과장, 과장 보좌, 계장, 주사, 코디네이터, 사무국원 (관광 지역 조성 매니저 외)
여행업 등록번호	도쿠시마현 지사 등록 여행업 제2-148호
주요 사업	<ul style="list-style-type: none"> · 체험형 교육여행의 유치·수용 체제 정비와 실시 · 일반 고객을 위한 착지형 여행 상품의 기획 개발, 판매, 촉진, 유통 · 특산품 기획 개발, 판매 · 여행업법에 의거한 여행업 · 광역 관광 진흥사업 실시 · 공공시설의 관리 수탁 · 기타



- 1995년 간토 지역의 공립농업고등학교 수용(구 미요시군 야마시로초)
- 1998년 간사이 지역의 공립중학교 체험학습 수용
- 2007년 2월 소라노사토 야마자토 모노가타리 협의회 설립
- 2008년 10월 관광권 인정
- 2009년 4월 히가시미요시초 가입
- 2010년 3월 미마시, 쓰루기초 가입
- 2011년 2월 일반사단법인 소라노사토 설립 (관광 지역 조성 플랫폼)
- 2011년 4월 니시아와(2개 시 2개 정)로 지역을 확대하여 수용 개시
- 2013년 5월 신관광권 인정
- 2016년 5월 일본판 DMO 후보 법인 등록
- 2016년 11월 먹거리와 농경의 경승지 인정
- 2017년 11월 일본판 DMO 등록 **【제1탄】**
- 2018년 11월 국토교통성 지역 조성 표창 수상
- 2020년 03월 올라잇! 일본 대상 '내각총리대신상' 수상
- 2020년 06월 지역 ESD 활동 추진 거점 등록
- 2021년 02월 로컬 SDGs 시코쿠 가입