令和８年度「三重の里いなか旅のススメ」ウェブサイト用記事作成業務委託
仕様書

１　目的

受託者は、農泊に取り組む地域や交流・体験施設を取材し、三重県が構築・運用している「三重の里いなか旅のススメ」ウェブサイト（以下「本サイト」という。）の三重県の農泊協議会を紹介するページの記事及び本サイトに掲載されている施設の運営者についてのインタビュー記事の原稿を作成する。

追加する記事の内容は、農泊（農山漁村滞在型旅行）に取り組む地域や交流・体験施設を運営する人の思いが伝わり、受け手側の共感が生まれるような記事とする。

これにより、本サイトの充実を図り、農山漁村の交流人口増加につなげる。

２　委託業務名

令和８年度「三重の里いなか旅のススメ」ウェブサイト用記事作成業務委託

３　委託期間

契約日から令和９年３月１９日(金)

４　業務内容

（１）　記事制作関連業務（企画、調査、取材、編集）

① 記事制作の内容

ア）「みえの農泊（農山漁村滞在型旅行)」に取り組む新地域の情報追加（１地域）

・掲載内容：「たき農泊推進協議会」の概要、写真（各５～８枚)、お問い合わせ先、住所、電話番号、ホームページ URL。概要は、250 字程度（200 字以上)。体裁は、別紙①にある掲載済み地域の情報と同様の体裁とすること。
ホームページ URL は、受託者が「たき農泊推進協議会」の意向を聞いて、同法人が指定するページの URL とすること。
（参考）
「たき農泊推進協議会」インスタグラム
https://www.instagram.com/taki_wagon?igsh=ZmhmejVOYm1pOTQ4&utm_source=qr

イ）「特集記事」に掲載する本サイト掲載施設の交流・体験施設を運営する人のインタビュー記事（４施設）

・対象施設：北勢エリア「赤そば茶屋」、伊賀エリア「里山かがく学院」、松阪エリア「hanare 6 tsuki」、熊野エリア「熊野川体感塾」
※本サイト掲載施設のうち、特集記事に未掲載の施設から三重県にて選定

・制作記事のイメージ：施設を運営する人がどんな思いで施設を運営しているのか、地域との連携、今後の夢などについてインタビュー記事を制作する。写真各１０～２０枚、各 3,000 字程度（2,400 字以上)。本サイト閲覧者が見やすいよう、特集記事の構成・体裁（特集記事見出し・話し手の表記・写真キャプション・取材先・取材日・フォント（MS 明朝）等）は、別紙②にある掲載済みの特集記事と同様のものとすること。

・受託者は、三重県が三重の里いなか旅のススメインスタグラムに投稿するための概略文章（テキストデータ＋必要であれば絵文字）を作成する。絵文字の使

用は任意。Word ファイルで納品すること。200 字程度（160 字以上）。ハッシュタグについては三重県が考えて付けるため、作成不要。なお、写真については、三重県が、記事に使用したものを使用するので、インスタグラム投稿用に別途納品する必要はない。

② 記事（上記①ア）・イ）の情報・記事（写真を含む）をいう。以下同じ）の制作に必要な情報収集や調査を行う。

③ 取材先への調整（取材の許可、取材日の決定、記事内容の校正等）、取材、写真撮影を行う。

④ 記事を編集し、三重県の校正（２回以上）を受けた上で納品すること。

（２） 地図の更新

① 本サイトにある「みえの農泊」ページの地図について、地図上に新地域（「一般社団法人ここテラス」）の情報を追加すること。

② 本サイトにある「みえの農泊」ページの地図について、地図上の「地域名」をクリックすると、同ページ内の当該地域の情報掲載部分に移動するようリンク設定を行うこと。

③ 地図のデジタルデータは、県から該当ページの編集に必要なデータ（ai ファイル）を契約後貸与する。

５　三重県に納品する成果品

（１）外部記録媒体

・本業務にかかるすべてのデジタルデータが入った USB メモリ（三重県より貸与）等
・記事にかかるデジタルデータのファイル形式は、Word、Excel、JPG、PNG、ai、PDF 形式とする。PDF に変換する前のファイル形式でも納品すること。
・地図にかかるデジタルデータのファイル形式は、html、php 形式とする。

（２）書類

・本業務の実施内容が分かる業務完了報告書

６　業務実施の条件

（１）業務実施にあたり、契約書及び仕様書に定めのない事項や細部の業務内容については、三重県と協議を重ねながら実施するものとする。

（２）委託業務の履行について、常に連絡調整ができるような体制を整えておくこと。

注意事項

・仕様書に明示されていない事項でも、その履行上当然必要な事項については、三重県と協議の上行うものとする。
・業務遂行上知り得た個人情報及び三重県業務の一切について、本業務のみに利用するものとし、契約期間中または契約終了後を問わず第三者に漏洩しないこと。
・この契約による事務を処理するための個人情報の取扱いについては、別記「個人情報の取扱いに関する特記事項」を守ること。
・記事の内容について、取材対象者の確認、掲載了承を取ること。
・本業務によりウェブサイト上で公開する記事（写真を含む）のうち、第三者に著作権が留保されているもの、著作者人格権、肖像権については、三重県の農泊推進に係るホームページでの公開にあたり支障がないよう、受託者において当該第三者から必要な

許諾を得るものとする。
本業務によって受託者が作成した著作物の著作権は、三重県に帰属するものとし、詳細は契約書の規定による。
本業務によって受託者が作成した著作物の著作人格権については、契約書の規定による。

・委託業務の全部又は一部を第三者に委託してはならない。ただし、書面により三重県の承認を得た場合はこの限りでない。
・詳細については、契約後、三重県と適宜打ち合わせを行うこととする。
・委託期間内においては月１回以上、三重県との打ち合わせを実施し業務の進捗状況及び今後の実施予定等を確認するものとする。
・委託業務の履行について、常に連絡調整ができるような体制を整えておくこと。

「三重の里 いなか旅のススメ」ウェブサイト_掲載原稿　　【別紙①】

一般社団法人 ここテラス

［紹介文］

三重県御浜町の尾呂志地区に活動拠点を置き、現在休園中の尾呂志保育所の建物を改装し、「御浜ローカルラボ」として運営しています。
地域と人を繋ぐハブとして活動し、御浜町内の、少子化や農業等地域産業の衰退、空き家増加などの課題解決に取り組んでいます。

主に御浜町外からの移住希望者への相談対応や情報発信などによる接点づくりを行う「御浜町移住・交流サポートデスク」のほか、「ゲストハウス」事業による集客、人と人とが交流できる場を生み出す「コワーキングスペース」事業や「シェアキッチン」事業のほか、「御浜創業ラボ」や「御浜町・紀宝町同窓会ネットワーク」の活動などを行っています。

［お問い合わせ先］一般社団法人 ここテラス

［住所］南牟婁郡御浜町大字上野 26 御浜ローカルラボ内

［電話］05979-9-1654

［ホームページ］https://kokoterrace.com/

*****

《掲載画像》（8 枚掲載）



ゲストハウス 星空とさぎりの宿



移住体験住宅 ウェルカムハウス



移住体験住宅 kakiha



移住体験住宅 utakata



ゲストハウス Mikan Hotel



御浜ローカルラボ_外観



御浜ローカルラボ_コワーキングスペース



御浜ローカルラボ_多目的スペース

【別紙②】

「三重の里いなか旅のススメ」ウェブサイト特集記事_okudo 中村舎

2026.4.1

北勢エリア「okudo中村舎（なかむらや）」

（記事のタイトル）

いなべの暮らしの豊かさを
未来につなぐ「古民家レストラン」
オーナーの山崎基子さんの物語。



（記事の見出し）

かまどのある風景を守り、伝える

「おばあちゃんちに帰ってきたようなお店」がコンセプトの食事処。築 220 年の古民家を活用し、広々とした座敷席に加えてテーブル席も備えるなど、世代を問わず利用しやすい空間となっている。かまどで炊き上げたご飯が主役のランチには、いなべの食材をふんだんに使った数種類のおばんざいが添えられ、ボリューム、栄養ともに満足度が高い内容。

また、かまど炊き体験をはじめ、ウェディングやレンタルスペースの提供など、多彩なサービスも展開。地元の人にとっては日常の「憩いの場」として、遠方から訪れる人にとっては「本格的な和食ランチを味わえる古民家レストラン」として親しまれている。そんな温もりあふれるお店を営むオーナー、山崎基子（やまさき　もとこ）さんにお話を伺った。



いつも笑顔で、元気にお店を切り盛りする山崎さん

山崎さんは名古屋市生まれ。幼少期を四日市市で過ごした。幼い頃から絵を描くことが好きで、将来は絵本作家になることを夢見ていたという。その後、子どもと関わる仕事を志し、保育士となった。

山崎さん：私が昔の暮らしに興味を持ったのは、20 代で保育士として働いていた頃です。勤めていた保育園は山に近く、自分たちで育てたお米を「おくどさん（かまど）」で炊いたり、子どもたちと一緒に採った山菜を味わったり、「食」を真ん中に考えた保育を行っていました。そうした日々の中で、「自然」と「食」のつながりの大切さに気づきました。もっと日本の食文化を知りたいと思うようになり、保育士を退職し、農業の勉強を始めました。



のどかな田園風景が広がる「いなべ市の風景」

三重県内最北に位置する「いなべ市」との出会いは、2018 年にいなべ市の地域おこし協力隊に採用されたことがきっかけ。空き家と人をつなぐ活動に 3 年間携わる中で、築 220 年を数える元庄屋・中村家との縁に恵まれた。

山崎さん：保育士として働いていた頃から「いつか、おくどさんで炊いたご飯で卵かけご飯屋さんをしたい！」という夢を持っていたので、おくどさんのある空き家を探していました。地域おこし協力隊の活動を通して、念願の古民家と出会うことができ、本当にうれしかったです。



山崎さん自らも作業を行い、古民家をリノベーション

「伝統的な技法で建てられた古民家の風情を残す」という方針のもと改装を進め、当時の調度品をできる限り残すことにもこだわった。

山崎さん：多くの方々の協力をいただきながら改装が進み、少しずつ自分の夢の実現に近づいていく過程は、とても楽しく幸せな時間でした。



思わず長居したくなる座敷席

昔の暮らしを体験しながら、幅広い世代が楽しく集える食事処をめざし、2022 年 4 月「okudo 中村舎」をオープンした。



「おくどさん」で炊いたご飯は、つやつや&ふっくら

いなべ産のコシヒカリを使って「おくどさん」で炊くご飯は、強い甘みがあり、白ご飯だけでも箸が進むおいしさがある。山崎さん自身も「これがあれば大丈夫」と確かな手応えを感じていた。しかし、オープンからの数か月間、客足が思うように伸びず、試行錯誤の日々が続いた。

山崎さん：当初は完全予約制で「かまど御膳フルコース」一本のスタイルでしたが、思い切って見直しました。地域の方がもっと気軽に味わえる「味ごはん」や「そば」、「カレー」などのメニューを取り入れると、少しずつお客さんが増えていきました。



味ごはんも味わえる「かまどおむすび定食」おむすび 3 個 2,321 円

「味ごはん」と一口に言っても、地域や家庭によって味付けや具材はさまざま。多くの人でにぎわう「聖宝寺もみじ祭り」で、地元のおばあさんが振る舞っていた「味ごはん」の味が忘れられず、その人を探して弟子入り。山崎さんは、作り方を丁寧に教わった。
※「聖宝寺もみじ祭り」は現在、開催されていません。

山崎さん：教えていただいた味をかまどで再現して、お店で出してみました。すると地元の皆さんが「おふくろの味がする！」「これは地元の味や！」と喜んでくださったんです。心からうれしい瞬間でした。



お店の情報や想いを届ける手書きの「中村新聞」

より地域に根ざしたお店にしたいと考え、積極的に情報発信を行ってきた山崎さん。しかし、SNS だけでは地元の人々に十分に届かないと感じていた。そこで、オープン当初から毎月手書きで作っていた「中村新聞」を回覧板で回してもらえないかと地域に相談。この取組もお店の認知度向上につながった。

山崎さん：地元の方の目にふれる機会が増えたことで、少しずつ足を運んでくださるようになりました。「使っていないものがあればお譲りください」と書いた時には、「うちの◯◯を使ってくれないか」とたくさんのご連絡をいただきました。

いなべの日常を味わう「素朴なごちそう」

お店の人気メニューは各種定食。自慢のかまど炊きご飯と、自家製の味噌・醤油を使った「昔ながらの家庭料理」を提供。ご飯や味噌汁のおいしさが評判を呼び、県内外から多くの人が

訪れるほか、海外からの来店もある。



地元の美味を存分に味わえる「いなべ満喫定食」3,322 円

「いなべ満喫定食」は、鶏の竜田揚げをメインに、地元の恵みを活かした贅沢な一膳。風味豊かな「そば」や野菜豊富なおばんざいが並び、彩りも豊か。

山崎さん：いなべ市はそばの開花時期の気温が冷涼で、昼夜の寒暖差が大きい地域。そばの受粉や結実に適した気候条件がそろっています。この気候が育んだ「いなべのそば」は、甘みと香りの高さが特徴です。まずは生そばを塩で味わっていただき、その後に自家製の出汁と割下のつゆで召し上がっていただくのがおすすめです。



「お豆腐の白玉ぜんざい」レギュラー748円、ミニ528円

食後やカフェタイムに楽しみたいスイーツも充実。中でも人気なのが「お豆腐の白玉ぜんざい」。お豆腐だけで練り上げた白玉は、温かくても冷たくても、もっちりとした食感を楽しめる。少し塩を効かせたあんことの相性も◎。

山崎さん：ほかにも「みつ豆パフェ」や「いなべのスイーツプレート」、平日限定の「ランチデザート＆ドリンクセット」などをご用意しています。ゆっくり寛げるカフェとして利用していただけるのもうれしいです。

古民家体験やウェディングなどの各種サービスも充実！

「okudo 中村舎」が大切にしているコンセプトの一つが「昔の暮らしを体験してもらう」こと。実際に今も使われている「おくどさん」での「かまど炊き体験」は大人気！



子どもたちの目が輝く「かまど炊き体験」

マッチで薪に火をつけ、火吹き竹でフーフーして、ご飯を炊いていく。炊き上がったご飯を一番に味わえるのは体験ならではの醍醐味。

山崎さん：お米の湯気、薪がバチバチと燃える音、香ばしいおこげ。昔ながらの食事の豊かさを、ぜひ五感で感じてみてください。



昔ながらの調度品が残る古民家に映える「和装姿」

ウェディングや祝言、成人式の前撮り、お食い初めなどの「お祝いの席」にも利用できる。食事付きのプランもあり、時間を気にせず、ゆったりとした撮影できる点も好評。

山崎さん：屋内・屋外どちらでも、一生の思い出に残る写真撮影が可能です。和装、洋装ともに対応しており、貸衣装や着付け、メイクも承っています。ご自身で着付けやカメラマンの手配し、場所のみの利用も大歓迎！ご予算に合わせて、お二人の門出をスタッフ一同でお手伝いさせていただきます。



紅葉の名所「鳴谷山 聖宝寺（めいこくさん しょうぼうじ)」

お店の周辺には、車で約 5 分の場所にある「鳴谷山 聖宝寺」があり、春の桜、夏のあじさい、秋の紅葉、冬の雪景色と、四季折々の風景が訪れる人の心を和ませる。

山崎さん：紅葉の時期は、多くの観光客の皆さんにランチを楽しんでいただいています。また、三岐鉄道三岐線「西野尻駅」から徒歩約 6 分とアクセスも良く、鉄道ファンの方々にも立ち寄っていただける場所なんです。この古民家のさまざまな意味でのロケーションに感謝しています（笑)。

人が集い、つながりが生まれる場所へ

現在は、いなべ市観光協会の理事も務める山崎さん。豊かな自然、どこか懐かしい町並み、体験型の観光など、いなべ市の多彩な魅力を発信する活動にも力を注いでいる。



子どもから大人まで大盛り上がりの「餅つき＆鏡餅づくり」

山崎さん：近年は若い世代の移住が増え、昔ながらの雰囲気と新しい感性の両方が楽しめる地域になってきています。ただ、世代間交流の機会はまだ多くありません。そこで、稲刈りや味噌づくりなど日本文化を学べる体験を行ったり、七夕やハロウィンの音楽祭を開催したりして、どの世代も一緒に楽しめる場づくりを心がけています。



落語家としても才能を発揮する山崎さん

「人生何でも挑戦！」をモットーに、偶数月の第 4 火曜日に開催している「おくど寄席」では、「かまど家たまこ」の名で落語も披露！山崎さんの軽妙な語り口は評判で、この催しを楽しみに訪れるファンも多い。

山崎さん：地道な情報発信やイベント企画を続けることで、少しずつ県内外の皆様に知っていただけていると感じています。今後は、家族の記念日や成長を祝う行事など、大切な節目にも使っていただけるお店にしていきたいです。

奥座敷のリフォームも進み、ペット連れや家族はもちろん、団体でも利用できる個室が完成（最大 16 名まで貸切で利用することができる）。おいしいランチを味わうために、昔ながらの体験を楽しむために、そしてこの場所を作り上げた山崎さんの人柄にふれるために――。ぜひ「okudo 中村舎」を訪れてみてほしい。

――――――――

取材協力
okudo 中村舎
〒511-0516　いなべ市藤原町西野尻 1040
電話番号　0594-37-4014
HP　https://okudo-nakamuraya.com/

取材：2026 年 2 月 2 日
文　：新開康介
写真：亀田悟

※写真一部：「okudo 中村舎」提供