鹿角ブランドアップ戦略
No.28
H25.10.21発行
かづの Renkei プラットホーム通信

今月のトピックス

◆鹿角きりたんぽＦＭ（79.1MHz）いよいよ開局！
◆鹿角まるかじり会　ＩＮ　東京プリンスホテル
◆地域フェスタレポート
◆ＭＡＤＥ　ｉｎ　鹿角
　ヒト情報：アロマセラピー＆整体サロン
　　“アロマシャイン”大西奈美子さん

鹿角ブランドアップ戦略レポート

【コミュニティＦＭを応援します！vol.7】

鹿角きりたんぽＦＭ開局！～カーラジオは79.1MHz！～

開局セレモニー

スタジオの様子

去る10月８日（火）鹿角にいよいよコミュニティＦＭ放送局が誕生しました！

当日行われた開局セレモニーでは、あいにくの空模様にも関わらず、児玉市長をはじめ来賓の方々、また、セレモニーを一目見ようと多くの市民の皆様が集まり、盛大に開催されました。

また、本市出身のアーティストいつかさんも出席し、開局の記念に歌を披露するなど、すばらしい演出のセレモニーとなりました。

もとは「鹿角に地元の情報を流す放送局があったらいいね」と市民有志が構想を練り始めたのが始まり。平成22年に策定作業が進んだ「鹿角ブランドアップ戦略」における基本理念「プラットフォーム」を推進する仕組みとして、コミュニティＦＭプロジェクトは位置づけられました。「地域のリアルタイムの情報を地域でつなぐ」このことは、農商工観連携の推進はもとより、コミュニティの活性化や防災の面においても、大きな効果が期待されます。

市として支援を始めてから２年半、当時のブランドアップ戦略策定委員をはじめ、開局に携わった方々においては、大変な苦労もあったと思いますが、今後も引き続き、開局した放送局がその機能を十二分に発揮できるよう支援していただければと思います。

まずは市民に愛される放送局に、そしてそれをベースにして、市民一人ひとりをいろんな形でつなげていける放送局になってほしいですね。

※これまで連載しました「コミュニティＦＭを応援します！」は今回で終了させていただきます。

鹿角まるかじり会　ＩＮ　東京プリンスホテル

本年度の「農商工観連携コーディネート事業」である、マーケティングによる販路拡大事業、鹿角食材評価会「鹿角まるかじり会」を９月19日（木）東京都港区芝の東京プリンスホテルで行いました。本事業は、首都圏のバイヤー、飲食店事業者、流通事業者、メディア関係者、行政関係者、一般消費者から参加を頂き、鹿角の食材を通して鹿角の魅力を発信し販路を拡大させる事業です。今年度は東京プリンスホテルと、首都圏で飲食ビジネスを展開しているクライアントの協力を得ながら、予想を上回る応募者の中から、商談に繋がる可能性の高い事業者、発信能力の高いメディア関係者、個人に参加していただきました。

東京プリンスホテル浅野料理長監修のもと、鹿角ブランドアップ重点戦略商材であるかづの牛、かづの北限の桃、米及び米加工品をメインに全24種のメニューで構成されたビュッフェスタイルでの料理提案となりました。直接生産者から食材についての情報（生産の背景、状況、特色等）をプレゼンして頂くことで興味を持ってもらい、飲食事業者やバイヤー、メディア関係者との繋がりを持たせる事により、この食事会で多岐に亘る首都圏事業者からの問い合わせ、サンプル提供、事業所への訪問依頼等数社との繋がりを得る事が出来ました。現に、千代田区の飲食店事業者からの「鹿角地域フェア」の実施の提案や鹿角食材を使った料理教室、メニュー開発コンテスト等、今までにない新しい事業の展開についても検討の段階に入っています。

今回の食事会で各事業者からは、地方と首都圏を結ぶ事業としては新しいビジネスモデルの構築も可能と言う評価を頂き、今後の事業展開についてさらに検討してきたいと思います。

会場の様子

ビュッフェスタイルの試食会

鹿角産果実のデザート

【かづの産業見合市2013開催！ご来場をお待ちしております！】

樋口暁子さん

高堂路子さん

サタナビ！
©秋田朝日放送

日時　平成２５年１１月１５日（金）　午前１１時～午後４時
場所　大湯温泉　ホテル鹿角

「かづの産業見合市2013」は鹿角を代表する約40事業所のモノとワザが集結し、事業者間のマッチングにより新たな商品の開発や連携などを図る「異業種交流の場」です。１次産業から３次産業まであらゆる産業分野の事業者が出展・展示を行い、商品や技術をＰＲします。

今年は、ＡＡＢ秋田朝日放送の協力のもと、土曜の朝の情報番組「サタナビ」で料理コーナーを担当している高堂路子さん、樋口暁子さんを招き、鹿角の食材を活用したメニュー考案や調理実演を実施します。また、各ブースで新商品のテスト販売も行いますので是非ご来場ください。

地域フェスタレポート～米粉商品大好評!!～

会場の様子

大好評の米粉商品

9月28日（土）～29日（日）の２日間、東京都港区高輪の秋田県アンテナショップ「あきた美彩館」を会場に、「北鹿の実り・新米2013　地域フェスタ」が開催されました。

本事業は、鹿角と北秋田地域振興局が合同で開催し、新米・きりたんぽ・地酒をメインテーマに、観光と、農水産物・特産品を首都圏でＰＲすることを目的に開催されました。

イベントでは、今年開催される秋田ＤＣのほか、来年度の国民文化祭に向けて、鹿角・大館・北秋方面を訪問していただくきっかけ作りとし、鹿角地域からはかづの商工会が米粉商品、ＪＡかづのは「かづの北限の桃」と「鹿角産りんご」を出展し、鹿角の「美味しさ」をＰＲしました。

当日訪れた方々に、鹿角産の美味しいお米を使った加工品等や、鹿角で育った果物が大好評となり「この機会に！」と、まとめ買いをしていただくなど、たくさんの方々からご購入いただくことができました。

講師：筒井聖子氏

【農商工連携セミナーを開催しました】

9月17日（火）、NPO法人農商工連携サポートセンター事務局長の筒井聖子さんを講師に、標記セミナーを開催しました。知っているようで知らない６次産業化、なんだか難しいイメージの農商工連携ですが、自身が企業に勤めていた経験と、食と農を介した都市農村交流活動の事例を紹介しながら分かりやすくお話しいただきました。

６次産業化と農商工連携は“人との交流”であること、また、需要と供給などのすべての“バランス”が大事であることをお話ししてくださいました。日常生活の中にも、これらにつながる大きなヒントが隠れています。今回のセミナーを通じ、農商工連携を身近に感じることができました。

MADE in 鹿角 ヒト情報

～アロマセラピー＆整体サロン「アロマシャイン」大西奈美子さん～

大西奈美子さん

今年5月に十和田山根に開業したアロマセラピー＆整体サロン“アロマシャイン”。3月に15年ぶりに鹿角に戻ってきた当初は経験と資格を活かして就職しようと思っていましたが市内にはサロンがなく、自宅で友人や紹介の方々に施術する日々。そんな時に施術を受けられた方から「ここで開業して欲しい」の一言と家族のサポートに背中を押され自宅２階での開業に踏み切りました。「今では近場の方だけでなく八幡平や大館市等からもご来店頂き嬉しいです」と大西さん。

お子様連れの方にはキッズルームと育児経験者のサポート、ご年配の方や妊娠中の方が受けられるメニューと、お客様がリラックスして頂けるように提案されたきめ細やかなサービスが特徴です。「毎日仕事に、家事に、子育てに頑張っている女性たちの身体だけではなく心の疲れも癒したい」と暖かな笑顔が印象的な大西さん。

10月からは手作りのハーブティーとバスソルトの販売をＪＡ産直センター「おらほの市場」（毛馬内）でも開始。11月からはひざ痛と成長痛専門コースの開設や、乾燥肌や敏感肌の方にも安心して使って頂けるアロマを使った小物の充実も計画中とのこと。今後は「スクールを開設してたくさんの仲間と一緒に色々な方を元気にしたいです」と夢も広がっています。

落ち着いた雰囲気の店内

アロマシャイン　☎090-8788-9472（完全予約制・女性限定（※男性は紹介のみ））
営業時間　9:00～18:00（受付時間8:00～21:00）
HP　http://aromashine.com　　ブログ　http://ameblo.jp/aromashine/

つぶやき ～コラム～

いよいよＴＰＰの話が本格化してきた。「グローバル経済」という言葉が出てきてからもう何年も経つが、いよいよもって具体にしていこうという一つの世界の流れなのだろう。自分たちの生活レベルでいうと「生活に必要なもの、欲しいものがどの国からでも自由に手に入る」とうことかと思う。これはこれで、魅力的だなと感じる。

このことは当然逆の見方も必要だ。つまり「自分は誰かが欲しいものを作り出せているだろうか？世界の誰かが欲しいと思うものを作り出せているだろうか？」・・・。このことを今まで以上に意識するようになった。自分の場合はＴＰＰ以前のお話しですけどね・・・。ガンバらなきゃな～。

【メルマガ登録について】

毎月発行している「かづのRenkei」ではお伝えしきれない情報や、いち早くお届けしたい展示会や商談会、各イベント等の情報をメールマガジンとして配信しております。希望される方は、「メルマガ配信希望」と件名にご記入の上、産業連携推進室まで送信してください。

⇒renk@city.kazuno.lg.jp

【発行元】発行　鹿角市産業連携推進室　　電話　0186-30-0264　　FAX　0186-30-1515　　メール　renk@city.kazuno.lg.jp
Twitter@kazunoRenk　　Facebookページ　鹿角の【ヒト・モノ・ワザ】