

- ◆鹿角市ブランドアップ戦略関係機関・団体代表者会議開催
- ◆MADE in 鹿角 ヒト情報: 安保食品 安保大介さん
モノ情報: 鹿角原産 野草茶シリーズ
- ◆伝説の里かづの体感泊覧会 夏の『月イチ! でんぱく』受付中

プラットフォーム機能の強化に向けて!

～鹿角市ブランドアップ戦略関係機関・団体代表者会議レポート～

今年度1回目の関係機関・団体代表者会議が5月29日(水)に鹿角市役所で開催されました。この会議は、鹿角市、鹿角地域振興局、鹿角工業振興会、かづの商工会、かづの農業協同組合、鹿角森林組合、鹿角金融団、十和田八幡平観光物産協会、秋田県畜産農業協同組合鹿角支所の代表者で構成され、鹿角ブランドアップ戦略の推進を目的として随時開催されています。

今回の会議は、最初に鹿角ブランドアップ戦略に関連した平成25年度の市産業部の主要事業についての説明を行った後、かづの牛生産振興、プラットフォーム戦略室、ソバの里プロジェクト、こもせ通り整備などの各事業に対する意見交換が行われました。その内、かづの牛については、近年需要が高まっており、増頭計画を実施中であることなどの回答がありました。

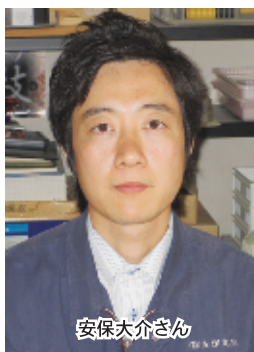
次に、「かづの産業見合市」の開催方式についての協議が行われ、今年は11月15日を軸に、実行委員会形式で行い、事務局はかづの商工会が担当することなどを決定しました。

「かづの産業見合市」の開催内容の詳細については、今後実行委員会を組織して、その中で話し合われることになります。

これからも、関係機関・団体の連携を深めて、プラットフォーム機能を十分活かし、戦略が目指す新たな産業の創出や雇用拡大など地域経済の発展に向け、地域資源や特性を生かした取り組みを推進します。



関係機関・団体代表者会議



安保大介さん

MADE in 鹿角 ヒト情報 & 米粉プロジェクトレポート

～(有)安保食品 安保大介さん～

鹿角ブランドアップ戦略の主要プロジェクトの一つとしてスタートした米粉プロジェクト。現在では、米・米加工品も含めた「しこっ魂きりたんぽの里プロジェクト」(以下しこっ魂PJ)へと発展を遂げました。プロジェクト発足当初からの参画事業所メンバーである安保食品・安保大介さんは、営業活動のみならず、新商品の開発、調理師免許を活かしたレシピ開発、企画立案と多岐に渡って活躍されています。

安保食品では「米粉入りかた焼きそば」に続く、しこっ魂PJ商品として「鹿角米粉入り餃子の皮」を商品化。ブランド化には地域外へのアピールが重要な一方、地元での認知度アップも欠かせないと、今年2月には市内スーパー等で販売を開始すると同時に、同商品を使ったレシピの提供を開始しました。また消費者の方からもレシピを公募し、採用されたレシピをカードにして商品と共に陳列棚に備え付け、自由に持ち帰ってもらうという安保食品としては初の試みを実施しました。そういった安保さんの取り組みがSNSを介して評判となり、6月26日には花輪市民センターを会場に行われる「鹿角米粉入り餃子の皮レシピ講習会」の講師を務めることになりました。

今後のビジョンとして「各家庭の食卓が“オール鹿角産”となるように各事業所と連携したコラボレーション商品やセット商品を作っていけたら」と安保さん。しこっ魂PJとしても今年はPJ商品の販売体制の確立を図っていくこととしているため、しこっ魂PJ参画事業者間の結束を高め、意欲的に取り組んでいきます。

安保食品 ☎0186-23-2463 URL:<http://www.anbo-foods.com>
しこっ魂きりたんぽの里プロジェクト URL:<http://shikottama.jp/>
facebookページ: しこっ魂きりたんぽの里プロジェクト



鹿角米粉入り餃子の皮



餃子焼き上がり

MADE in 鹿角 モノ情報

～NPO法人鹿角親交会「鹿角原産 野草茶シリーズ」～

地域の精神病棟の廃止に伴い、障がいを抱えた方々の日常生活の住まい作りと共に、日中活動支援として考えられたのが鹿角の天然の野草を使用したお茶作りでした。

原材料の野草は近くの山野や、畑の野草もいただきながら、洗浄・乾燥・袋詰めなどすべて手作業で行い、苦さや渋さをマイルドな味わいに仕立て、健康志向の方にピッタリの商品が完成しました。

当初は、製造工程の理解が難しく、なかなか統一した商品が出来ませんでした。注文が増えるにつれ、作業員たちにも“良い商品を作ろう”という意識が芽生えたことが嬉しかったそうです。また、昨年の産業見合市へも出展し、商品デザインやパッケージなどへのアドバイスを参考に商品改良し、より手に取ってもらえる商品へと近づきました。

現在は、花輪の定期市日や各種イベント等に出店・販売し、障害者の自立と就労支援として継続して活動しています。



野草茶シリーズ(全4種類)

【問合せ先】

NPO法人鹿角親交会
TEL: 0186-22-7166
FAX: 0186-22-2721

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.3】

スタジオの内装工事もいよいよ完成間近。少しずつその姿を表してきました。

東北総合通信局との事務手続きも順調に進み、申請の最終段階である本申請に臨みました。

同時に、営業活動・番組制作も着々と準備が進められ、これまでメンバーで設備担当・番組担当など役割分担しながらこなし、目標の8月開局まで、残りわずかのラストスパート。放送開始が楽しみです。

目標の8月開局まで、残りわずかのラストスパート。放送開始が楽しみです。



CFM事務所(現在、改装中)



～夏の『月イチ！でんぱく』予約受付中～

市民がガイド(語るべ)となり、鹿角の魅力を体験プログラムにして参加者と交流する「伝説の里かづの体感泊覧会 “でんぱく”」。今年度から、秋以外にも「月イチ！でんぱく」として通年開催しています。夏(7月～9月)は13プログラムがラインナップ。その一つ、「北限の桃三昧」をご紹介します。

※でんぱくには、幅広い分野の事業者がプログラムを提供しており、米粉プロジェクトや桃花プロジェクトがきっかけとなったプログラムもあります。

ピンク色に囲まれて 北限の桃三昧

- 開催日：9月15日(日)
- 料金：2,300円(昼食込)



語る部 佐藤 一さん

日本一収穫が遅く9月に収穫する鹿角自慢の「北限の桃」。爽やかな風が運んでくれる桃の香りいっぱいの桃畑で北限の桃カレーに舌つづみ。

- 定員：10名(最小催行人数5名)

注意事項・準備など：汚れてもいい服装で越してください。収穫した桃はお持ち帰りいただけます。

【問合せ・予約受付】

でんぱく事務局 道の駅かづのあんとらあ
TEL: 0186-22-0520 <http://kazuno.onpaku.com/>

スケジュール

10:00 毛馬内工業団地・
備サンテック駐車場集合
秀果園で北限の桃収穫体験
桃畑で北限の桃カレーの昼食
12:30 解散

【産業連携室からのお知らせ】

メルマガ版でいち早く情報ゲット!!

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、セミナー、各イベント情報等をメールマガジンとして発信しております。配信を希望される方は、「メルマガ配信希望」と件名にご記入の上、所属、役職、お名前、連絡先を本文に記入いただき、下記アドレスへ送信してください。

配信希望のメールはこちらへ
⇒ renk@city.kazuno.lg.jp

市内企業訪問、実施中!!

企業間の連携を図る上での情報収集と、各種補助金・助成制度のご案内等のため、現在、市内の企業や事業所訪問を行っています。企業間のマッチングを行うためにも、企業へ足を運び、直接皆様の声を聞くことは大切なことと認識しております。

訪問する際は、こちらから事前に連絡しますので、ご協力をお願いいたします。



つぶやき ～コラム～

「無」から「有」を創り出す

先日「エネルギー効率の良い太陽光発電システムの研究」が記事になっていた。一般的な太陽光発電の効率は最大でも30%程度と言われているが、そのシステムは、残りの70%を利用可能な熱エネルギーとすることができ、結果80%の高効率で太陽光エネルギーを利用できるとのこと。クリーンなエネルギーが求められる時代、技術の進歩はすばらしいと感動した。

この星でいきものが生きていくための全てのエネルギーは、太陽から降り注いでくる。このエネルギーは、何らかの形に変えておかないと、そのまま熱になって地球から逃げていくことになる。

実は、私たちのまちにはこの「太陽光」を扱う技術者は昔からいる。「農家」の皆さんだ。いくらかの空気と水を材料に、太陽のエネルギーを植物に効率的に固定させる作業を行う。場合によっては味や見た目も要求されるのだから、さらに高い技術が必要だ。

農業は「無」から「有」を創り出す。大袈裟かもしれないけれど、実はそんな簡単なことではないはずだ。だからこそ地域の農業を大事にしたいと思う。