

今月のトピックス

- ・農商工観連携プロデューサーの報告…《ちよだプラットフォームスクウェア青空市レポート》
- ・来年度に向けて話し合いました…《鹿角ブランドアップ戦略レポート》
- ・11月11日はきりたんぽの日……《鹿角のヒト・モノ情報》
- ・ピリッと辛みも効いている? ……《室長のコラム》

お客様の声を実感!

～ちよだプラットフォームスクウェア青空市にて新商品等の調査販売を行いました～

市が今年度、ブランドアップ戦略の中で推進している「プラットホームの構築」の中では人材育成も重視し、かづの商工会に「農商工観連携プロデューサー」の育成を委託しています。そしてこの度、プロデュースの成果のひとつとして東京千代田区の「ちよだ青空市」での出店を行いました。プロデューサーの藤原氏からの報告です。

11月9日(水)、千代田区神田錦町で実施された“ちよだ青空市”は、今回で12回目を迎えました。この青空市は、「東京のビジネス街のど真ん中」ともいえる場所でのマーケティングリサーチなどを主な目的としており、全国各地から特産品や珍しいもの、農商工の連携により開発された新商品などが出品されます。

鹿角からは今回初めて出店し、ジュボンかづの(株)(食品加工)の畠山久幸さん、(有)ファルムやなぎだて(農業生産)の柳館慎太郎さんからも同行していただき、直接お客様への商品説明を行いながらの販売が実現しました。そのほか、菓子工房・芳徳庵(菓子製造)さんの桃の新商品、田代煎餅店(菓子製造)さんの定番「南部せんべい」などの商品を販売し、お客様から感想、ご意見等をうかがうことができました。

当日は、10時の開店と同時に近隣にお住まいのお客様がご来店、そして昼頃にはOLやサラリーマンで賑わい、午後4時の閉店まで約1,000人からご来場いただきました。

ジュボンかづの(株)さんは、私も研究・開発に携わった「マルメロゼリー」や「あずきかぼちゃ(いとこ煮)」を販売。生のマルメロも展示してみたところ、都会では初めて見る方がほとんどで、豊かな香りに興味を持たれたようです。また「あずきかぼちゃ」は珍しさもあり、商品の説明に追われる場面もありました。

柳館さんが出品した鹿角の「淡雪こまち」は、実際にお米を炊いて試食販売を行い、米本来の香りや独特の食感が好評を得て、準備した1升の試食用のお米はすぐに無くなる状況でした。お持ち帰りの利便性を考慮し、1合単位でのほかり売りも効を奏し、短時間で30キロ以上も販売する事が出来ました。

菓子工房・芳徳庵さんの新商品、桃の寒天よせ「桃のしずく」もネーミングや外見の可愛らしさがOLに好評でした。田代煎餅店さんの南部せんべいは、素朴な味わいも手伝って、年代を問わず売れていました。

農商工観連携プロデューサーの視点から、今回の販売結果や感想などを分析し、今後の商品開発の在り方や、鹿角市の農商工観連携の一層の推進を図っていきたいと思います。



ビルに隣接する青空市会場



昼はOLでどった返す



淡雪こまちの説明にも熱が入る

【鹿角ブランドアップ戦略レポート】

鹿角ブランドアップ戦略の中で策定メンバーから提案された3つのプロジェクト。その取り組みを毎月レポートします!

コミュニティFM プロジェクト

10月28日、送信所候補地の視察及びコンサルティング会議が行われました。会議では今後の決定事項の確認、詳細なスケジュールを指導を受けながら確認し、まずはより具体的な番組編成とそれに伴ったスタジオ、機材等の選定を行うこととなりました。

毎週金曜日に会議を開催することとなり、年度明け、5月には事業計画書の素案を完成させる予定です。送信所については現在候補地が2箇所、不感地帯の解消のための中継局設置を開局後に設置する方針で進められています。また、年度内には市民を対象にした「コミュニティFMへの理解を深める」セミナー等を計画中です。

桃 花 プロジェクト

農商工観プロデュース事業と連動して実施してきた桃花プロジェクト。鹿角の北限の桃のブランド化を目指してワークショップや商品開発に向けた取り組みを経て、11月9日に桃を使った商品の調査販売を行いました。

来年6月には鹿角市で全国桃生産者大会が開催される予定となっており、桃の産地として桃に係わる様々な取り組みの紹介が求められる中、今年度のワークショップ、商品開発等の取り組みで得た生産者、関係事業者等とのつながりを強化しながら、大会の成功と産地鹿角のPRに向けた協議、取り組みが進められます。

米 粉 プロジェクト

11月7日、前回の通信でも紹介したデジタルハリウッド大学大学院の教授をお迎えして、本プロジェクトの方向性と達成までの手法等について指導いただきました。その後、参加者も交えて意見交換等を行い、当初想い描いていたプロジェクトの方向性と現状、関係者同士の共通認識等を再度確認しました。

その結果、プロジェクトが掲げる大きなビジョンを今一度関係者でまとめ上げ、共有しながら本プロジェクトを推進していく必要性があると判明。米粉を通じた米の消費拡大、生産者所得の向上、「鹿角」の知名度アップへの具体的な取り組みについても、より一層の議論と実践を重ねることとなりました。

PEOPLE of 鹿角 ヒト情報

《発祥の地「鹿角」きりたんぼ協議会:会長 岩船勝広さん》

朝から灰色の空、いつ雨が降るかもしれない天候の11月6日(日)、岩船さんを訪ねて「きりたんぼ発祥まつり2011」の会場、道の駅かつのへ向かいました。天候の不安をよそに会場は人で埋め尽くされ、ステージ、きりたんぼブース、そして今回初めて同時開催した軽トラ市も大盛況。

そんな中、本部で作業中の多忙な岩船さんに「盛況ですね」と声をかけると笑顔で「天気ももちし、軽トラ市もあって会場に活気が出てね、去年よりも多いね」と嬉しそう。



発祥まつりで協議会のイメージキャラクター「たんぼ小町ちゃん」と

協議会の会長となって6年。発祥の地として「やるべき事」を常に考え、状況の変化にも柔軟に対応しながらイベントも開催してきましたが、今年は「若い風が入って良かった」と話します。長年、全国各地の物産展、イベントにも出店し「きりたんぼと言えば秋田県鹿角市」というPRを継続しながらも「でも協議会として目指すところはやっぱり「鹿角では11月11日のきりたんぼの日にみんながきりたんぼ鍋を食べる」、となる事。地元にもっときりたんぼの日を浸透させたいな、と思います。」と語ります。

様々な団体、組織のリーダーでもある岩船さんですが、震災後「早く平常に戻ってほしい」と強く思う一方で、様々な事業や取り組みについて、これまでのやり方で本当に良いのか、もっと受益者がほしい、これをやりたいという声を前に出せるようにならないか等、考えをいろいろとめぐらせている様子。

「協議会の今後のあり方も検討中。関連事業者のメリットもしっかり考えたいと思うし、市民への浸透の為に発祥の地の裏づけになる資料の収集、整理をして展示会等も開催したい。若い世代の育成も大切にしながら、一緒に「きりたんぼ発祥の地鹿角」を地元で盛り上げていきたいですね。」

個人的には首都圏で鹿角の郷土料理をテイクアウト、イートインできるようなアンテナショップ開設も考えていると話す岩船さん。全てのお話しにおいて「夢」ではなく、「目標」として語る姿に人としての力強さと堅実さを感じました。

MADE in 鹿角 モノ情報

《※浅利佐助商店の比内地鶏スープ》

昨年度、経済産業省から東北で6件認定を受けた「地域産業資源活用事業」の一つが本市の老舗醸造元、浅利佐助商店の「比内地鶏がらを活用した新製法高濃度スープ等の開発と新商品の販路開拓」。

それまでの比内地鶏スープ商品はガラと肉から抽出していましたが、原料の比内地鶏そのものが平成20年度をピークに減産されはじめ、商品生産が危ぶまれる中、廃棄していた原料のガラに着目。有効に活用する技術を取り入れ、新商品開発の計画を練り上げました。認定後、今秋の出荷に向け生産がスタートしました。

既存の製品が5倍濃縮タイプだったのに対し、この製法で製造するものは8倍濃縮。ダシの濃さは圧倒的に高くなり、鶏特有の風味も要望に応じて調整できる等、優れた技術で商品開発が進められています。

先月より業務用比内地鶏スープ(1.8ℓ)が販売開始となり、レトルトパック商品は首都圏の一部スーパーへ出荷がスタート。今後は動向も見極めながら商品展開が図られます。

きりたんぼ鍋が食べたい季節。比内地鶏スープはいろいろなレシピにも手軽に活用できます。今晩は“比内地鶏スープ仕立ての鶏だしおでん”“比内地鶏スープ仕立てのきのこパスタ”等はいかがでしょうか。☎浅利佐助商店 ☎0186-23-3127



かづの産業見合市

たくさんのご来場、ありがとうございました。

本市初の試みとなった「かづの産業見合市2011」。今回、50者のご出展により開催し、当日はご来場が約300人となるなど、大いに盛り上がりしました。関係者の皆様をはじめ、ご多忙な中、会場に足を運んでくださいました皆様に心よりお礼申し上げます。

当日の様子や開催後の事業者間のつながり、アンケート結果等も交えながら、来月号でたっぷりご報告しますので、是非来月号もご覧ください。

【当日の会場の様子を写真だけですがご紹介しします】



～鹿角の味もお届け～ 今年度も「ふるさと祭り東京2012」に参加します！



昨年度、鹿角から初めて参加した「ふるさと祭り東京」は東京ドームを会場に9日間開催されるビッグイベント。マスコミ等でも大きく取り上げられ、話題になる物産、観光展ですが、今年度も鹿角市が参加することとなりました。

鹿角からは“きりたんぼ発祥の地”のきりたんぼ鍋、みそ付けたんぼはもちろん、お漬物や新米等鹿角の旬の食材、特産品を販売します。このイベントでは様々な企画が盛り込まれ、全国各地から、ご当地の食、祭りが一堂に会しますが、中でも予選を勝ち抜いて東京ドーム会場での出店が叶うという「全国ご当地どんぶり選手権」は大きな注目を集めています。ご当地グルメの注目度、関心度の高さはまだまだ続きそうです。

この機会に、一度東京に合わせて会場へ足を運び、消費者ニーズやブームを感じ取ってみてはいかがでしょうか。

開催期間 2012年1月7日(土)～1月15日(日)

開催会場 東京ドーム

開場時間 (土・祝日) 10:00～20:00 (平日) 10:00～19:00 最終日は18:00まで

料金 当日券1,500円 前売券1,200円

※小学生以下のお子様、大人1名の付き添いにつき4名まで無料

入場券の販売 JR東日本の各みどりの窓口、主要コンビニ、プレイガイド

問い合わせ 電話03-5800-9999 HP: <http://www.tokyo-dome.co.jp/furusato/>

400字のつぶやき ～コラム～

北緯40度9分37秒東経140度46分51秒…さて？

実は、かの有名な「松館しほり大根」の栽培地である。その辛さは日本一と言われ、よくある栽培地の地名から名付けられたというよりは、この大根の持つ独特の辛みと風味が日本広しと言えども、松館地区でしか出せないと言われ、正真正銘の鹿角ブランドになったと言える。

そんなしほり通には待ちに待った季節がやっ

てきた。皆さんはどうやって食すだろうか。作っている人達のお奨めは、しほり汁に醤油をたらしてイカ刺しを付けて食べる方法だそう。その他、納豆に入れるのもよし、そばダレに付け加えるのもよし、きっとまだまだ知られていないうまい食べ方もあるのだろう。あ～考えているだけでも腹が減ってきたあ。100年以上もの歴史があるといわれ、先人達の並々ならぬ努力によって受け継がれてきた貴重な大根である。その気持ちに負けないように、しほり大根を口にし、キリッとした気持ちで、…さんに絞られないように仕事をがんばろ～っと!! (ブラードル)

【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】

