

- ◆かづの牛・鹿角産野菜など生産地視察
- ◆かづの牛新商品試食会レポート
- ◆MADE in 鹿角
ヒト情報：beauty salon Pearl 柳舘陽子さん

かづの牛・鹿角産野菜など生産地視察

7月23日(火)～7月24日(水)の2日間にわたり、株式会社グローバルフーズ(GF社)及び関連企業の「かづの牛生産現場及び地域農産物等の圃場視察」を行いました。GF社は以前より「かづの牛」を首都圏のレストランや飲食店に販売しており、今回はその取引先の和食、イタリアンレストランなどの3社8名の関連企業との同行視察となりました。

1日目は、秋田県畜産農協が管理している牛舎や熊取平公共牧場の視察を行い、広大な放牧場でのかづの牛の飼育環境や取組みなどの説明を受けました。その後、「ワイナリーこのはな」へ移動し、醸造施設の見学やワインのテイスティングを行い、国内ではあまり醸造されていない山ぶどう交配種のワインに興味深く食味評価しておりました。特徴的な風味は料理によっては好まれる味との事でした。

1日目の視察後の食事会ではかづの牛、八幡平ポークをはじめ、鹿角産の中玉とまと(レッドホープ)、露地きゅうり、米粉料理、山菜等も食して頂き、個々の食材についても情報交換の場となり、高い評価を得る事が出来たと感じました。

2日目は、JAきゅうり生産部会長の村田さんのきゅうり、鏡田ファームの枝豆・かぼちゃ、精果園のブルーベリー、秀果園の北限の桃の圃場を視察し、栽培のこだわりや農産物の特長を説明頂きました。中でも、湯上り娘(枝豆)と北限の桃は今後GF社の納入の公算が大きいと思われます。ブルーベリーやりんごについてもソースやスイーツの試作を検討するとの事で、生産者と有意義な意見交換をする場となりました。

今回の鹿角視察では、直接生産者と交流する事で、かづの牛や鹿角産の農産物の良さを十分にPR出来た事と、何よりも生産者が真剣に栽培に取り組んでいる現場を見る事で、一層商品評価が高まった事を再確認する事が出来ました。

鹿角市が取り組んでおります「ブランドアップ事業」の販路拡大支援事業も、首都圏事業所との接点を、将来的にはネットワークを構築しながら、「鹿角ブランド」を発信して行きたいと思っています。



きゅうり
(JAきゅうり生産部会長村田さん)



枝豆(鏡田ファーム)



ブルーベリー(精果園)



北限の桃(秀果園)

かづの牛新商品試食会レポート ～新しい商品戦略「ドライエイジングかづの牛」～



通常のかづの牛



DAかづの牛

8月2日(金)、秋田県畜産農協鹿角支所の主催により、かづの牛に熟成加工を施した「ドライエイジングビーフ」の試食会が開催されました。

ドライエイジング(DA)は、枝肉を一定の条件下で熟成させることで肉の「うまみ」や「柔らかさ」を増進する手法で、保管庫内の温度・湿度・発酵そして「風」の流れを管理し、その肉に適した期間(数十日間程度)肉の乾燥と熟成を促すものです。DAは、アメリカやオーストラリアなどの牛肉食文化先進地では広く普及した加工法ですが、国内ではあまり知られておらず、今後国内でも需要の増加が期待されています。

さて、試食会では・・・今回はテスト加工の位置づけで、国内でも数少ない加工実績のある県外事業者が加工したDAかづの牛を試食しました。

通常の生鮮肉と比較して、生肉の状態でも周縁部の脂肪がろうそくの「ロウ」が少し解けたような感じに透明感を帯びています。口にすると、まず食感がとても柔らかくなっていることに気づきます。そもそも、かづの肉にはうまみ成分(アミノ酸類)が多く含まれているにもかかわらず、それ以上に旨味を感じることができました。総じて、大変おいしくいただける肉に変化したと言えます。

今後、間違いなくかづの牛の一商品として成り立っていくことを予感させる、大変貴重な試食会でした。開発が完了し、一般流通が早く実現するよう期待しています!

かづの産業見合市2013の開催について

8月8日(木)、かづの産業見合市実行委員会が開催され、「かづの産業見合市2013」の大枠が決まりました。今年も新しい要素を取り入れ、パワーアップして開催します。今後、出展者の募集を行いますので、奮ってご参加ください。

【日 時】平成25年11月15日(金)

10:00～16:00

※個別商談会は 11月14日(木)15:30～
11月15日(金)10:45～

【会 場】大湯温泉 ホテル鹿角

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.5】

鹿角きりたんぽFMでは現在、本放送用の番組とCMの録音・編集作業を行っています。これらの作業は現在、社員の方と市民の「ボランティアスタッフ」の皆さんとですすめられています。一緒に番組を作ったり、パーソナリティとしてアナウンスを担当したりと楽しい活動になりそうです。ご興味のある方、参加してみたい方はいかがでしょうか？



【米粉プロジェクト】

販路拡大事業として、ウェブや通販サイトなどのバイヤーを対象にした、マッチング商談会を8/26（月）開催します。米粉商品だけでなく、既存の米加工商品を含めた形での商談に向け、各事業所から商品カルテの作成など協力いただいております。

「第56回秋田県学校給食研究協議大会鹿角大会」 鹿角特産品などの提供について

鹿角市では、特産品のPRと販路拡大のため、会議やイベントなどで本市に訪れる方や、本市に縁のある著名人などに対し、特産品を提供しています。これまででは淡雪こまちやかづの牛、北限の桃などがメインでしたが、今年度からはブランドアップ事業により開発された商品や、地域食材を活用した商品など、各事業者の主体的なプロモーション活動の場になるよう商品提供を募りました。

その結果、7/31（水）に行われた標記大会において来場者約350人に、「米粉焼きドーナツ」（御菓子司小田）と、比内地鶏のスープを使った「サラダうどんのたれ」（京にしき）が提供され、参加者からは大変喜んでいただきました。

今後多くの来場者が見込まれるイベント等で本市のPR商品を提供したいと思っておりますので、積極的なご協力よろしくお願いいたします。



米粉焼きドーナツ



サラダうどんのたれ

MADE in 鹿角 ヒト情報

ビューティー サロン パール ～beauty salon Pearl 柳館陽子さん～



柳館陽子さん

「自らの実体験をお話してお客様に色々ご提案させて頂きながら、お客様と一緒に感動を共有できることがとても幸せだなと思います」と、にこやかに微笑む柳館さん。自身が受けた感動を伝える側になりたいと一念発起し3年間猛勉強を重ねて7月27日、花輪・谷地田町（ゲオ鹿角店向かい）に「ビューティーサロン パール」を開業されました。開業前から自宅で一部の施術を行い、ポスティング活動やクチコミで支持を集めていた「知る人ぞ知るお店」。店名は「すべての女性が持っている真珠のような輝き」を表現し、開業を決意したときに決められたそうです。

開業にあたっては、鹿角市商工振興課の空き店舗活用推進事業補助金を活用しました。店内は「お客様が自宅にいるようなくつろげる空間を提供したい」と白を基調に明るく柔らかな雰囲気、なにより柳館さんの笑顔に癒されます。

「エステを受けるために市外・県外に通われている方もおられますので、まずは鹿角にも専門店があることを知って頂きたいですね」と柳館さん。そのためSNSツールを活用して常に情報発信を続けています。また今年2月に開催された「女性による、女性のためのビジネスセミナー」（かづの商工会主催）を受講し、「鹿角で頑張っている女性同士の交流で大いに刺激を受け、交流の幅も広がりました」と話してくださいました。

今後は常にお客様に新しい提案ができる進化するサロンとして、現在のフェイシャル、ボディ、フットセラピーのメニューに加え、9月中旬からヘッドマッサージも導入予定です。ぜひ極上のリラクゼーションを体験してみたい方はいかがでしょうか？

☎0186-25-8437（FAX兼） メール：whoyanagi@yahoo.co.jp

営業時間 10：00～18：00（2日前までの完全予約制）

ブログURL：http://ameblo.jp/yanagi37

Facebook：http://www.facebook.com/youko.yanagidate



外観



白を基調にした明るい内装

つぶやき ～コラム～

メイドインジャパンの製品は、世界的にその品質が高く評価されているが、それがブランド品として認知されているケースは、その製品の数からして圧倒的に少ないと言われている。世界的な価値観においては、良い品物を作っても、正しく伝えないとブランド品として評価されない。この点が、日本の製造業に欠けている視点であると言われている。

本市においても、食材をはじめ素晴らしい地場産品が多数ある。これらを、いかに魅力的に正しく伝えていくか、我々に課せられた役割は大きい。

facebook「鹿角いいね！」では、鹿角弁で鹿角のいいモノ、ヒト、地域の話や出来事などをほぼ毎日発信しています。紹介したい情報などがありましたら産業連携推進室までお知らせください！



※facebookイメージ

ヒト・モノ・ワザ情報
お待ちしております！