

- ◆かづの産業見合市2014アンケート結果
- ◆あきた鹿角屋「新米展示会」&「秋の収穫フェア」
- ◆1月イベント情報
- ◆かづの地産地消クッキングレシピ紹介

# かづの RenKei

プラットホーム通信

## かづの産業見合市2014アンケート

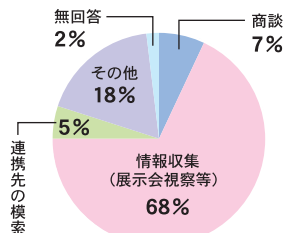
11月12日（水）に開催されました「かづの産業見合市」のアンケートがまとまりました。来場者やバイヤーなどおよそ250名が来場し、賑わいました。アンケートに答えていただいた皆様、ありがとうございました。今後の運営に役立たせていただきます。



### 【来場者アンケート集計結果より】

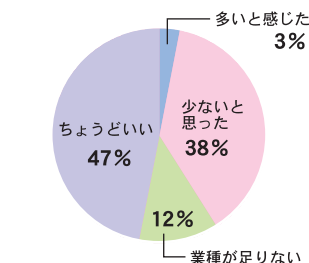
#### ①来場の目的

全体の68%は「情報収集（展示会視察等）」で来場されており、「商談」や「連携先の模索」を大きく上回っています。産業見合市によって、実際の商談や新たな連携により多く結び付けられるような企画・運営を行っています。



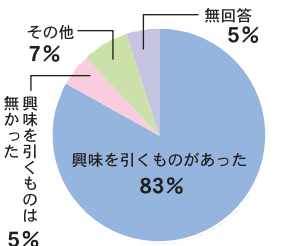
#### ②展示等の感想

出展者数は「ちょうどいい」と答えた方が47%でしたが、「少ないと思った」「業種が足りない」の合計も50%と感想が分かれた。出展者数は昨年より5者少ない36者でしたので、更に魅力的な産業見合市を目指して出展者を増やすように心掛けたいと思います。



#### ③出展商品等の感想

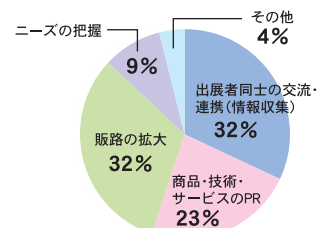
全体の83%の方に「興味を引くものがあった」と回答していただきました。今回で4回目の開催となり、出展者が少なくなった中でも個々の商品のクオリティの高さや技術・サービスに興味を持っていただけたものと思います。



### 【出展者アンケート集計結果より】

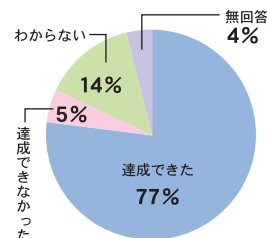
#### ①出展の目的

「出展者同士の交流・連携（情報収集）」「販路の拡大」がそれぞれ32%を占めました。今年は個別商談会に力を入れ、首都圏と県内併せて10社のバイヤーを招聘して個別商談会を開催したことにより「販路拡大」を目的にする事業者が増えたと捉えています。



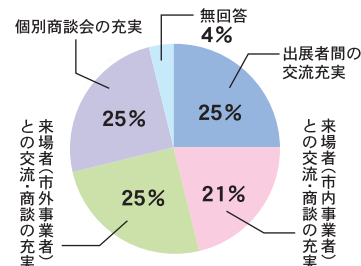
#### ②出展目的を達成できたか

「達成できた」と回答した方が大多数の77%となりました。産業間の新たな連携や商談の成立など、成果が現れてきている部分もありますが、今後もフォローアップを行いながらサポートしてまいります。



#### ③見合市に期待すること

「出展者間の交流充実」「来場者（市外事業者）との交流・商談の充実」「個別商談会の充実」がそれぞれ25%と期待感が分かれた。今年で4回目となった産業見合市ですが、多分野に期待をしていると伺えますので、期待に応えられるよう今後のあり方を検討してまいります。



## あきた鹿角屋「新米展示会」

11月14日（金）、東京都中野区薬師のかづの商工会アンテナショップ「あきた鹿角屋」において「新米展示会」が開催されました。出展された新米は「淡雪こまち」「鹿角の萌えみのり」「微生物農法米あきたこまち・花輪ばやし」の3種類で、それぞれ炊きたてと冷めた物を準備しました。

児玉一市長のあいさつに続き、安部金太郎商店お米マイスター安部大輔さんより「鹿角の萌えみのり」「微生物農法米あきたこまち・花輪ばやし」についての説明、JAかづの産直センター長の田中豊さんより「淡雪こまち」の説明をして頂きました。会場にはフードアーティスト、プランディングプランナー、飲食関係者や一般消費者の方々においで頂き、それぞれの新米を食味して頂きました。参加された方々からは、差別化しにくい米を想定するターゲットに売り込むためには、商品のポジショニングを明確にして、包装デザインで一見して他の米との違いを発信する事が大切とアドバイスを頂きました。また、それぞれの玄米食の試食や米関連商品（ご飯の友や米料理のレシピ）があった方がよいなど貴重な意見を頂きました。

翌日15日（土）は、「秋の収穫フェア」と題したきりたんぼ祭りが開催され、手作りのきりたんぼで鍋や味噌付けを体験して頂きました。初めて作るたんぼに戸惑いながらも、焼きたてのたんぼで発祥の地の味を堪能して頂きました。また、鹿角から駆け付けて頂いた事業者のブースでも普段口にする事の無い鹿角の「おいしさ」を十分周知出来ました。

鹿角の「米」や「物産」が首都圏で認知されるためには、品質は勿論、生産者との情報交換や信頼関係の構築が不可欠なのは言うまでもありませんが、販路を見極めるためにもこのような商談会等の販路拡大事業に積極的な出展で、首都圏事業者との接点を作る事が大切だと思いました。



# ☆1月の主なイベント・行事☆

| 月 日               | 観光イベント名              | 開催場所・時間                            | 問い合わせ先               | T E L            |
|-------------------|----------------------|------------------------------------|----------------------|------------------|
| 12月1日(月)<br>～2月中旬 | 鹿角花輪駅前<br>巨大クリスマスツリー | J R 鹿角花輪駅前<br>ロータリー<br>18:00～24:00 | 花通り商店街振興組合<br>(清水商店) | 0186-<br>22-0383 |
| 1月2日(金)           | 大日堂舞楽                | 大日霊貴神社<br>8:00～12:00               | 鹿角市教育委員会<br>生涯学習課    | 0186-<br>30-0294 |

## 【大日堂舞楽シャトルバス運行】

約1300年の歴史を誇り、秋田県内最古の舞と呼ばれる「大日堂舞楽」を楽しんでいただくために、あんたらあと J R 八幡平駅を繋ぐシャトルバスを運行します。  
シャトルバスを利用し伝統ある「大日堂舞楽」をぜひ、ご覧ください。



運 行 日: 1月2日(金)

運行ルート: あんたらあ ⇄ J R 八幡平駅 所要時間約15分  
料 金: 片道 大人100円  
小人(6歳～12歳) 50円 6歳未満無料

※混雑状況により多少前後することもあります。  
※ J R 八幡平駅から大日堂までは徒歩1分です。  
問合せ: 鹿角観光ふるさと館 旅行事業部  
電話: 0186-22-0520

| 時 刻 表 | あんたらあ発(往路) | J R 八幡平駅発(復路) |
|-------|------------|---------------|
|       | 7時30分      | 10時00分        |
|       | 8時30分      | 11時00分        |
|       | 9時30分      | 11時45分        |
|       | —          | 12時30分        |

## 【花輪線に乗ろうよ!】

大日堂舞楽の会場となる大日霊貴神社は八幡平駅より徒歩2分! 駐車スペースに限りもありますので、当日は J R 花輪線を使って是非お越しください!  
(所要時間: 約7分/料金: 大人190円)



| 時 刻 表 | 鹿角花輪駅発(上り)  | 八幡平駅発(下り) |
|-------|-------------|-----------|
|       | 6時13分       | 7時30分     |
|       | 7時37分       | 8時52分     |
|       | 9時39分       | 11時47分    |
|       | 11時58分(※快速) | 14時37分    |

※快速は八幡平駅には停車しませんのでご注意ください。

## かづの地産地消クッキングレシピコンテスト～応募レシピ紹介～

市民の方に鹿角産の食材の良さを再発見してもらうべく、Facebookを利用して鹿角産の美味しい食材を使ったオリジナルの創作料理レシピコンテストを開催しました。応募いただいたレシピをご紹介します。(今後、書類審査・実食審査を経て各賞が決定します。)

### 料理名「かづの巻」

《分量(分量あたりの費用)》

- ・八幡平ポーク …… 100g (210円)
- ・鹿角産しいたけ …… 2枚 (30円)
- ・大欠 ねぎ …… 2本 (40円)
- ・はるさめ …… 20g (20円)
- ・りんご …… 1個 (100円)
- ・春巻きの皮 …… 10枚 (204円)
- ・松館しほり大根 …… 適量 (190円)
- ・調味料(オイスターソース、しょうゆ、はちみつ、塩、こしょう、ケチャップ)

### 《作り方》

- ①: 肉を食べやすい大きさに切り、りんごのピューレと塩、こしょうをまぶす
- ②: ねぎは斜め薄切り、しいたけは薄切り、春雨は食べやすい長さに切って熱湯につける。
- ③: ①と②をサラダ油少々で炒め、調味料で味付けをする。
- ④: りんごを皮付きのまま薄くスライスする。
- ⑤: 春巻きの皮にりんごを置き、③を載せて一巻き更にりんごを載せて巻く
- ⑥: 160℃～170℃の油できつね色に揚げる。

### 《エピソード・感想》

鹿角の美味しい食材をひと口でパクリと食べられるようにと考えました。  
イベントなどの時も手に持って食べ歩きができます。  
付けだれには、タバスコのかわりに松館のしほり大根をケチャップに入れてどうぞ♪名付けて、かづの巻の完成です!



### 料理名「豚とりんごの炊き込みご飯」

《分量(分量あたりの費用)》

- ・あきたこまち …… 2合
- ・八幡平ポーク バラ肉 …… 100g (160円)
- ・りんご …… 1/2個 (50円)
- ・冷凍コーン …… 80g (30円)
- ・顆粒コンソメ …… 小さじ1
- ・塩・こしょう …… 適量
- ・ブラック・ペッパー …… 適量(お好みで)
- ・乾燥パセリ …… 適量

### 《作り方》

- ①: 豚肉は2cm幅で切る。りんごは皮を付けたまま薄切りにし、さらに皮の付いた部分を一辺としてひょうし切りにする。
- ②: ①と②とお米と通常の分量の水を入れ、顆粒コンソメ、ひょうし切りのりんごと、冷凍のままのコーンを入れ、混ぜる。
- ③: 豚肉は一枚ずつ米の上に広げる。
- ④: 炊飯器で通常のコースで炊く。
- ⑤: 炊き上がったたら、塩・こしょうを適量入れ、混ぜる。(お好みでブラック・ペッパーを入れる)
- ⑥: お茶碗に盛り付けたら、乾燥パセリをふる。

### 《エピソード・感想》

りんごと豚肉とコーン、それぞれの食感が楽しめ、豚肉の甘さにりんごの酸味がきいてさっぱりとした炊き込みご飯です。  
炊飯器で炊き上げますが、豚肉の脂分で良い具合のおこげが出来二度美味しいです!



## 【たんぼ小町ちゃん活動レポート】

### 食の交流まつり 11月15日(土)～16日(日)

鹿角の“食”を堪能できる食の交流まつりが東京都葛飾区四つ木地区で開催されました。たんぼ小町ちゃんも足を運び、鹿角の美味しい特産品をPRしてきました。きりたんぼの試食もあったという間になくなり、大盛況の2日間でした!



### ふるさとCM審査会 11月23日(日)

24市町村が集結した審査会にたんぼ小町ちゃんも出演! 鹿角の魅力を発信するお手伝いをしました。

