



NIPPON

新しい食・旅、そして技

平成20年度 プロジェクト実施 商工会議所



平成20年度 小規模事業者新事業全国展開支援事業 地域資源∞全国展開プロジェクト



「地域資源∞全国展開プロジェクト」Webサイト

<http://feelnippon.jcci.or.jp/>

はじめに

日本商工会議所が、経済産業省中小企業庁の補助を受け、平成18年度から実施している「地域資源∞全国展開プロジェクト(正式名称:小規模事業者新事業全国展開支援事業)」は、地域の資源を活用した新商品開発や観光資源開発およびその販路拡大などの地域を挙げた取り組みについて、商工会議所等を通じて支援するもので、その成果が大いに期待されています。

事業開始から3年目を迎えた平成20年度は、全国規模のマーケットを狙った特産品開発や観光資源開発およびその販路拡大を行う「本体事業」で71件のプロジェクトが採択され、地域の独自色あるさまざまな事業が実施されました。

また、平成20年度は、翌年度の事業実施を視野に入れ、新製品開発や観光資源開発を行う前段階における事業計画の策定を行う「調査研究事業」(9件)が創設されました。さらには、農林漁業者と商工業者が連携した取り組みを支援する「農商工等連携枠」(5件)、「農商工等連携の啓発・普及を目的としたセミナーや勉強会、講習会および交流会等の開催を支援する調査研究事業」(11件)も実施されました。これらにより、本体事業と合わせて計96件のプロジェクトが採択され、各地域で、さまざまな取り組みが行われました。

本書では、平成20年度に実施されたプロジェクトについて、事業概要、成果、今後の方向性、課題などについて紹介いたします。本書が、地域資源を活用した新たな取り組みに挑戦し、全国規模のマーケットを狙う小規模事業者・中小企業の方々と、その支援を通じて地域活性化を図る意欲を持つ商工会議所などの皆さまの参考となれば幸いです。

最後に、本書の作成にあたり、各地商工会議所のご担当者をはじめ、関係機関、各プロジェクト推進に携わった多くの方々から多大なご協力をいただきましたことに対し、厚く御礼申し上げます。

平成21年9月
日本商工会議所

平成20年度『地域資源∞全国展開プロジェクト』 (小規模事業者新事業全国展開支援事業)の概要

1 事業の目的

地域経済の活性化のためには、地域の小規模事業者が全国規模の市場に向けた事業展開を行うことが重要である。そのためには、ますます高度化・多様化する消費者ニーズを的確に把握し、自らのターゲット顧客を意識した製品づくりなどを行うことが必要である。このため、日本商工会議所と各地の商工会議所が連携し、小規模事業者による全国規模のマーケットを狙った新規事業展開を支援し、小規模事業者の経営の向上を図る。

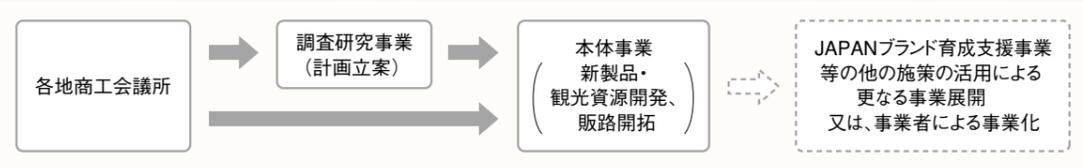
2 事業の内容

特産品開発・観光資源開発およびその販路開拓、地域の資源を活用した特産品開発や観光資源開発など、地域の小規模事業者による全国規模のマーケットを狙った新規事業展開を支援するため、各地の商工会議所等が小規模事業者と協力して進める特産品開発や観光資源開発およびその販路開拓について、幅広く支援する。

3 対象事業

- 次のいずれか又は両方を実施する事業である。
- ・地域の資源(農水産品・文化・技術など)を生かした新たな製品(特産品など)の開発又は改良に関する事業およびその販路開拓又は普及に関する事業。
 - ・地域の資源(名所・施設・産業など)を活用した新たなサービス事業や新たな観光資源のPRなど観光に関する事業およびその販路開拓又は普及に関する事業。

4 事業スキーム



5 実施件数 *商工会議所分のみ

- 平成18年度:84件(うち広域連携7件)
 - 平成19年度:95件(うち広域連携14件)
 - 平成20年度:96件(うち広域連携9件)
 - ・本体事業 71件
 - ・農工商等連携枠 5件
 - ・調査研究事業 9件
 - ・調査研究事業(農工商等連携に係るセミナーおよび交流会等開催事業) 11件
- <本体事業とは>
 全国規模のマーケットを狙った新たな特産品開発や観光資源開発およびその販路開拓に取り組む事業。
 <農工商等連携枠とは>
 農林漁業者と商工業者が連携し、全国規模のマーケットを狙った新たな特産品開発や観光資源開発に取り組む事業。
 <調査研究事業とは>
 次年度の「本体事業」実施を視野に入れ、新製品開発や観光資源開発を行う前段階における事業計画の策定を行う事業。
 <調査研究事業(農工商等連携に係るセミナーおよび交流会等開催事業)とは>
 農工商等連携促進法の施行にあわせ、次年度の事業実施を視野に入れた新製品開発や観光資源開発を行う前段階における、農工商等連携の啓発・普及を目的としたセミナーや勉強会等を開催する事業。

愛称「地域資源∞全国展開プロジェクト」の意味および呼び方について
 ∞は、「無限大」あるいは「メビウスの輪」を表し、1)無限大に広がる地域資源の可能性、2)日本全国が表裏一体となって展開すること、3)絶えることなく続いていく事業展開を意味する。音読する時は読まない。

目次

はじめに 3

平成20年度 地域資源∞全国展開プロジェクト
(小規模事業者新事業全国展開支援事業)の概要 4

目次 5

第1章 平成20年度 各地プロジェクト紹介

- 本体事業
- 技** 旭川商工会議所【北海道】10
旭川工芸ブランディング事業
- 食** 網走商工会議所【北海道】11
地域農水産品を活用した「網走の食」発信事業
- 技** 士別商工会議所【北海道】12
羊毛工芸品開発事業
- 食** 富良野商工会議所【北海道】13
フラノブランド商品開発展開事業
- 食** 伊達商工会議所【北海道】14
伊達ウェルシーフード開発事業
- 食** 青森商工会議所【青森県】15
青森“産直”新鮮りんごプレザーブの全国展開事業
- 技** 弘前商工会議所【青森県】16
「津軽こぎん刺し」ブランド展開プロジェクト
- 食** 五所川原商工会議所【青森県】17
「赤〜いりんご」を活用した高収益事業の確立と
事業体設立による全国ブランド展開事業
- 旅** 仙台商工会議所【宮城県】18
「国分町」を地域資源とした都市型観光促進
全国展開事業
- 食** 塩釜商工会議所【宮城県】19
～海・食・人が活きるまち 塩釜・みなとの物語～
塩釜・みなとブランド構築プロジェクト

目次

旅 横手商工会議所【秋田県】……………20 サマースクール in よこて～親子で参加!! 自然塾～	食 鹿沼商工会議所【栃木県】……………32 「鹿沼そば」地産多消・広域プロモーション展開事業	旅 京都商工会議所【京都府】……………44 京都やまちな広域観光推進事業	旅 府中商工会議所【広島県】……………56 「恋しき」を活用した観光資源発掘事業
旅 福島商工会議所【福島県】……………21 “ふくしま荒川ミュージアム” 地域再発見・プロモーション事業	食 小山商工会議所【栃木県】……………33 「かんぴょう」の食材化と「かんぴょううどん麺」の 開発プロジェクト	食 宮津商工会議所【京都府】……………45 日本三景天橋立のまち宮津・ 魅て食べて癒しの観光プロジェクト	食 庄原商工会議所【広島県】……………57 =トコトンこだわります= 「どんぐり豚」開発ブランド化プロジェクト
旅 須賀川商工会議所【福島県】……………22 ニューツーリズム開発と伝統行事の融合	旅 桐生商工会議所【群馬県】……………34 桐生の産業観光 ノコギリ屋根工場と近代化産業遺産	技 城陽商工会議所【京都府】……………46 金銀糸における産地型ビルトイン・ブランド構築事業	食 廿日市商工会議所【広島県】……………58 はつかいちブランディングチャレンジ研究会
旅 新潟商工会議所【新潟県】……………23 「踊りのまち新潟」の芸妓文化体験プログラムと 柳都(新潟芸妓)名物づくり	旅 佐倉商工会議所【千葉県】……………35 佐倉市及び成田空港周辺エリアに 今も息づく東国文化発信プロジェクト	旅 大阪商工会議所【大阪府】……………47 「水都・大阪」の近代建築、食、商人文化をめぐる ～“大大阪”再発見による観光振興	旅 山口商工会議所【山口県】……………59 山口県央地域連携による「着地型」地域観光 商品開発及びPR・販路拡大事業
食 新津商工会議所【新潟県】……………24 健康野菜プチヴェールを使った新作菓子・パン 「ぶち森ファミリー」	旅 小田原箱根商工会議所【神奈川県】……………36 小田原市産業観光ブランド構築事業	技 堺商工会議所【大阪府】……………48 線香発祥の地 堺のフェロモン開発プロジェクト	食 萩商工会議所【山口県】……………60 萩のあまだい日本一プロジェクト
技 燕商工会議所【新潟県】……………25 ステンレス製リユースマイカップの開発	技 浜松商工会議所【静岡県】……………37 SLOWな綿織物を活用した感性価値創造プロジェクト	旅 吹田商工会議所【大阪府】……………49 “吹田渡”の再現と中小企業見学による 今昔にぎわい体験事業	旅 小松島商工会議所【徳島県】……………61 メタボに本気のコマツシマ フィジカルプロテクション事業
旅 小松商工会議所【石川県】……………26 「学びと体験の里—南加賀へ」 企業との連携による誘客促進事業	食 下田商工会議所【静岡県】……………38 「さかなのまち下田」のブランド食材を活用し、 健康と美容、再利用をキーワードにした 新たな特産品と料理開発プロジェクト	技 神戸商工会議所【兵庫県】……………50 デザイン・ルネッサンス神戸PROJECT	旅 高松商工会議所【香川県】……………62 高松再発見プロジェクト
旅 七尾商工会議所【石川県】……………27 能登・七尾の伝統美「花嫁のれん」と 歴史街道をゆくまちなか「ふれあい」観光推進事業	食 焼津商工会議所【静岡県】……………39 「かつお」「まぐろ」を使った新商品開発	旅 出雲商工会議所【島根県】……………51 「縁結びの国」出雲を舞台にした新ブライダル・ 祝言旅行と縁結びツアー	旅 松山商工会議所【愛媛県】……………63 『坂の上の雲』のまち松山 広域エリア新観光創出プロジェクト
食 輪島商工会議所【石川県】……………28 輪島酒蔵PR展開事業	食 瑞浪商工会議所【岐阜県】……………40 マコモタケ商品開発モデル事業	旅 大田商工会議所【島根県】……………52 世界遺産「石見銀山遺跡」を核とした 滞在型観光の構築と観光ブランドの創出	食 八幡浜商工会議所【愛媛県】……………64 八幡浜ちゃんぼんプロジェクト
旅 岡谷商工会議所【長野県】……………29 おかや産業観光推進事業	旅 西尾商工会議所【愛知県】……………41 10万8000人の招待状～日本一の花で飾った 町屋でお茶と三河料理のおもてなし～	旅 江津商工会議所【島根県】……………53 東京から最も遠い市(本州でJR利用)からの プロジェクト「なつかしの国石見発 『新・ぐるっと人麻呂ごうつ物語』	旅 福岡商工会議所【福岡県】……………65 福岡の文化に触れ合う観光客誘致支援事業
旅 諏訪商工会議所【長野県】……………30 「観光アイデンティティ確立」と 「観光住民票制度」による交流人口拡大事業	食 鳥羽商工会議所【三重県】……………42 やまとたちばなと牡蠣・青都とば・ 2つの新ブランド構築プロジェクト	技 津山商工会議所【岡山県】……………54 津山地域ステンレス加工ブランド推進事業	旅 北九州商工会議所【福岡県】……………66 海上観光ルートの策定事業と広域ブランド情報発信事業
旅 飯山商工会議所【長野県】……………31 うさぎ追いし飯山・日本のふるさと 体感の旅づくりプロジェクト	旅 大津商工会議所【滋賀県】……………43 紫の道がつなぐ未来への宣言 ～千年後に遺そう紫のメッセージとなぎさの賑わい～	食 備前商工会議所【岡山県】……………55 これが備前のイダコだ!! ～備前ちゃんめいだこ～全国展開プロジェクト	技 八女商工会議所【福岡県】……………67 伝統工芸ブランド 全国展開プロジェクト
			旅 大川商工会議所【福岡県】……………68 九州一の大河、筑後川下流域クルーズを核とした、 大川の観光地形成事業

目次

食 筑後商工会議所【福岡県】	69	食 茅野商工会議所【長野県】	82
薩摩街道(坊津街道)「篤姫」再発見! in 筑後 「羽犬塚宿場町街道弁当(駅弁)開発」と 久留米餅産業観光化事業		そば・寒天の新製品開発プロジェクト	
食 伊万里商工会議所【佐賀県】	70	旅 川口商工会議所【埼玉県】	83
器と食の伊万里ブランド連携事業		次世代3GYO(農業・安行・商業)プロジェクト	
旅 平戸商工会議所【長崎県】	71	食 尾鷲商工会議所【三重県】	84
「平戸城下・町屋ギャラリー巡り」観光事業		農商工連携による「養殖マダイの特産品開発」と 「おわせ特産品玉手箱」づくり大作戦!	
旅 八代商工会議所【熊本県】	72	食 日向商工会議所【宮崎県】	85
“路地裏ツーリズム日奈久”路地裏と温泉と 地域産品を結ぶ日奈久「地域ブランド」展開プロジェクト		日向黒潮食文化形成事業	
食 本渡商工会議所【熊本県】	73	● 調査研究事業	
天草謹製ものがたりプロジェクト		留萌商工会議所【北海道】・盛岡商工会議所【岩手県】・ 米沢商工会議所【山形県】	86
旅 豊後高田商工会議所【大分県】	74	長野商工会議所【長野県】・常滑商工会議所【愛知県】・ 熊野商工会議所【三重県】	87
～色あせない「あの頃」の日本がここにある～ 豊後高田「昭和の町」・懐かしさ再発見・創造プロジェクト		和泉商工会議所【大阪府】・ いちき串木野商工会議所【鹿児島県】・ 霧島商工会議所【鹿児島県】	88
食 延岡商工会議所【宮崎県】	75	● 調査研究事業	
のべおか地域ブランド開発事業		〈農商工等連携に係るセミナーおよび交流会等開催事業〉	
食 高鍋商工会議所【宮崎県】	76	札幌商工会議所【北海道】・網走商工会議所【北海道】・ 小松商工会議所【石川県】・珠洲商工会議所【石川県】・ 飯能商工会議所【埼玉県】	89
「鍋料理のまち高鍋」ブランド化支援事業		浜松商工会議所【静岡県】・敦賀商工会議所【福井県】・ 浜田商工会議所【島根県】・山口商工会議所【山口県】・ 柳井商工会議所【山口県】・大村商工会議所【長崎県】	90
食 日南商工会議所【宮崎県】	77		
日南市特産品開発・ブランド化事業		第2章 日本商工会議所の取り組み	
旅 鹿児島商工会議所【鹿児島県】	78	広報事業	92
地域連携で実践する観光の新たな魅力づくり事業		セミナーの開催／事業評価・専門家派遣事業／ 共同展示商談会の開催	94
食 枕崎商工会議所【鹿児島県】	79	実施商工会議所連絡先一覧	95
地域固有の『食資源』を用いた特産品開発による 「枕崎“食産業クラスター”形成」事業			
旅 指宿商工会議所【鹿児島県】	80		
砂むし温泉体験・滞在型観光開発事業			
● 農商工等連携枠			
食 札幌商工会議所【北海道】	81		
札幌大豆を活用した商品開発事業			

第1章

平成20年度 各地プロジェクト紹介





世代を超えたクラフト作家たちの競演 旭川工芸ブランディング事業

木工や陶芸、染色、ガラスなどの工房が数多く集まり、北海道の一大クラフト産地としての顔を持つ旭川市。旭川商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして【旭川工芸ブランディング事業】を実施。

活用した地域資源 工芸品(木工、陶芸、染色、ガラスなど)

👉 平成20年度の実施状況

旭川クラフトを全国的なブランドとして定着させるため、平成20年11月に東京ビッグサイトで開催されたライフスタイルショー「IFFTインテリア ライフスタイルリビング」に出展する新作が制作された。市内および周辺21の工房からなる作家団体「旭川クラフト協議会」を中心に、各工房の意見交換の場が設けられ、デザイナーやバイヤーといった専門家の講義も行われた。ライフスタイルショーには、デザイナーとのコラボレーションから生まれた、高橋工芸の「kakudo plate」や「kakudo dish」などが展示された。これらは日用品としての使いやすさを組み込みながらも、高い品質を持つロングライフ商品を目指したものだ。ほかにも、瀬戸晋「ぐいのみ(透)」や工房 灯のたね「Shelly」など、デザインと機能を兼ね備えたオリジナリティあふれる作品が並んだ。



1. Kakudoシリーズ(高橋工芸) 2. 黒漆と赤漆の拭き漆仕上げのぐいのみ(瀬戸晋)
3. 薄いシェイドから柔らかな光が(工房 灯のたね)

プロジェクト詳細 <http://www.asahikawacraft.com/>

👉 「嵐山陶芸の里」プレツアーを実施

工房やギャラリー、カフェやレストランが住宅街の中に点在する「嵐山陶芸の里」。この里を中心とした各工房を巡るプレツアーが実施された。雑誌社による現地取材によって、旭川ブランドの工芸作品が持つオリティの高さが全国に発信された。また、作品だけでなくこのクラフトの街が持つ観光スポットとしての魅力にも、各メディアの注目が集まっている。



IFFTインテリア
ライフスタイルリビング

竹を使った藁雲絞りバンブーストール
(染めあとりえ草創)

👉 今後の課題と展開

本事業を通して、「旭川クラフト」というブランドを高めていくための方向性がより明確になった。それは若手やベテラン、異業種との協力・刺激など産地としてのまとまりを活用しながら、作り手一人一人が、「プライド」や「思い」をカタチに変え、消費者に「信頼」や「夢」を提供し続けていくことである。そのための地道な活動を今後も提供し続けていく。

🗨️ 担当者から一言

「一つのブランドとして結束したことで、ジャンルや世代を超えた一体感を生み出すことができました。若手とのコンタクトで刺激を受けた重鎮は創作活動の幅を広げ、技術や精神を伝えられた若手クラフトマンは新たなステージへと駆け上がったと思います。このように旭川クラフトが次世代へと継承されていると、バイヤーや一般の方々にも伝えられたことが、本プロジェクトの一番の収穫だったといえます。」(大野恵司さん)



オホーツクの海と大地から生まれた新ご当地グルメ 「オホーツク網走ザンギ丼」「網走モヨロ鍋」

オホーツク海と北の大地がはぐくむ豊富な農水産物が自慢の北海道網走市。網走商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【地域農水産品を活用した「網走の食」発信事業】を実施。

活用した地域資源 オホーツクサーモン、白魚しょうゆなど

🍴 平成20年度の実施状況

観光客誘致や街の活性化のため、食の専門家を招いて地域の農水産物を利用した新しいご当地グルメを開発。新登場の「オホーツク網走ザンギ丼」は、身がやわらかく脂ののったオホーツクサーモンのから揚げをのせた丼だ。オホーツクサーモンを原料にした「白魚しょうゆ」ベースの特製タレに漬けるため、ザンギのサーモンピンクが損なわれない、見た目も美しい一品になっている。また、古代の土器からヒントを得て作られたモヨロ鍋を使って作る「網走モヨロ鍋」は、網走発祥の魚のすり身を中心に旬の野菜をふんだんに取り入れ、一食で北海道の山と海の味覚を楽しめる。ほかにも「焼きマスせんべい」や「あばしり愛す」など、網走ローカルの味覚を続々と開発中だ。



1. オホーツク網走ザンギ丼 2. ザンギ丼発表会 3. 網走モヨロ鍋 4. モヨロ鍋発表会

🍴 100円試食イベント「網走ローカルフード」

新ご当地グルメと旬の食材のPRを目的に、平成20年9月1～30日に南4条商店街の来客用休憩スペース「まちプラ」で100円試食イベント「網走ローカルフード」が開催された。テレビや新聞などのメディアでも取り上げられ、期間中の入場者が2,500人を突破。各100食ずつ用意したメニューが、一時品切れになるなど大盛況となった。

🍴 今後の課題と展開

同事業で開発した飲食店向けの新商品である「オホーツク網走ザンギ丼」と「網走モヨロ鍋」を継続してPRすることで観光客の誘客に努め、派生商品の開発なども手がけていきたい。基本的には販路開拓・販路拡大を中心に進めていく予定である。そのためにも自治体と各関係機関と連携を取りながら、各種物産展への積極的参加、姉妹都市・友好都市との交流物産展の開催、バイヤーとの交渉、生産体制などの調整構築を目指していきたい。



◀「網走ローカルフード」

🗨️ 担当者から一言

「30日間ものロングランイベントは、初めての経験でした。参加された飲食業者の皆さんには、本当に感謝しています。試行錯誤を繰り返しながら、いろいろありましたが、無事成功を収めることができてホッとしています。現在、網走ローカルフードは、各取り扱い店舗で販売していますので、網走にお越しの際にはぜひともご賞味ください。」(佐藤進介さん)



地元の羊毛を使ったオリジナル工芸品がそろう 羊毛工芸品開発事業

羊肉料理や羊毛工芸品で有名なサフォーク種めん羊の飼育が盛んに行われている北海道士別市。士別商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【羊毛工芸品開発事業】を実施。

活用した地域資源 サフォーク種めん羊の羊毛

👉 平成20年度の実施状況

地域を代表する畜産として、昭和57年から開発が続けられてきたサフォーク種めん羊の羊毛を、全国にPRするために新製品が開発された。市内の牧場「羊と雲の丘」で飼育されている羊の毛を、刈り取りからの全工程を手作業で行い、上質な毛糸に加工。羊毛製品の製造販売を手掛けている株式会社サフォークの編み手や、羊毛利用の研究団体「くるるん会」のメンバーが、セーターやベスト、帽子や手袋などを、空気を保ちやすく暖かい手編みで仕上げた。これらの製品は改良を加えられ、株式会社サフォークで販売される予定だ。



1.市内の牧場「羊と雲の丘」 2.牧場での毛刈り 3.紡ぎの作業 4.フリース 5.フェルト

👉 各種イベントで製品をPR

品質向上や販路拡大のため、道内開催の「第4回全国ニット大賞」「第25回ニットフェア」などに出品し、製品に対してのアンケート調査を実施した。また、道外では、大阪で開催された「御堂筋kappo」、東京で開催された「東京士別ゆかりの会総会」「中小企業総合展2008 in TOKYO」「ベンチャーフェアJapan2009」で、サフォークランド士別の高いクオリティの製品が、大都市圏の消費者、バイヤーにPRされた。数多くのイベント、展示会に参加することで、東京、大阪、地元の消費者のニーズを取り入れた、新製品の試作に取り組んでいる。



◀さまざまな羊毛製品

紡ぎ糸▶



👉 今後の課題と展開

羊毛加工技術のレベルアップ講座を開設するなど、今後も新規製作者の育成を図り、継続的に新作を発表していきたい。また、羊毛加工を中心に他分野を含めた体験メニューの開発や体験施設「めん羊工芸館」の充実によって、羊毛工芸だけにとどまらずほかの分野も含めた相乗効果を産むような展開を進めていく。併せてターゲットを絞った展示会、販売会への出展など、すべてにおいて宣伝、PR等の情報発信が必要と考える。

🗨️ 担当者から一言

「新商品の開発をするにあたって、どうしても時間が足りなかったというのが正直なところ。時間と戦いながらも、がんばってくれた製作者の方々には、本当に感謝し尽くせない思いです。今後は、これからの担う人材を育てることで、製品のさらなる品質向上を図り、継続的に新商品を生み出していきたいと考えています。また、羊毛産業を中心とした観光を充実させ、町全体が活性化すればと思います」。(森幸夫さん)



北の国フラノが今、スイーツの街になる フラノブランド商品開発展開事業

ドラマ「北の国から」で全国的に有名になり、ニンジンやタマネギ、ホウレンソウなど北海道の大自然がはぐくむ農作物が豊富に採れる富良野市。富良野商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【フラノブランド商品開発展開事業】を実施。

活用した地域資源 富良野産農作物(ジャガイモ、タマネギ、ホウレンソウ、カボチャ)、富良野牛乳

🍴 平成20年度の実施状況

市内にある人気のスイーツ店「菓子工房フラノデリス」や「ピストロ ル・シュマン」など5店舗が参加し、フラノブランドの新スイーツを開発。豊富な農作物を使った流行の野菜スイーツが生み出されている。新スイーツには、全国1位の収穫

量を誇る富良野ニンジンを使った「富良野にんじんタルト」や、道産のカボチャと牛乳、卵などで作る上品な口どけが魅力的な「シュマンプリン」など全12品がラインナップ。寒地で育った野菜だからこそ出せる、野菜本来の甘みを堪能できる。



1.「ほうれん草のパンプフロマージュ」 2.「玉ねぎスティックパイ」 3.「かぼちゃプリン」 4.「じゃがいもプリン」 5.「かぼちゃプリン」

🍴 無料試食モニタリングやWeb上で製品をPR

平成21年1月に東京と富良野で開発商品の無料試食モニタリングを開催。また、PRの一環として、Webページ(<http://www.furano.ne.jp/sweets>)およびプロモーションビデオを制作し、富良野商工会議所や地元ラジオ局のホームページ上でPR活動を積極的に行っている。また、平成22年4月、富良野市に開業予定のフラノブランドを集めた市場「フラノ・マルシェ」での販売も予定。

🍴 今後の課題と展開

各事業者(店舗)の取り組みは進んでおり、それぞれに工夫された商品が提供されている状況にあるが、市民も商品情報やPRを不足と感じており、「富良野市街地への観光喚起」「富良野産食材活用商品消費喚起」に直結する情報発信が必要である。今後は、消費拡大・利用拡大のためのマーケットの再設定やマーケットに向けた情報発信ツールの検討を進めたい。

🗨️ 担当者から一言

「今回のプロジェクトは、市内の菓子職人が新商品開発に協力してくれたため、初期の段階から高いクオリティの商品を出すことができました。試食アンケートを実施した東京近郊や地元富良野市の消費者からも好評を得られたことが何よりもうれしいです。今後は、ほかの分野でもフラノブランドとして商品開発し、国内外へ富良野市のイメージアップを図りたいと思っています」。(木川田正和さん)



北海道どさんこプラザでの試食アンケート調査風景(富良野市)

試食アンケート調査風景(富良野市)



食材の宝庫が放つアイデアメニュー 伊達ウェルシーフード

恵まれた気候と土壌、地理的条件を生かし、北海道央圏への野菜供給基地として大きな役割を果たしている伊達市。伊達商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【伊達ウェルシーフード開発事業】を実施。

活用した地域資源 アロニア、鮭、種類の豊富さに象徴される“だて野菜”など

🍴 平成20年度の実施状況

地元産のウェルシー(豊かな)フードを使った新メニューや特産品開発のため、新聞広告や専用サイトを使ってアイデアを募集。選ばれたレシピは、北海道の名産サケをつみれにして入れる「サーモンボールカレー」や、生産量が道内一のアロニアを使った「伊達アロニア水餃子」など全6品。伊達の味を知り尽くした市民の知恵と恵まれた食材のコラボレーションで、新しい形の北国メニューとレシピ集が生まれ出された。



1. レシピ集のPRポスター 2. 試食会における会頭挨拶 3. 試食会参加者の皆さん

🍴 フランス料理シェフ考案の新メニュー

公募以外に、長野県のフランス料理店「エスポワール」のオーナーシェフ藤木徳彦氏に新メニュー考案を依頼。ポストブルーベリーとして注目を集めるアロニアを使ったソースを地域の新たな特産品として開発した。平成20年11月に新メニューの品評会「メニュー&特産品試作品試食会」を開催。藤木氏が考案したメニュー5品に加え、公募から選出した6品の試食会が行われたほか、アンケートの集計を参考に選ばれた全8品をレシピ集にまとめ、地域共有の財産として、商品化を進めている。



試食会でのシェフによるメニュー紹介 とことん使ったレシピ集

🍴 今後の課題と展開

今後はアンケート結果を基に「提案型レシピ集」としてまとめたものの製品化に取り組んでいく。具体的には「ご当地メニュー」の完成と内需拡大を図りたい。完成後は、PR広告やイベントの開催、出展等によって、外貨獲得に努める。それにより、地域食資源の価値が向上し、本市の基幹産業である農・畜・水産業を中心とした第1次産業の振興につながる事が大いに期待できる。そしてさらなる移住定住の促進と、それに伴う産業振興と雇用の創出により地域経済の発展につなげたい。

🗣️ 担当者から一言

「道外の専門家にも協力を仰いだことで、打ち合わせや調整には大変苦労しました。また、食文化や好みの違いからか、地元の方々は道内の味を選んでしまう傾向があります。新たな食文化を築くために、道外の味も取り入れていこうと思っています。今回は、8品のレシピを作成したことでまとめとしましたが、商品化に向けて一つずつ育てていく楽しみができました。伊達のウェルシーフードは、まだまだ終わりではありません。」(笠師芳和さん)

伊達商工会議所

〒052-0025 北海道伊達市網代町24番地 TEL: 0142-23-2222 FAX: 0142-23-7115
URL: http://www.mushanavi.com/ MAIL: info@date-cci.or.jp



名産地が工夫をこらし考え抜いたフレッシュなりんご商品 青森“産直”新鮮りんごプレザーブ

全国でトップクラスのりんごの名産地として知られ、本州最北端の中核都市である青森県青森市。青森商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【青森“産直”新鮮りんごプレザーブの全国展開事業】を実施。

活用した地域資源 青森市産りんご

🍴 平成20年度の実施状況

「青森市産りんご」を利用した新しい商品として、アップルパイやパウンドケーキのトッピングなどに使われる、砂糖煮にしたりんごの加工品「りんごプレザーブ」が開発された。ふじや紅玉など4品種を2〜3種類の糖度で加工し、9種類の試作品を製作。りんご王国だからこそ提供できる、かつてないフレッシュな風味や食感が魅力だ。また、同時に開発された紅玉、王林など4種の「りんごスイーツ半製品」は、焼き菓子を作るときのりんごの処理、焼き時間の短縮ができるもので、プロの使用が期待されている。



1. りんごプレザーブ試作品 2. タルトタタン半製品試作品 3. 青森“産直”新鮮りんごプレザーブ全国展開事業の紹介 4. モニタリング調査 5. 「青森の正直」展示商談会の出展ブース 6. プレザーブおよびタルトタタン試作品開発

🍴 公式ホームページ「青森産直新鮮りんご」開設

平成22年の東北新幹線全線開業による観光客の増加を見越し、「りんご王国青森」のイメージを一層定着させるため、市内の民間企業に「青森市産りんご」を活用した新商品や新メニューの開発を促している。試作品として、「りんご羊羹」「冷製スープ」「アップリン」など、個性豊かなりんご料理が並んだ。また、本プロジェクトの公式ホームページ「青森産直新鮮りんご」が制作され、開発された商品とともに、「りんご王国青森」のイメージを全国に向けて発信している。



◀ポスター「りんごの国・青森」

🍴 今後の課題と展開

今後、特定のユーザーに対する、現在の生産設備などを使った商品販売等を開始するとともに、地域をあげた事業実施のために必要な事業を実施する。具体的にはビジネスプランの策定と市場用商品開発、既存組織や設備についての強化や新事業主体新設の検討を進めていく。

🗣️ 担当者から一言

「青森といえばりんごです。青森で生産されたりんごを使った“世界で通用するブランド商品づくり”に、農(浪岡地域のりんご生産者)と商・工(青森商工会議所)が連携して取り組んでいます。東北新幹線全線開業時には、青森に来ておいしいりんごを召し上がってください。」(鈴木匡さん)

青森商工会議所

〒030-8515 青森県青森市橋本2-2-17 TEL: 017-734-1311 FAX: 017-775-3567
URL: http://www.acci.or.jp/ MAIL: staff@acci.or.jp

技

300年の伝統と格式が生んだ工芸を次の300年に 津軽こぎん刺し

世界自然遺産「白神山地」の雄大な自然に包まれ、津軽塗や津軽打刃物、アケビ細工など青森県が誇る伝統工芸が根ざした弘前市。弘前商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「津軽こぎん刺し」ブランド展開プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 伝統工芸「津軽こぎん刺し」

👉 平成20年度の実施状況

津軽の伝統工芸「津軽こぎん刺し」は、約300年前に衣類の補強と保温の必要性から生まれた刺しゅう技術。麻布の粗い織り目に綿糸を刺して幾何学的な模様を作る技術は、時代とともに動物や植物をモチーフにした模様刺しへと進化し、現在の形が確立された。この伝統を次のステージへと進化させるため、「津軽こぎん刺し」ブランド化を推進している。インダストリアルデザインやプロダクトデザインの専門家の協力を得て、新商品を開発。幾何学模様と構造的な美しさを持つこぎん刺しをあしらった一升瓶の袋や照明器具などは、現代のデザインに通じる一品だ。



1.Kogin Light 着物と帯をイメージ 2.Kogin Light 茶巾袋イメージあんどんタイプ 3.Kogin 帽子 4.Kogin Bag

👉 一升瓶袋の受注・販売を開始

平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に参加。本プロジェクトで開発した新商品を展示し、「津軽こぎん刺し」ブランドとして販路を全国規模へと広げている。新商品である一升瓶の袋はすでに受注、販売を始めているほか、津軽塗や木工など地域に根差した伝統工芸や産業とのコラボレーションを進めている。



Kogin一升瓶袋 贈答用

Kogin-miniature-world
「白神山地」森の物語を載せて

👉 今後の課題と展開

今後こぎん刺しにおける趣味とビジネスとのすみ分け、手刺しと機械刺しの個性を生かした商品展開方法、目利きシステムの確立、価格の市場安定度の保持等の点を整理しながらブランド展開を図っていききたい。これからも、各分野の専門家の知恵と創意によってしか得られない、将来の方向性を見据えた見解と検討を進めていかなければならない。

🗨️ 担当者から一言

「平成18年度のプロジェクトのコンセプト「弘前感交劇場」のもと、劇場型町づくりを進めています。白神山地を背景に、街全体が舞台を構成。市民が劇団員となり、観客となる観光客を楽しませる。もちろん、今回のプロジェクト「津軽こぎん刺し」も小道具として登場します。この劇場で感動が生まれ、交流がはぐくまれる。今後も、市民参加型の町づくりにまい進していきたいと思っております。(村谷要さん)

食

ポリフェノールが3倍、赤さも3倍!

「赤〜いりんご」の全国ブランド展開

皮はもちろん果肉も赤く、通常のリンゴに比べて3倍ものポリフェノールが含まれている「赤〜いりんご」(品種名=御所川原)を、世界で唯一生産している青森県五所川原市。五所川原商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「赤〜いりんご」を活用した高収益事業の確立と事業体設立による全国ブランド展開事業】を実施。

活用した地域資源 「赤〜いりんご」

👉 平成20年度の実施状況

これまでも「赤〜いりんごワイン」や「赤〜いりんごジュース」など、「赤〜いりんご」を生かしたヒット商品が製作されてきたが、これらに次ぐ新商品を開発。「自然菓子あるる」「竹鼻製麺所」など、市内5業者の代表で構成する商品企画開発部会により、新商品の試作品を製作。「赤〜いりんご」がもつ香りと味を損なわないようにブレンドされた炭酸飲料から、リンゴ果汁を含ませた麺やドレッシングまで、多彩な商品が提案された。



1.「赤〜いりんご」 2.「赤〜いりんご」のパイ 3.「赤〜いりんご」のタルト 4.試作品の仔牛のソテー「赤〜いりんご」添え 茸のクリームソース

👉 「赤〜いりんご」製品を各地でアピール

「赤〜いりんご」を全国に発信するためのPR活動を積極的に実施。平成20年11月28〜29日に千葉県船橋市で開催された「青森県津軽観光物産首都圏フェア2008」や平成21年1月9〜12日に東京ドームシティで開催された「ふるさと祭り東京2009〜日本のまつり・故郷の味」などの各種イベントに参加してきた。試作品などの市場調査を行い、PR活動に加えて、新製品の商品化も進めている。

🗨️ 担当者から一言

「果肉から枝や葉までが赤い「赤〜いりんご」は、世界で五所川原にしかないリンゴです。このリンゴは、加工品にとっても適しているとされています。ワインやジュース、ジャムまでは商品化していましたが、その先に進めていませんでした。本プロジェクトで、「赤〜いりんご」と共に五所川原市が次のステップに進めたのではないかと思います。おいしいリンゴ商品を期待しててください。(藤田磨さん)

👉 今後の課題と展開

「赤〜いりんご」の商品化に向けて、サイダー・ジュース・ドレッシングなどを試作してみたが、「赤〜いりんご」の最大の特徴である「赤色」の出し方にさらなる工夫と研究が必要である。また、商品化するには、ロット数が大きな場合があり、加工先の選択も大切である。原材料については、引き続き増産の要望を出していく。以上のことを踏まえて、商品化できる物の優先順位を決め事業化できるよう展開していきたい。



「赤〜いりんご」試作品披露と創作料理試食会

旅

東北一のおもてなしエリアを遊び尽くせ 「国分町」を利用した都市型観光促進プロジェクト

笹かまぼこや牛タンなどグルメな街としても知られる東北の主要都市・宮城県仙台市。仙台商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「国分町」を地域資源とした都市型観光促進全国展開事業を実施。

活用した地域資源 国分町

平成20年度の実施状況

仙台市国分町は、約3,000店舗の飲食店が集まる東北一の歓楽街だ。本事業では、観光客誘致を目的に、国分町を挙げての企画や催しが実施された。地域限定メニューの作製のため、県内産食材を使った「国分町自慢の一品」や国分町をイメージした「心酔わせるBunchoカクテル&ドリンク」を各飲食店より募集。数十店舗の協力を得て、奥松島産カキと松島産ひとめぼれ使用の「宮城県産カキ丼」やオリジナルカクテルの「国分蝶」など、数多くのメニューが開発された。



「キラキラブンチョーナイト」

ジャズフェスティバルで観光地・国分町をPR

平成20年9月12～14日に行われた、全国から70万人を集める仙台の秋のビッグイベント「定禅寺ストリートジャズフェスティバル」。これと合わせた、タイアップイベント「国分町夜ジャズ」を同時開催。ジャズフェスティバル限定メニューや限定カクテルの販売、各店舗内での「定禅寺ストリートジャズフェスティバル」出演者による演奏など、観光地としての国分町を全国的にPRした。



ジャズフェスティバル限定カクテル

今後の課題と展開

国分町にさらなる誘客を図るため、ツアー・イベントや土産物の魅力を高め、それらを全国に発信する必要がある。幸いにも国分町は、隣接地域で「定禅寺ストリートジャズフェスティバル」や「SENDAI 光のページェント」などのビッグイベントが開催されるため、それに合わせたタイアップイベントを実施することで、相乗効果によるイベント全体の盛り上げが期待できる。また、県産食材や地域特有の土産物の知名度を高め、多くの方にその魅力を広めていかなければならない。

担当者から一言

「東北一の歓楽街である国分町は、仙台市における重要な地域資源です。国分町の活性化が、仙台市のみならず東北全体の活性化につながります。地区内には、豊富な海の幸や山の幸をさまざまな形で提供してくれる優れた飲食店がたくさんあります。皆さん、一度国分町に来てみてください。」(伊藤亨さん)

食

漁師が愛した食文化を全国へ発信

塩釜・みなとブランド構築プロジェクト

かまぼこの生産量全国一位を誇る宮城県塩釜市。塩釜商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「～海・食・人が生きるまち 塩釜・みなとの物語～塩釜・みなとブランド構築プロジェクト」を実施。

活用した地域資源 藻塩、マグロ、カツオ、海苔、笹かまぼこ、しょうゆ、みそ

平成20年度の実施状況

「元気・新鮮・おいしい食」をコンセプトに「塩釜・みなとブランド」の新商品を開発。ホンダワラ(海藻)を利用してできる、ミネラル豊富でまろやかな藻塩を使い「塩釜の藻塩」「塩釜さらら」(サメの軟骨の酢の物)、「のりのリブッセ」(塩釜の藻塩でつくる塩ブッセ)、「しおがまジェラート」などの試作品が完成。これら塩釜ならではの塩メニューは、どれも癖になるおいしさだ。

プロジェクト詳細

<http://www.shiogamacci.jp/newbland/>



販路拡大を目指し試食会を実施

新商品開発の集大成として、市長や市議会議員など国・県関係者を集め、お披露目を兼ねた試食会が開催された。また、新商品として開発した12品を毎年2度開催されるイベント「塩釜の醍醐味」や、東京ビッグサイトで平成21年2月に開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に出展し、販路の全国拡大を進めている。



製塩の神事に做ったミネラル豊富な「塩釜の藻塩」

今後の課題と展開

本事業の流れを止めることなく、継続させて行く事が最も大切なことであり、本源的な目的でもあったと考えられる。品質管理・おいしさの追求・デザインの研究など、開発が終わったと思われる商品でも、育て上げるためには、まだまだ課題があり一層の努力が必要である。今後も地域住民と共同で、地域全体の経済振興に取り組み、活性化を目指したい。

担当者から一言

「商品開発のため、塩釜の地名の由来でもある塩づくりから始めました。今回の塩づくりは、市内の御釜神社に古来より伝わる製塩の神事「藻塩焼」に倣いました。海水を塩釜沖で採取し、ホンダワラを通して煮詰めてつくる藻塩。新たな特産品として開発した商品と共に、塩釜を全国にPRしていきたいと思えます。」(阿部正幸さん)

旅

山に川、夏でもかまくら!? 大自然と触れ合おう サマースクール in よこて 親子で参加!! 自然塾

横手やきそばが地方グルメとして全国区になったことで知られる秋田県横手市。また、「横手の雪まつり」は、市内に200個ものかまくらが作られ、子供たちが夜が更けるのも忘れて楽しむ冬の風物詩となっている。横手商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【サマースクール in よこて～親子で参加!! 自然塾～】を実施。

活用した地域資源 横手川や鳥海山をはじめとする横手市の自然環境

平成20年度の実施状況

横手川や鳥海山などの雄大な山川に包まれた横手市は、子供が自然と遊べる環境が整っている。この恵まれた環境を首都圏にPRするため、平成20年7月に親子で体験する自然塾「サマースクール in よこて」が開催された。都会の親子をターゲットに80人を募集。JR東日本の協力の下、現地への移動は秋田新幹線を利用するなど、出発から子供たちの心をつかんだ。プログラムには、カヌー体験やスイカの収穫体験、夏でも入ることができるかまくら体験など、横手の自然を十二分に体験できるものとなった。また、夕食は名物の横手やきそばを自分で作って食べるというもので、こちらも好評を博した。



1.カヌー体験

2.農業収穫体験

コミュニティー型Webサイトを開設

カブトムシの飼育を通じて、人と人との繋がりの大切さを伝えるコミュニティー型Webサイト「カブトムシ飼育交流広場」(現在は終了)を企画。上記イベントに参加する子供に向けて「カブトムシ飼育キット」を送り、飼育の過程を日記に書いてもらった。各日記の閲覧や書き込みもできるなど、新しい交流の輪を広げる取り組みとなった。また、参加者それぞれが育てたカブトムシを持ち寄るイベント「昆虫相撲大会」も開催された。



コミュニティー型Webサイト「カブトムシ飼育交流広場」

今後の課題と展開

「平鹿カブト飼育セット」については開催後のフォローや適正価格の検討、そしてカブトムシを自然に戻すイベントなどの検討を進めたい。「サマースクール in よこて」では、価格や申し込み方法、スタッフの配置、プログラム内容など検討の余地は大きい。今後も地域資源を活用し、体験型観光の商品づくりや思い出に残る商品開発に力を注いでいきたい。

担当者から一言

「野外活動が中心の事業であったため、当日になるまで天候が不安でしたが、イベント当日は快晴となり安心しました。最初は内気だった子もいましたが、体験を経るごとにみんなと同じように楽しんでいる姿が見られました。「子供たちのこれまでにない表情を見た」という父兄からの喜びの声も上がり、私たちもうれしい限りです。横手のPRのために実施しましたが、それすらも忘れさせてしまう子供たちの笑顔を、これからも引き出していきたいですね。」(押切純子さん)

旅

触れて感じる歴史と自然の息吹 ふくしま荒川ミュージアム

平成の名水百選に選ばれるなど、東北一の水質を誇る荒川(阿武隈川水系)が流れる福島県福島市。福島商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【“ふくしま荒川ミュージアム”地域再発見・プロモーション事業】を実施。

活用した地域資源 荒川および歴史的な治水・砂防施設群と周辺の温泉・農業公園などの誘客施設

平成20年度の実施状況

暴れ川として有名だった荒川には、歴史的価値の高い治水や砂防の史跡が点在している。また、河川地域には土湯温泉や農業公園「四季の里」など、年間60万人以上の利用客がある観光資源も。この荒川を中心とした文化や自然などを題材、史料としてとらえ、地域全体を一つのミュージアムとして回れるような観光コースなどが作成された。流域のモデルツアーなどを提案する「“ふくしま荒川ミュージアム”おもしろ発見散策ガイド」や、荒川流域のスペシャリストを養成する「ふくしま荒川案内人養成講座」を開講するなど、今後、観光客が荒川一帯を流動的に回れるように、人材や資料の充実を図っている。

プロジェクト詳細

http://www.pn-planet.co.jp/museum/index.files/



1.福島市の中心部を流れる荒川 2.市民の憩いの場「地蔵原堰堤」 3.荒川上流部の秘境「天沼のへつり」 4.荒川の土石流実験

案内人養成講座修了生も荒川をPR

PR活動のため、公式ホームページの開設や140点の写真や標本を展示するパネル展などを実施。また、案内人養成講座の修了生が解説する「荒川トレッキングツアー」や「荒川案内人が誘う冬の荒川探訪会」など、実際にミュージアムとしての魅力を伝えるプロモーションも開催された。



◀ 荒川流域の生息動物を学ぶ受講生



◀ 荒川支流の東鴉川とつり橋(土湯温泉)

今後の課題と展開

今回参加者から散策路や案内板、拠点的な施設の整備といったハード面、体験プログラムの充実、インターネットによるPRや、荒川案内人の配置といったソフト面の両面でさまざまな意見をいただいた。これらを踏まえ、今後は荒川を管理する国やあづま総合運動公園、四季の里などとの連携を深め、それぞれができることについて適切な役割分担の下に着実に実行し、荒川沿岸の資源の総合力をますます高めていきたい。

担当者から一言

「荒川は、上流が磐梯朝日国立公園にあり、日本一の清流に選ばれるなど、きわめて良好な自然環境にあります。平成19年度に荒川流域の治水・砂防施設群が文化庁の登録有形文化財に選ばれたこともあり、今まで不十分だった各観光施設同士の連携を、荒川を中心に据えることで実現ができたと思います。地域が一丸となって進めている“荒川ミュージアム”に、ぜひ一度足をお運びください。」(日下部之彦さん)

旅

物語で紡ぐ馬の背の街の歴史と文化 ニューツーリズム開発と伝統行事の融合

きゅうりの名産地として知られるほか、松尾芭蕉ゆかりの地でもある福島県須賀川市。須賀川商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【ニューツーリズム開発と伝統行事の融合】を実施。

活用した地域資源 松明あかし、須賀川牡丹園、芭蕉記念館などの観光資源、須賀川産きゅうり

平成20年度の実施状況

日本三大火祭り「松明あかし」や国指定の名勝「須賀川牡丹園」、奥の細道行脚の途中に松尾芭蕉が逗留した地として建てられた「芭蕉記念館」など、魅力的な観光資源を持つ須賀川市。より一層の観光客誘致を目標に、街全体を利用した新しい観光ルートが企画された。市内にたくさんある坂道を回することで、街の観光スポットを巡る「すかがわ坂物語」や、須賀川出身の特撮の神様、円谷英二にかかわるスポットを回る「ウルトラマンがここにいる!」など、さまざまなコースを用意。これら観光コースは、街なか歩き用ハンドブック「ぶらり坂道 馬の背の街すかがわ」にまとめられ、新しい須賀川の楽しみ方が紹介されている。



馬の背の街須賀川の新観光ルート「すかがわ坂物語」のうち庵坂

きゅうりを使った新商品を開発

地域ブランド品の核として、生産量日本一を誇るきゅうりを使った新商品が開発された。“みずみずしさ”をコンセプトに、さわやかな香りが抜けていきゅうり焼酎「スカQ」や、「きゅうり美肌パック」などが試作品としてつくられた。同商品は、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」で発表され、きゅうりの新しい活用方法を見出した注目のブースとなった。

担当者から一言

「現在、地域の観光資源や商店街を取り巻く環境が非常に厳しく、観光客の減少に直接結びついてしまっています。今回、作り上げた新商品が一つの起爆剤となり、街が活気づいてくれればと思います。今後は本プロジェクトを終わらせることなく、起業化、事業化へと結びつくような展開をしていくことが使命だと感じています。(渡邊司郎さん)」

今後の課題と展開

今後は、ガイドブックを活用した街ににぎわいを取り戻すための事業展開を実施し、須賀川市の観光資源である須賀川牡丹園、松明あかし、地域の伝統行事であるきゅうり天王祭、長沼まつりなど多くの観光資源と連携し、通年観光として1泊2日型の観光ルートの構築を目指す。さらに、市民の方々に一つ一つに物語のある坂道を知っていただく啓蒙活動を行い、自慢できる素晴らしい須賀川を、市民の皆さんとつくり上げていきたい。



夏秋きゅうり生産量日本一ならではの名物です

旅

日本三大芸妓文化都市に数えられる街の歴史を今に伝える 踊りのまち新潟の芸妓文化体験プログラム

日本三大芸妓文化都市として評価されている新潟県新潟市。新潟商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【踊りのまち新潟】の芸妓文化体験プログラムと柳都(新潟芸妓)名物づくりを実施。

活用した地域資源 新潟古町芸妓の文化

平成20年度の実施状況

新潟古町芸妓の文化を伝えるため、一般向け、学童向け、女性向けの3種類の体験会が開催された。一般向け体験会「古町芸妓の舞と料亭の味」は、料亭料理と芸妓の踊りをセットにしたものや、JR東日本と連携した首都圏向けのものなど、年齢や目的別に合わせたプランが立てられた。実施期間の平成20年9月～平成21年2月で354人の体験者を数え、料亭、料理、芸妓が三位一体となり、趣深い日本文化を体験できると好評を博した。また、歴史ある芸妓文化が学童向け、女性向け体験会という形で次世代へと伝えられた。



1.JR原宿駅から表参道まで練り歩き観光PR 2.福岡天神町等で観光PR 3.新潟古町芸妓の“あおい”さん 4.化粧と衣装で一日芸妓体験 5.JR東日本と提携した体験会用ポスター

和風クッキー「新潟・古町芸妓の舞」を開発

「新潟芸妓が好む」をコンセプトにオリジナルスイーツを開発。開発商品の選考会で、市内の和菓子店「里仙」の和風クッキーが選ばれ、新商品「新潟・古町芸妓の舞」というネーミングで商品化された。平成20年9月のUX新潟テレビ21のイベントや各種体験会などで2,953個を配布し、アンケート調査を実施。商品と共に、芸妓の街としての新潟がPRされた。



「新潟・古町芸妓の舞」 新潟古町芸妓の舞と料亭の味体験会で踊りの共演

今後の課題と展開

平成21年を天地人やディステーションキャンペーン、新潟国体等の新潟県大観光交流年と位置付け、関連イベントとの連携を図りながらさらに新規性、独自性のある事業を実施していきたい。また、今回の体験会などのリピーターをベースに、クチコミなどによる情報伝達で人気商品としてのブランド化を進めていく予定である。そして現在、古町芸妓の拠点となっている三業会館は老朽化が進んでいるため、リニューアルと合わせて拠点施設としての環境整備についても検討していきたい。

担当者から一言

「当プロジェクトを全国に広めるために、県外へも飛び出しキャンペーンを行いました。まずは、最大の顧客が望めるであろう東京。表参道に新潟古町芸妓6名を連れ、体験会のパンフレットを配りながら街を練り歩きました。大勢の方々に記念撮影を頼まれ、大幅に時間をオーバーする大盛況ぶり。テレビや新聞などのメディアにも取り上げられました。第2弾の福岡でも同様の成功を収め、観光客の誘客につながったことが本当にうれしいです」。(羽賀康明さん)



今、大注目の健康野菜が甘〜い香りのお菓子に变身 新作菓子&パン「ぶち森ファミリー」

「花と緑と鉄道の町」として知られる新潟県の新津地域。新津商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【健康野菜プチヴェールを使った新作菓子・パン「ぶち森ファミリー」】の開発を実施。

活用した地域資源 健康野菜プチヴェール

🍷 平成20年度の実施状況

芽キャベツとケールを掛け合わせてつくられた野菜・プチヴェールは、カルシウムやカロテン、鉄分、ビタミンCを豊富に含み、甘さを兼ね備えた、注目の健康野菜だ。このプチヴェールをふんだんに使った新作菓子&パンシリーズ「ぶち森ファミリー」を開発。新津菓子組合18店舗と地元大学、農協の協力により、チーズケーキ、どら焼き、塩クッキーなど全8品からなる栄養価抜群のパン&スイーツが誕生した。

プロジェクト詳細 <http://www.puchimori.com/>



「ぶち森ファミリー」全8品。1.パウンドケーキ 2.おまんじゅう 3.食パン 4.チーズケーキ 5.どら焼き 6.塩クッキー 7.シフォンケーキ 8.ベーグル

🍷 新キャラクター「ぶち森一家」誕生

新商品のPRのため、プチヴェールをキャラクター化した「ぶち森一家」を創作。お父さん、ぶち坊、ぶち姫などのキャラクターが、市内で実際に営業しているパンやスイーツ店と協力して、一つの「ぶち森ファミリー」シリーズを生み出す。オリジナルキャラクターの公式ホームページが制作され、プチヴェールと「ぶち森ファミリー」シリーズを全国へ発信している。



菓子職人



🍷 今後の課題と展開

プチヴェールは11月〜3月に収穫される冬野菜のため、原材料の通年確保が難しく、ペースト化などの一次加工も手間がかかる。このため、素材の品質を保持したまま長期保管可能なフリーズドライなどの設備投資が懸案事項となっている。また、ぶち森が人に与える血糖値や体脂肪率の抑制効果も商品価値を上げる要素であり、大学などとの連携を深めてその機能性をさらに研究する必要がある。一方、「にいつ食の陣」などの地域イベントや首都圏の催事などにも積極的に参加し、インターネット上でも受注システムを構築して「ぶち森ファミリー」の販路開拓を図ってきたい。

🗨️ 担当者から一言

「『ぶち森ファミリー』は、新津菓子組合と新潟薬科大学、地元JAが連携してつくりました。栄養バランスを徹底的に追求し、菓子職人とパン職人、ご協力いただいたすべての人の魂を注いだ逸品です。『ぶち森』がこの地域の新しい顔として長く活躍できるよう、地域と一緒に応援してまいります。まずは、一度ご賞味ください。」(遠山博司さん)



世界に誇る技術屋集団がこだわりぬいたエコ商品 ステンレス製リユース「ECOカップ」

金属加工、金属研磨で世界的に有名な新潟県燕市。燕商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【ステンレス製リユースマイカップの開発】を実施。

活用した地域資源 金属加工、金属研磨技術

🍷 平成20年度の実施状況

商工会議所を窓口とした金属加工の共同受注体制「磨き屋シンジケート」は、金属研磨において高い技術と歴史を持つ市内40社以上の金属加工業者で構成されている。世界的にも評価の高い「磨き屋」の技術を活用し、環境保全をコンセプトにステンレス製のECOカップが製作された。繰り返し使えるステンレス製なので、野外イベントやスタジアムなどで使い捨てられることなく、ゴミの削減につながる。また、カップの内面を磨き上げることで、クリーミーな泡をつくり出し、ビールのエグ味がとれ、冷たさと泡を保ったおいしいビールが飲めるという逸品だ。

プロジェクト詳細

<http://www.migaki.com/>



1.ステンレスECOカップ 2.底面にはMADE IN TSUBAMEと刻印 3.内面をピカピカに磨くことにより泡がクリーミーに 4.ビールはクリーミーな泡が立つ

🍷 「ECOカップ」をテスト販売

開発目的である野外イベントなどで「ECOカップ」をテスト販売。「アースセレブレーション2008」で200個、「プチロックフェスティバル'08」では100個を売り上げ、紙コップの削減にもつながった。また、平成20年12月に東京ビッグサイトで開催された「エコプロダクツ2008」への出展や、テレビ、新聞へのメディア露出も積極的に行われ、大都市圏への販路も拡大された。



大手ビールメーカーからの受注品

🗨️ 担当者から一言

「平成21年1月にテレビで当プロジェクトを含んだ『磨き屋シンジケート』の取り組みや技術支援施設である『磨き屋一番館』での人材育成を取り上げていただきました。放送を見た方々からECOカップの注文が殺到して、すべてをさばききるのに2、3日徹夜しましたよ。燕市が誇る金属研磨技術をもっと発信していきたい。『磨き屋シンジケート』の窓口としてこれからも励んでいきたいと思っております。」(高野雅哉さん)

🍷 今後の課題と展開

ステンレスリユースマイカップは「磨き屋シンジケートのエコカップ」という商品名で事業化した。平成21年7月末現在の受注は2.5万個以上に上る。また、アサヒスーパードライの景品にも採用され、4.5万個強の受注をいただいた。ふたを開けてみると、現時点での一番のマーケットはSPやノベルティーである。計画段階で想定していたイベントなどのマーケットは、今のところ販売数に占める割合はまだ少ないので、今後はこの部分を積極的に開拓していきたい。



◀️ iPodなどの研磨で世界的に有名な「磨き屋シンジケート」が磨き上げる

旅

伝統から先端までそろう技術タウン 学びと体験の里—南加賀へ

九谷焼や山中漆器などの伝統工芸のほか、建機メーカー「コマツ」の発祥の地であり、技術の町としても栄えてきた石川県小松市。小松商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「学びと体験の里—南加賀へ」企業との連携による誘客促進事業を実施。

活用した地域資源 九谷焼、山中漆器などの伝統工芸、加賀の和菓子、「コマツ」発祥の銅山跡など産業遺産

平成20年度の実施状況

南加賀の文化と歴史を全国に発信するため、首都圏と大阪で体験講座「南加賀塾」が開催された。南加賀伝統の九谷焼や山中漆器、加賀の和菓子作りなど、地元で活躍する一流作家や職人を講師に講座を開講。参加者は100人を超え、南加賀の魅力を存分に感じられるイベントとなった。また、ラジオなどメディアの協力を得て、南加賀を広くプロモーション。関西圏のFMコミュニティ放送を利用し、温泉地や漆器工房など南加賀の魅力を紹介する特別番組が制作、放送された。

プロジェクト詳細

<http://www.minamikaga.com/manabi/index.html>



1.和菓子講座 2.九谷焼絵付け講座 3.加賀の野鳥観察と九谷焼鑑賞ツアー 4.関西のエフエム放送による特別番組取材 5.九谷焼と山中漆器がコラボレーションしたおみやげ品 6.コマツ栗津工場見学会

ガイドブック「おとなの社会見学」を作成

「学び」と「体験」をキーワードに「おとなの社会見学」と銘打ったガイドブックを作成。オールカラー64ページの中には、世界的建機メーカー「コマツ」が発祥の銅山跡など産業の歴史をまとめた特集「産業遺産」や、産業観光スポットとして見学や体験ができる約100カ所の施設の紹介など、盛りだくさんの内容となっている。掲載内容をテーマ別に巡る17のモデルコースも設定し、各ジャンルに詳しいガイドを紹介。南加賀の新しい見どころや楽しみ方がアピールされている。



◀コマツ栗津工場と産業遺産を訪ねるバスツアー

ガイドブック「おとなの社会見学」▶

今後の課題と展開

本事業において、見学に一定の制限がある製造業の現場を取り込むことが大きな課題となった。また、観光ツアーの継続には、対応する人材の確保や事務局の設立が課題になることから、受け皿としての体制づくりが必要と考えられる。今後の体験要素の拡大に向けては、製造業と地域の農林水産業の連携が課題であり、商工、農林、観光と行政組織を機能的につなぐような組織体の形成を目指していきたい。

担当者から一言

「南加賀地方は、栗津や片山津、山代、山中など温泉地として有名ですが、決してそれだけではありません。加賀百万石の伝統や文化が色濃く残り、歴史を感じる建築物や見どころが点在しています。いにしへの時代から連綿と続く歴史と産業の町としての南加賀を楽しんでいただければと思います」。(油野俊彦さん)

旅

人と人との出会いが生み出した伝統美の世界 花嫁のれん

幕末の頃に誕生したとされる伝統の嫁入り道具「花嫁のれん」を、商店街全体に展示する「花嫁のれん展」が、全国の女性を中心に人気を集めている石川県七尾市。七尾商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「能登・七尾の伝統美「花嫁のれん」と歴史街道をゆくまちなか「ふれあい」観光推進事業」を実施。

活用した地域資源 花嫁のれん

平成20年度の実施状況

平成20年10月16～22日にかけて、東京都指定名勝「旧安田楠雄邸」で伝統文化・花嫁のれんの展示会「花嫁のれん展 in 東京」が開催された。七尾市民の間で傳承されてきた12点ののれんが展示され、新聞、テレビなどのメディアに取り上げられたことも手伝い、期間中に3,000人以上が来場する大盛況となった。会場では、地域の歴史や文化などを教えてくれる「語り部」が派遣され、来場者に感動的な花嫁のれんの由来などが語られた。また、来場者へのアンケート調査も実施し、59パーセントを超える回収率で来場者の関心の高さがうかがえる結果となった。



1.「花嫁のれん展」の一枚 2.「花嫁のれん展 in 東京(旧安田楠雄邸)」のにぎわう様子 3.「花嫁のれん展」ポスター

語り部処を紹介するPR冊子を発行

毎年「花嫁のれん展」が開催される中心市街地の一本杉通りには、市内観光の重要スポットである全21軒の「語り部処」がある。語り部処とは、商店の主人や職人、旅館の女将などが自身の仕事や街の話を語ってくれる「語り部」となり、観光客をもてなしてくれる場所だ。この語り部を中心とした市内観光を宣伝するため、平成21年2月にPR冊子「出会いの一本杉」が発刊された。制作は、作家の森まゆみ氏、イラストレーターの太田朋氏、写真家の谷口良則氏に依頼し、一本杉通りの語り部処を一軒一軒取材し、語り部たちが語る生活文化に触れられる人間味あふれた1冊になっている。



花嫁のれんのいわれを語る

会場となった「旧安田楠雄」邸の正面入口

今後の課題と展開

例年4月末～5月に開催される「花嫁のれん展」を中心に据えつつ、どのように通年で観光客増加に取り組んでいくかが重要な課題となる。特に、過度の観光地化をせず、普着で地に足のついた生活感あふれる雰囲気大切にしつつ、観光客のニーズにも応える「持続可能な交流」をめざして協議を続ける必要がある。その一環として、地域情報や施設案内等を提供する常設施設が望まれるが、まずはインターネット上で情報提供する機能と体制を構築することが直近の課題である。

担当者から一言

「本プロジェクトで、七尾の伝統的風習である『花嫁のれん』を、首都圏を中心に大きくアピールすることができました。特に『花嫁のれん展 in 東京』は、新聞、テレビなどのメディアの取り扱いや、多数の来場客から、七尾がもつ魅力のポテンシャルに確かな感触を感じました。また、PR冊子『出会いの一本杉』を作成し、全国に配布したことで、七尾の街なか観光の新たなルート開拓、ひいては中心市街地を中心とした交流人口の拡大につながると期待しています」。(東昇一さん)



伝統の製法で造る日本酒の宴

五蔵六酒 輪島の酒蔵めぐり

小さな町の中に、昔ながらの酒造りを守る酒蔵が点在している石川県輪島市。輪島商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【輪島酒蔵PR展開事業】を実施。

活用した地域資源 酒蔵、地酒など

🍷 平成20年度の実施状況

市内でも古い歴史を持つ酒蔵をPRするため、地酒を使った新商品が開発された。清水酒造、白藤酒造、中島酒造、日吉酒造、中納酒造の5蔵が造る2合瓶の地酒5本セット「五蔵六酒 輪島の酒蔵めぐり」を制作し、平成21年2月に開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に出展。これまで比較的知名度の低かった輪島の地酒を全国に発信している。

📄 プロジェクト詳細

http://www.wajimacci.or.jp/shien/shien_jizake08.html



1.5つの蔵で製造された清酒や桃色のお酒、白酒が存在することを表した五蔵六酒 2.セット商品と輪島の酒蔵めぐりパンフレット 3.共同展示商談会「feel NIPPON」 4.五蔵六酒パンフレット

🍷 市内観光パンフで輪島の魅力を紹介

滞在型観光の確立のため、既存の観光スポットに加え、酒蔵巡りも楽しめる市内観光用パンフレットを作成。酒蔵間が一本の線で結ばれ、その上に有名な観光資源である輪島朝市や輪島塗体験ができる施設などが随所にちりばめられている。また各酒蔵では、酒蔵見学(要予約)をすることも可能で、輪島をあますことなく楽しめるのが魅力だ。



◀市内酒蔵の作業風景

輪島酒蔵観光マップ▶

🍷 今後の課題と展開

商品化した「五蔵六酒 輪島の酒蔵めぐり」のさらなる販路拡大に向け、酒蔵、小売店の連携強化を図るとともに、各種物産展への出展や経済交流を進めている全国各地の企業等へのPR、ホームページの充実等による情報発信を進めていきたい。また、地元宿泊施設での地酒の積極的な提供(乾杯酒など)を呼び掛け、観光客にお土産として買っていただけるような取り組みも進めていきたい。

🗨️ 担当者から一言

「輪島は大きな自治体ではありませんが、この小さな町に5つの酒蔵が存在しているのは非常に珍しいことだと思います。ここから出発した今回のプロジェクトでは、毎週、各種団体からなるワーキング委員会を開催し、知恵を出し合いつくり上げてきました。酒蔵巡りのパンフレットは、酒蔵の皆さんの似顔絵入りで、とても柔らかな雰囲気を演出でき、私も大変気に入っています。」(本口健太郎さん)



知的好奇心を刺激する体験&見学ツアー

ものづくりの町“岡谷”で工場見学ツアー

経済産業省認定の近代化産業遺跡(製糸関連施設)が点在しており、産業の町として栄えてきた長野県岡谷市。岡谷商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【おかや産業観光推進事業】を実施。

活用した地域資源 岡谷市の産業(製造業の現場)

📄 平成20年度の実施状況

岡谷が誇る“ものづくり”を地域資源として活用した、岡谷ブランドの体験・見学ツアー。産業遺産見学や精密こま作りができる小学生向けプラン「作って学べる! 岡谷のものづくりキッズツアー」、機織見学や草木染体験ができる一般観光客向けの「絹の歴史と産業に触れる岡谷のものづくり発見ツアー」など、直接ものづくりに触れられるプランを作成中。また、各プランの昼食には岡谷名物のウナギが組み込まれ、グルメ旅としても魅力的だ。



1.製造業の現場でものづくりを体験 2.製造作業を体験するものづくり観光 3.精度の高い岡谷の金属製こまに挑戦 4.「おかや絹」の機織体験ができる岡谷絹工房

📄 産業観光体験モニタープランが大好評

観光客誘致のため、大手旅行サイトで平成21年1月24~25日限定の「1泊3食&おかや産業観光体験モニタープラン」の参加者を募集した。ものづくり体験に加えてアイススケート、和太鼓体験、みそ蔵体験など、盛りだくさんのプランが好評を博した。

🗨️ 担当者から一言

「“ものづくりの現場を体験できる”岡谷という町の産業情報を全国にもっと発信することを目的に、新たな産業観光ツアーを目指して取り組みました。きっと、ほかにはない体験ができると思います。ほかにも、アイススケート(フィギュア)やワカサギ釣りなど魅力的な内容が満載です。日本のものづくりの原点を体感して、好奇心を刺激してください。」

📄 今後の課題と展開

今後本事業を本格化するにあたっては、参加対象者や実施時期、訪問先数、内容、企業数などの検討を重ねる必要がある。これらを確認したうえで、積極的なプロモーションを展開し、参加者を募っていきたい。また、事業として継続していくためには、運営主体の人材確保も大きな課題である。また、産業観光の継続の上では充実した内容の提供により、ブランドイメージを構築することが必要と思われる。



親子でものづくりに触れられる産業観光 キットコンペヤ

旅

顔が見えるお得意様を大切に 上得意お客様システム「観光住民票制度」

雄大な自然環境と、縄文時代からわき出るといふ上諏訪温泉や横谷溪温泉など数多くの天然温泉を有する長野県諏訪地方。諏訪商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「観光アイデンティティ確立」と「観光住民票制度」による交流人口拡大事業を実施。

活用した地域資源 霧ヶ峰高原などの自然文化、諏訪大社にまつわる神話や神事、日本屈指の湯量を誇る温泉など

平成20年度の実施状況

天然温泉や大自然、おいしい味覚と観光資源が充実している諏訪は、旅行好きにとって魅力あふれる地域。この資源を生かし、観光地として何度も足を運んでもらえるように、観光客を住民に見立てた「観光住民制度」が考えられた。同制度は、観光客による地域への経済効果を重視し、地域の一員として迎えることで地域とのつながりを強め、口コミ情報を発信してもらったり、「ご意見番」として意見やアイデアをもらうなど、魅力ある観光づくりに協力してもらうのが狙いだ。平成20年12月に、観光旅行好きや、観光で諏訪に訪れたことがある人などを対象に「観光住民モニター」を募集。モニターには150人以上が参加し、専用のWeb掲示板（現在は改装中）を通し、ガイドブックには載っていない情報を受信できたり、調査のためのアンケートに答えてもらうなど、モニターを通して諏訪の情報が全国へと発信された。



「諏訪ホームカミングデー」は、「第2の故郷・諏訪に帰ってきてくださいネ」という思いが込められている。参加者は、お諏訪様参り（諏訪大社）や御柱祭体験などで諏訪の生活と触れあった。

「諏訪ホームカミングデー」を開催

平成21年2月に、1年の活動の締めくくりとしたイベント「諏訪ホームカミングデー」が開催された。観光住民制度のモニターに参加した“第2の住民”を対象に、地域の住民との交流会や、通常の観光にはない飲食店や旅館での体験会など、地域住民と観光住民が互恵関係を築くことを目的としたプログラムが実施された。

今後の課題と展開

推進体制については、現在のエリア内の官・民・支援機関一体の推進組織を観光協会のような関係者連合からコンベンションビューロのような事業組織にし、観光ブランドデザインに基づいた事業を広域観光圏で展開する組織の確立を目標とする。また、住民主導の体験・交流イベントにフォーカスし、それを観光振興組織がネットワーク化して「滞在型プログラム」として観光商品にし、その先にコミュニティビジネスとして地域内起業につなげていくような支援策を展開していく。



観光住民の募集チラシ

担当者から一言

「信州諏訪には、楽しいこと、美しいもの、癒やされる場所など、元気になる場所が満載です。これまでは、すばらしい資源をたくさん持ちながらも、なかなか全国へと情報を発信できていませんでした。今回のプロジェクトを継続していき、「第2の住民」の皆さんと共に、全国に諏訪の名前をとどろかせていきたいと思っています。現在、正規の観光住民を募集していますので、興味がある方はぜひご参加ください。」(中沢源雄さん)

旅

里山が織り成す“ふるさと”の原風景を体験 うさぎ追ひ飯山・日本のふるさと体感の旅づくりプロジェクト

斑尾山や千曲川に囲まれた、郷愁を感じさせる風景が魅力の長野県飯山市。飯山商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「うさぎ追ひ飯山・日本のふるさと体感の旅づくりプロジェクト」を実施。

活用した地域資源 飯山市内の風景（唱歌「ふるさと」のゆかりの地）

平成20年度の実施状況

“日本のふるさと”を体感できるように、里山文化を楽しむ旅のプログラム「日本のふるさと体感の旅～歩こさいいやま～」が企画されている。それぞれ1時間ほどのウォーキングコースで、好みに応じた里歩きや街歩きができるルートが設定されており、戸狩ルートや千曲川ルートなど北信州の風景に包まれ、気軽に「歩く旅」が楽しめる。

プロジェクト詳細

<http://www.iiyama-ouendan.net/arukosa-iiyama/>



「歩こさいいやま」富倉マップ

「スイーツめぐり」で街なか観光を開発

市内の「街なか観光」を開発するため、実験的にウォーキングツアー「スイーツめぐり」を実施。市街地を散策しながら、参加者が選んだ3店舗（全7店舗）のスイーツが無料で提供される。参加者はもちろん、参加店舗からも好評で、市内観光の新しい可能性と注目されている。また、伝統工芸である「内山紙」を使用した「内山紙タペストリー」を作成し、市内200店舗に配布。商店街に統一感ある“飯山らしさ”が演出されている。



「歩こさいいやま」ホームページ



「歩こさいいやま」寺の町いいやまマップ

今後の課題と展開

「日本のふるさと・飯山」をブランドとして確立するため、観光団体だけでなく地元住民や農業・商工関係者も含めた、継続的發展を担う観光検討会議体の設置が必要となる。また、「歩く旅」「体感プラン」「街なか観光」のさらなる発展のため、コースやプログラムの充実、案内・誘導システムの確立、二次交通の整備などの取り組みが大切である。そして、既存の農産物や商品なども市外からの観光客誘致につながる有効な地域資源になるので、都市部での拠点づくりにも今後ますます取り組んでいきたい。

担当者から一言

「唱歌「ふるさと」のゆかりの地として、皆さまがイメージする通りの“日本のふるさと”を感じることができる飯山市。千曲川と飯山盆地の美しい景観、雪国ならではの風土、人情。この魅力を“ふるさと・健康・癒やし”といった都市型のニーズを踏まえて形にしました。“日本のふるさと”にふさわしい旅の形と地域のブランド化を図り、平成26年の北陸新幹線飯山駅開業を最大限に生かすプロジェクトにしていきたいです。」(南沢忠さん)



メイドイン鹿沼のオリジナル“そば”メニュー

「ニラそば」&「そば茶ゼリー」

ニラやイチゴ、ハト麦などの生産が盛んな栃木県鹿沼市。中でもそばは、作付面積、生産量と県内トップになっている。鹿沼商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして【「鹿沼そば」地産多消・広域プロモーション展開事業】を実施。

活用した
地域資源 鹿沼そば

🍴 平成20年度の実施状況

そばの一大産地の特性を生かし、「顔がみえる」「技がみえる」「地域がみえる」鹿沼そばブランドを立ち上げた。ブランドの顔として、鹿沼そばを使った新商品を開発。もう一つの市の特産品であるニラと掛け合わせた「ニラそば」や、ほんのりとそばの香りが抜けていく「そば茶ゼリー」など、従来の概念にとらわれないユニークなメニューが楽しめる。



1.関東一のそばの郷を目指して 2.鹿沼ならではの「ニラそば」 3.東京・新宿で開催した試食会の様子 4.鹿沼そばパンフレット

🍴 新商品でそばの郷・鹿沼をアピール

そばの郷としての知名度を向上させるため、新商品を利用したPR活動を実施。パンフレット作成をはじめ、平成20年7月に京都で開催された「祇園祭あおぞら市」に出展。11府県50種以上の特産品が集まる展示会で県外へのプロモーションを行った。さらに平成20年9月には東京で開催された「ぐるなび商品展示会」に出展。そばの風味を最大限に生かした洋食メニューが、ぐるなびエディターからも高く評価された。



創作料理「そば粉のプリニ」 創作料理「そば粉のニョッキ」

🍴 今後の課題と展開

今後は有名百貨店やインターネットなどを通じて販路の開拓を進めていきたい。そのためにも認知度向上のためのプロモーションをはじめ、日本食ブームにのった海外展開も視野にいれた検討を行っていく。鹿沼そばそのものについては、そば粉をさまざまな商品や料理に活用する取り組みを強化していきたい。そして本事業継続にあたり、地域の体制づくりを見直し、全国展開に向けたさらなる体制構築を行う。

🗨️ 担当者から一言

「山深くから流れる清流の恵みによって生まれる鹿沼そば。その香りとうま味を最大限に生かした新商品を開発するために、地元のフードコンサルタントに協力を依頼しました。提案されたメニューは、ゼリー、ポタージュ、ニョッキなど洋風のものばかりで、そばの風味は生かされるのだろうかと最初は不安を覚えました。しかし、想像以上に香りは引き立っていて、試食会でも好評を得られてよかったです。これからも、「関東一のそばの郷」を目指してがんばります」。(保木山義人さん)

かぬま
鹿沼商工会議所

〒322-0031 栃木県鹿沼市睦町287-16 TEL: 0289-65-1111 FAX: 0289-65-1114
URL: http://www.kanumacci.org/ MAIL: info@kanumacci.org



新提案のヘルシーフードは注目度満点!

かんぴょううどん麺

かんぴょうの全国総生産量の約9割を占める栃木県内でも、屈指の生産量を誇る小山市。小山商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「かんぴょう」の食材化と「かんぴょううどん麺」の開発プロジェクト】を実施。

活用した
地域資源 かんぴょう

🍴 平成20年度の実施状況

新開発された「かんぴょううどん麺」は、地元特産の夕顔の実を粉末にし、小麦粉に10パーセント混ぜた干しうどんだ。かんぴょうの原料となる夕顔は、現代の食生活に不足がちな食物繊維を豊富に含んでおり、新しい健康食品として注目されている。のどごしがつるつとしていて、モチモチ感が高いという食感も魅力的だ。



1.かんぴょううどん麺 2.共同展示商談会「feel NIPPON」 3.京都マーケティング調査

🍴 高い関心を集めた「かんぴょううどん麺」

「かんぴょううどん麺」のPR活動のため、各地のイベントに参加。平成20年7月に京都で開催された「祇園祭あおぞら市」や平成20年9月の「ぐるなび商品展示会」、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」など、国内外の流通関係者が集まる中で新商品の宣伝活動を行ってきた。健康指向が高まる中、新しい健康食品である「かんぴょううどん麺」は、ブースに行列ができるほど高い関心を得ている。

🍴 今後の課題と展開

今後の展開としては、地域資源であるかんぴょうに関する製品化の拡大を進め、栃木県事業である「食の街道事業」と連携を図っていく。体制としては、小山商工会議所がかんぴょうの原料となる夕顔の生産者と契約栽培を行い、かんぴょう粉の加工・販売について主体的に運営する。そして、すでに商品化されているかんぴょううどん麺の販路を開拓するとともに、かんぴょう粉のさまざまな料理への活用法を研究し、「小山＝かんぴょう」の認知度を高めていく。

🗨️ 担当者から一言

「新商品開発に降りかかる数々の課題を、さまざまな業者の協力を得てクリアし、何とか完成に至ることができました。「かんぴょう」から「うどん麺」への道のりは、予想以上に大きなハードルばかりで、助けていただいた加工業者や製麺所の方々には本当に感謝しています。今後、多くの方々にご協力いただきながら、この「安心・安全」な健康食を通して、産地の後継者問題対策や生産量拡大に寄与できればと思っています」。(大関幸秀さん)



📄 ポスター
📦 ギフトボックス

おやま
小山商工会議所

〒323-0807 栃木県小山市城東1-6-36 TEL: 0285-22-0253 FAX: 0285-22-0245
URL: http://www.oyama-cci.or.jp/ MAIL: info@oyama-cci.or.jp

旅

産業近代化の遺産の中で新しい波を感じさせる企画

ノコギリ屋根博覧会

ノコギリの歯のような屋根が連続した工場建築物が約220棟並び、その数が日本一を誇る群馬県桐生市。桐生商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【桐生の産業観光 ノコギリ屋根工場と近代化産業遺産】を実施。

活用した地域資源 ノコギリ屋根工場

平成20年度の実施状況

織物製造の現場として町の繁栄を支えてきた「ノコギリ屋根工場」は、現在では織物業以外にも、アーティストの工房や飲食店、美容院など、新しい形態の活用が増えている。この工場群に宿る“ものづくりの精神”を発信するために、平成20年12月に展示会「ノコギリ屋根博覧会」を開催。ノコギリ屋根工場や産業遺産から生み出される製品や創作品、芸術品や食品などを一堂に集めて展示した。アーティスト集団の工房「無鄰館」やパンを販売する「ベーカリーレング」など31の工場が参加し、会場には市外からの観光客を含む約1,500人が訪れ、大盛況となった。



1.明治3年創業の帯機屋・後藤。桐生を代表するノコギリ屋根工場 2.ノコギリ屋根博覧会メイン会場 3.博覧会会場でのノコギリ屋根ミニトーク

「ノコギリ屋根めぐり」を実施

NPO法人「桐生再生」が作成した「ノコギリ屋根めぐり」コースをベースに、産業観光ツアーを実施。博覧会会場を起点として、旧住善織物工場や旧齋憲テキスタイル工場など、町の繁栄と共に歩んできた織物業の歴史を巡ることができる。また、市内の産業観光に活用できる「桐生産業観光マップ」が作られ、展覧会で無料配布された。この地図は、「ノコギリ屋根マップ」と古地図風の「桐生新町近代建築図」で構成され、明治期と現在の2つのマップをたどって歩くことで、桐生の産業の変遷を体感できるユニークなツアーになっている。



ノコギリ屋根工場を巡る産業観光ツアー

今後の課題と展開

桐生の産業観光を推進していくためには、ノコギリ屋根工場を含む近代化産業遺産による観光産業事業化計画の策定が急がれ、推進母体、実施組織、資金計画、来客予定数、雇用者数、売り上げ計画、マーケティング戦略などを時系列的に整理し実行に移すことが重要である。今回のプロジェクトによる推進組織が、その機能を継続し、ノコギリ屋根博覧会の開催によって浮かび上がってきたさまざまな課題や目標も含め、桐生の産業観光推進に体系的に取り組んでいくことが必要である。

担当者から一言

「伝統的な織物業と新しいものづくりが混在する“ノコギリ屋根工場”。その実態を、全国へ発信したいという思いを形にしたものが「ノコギリ屋根博覧会」です。約50人のプロジェクトメンバーが精力的に取り組み、展覧会にすばらしい製品や作品を並べることができました。桐生のポテンシャルの高さをアピールすることで、新しい産業観光のモデルをつくれたのではないかと思います。」
(石原雄二さん)

旅

佐倉をまるっと教えちゃう

クロスメディアプロモーション「タッチ佐倉」

国指定史跡の「井野長割遺跡」や、上杉謙信が攻めあぐねた城「臼井城」など歴史と文化が街の中に溶け込んだ千葉県佐倉市。佐倉商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【佐倉市及び成田空港周辺エリアに今も息づく東国文化発信プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 「井野長割遺跡」「臼井城」などの城下町としての歴史や文化

平成20年度の実施状況

佐倉は、いくつもの時代を経た現在も、その面影を随所に見ることができる城下町だ。その地域資源である歴史や文化と、街の資源である産業や飲食などを一つにまとめ、佐倉をまるごとプロモーションできるシステムが構築された。「タッチ佐倉」と銘打ったこのシステムは、Web、モバイル、タッチパネル端末、紙媒体など各種メディアを活用し、幅広い地域へのPRを展開。公式ホームページ「タッチ佐倉」を立ち上げ、観光、歴史、買う、食べるなど、街の観光資源をジャンル分けし、佐倉の魅力を知りやすく案内している。同様のものを、市内に設置されたタッチパネル端末やモバイルでも閲覧でき、「見て、歩いて、感じて」もらうナビゲーションシステムが誰でも利用できる。

プロジェクト詳細

http://www.touch-sakura.jp/ids/hp/



1.国立歴史民俗博物館 2.佐倉チューリップまつり 3.特別純米酒「佐倉城」 4.佐倉城址公園 5.「さくらまんじゅう」 6.川村記念美術館

ミニフォーラムで佐倉の魅力について討議

平成20年12月に佐倉市立美術館で「佐倉市観光プロモーション ミニフォーラム」が開催された。市内内外に向けてのナビゲーションシステム設置に先駆けて、「佐倉の地域資源」をテーマに討議を実施。ゲストパネラーとして、以前より佐倉市と交流のある木村俊昭氏(内閣府地域再生事業推進室企画官)や市内在住の車だん吉氏(俳優、タレント、声優、ナレーター)、白井貴子氏(シンガーソングライター、環境省3R推進マスター)を招待し、佐倉の魅力について意見交換の場が設けられた。



ミニフォーラムを開催



佐倉市観光プロモーション 実証実験の概要がわかる ホームページ「タッチ佐倉」

今後の課題と展開

「タッチ佐倉」については基礎情報の充実のほか、期間限定発売の佐倉名産品などのタイムリーな情報発信が必要と考えられる。市内内外を問わず、詳細なイベント情報の掲載がこのシステムの利用価値を高める課題となるだろう。また同時に、SEO対策や、周知度を高めるために企業のWebへのバナー掲載協力等、佐倉市全体での情報発信を行えるよう取り組みを進めていきたい。

担当者から一言

「IT社会の進化を改めて認識しました。パッケージソフトではないだけに今では笑い話のような苦労もありましたが、どうにか形にできた時、全国区のテレビ番組に佐倉が登場するという朗報が舞い込みました。今回のプロジェクトを、全国のメディアの視点で再評価され、一連の活動の成果となりました。ご覧になった方も、そうでない方も、佐倉を楽しみにいらしてはいかがでしょうか。」
(宮本務さん)

旅

人気の観光スポットをまとめて体験

小田原市産業観光ブランド構築事業

小田原城をはじめとする史跡から、寄木細工などの工芸品まで全国的にも人気の観光資源がそろった神奈川県小田原市。小田原箱根商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【小田原市産業観光ブランド構築事業】を実施。

活用した
地域資源

小田原城などの史跡、寄木細工などの工芸品、旬の魚を使った水産加工品など

平成20年度の実施状況

小田原を産業の町として全国に印象付けるため、“産業観光”をテーマに、地域を代表するスポットを網羅した観光モデルコースを企画。コースには、徒歩コース、バスコースなどがあり、寄木や干物などの老舗店舗、「工芸菓子伝統館」や「かまぼこ博物館」などのまちかど博物館の見学が盛り込まれ、小田原が誇る食と伝統技術に触れられる内容となっている。また、平成20年11、12月に4回のモニターツアーが実施され、地元タウン誌などで募集した50人以上の参加者の意見がモデルコース作成に取り入れられた。今回考えられたすべてのモデルコースは、パンフレットにまとめられ、観光案内所などで無料で配布されている。



1.江戸時代と変わらぬ手法でつくり上げる「干物」 2.伝統の味を守り続ける「小田原蒲鉾」
3.伝統工芸の寄木細工 4.小田原漆器の製作現場 5.小田原独特の麴入り塩辛

小田原の魚で特産品を開発

小田原ブランドを構成する一つの要素として、観光客からの人気が高い小田原の魚を使った特産品開発が行われた。漁業関係者や魚市場関係者、市内飲食事業者の協力を得て、小田原漁港で水揚げされる旬の魚を使った「金目鯛みそ雑炊」や「カマス田楽」など地域に伝わる漁師料理や郷土料理が試作された。試作された料理は、モニターツアーの昼食で提供され、アンケート調査が行われた。今後、アンケートの結果を参考に、特産品の検討を継続していく予定だ。



◀金目鯛みそ雑炊

担当者から一言

「小田原は、鉄道5社が乗り入れ、東京からも近く、アクセスがとても便利な場所にあります。伊豆や箱根への道中にもあたりますので、温泉旅行の一環として立ち寄っていただければ幸いです。そのときには、ぜひとも今回作成したモデルコースを巡っていただきたいと思います。寄木や干物など、江戸時代から伝わる技術を体験して、小田原の産業を肌で感じてください。」(中矢慎一さん)

今後の課題と展開

小田原および周辺地域には、産業観光資源だけでなく歴史資源、自然資源など、旅行商品開発にあたって提供可能な観光資源が数多く存在している。今後は、これらの観光資源を組み合わせることで、魅力をさらに高めることが重要である。その対策の一つとして、産業観光施設に関する情報提供体制の充実が挙げられる。情報を一元的に集約し、そこに行けば小田原の産業観光に関する情報を入手できるという拠点を設け、訪れる人に役立ち、興味を喚起し、誘導することが求められる。



小田原城



◀小田原を紹介するパンフレット

小田原箱根商工会議所

〒250-0014 神奈川県小田原市城内1-21 TEL:0465-23-1811 FAX:0465-22-0877
URL: http://www.odawara-cci.or.jp/ MAIL: odawara@shokonet.or.jp

技

空気みたいなナチュラル素材の洋服ブランド

eee-sweat

江戸時代から綿織物の産地として栄え、全国でも珍しい機織の神様を祭る「初生衣神社」がある静岡県浜松市。浜松商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【SLOWな綿織物を活用した感性価値創造プロジェクト】を実施。

活用した
地域資源

綿織物

平成20年度の実施状況

全国有数の綿織物産地である浜松地域には、旧型シャトル織機などを使う小規模の事業所が数多く存在する。この織布設備は、大量生産には向かないが、手作りの風合いを持った温かみのある生地を織ることができるのが魅力だ。他製品との差別化を図るため、連続と受け継がれてきた浜松の職人の技術と生地の特徴を生かした新ブランド「eee-sweat」を立ち上げ、新商品の開発が行われた。同ブランドは、「T・H・D La maison」のファッションデザイナー・島山巧氏がプロデュー

スし、優しく包みこまれるようなナチュラルな肌触りを実現した製品が完成。ブラウスやキャミソールドレスなどの洋服以外にも、バッグなどの小物がラインナップされた。



eee-sweat

展示会で「eee-sweat」をアピール

新ブランドと新製品のPRのため、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された展示会「第67回東京インターナショナル・ギフト・ショー春2009」に出展。商品開発のために作られた試作品が展示され、製品の持つ柔らかさでブースが優しい雰囲気になり、浜松産のコットンを使ったワンピースやパンツ、バッグなど、独特の空気感を持つ製品が注目を集め、首都圏の消費者やバイヤーに、「エコ」「遠州」「いい汗」の意味が込められたブランド名「eee-sweat」がアピールされた。

今後の課題と展開

最も重要な点は、言うまでもなく本事業で得た成果を基にいかにかに実ビジネス（販売）につなげていくかということ。その実現を図るための窓口、組織をどのように構築していくかという点が極めて重要と考えている。事業に必要な専門の人員を抱えた組織が必要であり、既存組織の活用のみならず、参加事業所の出資などによる新組織の設立をも視野に入れた議論を深めていきたい。

担当者から一言

「今回のプロジェクトでは、浜松市や周辺地域の協力を得て、古くから伝わる綿織物業の再生を目指しました。都内で活躍するファッションデザイナー・島山巧氏の指導の下、トレンドに沿いながらも古い機械が生み出す独特の膨らみ感や風合いを生かした商品ができたと思います。島山氏の協力によって、地域の織機事業者が共同で開発に取り組むという新しい形をつくり出したのも、今回の大きな成果の一つです。商品には、高品質・高付加価値という絶対の自信があります。今後、インターネットでの販売を取り入れながら、新しい販売ルートの開拓も考えています。メイドイン浜松の柔らからかな着心地に期待してください。」(名波佳紀さん)



試作品の数々

浜松商工会議所

〒432-8501 静岡県浜松市中区東伊場2-7-1 TEL:053-452-1111 FAX:053-452-6682
URL: http://www.hamamatsu-cci.or.jp MAIL: info@hamamatsu-cci.or.jp



さかなのまち下田ブランドの新商品

開国じょうゆ キンメちゃん

1854年の黒船来航で歴史の大舞台に立ち、現在ではキンメダイの漁獲高日本一で有名な下田港がある静岡県下田市。下田商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「さかなのまち下田」のブランド食材を活用し、健康と美容、再利用をキーワードにした新たな特産品と料理開発プロジェクトを実施。

活用した地域資源 キンメダイ、カジキ

🍴 平成20年度の実施状況

下田は、漁業に加え魚の加工品販売が盛んで、特にキンメダイを使った干物やみそ漬、煮付けなどの加工品に力が注がれている。また、地域の旅館や飲食店でも、キンメダイをさまざまに調理して提供。その中で、これまで利用価値がないと捨てられていた、アラや皮などを再利用できる特産品の開発が行われた。静岡県立焼津水産高校との産学連携による取り組みで開発された「開国じょうゆ キンメちゃん」は、下田ブランドの一つであるキンメダイのアラを利用してつくられた、海の恵みを感じられるしょうゆだ。また、同じく廃棄されていたカジキの口先や皮を利用して、財布や小銭入れなどの加工品が開発された。



1.開国じょうゆ キンメちゃん 2.カジキの表皮を利用した財布と小銭入れ 3.カジキ口先の置物 4.伊豆大特産市でのお披露目

🍴 ネーミングは一般応募から決定

開発された新商品のPRのため、キンメダイ魚醤のネーミングとキャッチフレーズを募集。53件の応募から選考し、名称が「開国じょうゆ キンメちゃん」、キャッチフレーズが「漁獲高日本一 下田の特産キンメダイから生まれたおいしいおしょうゆ! 魚から生まれたおいしいおしょうゆ!」に決まった。また、地域の料理研究団体や飲食店の協力により、魚醤を使った料理の開発、研究が取り組まれた。和洋中とジャンルを問わず、魚醤をおいしく食べられる刺身や餃子などの料理がつくれ、これらの料理がレシピ集にまとめられた。



開国じょうゆキンメちゃんレシピ集

🍴 今後の課題と展開

静岡県立焼津水産高等学校に製造を委託して開発されたキンメダイの魚醤について、今後特産品として全国展開するためには、地域の事業者へ製造を委託することが大きな課題である。また、特産品の販路開拓・拡大を図るため、今後は農協、漁協、観光協会、商工会議所、下田市による協議会を設立し、関連事業全体を推進する組織づくりについて提案したい。さらに、キンメダイの魚醤を使った料理については、レシピ集を通じて地域の旅館や飲食店への普及を図ることにより、キンメダイの魚醤の地域における販路拡大につなげる。

🗣️ 担当者から一言

「今回のプロジェクトは、地域のさまざまな団体や事業所の協力を得て、商品完成に至りました。原材料を提供、加工してくださった業者、料理の研究、開発をいただいた料理研究団体や飲食店、魚醤の開発に全力で向かってくれた焼津水産高校など、地元の総力を挙げて開発した新商品が、下田のイメージアップや観光客誘致、地域の産業全体の活性化につながればと思います。」(土屋秀行さん)



“おさかな天国”が発信するニューフード

「鯉ちゃ」&「鯉魚醤ペースト」&「ツナど〜ら」

市内に焼津港と小川港の2つの港を持ち、かつおの水揚げ量では日本一を誇る静岡県焼津市。焼津商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「かつお」「まぐろ」を使った新商品開発を実施。

活用した地域資源 かつお、まぐろ

🍴 平成20年度の実施状況

市内の事業者へ、特産品であるかつおとまぐろを使った新商品案を募集。選定されたアイデアから3つの新商品が開発された。ティーバッグでかつおスープが楽しめる、ちきり清水商店の「鯉ちゃ」。カネオト石橋商店の「鯉魚醤ペースト」は、特産品のかつおの風味をあますことなく伝えたもの。また、地域を代表する商品にするべく開発された「ツナど〜ら」は、まぐろフレークとチーズをブレンドしてパイ生地で包んだ新感覚スイーツだ。



1.かつおをスープとして飲む「鯉ちゃ」 2.かつおの旨味成分が凝縮された「鯉魚醤ペースト」 3.焼津のまぐろのフレークと、チーズをブレンドし、パイ生地で包んだ「ツナど〜ら」 4.共同展示商談会「feel NIPPON」でのPR

🍴 産学官が一体となった商品開発

新商品開発のため、各種専門家を招聘し、開発チームを編成。開発プランが採用された企業を中心に、静岡県工業技術研究所や静岡県水産技術研究所などの公設機関、地元の大学講師や市内飲食店事業者がアドバイザーとして事業に参加した。学生などによる消費者モニター調査の結果や、展示会への出展による小売店バイヤーなどからの意見を参考に、産学官が一体となって開発を進め、焼津らしい商品が完成した。



を参考に、産学官が一体となって開発を進め、焼津らしい商品が完成した。

◀商品開発の様子



◀学生に若者視点からのアドバイスをいただく

🍴 今後の課題と展開

今回完成した3商品は、焼津水産ブランド認定を目指し、販路開拓や商品PRを全面的に支援する予定である。「鯉ちゃ」は、消費者がかつおに興味をもつ入り口として、「鯉のまち焼津」再生の牽引役とする。そして、「鯉魚醤ペースト」を使った特産料理を創りあげ、市内に取り扱い飲食店を増やし、「鯉の魚醤は焼津」というイメージも定着させたい。また、焼津にはこれまで全国的に知られた銘菓が存在しなかったが、今後は「ツナど〜ら」を「焼津のお菓子」として積極的に発信していく。

🗣️ 担当者から一言

「今回、開発された商品は、開発者の思いが込められた“これぞ焼津”というものになっています。かつおをスープとして飲む新しいライフスタイルを提案する「鯉ちゃ」、プロにも通用する旨味成分が凝縮された「鯉魚醤ペースト」、焼津のまぐろを使った新感覚のお菓子「ツナど〜ら」が、焼津の顔となるべくして生まれました。いずれも、今後焼津を代表する商品になると確信しています。」(林直弘さん)



ダイエット効果にも期待大の特産品「マコモタケ」 マコモタケ商品開発モデル事業

近年、注目を集めるイネ科の植物マコモタケの生産に力を注いでいる岐阜県瑞浪市。瑞浪商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【マコモタケ商品開発モデル事業】を実施。

活用した地域資源 マコモタケ

🍴 平成20年度の実施状況

マコモタケは、水田で育成するイネ科の植物で、タケノコのような食感を持ち、豊富な食物繊維と低カロリーで注目を集める食材だ。収穫時期が限られ、保存期間が短いマコモタケを、特産品として年間を通して供給するため、長期保存ができる加工食品の開発が行われた。開発された試作品は、生食と変わらない食感を保ち、キンピラや煮物と相性抜群の「マコモタケ水煮」や、甘みを凝縮したマコモタケのパウダーで作る「マコモタケパウダー入りスナック」など、マコモタケの新しい可能性を追求したものだ。試食会でのアンケートを反映させ、形状や味付けなど商品化へ向けてさらなる改良が進められている。



1.マコモタケ 2.マコモタケ水煮 3.フリーズドライマコモタケ 4.マコモタケパウダー 5.熱風乾燥マコモタケ 6.マコモタケパウダー入り米粒 7.マコモタケパウダー入りスナック 8.マコモタケパウダー入りウエハース 9.マコモタケパウダー入りうどん

🍴 電磁波冷凍の試験・研究を実施

収穫から1週間程度で鮮度が落ちるマコモタケを、鮮度を維持した状態でいつでも提供するため、新たな保存方法として電磁波冷凍の試験・研究が行われた。電磁波冷凍とは、冷風と電磁波を利用して食材の内外を瞬時に凍らせる方法。これによって、解凍時に出てしまっていた水分とうま味成分を保つことができる。この方法で試作された冷凍食品「CAS冷凍マコモタケ」が商品化されれば、いつでも新鮮そのままのマコモタケが食べられるようになるのだ。



CAS冷凍(電磁波冷凍)マコモタケ

🍴 今後の課題と展開

今後は特定の品質のマコモタケを、必要な時に、必要な量を供給できる体制の整備をすると同時に最終製品のイメージ、コンセプトを明確にし、それに加えて消費者のニーズ・声を集め、製品の完成度を高めていきたい。マコモタケの流通量が少ない中で、品種、品質にかかわらず、一定のアウトプットに収められるように、加工条件、パラメーターをコントロールしていく。また、認知度アップ、販路開拓についても取り組んでいきたい。

🗣️ 担当者から一言

「水田の連作による地力の低下がマコモタケの収穫量に影響し、予定していた試験を一部実施することができませんでした。また、乾燥させパウダー化する試験では、摩擦熱によって焦げてしまい機械に詰まるなどのトラブルもありました。収穫時期が10月に集中するため、今回のプロジェクト期間内に、加工からPRまでのすべての事業を果たせなかったのが悔しいです。しかし、さまざまな形で見舞われた困難を乗り越え、マコモタケのこれからが少し見えてきました。今後の、マコモタケと瑞浪に期待してください」。(築山勝人さん)



全国の友人に届けたいおもてなしの心 10万8000人の招待状「おもてなし♥まごころカード」と新名物「西尾おでん」

東海地区随一の規模を誇る緑花木センター「憩いの農園」や地域ブランド「西尾の抹茶」など、豊富な緑に包まれた愛知県西尾市。西尾商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【10万8000人の招待状～日本一の花で飾った町屋でお茶と三河料理のおもてなし～】を実施。

活用した地域資源 おもてなしの心、市花のバラ、豆みそ、白しょうゆ

📁 平成20年度の実施状況

平成20年10月11～12日、西尾市の家風「おもてなしの心」を市内外へ発信するためのさまざまな「おもてなしイベント」が実施された。当日、市外の人を招待するために、海外での評価も高い西尾市在住の画家・斎藤吾朗氏作画による招待状「おもてなし♥まごころカード」が作成され、平成20年8月より、学校や企業、商店で10万8,000枚が無料配布された。このカードは、住民が、友人や知人、恩人などの郵送先を書いて指定の投函箱に入ると、郵便局でオリジナルの風景印が捺印され全国に発送されると

いうもの。おもてなしの日には、特産物のひとつである西尾のバラを使って「おもてなしの心」を表現。来訪者に西尾のバラをアピールした。



1.10万8,000人の招待状を作成 2.おもてなしの心をはぐくむ目的で開催されたお茶会講座

📁 新グルメ「西尾おでん」誕生

「おもてなしの心」の一つとして、「傳の蔵」「じげもん屋 豆蔵伝想茶屋店」「泥人ばあー」「癒しの里 小京都の湯」の4店舗の飲食店が中心となり、新グルメ「西尾おでん」が開発された。おでんは、三河特産の豆みそ(赤みそ)をベースにしたコクうま系の赤おでんと、三河発祥の白しょうゆをベースにしたさっぱり系の白おでんの2種類。さらに、地域の特産品である抹茶や唐辛子にえびせんべいを混ぜた「おでんのふりかけ」をかけて味わうのが、西尾おでんの真骨頂だ。



◀白しょうゆベースのさっぱり系「西尾おでん」

📁 今後の課題と展開

平成19年度に開発した「西尾スイーツ」に続き、平成20年度の「西尾おでん」も、取材ラッシュとなるほどの注目を集めるなど、十分な成果を得られた。平成18年10月の「西尾大茶会」のギネス認定にはじまり、本プロジェクトの支援を得てスタートした西尾ブランドの再構築。抹茶をはじめ、バラ等の花き、醸造製品など、西尾幡豆には全国にアピールする資源が豊富であることを実証できた。このモデルを生かし、「食」をコアとする西尾幡豆エリアの地域ブランド開発、地域ブランド観光の新たな企画を進めていきたい。

🗣️ 担当者から一言

「本プロジェクトでの個人的なお勧めは、「西尾おでん」。各店舗こだわりのオリジナル商品です。『伝』の姉妹店である『傳の蔵』のえびはんぺんや、『泥人ばあー』の泥人おでん串など、今までにない斬新なものができたと思います。トッピングも、試してもらいたい逸品です。ちなみに、平成19年度は西尾スイーツを開発しましたので、おでんとスイーツで西尾の新しい味を、ぜひご賞味ください」。(二村幹拓さん)



伊勢志摩の山海の恵みに新たな仲間が登場

「やまとたちばな茶」&「牡蠣醤油・牡蠣ぽん酢」

年間10億円の生産量を誇る牡蠣の一大産地として有名な三重県鳥羽市。鳥羽商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【やまとたちばなと牡蠣・青都とば・2つの新ブランド構築プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 浦村牡蠣、やまとたちばな

平成20年度の実施状況

鳥羽市の魅力を伝えるため、伊勢志摩の恵みを利用した新しい特産品の開発が行われた。ビタミンなどが豊富に含まれる鳥羽・浦村牡蠣のエキスを活用した「牡蠣醤油」と「牡蠣ぽん酢」は、豆腐や卵かけご飯との相性抜群のコク深い味わい。また、心地よい爽やかな香りとほろ苦さが持ち味の「やまとたちばな茶」は、発がん物質抑制効果やコレステロール値低下が期待される、貴重なやまとたちばなの葉を使ったお茶だ。そのほか、やまとたちばなのお香などが開発され、「青都とば」が誇る農水産物が、地域を代表する特産品として生まれ変わった。



1.「牡蠣醤油」 2.「牡蠣ぽん酢」 3.お香「鳥羽のおもひで やまとたちばなの風」 4.香りのストラップ「非時香果(ときじくのかぐのこのみ)」 5.「やまとたちばな茶」(伊勢茶ブレンド) 6.「やまとたちばな茶」(ほうじ茶ブレンド) 7.「やまとたちばな茶」(紅茶ブレンド)

鳥羽の魅力を積極的にアピール

開発商品のPRのため、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に出展。全国の消費者やバイヤーに対して、新しい鳥羽の魅力が紹介された。また、鳥羽商工会議所公式ホームページに、新商品の紹介や、牡蠣の食品としての安全性を紹介した「鳥羽・浦村牡蠣の安心システム」などを掲載。今後は通信販売にも対応し、全国への販路拡大を目指していく。



共同展示商談会「feel NIPPON」

今後の課題と展開

まずは、「百聞一食・鳥羽の味 特産品プロジェクトチーム(仮称)」を発足させ、地域ならではの商品群を販売する拠点づくりが必要である。そして、浦村の牡蠣、鳥羽市のやまとたちばなを素材とした商品のコストダウンを図るとともに、新たな関連特産品開発にも取り組み、商品力を高めていく。また、旅館業者、飲食業者、牡蠣養殖業者の連携強化を図ることで、地域特性の伸長・強化と顧客満足度の高い観光地づくりを進め、地域と小規模事業者にも元気を取り戻したい。

担当者から一言

「これまでも地域オリジナルの商品は数々ありましたが、今回の商品は過去最高傑作だという自信があります。鳥羽を代表する食材である牡蠣とやまとたちばなでつくった商品が、同じく地域を代表する顔になってくれたらと思っています。開発にご協力いただいたすべての方々の思いが、全国の皆さまの元へ届くことを願っています」。(岩佐寿さん)



紫式部がつづった「一番伝えなかった思い」がよみがえる

紫の道がつなぐ未来への宣言~千年後に遺そう紫のメッセージとなぎさの賑わい~

琵琶湖の水上交通の重要都市であり、「源氏物語」ゆかりの地としても歴史に名を残す滋賀県大津市。大津商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【紫の道がつなぐ未来への宣言~千年後に遺そう紫のメッセージとなぎさの賑わい~】を実施。

活用した地域資源 比叡山延暦寺横川、逢坂の関、石山寺などの「源氏物語」の作品世界

平成20年度の実施状況

物語の舞台となった比叡山延暦寺横川や逢坂の関、起筆の地「石山寺」、光源氏のモデルとされる源融を祭る「融神社」など、大津市には「源氏物語」の作品世界が至るところに点在している。平成20年は、執筆から1000年目を迎えたこともあり、「源氏物語」を生かした観光モデルコースが企画された。「紫の道」と銘打たれた全3種のコースは、紫式部が父と共に若狭へ赴いたとされる旅路を同じように歩くウォーキング体験や、琵琶湖クルーズ、石山寺での源氏夢回廊の見学が盛り込まれたものなど、琵琶湖を取りまく自然の中で、源氏の世界を追体験できるような内容となっている。



1.「紫の道」パンフレット 2.深坂古道 3.「紫の道・春の道」 4.大津港に停泊するピアンカ 5.「紫の道・式の道」 6.「紫の道・参の道」 7.一番丸 8.なぎさ公園 9.打出の浜

「紫の道・湖上シンポジウム」を開催

平成20年7月に、環境をテーマにした討論会「紫の道・湖上シンポジウム」が、琵琶湖汽船「ピアンカ」の船上で開催された。源氏物語を楽しむ会主宰の鈴木ゆみ氏や、滋賀県知事の嘉田由紀子氏が講師として参加し、「源氏物語」を絡めた環境保全についての講演が行われた。講演では、物語の世界観をつくっている動植物が、今後もそのままの姿で残っていくように、舞台となった大津を含め、地球規模での環境保全について意見が交わされた。また、会場には「源氏物語」に登場する動植物の写真パネルが展示され、講演をより深く理解できるような工夫も施された。



湖上シンポジウム

今後の課題と展開

大津は京都からわずか10分の距離であるため、歴史・文化の宝庫であるが、それだけで大津ブランドを確立することは難しい。まずは「源氏物語」と「環境」というキーワードを組み込むことがブランド力を高めるために重要である。そして、琵琶湖環境をより生かすためには、大津だけでなく、滋賀県全体として琵琶湖ブランドを高める取り組みが必要である。そのためにも、地域住民の意識、地域ブランドへの誇りを高め、郷土愛が芽生えるきっかけづくりにも取り組んでいく。

担当者から一言

「歴史と伝統文化の生きる町、湖都・大津は、魅力的な観光資源に囲まれています。今回のプロジェクトは、新しい観光ルートをつくるのが目的でした。「源氏物語ゆかりの地」×「琵琶湖クルーズ」×「地球環境の大切さ」の3つを組み合わせた観光コース「紫の道」は、まさに大津の「全部」を盛り込んだモデルコースになったと思います。コース作成時に改めて気付かされた、「源氏物語」のすばらしい世界を全国の皆さまにもお伝えしたいと考えています」。(矢嶋聡さん)

旅

京都・山科の観光&グルメで五感を刺激

京都やましな広域観光フェア

京都と東国を結ぶ要所として栄え、伝統工芸や社寺など歴史の深さを感じさせる町・京都市山科区。京都商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【京都やましな広域観光推進事業】を実施。

活用した
地域資源

清水焼をはじめとする山科の観光資源

平成20年度の実施状況

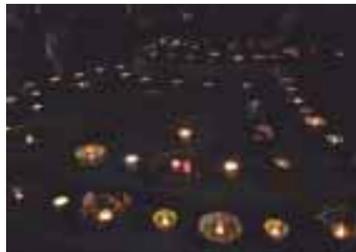
地域の観光促進を目的とし、山科地区の観光資源を一堂に集めた首都圏・関西圏向けのプロモーション活動を実施。平成20年9月に大阪、平成21年1月に東京で「京都やましな広域観光フェア」が開催され、山科名産「清水焼」のろくろによる実演や製作体験など、講演や体験メニューがそろえられた。平成21年2月には、東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に出展し、清水焼と京仏具のコラボレーションで生まれた新製品「en」などが展示され、大盛況を博した。また、新しい観光ツアーの企画や、秋の観光シーズンに対応した「仮設臨時観光案内所」の設置など、観光客誘致への積極的なアプローチが行われた。



1.2.東京で開催された「京都やましな広域観光フェア」 3.源氏物語についての講演と演奏の集い(東京) 4.秋の観光シーズンに山科駅前に開設された臨時観光案内所 5.勸修寺・農園訪問ツアー 6.諸羽神社での「雅楽と琵琶の集い」

イベント「陶灯路」に約1,000人が来場

平成20年10月に山科の名産・清水焼陶磁器を利用したイベント「陶灯路」を実施、地域の中心であるJR山科駅前では初めての開催となった。大小さまざまな陶磁器の中でろうそくに火を灯し、幻想的な空間を演出。点灯前には京都橋大学の学生によるパフォーマンスも実施され、イベントに華を添えた。来場者は約1,000人を数え、陶灯路で使われる容器一式の購入希望が出るなど好評を得られたため、今後も継続的に開催することが検討されている。



「陶灯路」の様子

今後の課題と展開

山科地域の観光振興を目指す住民・企業・団体などの連携協力が進んでいることを受け、今後は多様な事業を展開しながらそれらを恒常的に統合する体制が必要となってきた。また、「琵琶湖疏水・旧東海道ゾーン」「大石神社・伝統工芸ゾーン」「勸修寺・随心院・近郊農業ゾーン」といった山科地域の観光資源の特徴をゾーンごとに明確に打ち出した観光プランを設定・誘導していくことで、観光客のニーズに積極的に応えていく。

担当者から一言

「今回のプロジェクトで、地域の観光資源が初めて一堂に集められました。私たちが改めて驚かされるほどの山科の魅力を、今回のプロモーションで全国の皆さまにお伝えできたのではないかと思います。展示や発表を見ていただいたお客様から、「初めて山科を知ったけれど、とても魅力を感じます」などの感想が寄せられたことや、実施したイベントで合計約3,000人の来場者を数えたことが、事業成果の確かな感触として残りました。今後も、京都「山科」と全国各地の皆さまとの交流を深めるべく、努力していきたいですね。」(長澤満さん)

食

日本三景に次ぐ新しい名物

日本一鱈花おぼろ

映画「天国はまだ遠く」(平成20年11月公開)の舞台となり注目を集め、日本三景・天橋立がある京都府宮津市。宮津商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【日本三景天橋立のまち宮津・魅て食べて癒しの観光プロジェクト】を実施。

活用した
地域資源

サワラ、トリガイ、干物、天橋立および周辺の観光地

平成20年度の実施状況

天橋立の持つ集客力を利用し、地域のさらなる活性化を図るため、日本三景に次ぐ宮津の顔となる新しい特産品の開発が行われた。特産品には、京都が日本一の漁獲量を誇るサワラが選ばれ、地元の旅館や飲食関係者で組織された実行委員会が開発に携わった。脂ののったサワラを長い時間をかけて炒り、酒、しょうゆ、京山椒などで味付けした「日本一(ピント)鱈花おぼろ」は、上品な風味が魅力で、ご飯や酒の肴にも最適な逸品だ。また、日本で一番大きいと言われている丹後トリガイとサワラを使った新料理の開発や、宮津で水揚げされ、添加物を使用しない魚の干物を「宮津ひもの」としてブランド化するなど、海の恵みを生かした企画が実施された。



1.鱈フレーク 2.共同展示商談会「feel NIPPON」で鱈フレークをPR 3.大阪キャンペーンでのプレゼンテーション 4.東京キャンペーンでは鱈料理をPR

映画「天国はまだ遠く」ロケ地巡りを実施

宮津・天橋立の観光促進のため、平成20年に同市内で撮影された映画「天国はまだ遠く」のロケ地を巡るモデルコースが考案された。主演の加藤ローサと徳井義実(チュートリアル)がスクリーンの中で歩いたように、山と海に囲まれた美しい景色の中でゆっくりと宮津の自然が体感できる。そば打ち体験や漁業体験も紹介されており、映画そのままのワンシーンを再現することも可能だ。また、PR用に作成された関連情報満載のマップ「宮津・天橋立 ロケ地マップ」は、同プロジェクト公式ホームページでダウンロードできる。



◀「燈籠流し花火大会」における映画PR

ロケ地マップ

今後の課題と展開

宮津市の知名度・イメージを向上するため、継続的な情報の受発信に努めていきたい。観光関連業種においては、同一レベルのサービスなどが提供できるよう、研修・講習会などを継続的に実施していく。また、「ロケ地巡り」や地元産のトリガイやサワラを生かした新郷土料理の企画開発ができる人材を育てていくことが重要である。宮津市活性化の方策としては、新・観光産業(交流産業)の育成が最も有効と考え、今後はこの方向性について、関係団体だけでなく一般市民にも理解を促し、市民を巻き込んだ事業活動を目指していきたい。

担当者から一言

「地元の商工業者が一丸となって、新特産品の開発や、ロケ地巡りコースのPR、「宮津ひもの」のブランド化など、限られた期間の中でさまざまな事業を展開してきました。宮津は、天橋立の印象が強いですが、それだけではないことがアピールできたのではないかと思います。今後は、これらの事業について新しい角度からフォローしていき、全国に展開していくため、次のステップを踏み出したいですね。」(小牧孝三郎さん)



きらめく無限の色彩を放つプレミアム素材

燦彩糸(さんさいし)

江戸時代から国内生産が始まったとされる金銀糸は、西陣織などに使用され、付加価値が高く、高貴で希少な素材だ。この金銀糸の国内生産量の約5割を占め、一大生産地として名をはせる京都府城陽市。城陽商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【金銀糸における産地型ビルトイン・ブランド構築事業】を実施。

活用した
地域資源

金銀糸

👉 平成20年度の実施状況

歴史的、文化的価値の高い城陽の金銀糸を、現代のニーズに沿った新しい形で発信するため、産地だからこそできる新たな金銀糸ブランド「燦彩糸」が立ち上げられた。高度なノウハウを持つ金銀糸製造業社6社を中心に、大学教授や異業種の業者など各種専門家が集結し、ブランドの構築がなされた。古くは門外不出とされてきた製造技術だが、現在では質を落とすことなく多色量産化が可能で、金色だけでも100色以上のカラーバリエーションを生産することができる。素材としての燦彩糸を、ファッションやインテリア、照明、玩具など、さまざまな分野とコラボレーションさせ、素材製造の街から、アートワークタウンへの発展を目指している。



1.次代を彩る無限の色彩を秘めた「光る糸」 2.金箔、正絹、和紙を使って仕上げた“本金糸”セット 3.金銀糸の組みひも 4.カラーチャート

👉 「ほらろ織」を東京で初公開

首都圏の各種業者や消費者に燦彩糸をPRするため、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に出展。ブースには、純粋な素材としての展示以外にも、燦彩糸が上品にあしらわれたバッグや帽子などの試作品が並び、今後の商品展開を期待させるものとなった。また、法隆寺に秘蔵されていた織物「ほらろ織」をモチーフに「燦彩糸 × 京組みひも × 織り」の技術を結集し、つくられたテキスタイル製品「ほらろ織」も展示され、100パーセント純正の本金糸でつくられた同製品は東京では初めての公開となった。



「ほらろ織」を展示



Newテキスタイル「ほらろ織」

👉 今後の課題と展開

まずは、引き合い案件の分析とその対応サブプロジェクト立ち上げが早急に必要と判断している。それに伴い、ほらろ織や組みひもなどの具体化している引き合い案件のコスト把握と価格設定および製造体制の確立も必要となる。そして、それらを実務的に稼働させるコア組織を立ち上げ、実務に即した事業展開計画に落とし込む。また、実際の運用に向けたブランド認証基準の整備や、テストマーケティングの好調を途切れさせないさらなるマーケティング活動を推進していく。

🗣️ 担当者から一言

「京都・城陽の金銀糸は、古来より伝わる技術が今に伝承された匠の技です。七色に光を変化させるきらめきに魅了されるように、色と光の融合が金銀糸の本質だと考えます。これからは、さまざまな業種とのコラボレーションが実現できるよう、外への発信にも力を注ぎたいですね。素材には自信がありますから、きっと近い将来、皆さんの前に華やかな「燦彩糸」がお目見えするはずですよ。ご期待ください。」(生駒智史さん)



ガイドマップに載らない大阪をクルーズとまちあるきで体感

“大大阪”再発見による観光振興

水都として商人文化が栄え、国際経済都市として発展してきた大阪府大阪市。大阪商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「水都・大阪」の近代建築、食、商人文化をめぐる～“大大阪”再発見による観光振興】を実施。

活用した
地域資源

堂島川・土佐堀川・木津川・道頓堀川・東横堀川が市内につくる水の回廊

👉 平成20年度の実施状況

大阪で「水都」をテーマにしたクルーズやまちあるきツアーが開催された。この中の一つである「大大阪モダン建築ツアー」では、ツアー参加者が近代建築が林立する船場をめぐる、水都の魅力に触れた。ほかにも、クルーズとまちあるきで、水辺での暮らしや文化に触れる「水上タクシークルーズ&ウォーク東横堀川界隈で大阪町人の心意気に触れるツアー」や「手塚治虫ゆかりの地をめぐるツアー」などが開催された。多くの参加者から継続的な開催を望む声が上がっており、平成21年4月以降にコースを増やしてツアーが行われている。



1.大阪の中心部に数多く残る近代建築のまちあるきツアー 2.「カリスマと歩く大阪のまちあるきマップ」 3.「近代建築まちあるきマップ」

👉 「OSAKA旅∞」の添乗ガイドを養成中

平成21年4月から新観光プログラム「OSAKA旅∞(おおさかたびめがね)」が開始された。これに合わせ、添乗ガイドの養成が行われている。大阪商工会議所が「エリアクルー認定講座」を開講しており、修了者は「エリアクルー」として認定される。エリアクルーは、「OSAKA旅∞」の添乗ガイドとして、ガイドマップには掲載されない地元人が愛する大阪の魅力を、旅行者に紹介していく。



都市型観光振興方策について検討したシンポジウム



エリアクルーと歩いたまちあるきツアーの様子

👉 今後の課題と展開

今後は大阪にぎわい創出プランを策定し、その第2次アクションプランの中において①新しい物づくり、②ツーリズム産業、③ライフサイエンス産業を地域の成長を牽引するエンジン産業と位置づけ、本事業の一環として「都市型ツーリズム振興戦略」を策定し、これを基に、さまざまな事業に取り組んでいきたい。とりわけ平成21年8月から開催される「水都大阪2009」は大阪の魅力を伝えるまたとない機会となるため、本事業の成果・実績・評価を踏まえた具体的な取り組みを進めていきたい。

🗣️ 担当者から一言

「新たな大阪観光ツアーとして平成21年4月から「OSAKA旅∞」を実施しています。いつもと違う“めがね”で大阪を見れば、新しい大阪の魅力が見えるはずです。その案内人であるエリアクルーは、大阪が大好きで知識も豊富。ガイドマップに載っていない大阪の名所や名物などを数多く紹介できるかと思っています。これまでとは違った地域密着型のツアーで、大阪のリアルな魅力を体感してください。」(堤陽一さん)

技

異性に受け入れられる香りがテーマの線香

アロマテラピー線香「翠香シリーズ」「櫻香シリーズ」

貿易商人の街として栄えてきた大阪府堺市は、外国文化をいち早く取り入れ、三味線や線香、自転車などの製造技術や文化の発祥の地ともいわれている。堺商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【線香発祥の地 堺のフェロモン開発プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 線香製造技術

👉 平成20年度の実施状況

線香の需要拡大に向けて、これまでに煙の出ない線香「0(ゼロ)」やコーヒーの香りの「残飛香」、いちごの香りの「一期香」など、仏事ではなく若者向けの商品開発が進められてきた。プロジェクトでは新たにアロマテラピーでの利用を想定した線香の開発が行われ、特に異性に受け入れられる香りをテーマに、男性向けの「翠香シリーズ」と、女性向けの「櫻香シリーズ」が試作された。沈香や白檀といった伝統の香りに、柑橘類などを組み合わせ合わせた香りが特徴で、今後商品化に向けて、品質改良が行われていく予定だ。



アロマテラピー線香のラインナップ

👉 各種イベントで堺の線香をアピール

試作品は「めっせdeさかい2008inTOKYO」「おおた商い観光展2008」「大阪勧業展2009」に出品された。また、線香発祥の地としての文化を守る目的で、江戸時代後期から大正時代前期まで使用されていた線香の「押し出し機」が文献を基に復元され、その押し出し機を使った線香づくりを体験できるイベントも開催された。



おおた商い観光展2008

👉 今後の課題と展開

若者に受け入れられる線香を開発するためには、これまでの仏事使用のための線香とは全く異なった志向でパッケージやデザインを開発することが大きなポイントではあるが、ただ単に若者に迎合するのではなく、線香発祥の地堺ではくまれた伝統の美德を強調し、若者に新鮮な刺激を提供することも大切である。そのために、今後はパッケージにおいても、新しい感覚の中に、伝統の美を追求することを検討していきたい。

🗨️ 担当者から一言

「若い男女双方に受け入れられる香りにするのはもちろんのこと、これまでの線香のイメージを払拭することも必要です。そこで、グッズ感覚で手軽に携帯できるように、長さやパッケージを工夫しました。シガレットケースのようにポケットからの出し入れがサマになることがポイントです」。(四方伸哉さん)

堺商工会議所

〒591-8502 大阪府堺市北区長曾根町130-23 TEL: 072-258-5581 FAX: 072-258-5580
URL: http://www.sakaicci.or.jp MAIL: sakaicci@sakaicci.or.jp

旅

江戸庶民の暮らしを支えた海上交通「吹田渡」を再現

イベント「昔なつかし吹田渡」で川を下りながら歴史を学ぶ

昭和45年に大阪万博が開催された大阪府吹田市は、千里丘陵と神崎川、安威川、淀川などから運ばれた堆積物で造られた平地からなる。吹田商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【“吹田渡”の再現と中小企業見学による今昔にぎわい体験事業】を実施。

活用した地域資源 吹田渡、地場産業

👉 平成20年度の実施状況

鎌倉から明治時代までの長い間、庶民の暮らしを支える海上交通として吹田渡が隆盛を極めていた。それを再現するイベント「昔なつかし吹田渡」が平成20年10月に行われ、参加者60人は吹田渡に乗船し、川を下りながら吹田渡の歴史を学び、河畔の企業を見学した。また、船着場には江戸時代の風情を演出した番小屋や茶屋が建てられ、参加者はかごかきや輪投げなどの体験を楽しんだ。



1.乗船の様子 2.かごかき 3.お休み処の様子

👉 「正露丸」と「マロニー」の工場見学会

「昔なつかし吹田渡」の午前中には、吹田市の産業の歴史を学ぶ目的で、正露丸を作る大幸薬品株式会社とマロニーを作るマロニー株式会社の企業見学会が行われた。大幸薬品の見学会では正露丸の歴史と正露丸の製造工程がビデオ上映され、マロニーでは、同社の歴史の解説の後、製造現場見学が行われた。



工場見学会の様子

👉 今後の課題と展開

「吹田渡」の1日再現イベントは、各方面に幅広い興味と認識を深める機会となった。今まで名前だけ一部のの人に先行した形で伝えられていたものが、具体的な形で再現されたことで広く認識され、あらためて吹田の観光振興への位置づけが理解されたといえる。今後は、他の観光施設とのリンクを図りながら、点と線のスポット的な観光のとらえ方から面としての広がりを持つ産業観光へ転換、観光ビジネス・モデルの構築を目指していきたい。

🗨️ 担当者から一言

「江戸時代の回送業のにぎわいを演出するため、資料を基に船頭、町娘、武士などのスタッフ衣装を準備しました。船着場のお休み処で配布したせんべいやお団子、ふもち、お茶も参加者に喜んでいただけました。神崎川で船に乗るというのは、現在ではとても斬新な企画だったこともあり、『神崎川クルージング事業』として市が引き継ぎ、イベントも継続して行われることになりました」。(岡本学さん)

吹田商工会議所

〒564-0041 大阪府吹田市泉町2-17-4 TEL: 06-6330-8001 FAX: 06-6330-3350
URL: http://www.suita.cci.or.jp/ MAIL: suitacci@suita.cci.or.jp

技

新たな「神戸ブランド」を目指した、ハイクオリティ、ハイセンスなものづくり デザイン・ルネッサンス神戸

神戸港開港以来、異国文化と日本文化を融合させたものづくりで「神戸ブランド」をはぐくんできた兵庫県神戸市。神戸商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【デザイン・ルネッサンス神戸PROJECT】を実施。

活用した地域資源 神戸洋家具、真珠、マッチ、洋菓子、コーヒーなどの地場産業

👉 平成20年度の実施状況

神戸を代表する地場産業には、神戸洋家具、真珠、マッチ、洋菓子、コーヒーなどがある。今回、それらの優れた中小企業が、世界的なプロダクトデザイナーである喜多俊之氏の協力を得て、新たなデザインの商品開発に挑んだ。参加したのは、正栄技研、神戸珈琲、Pointure、花萌、佐々木商会、ナカムラ、マキズ、フロムウェスト、アットイマジン、コウベ・プレシァス・パールの10社。重厚感漂う従来の神戸洋家具のイメージを脱却した、シンプルで軽やかさのあるデザインのスツール「KOBESTOOL」が開発されるなど、10点の新商品が誕生した。

プロジェクト詳細 <http://www.design-renaissance-kobe.com/>



1.KOBESTOOL 2.GRANGE 3.MOUSE PAD 4.Birthday match 5.Cafe Glacage 6.FLUX[DUO] 7.PRESERVED OBJET 8.PEARL OBJET

👉 東京での展示会に大きな手ごたえ

平成21年2月、東京（新宿パークタワー）で開催した「デザイン・ルネッサンス神戸」展は約2,000人が訪れ、来場者から「東京ではどこで販売しているのか」、「神戸らしいおしゃれな商品が並んでいる」といった声が聞かれた。また、行政関係者、大手百貨店バイヤーや業界関係者なども会場を訪れ、出展企業のものづくり技術や優れたデザイン性に高い評価をいただいた。期間中、参加企業の中には商談が成立した企業もあり、今後の本格的な商品展開に向けて期待が高まった。



One Two LIFT CHOCOLATE

👉 今後の課題と展開

今後は、商品化に向けた最終調整から商品販売に向けた調整（価格設定、供給体制の整備、販売チャネルの確立など）が必要。神戸商工会議所では、事業終了後も、個別企業への商品化や販売促進に向けた支援を行っている。また、東京での展示会が好評だったため、地元神戸でも展示会を開催するなど、さらなる認知度向上を図っている。

🗨️ 担当者から一言

「神戸商工会議所として初めての取り組みであり、デザインプロデュースに喜多俊之氏の協力と指導を受けながら実施しました。各企業が独自の技術を存分に発揮し、伝統を生かしつつ、神戸らしい「ハイクオリティ&ハイセンス」な新商品が提案できたと思います。ぜひ一度、ホームページをご覧ください。」（小林和弘さん）

旅

出雲大社での結婚式と出雲の観光で思い出を作る新旅行プラン 「縁結びの国」出雲を舞台にした新ブライダル・祝言旅行

縁結びの神で有名な出雲大社がある島根県出雲市。出雲商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「縁結びの国」出雲を舞台にした新ブライダル・祝言旅行と縁結びツアー】を実施。

活用した地域資源 出雲大社、出雲そば、十六島海苔、あご野焼き、島根和牛、神西湖シジミなどの郷土料理

👉 平成20年度の実施状況

出雲ならではの観光旅行プランとして、ブライダルツアー「祝言旅行」を実施した。今回は結婚式と披露宴を兼ねたツアーで、平成20年の秋にモニターとして2組の新郎新婦と親族や友人を迎えて挙行了。この祝言旅行では、初日は出雲日御碕燈台などの観光を楽しみ、2日目は出雲大社教神楽殿並びに出雲教北島國造館での結婚式と、出雲文化伝承館での披露宴が行われた。披露宴会場へは、神々が出雲大社に向かう際に通るといわれる「神迎えの道」が使われ、新郎新婦と両家の親族の花嫁行列には、市民からも祝福の音が掛けられた。また、スピリチュアルなパワーが満ちている「縁結びの地」出雲を舞台に、歴史と文化を深く感じ、地域の人と触れ合い地元の料理を味わいながら、出会いの場を演出する着地型の「縁結びツアー」も実施した。



1.出雲大社の荘厳なる神殿で、厳かに「縁」を結ぶ(神楽殿前にて) 2.出雲文化伝承館 出雲屋敷の庭園を望む 3.昭和テイスト・人力車で門前町を花嫁行列 4.ムードいっぱいの庭園

👉 料理にもこだわる祝言旅行

「祝言旅行」は料理にもこだわりあり。出雲文化伝承館で行われた披露宴では、出雲そばや十六島海苔、あご野焼き、島根和牛、神西湖シジミなど、郷土料理が用意された。今後も、場所と演出、食事で出雲らしさを打ち出したブライダルツアーが計画されていく予定だ。

👉 今後の課題と展開

今後も個々の事業者が商品化を進め、引き続き商品力の強化を図っていくことが重要と考える。しかし、事業者個々の商業ベースでの考え方に相違があること、また、大手エージェンとの連携を望んでいないことから、今回の参画事業者が全国にPRしていくうえで、どのような手段があるのか、また、どのような販売方法があるのかなどを、今後も具体的に指導・支援していく必要があると考えている。



👉 出雲屋敷内はダウンライトで昭和を演出

🗨️ 担当者から一言

「出雲はぜんざい発祥の地でもあります。旧暦の10月に出雲大社に全国から神々が集まり、『神在祭』という神事が開催されます。この時に振る舞われるのが『神在餅』です。その『じんざい』が出雲弁でなまり『ずんざい』となり、それが『ぜんざい』となって京都に伝わったと言われています。『ぜんざい発祥の地』としての出雲も楽しんでいただきたいです。」

旅

世界遺産を歩いた後にゆっくりと温泉につかる贅沢な観光 世界遺産の石見銀山遺跡を中心とした観光コースの創出

世界遺産に登録された「石見銀山遺跡とその文化的景観(温泉津などの町並み)」がある島根県大田市。大田商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【世界遺産「石見銀山遺跡」を核とした滞在型観光の構築と観光ブランドの創出】を実施。

活用した地域資源 世界遺産「石見銀山遺跡とその文化的景観」

平成20年度の実施状況

石見銀山を中心とした観光ルートが開発され、市内の世界遺産センターで事前学習をした後に石見銀山を見学する「初めての石見銀山まるわかりツアー」など10コースが誕生。新コースは「石見銀山まるごとガイド」としてまとめられた。また「食」の魅力として、ご当地メニュー「御勘弁飯(蒸し飯)」が開発された。箱寿司の箱に山菜や魚など旬の素材を入れ釜で蒸し上げる料理で、ホクホクとした食感と素材から出だしの味が魅力だ。そのほかにも、サツマイモ、ウメ、海産物を使用した新たな特産品開発や既存品のブラッシュアップ、町並みや店舗などの景観を統一する活動など、観光地づくりが総合的に進められている。



観光ルート開発成果物ガイドブック

プロジェクト詳細

<http://www.visit-ohda.jp>

担当者から一言

「当地区は観光地としての魅力を総合的に高めるために、新観光ルートや新メニュー、特産品開発に加えて、町並みの統一や、Webやチラシでの情報発信なども進めています。多数の事業を単年度で実施していることもあり、まだまだ改良する必要があります。石見銀山の飢えを救ったとされる、サツマイモ「花魁」「太白」を使用した特産品開発も、『芋焼酎石見銀山』『代官様の芋みつ漬』の2品目で止まっています。大田を皆さんにもっと楽しんでいただけるようにするには、どの事業も重要です。今後さらに推進していきたいと考えています。(月森直紀さん)

「芋焼酎 石見銀山」▶



今後の課題と展開

目標とする『世界遺産「石見銀山遺跡」を核とした滞在型観光の構築と観光ブランドの創出』の実現に向けては、今後事業の達成度の検証を行い、修正や改善を施し事業を推進する。本事業によってスタートラインに立ったことを認識し、今後も継続して事業者、関係団体、行政等が一体となった推進体制で事業展開することにより、大田市の課題である交流人口の増加、小規模事業者のビジネスチャンスの拡大、雇用の増大、若者の市外流出の歯止めを寄与したい。

旅

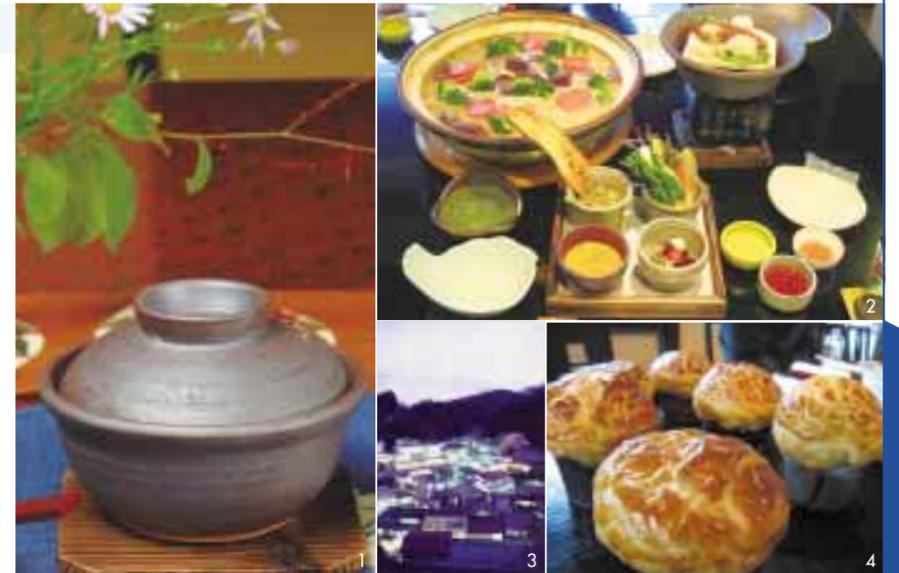
人麻呂バスツアーや遊覧船ツアー、石見焼料理など魅力的な新観光メニュー なつかしの国石見発「新・ぐるっと人麻呂ごうつ物語」

万葉歌人の柿本人麻呂ゆかりの地であり、市内には万葉歌碑が点在する島根県江津市。江津商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【東京から最も遠い市(本州でJR利用)からのプロジェクト「なつかしの国石見発「新・ぐるっと人麻呂ごうつ物語」】を実施。

活用した地域資源 有福温泉や石見焼、柿本人麻呂など

平成20年度の実施状況

有福温泉や石見焼、柿本人麻呂などの地域資源を生かした観光振興活動の一環として、平成20年10月に江の川で屋形船遊覧船の試運転が行われた。約100人の参加者は、江の川河口の渡津町を出発し、上流約1キロで折り返す約30分の遊覧を楽しんだ。また、有福温泉や風の国といった観光宿泊施設と伝統工芸品「石見焼」を組み合わせた観光資源の開発として、石見焼の器を使った「ふくふくしゅうまい」や「いのししのパイ包み焼き」など10種類のメニューが作られた。



1.「石見焼」の土鍋 2.伝統工芸品「石見焼」を使った、有福温泉でのおもてなし 3.有福温泉全景 4.「いのししのパイ包み焼き」

石見焼を利用したスイーツが登場

石見焼を利用した活動では、「もっちりココナッツぜんざい」や「窯出し半生スフレチーズケーキ」などのスイーツも生み出され、ごうつ秋まつりにて試食会が開かれた。また、石見焼のPRとして「非日常空間での心の贅沢 石見焼の膳組みで食べるごはん」を企画、土鍋やちよこ膳のPR活動を東京・広島などで行った。



◀ 伝統工芸品「石見焼」を使った新作スイーツ

担当者から一言

「市内の豊富な観光資源を結びつける体験型観光モデルの構築に努めました。その結果を日本全国に発信するため、ホームページ(<http://www.all-iwami.com>)も作成しました。多くの写真で、江の川遊覧や有福温泉、石見焼、柿本人麻呂などの魅力を知っていただけるかと思っています。」

今後の課題と展開

観光地としての魅力を高め、また、利便性を向上するため、バリアフリー化などの公共施設整備、町並み環境整備、土産物などの販売施設整備、誘導・情報提供などのサイン整備と多くのことが求められる。また、市内に点在する観光地への移動手段も魅力的なものとして整備するため、水上交通も含めた検討が必要である。そして、魅力を効果的にPRするためチラシ・パンフレットなどの作成・配布や外国語対応、それらを行う人的資源の整備にも取り組んでいきたい。



江の川と遊覧屋形船



独自技術を集約！ステンレス加工に特化した工業地帯を形成 津山地域ステンレス加工ブランド推進事業

美作国津山藩の城下町、出雲街道の宿場町として栄えてきた岡山県津山市。近年はステンレス加工業で注目を集めている。津山商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【津山地域ステンレス加工ブランド推進事業】を実施。

活用した地域資源 ステンレス加工技術

👉 平成20年度の実施状況

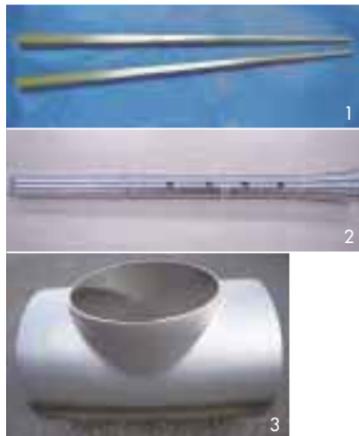
津山市には約60のステンレス加工業者があり、各社が切削や曲げ、板金、研磨といった各技術に特化しているのが特徴。その技術が集積することで、高いステンレス加工技術を持つ産業クラスターが形成されている。特に、配管の分岐部などに用いられるバーリング加工とバルジ加工は、凹凸のない開口部をつくるレベルの高い技術だ。複雑な形状の加工も可能で、すでに多くの配管を商品化している。また、技術を生かして、ステンレス製の食品残渣処理装置（微生物で残飯などを分解処理する装置）の開発も進めている。



観覧車

👉 技術を伝えるため、人材育成に注力

高い技術力を維持するために、コーチングを主体とした育成にも力を入れている。品質測定の目的や基本的な考え方、測定器の種類や特徴などの知識を後進に伝えている。さらに、ただの知識で終わらないように、実際に計測した結果から製品のバラツキや測定誤差の管理方法を学ぶ検定を実施中だ。



1.チタン製はし 2.尺八 3.大口径ティーズ

👉 今後の課題と展開

今後も企業（産）、大学・高専（学）、そして官民を挙げて、国内外へ津山地域の技術等の普及を図り、ブランド形成を行いたい。また、今回の調査結果を基にさまざまな分野に進出し、広い分野で津山地域の技術を生かしていければと考える。これらの取り組みを行うことで、国内外へ津山地域の技術・製品・サービスなどを広く発信し、より多くの方に、ステンレス加工といえば津山地域、津山地域といえばステンレス加工というイメージを持ってもらえるようなブランド形成を進めていきたい。

🗨️ 担当者から一言

「コア技術であるバーリング加工などを用いた商品・技術開発を目的に、尺八などの楽器作りにチャレンジ。時間的な難しさもありましたが、難易度の高い技術に挑戦することで、さらなる技術力と意欲を高めることにつながりました。事業の一環として行った若手経営者や次期後継者へのコーチングも、成果を上げることができました。高度な技術によって生み出される加工品の魅力を知っていただきたいです。」（多田雅一さん）



“ちんめいだこ”をご当地グルメとしてアピール!!

ちんめいだこまん

岡山県南東部に位置し、瀬戸内海に面して漁業も盛んな備前市は、古くから備前焼の産地として名をはせるとともに、国宝・旧閑谷学校など、観光地としても人気が高い。備前商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【これが備前のイダコだ!! ~備前ちんめいだこ~全国展開プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 備前ちんめいだこ(イダコ)

🍴 平成20年度の実施状況

地元で一般的に食されているイダコをブランド化。岡山弁の「小さい」と、米のような卵を持つ意味から「備前ちんめい（珍米）だこ」と名付けられた。この新メニューを広く公募、一般の部の最優秀賞に選ばれた中国短大総合生活学科チームの「ちんめいだこまん」や、「ちんめいだこカレー」などの新商品が誕生した。平成20年12月に行われた新商品の発表と表彰式

は、新聞などのメディアでも紹介。また、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」ほか、地元のさまざまなイベントにも出展し、アンケート調査や「備前ちんめいだこ」ブランドのPRが行われた。今後も薫製や甘露煮、ころころボールや揚げだこドッグなど、新商品候補の開発を進め、新しい備前の特産品として展開していく予定だ。



1.ちんめいだこまん(一般の部最優秀作品) 2.「ちんめいだこボール」(一般の部優秀作品) 3.「ちんめいだこちゃん酢ボール」(一般の部優秀作品) 4.「ちんめいだこドッグ」(一般の部優秀作品) 5.「ちんめいだこカレー」(加工品の部優秀作品)

🍴 イメージキャラクター誕生!

「備前のイダコ」をより効果的にPRするために、まずは「備前ちんめいだこ」というネーミングを決定。そして、印象をさらに強めるためにキャラクター開発に取り組んだ。リアルなキャラクターやかわいいキャラクターなど、さまざまな案がでたが、最終的にはより親しみを持ってもらえるようかわいいキャラクターに決定した。ポスターやパンフレットなど備前ちんめいだこのPRに活用している。



備前ちんめいだこのイメージキャラクター▶

🍴 今後の課題と展開

今年度の事業では地域内での啓蒙活動が主となったため、地元での認知度がかなり上がったのは大きな成果だった。今後はこの活動を広げ、ほかの地域での認知度を上げる必要がある。もう一つの課題は、専門家の意見も踏まえた商品自体のさらなるブラッシュアップである。販売ターゲットの検討、販路の確立、他社商品との差別化は今後も検討していく必要がある。それらを踏まえ、さらなるPRの場に出展していきたい。

🗨️ 担当者から一言

「当初はイダコという地味な素材をどう展開していくか、頭を悩ませました。しかし、「備前ちんめいだこ」というネーミングが決まったころから愛着もわき、メンバー一丸となって、このプロジェクトを進めてきました。『備前ちんめいだこ』は、穏やかな瀬戸内海でカキをはじめとした魚介類を食べて育ち、地元の伊里漁港で水揚げされたイダコです。タコとは思えないほど柔らかいヘルシーな海の幸で、アンケート調査でも「軟らかくて、おいしい」という評価をいただいています。まだまだ知名度は低いですが、ぜひ一度お試しください。」（川田雄二さん）



「ちんめいだこ薫製」(加工品の部最優秀作品)

伊里漁港に水揚げされたイダコ

旅

文人墨客に愛された老舗旅館が地域振興拠点として新生！ 『恋しき』を活用した観光資源を発掘

律令時代に備後の国の国府が置かれたことから「備後府中」とも呼ばれる広島県府中市では、古くから伝統的地場産業である「府中家具」をはじめとする産業が発達してきた。その一方、首なし地藏や石州街道出口通りの街並みなどを中心とする観光地としても知られている。府中商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、『恋しき』を活用した観光資源発掘事業を実施。

活用した地域資源 老舗旅館「恋しき」など

📁 平成20年度の実施状況

明治5年創業の「恋しき」は、地元要人のもとより犬養毅や吉川英治、井伏鱒二ら著名人にも愛された備後を代表する老舗旅館だったが、平成2年に惜しまれながら廃業した。府中の財界人の有志を中心に、「恋しき」の建物や本格的日本庭園を地域の財産として後世に残し、文化遺産として保存する事業を実施。平成19年にカフェ「すいれん」や懐石料理屋「花みずき」などの飲食店と、イベントスペースとしても活用できる交流・社交の場として、リニューアルオープンを果たした。この「恋しき」を核として、府中市の産業や名所・旧跡などを巡る観光モデルコースを紹介した観光マップ「備後府中みどころガイド」が作成され、「恋しき」などで無料配布されている。



心のふる里「恋しき」

📁 「CANDLE NIGHT in FUCHU」

観光客誘致と地域の活性化を目的に、菓子・木製品・布製品など、観光客向けの新しい土産物の開発やイベントの企画が実施された。平成20年8月には夜間の集客イベントとして「CANDLE NIGHT in FUCHU」が実施され、石州街道出口通りがキャンドルなどの優しい灯に彩られた。これらの試みにより、市内に観光客が訪れやすい環境が整えられている。



◀ 灯りイベント

🗣️ 担当者から一言

「江戸時代に銀商人が石見銀山から大阪方面に銀を運ぶために行き来していた『石州街道出口通り』には、昔ながらの歴史のある建物が多く残っています。また、老舗旅館「恋しき」は、木造3階建ての趣ある母屋と、本格的な日本庭園をそのままにリニューアルされました。これらの観光資源を結びつけた観光モデルコースを作成しましたので、ぜひ、府中にお越しになって、趣ある街並みをご覧ください。」(朝野弘行さん)

📁 今後の課題と展開

観光モデルコースの策定により、観光客の受入体制はできた。今後は、トータル的に観光資源を全国に発信していくことは当然であるが、個々の観光資源についても、より観光客に満足していただけるように、ステップアップする必要がある。また、府中みやげに関しては、全国に発信できる商品の販路拡大を図って行きたい。本事業において、府中市全体の観光資源の魅力は高まったが、今後も府中市、府中商工会議所、府中市中心市街地活性化協議会、市内事業者、市民が一体となり、活性化に取り組んでいきたい。



◀ 石州街道出口通り

備後府中みどころガイド ▶



食

トコトンこだわって育てた豚をブランド化 どんぐりコロコロ豚

桜の名所・庄原上野公園をはじめとする豊かな自然環境に恵まれた中、地域資源の活用にも力を注いでいる広島県庄原市。庄原商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【=トコトンこだわります=「どんぐり豚」開発ブランド化プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 どんぐり、さとやま、豚など

📁 平成20年度の実施状況

地域資源を生かした畜産ブランドの立ち上げのため、飼料にどんぐりを用いた豚の育成実験を中心に、生産体制やブランドイメージの構築などが行われた。どんぐりを食べさせた豚は、不飽和脂肪酸の比率が高く、味にしつこさのない肉質が特徴。また、飼育期間中に放牧を取り入れることで臭みをなくし、やわらかな歯ごたえを実現した。「どんぐりコロコロ豚」と命名したこの豚のイメージキャラクターやホームページの作成、メニューや加工品開発など、ブランドとしての体制づくりが進められている。

📄 プロジェクト詳細 <http://dkt.ctwj.com/>



1. どんぐりを食べさせて飼育する「どんぐりコロコロ豚」



2. 子供たちにも人気の「どんぐりコロコロ豚」 3. 味にしつこさなく、やわらかな歯ごたえ

📁 どんぐり拾いツアーなどを開催

里山に対する環境保全の意識向上と、上記プロジェクトにおける飼料確保のため、平成20年11月に市民を対象にしたイベント「どんぐり拾いツアー」を開催。イベントでは、2時間で100キロものどんぐりが集められた。同イベントも参考に、安定したどんぐり確保のため、どんぐり収集のシステム構築が検討されている。また、新たにブランド豚市場に参入することになるため、生産者や小売業者、外食事業者との連携も進められている。



共同展示商談会「feel NIPPON」での試食の様子

📁 今後の課題と展開

「どんぐりコロコロ豚」を通じて、地域全体を活性化させるシステム構築を目指していく。地域住民、養豚農家、地元サービス業者などのさまざまな組織が連携し、小学生を対象とした食育イベントなどを実施することで、「私たちがつくるどんぐりコロコロ豚」という認識を醸成していきたい。同時に、どんぐりコロコロ豚のもつ風味や食感を損なわない加工品の研究や、品質を整えるガイドラインの作成、品質向上のための改良なども進める必要がある。

🗣️ 担当者から一言

「平成21年2月に行われた共同展示商談会「feel NIPPON」において、初めて一般の皆さまへの試食を実施しました。試食していただいた多くの方々から、『おいしい』との評価をいただきうれし限りです。また、会場でマスコットキャラクターを初公開したところ評判も上々で、スタッフ一同満足しています。同時にキャラクターネームも募集し、全国467件の応募の中から「ろこぴー」に決定しました。より良いものにするための努力を怠らず、開発実験を継続、今後は販売実験にも順次シフトしようと考えております。」(栗部秀道さん)



平良いちごが「はつかいちご」として生まれ変わる はつかいちブランディングチャレンジ研究会

日本三景の一つ、厳島(宮島)があり観光産業が発達している広島県廿日市市。廿日市商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【はつかいちブランディングチャレンジ研究会】を実施。

活用した
地域資源 平良いちご

🍷 平成20年度の実施状況

廿日市市で生産されている「平良いちご」は、昭和40年代半ば頃をピークに近年流通量が減少していた。しかし、今、新しく「はつかいちご」と銘打たれ復興を遂げようとしている。研究会を中心に、生産者や小売業、コンサルタントなどを交えた連携体制が構築され、これまで農業とは無縁であったプロモーションやデザインなど商業の要素を取り入れながら事業展開している。引き続き、加工品などの開発が進められる予定だ。

プロジェクト詳細

http://www.hatsukaichigo.jp/



1. 苺蜜 2. 粒苺 3. はつかいロール 4. はつかいちごのリゾット

🍷 新しい農商工連携の在り方を模索

農商工連携事業ということから、より多くの意見を集めるため、農業・製造業・小売業のほかにも、大学教授、建築士、デザイナー、Web制作者、コンサルタントなど多種多様な方にメンバーに加わっていただき、より相対的な意見が出るようなステージを設定。そうした体制で、10回以上のミーティングを開催し、より正しく適正なブランディングに向けて、新しい農商工連携の在り方を模索しながら、約1年にわたり各種事業を展開してきた。今後は丁寧なブランド化を目指して、少しずつゆっくと活動を進めていく予定だ。



◀ はつかいちごのマシュマロ

🍷 今後の課題と展開

「はつかいちご」そのものの質を高めるため、減農薬・無農薬という目標を設定した。それに伴い、各生産者が努力することはもちろんであるが、生産者同士が情報を共有し合うなどの形で結束力を高め、地域全体でレベルアップをすることが望まれる。また、規格外のイチゴを加工品として流通させる仕組みの確立や、リユースを前提とした加工品パッケージの開発、現在廃棄されているイチゴの葉の利用方法についての研究も継続していきたい。

🗣️ 担当者から一言

「『はつかいちご』というブランド名の決定は、最初のステップにすぎません。続けて、どのように展開していくかがとても重要です。今後さらに戦略的に展開していきます。商品の開発点数をしばり、確実に成果を残せるように取り組んでいきます」。(安業貴之さん)

はつかいち
廿日市商工会議所

〒738-0015 広島県廿日市市本町5-1 TEL: 0829-20-0021 FAX: 0829-20-0022
URL: http://www.cci201.or.jp/ MAIL: info@hacci.jp



瑠璃光寺五重塔ライトアップや漁港朝市体験などの魅力を発掘 山口県央地域の魅力を再発見するツアー

室町時代初期、大内弘世が京を模した町づくりをしたことから、「西の京」と呼ばれた山口県山口市。現在も国宝瑠璃光寺五重塔や常栄寺雪舟庭といった多くの文化遺産が残る。山口商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【山口県央地域連携による「着地型」地域観光商品開発及びPR・販路拡大事業】を実施。

活用した
地域資源 山口ういろう、大内塗、湯田温泉、天神鱧、毛利氏庭園、長州どり、仙崎イカ、湯本温泉、俵山温泉など

🍷 平成20年度の実施状況

山口市、防府市、長門市の3市からなる山口県央地域で、新たな観光コースの開発が進められている。平成20年11月～平成21年1月にかけてモニターツアーが行われ、4つのコースに合計89人が参加した。そのうち「やまぐちスターライトツアー」と大内文化体験ツアー」は夜間コースで、ライトアップされた国宝瑠璃光寺五重塔と山口サビエル記念聖堂を楽しんだ後、山口市の特産品である「大内塗」のはしど「ういろう」づくりを体験するというもの。ほかの3コースは、防府天満宮を巡り、鱧を味わう「天神鱧料理と長州歴史探訪ツアー」、黄波戸漁港の朝市を体験し、長門湯本温泉に漬かる「黄波戸漁港朝市とカラコンパスポーツ利用体験ツアー」、1泊2日で3市を回る「防府市・長門市・山口市周遊体験ツアー」。また、リアルタイムに情報を入手することができるように、モバイルに対応した山口県央地域観光商品PRサイトが作成された。

プロジェクト詳細 <http://yamaguchi-kankopr.net/yamaguchi/>



1-2. 大内塗はしどづくり体験 3. ういろうづくり体験 4. 和加菜での昼食 5. 防府天満宮 6. 黄波戸漁港朝市体験

🍷 山口県央地域観光商品PRサイトを開設

山口県央地域観光商品PRサイトは、山口県央地域の観光商品(資源)をまとめたサイトで、「観る」「遊ぶ」「食べる」「泊まる」「巡る」「買う」の6ジャンルに分類され、ジャンルごとに観光商品の検索もできる。また、生産者などの観光商品登録会社が自ら情報の更新を行うので、常に最新の情報が得られるのも魅力。



山口県央地域観光商品PRサイト

🍷 今後の課題と展開

今後は観光庁が推進する「観光圏整備法」を視野に入れ、官・民一体となった事業の取り組みが課題となる。2泊3日以上滞る型観光の商品づくり、宿泊施設が旅行者に情報を伝える仕組みづくりに取り組んでいきたい。また、ホームページの継続については、今後の運用方法、管理方法、商工会議所や参画業者にかかる運用コストなどが課題になると考えられる。平成23年の九州新幹線全線開通も勘案し、今後も観光開発を進めていきたい。

🗣️ 担当者から一言

「山口県央地域には、山口市の山口ういろうや大内塗、湯田温泉、防府市の天神鱧や毛利氏庭園、長門市の長州どり、仙崎イカ、湯本温泉、俵山温泉など、魅力的な観光資源がたくさんあります。それら多くの観光資源が分かりやすいようにと、PRサイトをつくりました。また、平成22年春には山口県央各地の普段見ることのできない貴重な文化財の見学や季節限定の食事などが楽しめる「おいでませ山口お宝めぐり!」を開催します」。(飯田裕史さん)

やまぐち
山口商工会議所

〒753-0086 山口県山口市中市町1-10 TEL: 083-925-2300 FAX: 083-921-1555
URL: http://www.yamacci.or.jp/ MAIL: yc@yamacci.or.jp



全国屈指の漁獲量! 萩産アマダイの魅力でPR 萩のあまだい日本一プロジェクト

吉田松陰や高杉晋作、伊藤博文ら明治維新の志士を輩出した山口県萩市は、年間約150トンものアマダイが水揚げされる漁場でもある。萩商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【萩のあまだい日本一プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 アマダイ

🍴 平成20年度の実施状況

萩近海や見島沖で水揚げされるアマダイは、エビやカニを食べて育つことで、うま味をたっぷり蓄えている。そのアマダイを「萩のあまだい」として、高級ブランド化する試みが行われている。その一つが、西京漬けや一夜干し、昆布締め、めしの素(アマダイの炊き込みご飯が簡単につくれる)など加工品の開発。開発された加工品は、「萩のあまだい日本一プロジェクト」公式ホームページで紹介中だ。

📄 プロジェクト詳細

<http://www.axis.or.jp/seamart/contents/amadai-pj/index.html>



1.西京漬け 2.萩市沖で獲れた新鮮なアマダイ 3.京都風の刺身 4.昆布締め 5.アマダイの炊き込みご飯

🍴 アマダイ料理の強化に飲食店も協力

市内の飲食店も「萩のあまだい」のおいしさをアピールする大切な場となる。そこで、市内約30店舗の協力を得て、アマダイ料理の強化にも取り組んでいる。「焼き押し寿司」など、アマダイの皮周りのうま味を生かした料理方法などが開発された。これらの料理は市内の店舗で味わうことができる。

🗣️ 担当者から一言

「『萩のあまだい』は漁場が近いことから、ほかの漁場よりも鮮度が高く、うま味も濃厚。今回試作した萩産アマダイの加工品は、試食会を繰り返し、そこでいただいた感想を基に、よりおいしい商品へと改良を加えたものです。また、萩市内の飲食店では鮮度の高さを生かしたアマダイ料理を提供しています。ぜひご賞味ください。」

🍴 今後の課題と展開

「萩のあまだい」を重点ブランドと位置付け、都市部の料理店・大規模小売店・高級ホテルなどに対して、具体的な商談に移行していく。そして、東京築地市場・京都市中央卸売市場に対しても、安定的な出荷が実現するよう働きかける。また、原魚が高額であるため、切り身やスライスなどの小分けにすることで、観光客向けの土産用商材や、地域の普段使いの商材としての販売も検討。そのほかにも、インターネットによるお取り寄せ需要、詰め合わせ製品のギフト需要の獲得も重要と考えている。

振り塩で締めた▶
料亭業務用の中間製品



はぎ 萩商工会議所

〒758-0041 山口県萩市江向457-2 TEL:0838-25-3333 FAX:0838-25-3436
URL: <http://www.haginet.ne.jp/users/hagi-cci> MAIL: hagi-cci@haginet.ne.jp



糖尿病、メタボ予防・改善に取り組む「小松島」 観光地を巡るウォーキングコースやメタボ対策メニュー

小松島ステーションパークにある高さ5メートルの世界一大きなたぬき銅像など、たぬきが街のシンボルになっている徳島県小松島市。小松島商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【メタボに本気のコマツシマ フィジカルプロテクション事業】を実施。

活用した地域資源 源義経ゆかりの地「旗山」、「弁慶の岩屋」などの観光スポット、ヤマモモ、スタダチなどの特産品

📄 平成20年度の実施状況

たぬきの街・小松島がメタボリックシンドローム(メタボ)対策に乗り出した。小松島市の商工会議所と徳島赤十字病院が、糖尿病やメタボの予防と改善につながる情報をホームページで公開。ウォーキングコースとして、「初級」「中

級」「上級」の3種類が紹介されており、「旗山」や「弁慶の岩屋」といった源義経ゆかりの地を通るなど、観光スポット巡りを楽しみながら運動できるようになっている。

📄 [プロジェクト詳細](http://www.e-awa.tv/komacci/pp/index.html) <http://www.e-awa.tv/komacci/pp/index.html>



1.日峰山より小松島市内を望む 2.義経騎馬像 3.たぬきの銅像

📄 メタボ対策メニューを多数紹介

商工会議所のホームページでは、ウォーキングコースのほかにも、スタダチやヤマモモ、ブロッコリーなど特産品を使ったメタボ対策メニューが紹介されている。右下の写真はスタダチの香りを効かせた「すだち風味蒸しパン」と、ヤマモモのワインでつくった「山桃と阿波番茶のゼリー」。そのほかにも、「ブロッコリーのワイン蒸し」や「ちりめん蒸し餃子」など小松島の特産品を使った全25種類のメニューが、レシピや栄養価とともに詳しく掲載されている。

🗣️ 担当者から一言

「メニュー、ウォーキングコースともに、医師や栄養士の助言を何度も受けながらつくりました。メニューでは市民が手軽につくれるように地産のものを使い、ウォーキングコースは観光をしながらダイエットができるようなコースを考えています。市民と観光客のどちらにも利用してもらい、楽しみながら健康になってもらいたいです。」(油谷誠さん)

📄 今後の課題と展開

ウォーキングコースについてはコース数を増やし、地域に根差せるよう「ウォーキング・インストラクター」を養成していく。また、試作商品については、今回の2商品を起爆剤として、今後は農漁業団体との連携を一層強化して全国展開を目指す。そのために、製造業者を確定してオンデマンドの体制をつくり、また、流通可能な賞味期限を設定できるように改良していきたい。そして、「医・食・住のコマツシマ」形成に向けての住民の意識付けと、協力団体の要請も行っていきたい。



「すだち風味蒸しパン」

「山桃と阿波番茶のゼリー」

こまつしま 小松島商工会議所

〒773-0001 徳島県小松島市小松島町字新港36 TEL:0885-32-3533 FAX:0885-32-0008
URL: <http://www.e-awa.tv/komacci/> MAIL: komacci@e-awa.tv

旅

知る人ぞ知る高松の景観88選をGoogleマップで紹介 世界に誇れる、日本一小さな県。高松の魅力再発見

日本三大水城の一つ、玉藻城(高松城)や国指定特別名勝の栗林公園などの名所がある香川県高松市。高松商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【高松再発見プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 ミシュラン三つ星の栗林公園、松平藩菩提寺の法然寺、赤灯台などの景観スポットや菓子木型、高松張り子、獅子頭、香川漆器などの地場産業

📁 平成20年度の実施状況

現在、Googleマップ上に「高松見所88選」が公開されており、市内に点在する絶景スポットやモニュメントなど88カ所が、画像入りで紹介されている。市民から寄せられた景観情報を基に、高松商工会議所が作成したもので、ハーバプロムナードの噴水から見たサンポート高松の風景や、老舗料亭「二蝶」の建物、モナリザの壁画など多彩な名所が登場。中には、桃太郎伝説になぞらえた鬼の石像や伝説の岩などもあり、有名観光地以外の高松の魅力を楽しむことができる。

[プロジェクト詳細](http://www.sanukibito.com/)
<http://www.sanukibito.com/>



1. ミシュラン三つ星の栗林公園 2. 世界初の総ガラス張りの赤灯台 3. 法然寺 4. 女木島モアイ像
5. 獅子頭 6. 木型職人 7. 高松張り子 8. ジョージ・ナカシマ記念館

📁 体験プログラム付観光コースを開発

伝統工芸や地場産業を活用した観光コースを開発。現在は松と盆栽をテーマにしたコースや、讃岐うどんとしょうゆ工場を見学するコースなど、4つのモデル観光コースを設定。職人の仕事を間近に見られるだけでなく、盆栽針金かけや讃岐うどん手打ち、菓子木型を使っの和盆型抜きなど、体験プログラムが組み込まれているのも魅力だ。

🗣️ 担当者から一言

「高松市をはじめ、香川県は讃岐うどんで全国的に有名になりましたが、ほかにも紹介したい伝統工芸や地場産業が多数あります。例えば、全国に数人しかいない菓子木型職人や全国唯一の竹彫職人がいます。東京で開催された共同展示商談会「feel NIPPON」でも「讃岐の手業」を中心に展示しましたが、今後も全国にアピールしていきます。また、「高松見所88選」は、高松商工会議所のホームページから見られます」。(河内亮さん)

📁 今後の課題と展開

本事業の課題として、受け入れ体制の整備、個人やグループの客層やマスコミへの情報発信、そして産業観光をきっかけとする参加企業間の結びつきが挙げられる。そこで今後は①今回紹介した各事業所による受け入れの促進、②当所による情報発信、窓口対応によるサポート(ホームページの継続的な更新など)、③商工会議所間の連携などによる視察などの受け入れ促進に取り組んでいきたい。



1. 世界一の松盆栽の町鬼無の里 2. 讃岐うどんづくり体験

旅

『坂の上の雲』ゆかりの地・松山 道後温泉を拠点にした新観光ルートを開発

松山城や道後温泉本館など、四国を代表する観光地が点在する愛媛県松山市。松山商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【『坂の上の雲』のまち松山 広域エリア新観光創出プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 『坂の上の雲』ゆかりの地(坂の上の雲ミュージアム、秋山兄弟生誕地、愚陀佛庵など)、道後温泉

📁 平成20年度の実施状況

司馬遼太郎の代表的長編小説『坂の上の雲』が、NHKのスペシャルドラマとして映像化され、平成21年11月から放送される。秋山真之、秋山好古、正岡子規の3人の主人公の出身地である松山市では、町全体を屋根のない博物館にみたと「坂の上の雲フィールドミュージアム構想」が進められている。本事業はこの動きに呼応して観光交流人口並びに滞在時間の拡大を目的に、『坂の上の雲』に関連した観光資源の掘り起こしや、それらと道後温泉を中心とした観光拠点を結びつけた広域(松山市、東温市、砥部市)観光ルートをつくり出す取り組みだ。



1. 道後温泉本館 2. 『坂の上の雲』パネル展 3. 観光案内用パンフレット 4. 松山マドンナ大使による観光案内

📁 坂の上の雲ミュージアムの企画展

「坂の上の雲フィールドミュージアム構想」の中核施設である坂の上の雲ミュージアムでは、平成22年2月まで秋山好古の一生をテーマとした企画展が開催されており、「軍人」「教育者」など好古のさまざまな側面を垣間見ることができる。

🗣️ 担当者から一言

「小説『坂の上の雲』は、明治時代を生きた松山出身の3人の生涯をたどりながら、近代国家の仲間入りをしようとした日本が描かれています。3人が育った『坂の上の雲』の町、松山を肌で感じてください。また、東温市には常設演劇拠点「坊っちゃん劇場」や西日本最大の屋内スノーボードゲレンデを持つ「アクロス重信」があり、自然も豊富です。砥部町では伝統工芸品『砥部焼』の絵付けやろくろ体験ができます。松山市の『歴史と文化』、東温市の『演劇とスポーツ』、砥部町の『芸術と伝統技術』と地域ごとに異なる3つの文化を楽しんでください」。(山田直樹さん)

📁 今後の課題と展開

既存の観光資源については、松山市の「歴史と文学」、東温市の「スポーツと演劇」、砥部町の「芸術と伝統技術」のようなテーマ設定が重要と考えている。また、新たな商品開発として、平成21年11月からテレビドラマ化される小説『坂の上の雲』に対応した観光プログラムが課題として挙げられる。娯楽性・食体験・購買意欲をそそる商品開発からエンターテインメント性をもつ関連施設の検討まで、『坂の上の雲』を中心にした複合的な魅力を持つ新たなストーリーづくりが急務となる。



坂の上の雲ミュージアム 松山城



地産地消の滋味あふれるちゃんぽんで町おこし いりこダシとじゃこてんが特徴「八幡浜ちゃんぽん」

温州ミカンの産地として知られる愛媛県八幡浜市は、漁業も盛んで四国有数の魚市場を持つ。八幡浜商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【八幡浜ちゃんぽんプロジェクト】を実施。

活用した地域資源 八幡浜ちゃんぽん

🍴 平成20年度の実施状況

八幡浜には、売り出し中のご当地グルメ「八幡浜ちゃんぽん」がある。地産の野菜と近海の魚介をたっぷり使ったちゃんぽんで、いりこを主体としたスープと、具にじゃこてんやかまぼこのついているのが特徴だ。市内の食堂を中心に約40店舗以上で味わうことができ、鶏ガラスープやゴマを加えるなど、お店ごとにこだわりが見られる。-halfサイズ(半人前)での提供を始めた店舗もあるので、食べ歩きを楽しむこともできる。



1.八幡浜いとなみ観光地図 2.大集会イベントの告知ポスター 3.八幡浜ちゃんぽん 4.大集会参加の市民の方々 5.大集会にて協力いただいた方への感謝状贈呈

🍴 情報満載の「八幡浜いとなみ観光地図」

八幡浜では、市役所や商工会議所で「八幡浜いとなみ観光地図」を入手できる。ガイドブックには掲載されていない穴場情報「八幡浜ネコの目情報」や、酒造りなどの地場産業を体験できるプログラムの情報が満載。プログラムでは、「八幡浜マイスター」に認定された職人の卓越した技を目の前で見られるのが魅力だ。また、八幡浜ちゃんぽんのお店もこの地図で紹介されている。



市民との地図コンテンツの勉強会 大集会イベントの横断幕

🍴 今後の課題と展開

八幡浜ちゃんぽんをさらに広めていくため、halfサイズちゃんぽんの採用店舗を増やし、食べ歩きに面白情報を追加した「八幡浜いとなみ観光地図」の充実にも努め、各種メディアを活用した広報活動を強化するなど、課題は多く、やるべきことは尽きない。また、現在では実績が把握できていない八幡浜マイスター制度については、詳細情報を盛り込んだパンフレットの作成や、内容の確認、申し込みのできる専用窓口の設置を進めていきたい。

🗨️ 担当者から一言

「同プロジェクトは、『八幡浜をもっと元気な町にして子供たちへ』という思いから始まりました。そこで、多くの事業者や市民が参加できるように工夫しました。例えば、職人を『八幡浜マイスター』として認定し、彼らが講師となる体験プログラムを実施することで、職人と市民の交流の場をつくりました。また、ネコの目情報では、市内の子供たちから多くの情報をもらいました。この活動を通して、もっと町を好きになってもらいたいです。」(田中元久さん)



福岡文化の魅力を再発見 福岡の文化に触れ合う観光客誘致支援事業

人口144万人を抱える大都市・福岡県福岡市には、山陽新幹線の終点・博多駅があり、九州のビジネス拠点、観光客の玄関口となっている。福岡商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【福岡の文化に触れ合う観光客誘致支援事業】を実施。

活用した地域資源 福岡・博多の日常生活にある伝統・文化

🗑️ 平成20年度の実施状況

福岡市は、大型複合商業施設を有する屈指の大都市であり、観光客はもちろん近郊からのショッピング客も多い。福岡を訪れる多くの人に伝統文化を認知してもらおうと、福岡商工会議所を中心として、福岡の文化に触れ合う観光客誘致支援事業(福博の伝統、文化を体験するためのプログラム)が実施された。料亭おかみに「おもてなし」と「しつらえ」を教わるツアーや、喫茶関連書籍の著者とまったり福岡の喫茶店について語らうツアー、高取焼きのご飯茶碗づくり体験、老舗料亭での芸妓見学、しょうゆ蔵見学&しょうゆづくり体験など、さまざまな20種類の体験プログラムが開発された。



1.芸妓体験 2.料理セミナー 3.しょうゆづくり体験 4.バー体験 5.ライブ体験

🗑️ 参加者の7割以上が大変満足

平成21年2月に福岡の伝統・文化を認知してもらうためのイベントを実施した。PRのため「福博の伝統、文化を達人と楽しむ体験ガイド」を3,000部作成し配布。FM放送への出演、フリーペーパー、市政だよりへの記事掲載などで集客を試みた。プログラムの内容により参加状況はさまざまであったが、参加者の反応は「大変良かった」との回答が7割を超えるなど内容的にはほぼ成功であった。今後も継続を望む声もあることから次年度以降についても開催を検討している。

🗨️ 担当者から一言

「いかにして『福岡』『博多』ならではの内容にするかが課題でした。今回、参加者から『地域にこんなに素晴らしいものがあったとは知らなかった』『また参加したい』といった感想が挙がるなど、大変好評でした。私たちが地域の良さを再発見することができました。今後継続して実施していくためにはどうすればよいか、今回の参加者の声を踏まえて検討していきたいと思っています。」(吉本健一さん)

🗑️ 今後の課題と展開

この体験プログラムが広く認知されるまでは商工会議所が中心となって事業の企画立案、募集、受付を行う必要があると考えるが、将来は、事業者自らが提案、募集、受付といったことを商工会議所と連携して行えるようになることが望まれる。商工会議所が果たす役割は、「事業者および地域との連携強化」を、いかにして行っていくかであり、事業者を含めて地域が一体となった時に、福岡(博多)の街において来訪者を「おもてなし」する体制ができあがるのではないだろうか。



ロイヤルスイート体験(ホテルオークラ)

旅

関門海峡を舞台に！ 海上観光ルートの策定と地域ブランドの広域発信

明治22年開港当時の姿を残す建物を中心に、観光活性化事業「門司港レトロ事業」を進めている福岡県北九州市。北九州商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【海上観光ルートの策定事業と広域ブランド情報発信事業】を実施。

活用した地域資源 豊前海一粒カキ、明太子などの地域ブランド
彦島水門や、造船所、南風泊市場、唐戸市場、巖流島など海上からの観光周遊ルート

📁 平成20年度の実施状況

北九州と下関の商工会議所が共同で、関門海峡を生かした海上観光を計画。関門海峡に面した工業地帯を、下関～北九州間を運行しながら眺めるという海上ツアーで、造船や鉄鋼、自動車産業などの歴史も学ぶことができる。平成20年8月にモニターツアーが行われ、市民120人が参加した。そのアンケート結果などを基に、今後ルートなどのプログラムやツアーガイドブックがつけられる予定だ。



1.船上から関門地域の産業施設を視察 2.「パナマ式運河(関門)もコースの一つ 3.「北九州市 食のブランド認定品」を市民にPR 4.「藍島ぶらんど倶楽部」による初の特産品の展示会 5.「黒ごま三景プリン」が新製品コンテスト(フード部門)の大賞受賞

障害者用ナビシステム▶
(3Dナビマップ)を応用したホームページ



📁 「グルメ&ダイニングスタイルショー春2009」に出展

大手小売業・サービス業をはじめ、中小事業者も含めたBtoBの商談を重視した見本市である「グルメ&ダイニングスタイルショー春2009」に北九州を代表する「食」20点を出品した。全国のあらゆる業界のバイヤーが集っており、開催後にはいくつかの商品に対して本格的な取引照会があるなど、新しいビジネス創造が期待される。中でも催事の中で実施された新製品コンテスト(フード部門)では、北九州商工会議所が出展した(株)トータス・インダストリーの「黒ごま三景プリン」が見事大賞に輝いた。



関東圏で「北九州市 食のブランド認定品」をPR

📁 今後の課題と展開

観光客向けとして中心市街地の一角や駅・空港などに地域ブランドの常設展示スペースが必要だと思われるので、行政やJR、百貨店に働きかけていきたい。また、本事業を通して、特産品開発や情報発信の地域ブランド事業、観光開発事業などは単年度では大きな効果が出にくいこと、販売をすることで本当の意味でのマーケティングができるということが明らかになった。

🗨️ 担当者から一言

「北九州市は、高度経済成長を支えた北九州工業地帯として発展してきました。現在では、門司港レトロやスペースワールドなど明治、大正から現代に至るさまざまな観光資源や関門海峡、平尾台など海、山の豊かな自然にも恵まれた都市となりました。当商工会議所では、食ブランド事業として、これまで41品目をブランド認定しました。今後は、皆さんの手元に届けられるように、県外への発信を積極的に行っていきます。」(実松秀男さん)

技

伝統工芸技術を生かした新たなものづくり 「ふさシャンデリア」「提灯バッグ」「霊供膳セット」「ペット仏壇」

国の伝統工芸品に指定されている仏壇や提灯をはじめ、石灯籠や手すき和紙などの伝統工芸産業が盛んな福岡県八女市。八女商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【伝統工芸ブランド 全国展開プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 仏壇、提灯、石灯籠、手すき和紙などの伝統工芸産業

📁 平成20年度の実施状況

全国での知名度を高めることを目的に、伝統工芸の技術を生かした商品の開発が行われている。職人やデザイナー、アーティストが意見を交わし合う中で、伝統工芸の枠組みを越えた試作品が誕生した。「ふさシャンデリア」は、装飾品の飾りとして使用されることが多い房を照明のシェードとして利用したもので、布の間からこぼれる光が作り出す陰影が魅力。また、提灯製作の技術から生まれたのが「提灯バッグ」で、提灯の技術が使われた底の部分の形状と、着物生地で作った巾着の絵柄が透けた姿が特徴だ。ほかにも、仏壇製作の技術を利用して「霊供膳セット」と「ペット仏壇」が試作された。



1.ふさシャンデリア 2.ペット仏壇 3.霊供膳セット(金) 4.提灯バッグ

🗨️ 新開発の霊供膳セット

霊供膳セットは、仏間などの仏壇を飾る場所がない家庭用に開発され、お花やお茶、ご飯などが備えられる簡易仏壇。黒、金、朱の3つのカラーがあり、蒔絵や漆などの技術も駆使されている。ペット仏壇は、八女ゴマの木工技術を生かして作られたペット用の仏壇で、思い出の写真などを内部に入れられるようになっている。



霊供膳セット(黒)

🗨️ 今後の課題と展開

エンドユーザーに販売するにあたってはさまざまな施策の展開が必要となる。「ものづくり的視点」としては、量産化をはじめ、バリエーションの検討、雑誌や既存ブランドとのコラボレーションなど、商品の魅力づくりのための企画が必要である。「話題づくり的視点」としては、国内外の展示会への出品を最優先する。また、「売上づくり的視点」としては、オリジナリティのある販売先の開拓や、インターネットを利用した販売チャンネルの企画を行ってきたい。

🗨️ 担当者から一言

「提灯バッグは、提灯の照明以外の可能性を模索し、絹の素材感に注目することで生み出されました。巾着に使われている着物はヴィンテージで、かばんアーティストが一点一点手作りしました。同じ柄が二つとないのも魅力です。」(下川智之さん)

旅

筑後川を下り、日本一の干満差がある干潟にたどり着く旅 九州一の大河「筑後川」下流域クルーズを核とした観光地開発

筑後川を利用した材木運輸で木材加工業が発達した福岡県大川市は、家具の生産高日本一を誇る。大川商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【九州一の大河、筑後川下流域クルーズを核とした、大川の観光地形成事業】を実施。

活用した地域資源 筑後川、木工芸産業、海苔畑、酒蔵、インテリアショップ、まちなみ、古賀メロディー

平成20年度の実施状況

基幹産業である木材加工や家具産業を支えてきた筑後川を、観光用途で利用する試みが始まっている。筑後川の河口には海岸から約6キロ沖まで干潟が出現する有明の干潟があり、その景観とムツゴロウなど独自の生態系を目玉としたクルーズツアーを企画。また、有明海の家産物、酒蔵、赤米などの「ものづくりの現場」を訪ねる旅や、おしゃれで豊かな快適空間を採る「音楽とおしゃべりと楽しいインテリアめぐり」、古賀政男をしのぶ「古賀メロディー船上生演奏と肥後街道まち歩き」など、大川の隠れた魅力を発見できるツアーが実施された。



1.大河「筑後川」下流域をクルージング 2.「肥後街道」や酒蔵見学の女性社氏による説明 3.酒蔵での女性社氏による説明 4.「古賀メロディー」の生演奏

木工芸体験プログラムや郷土料理も開発中

木工芸産業の体験プログラムや、筑後川天然ウナギを使った郷土料理の試作なども進められている。体験プログラムでは、さまざまな色合いのツキ板をはめ込んで絵を描く木工芸「大川木象嵌」などが体験できる。天然ウナギの料理では、印籠煮や白焼き、のりしょうゆや山椒塩などの白焼き用のタレが試作された。これら産業体験や郷土料理は、筑後川のクルーズと合わせて楽しめるようになる予定だ。

担当者から一言

「日本一の干満差を持つ筑後川の景観を感じ、木工芸品を体験し、江戸の風情を残す街並みや明治・大正の建物をもつモダニズムを見て、珍魚「エツ」や天然ウナギ「旅出うなぎ」などの郷土料理を味わい、船上コンサートや歴史的建造物でのコンサートを聞く…五感すべてで癒やしを堪能してください。大川ならではの方言や人情味、おもてなしの心が醸し出す癒やしの原風景をぜひ体感してください。」(山崎勝幸さん)

今後の課題と展開

本事業で策定したビジョンや観光商品を積極的に訴求していきたい。また、大川が生んだ古賀政男のメロディーが多くの団塊の世代に共感を与えるということが改めて分かった。モニターツアーで行った「古賀メロディー・センチメンタルジャーニー」(船上生演奏と肥後街道まち歩き)については、早急にいろんな旅行会社などに売り込みを考えている。今後、推進エンジンともなる「観光まちづくり事業体」のような組織の立上げが急務であると考えている。



「大川木象嵌」づくり

食

九州新幹線開通に向け江戸時代の献上料理を駅弁に 「羽犬塚宿場町街道弁当」

筑後平野の中央に位置し、江戸時代は薩摩街道の宿場町として栄えていた福岡県筑後市。筑後商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【薩摩街道(坊津街道)「篤姫」再発見! in 筑後「羽犬塚宿場町街道弁当(駅弁)開発」と久留米餅産業観光化事業】を実施。

活用した地域資源 薩摩街道、献上料理献立帳、久留米餅

平成20年度の実施状況

平成23年の九州新幹線「筑後船小屋駅」完成に向け、同市の薩摩街道羽犬塚宿(現在の羽犬塚地区)で発見された「御目附様御下向御休泊料理献立帳(献上料理の献立帳)」を題材とし、アレンジを加えた小分けの駅弁を開発中。平成21年には四季折々の旬の食材を取り入れた「羽犬塚宿場町街道弁当」として、市内3料亭で販売予定だ。



1.羽犬塚宿場町街道弁当 2.薩摩街道探訪ウォーキング 3.筑後市プロモーションDVDタイトル画面

産業観光実現に向け、モニターツアーを実施

産業観光の実験事業として福岡都市圏でモニターを募り、「筑後市ブランド体験日帰りバスツアー」が開催された。参加者は、久留米餅工場の藍染め体験(3工房)、献上料理の試食(3料亭)、船小屋鉱泉見学(試飲)、水田天満宮・恋木神社参拝、筑後市郷土資料館見学、焼酎製造工場見学(試飲)を行った。また、九州新幹線全線開通とそれとともなう新駅「筑後船小屋駅」開業を控え、市内の観光・交流資源の掘り起こしと磨き上げを目的に、筑後市とみやま市で「薩摩街道探訪ウォーキング」を開催。街道にまつわる歴史や文化資源を広域的に結びつけるなど、地域観光のテーマづくりに取り組んだ。



筑後市ブランド体験日帰りバスツアー 羽犬塚携帯ストラップ

今後の課題と展開

農業、商工業、観光業間の交流・連携を深め、地域の力を結集し、住民主導型の地域づくりを進めることが最も重要である。その上で、多品種少量生産、流通、販売、消費を地域内で完結させる市場と、品目をナシ、ブドウ、あまおうイチゴ等の市場優位性のある特産品に絞込んだ都市部の市場を形成・育成していく。また、都市部の販路拡大案として、従来の百貨店・量販店に加え、アンテナショップ、産地直送、インターネットショップなども検討している。

担当者から一言

「市内には、羽犬塚の地名の由来である羽の生えた「羽犬」のモニュメントが点在しています。その「羽犬」をモチーフに、九州産業大学(芸術学部北島研究室)との産学連携事業として、ご当地キャラクターを制作しました。良縁成就の神様「恋木神社」のシンボルマーク「ハート」の羽を持つおちゃめな羽犬です。筑後市羽犬塚はかつて天璋院篤姫が輿入れの際に通った薩摩街道の宿場町。言い伝えでは、その地名は豊臣秀吉が九州遠征で連れてきた羽が生えたように跳び回る犬の塚が、羽犬塚宗岳寺にあることに由来しています。筑後市PRのため、福岡県の地域活性化等推進事業を活用し携帯ストラップとして試作しました。平成23年春には筑後市に九州新幹線「筑後船小屋駅」が開業します。この羽犬が当市と皆さまを結ぶ愛犬となりますように。」(國武進一郎さん)



最高級国産黒毛和牛と伝統工芸の夢のコラボレーション 伊万里牛の食メニューと伊万里鍋島焼の蓋物食器

江戸時代に将軍家や大名へ献上された「鍋島焼」の伝統技法を現在に伝え、伊万里鍋島焼の窯元が集まる「秘窯の里・大川内山」を中心に伝統文化の継承に力を注ぐ佐賀県伊万里市。伊万里商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【器と食の伊万里ブランド連携事業】を実施。

活用した地域資源 伊万里牛、伊万里鍋島焼

🍴 平成20年度の実施状況

観光客誘致のため、伊万里を代表する地域資源の「伊万里牛」と「伊万里鍋島焼」の2つの資源を活用して、新たな特産品を開発。伊万里牛を主な食材とする、新メニュー「伊万里牛のたたき丼」や「伊万里牛のすき焼き丼」など8点を考案、試食を重ね、盛り付けなどを検討し、商品化を目指している。また、これらの料理に合う新たな食器、鍋島文様の丼や重箱などの「蓋物食器」4アイテムが考案された。



1.伊万里牛巻き寿司と器 2.伊万里牛ステーキカレーと器 3.伊万里牛たたき丼と器 4.5.6.「食」と「器」新作品展においてアンケートの評価が高かった器

🍴 人気が高かった「和紋洋食器」

東京ドームにて開催された「テーブルウェア・フェスティバル2009～暮らしを彩る器展～」に、新たな特産品として商品開発した「和紋洋食器」を展示した。これは機能的な洋食器に、伊万里鍋島の伝統的文様を絵付した器で、今までにない新鮮な表現に来場者の評価も高く、これからが楽しみな特産品に仕上がった。

🗣️ 担当者から一言

「焼物と伊万里牛や梅、ナシなどの農産物の品質の良さを多くの人に知ってもらおうと、代表的な特産品である器と食をテーマにプロジェクトを進めました。飲食業の“商”と、焼物づくりの“工”との連携は今回が初めての取り組みです。歴史ある「秘窯の里・大川内山」と伊万里の農産物資源を活用した魅力ある特産品づくりに取り組むことが、人材育成にもなり、地域力の向上につながるものと確信しています。」(平松保男さん)

🍴 今後の課題と展開

伊万里鍋島焼の課題としては、展示場での食器陳列や接客、サービスなどの「ソフト」の面での品質向上がある。今後は、伊万里の地域資源であり、唯一の観光地である「大川内山」での、観光客に対するサービス向上などの「接客」をテーマにした、研修やセミナーの開催や、成功事例視察などの人材育成支援が必要と思われる。本年度事業で「特産品開発」を実施できたことで、商品開発力が向上したと思われるが、「接客」というソフト面での強化をして、地域資源の高付加価値化を推し進めることが、地域の活性化につながるものと思われる。



◀「テーブルウェア・フェスティバル2009」に和紋洋食器を出展

いまり 伊万里商工会議所

〒848-0041 佐賀県伊万里市新天町663伊万里商工会館 TEL: 0955-22-3111
FAX: 0955-23-3106 URL: http://www.imari-cci.or.jp MAIL: icci@po.imari-cci.or.jp



生業を展示し、生業でもてなす 「平戸城下・町屋ギャラリー巡り」観光事業

平戸城の城下町として発達し、江戸初期までは貿易都市として栄えた長崎県平戸市。平戸商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「平戸城下・町屋ギャラリー巡り」観光事業】を実施。

活用した地域資源 平戸市街地商店街、武家屋敷(平戸城下・町屋ぎゃらりい)、160年前につくられた島内巡回ルート(平戸八十八カ所巡拝)

📁 平成20年度の実施状況

「平戸城下・町屋ぎゃらりい」は平戸城下でこだわりを持って商売をしている店や、平戸を訪れる方にさまざまな楽しみを提供している個人が連携して、観光客により充実した内容を提供しようという試みだ。参加店がそれぞれの生業を展示し、生業でもてなしをさせていただくのが特徴になっている。商工会議所が作成した「平戸城下・町屋ぎゃらりいマップ」では、参加店21店舗を紹介。マップを手に店舗に行くと、お店のこだわり、お薦め商品が書かれた看板が設置されており、町歩きを楽しませてくれる。

プロジェクト詳細 <http://www.hiradocci.or.jp/tabid/186/Default.aspx>



おいしいお茶のお店〈有香製茶〉



一日一組限定であなたのための味を〈磯かつ〉

📁 平戸八十八カ所巡拝～松浦黒公が見せたかった平戸島～

約160年前、平戸城を居城としていた当時の藩主・松浦氏が、自然景観に優れた88カ所を「平戸八十八カ所」として制定。



現在、新たな観光地開発を目的に、「平戸八十八カ所」の現地調査が進められている。

◀「平戸八十八カ所」を調査中

🗣️ 担当者から一言

「平戸に広がる町屋の風景には、どこか懐かしさを感じていただけるはず。ギャラリー巡りの後は、平戸城の天守閣に上り、眼下に広がる平戸の町並みを楽しんでください。また、天守閣は急流で名高い平戸瀬戸が見られるほか、晴れた日には杵岐の島まで見渡すことができる絶景ポイントです。」(松山芳弘さん)

📁 今後の課題と展開

本事業を実施しての課題と「平戸城下・町屋ぎゃらりい」を継続するための今後の展開を大きく以下の3つに集約した。

- ①各館が常設展の更新、企画展の年間計画を行うなど、充実した内容の展示を行う。
- ②お互いを刺激し合い、活動全体を活性化するため、情報の共有など各館が相互に連携する。
- ③平戸城下・町屋ぎゃらりいと、古くからの観光資源が相互に新しい魅力発掘を目指した連携をはかり、新しい観光資源の在り方とその流動を模索し、企画する。



平戸城下・町屋ぎゃらりいマップ

ひらど 平戸商工会議所

〒859-5104 長崎県平戸市崎方町776-6 TEL: 0950-22-3131 FAX: 0950-22-3130
URL: http://www.hiradocci.or.jp/ MAIL: info@hiradocci.or.jp

旅

古き温泉街と路地裏に眠る物語の掘り起こして、地域再生を目指す 路地裏と温泉と地域産品を結ぶ“路地裏ツーリズム日奈久”

九州山地から不知火海にわたり多様な資源に恵まれた熊本県八代市。市街地には肥後熊本藩細川氏の家老松井家の別邸「松浜軒」など歴史ある文化財が点在し、南部には600年の歴史をもつ日奈久温泉がある。八代商工会議所では、平成20年度地域資源∞全国展開プロジェクトとして、「路地裏ツーリズム日奈久」路地裏と温泉と地域産品を結ぶ日奈久「地域ブランド」展開プロジェクトを実施。

活用した地域資源 日奈久温泉、路地、木造3階建て建築物、晚白柚

平成20年度の実施状況

日奈久温泉ではガイドによるまち歩き案内が行われてきたが、1人で散策を楽しめる仕組みがなく、またコースの磨き上げ、地域資源の視覚化など旅館や事業者、地域住民にとっては当たり前の光景に潜む「物語」をどう整理し、どのような言葉とメッセージで伝えていくのが課題であった。そこでガイドや旅館、事業者が一体となり、地域の魅力を「路地裏ツーリズム」というコンセプトで再整理した。最終的に、「600年の散歩道」「木造三階建てめぐり」「ふく福めぐり」の3コースを作成したほか、ガイドや旅館を対象にしたもてなし研修、特産の晚白柚を活かしたスイーツ「お告げの石」の開発を行った。また、まち歩きマップや路地裏ツーリズムパンフレット、ホームページ制作など、積極的な情報発信にも取り組んだ。

プロジェクト詳細 <http://www.kmt-cci.or.jp/yatsushiro/hinagu/index.html>



1.ふと、ぶらり。散歩のような旅に出よう 2.案内人のガイドで600年前にタイムスリップ 3.一つ一つ匠の技で作られる竹細工(体験可) 4.日奈久路地裏スイーツ「お告げの石」

温泉発見から600年 地域一体となった観光まちづくりへ

1409年、神のお告げで発見された伝説を持つ日奈久温泉。開湯600年を迎えた温泉街には、国登録有形文化財の金波楼ほか木造三階建て建築や狭い路地も多い。「丑の湯祭」や「9月は日奈久で山頭火」、「城下町やつしろのお雛まつり」など季節の行事、地産地消や農業漁業体験などと宿泊・観光の連携を推進し、ありのままの地域資源をさらに活かす取り組みが進んでいる。温泉街中央部には、かつての本湯をモデルにして温泉センターもリニューアルし、新たな日奈久のランドマークとして期待されている。



懐かしさ漂う日奈久温泉 路地裏ツーリズムおすすめコース

今後の課題と展開

本事業で作成したコース、マップなどを上手に活用しつつ、ソフトでのおもてなしをどう進めていくのが今後の課題である。今回開発した商品が今後成長し、製造業者のみでなく、ほかの事業者やガイドボランティア団体など、地域全体の利益へとつながるモデルケースとなることを期待したい。より多くの旅館や事業者、住民を巻き込みながら、ガイド団体や事業者同士の連携による顧客満足の向上など、今後のさらなる展開へとつなげていきたい。

担当者から一言

「今回のプロジェクトを通して改めて感じたのは、八代という地域がもつ深い魅力と、情報発信の大切さでした。実際に何度も路地裏を歩き、人を訪ね、歴史をひもとくと、日常生活では見過ごしてしまうような路地裏や建造物も魅力ある地域資源だと気がきます。その地域資源を上手に情報発信することが、地域振興、活性化につながっていきます。多くの方に魅力ある八代を訪ねていただき、ぶらり散歩のような『路地裏ツーリズム日奈久』を体験していただきたいですね。」(池部重信さん)

食

極上の証「天草謹製」を掲げる天草が誇る14商品 天草謹製ものがたりプロジェクト

重要文化財指定の石造桁橋「祇園橋」やキリシタン教会の崎津天主堂などの文化遺産と、妙見浦海岸などの自然が豊かな熊本県天草市。本渡商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【天草謹製ものがたりプロジェクト】を実施。

活用した地域資源 イチジク、マダイ、梅肉ポーク、天草陶磁器など

平成20年度の実施状況

天草市では、平成18年から「天草謹製」のブランドづくりが行われている。天草謹製は天草の特産品や建造物、サービスなどの中から、“極上”と認められたものだけに付けられる証で、お土産や観光ルートとして最適だ。本プロジェクトで開発した、220年の歴史をつないで復活させた「崎津杉ようかん」や、400年前の初恋の味を表現した「南蛮柿ジャム初恋」などを含む12種類の食品に、天草白磁のアクセサリと陶磁器スピーカーの2種類の工芸品を加えた14商品が平成20年度のプロジェクト終了時点で天草謹製の認定を受けた。すべての製品と購入先は、天草謹製のホームページで確認できる。

プロジェクト詳細 <http://www.kam2.net/kinsei>



1.ふるさとブランド天草謹製 2.天草謹製認定品「南蛮柿ジャム初恋」 3.天草謹製認定品「杉ようかん」 4.天草謹製認定品「漁師の沖めし鯛」 5.天草謹製認定品「いきなりぶたもち」 6.天草謹製ロゴ

観光ツアーのモデルコースを企画

天草謹製のホームページでは、認定を受けた商品が詳しく紹介されている。各商品の職人のインタビューが工房の写真付きで掲載されており、製造方法やこだわり、苦労話などを読むことができる。また、ツーリズムモデルコースとして「食コース」と「物コース」が提案されている。「食コース」では「南蛮柿ジャム初恋」を作っている天草鉛本舗などを巡り、「物コース」では天草陶磁器のスピーカーの製造元である千葉平五郎石材などを巡る。



商品開発した「たこスピーカーP-E」

今後の課題と展開

今後は天草謹製の地元における波及効果のさらなる向上を目指していくことが必要である。天草の素材・人・技のコラボレーションの取り組みを強化するとともに、モチベーションを喚起し、地域に目に見える波及効果を生み出していくことが望まれる。また、天草に人を呼び込み、地域活性化の起爆剤としての効果を高めるためには、情報発信戦略の確立と地域づくりとの連携強化、観光事業と結び付けた仕組みづくり等が課題としてあげられる。

担当者から一言

「天草のすばらしい素材と職人の優れた技術から生まれた逸品に『天草謹製』という称号を与えました。すべて自信をもってお薦めできる商品です。日本全国の皆さんに天草謹製を知ってもらえるように、ホームページも作り込みました。天草謹製を知っていただき、実際に天草に足を運んでもらいたいです。」(山下憲昭さん)

旅

懐かしの昭和30年代にタイムスリップできる町 豊後高田「昭和の町」・懐かしさ再発見・創造プロジェクト

国宝の富貴寺や熊野磨崖仏をはじめとした多くの仏教遺跡がある大分県豊後高田市。豊後高田商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【～色あせない「あの頃」の日本がここにある～豊後高田「昭和の町」・懐かしさ再発見・創造プロジェクト】を実施。

活用した地域資源 昭和ロマン蔵、昭和から残る商店など

📁 平成20年度の実施状況

平成13年から、商店街と展示施設の昭和ロマン蔵を中心に、昭和30年代の町並みを再現する町おこしが行われている。平成20年度は、「第一回 昭和の町タイムスリップ検定」が開催され、14組約50人の家族が参加した。昭和30年代に関する筆記問題だけでなく、紙飛行機作りやフラフープなどの実技も組み込まれ、参加者は昭和の時代を懐かしんだ。なお、タイムスリップ検定は、ホームページ (<http://www.showanomachi-timeslip.com/>)でも受験できる。



1.お昼の給食タイム 2.タイムスリップ検定筆記試験 3.実技試験 缶ぽっくり

📁 ボランティアガイドを育成中

昭和の町を案内するボランティアガイドの育成も行っている。事前予約でガイドを受けることができ、一緒に商店街を歩きながら歴史や商店のエピソードなどを聞くことができる。また、昭和ロマン蔵には、昭和30年代の民家や商店、教室を再現したスペースや、駄菓子屋のおもちゃを5万点以上も収蔵した博物館と、絵本画家の黒崎義介氏の原画作品を展示した美術館もあり、こちらも必見だ。



実技試験フラフープ

📁 今後の課題と展開

「昭和の町」は成熟期に入ったと考えられるので、今後は昭和の町コンセプトを色あせさせない対策を考慮していかなければならない。「豊後高田・昭和の町タイムスリップ検定」を通じて、来訪者に「昭和の町」を知っていただき、心ゆくまで楽しんでもらうこと、また、商店街や観光町づくり会社、商工会議所、行政、そして市民が一体となって町の魅力や物語を知り、誇りに思うことがさらなる起爆剤になると確信している。

🗨️ 担当者から一言

「昭和から残る商店の整備と再生、店の歴史を物語るお宝の店頭展示、昭和から続く逸品の販売、お客さまとの会話を大切に昭和の商人の心意気の4つのコンセプトを軸に、町おこしをしています。平成19年度は約36万人の観光客が来訪するなど、毎年多くの観光客に来てもらえるようになりました。ホームページでも、昭和の町の魅力を垣間見ることができます」。(西村淳一さん)

食

素材から製造までこだわり抜いた絶品特産品「延岡ずばなもん」 のべおか地域ブランド開発事業

リアス式海岸が複雑に入り組む延岡沿岸と、大崩山などの山々に挟まれ、海と山の幸に恵まれている宮崎県延岡市。延岡商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【のべおか地域ブランド開発事業】を実施。

活用した地域資源 日向灘の魚(タイ、メヒカリ、キビナゴなど)と地産野菜(タケノコ、ジャガイモなど)

📁 平成20年度の実施状況

延岡沿岸に面する日向灘の魚や地産の野菜をふんだんに使った12品目の特産品を開発。地元の素材と伝統の製法にこだわって作られていることから、延岡の方言「ずばな(ずばぬけている)」を用いて、「延岡ずばなもん」というブランド名が付けられた。海の幸を生かした商品は、魚を骨ごとミンチにして海藻のアカモクを練り込んだ「アカモクあげみ」や、島浦で水揚げされたキビナゴを天日干しにして保存料を使わずに佃煮にした「きびなごのキンピラ」、深海底引き網漁で水揚げされるメヒカリを荒くつぶして野菜と合わせた「めひかりのコロッケ」など。ほかにも、山から吹き下ろす冷たい空風を利用して、大根の漬物「ばんば漬」などが作られた。



1.清らかな水で育てたこだわりの養殖うなぎを調理 2.古くから親しまれてきた寒干大根「ばんば漬」 3.粗くつぶして野菜と合わせた「めひかりのコロッケ」 4.新鮮なしらすを塩ゆでしたあと、天日乾燥した製品 5.鯛をかぶったおめでたかまぼこ「鯛冠」 6.新鮮な魚を骨ごとミンチした「あげみ」

📁 大型定置網漁法体験ツアーを開発中

延岡で昔から行われてきた伝統の大型定置網漁法をメインにした観光ツアーの開発も進められている。定置網漁法は、水揚げされる直前まで魚が網の中で元気に生きているため、特に新鮮な魚が捕れるという利点がある。平成20年12月にはモニターツアーが行われ、参加者は漁船で沖に出て定置網漁を見学した後、港に戻り水揚げしたばかりの鮮魚でパーベキューを楽しんだ。

🗨️ 担当者から一言

「延岡の豊かな自然の恵みを全国の人に知ってもらい、そして地産地消によって地元の人に元気になってもらうために、『延岡ずばなもん』は生まれました。また、ツアーを通して定置網漁法という、環境にもやさしい漁法を体感してもらうことで、資源を守ることにもつながると考えています。豊かな自然や地域の文化を守りながら、延岡固有の魅力としてアピールしていきたいです」。(日高誠司さん)

📁 今後の課題と展開

特産品開発においては「延岡ずばなもん」商品がまず地元および福岡都市圏で認知・推奨される商品となることを目標に具体的な取り組みを行い、将来的には福岡のデパートを通じて首都圏への展開を進めたい。また、観光開発事業においては悪天候時の対応や体験メニューの開発、スタッフ育成など、受け入れ環境の整備を急ぎたい。そして特産品開発、観光開発に携わる参画事業所や若手後継者、観光案内ボランティアなどの人材育成にも尽力していきたい。



◀延岡市は日高式大型定置網漁法発祥の地。定置網漁の見学など、この漁法を活用したブルーーツーリズム推進に取り組んでいる。



天然カキや尾鈴山鶏のつくねを使ったご当地鍋が誕生 「鍋料理のマチ」として「高鍋」を活性化

宮崎県のほぼ中央、日向灘と尾鈴連山の間位置する宮崎県児湯郡高鍋町。高鍋商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【「鍋料理のマチ高鍋」ブランド化支援事業】を実施。

活用した地域資源 高鍋蚊口浜の天然カキ、尾鈴山鶏、高鍋キャベツ

🍴 平成20年度の実施状況

高鍋町という町名にちなんで、新しい「鍋」料理が提案されている。スープは昆布とカツオでとっただしに、豆乳とみそを加えたもので、具材は特産品である高鍋蚊口浜の天然カキと尾鈴山鶏のつくね、高鍋キャベツを入れた鍋となる。また、鍋のシメ具材として米粉の団子も試作された。今後は、飲食店を中心に基本レシピが配布され、お店ごとの高鍋の鍋料理が提供される予定だ。



1.高鍋の「あつたか鍋」 2.東児湯鍋合戦 3.パンフレット「高鍋物語」 4.おいしい鍋料理が食べられるお店を紹介するパンフレット 5.たか鍋大使くんと取材対応

🍴 「たか鍋大使くん」誕生

「鍋のつくマチ『高鍋』」のPRキャラクターとして、「たか鍋大使くん」が誕生した。持田古墳の先人を供養する目的で作られた高さ7メートルの石像「高鍋大使」がモチーフだ。すでに、焼き印を押した米粉の団子やはし置き、つまようじ立てなどのグッズの試作が行われている。



「たか鍋大使くん」をあしらったグッズの試作品

たか鍋大使くんプロフィール▶

🍴 今後の課題と展開

今回の鍋料理を、高鍋町「鍋物語」の始まりと位置づけ、今後当鍋料理をベースとして、さまざまな料理のバリエーションが生まれるように地域の飲食店などの協力を得て事業を推進していきたい。そして、基本コンセプトおよび今後生まれる料理のバリエーションを基に、地域の食について“心遣い(生産者の存在)”が感じられるような鍋料理として、高鍋町「鍋物語」をPRしていく。

🗨️ 担当者から一言

「万人が親しみやすい昆布とカツオのだしを使い、豆乳でまろやかさを、みそでコクを加えました。そして、具として高鍋の特産品をふんだんに取り入れ、ご当地感を演出しました。開発は難しいものでしたが、平成20年の秋に開いた鍋対決イベントも成功し、好調なスタートを切ることができました。今後は日本全国へ向け発信していきます」。 (今西耕二さん)



高タンパク低カロリー食材で魚のうま味が凝縮 トビウオを使ったご当地グルメ「魚うどん」

NHKの連続テレビ小説「わかば」のロケ地になった飢肥城や日本棚田百選の坂田棚田などの名所がある宮崎県日南市。同市は昭和初期にはマグロ基地として栄えた港町でもある。日南商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【日南市特産品開発・ブランド化事業】を実施。

活用した地域資源 トビウオ

🍴 平成20年度の実施状況

港で水揚げされる鮮魚を活用した「魚うどん」の開発が進められている。魚うどんは、トビウオのすり身を麺状にしたもので、煮込むほど魚のだしが出ておいしくなるのが特徴だ。1食分150グラムで15キロカロリーと高タンパク低カロリーな食材としても期待できる。現在は市内の旅館組合と共同で魚うどんを使った鍋料理の開発が行われている。今後、特産品として販売されていく予定だ。



1.煮込みうどん 2.魚うどん 3.魚うどんからあげ

🍴 「魚うどん鍋」に手ごたえあり

魚うどん鍋が、平成21年2月開催の共同展示商談会「feel NIPPON」で出品された。会場には試食コーナーが設けられ、来場者に魚うどん鍋が振る舞われた。「おいしい」と多くの好評価を受けたほか、通販事業者など多数の業者からも商品化を望む声掛けられた。ほかにも、農業体験やガイド付の散策などを取り入れた観光ルートの開発を行っている。



1.原料のトビウオ 2.日南市 3.魚うどん鍋

🍴 今後の課題と展開

まずは地域振興、観光振興に結びつけるために、ヘルシーで安心安全な「魚うどん」を市内外に広め、多くの消費者に愛されることが必要であると考えている。また、経営を軌道に乗せることが最も重要であり、今後は平成20年度の事業で課題とされた問題の解決に向け、平成21年度以降も活用できる補助金を利用し、特産品の完成を目指したい。

🗨️ 担当者から一言

「魚うどんの開発初期は、まず市内の朝市やイベント時に地域住民を対象にした試食アンケート調査を実施しました。すると魚特有のにおいが気になるとの意見を多数いただきました。そこで、血合い部分を除くなどの改良を行い、うま味はそのままに、魚臭さのみを解消することに成功しました。魚うどんはうどんにあらず！シコシコ感のあるこれまで味わったことのない食感、にじみ出るだしのおいしさに感動していただけるはずですよ」。 (松田順子さん)

旅

広域ネットワーク形成に向け、1,000人規模の会議を開催 地域連携で実践する観光の新たな魅力づくり事業

仙巖園・尚古集成館や鶴丸城跡など薩摩藩の史跡が多く残る鹿児島県鹿児島市。鹿児島商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【地域連携で実践する観光の新たな魅力づくり事業】を実施。

活用した地域資源 「仙巖園」「尚古集成館」「鶴丸城跡」など薩摩藩の史跡

平成20年度の実施状況

鹿児島、熊本、宮崎の3つの商工会議所が連携して、観光振興への取り組みを行っている。平成20年には1,000人規模の会議を行い、広域観光の意義や推進策についての講演や、課題と地域資源の活用についてのパネルディスカッション、観光・地域資源の活用法の視察などが行われ、鹿児島を中心とする広域ネットワークの形成方法、形成後の事業展開が話し合われた。この結果を基に、具体的な広域ネットワークが形成される予定だ。



1.全国商工会議所観光振興大会2008 in 南九州 2.尚古集成館 3.石橋記念公園

鹿児島分科会を開催

観光振興大会分科会は「広域観光時代の地域の競争力強化を考える」を共通テーマに、「地域間競争に打ち勝つ宿泊・交通のインフラ戦略」「近代化産業遺産の広域ネットワーク構築」の2つを開催した。220人が参加した「分科会Ⅰ」では、広域連携を図るためには、自動車道、鉄道などのインフラ整備が不可欠といった意見が出された。また、「分科会Ⅱ」には210人が参加、世界遺産の国内暫定リスト入りした九州・山口の近代化産業遺産群の保存や活用の取り組みを紹介したあと、広域連携による今後の活用などを協議した。



分科会の様子

今後の課題と展開

南九州の三商工会議所(鹿児島・熊本・宮崎)では、今後さらに連携を強化し、地域活性化への大きな成果を生み出していくことを目標とする。具体的には、広域ネットワーク化を図った上で、不足する地域資源の相互補完、テーマ性・ストーリー性を持った魅力的な商品開発、地域を挙げての人材育成やホスピタリティの向上などに向けた事業の実施検討を行う。また、国際的な競争に打ち勝つための交通インフラをはじめとする、観光振興にかかわるハード・ソフト両面の環境整備を行政や関係機関などに働きかけることも併せて検討する。

担当者から一言

「さまざまな関係機関と連携をとって、広域での観光振興を図っていききたいと思います。また、当所では、マリポートかごしま(人工島)の利用促進を目的として、観光クルーズ船の誘致活動や歓迎行事の充実を図っています」。

食

カツオブランド「枕崎ぶえん鯉」の加工特産品に注目 「これでもかつお」と「とことんかつお」

かつお漁業と鯉節をはじめとした食品加工業で発展してきた鹿児島県枕崎市。枕崎商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【地域固有の『食資源』を用いた特産品開発による「枕崎“食産業クラスター”形成」事業】を実施。

活用した地域資源 枕崎ぶえん鯉と鹿籠豚

平成20年度の実施状況

日本一の生産量を誇る鯉節に続く名産品が続々登場。平成17年には一本釣りのかつおを船上で活けにして急速冷凍する「枕崎ぶえん鯉」を開発し、モチモチした食感と生臭さの少ない味で内閣総理大臣賞を受賞した。その枕崎ぶえん鯉を利用した新商品として、釜だし塩を使い加工した「これでもかつお」や「とことんかつお」が登場している。「とことんかつお」の発売は未定だが、「これでもかつお」はすでに販売が開始されている。



1.ぶえん鯉 2.ぶえん鯉のどんぶり 3.「とことんかつお」 4.「かつおドレッシング」 5.「かつおラーメン」

「鹿籠豚」を用いた新商品開発も進行中

農畜産物にも力を入れており、鹿児島黒豚の原種とされる「鹿籠豚」が生産されている。鹿籠豚を用いた新商品開発では、そのうまさや肉質の良さを生かしたハンバーガー作りを進めている。新たな特産品の一つ「鹿籠豚バーガー」として販売される予定だ。



鹿籠豚バーガー

今後の課題と展開

本事業の成果を踏まえ、今後は、参加事業者においては、さらなる試作品の改良を行うとともに、ネーミング・パッケージなどの開発や販路開拓を行う。こうした取り組みに対して、商工会議所および市では、事業者が活用可能な事業についての情報提供を行うとともに、地域全体で取り組める事業などの導入を進め、商品化に向けた取り組みを支援していきたい。

担当者から一言

「試作、評価、改良、再評価を何度も繰り返して、皆さんに満足いただける商品を目指してきました。枕崎のカツオを活用した『かつおラーメン』は、これまで市内の飲食店で好評を得ていましたが、消費者のニーズに応え、お土産としてお買い求めいただけるようにパッケージ化した商品を販売する計画です」。(石川勝英さん)

旅

世界唯一の天然砂むし温泉で癒やされ、陶芸や茶もみ体験を楽しむ 砂むし温泉体験・滞在型観光開発事業

地下に流れる天然温泉で熱された砂に埋まって温まる「砂むし」で有名な指宿温泉がある鹿児島県指宿市。指宿商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクトとして、【砂むし温泉体験・滞在型観光開発事業】を実施。

活用した地域資源 砂むし温泉、黒薩摩焼、さつま揚げなど

平成20年度の実施状況

砂浜で波の音を聞きながら入る砂むし温泉に、そのほかの地域資源を連携させた観光地づくりが、指宿商工会議所を中心にされている。漆黒で重厚感がある黒薩摩焼の陶芸体験や、名産の茶葉を使ったお茶もみ体験とお茶の入れ方講習会、さつま揚げの調理体験などの体験プログラムを組み合わせたものが計画されており、平成20年にはモニターツアーも実施。その結果を基に、7つの体験プログラムをまとめた「指宿滞在型体験・健康プランガイド」が作成された。



1.今も昔も変わらぬ人気の砂むし温泉 2.薩摩焼き体験教室風景 3.指宿滞在型体験・健康プランガイド

必見!「指宿ウォーキングマップ」

「指宿ウォーキングマップ」には、温泉や宿泊施設、ランチ情報と、それらを巡る2つのウォーキングコースが紹介されている。「指宿の歴史散策!わくわくコース」は、橋牟礼川遺跡や、江戸末期に活躍した豪商・浜崎太平次の像がある公園など、指宿の歴史と温泉を中心としたもの。「自然散策と湯めぐり!のんびりコース」は、湿地帯やハイビスカスロードといった自然に恵まれた場所を巡りながら温泉が楽しめるというものだ。



滞在時間の拡充を目的としたマップ

今後の課題と展開

今回のヒアリングで、ツーリズム・滞在型観光に取り組む人々の存在が明確になったので、今後はこれらの人をネットワーク化して情報の共有を図りたい。また、指宿ではさまざまな事業が並行して実施されているので、情報を一元化することで、事業の効率を上げていきたい。今後、「砂むし温泉」以外の指宿の強みを育成すること、滞在型観光をコーディネートする組織の整備を課題に取り組んでいきたい。

担当者から一言

「砂むし温泉は、昔から湯治に訪れる人々に愛されてきました。近年は高いデトックス効果などで医学的にも注目されており、現代人の心と体を癒やす自然療法として脚光を浴びています。一度、体験してみてください」。 (柴川典親さん)

いぶすき 指宿商工会議所

〒891-0401 鹿児島県指宿市大牟礼1-15-13 TEL:0993-22-2473 FAX:0993-24-3175
URL: http://www.ibusuki-cci.or.jp/ MAIL: ibucci@ibusuki-cci.or.jp

食

やさしい甘さと香ばしさが魅力の札幌大豆スイーツ 札幌大豆を活用した商品開発事業

北海道最大の都市として政治と経済が集中する札幌市では、牛乳やバターなどの原料を生かし、「スイーツの街」としてのイメージづくりが積極的に行われている。札幌商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクト(農工商等連携)として、【札幌大豆を活用した商品開発事業】を実施。

活用した地域資源 札幌大豆

平成20年度の実施状況

平成18年から始まった「スイーツの街・さっぽろ」ブランド化推進事業の一環として、「札幌大豆」を使った菓子・スイーツが試作された。札幌大豆は、堆肥による土作りや農薬の使用回数を通常の半分以下に制限するなど、独自の基準で栽培されたブランド大豆。その札幌大豆の粉末を材料にスイーツ作りが行われ、「豆乳チーズケーキ」や「焙煎豆を使ったせんべい」、「生大豆粉を使用したシフォンケーキ」、「生大豆ブラウニー」など30品目の試作品が生まれた。今後は、観光客向けのお土産や東京など首都圏向けの商品として開発が進められていく予定だ。



1.きなこを使用したモンブラン(株)パールモンドール 2.札幌大豆の豆乳を使ったレアチーズケーキ(株)パールモンドール 3.SOYパウダーを使用した西洋落雁(パティスリーアンシャルロッド) 4.池田食品(株)の焼いか黒豆・焼しょうゆ黒豆・素焼黒豆 5.表面にきなこをまぶした大福(株)ほんま 6.札幌大豆を蜜漬けにし、生地に練りこみ焼き上げたバターケーキ(株)わらく堂

試食会で今後の展開を検討

札幌大豆の生産農家や商品開発者らを対象とした試食会が行われ、味などの評価に加えて、今後の商品展開や農工商連携のあり方などについての意見交換も行われた。



事業参加メンバーによる試作品試食会風景



「2009スーパーマーケット・トレードショー」PRブース

今後の課題と展開

今後、札幌大豆は、生大豆粉などの一次加工品、そして原材料とした菓子・スイーツのそれぞれの販路拡大に取り組み、販売量を増やしていく。農薬の量を減らし、生産者を明確にしたことで、安全・安心な大豆であることを強くアピールできる。それは、ブランド力を高めるための最重要ポイントといえる。また、生産にあたっての環境負荷が低いことも重要な訴求点であるため、それを印象づけるような新しいロゴマーク開発も検討していく。

担当者から一言

「一年間に満たない短い開発期間で、どれだけの試作品ができるか見当が付きませんでした。一次加工業者、菓子製造業者、洋菓子製造業者の皆さんが意欲的に取り組むことで、30品目もの試作品ができました。市民を対象にした試食会も開き、そこで試作品が喜ばれている姿を見て、大豆生産者の方も生産物に手ごたえを感じているようでした」。 (伊藤公一さん)

さっぽろ 札幌商工会議所

〒060-8610 北海道札幌市中央区北1条西2丁目 TEL:011-231-1122 FAX:011-231-1078
URL: http://www.sapporo-cci.or.jp/ MAIL: somu@sapporo-cci.or.jp



GABAの含有量が通常の10倍!

ブランドそば「荒搗そば」

蓼科高原やハヶ岳などの観光地が有名な長野県茅野市は、厳寒な気候を利用してつくられる角寒天の生産量で日本一を誇る。茅野商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクト(農工商等連携)として、【そば・寒天の新製品開発プロジェクト】を実施。

活用した
地域資源

そば

平成20年度の実施状況

ハヶ岳の西麓は湿度が低く冷涼な気候で、昔からそばづくりが行われており、近年は休耕田でも栽培されている。江戸時代に將軍家に献上していた幻のそば「寒晒そば」を復活させて商品化するなど、生産が盛んになっている。寒晒そばに続く、ブランドそばの開発も行われており、ストレスを和らげて血圧を低下する働きが注目されているGABAを通常の10倍も含む「荒搗そば」が開発された。今後は商品化に向けて、市場調査と改良が行われていく。



1.GABAを通常の10倍含む「荒搗そば」 2.延ばしの工程 3.切りの工程

絞りかすの有効利用も検討中

「荒搗そば」の開発時には試食検討会が行われた。そのほかに、寒天をつくる際に出る絞りかすの利用方法についても話し合われている。通常は産業廃棄物として処分されているが、成分を分析した結果、肥料として有用であることが確認された。そこで、そば殻やおがくずなどと混ぜて有機肥料として利用する方法が検討されている。



試食会

今後の課題と展開

伝統的な茅野の「寒晒そば」から発展させて、地域特産ブランドを確立するには(1)技術のつめ、(2)コンセプトの説明、(3)知的財産権の取得、(4)名付けが必要である。名前については、(1)荒搗縄文そば、(2)大社そば、(3)山神そば、(4)野生そば、などいろいろと考えられるが、これも今後の課題である。

担当者から一言

「江戸時代に將軍家に献上した寒晒そばを数年前に復活し、茅野市のそばブランドとして育て上げました。『荒搗そば』は、そばの実を人工的に寒晒し処理、一部は機械で加工し、通年食べられる味の良いそばです。健康に良いとされる成分のGABA(γ-アミノ酪酸)を多く含みます。今後も第2のブランドとして育てていきます。また、寒天残渣についても成果をもとに商品化していきます」。 (三浦泰樹さん)

茅野商工会議所

〒391-8521 長野県茅野市塚原1-3-20 TEL: 0266-72-2800 FAX: 0266-72-9030
URL: <http://www.chinocci.or.jp/> MAIL: info@chinocci.or.jp



伝統の植木業を活用して、商業・観光との相乗効果を図る

次世代3GYO(農業・安行・商業)プロジェクト

関東ローム層の豊かな土壌に加え、気候・風土も適していたことから、江戸時代から植栽の町として発展を遂げてきた埼玉県川口市安行。川口商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクト(農工商等連携)として、【次世代3GYO(農業・安行・商業)プロジェクト】を実施。

活用した
地域資源

植木、自然環境(ふるさとの森「一輪草自生地」など)、興禅院、密蔵院など

平成20年度の実施状況

安行の植木や自然環境を眺め、触れることのできる新しい郊外型観光事業を開発。一例として、ウォーキングをテーマにした新たな体験型観光コースを季節ごとに提案、町の魅力を伝えるウォーキングマップ、ポスター、ホームページなどをつくり、市内を中心に広報活動を行っている。また、中心市街地の空き店舗などを利用した地元農産物の普及・促進と、安行の植木ブランドの全国発信によって、農業と商業のネットワーク構築を目指している。

プロジェクト詳細

<http://www.kawaguchicci.or.jp/angyo/>



1.観光用ポスターの春バージョン 2.春の安行おすすめウォーキングコースガイドマップ
3.安行の魅力満載のホームページ 4.安行ウォーキングマップ

各種イベントで安行をアピール

平成20年12月には「樹モールが紅葉の杜になる～紅葉まつりと地元特産品」と題し、川口駅に近い樹モール・グリーンプラザで、紅葉ウォーキングコースの紹介と川口新郷野菜、シクラメンの紹介などが行われた。また平成21年2月には「春の安行(ANGYO)観光と農産物紹介～ひとあし早い春の訪れ～」と題し、同じく川口駅周辺のショッピング施設であるミエルかわぐちやそごう川口店で、観光案内や産物展示、プランター講習会などが開催された。



◀東京新聞ショッパー社との共催で川口安行フォトコンテストを実施

今後の課題と展開

川口の都市型農業という面に着目し、「健康志向」をテーマに多面的な事業展開に取り組んでいく。そして、「身近な場所での心身に優しい余暇活動としての有意義な時間消費」として売り込むことで、100万人規模のユーザーが市場として見込める。また、「ウォーキング&ハイキング」に必要な案内板やトイレ・休憩所などの計画的な整備や、農工商をネットワーク化したコース設定を進めるとともに、新郷野菜の供給力を高める方策として貸農園の開設も検討していきたい。

担当者から一言

「安行は390年の伝統を誇る植木業発祥の地とされています。地域を二分する東京外環状道路の北側は低地、南側は台地となっていて、斜面林を利用した多くの自然と植物を見ることができます。地域のボランティアの人々に見守られ、自生の一輪草や狐の刺刀などの珍しい山野草が育ち、安行寒桜は澄みわたる大空に美しい色彩を放ちます。四季を通じて、人と自然がお互いに“生かして生かされる町”安行。安らぎの四季を眺めにおいでください」。 (大山和敏さん)

川口商工会議所

〒332-8522 埼玉県川口市本町4-1-8川口センタービル8階 TEL: 048-228-2220
FAX: 048-228-2221 URL: <http://www.kawaguchicci.or.jp> MAIL: kcci@cablenet.ne.jp



農・商・工が連携して生み出した新名物

「尾鷲の鯛めし弁当」と「尾鷲まるごとヤーヤ便」

平成16年に世界遺産に登録された「熊野古道」を有する三重県尾鷲市は、熊野灘に面しており、マダイ養殖が盛んなことでも知られている。尾鷲商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクト(農工商等連携枠)として、【農工商連携による「養殖マダイの特産品開発」と「おわせ特産品玉手箱」づくり大作戦!】を実施。

活用した
地域資源

養殖マダイ

🍴 平成20年度の実施状況

これまで、大半が活魚のまま市外に流通していたという代表的な地域資源・養殖マダイ。地域での加工や消費を増やして付加価値を上げようと、養殖マダイを使った「尾鷲の鯛めし弁当」が新しく考案された。観光物産協会の飲食部会などが中心となり、マダイ養殖業者や加工業者などと連携、テレビ番組「ドキュメント挑戦」(NHK)に取り上げられた三重県立相可高校食物調理科にも協力を仰いだ。弁当のレシピ考案、試作品の開発、オリジナルのパッケージなどが進められ、完成後は市内で発表会やキャンペーンも行われた。



1.鯛めし弁当と弁当付属のしおり 2.尾鷲特産品まるごと通販「尾鷲まるごとヤーヤ便」PRパンフレット 3.「みえ尾鷲海洋深層水」の温浴施設「夢古道の湯」 4.「みえ尾鷲海洋深層水」の取水・交流施設「アクアステーション」

🍴 「尾鷲まるごとヤーヤ便」を販売

地元の特産品の販売体制を見直し、情報発信を含めた新しい流通体制をつくるため、旬の特産品盛り合わせバック「尾鷲まるごとヤーヤ便」が商品企画された。これは熊野灘の魚介類や干物、地元産野菜など、季節に合わせた特産品の詰め合わせが会員制で通信販売されるというものだ。平成21年7月から年4回の販売がスタートしたのに合わせ、尾鷲観光物産協会のホームページで予約が受け付けられた。また、会員には地域の情報を盛り込んだ「尾鷲がんばりよる新聞」も送付され、尾鷲の魅力が味覚と情報で全国に発信される。



◀「尾鷲まるごとヤーヤ便」商品イメージ

🍴 今後の課題と展開

「鯛めし弁当」は、今後販売PRを積極的に行い地域の名物弁当に高めていくとともに市内飲食店においても、鯛茶漬けや鯛御膳などのメニューを展開し、尾鷲マダイのブランド化を図っていく。「尾鷲まるごとヤーヤ便」は、継続していくために特産品のブラッシュアップや商品の改善を行い、出身者をキーとして都市部消費者への会員拡大を図る必要がある。鯛めし弁当や尾鷲まるごとヤーヤ便を第一歩として、都市部に向けて「尾鷲をまるごと」売り出す取り組みを進め、特産品はもとより観光面などにも大きな波及効果を生み出していきたいと考えている。

🗣️ 担当者から一言

「尾鷲には世界遺産に登録されている熊野古道や、みえ尾鷲海洋深層水を活用した温浴施設「夢古道の湯」があります。ぜひ古道を歩き、深層水風呂に入って、今回の事業で開発された「尾鷲の鯛めし弁当」を味わっていただき、多くの皆さんに、身も心も尾鷲を満喫してもらいたいですね。また平成21年から、熊野灘の魚介類や干物、地元の採れた野菜、銘菓など、旬の特産物を詰め合わせた「尾鷲まるごとヤーヤ便」も、年4回のお届けを始めました。たくさんの方々に尾鷲の特産品を味わっていただければ幸いです。」(村嶋篤史さん)

おわせ
尾鷲商工会議所

〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町14-45 TEL: 0597-22-2611 FAX: 0597-22-2682
URL: http://www.za.ztv.ne.jp/owasecci/ MAIL: owasecci@za.ztv.ne.jp



新商品が好評! 今後はブランド価値向上に力点

「日向かつお」と「シイラ」を使った加工品開発

「日向かつお」を筆頭に、豊富な海の幸が自慢の宮崎県日向市。日向商工会議所では、平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクト(農工商等連携枠)として、【日向黒潮食文化形成事業】を実施。

活用した
地域資源

カツオ、シイラなど

🍴 平成20年度の実施状況

宮崎県は近海カツオ一本釣りで日本一、「シイラ」は陸揚げ全国3位である。地元細島港に水揚げされた「カツオ」と「シイラ」を生かした特産品を開発し好評を博している。地域小規模事業者の活性化を主な目的とした、加工品開発の取り組みが成功したもので、商品は「混ぜればいっチャが かつおめしの素」「噛んでみらんね かつおのジャーキー」「まこっつハイカラ シイラの生ハム」の3品。完成品は消費者調査やバイヤー調査でも高い評価を得ており、今後はこれらの商品の質の向上に力点を移し、ブランド価値の創出を目指している。



アツアツご飯に混ぜるだけの「かつおめしの素」

ショウガの風味が効いた「かつおのジャーキー」

「シイラの生ハム」のサラダ風

🍴 「まこっつハイカラ シイラの生ハム」が好評

開発した上記の3品を、平成21年2月に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会「feel NIPPON」に出展。来場客に商品の内容や事業の経緯を説明し、試食、アンケートを実施した。商品はどれも好評だったが、特に「まこっつハイカラ シイラの生ハム」はバイヤー投票で上位5品目に残る大健闘。結果的にこの共同展示商談会では129もの業者と名刺交換を行い、中には具体的な商取引にまで話が及んだものもあり、今後につながる成果となった。



◀共同展示商談会「feel NIPPON」では加工品の試食を実施

◀ブースの様子

🍴 今後の課題と展開

これまで行ってきた、地域の港町に伝わる料理としてカツオ・シイラを加工した商品開発の考え方や流れを今後も継続させることが重要である。主な課題としては、カツオ・シイラの安定供給と価格維持、製造原価と最低ロットの見直し、そしてお客さまへの食べるシーンや食べ方の提案などが挙げられる。販売に際しては、価格からアプローチするのではなく、地域ならではの特産品であることを強調する必要があり、店舗・売場選びを慎重に行う必要がある。また、地元柑橘類「へべス」との組み合わせも積極的に行うべきである。

🗣️ 担当者から一言

「炊き立てご飯に混ぜるだけの『混ぜればいっチャが かつおめしの素』、牛肉にも負けない歯ごたえが魅力の『噛んでみらんね かつおのジャーキー』、みずみずしい食感にハーブの香りがお酒にぴったりの『まこっつハイカラ シイラの生ハム』。半年間と限られた事業期間でしたが、委員の皆さまや参画事業者の方々の積極的な取り組みにより、すばらしい商品が完成いたしました。宮崎を代表する商品になることを目指し、まい進していきたいと思っております。」(那須寛さん)

ひゅうが
日向商工会議所

〒883-0044 宮崎県日向市上町3-15 TEL: 0982-52-5131 FAX: 0982-52-1133
URL: http://www.miyazaki-cci.or.jp/hyuga/ MAIL: hgcci@miyazaki-cci.or.jp

調査研究事業

【北海道】留萌商工会議所

エビ及びタコ等を活用した新商品製造による地域ブランド形成事業

調査の目的

高品質で安定的に水揚げされている地元エビ及びタコ等の水産物を活用し、高付加価値の新商品を開発して留萌ブランド商品に育て上げ、加工産業の再興・経済発展を図る。

具体的な活動

新しいブランド商品の開発事業が、地元新聞や商工会議所の広報誌に掲載され、地域住民に広く認知された。事業の認知度向上により、新商品に対する地域の期待感が高まり、製作側である事業者の意識向上も生まれた。今後も、製作側だけでなく地域一体となった新商品の開発が進められる。



1. 地域資源の甘エビ
2. 新商品開発委員会会議風景

【岩手県】盛岡商工会議所

盛岡産アロニアを活用したサプリメント開発に係る調査研究事業

調査の目的

アントシアニン・βカロテンを多く含む健康食品として注目されている、小果樹アロニアを活用したサプリメントの開発および原材料としての供給の可能性も含めた調査研究を行い、21年度以降の本格的なプロモーションにつなげていく。

具体的な活動

サプリメント開発のため、開発委員会が結成された。アロニア生産者、アロニア製品販売業者、公設試験機関の研究員、医薬品関連メーカー社員、行政職員など、さまざまな分野の専門家が委員として参加し、アロニアをサプリメント化するにあたっての課題や解決策について調査が進められた。



1. アロニア果実
2. アロニアゼンベい

【山形県】米沢商工会議所

“産”“観”“商”連携による地域資源再発掘事業

調査の目的

“産(伝統・最新産業・農業)”“観(観光団体・温泉街)”“商(商店街)”を融合した「体験観光プラン」を策定し、通過型観光からの脱却と観光を通じた地域産業の活性化を目指し、各種事業を展開していく。

具体的な活動

新たな観光プランの作成のため、体験観光の要となる“受け入れ側”の調査が実施された。商工会議所の職員を中心に、体験観光に対する聞き取り調査が行われ、新しく作り出すプランに対しての率直な意見が集められた。また、農業、商業、工業が連携する観光の街づくりを目指し、観光客に望まれる受け入れ環境やおもてなしを学ぶ講演会を開催。地域の対象事業者などが参加し、同プロジェクトへの参加意欲を向上させた。



1. 通過型観光からの脱却をめざし、アンケート調査を実施
2. 上杉神社

調査研究事業

【長野県】長野商工会議所

口コミ投稿サイト「おやき巡りマップ」作成・若手後継者育成プロジェクト

調査の目的

地元の原料を使った「地産地消おやき」など新商品の開発・ブランド化のために、地域のおやき店のデータベース・マップを作成してマーケティングを実施。地域の伝統的食文化を観光資源に転化することを目指す。

具体的な活動

今後の方向性を決めるため専門家を招き、おやき事業者を対象にした講演会が行われた。講師を交えた討論がなされ、「善光寺御開帳」に合わせたイベントの開催やおやき巡りマップの作成、他業種とコラボレートする「ワイン de おやき」などの企画が提案され、委員会を中心に実現に向けて計画が進められている。



1. 「おやき」は信州に古くから伝わる、旬の野菜を小麦粉の皮で包んだヘルシーなスローフード
2. 信州おやきを調査するキャラクター

【愛知県】常滑商工会議所

「知多半島ゲートウェイ(入口出口)」プロジェクト
～「点」から「線」へそして「面」の観光促進!～

調査の目的

知多半島5市5町の連携のための情報収集、産業遺産・物産品等の調査を行い、常滑市が広域観光の拠点となる仕組みをつくっていく。

具体的な活動

“観光施設としての中部国際空港”の観点から、平成20年12月に、中部国際空港と連携した観光促進のための会議が実施された。会議では、「中部国際空港」「常滑やきもの散歩道」「南知多」など、知多半島すべてを巡る観光ルートの作成に向けて討論が交わされた。中部国際空港は、商業施設のほか観光資源としても多岐に渡る魅力を持つ。今後も地域の観光開発のために協調を図っていく予定だ。



1. 常滑やきもの散歩道と周辺の地図



2. 「面白素颜、路地と街道の旅」知多半島

【三重県】熊野商工会議所

世界遺産を結ぶ旧街道の復活事業のための調査研究事業

調査の目的

世界遺産を結ぶ旧街道を整備し、観光客の散策や憩いの場所となる飲食ゾーンやギャラリーゾーンなどを形成して昔懐かしい商店街を復活させるための調査研究を行う。

具体的な活動

旧街道復活事業の参考例視察等を目的として、全国的に有名な商店街の視察調査を実施。輪島や豊後高田、彦根など、熊野が目指す古い歴史を持ったレトロ調の商店街が選ばれ、各商店と商店街の関係性やテーマづくりなどが視察され、今後の町づくりの参考にされた。また、市内の歴史家に依頼し、地域住民が郷土愛をはぐくめるような地域の民俗、民話、産業にかかわる調査が進められている。



1. 委員会風景(第一回)
2. 講演会風景

調査研究事業

【大阪府】和泉商工会議所

和泉市「人造真珠」セミオーダーメイド展開事業

調査の目的

国内市場の約7割を占める人造真珠について「セミオーダー型人造真珠販売」による新規顧客開拓、「連鎖型商品開発」による地域の企画力・デザイン力の強化、産学官連携の取り組みを目的とし、全国展開の実現を図る。

具体的な活動

人造真珠のこれからの可能性を調査するため、まず現状認識調査を行い、競合製品の類型と差異性などについてまとめた。その後、一般消費者やアパレル関係者などを対象とした市場ニーズ調査などを行い、今後の事業展開の方向性について検討を行った。



1. テスト販売調査実施
2. 人造真珠の活用(チャーム)

【鹿児島県】いちき串木野商工会議所

「食の街いちき串木野」開発調査事業

調査の目的

“まぐろラーメン”に続くスター料理の調査研究、地産農水産物マッチングの研究、霊峰冠岳を活用した健康体験プログラムなどの創出の研究、目的別観光プログラムの調査研究を行い、市の魅力再発見と「食の街いちき串木野ブランド」創出を目指す。

具体的な活動

商工会議所会員を中心に、特産品づくりや地域おこしの活動をされている著名な方などを特産品開発部門と観光開発部門の分科会に配属し、現状の把握と問題点について意見交換を重ねた。その結果、食を中心とする街づくりが重要であることが再確認され、それを実現する方向性として、「食の安心安全のブランドづくり」「新たな特産品の開発」「産業観光の推進」の3つの基本方向が打ち出された。



1. さつまあげ発祥の地といわれる。魚のすり身に豆腐が入っていて柔らかく歯ごたえがあり甘いのが特徴
2. 古代山岳仏教発祥の地と言われる霊峰冠岳

【鹿児島県】霧島商工会議所

きりしま再発見～観光資源の調査研究事業～

調査の目的

合併後の新市における多数ある観光資源の把握とそれらの分析、面的な取り組みにつながる基礎資料などを質的にまとめ、九州新幹線の全線開通を好機ととらえる観光振興を目標とする。

具体的な活動

事業の推進のため、霧島市内全域の観光関係者を中心に「きりしま再発見委員会」が設置された。平成17年に1市6町の合併で誕生した霧島市では、合併後も旧市町ごとに観光協会が置かれたままになり、地域全般を見通した体制づくりが遅れていた。同事業で委員会を設立したことにより、今まで遅れていた市内観光の共通意識がもたれた。



1. 昭和9年(1934)日本初の国立公園として指定を受けた霧島連峰
2. 市内を走る観光列車「はやとの風」

調査研究事業〈農工商等連携に係るセミナーおよび交流会等開催事業〉

【北海道】札幌商工会議所

北海道米普及促進事業

北海道米の普及促進を図るため、米粉を使用したお米の違う食べ方・利用の仕方などをセミナーや商談会にて提案。



「米粉セミナー」の様子

【北海道】網走商工会議所

網走産イチゴを活用した特産品開発研究事業

規格外イチゴを加工した地域の特産品を開発するため、加工品づくりのセミナーを開催し、生産農家、製造業者、消費者の参加を呼びかけるとともに、消費者ニーズ把握のためのアンケート調査を実施。



「売れる!ブランドづくり」のセミナー

【石川県】小松商工会議所

企業連携によるオーナー制体験農業観光調査事業

これまでに構築してきた伝統産業ルート、産業観光ルートに加え、一次産業を取り込んだ体験観光ルートを構築するため、果樹・水田など耕作地オーナー制を核に、農工商連携観光の可能性についての調査研究を実施。



市と各事業所の連携を目的とした「農工商普及セミナー」

【石川県】珠洲商工会議所

地元食材を使った漬物特産品開発事業

地元の山菜や野菜、海藻類などを利用した産業育成のため、兼業農家や小規模農家での余った野菜や、未収穫となっている山菜などを漬物として有効利用するための調査研究を実施。



市民を対象に開催された「漬物セミナー」

【埼玉県】飯能商工会議所

新たな西川材の利用及び特産品の開発研究等を目的とした農工商連携推進事業

飯能の地域資源である西川材や農産物を使い、統一感のある展開をもって特産品・観光を開発するための調査研究を実施。



市と各事業所の連携を目的とした「農工商普及セミナー」

【静岡県】^{はままつ}浜松商工会議所

うなぎのブランド化と資源を活用した新商品開発事業

浜松・浜名湖地域の特性を最大限に生かした地域ブランドの構築のため、「うなぎのブランド化」と資源を活用した新商品開発について研究した。



「地域ブランド戦略と地域活性化」についての講演

【福井県】^{つるが}敦賀商工会議所

敦賀地域農商工連携意識高揚事業

JR直流電車の関西圏からの乗り入れ開始による交流人口増加を好機ととらえ、農商工連携による新たな地域資源を活用した商品やサービス開発のためのセミナーを開催。



農林水産業者、小規模事業者や市民約150人が参加した「農商工連携シンポジウム」

【島根県】^{はまだ}浜田商工会議所

五感で味わう「浜田」のものがたり事業

地元にある「安心で安全な食材、旬の食材、豊かな食材」に注目し、地域が持つ「食の魅力」を再確認するとともに、首都圏にも発信していくため、マスコミを巻き込んだセミナーを実施。



東京におけるPRイベントの報告会

【山口県】^{やまぐち}山口商工会議所

農商工等連携事業情報交換会

地域循環型経済を推進し、将来的に「おいしい地元産」の開発につながることを目的とし、地元生産・加工者と、消費・使用者との連携をより強化するための情報交換会や講演会を開催。



40ブースで試食・販売・商談が行われた情報交換会

【山口県】^{やない}柳井商工会議所

柳井地域で生産される「自然薯」を用いた特産品開発事業

柳井では、本来栽培の難しい自然薯の安定栽培技術があることから、自然薯を原料にした焼酎など加工品の開発のための調査研究を実施。



柳井地域で生産される自然薯

【長崎県】^{おおむら}大村商工会議所

長崎街道と天正遣欧使節四少年を活かしたシュガー&スパイスでの地域メニューの企画、商品化調査研究事業

長崎街道(シュガーロード)と日本に初めてナツメグを持ち帰った天正遣欧使節四少年発祥の地という歴史から、シュガーとスパイスを生かした特産品開発のためのセミナー・交流会を開催。



「大村あまから特産品開発シンポジウム」

第2章

平成20年度 日本商工会議所の取り組み



平成20年度 日本商工会議所の取り組み

日本商工会議所は、地域資源∞全国展開プロジェクト全体の普及推進や各地プロジェクトのフォローアップを目的に以下の事業に取り組んだ。

【広報事業】

平成18年度より実施している本事業について、事業の周知および認知度向上を目的とした広報事業を実施し、全国各地の地域資源を生かした新たな特産品開発や観光資源開発の取り組み支援を行った。

01 地域資源∞全国展開プロジェクト 公式ホームページの開設・運営

本事業の認知度向上、各地実施プロジェクトのプロモーション支援を目的に、昨年度から引き続きホームページで広報事業を実施。平成21年3月に「地域資源∞全国展開プロジェクト」に取り組む各地商工会議所の情報を一元的に発信するサイト「feel NIPPON 新しい食、旅、そして技」としてリニューアルオープンした。



URL <http://feelnippon.jcci.or.jp/>

02 パネル展示

平成20年4月1日～11月30日の間、商工会議所福利研修センターにおいてパネル展示を実施。また、7月16日～17日に都内ホテルで開催した「全国商工会議所役員・議員セミナー」において、当事業のパネル展示を行い、各地商工会議所に対し全国の地域資源を生かした観光・特産品開発の意欲の喚起、および事業のヒントの提供に努めた。

03 経済産業省ロビー展

平成21年2月2日～20日（商工会議所分は10日まで）の間、経済産業省1階ロビーにおいて「平成19年度地域資源∞全国展開プロジェクト」の事業紹介と48プロジェクトのパネル展示を実施。経済産業省来省者へのPRを行うとともに、同時期に東京ビッグサイトで開催された共同展示商談会のガイドブックなどを配布し、同展示商談会への誘客を図った。



経済産業省ロビー展

04 ぐるなび試食会

平成21年2月17日に、ぐるなび加盟店のシェフ5人・ぐるなびエディター（ぐるなびサイト上で食に関する情報を発信している口コミ記者）5人を招待し、平成18～20年度の「地域資源∞全国展開プロジェクト」で開発された各商品約80種類を集め、試食会を開催した。試食した商品に関して、感想コメントを記入・提出してもらい、コメントは、ぐるなび通信・Webサイト上で紹介された。



◀ 試食会風景

05 新聞・情報誌・専門誌などで「地域資源∞全国展開プロジェクト」を紹介・発信

掲載誌

●「朝日新聞」

朝日新聞社の、生活者の視点に立ってわかりやすく語りかける形で作られている効果的な広告キャンペーン「わかるわかる運動」で、「地域ブランド」の一例として「地域資源∞全国展開プロジェクト」の事業例を紹介。



●「トラベルコミュニティマガジン「4travel」

国内最大手の口コミサイト「4travel」と連動した旅行者参加型の雑誌の中で、日本全国で良質な逸品が開発され、新ブランドが続々と誕生している理由として「地域資源∞全国展開プロジェクト」での取り組みを紹介。



●大人向けの情報誌「大人のウォーカー」

「地域資源∞全国展開プロジェクト」の事業で誕生した商品の中から注目のお取り寄せグルメを紹介。



●「タウン情報誌「東京・横浜・千葉ウォーカー」

「大人の社会見学ノススメ」のコーナーで、「地域資源∞全国展開プロジェクト」で実施された観光客誘致を目指す事業を紹介。



●「月刊コンビニ」・「月刊商業界」

流通小売業の経営者・商品部バイヤー・店長など、小売業従事者向けの専門誌2誌に特集記事を掲載。「月刊コンビニ」では、「地域資源∞全国展開プロジェクト」から誕生した商品を一堂に集めた共同展示商談会「feel NIPPON」が、差別化商品や育成商品を探すコンビニのバイヤーから高い関心を集めたことを紹介。「月刊商業界」では、地域資源を活用した新事業展開を支援し、全国市場をターゲットにしたビジネスチャンス開拓をサポートする事業として「地域資源∞全国展開プロジェクト」を紹介。



【セミナーの開催】

本事業の事務的説明とともに、地域資源のブランド化による地域活性化の取り組みの参考となるような内容で、採択商工会議所以外からも広く参加を呼びかけ実施した。

【日程】平成20年7月3日(木)～4日(金)
【場所】全国町村議員会館、サンプルラボ・Rin
【参加者数】92人

主なカリキュラム

- 平成20年度地域資源∞全国展開プロジェクトについて
講師 中小企業庁 経営支援部経営支援課 課長補佐 荒井 敏光氏
- 地域資源∞全国展開プロジェクトにおける観光振興について
「ニューツーリズムの広がりとその可能性～産業観光を中心に～」
講師 社団法人日本観光協会 常務理事・総合研究所長 丁野 朗氏
- 地域資源∞全国展開プロジェクトにおける特産品開発について
「売れない時代に提供できる価値」
講師 株式会社三越 日本橋本店副店長 坂井 文枝氏
- 「地域ブランドづくりのプロセスと手法」
講師 株式会社日本総合研究所 総合研究部門 上席主任研究員 金子 和夫氏
- 事例発表
講師 平戸商工会議所 事務局長 松山 芳弘氏
- 地域資源テストマーケティング・ショップ Rinの紹介
講師 独立行政法人中小企業基盤整備機構 地域活性化グループ 課長代理 鈴木 信也氏
- 「展示会の有効活用について」
講師 株式会社ビジネスガイド社
- 事務局説明
(事業遂行、予算執行にかかわる留意事項、今年度のスケジュールなど)
日本商工会議所 流通・地域振興部
- 視察 サンプルラボ

【事業評価・専門家派遣事業】

平成18～20年度に採択された各実施機関の取り組み状況について、今後の支援事業などの実施に資することを目的に、調査および調査結果の分析などを行った。また、

調査研究事業に対する事業基盤強化支援、専門家派遣ニーズを有するプロジェクトへの専門家派遣支援を実施し、各地プロジェクトへの実践的支援を行った。

【共同展示商談会の開催】

平成21年2月3日～6日の間、東京・有明の東京ビッグサイトで「地域資源∞全国展開プロジェクト」を通じて開発された特産品や観光商品などを集めた共同展示商談会「feel NIPPON」を開催。43プロジェクトが参加し、「新しい食・旅、そして技」をバイヤーなどに広くアピールした。



共同展示商談会「feel NIPPON」

実施商工会議所連絡先一覧

北海道

札幌商工会議所
〒060-8610 北海道札幌市中央区北1条西2丁目
TEL:011-231-1122 FAX:011-231-1078
MAIL:somu@sapporo-cci.or.jp

旭川商工会議所
〒070-8540 北海道旭川市常盤通1丁目
TEL:0166-22-8411 FAX:0166-22-2600
MAIL:info@ccia.or.jp

留萌商工会議所
〒077-0044 北海道留萌市錦町1-1-15
TEL:0164-42-2058 FAX:0164-43-8322
MAIL:rci@rumoi.or.jp

網走商工会議所
〒093-0013 北海道網走市南3条西3丁目網走産業会館
TEL:0152-43-3031 FAX:0152-43-6615
MAIL:info@cci.knc.ne.jp

士別商工会議所
〒095-0022 北海道士別市西2条5丁目
TEL:01652-3-2144 FAX:01652-3-5417
MAIL:shibecci@seagreen.ocn.ne.jp

富良野商工会議所
〒076-0031 北海道富良野市本町7-10
TEL:0167-22-3555 FAX:0167-22-3120
MAIL:fcci@furano.ne.jp

伊達商工会議所
〒052-0025 北海道伊達市網代町24番地
TEL:0142-23-2222 FAX:0142-23-7115
MAIL:info@date-cci.or.jp

東北

青森商工会議所
〒030-8515 青森県青森市橋本2-2-17
TEL:017-734-1311 FAX:017-775-3567
MAIL:staff@acci.or.jp

弘前商工会議所
〒036-8567 青森県弘前市大字上鞆師町18番地1
TEL:0172-33-4111 FAX:0172-35-1877
MAIL:info@hcci.or.jp

五所川原商工会議所
〒037-0052 青森県五所川原市東町17-5
五所川原商工会館5階
TEL:0173-35-2121 FAX:0173-35-2124
MAIL:cci-info@gocci.or.jp

盛岡商工会議所
〒020-0875 岩手県盛岡市清水町14-12
TEL:019-624-5880 FAX:019-654-1588
MAIL:daihyo@ccimorioka.or.jp

北陸信越

仙台商工会議所
〒980-8414 宮城県仙台市青葉区本町2-16-12
TEL:022-265-8130 FAX:022-214-8788
MAIL:info@sendaicci.or.jp

塩釜商工会議所
〒985-0016 宮城県塩釜市港町1-6-20
TEL:022-367-5111 FAX:022-367-5115
MAIL:info@siog-cci.or.jp

横手商工会議所
〒013-0021 秋田県横手市大町7-18
TEL:0182-32-1170 FAX:0182-33-5642
MAIL:ycci@yokotecci.or.jp

米沢商工会議所
〒992-0045 山形県米沢市中央4-1-30
TEL:0238-21-5111 FAX:0238-21-5116
MAIL:yone-cci@ycci.or.jp

福島商工会議所
〒960-8053 福島県福島市三河南町1-20コラッセふくしま8階
TEL:024-536-5511 FAX:024-525-3566
MAIL:fcci@fukushima-cci.or.jp

須賀川商工会議所
〒962-0844 福島県須賀川市東町59-25
TEL:0248-76-2124 FAX:0248-76-2127
MAIL:skgwcci01@sukagawacci.or.jp

新潟商工会議所
〒950-8711 新潟県新潟市中央区万代島5-1万代島ビル7階
TEL:025-290-4411 FAX:025-290-4421
MAIL:tmo@niigata-cci.or.jp

新潟商工会議所
〒956-0864 新潟県新潟市秋葉区新津本町3-1-7
TEL:0250-22-0121 FAX:0250-25-2332
MAIL:n-cci@fsinet.or.jp

燕商工会議所
〒959-1200 新潟県燕市東太田6856
TEL:0256-63-4116 FAX:0256-63-8705
MAIL:main@tsubame-cci.or.jp

小松商工会議所
〒923-8566 石川県小松市園町2-1
TEL:0761-21-3121 FAX:0761-21-3120
MAIL:komatcci@komatcci.or.jp

七尾商工会議所
〒926-8642 石川県七尾市三島町70-1七尾産業福祉センター
TEL:0767-54-8888 FAX:0767-54-8811
MAIL:office@nanao-cci.or.jp

輪島商工会議所
〒928-0001 石川県輪島市河井町20-1-1
TEL:0768-22-7777 FAX:0768-22-7707
MAIL:kaigisho@po.wajimaccci.or.jp

珠洲商工会議所
〒927-1214 石川県珠洲市飯田町1-1-9 <p>TEL：0768-82-1115　FAX：0768-82-1608</p> MAIL：suzucci@lilac.ocn.ne.jp

長野商工会議所
〒380-0904 長野県長野市七瀬中町276 <p>TEL：026-227-2428　FAX：026-227-2758</p> MAIL：ncci@nagano-cci.or.jp

岡谷商工会議所
〒394-0021 長野県岡谷市郷田1-4-11 <p>TEL：0266-23-2345　FAX：0266-22-9056</p> MAIL：info@okayacci.or.jp

諏訪商工会議所
〒392-8555 長野県諏訪市小和田南14-7 <p>TEL：0266-52-2155　FAX：0266-57-1010</p> MAIL：info@suwacci.or.jp

茅野商工会議所
〒391-8521 長野県茅野市塚原1-3-20 <p>TEL：0266-72-2800　FAX：0266-72-9030</p> MAIL：info@chinocci.or.jp

飯山商工会議所
〒389-2253 長野県飯山市大字飯山2239-1 <p>TEL：0269-62-2162　FAX：0269-63-3191</p> MAIL：iicci@cocoa.ocn.ne.jp

鹿沼商工会議所
〒322-0031 栃木県鹿沼市陸町287-16 <p>TEL：0289-65-1111　FAX：0289-65-1114</p> MAIL：info@kanumacci.org

小山商工会議所
〒323-0807 栃木県小山市城東1-6-36 <p>TEL：0285-22-0253　FAX：0285-22-0245</p> MAIL：info@oyama-cci.or.jp

桐生商工会議所
〒376-0023 群馬県桐生市錦町3-1-25 <p>TEL：0277-45-1201　FAX：0277-45-1206</p> MAIL：info@kiryuucci.or.jp

川口商工会議所
〒332-8522 埼玉県川口市本町4-1-8川口センタービル8階 <p>TEL：048-228-2220　FAX：048-228-2221</p> MAIL：kcci@cablenet.ne.jp

飯能商工会議所
〒357-0032 埼玉県飯能市本町1-7 <p>TEL：042-974-3111　FAX：042-972-7871</p> MAIL：hcci-cci@hanno.jp

佐倉商工会議所
〒285-0811 千葉県佐倉市表町3-3-10 <p>TEL：043-486-2331　FAX：043-486-5963</p> MAIL：webmaster@sakura-cci.or.jp

小田原箱根商工会議所
〒250-0014 神奈川県小田原市城内1-21 <p>TEL：0465-23-1811　FAX：0465-22-0877</p> MAIL：odawara@shokonet.or.jp

浜松商工会議所
〒432-8501 静岡県浜松市中区東伊場2-7-1 <p>TEL：053-452-1111　FAX：053-452-6682</p> MAIL：info@hamamatsu-cci.or.jp

下田商工会議所
〒415-8603 静岡県下田市2-12-17 <p>TEL：0558-22-1181　FAX：0558-23-1160</p> MAIL：info@shimoda-cci.or.jp

焼津商工会議所
〒425-0026 静岡県焼津市焼津4-9-1焼津市産業会館内 <p>TEL：054-628-6251　FAX：054-628-6300</p> MAIL：yaizucchi@thn.ne.jp

瑞浪商工会議所
〒509-6121 岐阜県瑞浪市寺河戸町1043-2 <p>TEL：0572-67-2222　FAX：0572-67-2230</p> MAIL：info@mzcci.or.jp

西尾商工会議所
〒445-8505 愛知県西尾市寄住町若宮37 <p>TEL：0563-56-5151　FAX：0563-57-0002</p> MAIL：info@nishio.or.jp

常滑商工会議所
〒479-8668 愛知県常滑市新開町5-58 <p>TEL：0569-34-3200　FAX：0569-34-3223</p> MAIL：tokoname@toko.or.jp

尾鷲商工会議所
〒519-3611 三重県尾鷲市朝日町14-45 <p>TEL：0597-22-2611　FAX：0597-22-2682</p> MAIL：owasecci@za.ztv.ne.jp

鳥羽商工会議所
〒517-0022 三重県鳥羽市大明東町1番7号 <p>TEL：0599-25-2751　FAX：0599-26-4988</p> MAIL：tokusan@toba.or.jp

熊野商工会議所
〒519-4323 三重県熊野市木本町171 <p>TEL：0597-89-3435　FAX：0597-89-3436</p> MAIL：kumano@kumano-cci.com

敦賀商工会議所
〒914-0063 福井県敦賀市神楽町2-1-4 <p>TEL：0770-22-2611　FAX：0770-24-1311</p> MAIL：Tcci_Staff@tsuruga.or.jp

大津商工会議所
〒520-0806 滋賀県大津市打出浜2-1「コラボしが21」9階 <p>TEL：077-511-1500　FAX：077-526-0795</p> MAIL：somu@otsucchi.or.jp

小田原箱根商工会議所
〒250-0014 神奈川県小田原市城内1-21 <p>TEL：0465-23-1811　FAX：0465-22-0877</p> MAIL：odawara@shokonet.or.jp

小田原箱根商工会議所
〒250-0014 神奈川県小田原市城内1-21 <p>TEL：0465-23-1811　FAX：0465-22-0877</p> MAIL：odawara@shokonet.or.jp

京都商工会議所
〒604-0862 京都府京都市中京区烏丸通夷川上ル <p>TEL：075-212-6460　FAX：075-212-6920</p> MAIL：kyoto@kyo.or.jp

宮津商工会議所
〒626-0041 京都府宮津市字鶴賀2054-1 <p>TEL：0772-22-5131　FAX：0772-25-1690</p> MAIL：miyazu@kyo.or.jp

城陽商工会議所
〒610-0196 京都府城陽市富野久保田1-1 <p>TEL：0774-52-6866　FAX：0774-52-6769</p> MAIL：joyo@kyo.or.jp

大阪商工会議所
〒540-0029 大阪府大阪市中央区本町橋2-8 <p>TEL：06-6944-6323　FAX：06-6944-6330</p> MAIL：chishin@osaka.cci.or.jp

堺商工会議所
〒591-8502 大阪府堺市北区長曾根町130-23 <p>TEL：072-258-5581　FAX：072-258-5580</p> MAIL：sakaicci@sakaicci.or.jp

吹田商工会議所
〒564-0041 大阪府吹田市泉町2-17-4 <p>TEL：06-6330-8001　FAX：06-6330-3350</p> MAIL：suitacci@suita.cci.or.jp

和泉商工会議所
〒594-0071 大阪府和泉市府中町4-20-2 <p>TEL：0725-46-4141　FAX：0725-46-8686</p> MAIL：info@izumicci.jp

神戸商工会議所
〒650-8543 兵庫県神戸市中央区港島中町6-1 <p>TEL：078-303-5800　FAX：078-303-3003</p> MAIL：info@kobe-cci.or.jp

浜田商工会議所
〒697-0027 島根県浜田市殿町124-2 <p>TEL：0855-22-3025　FAX：0855-22-5400</p> MAIL：cci3202@hamada-cci.or.jp

出雲商工会議所
〒693-0011 島根県出雲市大津町1131-1 <p>TEL：0853-23-2411　FAX：0853-23-1144</p> MAIL：izm@izmccci.or.jp

大田商工会議所
〒694-0064 島根県大田市大田町大田イ309-2 <p>TEL：0854-82-0765　FAX：0854-82-2993</p> MAIL：ohdacci@shimanet.jp

江津商工会議所
〒695-0016 島根県江津市嘉久志町2306-4 <p>TEL：0855-52-2268　FAX：0855-52-1369</p> MAIL：gotsucchi@iwami.or.jp

小松島商工会議所
〒773-0001 徳島県小松島市小松島町字新港36 <p>TEL：0885-32-3533　FAX：0885-32-0008</p> MAIL：komacchi@e-awa.tv

小松島商工会議所
〒773-0001 徳島県小松島市小松島町字新港36 <p>TEL：0885-32-3533　FAX：0885-32-0008</p> MAIL：komacchi@e-awa.tv

高松商工会議所
〒760-8515 香川県高松市番町2-2-2 <p>TEL：087-825-3500　FAX：087-825-3525</p> MAIL：shidou@takacchi.or.jp

高松商工会議所
〒760-8515 香川県高松市番町2-2-2 <p>TEL：087-825-3500　FAX：087-825-3525</p> MAIL：shidou@takacchi.or.jp

松山商工会議所
〒790-0067 愛媛県松山市大手町2-5-7 <p>TEL：089-941-4111　FAX：089-947-3126</p> MAIL：jemcci@matsuyama-cci.or.jp

松山商工会議所
〒790-0067 愛媛県松山市大手町2-5-7 <p>TEL：089-941-4111　FAX：089-947-3126</p> MAIL：jemcci@matsuyama-cci.or.jp

八幡浜商工会議所
〒796-0048 愛媛県八幡浜市北浜1-3-25 <p>TEL：0894-22-3411　FAX：0894-24-1405</p> MAIL：ywthmccci@orange.ocn.ne.jp

津山商工会議所
〒708-8516 岡山県津山市山下30-9 <p>TEL：0868-22-3141　FAX：0868-23-5356</p> MAIL：kaigisho@tvt.ne.jp

備前商工会議所
〒705-8558 岡山県備前市東片上230 <p>TEL：0869-64-2885　FAX：0869-63-1200</p> MAIL：info@bizencci.or.jp

府中商工会議所
〒726-0003 広島県府中市元町445-1 <p>TEL：0847-45-8200　FAX：0847-45-5110</p> MAIL：info@fuchucchi.or.jp

庄原商工会議所
〒727-0011 広島県庄原市東本町1-2-22 <p>TEL：0824-72-2121　FAX：0824-72-6608</p> MAIL：scci@shobara.or.jp

廿日市商工会議所
〒738-0015 広島県廿日市市本町5-1 <p>TEL：0829-20-0021　FAX：0829-20-0022</p> MAIL：info@hacchi.jp

山口商工会議所
〒753-0086 山口県山口市中市町1-10 <p>TEL：083-925-2300　FAX：083-921-1555</p> MAIL：yc@yamacchi.or.jp

萩商工会議所
〒758-0041 山口県萩市江向457-2 <p>TEL：0838-25-3333　FAX：0838-25-3436</p> MAIL：hagi-cci@haginet.ne.jp

柳井商工会議所
〒742-8645 山口県柳井市中央2-15-1 <p>TEL：0820-22-3731　FAX：0820-22-8811</p> MAIL：info@yanaicci.or.jp

小松島商工会議所
〒773-0001 徳島県小松島市小松島町字新港36 <p>TEL：0885-32-3533　FAX：0885-32-0008</p> MAIL：komacchi@e-awa.tv

高松商工会議所
〒760-8515 香川県高松市番町2-2-2 <p>TEL：087-825-3500　FAX：087-825-3525</p> MAIL：shidou@takacchi.or.jp

松山商工会議所
〒790-0067 愛媛県松山市大手町2-5-7 <p>TEL：089-941-4111　FAX：089-947-3126</p> MAIL：jemcci@matsuyama-cci.or.jp

松山商工会議所
〒790-0067 愛媛県松山市大手町2-5-7 <p>TEL：089-941-4111　FAX：089-947-3126</p> MAIL：jemcci@matsuyama-cci.or.jp

八幡浜商工会議所
〒796-0048 愛媛県八幡浜市北浜1-3-25 <p>TEL：0894-22-3411　FAX：0894-24-1405</p> MAIL：ywthmccci@orange.ocn.ne.jp

東海

福岡商工会議所

〒812-8505 福岡県福岡市博多区博多駅前2-9-28
TEL：092-441-1118 FAX：092-441-1149
MAIL：fksangyo@fukunet.or.jp

北九州商工会議所

〒802-8522 福岡県北九州市小倉北区紺屋町13-1毎日西部会館2階
TEL：093-541-0181 FAX：093-531-1799
MAIL：info@kitakyushucci.or.jp

八女商工会議所

〒834-0063 福岡県八女市本村425-22-2
TEL：0943-22-5161 FAX：0943-22-5164
MAIL：info@yamecci.or.jp

大川商工会議所

〒831-0016 福岡県大川市大字酒見221-6
TEL：0944-86-2171 FAX：0944-88-1144
MAIL：info@okawa-cci.or.jp

筑後商工会議所

〒833-0041 福岡県筑後市大字和泉118-1
TEL：0942-52-3121 FAX：0942-53-6508
MAIL：info@chikugo.or.jp

伊万里商工会議所

〒848-0041 佐賀県伊万里市新天町663伊万里商工会館
TEL：0955-22-3111 FAX：0955-23-3106
MAIL：icci@po.imari-cci.or.jp

大村商工会議所

〒856-0826 長崎県大村市東三城町6-1
TEL：0957-53-4222 FAX：0957-52-2511
MAIL：daihyou@omuracci.com

平戸商工会議所

〒859-5104 長崎県平戸市崎方町776-6
TEL：0950-22-3131 FAX：0950-22-3130
MAIL：info@hiradocci.or.jp

八代商工会議所

〒866-0862 熊本県八代市松江城町6-6八代商工会館
TEL：0965-32-6191 FAX：0965-34-1617
MAIL：yatsucci@ya.magma.ne.jp

本渡商工会議所

〒863-0022 熊本県天草市栄町1-25
TEL：0969-23-2001 FAX：0969-24-3340
MAIL：hondo@hondo-cci.or.jp

豊後高田商工会議所

〒879-0628 大分県豊後高田市新町986番地2
TEL：0978-22-2412 FAX：0978-24-1678
MAIL：buntaka@spice.ocn.ne.jp

延岡商工会議所

〒882-0824 宮崎県延岡市中央通3-5-1
TEL：0982-33-6666 FAX：0982-33-6682
MAIL：nbcci@miyazaki-cci.or.jp

日向商工会議所

〒883-0044 宮崎県日向市上町3-15
TEL：0982-52-5131 FAX：0982-52-1133
MAIL：hgcci@miyazaki-cci.or.jp

高鍋商工会議所

〒884-0002 宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋5138
TEL：0983-22-1333 FAX：0983-23-3159
MAIL：tcci@miyazaki-cci.or.jp

日南商工会議所

〒887-0012 宮崎県日南市園田2-1-1
TEL：0987-23-2211 FAX：0987-23-2238
MAIL：ncci@miyazaki-cci.or.jp

鹿児島商工会議所

〒892-8588 鹿児島県鹿児島市東千石町1-38
鹿児島商工会議所ビル13・14階
TEL：099-225-9500 FAX：099-227-1619
MAIL：somubu@lime.ocn.ne.jp

枕崎商工会議所

〒898-8691 鹿児島県枕崎市中央町1
TEL：0993-72-3341 FAX：0993-72-2500
MAIL：ma-cci@po13.synapse.ne.jp

指宿商工会議所

〒891-0401 鹿児島県指宿市大牟礼1-15-13
TEL：0993-22-2473 FAX：0993-24-3175
MAIL：ibucci@ibusuki-cci.or.jp

いちき串木野商工会議所

〒896-0015 鹿児島県いちき串木野市旭町178
TEL：0996-32-2049 FAX：0996-32-9891
MAIL：kusicci@po.minc.ne.jp

霧島商工会議所

〒899-4332 鹿児島県霧島市国分中央3丁目12-41
TEL：0995-45-0313 FAX：0995-45-5662
MAIL：dai@kirishima-cci.or.jp

平成20年度 小規模事業者新事業全国展開支援事業 地域資源∞全国展開プロジェクト

平成21年9月28日 発行

発行 日本商工会議所
〒100-0005
東京都千代田区丸の内3-2-2東京商工会議所ビル6F
TEL：03-3283-7864 FAX：03-3211-4859

編集 日本商工会議所 流通・地域振興部

制作 株式会社角川マーケティング
トッパン エディトリアル コミュニケーションズ株式会社

印刷 凸版印刷株式会社